



*Thinking of you*  
**Electrolux**



EOB8956AO

CS PARNÍ TROUBA

NÁVOD K POUŽITÍ



## OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE .....	3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....	4
3. POPIS SPOTŘEBIČE .....	6
4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM .....	7
5. OVLÁDACÍ PANEL .....	8
6. STRUČNÝ PŘEHLED .....	9
7. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ .....	10
8. PODPOROVANÉ VAŘENÍ .....	18
9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ .....	23
10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE .....	25
11. UŽITEČNÉ RADY A TIPY .....	26
12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA .....	44
13. CO DĚLAT, KDYŽ.....	47

## MYSLÍME NA VÁS

Děkujeme, že jste si zakoupili spotřebič značky Electrolux. Vybrali jste si produkt, se kterým jsou spjaty desítky let profesionálních zkušeností a inovací. Tento důmyslný a stylový spotřebič byl navržen s ohledem na jeho uživatele. Kdykoliv jej tak používáte, můžete se spolehnout, že pokaždé dosáhnete skvělých výsledků.

Vítá Vás Electrolux.

**Navštivte naše stránky ohledně:**



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



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



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

## PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

Při kontaktu se servisním střediskem se ujistěte, že máte k dispozici následující údaje.

Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku. Model, výrobní číslo (PNC), sériové číslo.



Upozornění / Důležité bezpečnostní informace.



Všeobecné informace a rady



Upozornění k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

# 1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtěte ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nezodpovídá za škody a zranění způsobená nesprávnou instalací či chybným používáním. Návod k použití vždy uchovávejte spolu se spotřebičem pro jeho budoucí použití.

## 1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob



### UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí udušení, úrazu nebo jiných trvalých následků.

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí pouze, pokud tak činí pod dozorem osoby, která je zodpovědná za jejich bezpečnost.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem. Děti mladší tří let nesmí být ponechány v blízkosti spotřebiče bez dozoru.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí.
- Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přibližovaly. Přístupné části jsou horké.
- Pokud je spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

## 1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- Při provozu je vnitřek spotřebiče horký. Nedotýkejte se topných těles ve spotřebiči. Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádob vždy používejte kuchyňské chňapky.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.

- Před údržbou odpojte spotřebič od napájení.
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čistění skleněných dvířek, mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- Používejte pouze pečící sondu doporučenou k tomuto spotřebiči.
- K odstranění drážek na rošty nejprve odtáhněte přední a poté zadní konec drážek na rošty od stěny trouby. Drážky na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí.
- Jestliže je poškozený přívodní kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, servisní technik nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.
- Před výměnou žárovky se nejprve přesvědčte, že je spotřebič vypnutý, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.

## 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### 2.1 Instalace



#### UPOZORNĚNÍ

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy noste ochranné rukavice.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Ujistěte se, že je spotřebič namontován pod bezpečnou konstrukcí a vedle bezpečných konstrukcí.
- Strany spotřebiče musí být umístěny vedle spotřebičů nebo kuchyňského nábytku stejné výšky.

### Připojení k elektrické síti



#### UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje o napájení na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě. Pokud tomu tak není, obraťte se na elektrikáře.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Pro výměnu napájecího kabelu se obraťte na servisní středisko nebo elektrikáře.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat dvířek spotřebiče, obzvláště, jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.

- Sítovou zástrčku zapojte do sítové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat sítová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je sítová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ní sítovou 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.
- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
  - nepokládejte nádoby či jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
  - na dno spotřebiče nepokládejte hliníkovou fólii.
  - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
  - Po dokončení vaření nenechávejte vlhká jídla ve spotřebiči.
  - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nemají vliv na výkon spotřebiče. Nejedná se o závadu z hlediska ustanovení záruky.
- Při pečení vlhkých koláčů použijte hluboký pekáč / plech. Ovočné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.

## 2.2 Použití spotřebiče



### UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí zranění, popálení, úra-  
zu elektrickým proudem či výbuchu.

- Tento spotřebič používejte v domácnosti.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Spotřebič po každém použití vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může dojít k uvolnění horkého vzduchu.
- Npracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Dvířka spotřebiče nikdy neotvírejte násilím.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Když je spotřebič v provozu, jeho dvířka mějte vždy zavřená.
- Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Používáte-li při přípravě jídla přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs vzduchu s alkoholem.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumístujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.



### UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

## Vaření v páře



### UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

- Během vaření v páře neotvírejte dvířka spotřebiče. Může dojít k úniku páry.

## 2.3 Čištění a údržba



### UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před čištěním nebo údržbou spotřebič vždy vypněte a vytáhněte sítovou zástrčku ze zásuvky.
- Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Poškozené skleněné panely okamžitě vyměňte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Při vyjímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Zbytky tuků či jídel ve spotřebiči mohou způsobit požár.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.

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

## 2.4 Vnitřní osvětlení

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



### UPOZORNĚNÍ

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

- Před výměnou žárovky spotřebič odpojte od napájení.

- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi.

## 2.5 Likvidace

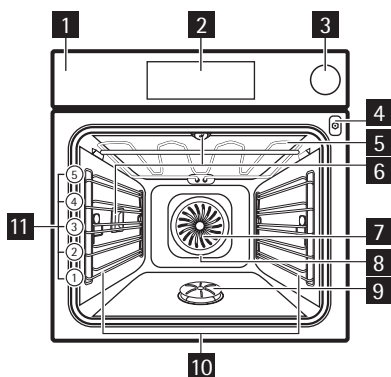


### UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

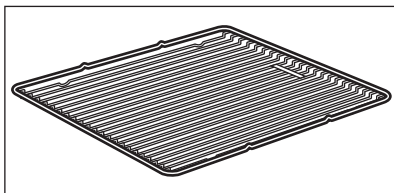
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte a vyhoďte síťový kabel.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

## 3. POPIS SPOTŘEBIČE



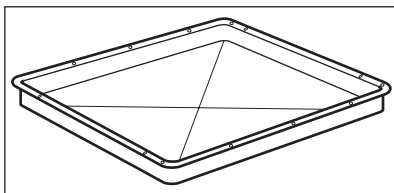
- 1 Ovládací panel
- 2 Elektronický programátor
- 3 Zásobník na vodu
- 4 Zásuvka pečicí sondy
- 5 Topné těleso
- 6 Žárovka
- 7 Ventilátor
- 8 Zadní topné těleso
- 9 Generátor páry s krytem
- 10 Drážky na rošty, vyjímatelné
- 11 Polohy roštů

### 3.1 Příslušenství



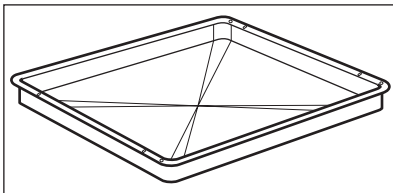
#### Tvarovaný rošt

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



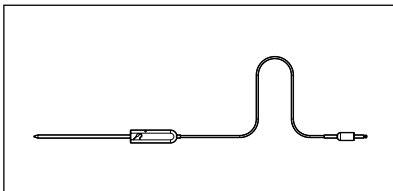
#### Plech na pečení

Na koláče a sušenky.



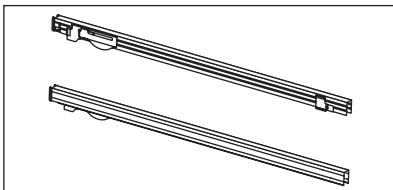
### Hluboký pekáč / plech

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



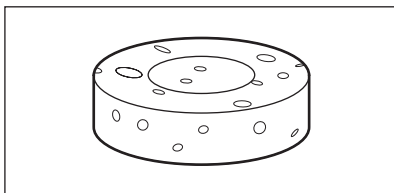
### Pečící sonda

Používá se k měření stupně propečení masa.



### Teleskopické výsuvy

Pro rošty a plechy na pečení.



### Houbička

Slouží k odsátí zbytkové vody z generátoru páry.

## 4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



### UPOZORNĚNÍ

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 4.1 První čištění

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



Řiďte se částí „Čištění a údržba“.

### 4.2 Softwarová licence

Software dodávaný spolu s tímto výrobkem obsahuje software chráněný autorským právem, který je licencován v rámci systému BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJ-

peg, 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.

### 4.3 První zapojení

Po zapojení spotřebiče do sítě musíte nastavit:

- jazyk
- čas
- formát hodin

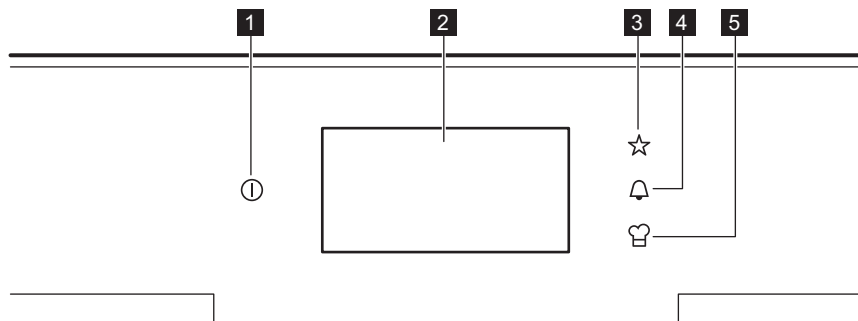
- datum
- rychlý ohřev
- pachový filtr (podle situace)

Zvolený název nebo číslo lze nastavit dvěma způsoby. Posuňte ukazatel do požadované polohy nebo se dotkněte zvolené možnosti.

Ke změně nastavení přejděte na: Základní nastavení .

