



Thinking of you
Electrolux



EOC5956A0

CS TROUBA

NÁVOD K POUŽITÍ



OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE	3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	4
3. POPIS SPOTŘEBIČE	7
4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM	8
5. OVLÁDACÍ PANEL	9
6. STRUČNÝ PŘEHLED	10
7. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ	11
8. PODPOROVANÉ VAŘENÍ	18
9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ	22
10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE	25
11. UŽITEČNÉ RADY A TIPY	25
12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA	38
13. CO DĚLAT, KDYŽ.....	41

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



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.

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 nádobí 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 čištění skleněných dvířek, mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- Před pyrolytickým čištěním je nutné odstranit nadměrné zbytky jídel. Vyjměte z trouby všechno příslušenství.
- 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 připevně-

na tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.

- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ní síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.

2.2 Použití spotřebiče



UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí zranění, popálení, úraza 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 otevření 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.
- Když je spotřebič v provozu, jeho dvířka mějte vždy zavřená.
- Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Používejte-li při přípravě jídla přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs vzduchu s alkoholem.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.



UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- 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. Ovocné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.

2.3 Čištění a údržba



UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před čištěním nebo údržbou spotřebič vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Poškozené skleněné panely okamžitě vyměňte. Kontaktujte 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, řídte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.
- Katalytický smalt (je-li součástí výbavy) nečistěte žádným druhem čistícího prostředku.

Pyrolytické čištění



UPOZORNĚNÍ

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

- Před použitím samočisticí pyrolytické funkce nebo funkce prvního použití spotřebiče odstraňte z vnitřku trouby následující:
 - Jakékoliv zbytky či nánosy jídla, olejí či tuků.
 - Jakékoliv vyjímatelné předměty (včetně roštů, bočních kolejniček, apod. dodaných spolu se spotřebičem), obzvláště pak hrnce, pánve a jiné náčiní s nepřilnavým povrchem.
- Držte děti z dosahu spotřebiče během chodu pyrolytického čištění. Spotřebič se zahřeje na velmi vysokou teplotu.
- Držte děti z dosahu spotřebiče během chodu pyrolytického čištění. V průběhu této funkce bude spotřebič velmi horký a z předních větracích otvorů bude vycházet horký vzduch.
- Pyrolytické čištění je proces, při kterém se díky vysokým teplotám mohou uvolňovat výpary ze zbytků potravin či konstrukčních materiálů, a zákazníci proto musí:
 - Během používání a po prvním použití při maximální teplotě zajistit dobré větrání.
 - Během a po každém pyrolytickém čištění zajistit dobré větrání.
- Na rozdíl od lidí mohou být někteří plazi či ptáci velmi citliví na výpary, k jejichž tvorbě může docházet během čistícího procesu u všech pyrolytických trub.
 - Během chodu pyrolytického čištění odstraňte z blízkosti trouby všechna domácí zvířata (obzvláště ptactvo) a maximální teplotu či-

štění poprvé použijte v dobře větraném prostoru.

- Malá domácí zvířata mohou být také velmi citlivá na místní změny teploty, ke kterým dochází v blízkosti všech pyrolytických trub.
- Při vysokoteplotním pyrolytickém čištění může u všech pyrolytických trub dojít k poškození nepřilnavého povrchu hrnců, pánví, plechů, náčiní apod. a může také vést ke tvorbě méně škodlivých chemických výparů.
- Výpary uvolňované z pyrolytických trub / zbytky jídel nejsou dle jejich popisu škodlivé pro člověka, malé děti nebo osoby se zdravotními problémy.