## 5. OVLÁDACÍ PANEL

### 5.1 Elektronický programátor



K ovládání spotřebiče používejte sensorová tlačítka.

Číslo	Senzorové tlačítko	Funkce	Poznámka
1		Zapnuto/vypnuto	Slouží k zapnutí a vypnutí spotřebiče.
2	-	Displej	Slouží k zobrazení aktuálního nastavení spotřebiče.
3		Oblíbené	Obsahuje seznam oblíbených programů pro přípravu jídel vytvořených uživatelem.
4		Minutka	Slouží k nastavení funkce Minutka.
5		Podporované vaření	Slouží k přímému přístupu k funkci Kuchařka a Rychlý start při zapnutém spotřebiči.

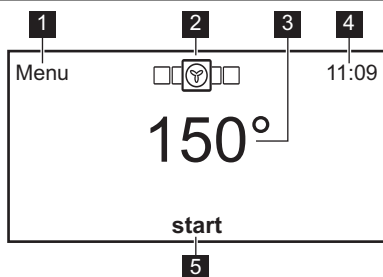


Senzorová tlačítka funkcí Oblíbené, Minutka a Podporované vaření jsou viditelná pouze se zapnutým spotřebičem.

### 5.2 Displej

Po zapnutí spotřebič zobrazí režim základní pečicí funkce.

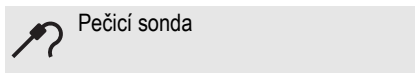




- 1 Návrat do nabídky
- 2 Nastavit pečicí funkci
- 3 Nastavit teplotu
- 4 Hodiny
- 5 Spustit

### Ostatní ukazatele na displeji

- AA** Slouží ke změně velikosti textu.
- Více možností.



## 6. STRUČNÝ PŘEHLED

### 6.1 Používání dotykové obrazovky

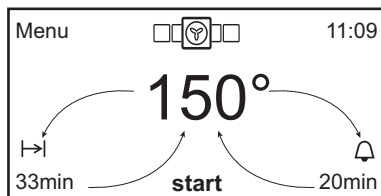
Užitečné informace, jak používat dotykovou obrazovku.

- 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.

#### Užitečné informace

- 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 pečicí funkci, na displeji se nezobrazí: **Menu**. Dotykem displeje kdekoli na jeho povrchu se zobrazí: **Menu**.

- Když je spotřebič zapnutý a některé symboly se přestanou na displeji zobrazovat, dotkněte se kdekoli 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.



### Stručný přehled nabídky

Název funkce		
Nabídka	Funkce	Pečicí funkce
		Speciality

Název funkce	
	Čištění
	Oblíbené
Časovače	Nastavení minutky
	Nastavení doby přípravy
	Nastavení konce přípravy
	Nastavení doby spuštění
	Uplynulý čas
Funkce	Osvětlení
	Dětská bezpečnostní pojistka
	Zablokování obrazovky
Podporované vaření	Kuchařka
	Rychlý start
Poslední použité a nejvíce používané	Poslední použité
	Nejpoužívanější
Základní nastavení	Rychlé zahřátí
	Ohřev a uchování teploty
	Displej
	Zvuk
	Jazyk
	Čas a datum
	Obsluha

## 7. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ





### UPOZORNĚNÍ

Viz kapitoly o bezpečnosti.

Pro provoz spotřebiče můžete použít:

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

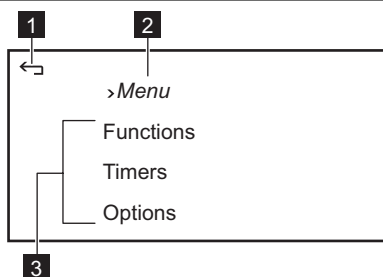
2. Stiskněte: **Menu**.
3. Prolistujte nabídkou a vyhledejte funkci, kterou chcete zapnout.
4. Funkci spustíte jejím dotykem na displeji.
5. Do předchozí nabídky se vrátíte dotykem:  nebo **Menu**.

Spotřebič vypnete stisknutím:  .

### 7.1 Práce s nabídkou

1. Spotřebič zapnete stisknutím:  .

## 7.2 Přehled nabídky

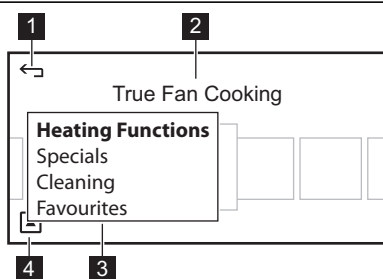


- 1 Návrat do nabídky
- 2 Současná úroveň nabídky
- 3 Seznam funkcí

### Hlavní nabídka

Položka nabídky	Popis
Funkce	Obsahuje seznam pečících, speciálních a čistících funkcí a oblíbené programy.
Časovače	Obsahuje seznam funkcí hodin.
Funkce	Obsahuje seznam ostatních možností funkce osvětlení a zabezpečení, které lze nastavit.
Podporované vaření	Obsahuje seznam automatických programů pro pečení.
Poslední použité a nejvíce používané	Zobrazuje, které funkce byly naposledy použité či nejvíce používané.
Základní nastavení	Obsahuje seznam základních nastavení.

### 7.3 Podnabídka pro: Funkce



- 1 Návrat do nabídky
- 2 Seznam pečících funkcí
- 3 Seznam dostupných možností
- 4 Více možností

#### Nastavení pečící 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**.

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

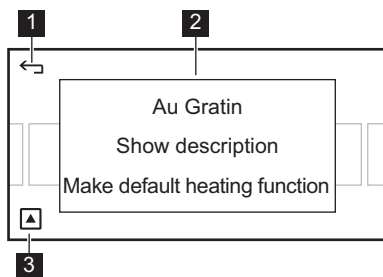


Když spotřebič dosáhne nastavené teploty, ozve se zvukový signál. Zvukový signál opět zazní na konci doby přípravy jídla.

V místním okně se zobrazuje popis pečící funkce nebo zde lze vytvořit výchozí funkci. Podržte prst












na zvolené pečicí funkci déle než dvě sekundy. Když nastavujete pečicí funkci jako výchozí, zo-







brazí se při dalším spuštění spotřebiče jako první funkce.



- 1** Návrat do nabídky
- 2** Místní okno
- 3** Více možností

### Podnabídka pro: Pečicí funkce

Pečicí funkce	Použití
 <b>Gratinované pokrmy</b>	K zhnědnutí pokrmů jako lasagne nebo zapékané brambory. Také ke gratinování a zapékání.
 <b>Mražené potraviny</b>	K přípravě polotovarů jako např. hranolek či amerických brambor se zlatavou křupavou kůrkou.
 <b>Spodní ohřev</b>	K ohřívání koláčů s křupavým spodkem a zavařování potravin.
 <b>Eco pečení</b>	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.
 <b>Gril</b>	Ke grilování větších kusů potravin jako např. hovězí pečeně.
 <b>Velkoplošný gril</b>	Ke grilování plochých pokrmů a opékání chleba.
 <b>Příprava pizzy</b>	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 Konvenční ohřev.
 <b>Konvenční ohřev</b>	Horní a spodní ohřev k pečení masa a moučných jídel na jedné úrovni trouby.
 <b>Turbo gril</b>	Horký vzduch k pečení větších kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. Také ke gratinování a zapékání.
 <b>Pravý horký vzduch</b>	Horký vzduch k přípravě několika jídel a k pečení až na třech úrovních trouby současně. Nastavte teploty trouby o 20–40 °C nižší než při použití funkce Konvenční ohřev.
 <b>Vaření v páře</b>	100% pára k přípravě zeleniny, ryb, brambor, rýže, těstovin nebo speciálních příloh v páře.

Pečicí funkce	Použití
 <b>Horká pára Interval plus</b>	50% pára plus ohřev k přípravě poširovaných ryb, pudinků do polévky a paštik terrine.
 <b>Horká pára Interval</b>	25% pára s ohřevem k pečení chleba, velkých kusů masa nebo k ohřevu chlazených či mražených pokrmů.
 <b>Pečení chleba</b>	K pečení chleba s přidavkem páry na začátku programu k vytvoření křupavé kůrky.
 <b>Nízkoteplotní pečení</b>	Nízkoteplotní pečení k přípravě velmi měkkých a šťavnatých pečení.
 <b>Horký vzduch s párou<sup>1)</sup></b>	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.
 <b>Eco vaření v páře</b>	Optimalizuje spotřebu energie během funkce vaření v páře. Proto je nutné nejdříve nastavit dobu pečení. K přípravě zeleniny, rýže, těstovin... Během této funkce je vypnuté osvětlení trouby. Opět se zapne, když jej aktivujete pomocí nabídky nebo když otevřete dvířka trouby.

<sup>1)</sup> Tato funkce se používá k definici účinnosti energetické třídy dle normy EN50304.

## Vaření v páře

Vičko zásobníku na vodu se nachází v ovládacím panelu.

1. Stisknutím víčka zásobník na vodu otevřete.
2. Zásobník na vodu naplňte přibližně 800 ml vody.  
Zásoba vody vystačí přibližně na 50 minut.



Nenalévejte vodu přímo do generátoru páry.

Jako tekutinu používejte pouze vodu. Nepoužívejte filtrovanou (deminalizovanou) či destilovanou vodu.

3. Zapněte spotřebič.

4. Nastavte funkci vaření v páře (viz tabulka „Pečicí funkce“) a teplotu.
5. V případě potřeby nastavte funkci Nastavení doby přípravy nebo Nastavení konce přípravy. Poprvé se pára objeví přibližně za dvě minuty.
6. Vypněte spotřebič.



Když je generátor páry prázdný, zazní zvukový signál.

Jakmile spotřebič vychladne, nasajte zbývající vodu z generátoru páry pomocí houbičky. V případě potřeby generátor páry vyčistěte pomocí octu. Nechte spotřebič zcela vychladnout s otevřenými dvířky.

## Podnabídka pro: Speciality



### Sušení

K sušení ovoce a zeleniny jako např. jablek, švestek, broskví, rajčat, cuket či hub nakrájených na plátky.



### Rozmrazování

K rozmrazování potravin.



### Uchovat teplé

K udržení teploty pokrmů.

**Regenerace**

K opakovanému ohřevu již připravených jídel v páře přímo na talíři.

**Ohřev talířů**

K předeřtání talířů před jejich servírováním.

**Kynutí těsta**

Ke kontrolovanému kynutí těsta před pečením.

**Zavařování**

K zavařování různé zeleniny ve sklenicích s nálevem.

**Podnabídka pro: Čištění****Odstranění vodního kamene**

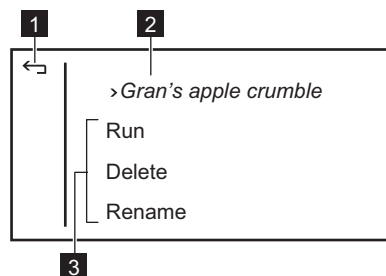
Pomocí této funkce uvolníte usazený vodní kámen v generátoru páry. Řiďte se pokyny na obrazovce.

**Čištění párou**

Funkci čištění párou používejte k odmočení nečistot uvnitř trouby a odstranění zbytků jídel na konci programu. Řiďte se pokyny na obrazovce.

**POZOR**

Řiďte se částí „Čištění a údržba“.

**Podnabídka pro: Oblíbené****1** Návrat do nabídky**2** Oblíbené**3** 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.

**Spustit**

Spustí dříve uložené oblíbené nastavení.

**Odstranit**

Slouží k trvalému smazání uloženého oblíbeného nastavení.

**Přejmenovat**

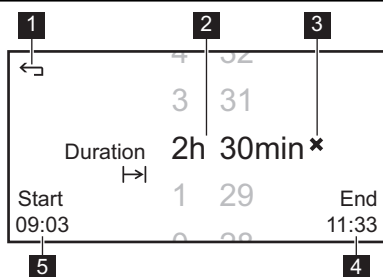
Slouží ke změně či opravě názvu předchozího uloženého nastavení.

**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**.

## 7.4 Podnabídka pro Časovače



- 1 Zpět do nabídky
- 2 Nastavit čas přípravy
- 3 Vynulovat čas přípravy
- 4 Konec přípravy
- 5 Začátek přípravy

Časové funkce jako minutka, trvání, čas spuštění a ukončení.

### Nastavení funkcí hodin

1. Přejděte na nabídku: Pečicí funkce .
2. Nastavte pečicí funkci a teplotu.
3. Přejděte na nabídku: 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.



Při použití pečicí sondy funkce délky a konce přípravy nefungují.



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

### Nastavení minutky

Nastavení a spuštění odpočtu, na hlavní obrazovce se poté zobrazí časovač a po dokončení odpočtu zazní zvuková výstraha. Tento časovač nepřerušuje 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.

Slouží k nastavení odpočtu. Maximální dobu lze nastavit 23 h 59 min.

### 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.

## 7.5 Podnabídka pro Funkce

Další jednotlivá nastavení týkající se bezpečnosti a osvětlení trouby .

### Osvětlení Zap / Vyp

#### Dětská bezpečnostní pojistka Zap / Vyp

Po jejím zapnutí zablokuje obrazovku a všechna tlačítka. Zůstanou zablokované ve stavu ZAP i VYP. K odblokování stiskněte jakékoliv tlačítko nebo se dotkněte displeje a řiďte se pokyny.

**Zablokování obrazovky**

Zablokování obrazovky dočasně „uzamkne“ dotykovou obrazovku a všechna tlačítka kromě tlačítka napájení. K odblokování stisknete jakékoliv tlačítko nebo se dotknete displeje a řídíte se pokyny.

**Dětská bezpečnostní pojistka****Menu / Funkce / Dětská bezpečnostní pojistka**

Tato funkce brání neúmyslnému použití spotřebiče.

**Zapnutí funkce: Dětská bezpečnostní pojistka**

1. Nastavte funkci: Dětská bezpečnostní pojistka do polohy: Zap .
2. Vypněte spotřebič.

**Vypnutí funkce: Dětská bezpečnostní pojistka**

1. Zapněte spotřebič.
2. Řiďte se pokyny na displeji.

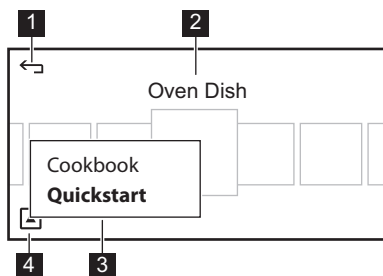
Tato funkce brání náhodné změně pečicí funkce. Tuto funkci můžete zapnout pouze, když je spotřebič v provozu.

**Zapnutí funkce: Zablokování obrazovky**

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



Když je spotřebič vypnutý, funkce Zablokování obrazovky se automaticky vypne.

**Zablokování obrazovky****Menu / Funkce / Zablokování obrazovky****7.6 Podnabídka pro Podporované vaření**

- 1 Návrat do nabídky
- 2 Druh jídla
- 3 Kuchařka a Rychlý start
- 4 Více možností

Kuchařka plná inspirativních automatických receptů a funkce rychlého spuštění, která nabízí námi doporučená nastavení trouby pro přípra-

vu vašich pokrmů. Stačí vyhledat váš pokrm a stisknout start. Délku a teplotu přípravy lze nastavit v rámci daného rozmezí.

**7.7 Podnabídka pro Poslední použité a nejvíce používané**

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

**Poslední použité**

Zobrazí posledních pět použitých funkcí.


**Nejpoužívanější**

Zobrazí posledních pět nejpoužívanějších funkcí.

**7.8 Podnabídka pro Základní nastavení**

Zvolená nastavení zůstanou stejná po každém zapnutí spotřebiče.



<b>Rychlý ohřev Zap / Vyp</b>	
Funkce rychlého ohřevu je zapnutá a vždy se spouští u některých pečicích funkcí. Když je aktivní, zobrazuje se na obrazovce jako >>.	
<b>Ohřev a uchování teploty Zap / Vyp</b>	
Trouba se automaticky nevypne, ale bude udržovat jídlo teplé.	
<b>Displej</b> Zvolte nastavení displeje.	<b>Jas</b> Lze nastavit čtyři režimy jasu.  Nastavte jas displeje. Denní čas ne- leze měnit ve vypnutém stavu.
<b>Obrázky na pozadí Zap / Vyp</b> Zobrazit či skrýt obrázky na pozadí.	
<b>Zvuk</b> Nastavení zvuku.	<b>Pípnutí</b>
	<b>Kliknutí</b>
	<b>Beze zvuku</b>
<b>Jazyk</b> Nastavení požadovaného jazyka.	
<b>Čas a datum</b> Nastavení času a data či dalších funkcí týkajících zobrazení času.	<b>Čas</b> Slouží k nastavení nebo seřízení času.
	<b>Datum</b> Slouží k nastavení nebo seřízení času.
	<b>Formát</b> Slouží k volbě požadovaného formátu času, HH:MM nebo AM/PM.
<b>Obsluha</b> Zobrazuje verzi software a konfiguraci.	<b>Verze software</b> Zobrazí verzi software trouby.
	<b>Resetovat všechna nastavení</b> Vrátí všechna nastavení na výchozí.
	<b>Licence</b> Zobrazí licenční podmínky v anglickém jazyce.

## Funkce Ohřev a uchování teploty

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

Podmínky pro funkci:

- Nastavená teplota musí být vyšší než 80 °C.
- Je nastavená funkce délky přípravy.

## 7.9 Úspora energie



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

- **Zbytkové teplo:**

- Při spuštění pečicí funkce nebo programu s volbou času (délkou či koncem přípravy) se topné články vypnou o 10 % dříve (osvětlení a ventilátor budou dále pracovat). Aby tato funkce fungovala, musí být volba času delší než 30 minut.

- Když je spotřebič vypnutý, můžete zbytkové teplo použít k udržování teplého jídla.

- **Vaření s vypnutým osvětlením** - osvětlení vypněte v nabídce: Funkce .
- **Eco funkce** - na začátku se vypne osvětlení.

Osvětlení se znovu zapne, když pomocí nabídky zapnete osvětlení nebo pokud otevřete dvířka spotřebiče.

- **Horkovzdušné pečení s párou** - osvětlení se vypne po 30 sekundách.

Osvětlení se znovu zapne, když pomocí nabídky zapnete osvětlení nebo pokud otevřete dvířka spotřebiče.

## 8. PODPOROVANÉ VAŘENÍ



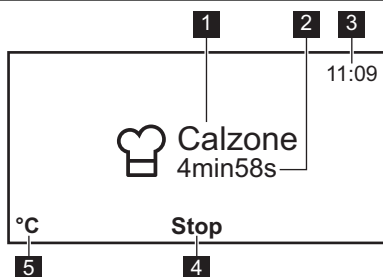
### UPOZORNĚNÍ

Viz kapitoly o bezpečnosti.

**Nabídka / Podporované vaření** nebo se dotkněte:



Můžete zvolit použití funkce: Kuchařka nebo Rychlý start .



### 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**.

- 1 Recept
- 2 Zbývající čas
- 3 Hodiny
- 4 Zastavit
- 5 Teplota

Když se funkce dokončí, na displeji se zobrazí hlášení.