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

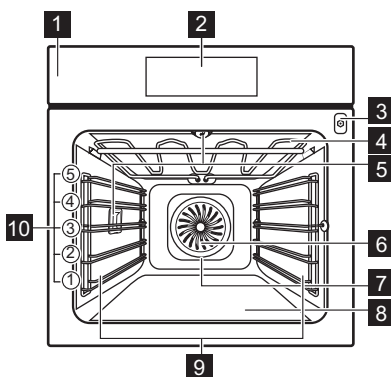


UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

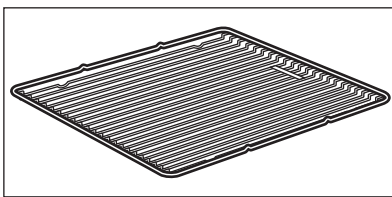
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte a vyhodte síťový kabel.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

3. POPIS SPOTŘEBIČE



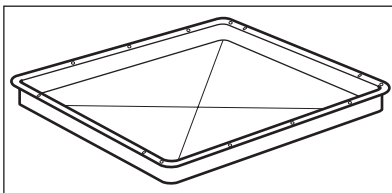
- 1** Ovládací panel
- 2** Elektronický programátor
- 3** Zásuvka pečící sondy
- 4** Topné těleso
- 5** Žárovka
- 6** Ventilátor
- 7** Zadní topné těleso
- 8** Spodní ohřev
- 9** Drážky na rošty, vyjímatelné
- 10** Polohy roštů

3.1 Příslušenství



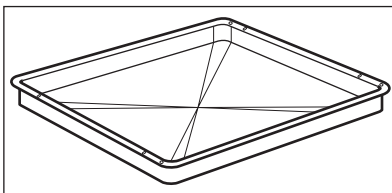
Tvarovaný rošt

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



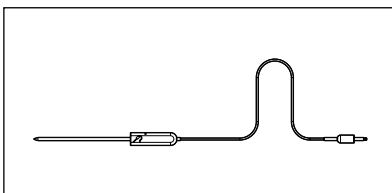
Plech na pečení

Na koláče a sušenky.



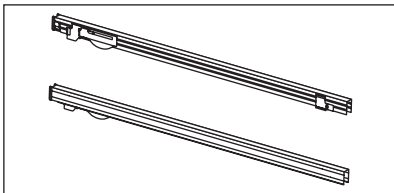
Hluboký pekáč / plech

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



Pečící sonda

Používá se k měření stupně propečení masa.



Teleskopické výsuvy

Pro rošty a plechy na pečení.

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 systémů BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libjpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY a dalších.

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

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

4.3 První zapojení

Po zapojení spotřebiče do sítě musíte nastavit:

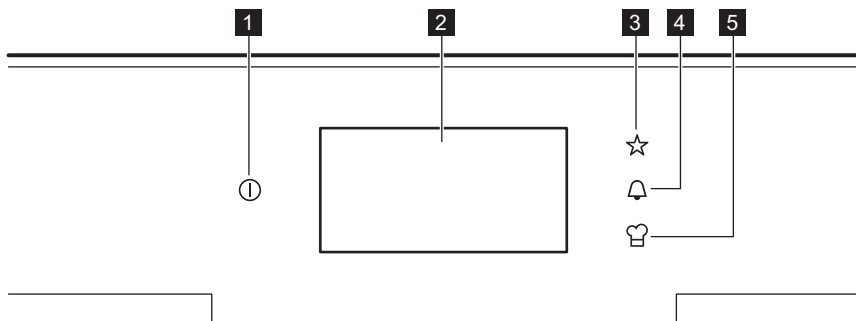
- jazyk
- čas
- formát hodin
- datum
- rychlý ohřev
- pachový filtr (podle situace)

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.

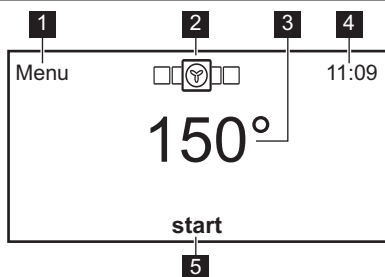
Číslo	Senzorové tlačítko	Funkce	Poznámka
1		Zapnuto/vypnuto	Slouží k zapnutí a vypnutí spotřebiče.
2	-	Displej	Slouží k zobrazení aktuálního nastavení spotřebiče.
3		Oblíbené	Obsahuje seznam oblíbených programů pro přípravu jídel vytvořených uživatelem.
4		Minutka	Slouží k nastavení funkce Minutka.
5		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.