### 8.1 Podnabídka pro Kuchařka

**Nabídka / Podporované vaření / Kuchařka** nebo se dotkněte: 

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	
Koláče a sušenky	Mandlový koláč	Babiččin pečený jablečný koláč
	Brownies - čok. sušenky	Citrónový koláč
	Kávový koláč	Muffin
	Mrkvový koláč	Švestkové knedlíky
	Tvarohový koláč	Kulatý koláč
	Pudinkový koláč	Koláč Savarin
	Tvarohové pečivo	Piškotový koláč
	Třešňový koláč	Koláč s drobenkou
	Ovocný koláč	Švédský koláč
	Ovocný dort	Sladký koláč
	Koláč s kozím sýrem	Švýcarský mrkvový koláč
Chléb a rohlíky	Farmářský chléb	Bílý chléb
	Máslový pletenec	Vánočka
Zelenina	Středomořská zelenina	Tradiční zelenina
Krémy a paštiky	Kokosový nákyp	Karamelový koláč
	Vaječný krém	
Přílohy	Rýže	Knedlíky
Celé menu	Pokrm v páře – menu 1	Pokrm v páře – menu 3
	Pokrm v páře – menu 2	
Ryby	Treska	Losos vařený v páře
	Rybí filé	Plněná oliheň (Calamari)
	Ryba v solné krustě	Nadívaná ryba (Pstruh)
Drůbež	Kuřecí stehna	Peč. kachna na pomerančích
	Kohout na víně	Plněné kuře
Maso	Dušené hovězí se zeleninou	Vepřové plecko
	Jehněčí kýta	Králík
	Marinované hovězí	Telecí roláda
	Sekaná	Slavnostní švédská pečeně
	Králičí na hořčici	Telecí koleno
	Telecí ossobuco	Kančí maso
	Vepřové koleno	
Jídlo z trouby	Dušené zelí	Lasagne
	Zapečené cannelloni	Moussaka
	Zapečená čekanka	Zapečené těstoviny
	Fr. Knedlíky	Zapečené brambory
	Rybí nákyp	
Pizza a sladké či slané koláče	Cibulový koláč	Pizza
	Pirohy	Slaný lotrinský koláč


## 8.2 Podnabídka pro: Rychlý start

**Nabídka / Podporované vaření / Rychlý start** nebo se dotkněte: 

- Teploty a doby přípravy slouží pouze pro orientaci k dosažení lepších výsledků. Závisí na receptu, kvalitě a množství použitých přísad. Nastavenou dobu a teplotu lze změnit

pouze v rámci nastaveného rozsahu dané funkce: Rychlý start .

Ke kontrole nastavené teploty a doby přípravy se dotkněte (dle názvu pokrmu):  .

-  Ke změně teploty nebo nastavené doby přípravy se dotkněte zobrazených minut nebo teploty na displeji.

- Rychlý start obsahuje automatické programy, které použijí optimální nastavení pro každý druh masa.



Programy pro pečení masa s funkcí Automatická váha — tato funkce automaticky vypočítá dobu pečení. K použití této funkce je zapotřebí zadat hmotnost potravin, doba přípravy se pak nastaví automaticky. Provedete to dotykem mínut pod názvem pokrmu a zadáním správné hodnoty.



Programy pro pečení masa s funkcí Automatická pečicí sonda — tato funkce automaticky vypočítá dobu pečení. Po skončení programu zazní zvukový signál.

Druh jídla	Jídlo	
<b>Opakovaný ohřev</b>	Knedlíky Jídlo na jeden talíř	Těstoviny
<b>Ryby</b>	Ryby <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pečené ( 1 - 1,5 kg )</li> <li>• Malé ( 250–500 g )</li> <li>• Silné filety</li> <li>• Tenké filety</li> <li>• Celé grilované </li> <li>• Celé grilované ( 1 - 1,5 kg )</li> <li>• Celé připravované v páře</li> <li>• Filé, mražené</li> </ul>	Krevety, čerstvé Krevety, mražené Slávky Losos <ul style="list-style-type: none"> <li>• Filety</li> <li>• Pstruh</li> <li>• Celý ( až 2 kg )</li> </ul>
<b>Drůbež</b>	Drůbež bez kostí Drůbež bez kostí ( 1 - 1,5 kg ) Kuře <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prsa, pošírovaná</li> <li>• Půlka ( každá 400–500 g )</li> <li>• Celá </li> <li>• Křídélka, čerstvá</li> <li>• Křídélka, mražená</li> <li>• Stehna, čerstvá</li> <li>• Stehna, mražená</li> </ul>	Kachna Husa Krůta

Druh jídla		Jídlo
<b>Maso</b>	Hovězí <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kvalitní vařené maso ( 1 - 1,5 kg )</li> <li>• Dušené ☞</li> <li>Klobásy chipolatas</li> <li>Vařená šunka</li> <li>Zajíc</li> <li>• Kýta ( 1 - 1,5 kg )</li> <li>• Hřbet ↗</li> <li>• Hřbet ( až 1 kg )</li> <li>Jehněčí</li> <li>• Kýta ( 1 - 1,5 kg )</li> <li>• Pečeně ☞</li> <li>• Hřbet ( 1 - 1,5 kg )</li> <li>• Střední pečeně ↗</li> <li>• Střední pečeně ( až 2 kg )</li> <li>Sekaná ( 750–1 000 g )</li> <li>Vepřové</li> <li>• Kýta v celku ( 1 - 1,5 kg )</li> <li>• Koleno, předvařené</li> <li>• Kýta ↗</li> <li>• Kýta</li> <li>• Krkovice ( 1 - 1,5 kg )</li> <li>• Pečeně ☞</li> <li>• Plecko ( 1 - 1,5 kg )</li> <li>Uzená vepřová kýta ( až 1,5 kg )</li> </ul>	Uzená kýta, pošírovaná Hovězí pečeně <ul style="list-style-type: none"> <li>• Středně propečené ↗</li> <li>• Středně propečené</li> <li>• Nepropečené ↗</li> <li>• Nepropečené</li> <li>• Dobře propečené ↗</li> <li>• Dobře propečené</li> <li>Pečená zvěřina ☞</li> <li>Hovězí na skandinávský zp.</li> <li>• Středně propečené ↗</li> <li>• Nepropečené ↗</li> <li>• Dobře propečené ↗</li> <li>Vepřová žebírka ( 1 - 1,5 kg )</li> <li>Telecí</li> <li>• Koleno ( 1,5 - 2 kg )</li> <li>• Kýta</li> <li>• Pečeně ☞</li> <li>Srnčí/jelení</li> <li>• Kýta ( 1,5 - 2 kg )</li> <li>• Hřbet ( 1,5 - 2kg )</li> </ul>
<b>Jídlo z trouby</b>	Lasagne Lasagne, mražené Zapečené těstoviny	Zapečené brambory Sladké pokrmy Zapékaná zelenina
<b>Pizza a sladké či slané koláče</b>	Bagety s roztaveným sýrem Flammekuchen Pizza <ul style="list-style-type: none"> <li>• Americké, mražené</li> <li>• Chlazené</li> <li>• Extra náplň</li> <li>• Mražené pokrmy</li> <li>• Mini, mražené</li> <li>• Tenké těsto</li> </ul>	Slaný lotrinský koláč Pikantní koláč

Druh jídla	Jídlo
<b>Koláče a sušenky</b>	<p>Mandlový koláč  Jablečný koláč, s horní vrstvou  Jablečný koláč  Mražený jablečný závin  Koláč na plechu</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Piškotové těsto</li> <li>• Kynuté těsto</li> </ul> <p>Briošky  Koláče, malé  Tvarohový koláč, ve formě  Tvarohový koláč, na plechu  Vánoční štola  Zákusky z listového těsta s krémem  Koláč s drobenkou  Banánky  Dortový korpus</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Křehké těsto</li> <li>• Piškotové těsto</li> </ul> <p>Ovocný koláč</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Křehké těsto</li> <li>• Piškotové těsto</li> <li>• Kynuté těsto</li> </ul> <p>Makronky  Linecký koláč  Proužky těsta  Malé listové pečivo  Kulatý koláč  Sušenky z křehkého těsta  Piškotový koláč  Cukrový koláč  Švýcarský koláč  Piškotová roláda  Ovocné koláčky  Kynutý koláč</p>
<b>Chléb a rohlíky</b>	<p>Celozrnný chléb  Bagety  Bagety, mražené  Bagety, předpečené  Věneček  Ciabatta  Hnědý chléb</p> <p>Kynutá pleťnka  Pečivo  Rohlíky, předpečené  Žitný chléb  Nekvašený chléb  Bílý chléb</p>
<b>Zelenina</b>	<p>Artyčoky  Chřest, zelený  Chřest, bílý  Červená řepa  Černý kořen  Brokolice, růžičky  Brokolice, celá  Růžičková kapusta  Kedluben, proužky  Mrkev  Květák, růžičky  Květák, celý  Celer, kostičky</p> <p>Cukety, plátky  Lilek  Fenykl  Zelené fazolky  Pórek, kroužky  Houby, plátky  Hrášek  Loupaná rajčata  Papriky, proužky  Kapusta, kadeřavá  Špenát, čerstvý  Bílé fazole</p>
<b>Krémy a paštiky</b>	<p>Zapečená vejce  Zapečené krémy  Vejce</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vařená natvrdo</li> <li>• Vařená nahniličku</li> <li>• Vařená naměkko</li> </ul> <p>Koláče s náplní  Paštiky terrine</p>

Druh jídla	Jídlo	
<b>Přílohy</b>	Vařené brambory	Opečená bramborová kaše
	Vařené brambory, čtvrtky	Polenta
	Houskový knedlík	Bramborové knedlíky
	Krokety	Brambory ve slupce
	Hranolky, tenké	Rýže
	Hranolky, silné	Americké brambory
	Čerstvé Tagliatelle	Kynuté knedlíky

Funkce automatické pečicí sondy .

Funkce automatické váhy .

## 9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



### UPOZORNĚNÍ

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 9.1 Pečicí sonda

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

#### Je nutné nastavit dvě teploty:

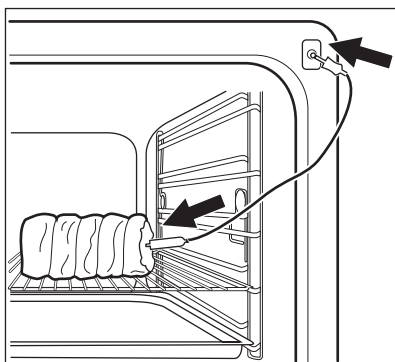
- Teplota trouby
- Teplotu středu masa



Používejte pouze dodávanou pečicí sondu nebo originální náhradní díly.

#### Použití pečicí sondy:

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



Na displeji se zobrazí pečicí sonda .

4. Nastavte teplotu středu masa.
5. Nastavte funkci trouby a v případě potřeby teplotu trouby.



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

6. Když teplota středu masa dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál. Spotřebič se automaticky vypne. Zvukový signál vypnete stisknutím některého ze senzorových tlačítek.
7. Zástrčku pečicí sondy vytáhněte ze zásuvky a maso vyjměte z trouby.

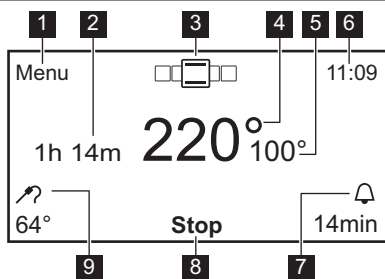


Ke změně teploty středu masa se dotkněte teploty na displeji.



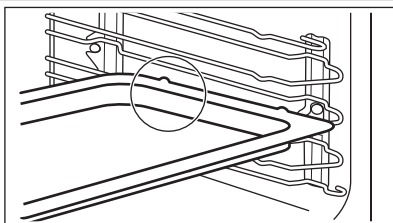
### UPOZORNĚNÍ

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



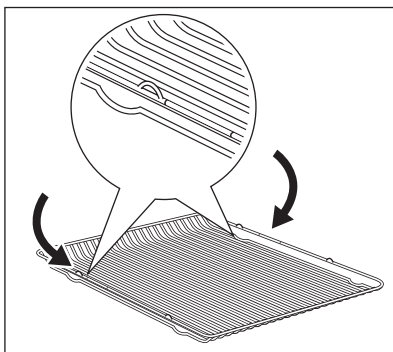
- 1 Návrat do nabídky
- 2 Jak dlouho je funkce spuštěná
- 3 Nastavit pečicí funkci
- 4 Nastavit teplotu
- 5 Aktuální teplota v troubě
- 6 Hodiny
- 7 Zbývající čas
- 8 Zastavit
- 9 Nastavit teplotu pečicí sondy

## 9.2 Vložení příslušenství



### Plech na pečení (je-li součástí spotřebiče):

Plech na pečení zasuňte mezi drážky zvolené úrovně roštu.



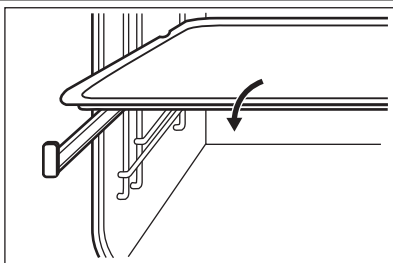
### Tvarovaný rošt:

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

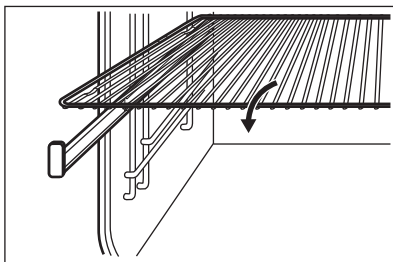
- Veškeré příslušenství je z důvodu vyšší bezpečnosti vybaveno malými zářezy na horní straně pravého a levého okraje. Tyto zářezy také fungují jako zařízení proti překlopení.
- Vysoký okraj kolem roštu slouží jako ochrana proti sklouznutí varných nádob.



### 9.3 Teleskopické výsuvy - vložení příslušenství trouby



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

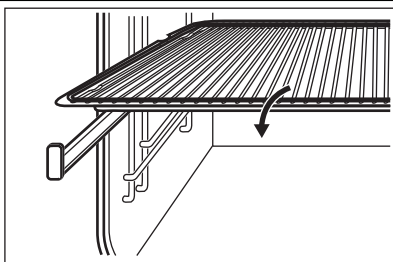


Zasaňte tvarovaný rošt do teleskopických výsuv tak, aby nožičky směřovaly dolů.



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

### 9.4 Společné vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče / plechu



Tvarovaný rošt položte na hluboký pekáč / plech. Tvarovaný rošt a hluboký pekáč / plech umístěte na teleskopické výsuvy.

## 10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

### 10.1 Automatické vypnutí

Z bezpečnostních důvodů se spotřebič po určité době vypne:

- Pokud pracuje pečicí funkce.
- Pokud nezměníte teplotu trouby.

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



Automatické vypnutí funguje se všemi funkcemi s výjimkou funkce Trvání , Ukončení a Pečící sonda.

spotřebiče chladný. Jestliže spotřebič vypnete, bude chladič ventilátor pokračovat v chlazení až do úplného ochlazení spotřebiče.

## 10.2 Chladič ventilátor

Když je spotřebič v provozu, chladič ventilátor se automaticky zapne, aby udržoval povrch

# 11. UŽITEČNÉ RADY A TIPY

## 11.1 Vnitřní strana dvířek

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

- Čísla poloh roštů.
- Informace o pečicích funkcích, doporučené poloze roštů a teplotách pro typická jídla.



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

## 11.2 Rada ohledně speciálních pečicích funkcí trouby

### Uchovat teplé

Tuto funkci použijte, když chcete pokrmy uchovat teplé.

Teplota se automaticky udržuje na 80 °C.

### Ohřev talířů

Slouží k ohřívání talířů a dalšího nádobí.

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

Automatická teplota je nastavena na 70 °C.

Doporučená poloha roštu: 3.

### Zkouška těsta

Tuto automatickou funkci můžete použít s kterýmkoliv receptem na kynuté těsto. Tato funkce zajišťuje dobré podmínky pro vykynutí. Těsto vložte do nádoby, ve které může dostatečně vykynout a přikryjte jej mokrou utěrkou nebo plastovou fólií. Na úroveň 1 vložte tvarovaný rošť a vložte na něj nádobu s těstem. Zavřete dvířka a nastavte funkci kynutí těsta. Nastavte potřebný čas.

## 11.3 Vaření v páře

### Nádobí k vaření v páře

- Používejte pouze žáruvzdorné nádoby odolné proti korozi nebo nádoby z chromované oceli (pouze u některých modelů).

### Polohy roštů

- Správné polohy roštů naleznete v níže uvedené tabulce. Polohy roštů se počítají zdola nahoru.

### Všeobecné poznámky

- Vaříte-li déle než 30 minut nebo vaříte-li velké množství potravin, přidejte v případě potřeby vodu.
- Vložte potraviny do správných varných nádob a nádoby umístěte na rošty. Ujistěte se, že je mezi rošty dostatek místa pro cirkulaci páry kolem každé nádoby.
- Po každém použití vylijte vodu ze zásobníku pomocí hadiček a generátoru páry. Řiďte se částí „Čištění a údržba“.

### Poznámky k tabulkám pro vaření v páře

- V tabulkách jsou uvedeny informace pro typická jídla.
- Teplota a doba přípravy jsou pouze orientační a závisí na typu, rozměrech a množství potravin a nádobí.
- Pokud nemůžete nalézt nastavení pro váš recept, použijte co nejpodobnější recept.
- Pokud se údaje v tabulce liší začněte přípravu se studenou troubou.
- Při přípravě rýže použijte poměr vody 1,5:1 – 2:1, protože absorbuje vodu.

## 11.4 Tabulka vody na páru

Množství vody v zásobníku (ml)	Čas <sup>1)</sup> (min)
400	15 - 25
600	25 - 40
800	40 - 50

1) Časové údaje jsou pouze orientační.

## 11.5 Vaření v páře / Eco vaření v páře



### UPOZORNĚNÍ

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

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

**Nabídky vaření:** Celé jídlo můžete připravit jedinou operací. Pro správnou přípravu každého jí-

dla použijte recept s co nejpodobnější dobou přípravy. Při přípravě jídel přidejte co největší nutné množství vody. Jídla vložte do správných nádob a poté na správné rošty trouby. Přizpůsobte místo mezi nádobím, aby mohla pára cirkulovat.