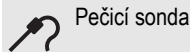


- 1 Návrat do nabídky
- 2 Nastavit pečicí funkci
- 3 Nastavit teplotu
- 4 Hodiny
- 5 Spustit

Ostatní ukazatele na displeji

AA Slouží ke změně velikosti textu.

Více možností.



6. STRUČNÝ PŘEHLED

6.1 Používání dotykové obrazovky

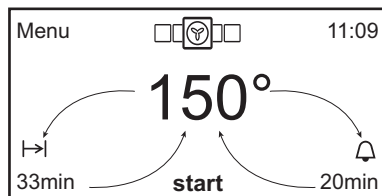
Užitečné informace, jak používat dotykovou obrazovku.

- 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
	Připomínka čištění
	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.

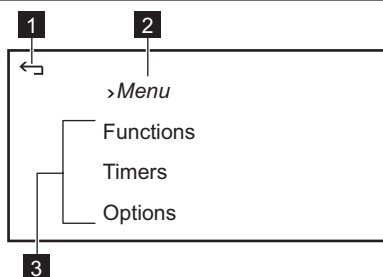
2. Stiskněte: **Menu**.
3. Prolistujte nabídkou a vyhledejte funkci, kterou chcete zapnout.
4. Funkci spustíte jejím dotykem na displeji.
5. Do předchozí nabídky se vrátíte dotykem: \leftarrow nebo **Menu**.

Spotřebič vypnete stisknutím: $\textcircled{1}$.

7.1 Práce s nabídkou

1. Spotřebič zapnete stisknutím: $\textcircled{1}$.

7.2 Přehled nabídky

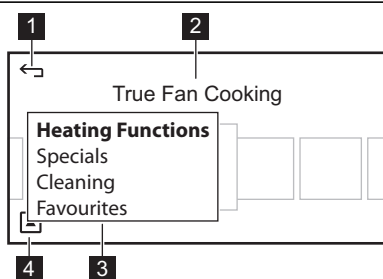


- 1 Návrat do nabídky
- 2 Současná úroveň nabídky
- 3 Seznam funkcí

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**.

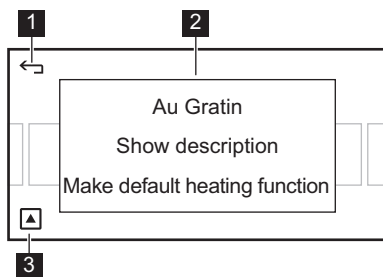


Když spotřebič dosáhne nastavené teploty, ozve se zvukový signál. Zvukový signál opět zazní na konci doby přípravy jídla.

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
 Pečení chleba	K pečení chleba s křupavou kůrkou.
 Spodní ohřev	K ohřívání koláčů s křupavým spodkem a zavařování potravin.
 Horký vzduch s párou 1)	K energeticky úspornému pečení moučných jídel a převážně suchého pečiva a pečení ve formě na jedné úrovni. Osvětlení se vypne po 30 sekundách. Opět se zapne, když jej aktivujete pomocí nabídky nebo když otevřete dvířka trouby.
 Nízkoteplotní pečení	Nízkoteplotní pečení k přípravě velmi měkkých a šťavnatých pečení.
 Příprava pizzy	K pečení moučných jídel s křupavým spodkem jako např. pizzy či slaného lotrinského koláče na jedné úrovni trouby. Nastavte teploty o 20–40 °C nižší než při použití funkce Konvenční ohřev.
 Konvenční ohřev	Horní a spodní ohřev k pečení masa a moučných jídel na jedné úrovni trouby.
 Pravý horký vzduch	Horký vzduch k přípravě několika jídel a k pečení až na třech úrovních trouby současně. Nastavte teploty trouby o 20–40 °C nižší než při použití funkce Konvenční ohřev.
 Turbo gril	Horký vzduch k pečení větších kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. Také ke gratinování a zapékání.
 Velkoplošný gril	Ke grilování plochých pokrmů a opékání chleba.
 Gril	Ke grilování větších kusů potravin jako např. hovězí pečeně.