### Sterilizace

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

## Zelenina

Jídlo	Poloha roštu	Teplota (°C)	Množství vody v zásobníku (ml)	Čas <sup>1)</sup> (min)
Artyčoky	2	96	800	50 - 60
Lilek	2	96	450	15 - 25
Květák, celý	2	96	600	35 - 45
Květák, růžičky	2	96	500	25 - 30
Brokolice, celá	2	96	550	30 - 40
Brokolice, růžičky	2	96	400	20 - 25
Houby, plátky	2	96	400	15 - 20
Hrášek	2	96	450	20 - 25
Fenykl	2	96	600	35 - 45
Mrkev	2	96	600	35 - 45
Kedluben, proužky	2	96	550	30 - 40
Papriky, proužky	2	96	400	20 - 25
Pórek, kroužky	2	96	500	25 - 35
Zelené fazolky	2	96	550	35 - 45
Polníček, listy	2	96	450	20 - 25

Jídlo	Poloha roštu	Teplota (°C)	Množství vody v zásobníku (ml)	Čas <sup>1)</sup> (min)
Růžičková kapusta	2	96	550	30 - 40
Červená řepa	2	96	800 + 400	70 - 90
Černý kořen	2	96	600	35 - 45
Celer, kostičky	2	96	500	25 - 35
Chřest, zelený	2	96	500	25 - 35
Chřest, bílý	2	96	600	35 - 45
Špenát	2	96	350	15
Loupaná rajčata	2	96	350	15
Bílé fazole	2	96	500	30 - 40
Kapusta, kadeřavá	2	96	400	20 - 25
Cukety, plátky	2	96	350	15 - 20

1) Časové údaje jsou pouze orientační.

#### Přílohy

Jídlo	Poloha roštu	Teplota (°C)	Množství vody v zásobníku (ml)	Čas <sup>1)</sup> (min)
Kynuté knedlíky	2	96	600	30 - 40
Bramborové knedlíky	2	96	600	35 - 45
Neloupané brambory, střední	2	96	750	45 - 55
Rýže (poměr vody k rýži 1,5:1)	2	96	600	35 - 40
Vařené brambory, čtvrtky	2	96	600	35 - 40
Houskový knedlík	2	96	600	35 - 45
Těstoviny tagliatelle, čerstvé	2	96	450	20 - 25
Polenta (poměr vody 3:1)	2	96	750	45 - 50

1) Časové údaje jsou pouze orientační.

## Ryby

Jídlo	Poloha roštu	Teplota (°C)	Množství vody v zásobníku (ml)	Čas <sup>1)</sup> (min)
Pstruh, cca 250 g	2	85	550	30 – 40
Krevety, čerstvé	2	85	450	20 – 25
Krevety, mražené	2	85	550	30 – 40
Losos, filety	2	85	500	25 – 35
Pstruh, cca 1 000 g	2	85	600	40 – 45
Slávky	2	96	500	20 – 30
Plochý plátek ryby	2	80	350	15

<sup>1)</sup> Časové údaje jsou pouze orientační.

## Maso

Jídlo	Poloha roštu	Teplota (°C)	Množství vody v zásobníku (ml)	Čas <sup>1)</sup> (min)
Vařená šunka 1000 g	2	96	800 + 150	55 - 65
Kuřecí prsa, pošírovaná	2	90	500	25 - 35
Kuře, pošírované, 1000–1200 g	2	96	800 + 150	60 - 70
Telecí nebo vepřová kýta bez nohy, 800–1000 g	2	90	800 + 300	80 - 90
Uzené maso (vepřová kýta), pošírované	2	90	800 + 300	90 - 110
Hovězí tafelspitz (kvalitní vařené maso)	2	96	800 + 700	110 - 120
Klobásy chipolatas	2	80	400	15 - 20

<sup>1)</sup> Časové údaje jsou pouze orientační.

## Vejce

Jídlo	Poloha roštu	Teplota (°C)	Množství vody v zásobníku (ml)	Čas <sup>1)</sup> (min)
Vejce, natvrdo	2	96	500	18 - 21
Vejce, nahniličku	2	96	450	13 - 16
Vejce, naměkko	2	96	400	11 - 12

<sup>1)</sup> Časové údaje jsou pouze orientační.

## 11.6 Turbo gril a následné Vaření v páře

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

- Pomocí funkce turbo grilu nejprve potraviny opečte.
- Připravenou zeleninu a přílohy vložte do nádob vhodných k dané přípravě a poté je vložte do trouby společně s pečeni.

- Nechte teplotu trouby klesnou na cca 80 °C. Rychlejšího snížení teploty dosáhnete otevřením dvířek trouby do první polohy na přibližně 15 minut.
- Spusťte funkci vaření v páře a připravujte všechna jídla společně, dokud nejsou hotová.
- Maximální množství vody je 800 ml.

Jídlo	Turbo gril (první krok: připravte maso)			Vaření v páře (druhý krok: přidejte zeleninu)		
	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Hovězí pečeně 1 kg Růžičková kapusta, polenta	180	60 – 70	maso: 1	96	40 – 50	maso: 1 zelenina: 3
Vepřová pečeně 1 kg, Brambory, zelenina, omáčka	180	60 – 70	maso: 1	96	30 – 40	maso: 1 zelenina: 3
Telecí pečeně 1 kg, Rýže, zelenina	180	50 – 60	maso: 1	96	30 – 40	maso: 1 zelenina: 3

## 11.7 Horká pára Interval plus

Druh potravin	Horká pára Interval plus (Množství vody: cca 300 ml)		
	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Pudinkový krém / karamelový krém v miskách <sup>1)</sup>	2	90	40 - 45
Zapečená vejce <sup>1)</sup>	2	90	35 - 45
Terina <sup>1)</sup>	2	90	40 - 50
Tenký plátek ryby	2	85	15 - 25
Silný plátek ryby	2	90	25 - 35
Malá ryba do 350 g	2	90	25 - 35
Celá ryba do 1000 g	2	90	35 - 45

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

## Opakovaný ohřev

Druh potravin	Horká pára Interval plus (Množství vody: cca 300 ml)		
	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Knedlíky	2	85	25 - 35
Těstoviny	2	85	20 - 25

Druh potravin	Horká pára Interval plus (Množství vody: cca 300 ml)		
	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Rýže	2	85	20 - 25
Jídla na jeden talíř	2	85	20 - 25

## 11.8 Horká pára Interval

Druh potravin	Horká pára Interval <sup>1)</sup>		
	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Vepřová pečeně 1000 g	2	160 - 180	90 - 100
Hovězí pečeně 1000 g	2	180 - 200	60 - 90
Telecí pečeně 1000 g	2	180	80 - 90
Sekaná pečeně, syrová, 500 g	2	180	30 - 40
Uzená vepřová kýta 600–1000 g (dvě hodiny namáčet)	2	160 - 180	60 - 70
Kuře 1000 g	2	180 - 200	50 - 60
Kachna 1500–2000 g	2	180	70 - 90
Husa 3000 g	1	170	130 - 170
Zapečené brambory	2	160 - 170	50 - 60
Zapečené těstoviny	2	190	40 - 50
Lasagne	2	180	45 - 55
Různé druhy chleba 500–1000 g	2	180 - 190	50 - 60
Pečivo 40–60 g	2	180 - 210	30 - 40
Housky či rohlíky k pečení	2	200	10 - 20
Bagety k pečení 40–50 g	2	200	20 - 30
Bagety k pečení 40–50 g, zmrazené	2	200	25 - 35

<sup>1)</sup> Množství vody, které bude nutné přidat, závisí na délce přípravy jídel.

## 11.9 Pečení moučných jídel

### Všeobecné pokyny

- Nová trouba může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u starého spotřebiče. Svá obvyklá nastavení (teplotu, doby pečení) a polohy roštů byste měli proto upravit podle doporučení uvedených v tabulkách.
- Při delší době pečení můžete troubu vypnout asi 10 minut před koncem pečení, abyste využili zbytkového tepla.

**Při pečení zmrazeného jídla se mohou plechy v troubě během pečení zkroutit. Po ochlazení se opět vyrovnají.**

### Jak používat tabulky pro pečení moučných jídel

- Výrobce doporučuje při prvním pečení použít nižší teploty.
- Jestliže nemůžete najít nastavení pro určitý recept, snažte se vybrat podobné jídlo.
- Pokud pečete moučná jídla na několika úrovních roštů, můžete dobu pečení prodloužit o 10–15 minut.
- Různě vysoké moučnický a pečivo mohou nejprve nerovnoměrně zhnědnout. V takovém případě ale hned nemeňte teplotu. Rozdíly se během pečení vyrovnají.

## 11.10 Tipy k pečení moučných jídel

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

## 11.11 Pečení na jedné úrovni:

### Pečení ve formě

Druh pečení	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Kulatý koláč / Brioška	Pravý horký vzduch	1	150 - 160	50 - 70
Linecký koláč / Ovocný koláč	Pravý horký vzduch	1	140 - 160	70 - 90
Fatless sponge cake / Piškotový koláč bez tuku	Pravý horký vzduch	2	140 - 150	35 - 50
Fatless sponge cake / Piškotový koláč bez tuku	Konvenční ohřev	2	160	35 - 50
Dortový korpus – křehké těsto	Pravý horký vzduch	2	170 - 180 <sup>1)</sup>	10 - 25
Dortový korpus – piškotové těsto	Pravý horký vzduch	2	150 - 170	20 - 25



Druh pečení	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Apple pie / Jablčný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně)	Pravý horký vzduch	2	160	60 - 90
Apple pie / Jablčný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně)	Konvenční ohřev	1	180	70 - 90
Tvarohový koláč	Konvenční ohřev	1	170 - 190	60 - 90

1) Předehřejte troubu.

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

Druh pečení	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Kynutá pleťynka / Věvec	Konvenční ohřev	3	170 - 190	30 - 40
Vánoční štola	Konvenční ohřev	2	160 - 180 1)	50 - 70
<b>Chléb (žitný chléb):</b>				
1. První část procesu pečení.	Konvenční ohřev	1	1. 230 1)	1. 20
2. Druhá část procesu pečení.			2. 160 - 180	2. 30 - 60
Zákusky z listového těsta s krémem / Banánky	Konvenční ohřev	3	190 - 210 1)	20 - 35
Roláda	Konvenční ohřev	3	180 - 200 1)	10 - 20
Drobenkový koláč (suchý)	Pravý horký vzduch	3	150 - 160	20 - 40
Mandlový koláč / Koláč s cukrovou polevou	Konvenční ohřev	3	190 - 210 1)	20 - 30
Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto) 2)	Pravý horký vzduch	3	150	35 - 55
Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto) 2)	Konvenční ohřev	3	170	35 - 55

Druh pečení	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Ovocné koláče z křehkého těsta	Pravý horký vzduch	3	160 - 170	40 - 80
Kynutý koláč s jemnou náplní (např. tvaroh, smetana, pudink)	Konvenční ohřev	3	160 - 180 <sup>1)</sup>	40 - 80

<sup>1)</sup> Předehřejte troubu.

<sup>2)</sup> Použijte hluboký pekáč / plech.

## Sušenky

Druh pečení	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Sušenky z křehkého těsta	Pravý horký vzduch	3	150 - 160	10 - 20
Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta	Pravý horký vzduch	3	140	20 - 35
Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta	Konvenční ohřev	3	160 <sup>1)</sup>	20 - 30
Sušenky z piškotového těsta	Pravý horký vzduch	3	150 - 160	15 - 20
Sněhové pusinky	Pravý horký vzduch	3	80 - 100	120 - 150
Makronky	Pravý horký vzduch	3	100 - 120	30 - 50
Sušenky z kynutého těsta	Pravý horký vzduch	3	150 - 160	20 - 40
Drobné pečivo z listového těsta	Pravý horký vzduch	3	170 - 180 <sup>1)</sup>	20 - 30
Pečivo	Pravý horký vzduch	3	160 <sup>1)</sup>	10 - 25
Pečivo	Konvenční ohřev	3	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25
Small cakes / Malé koláčky (20 kousků na plech)	Pravý horký vzduch	3	150 <sup>1)</sup>	20 - 35
Small cakes / Malé koláčky (20 kousků na plech)	Konvenční ohřev	3	170 <sup>1)</sup>	20 - 30

<sup>1)</sup> Předehřejte troubu.

**Nákypy a zapékaná jídla**

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

<sup>1)</sup> Předehřejte troubu.

**Horký vzduch s párou**

Druh potravin	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Zapečené těstoviny	2	180 - 200	45 - 60
Lasagne	2	180 - 200	45 - 60
Zapečené brambory	2	190 - 210	55 - 80
Sladké pokrmy	2	180 - 200	45 - 60
Kulatý koláč nebo brioška	1	160 - 170	50 - 70
Kynutá pleťnka/věneček	2	170 - 190	40 - 50
Drobenkový koláč (suchý)	3	160 - 170	20 - 40
Sušenky z kynutého těsta	2	160 - 170	20 - 40

**11.12 Pečení na více úrovních****Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení**

Druh pečení	Právý horký vzduch		Teplota (°C)	Čas (min)
	Poloha roštu			
	Dvě polohy roštu	Tři polohy roštu		
Zákusky z listového těsta s krémem / Banánky	1 / 4	-	160 - 180 <sup>1)</sup>	25 - 45
Koláč s drobenkou, suchý	1 / 4	-	150 - 160	30 - 45

<sup>1)</sup> Předehřejte troubu.

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

Druh pečení	Pravý horký vzduch		Teplota (°C)	Čas (min)
	Poloha roštu			
	Dvě polohy roštu	Tři polohy roštu		
Sušenky z křehkého těsta	1 / 4	1 / 3 / 5	150 - 160	20 - 40
Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta	1 / 4	1 / 3 / 5	140	25 - 50
Sušenky z piškotového těsta	1 / 4	-	160 - 170	25 - 40
Čajové pečivo z vaječného bílku / Sněhové pusinky	1 / 4	-	80 - 100	130 - 170
Makronky	1 / 4	-	100 - 120	40 - 80
Sušenky z kynutého těsta	1 / 4	-	160 - 170	30 - 60
Drobné pečivo z listového těsta	1 / 4	-	170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 50
Pečivo	1 / 4	-	180	30 - 55
Small cakes / Malé koláčky (20 kousků na plech)	1 / 4	-	150 <sup>1)</sup>	25 - 40

<sup>1)</sup> Předehřejte troubu.

### 11.13 Nízkoteplotní pečení

Pomocí této funkce připravíte libové a křehké kusy masa a ryb, u kterých teplota středu nepřesahuje 65 °C. Nízkoteplotní pečení se nehodí pro přípravu receptů jako dušeného masa či tučné vepřové pečeně. 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. Automatickou funkci nízkoteplotního pečení nepoužívejte pro přípravu drůbeže.



Když používáte tuto funkci, vždy připravte jídla bez pokličky.

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 hlubokým plechem do trouby na tvarovaný rošt.
3. Zasuňte pečicí sondu do masa.
4. Zvolte funkci Nízkoteplotní pečení a nastavte správnou koncovou teplotu sondy.

Jídlo k přípravě	Hmotnost (g)	Poloha roštu	Teplota °C	Čas v minutách
Hovězí pečeně	1000 - 1500	1	120	120 - 150
Hovězí plátek	1000 - 1500	3	120	90 - 150
Telecí pečeně	1000 - 1500	1	120	120 - 150
Steaky	200 - 300	3	120	20 - 40

## 11.14 Příprava pizzy

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

1) Předehřejte troubu.

2) Použijte hluboký pekáč / plech.

## 11.15 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 v troubě až od hmotnosti 1 kg.

- Abyste zabránili připekání 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.

## 11.16 Pečení masa s nastavením Turbo grill

### Hovězí

Druh masa	Množství	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas (min)
Dušené maso	1–1,5 kg	Konvenční ohřev	1	230	120 - 150

Druh masa	Množství	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas (min)
Hovězí pečeně nebo filet: nepropečené	na cm tloušťky	Turbo gril	1	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6
Hovězí pečeně nebo filet: středně propečené	na cm tloušťky	Turbo gril	1	180 - 190 <sup>1)</sup>	6 - 8
Hovězí pečeně nebo filet: dobře propečené	na cm tloušťky	Turbo gril	1	170 - 180 <sup>1)</sup>	8 - 10

<sup>1)</sup> Přehřejte troubu.

### Vepřové

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

### Telecí

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

### Jehněčí

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

### Zvěřina

Druh masa	Množství	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas (min)
Zaječí hřbet / stehno	až 1 kg	Konvenční ohřev	1	230 <sup>1)</sup>	30 - 40

Druh masa	Množství	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas (min)
Hřbet z vysoké zvěře	1,5–2 kg	Konvenční ohřev	1	210 - 220	35 - 40
Kýta z vysoké zvěře	1,5–2 kg	Konvenční ohřev	1	180 - 200	60 - 90

1) Předehřejte troubu.

### Drůbež

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

### Ryby (dušené)

Druh masa	Množství	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas (min)
Celá ryba	1–1,5 kg	Konvenční ohřev	1	210 - 220	40 - 60

### 11.17 Gril

Vždy grilujte při maximální nastavené teplotě. Rošt zasuněte do polohy uvedené v tabulce pro grilování.

Do první polohy roštu vždy zasuněte plech na zachycení šťávy.

Grilujte pouze ploché kousky masa nebo ryb. Prázdnou troubu předehřejte po dobu pěti minut pomocí grilovací funkce.



#### POZOR

Vždy grilujte se zavřenými dvířky trouby.

### Gril

Jídlo ke grilování	Poloha roštu	Teplota	Čas (min)	
			1. strana	2. strana
Hovězí pečeně	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Hovězí filety	3	230	20 - 30	20 - 30
Vepřové kotlety	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Telecí kotlety	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Jehněčí kotlety	3	210 - 230	25 - 35	20 - 25

Jídlo ke grilování	Poloha roštu	Teplota	Čas (min)	
			1. strana	2. strana
Celé ryby, 500–1000 g	3 / 4	210 - 230	15 - 30	15 - 30

### Velkoplošný gril

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

<sup>1)</sup> Předehřejte troubu.

## 11.18 Polotovary

### Pravý horký vzduch

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



**Mražená hotová jídla**

Jídlo k přípravě	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Mražená pizza	Konvenční ohřev	3	podle pokynů výrobce	podle pokynů výrobce
Hranolky <sup>1)</sup> (300 - 600 g)	Konvenční ohřev nebo Turbo gril	3	200 - 220	podle pokynů výrobce
Bagety	Konvenční ohřev	3	podle pokynů výrobce	podle pokynů výrobce
Ovocné koláče	Konvenční ohřev	3	podle pokynů výrobce	podle pokynů výrobce

<sup>1)</sup> Hranolky při pečení dvakrát až třikrát obraťte

**11.19 Rozmrazování**

Odstraňte obal z potravin a potraviny položte na talíř.

Nezakrývejte je mísou či talířem, poněvadž by to mohlo prodloužit dobu rozmrazování. Použijte první polohu roštu zdola.

Jídlo	Doba rozmrazování (min)	Další čas rozmrazování (min)	Poznámka
Kuře, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Kuře položte na obrácený talířek ve velkém talíři. V polovině doby obraťte.
Maso, 1000 g	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 lze snadno ušlehat, i když jsou v ní ne zcela rozmražené kousky.
Dort, 1400 g	60	60	-

**11.20 Zavařování****Upozornění:**

- Pro zavařování používejte pouze zavařovací sklenice, které jsou na trhu dostupné ve stejné velikosti.
- Sklenice se šroubovacím uzávěrem nebo bajeonetovým 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**

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

**Peckoviny**

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

**Zelenina**

Zavařování	Teplota ve °C	Doba zavařování do začátku perlení (min)	Další vaření při 100 °C (min)
Mrkev <sup>1)</sup>	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Okurky	160 - 170	50 - 60	-
Smíšená 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.

**11.21 Sušení**

spotřebiče a nechte jej vychladnout. Poté dokončete sušení.

Rošty trouby zakryjte papírem na pečení. Nejlepších výsledků dosáhnete, když v polovině doby sušení spotřebič vypnete. Otevřete dvířka

**Zelenina**

Sušené potraviny	Poloha roštu		Teplota (°C)	Čas (hod)
	1 úroveň	2 úrovně		
Fazole	3	1 / 4	60 - 70	6 - 8
Papriky	3	1 / 4	60 - 70	5 - 6
Zelenina do polévky	3	1 / 4	60 - 70	5 - 6
Houby	3	1 / 4	50 - 60	6 - 8
Byliny	3	1 / 4	40 - 50	2 - 3

**Ovoce**

Sušené potraviny	Poloha roštu		Teplota (°C)	Čas (hod)
	1 úroveň	2 úrovně		
Švestky	3	1 / 4	60 - 70	8 - 10

Sušené potraviny	Poloha roštu		Teplota (°C)	Čas (hod)
	1 úroveň	2 úrovně		
Meruňky	3	1 / 4	60 - 70	8 - 10
Jablečné plátky	3	1 / 4	60 - 70	6 - 8
Hrušky	3	1 / 4	60 - 70	6 - 9

## 11.22 Pečení chleba

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

## 11.23 Tabulka pečící sondy

### Hovězí

Jídlo	Teplota středu pokrmu °C
Filet / Steak z nízkého roštěnce: nepropečené	45 - 50
Filet / Steak z nízkého roštěnce: středně propečené	60 - 65
Filet / Steak z nízkého roštěnce: 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

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

### Zvěřina

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

### Ryby

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

## 12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



### UPOZORNĚNÍ

Viz kapitoly o bezpečnosti.

#### Poznámky k čištění:

- Přední stranu spotřebiče otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a mycího prostředku.
- K čištění kovových ploch používejte běžný čisticí prostředek.
- Vnitřek spotřebiče čistěte po každém použití. Nečistoty se pak snadněji odstraňují a nepřipěkají se.
- Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.
- Vyčistěte všechno příslušenství po každém použití a nechte jej vysušit. Použijte měkký hadr a vlažnou vodu s mycím prostředkem.
- Máte-li nepřilnavé příslušenství, nečistěte je agresivními čisticími prostředky, ostrými předměty, ani je nemýjte v myčce nádobí. Mohlo by dojít k poškození nepřilnavého povrchu.

### 12.1 Čištění párou


#### Menu / Funkce / Čištění

1. Odstraňte co nejvíce nečistot ručně.



### POZOR

Lepších výsledků dosáhnete spuštěním funkce Čištění párou po vychladnutí spotřebiče. Zkontrolujte zbytkové teplo. Při čištění bočních stěn vyjměte drážku roštu.

2. Přímou do generátoru páry nalijte cca 400 ml vody s třemi polévkovými lžicemi octa.
  3. Nastavte funkci Čištění párou. Délka této funkce je přibližně 33 minut.
  4. Když je program dokončen, ozve se zvukový signál. Signál vypnete stisknutím některého sensorového tlačítka.
  5. Otřete vnitřní povrch spotřebiče měkkou houbičkou. Můžete použít teplou vodu z generátoru páry.
-  Neupravujte houbičku dodanou spolu se spotřebičem.
6. Odstraňte zbylou vodu z generátoru páry.
  7. Po vyčištění nechte dvířka spotřebiče přibližně jednu hodinu otevřená. Počkejte, dokud spotřebič nevyschne.



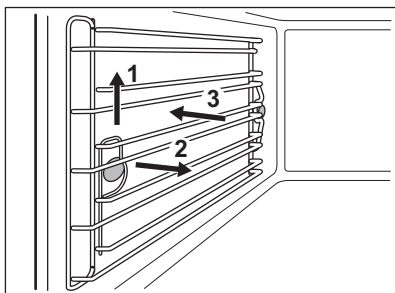
Maximálního účinku funkce Čištění párou dosáhnete, když po dokončení Čištění párou spotřebič vyčistíte ručně. Když je funkce Čištění párou aktivní, osvětlení je vypnuté. Po vaření v páře vždy použijte funkci Čištění párou.

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

## 12.2 Drážky roštů

Při čištění bočních stěn můžete drážky roštů vyjmout.

### Vyjmутí drážek roštů



1. Drážky opatrně nadzvedněte a vytáhněte z předního úchyty.
2. Drážky z předního úchyty lehce vysuňte směrem dovnitř trouby.
3. Drážky vytáhněte ze zadního úchyty.

### Instalace drážek roštů

Drážky roštů instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

## 12.3 Odstraňování vodního kamene z generátoru páry

### Menu / Funkce / Čištění

1. Přímо do generátoru páry nalijte cca 250 ml vody s třemi polévkovými lžicemi octa.
2. V nabídce Asistent čištění zapněte funkci Odstranění vodního kamene. Na displeji se zobrazí doba trvání funkce.

3. Když je program dokončen, ozve se zvukový signál. Signál vypnete stisknutím některého sensorového tlačítka.
4. Odstraňte zbylou vodu z generátoru páry.
5. Nechte dvířka otevřená asi na jednu hodinu, aby spotřebič zcela vyschl.

## 12.4 Žárovka



### UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

Žárovka trouby a její kryt mohou být horké.

### Před výměnou žárovky trouby:

- Vypněte spotřebič.
- Vytáhněte pojistky v pojistkové skřínce nebo vypněte jistič.



### POZOR

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

Vždy použijte žárovku stejného typu.

### Výměna žárovky na stropě vnitřku trouby:

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

### Výměna žárovky na levé straně vnitřku trouby:

1. Odstraňte levé drážky roštů.
2. Pomocí šroubováku (Torx 20) odšroubujte kryt.
3. Odmontujte a vyčistěte kovový kryt a těsnění.
4. Žárovku vyměňte za vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
5. Namontujte kovový kryt a těsnění. Utáhněte šrouby.
6. Namontujte levé drážky roštů.

## 12.5 Čištění dvířek trouby

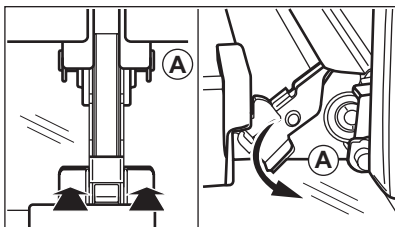
### Odstranění dvířek trouby a skleněných panelů

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

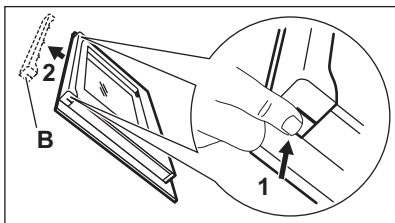


#### UPOZORNĚNÍ

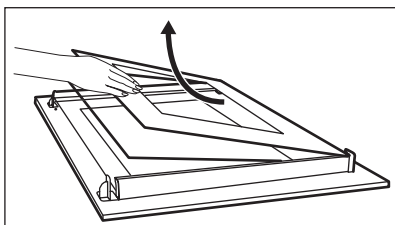
Při vyjímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká.



1. Otevřete plně dvířka.
2. Stiskněte upínací páčky (A) na obou dveřních závěsech až na doraz.
3. Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (přibližně do úhlu 70°).
4. Oběma rukama podržte dvířka 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.

### Nasazení dvířek trouby a skleněných panelů

Po vycištění skleněné panely a dvířka trouby opět nasadte. Provedte výše uvedené kroky v

opačném pořadí. Nejprve vraťte menší a potom větší panel.

## 13. CO DĚLAT, KDYŽ...



### UPOZORNĚNÍ

Viz kapitoly o bezpečnosti.

Problém	Možná příčina	Řešení
Spotřebič nehřeje.	Spotřebič je vypnutý.	Zapněte spotřebič.
Spotřebič nehřeje.	Hodiny nejsou nastavené.	Nastavte hodiny.
Spotřebič nehřeje.	Nejsou provedena nutná nastavení.	Zkontrolujte nastavení.
Spotřebič nehřeje.	Je zapnutá dětská bezpečnostní pojistka.	Viz „Zapnutí či vypnutí funkce dětské pojistky“.
Spotřebič nehřeje.	Je uvolněná pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka uvolňuje opakovaně, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.
Na displeji se zobrazí F111.	Pečící sonda nemá správně zapojenou zástrčku do zásuvky.	Zástrčku pečící sondy zasuňte co nejhlouběji do zásuvky.
Osvětlení nefunguje.	Vadná žárovka.	Vyměňte žárovku.
Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na svého prodejce nebo na místní autorizované servisní středisko.		Potřebné údaje pro servisní středisko najdete na typovém štítku. Typový štítek se nachází na předním rámu vnitřní části spotřebiče.

Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde:

Model (MOD.) .....

Výrobní číslo (PNC) .....

Sériové číslo (SN) .....

## 14. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem .

Obaly vyhoďte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci.

Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické

spotřebiče určené k likvidaci. Spotřebiče označené příslušným symbolem nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



892960366-A-382013