Pečící funkce	Použití
 Eco pečení	Optimalizuje spotřebu energie během pečení masa. Proto je nutné nejdříve nastavit dobu pečení. Během této funkce je vypnuté osvětlení trouby. Opět se zapne, když jej aktivujete pomocí nabídky nebo když otevřete dveřka trouby.
 Mražené potraviny	K přípravě polotovarů jako např. hranolek či amerických brambor se zlatavou křupavou kůrkou.
 Gratinované pokrmy	K zhnědnutí pokrmů jako lasagne nebo zapékané brambory. Také ke gratinování a zapékání.

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

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.
 Ohřev talířů	K předehřátí talířů před jejich servírováním.
 Kynutí těsta	Ke kontrolovanému kynutí těsta před pečením.
 Zavařování	K zavařování různé zeleniny ve sklenicích s nálevem.

Podnabídka pro: Čištění

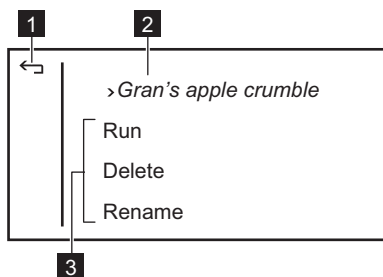
 Pyrolýza rychlá	1 hodina pro nízký stupeň znečištění. Pyrolytické čištění odstraní odolné zbytky jídel tak, že je zahřeje a přemění na popel, který lze potom z trouby snadno vytřít.
 Normální pyrolýza	1 hodina 30 minut pro standardní stupeň znečištění. Pyrolytické čištění odstraní odolné zbytky jídel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



POZOR

Riďte 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

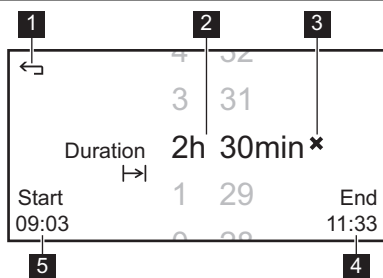
Slouží ke změně či opravě názvu předchozího uloženého nastavení.

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 Časovač



- 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.

čas automaticky nastaví nebo potvrdíte dotykem: **h** nebo **min**. Nastavení lze vymazat dotykem: **x**.

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

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 nepřeruší přípravu jídel a lze jej také použít i při vypnuté troubě. Najedte na nastavení a časovač se spustí automaticky.

Nastavení doby přípravy

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

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, všechna tlačítka a dvířka. Zůstanou zablokovaná jak v ZAPNUTÉM tak VYPNUTÉM stavu. K odblokování stisknete 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 dotkněte displeje a řiďte 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.



Pokud je spotřebič vybaven funkcí Pyrolytického čištění, jsou dvířka zablokována. Když stisknete jakékoliv senzorné tlačítko, na displeji se zobrazí hlášení.

Zablokování obrazovky

Menu / Funkce / Zablokování obrazovky

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

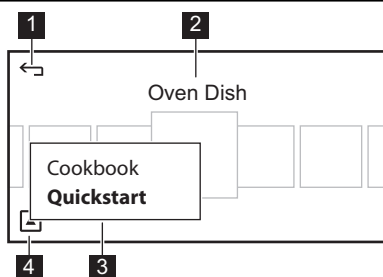
Zapnutí funkce: Zablokování obrazovky

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



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

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 doporučovaná 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.

Rychlý ohřev Zap / Vyp

Když je zapnuto, čas k ohřevu trouby se u některých pečicích funkcí zkrátí. Když je aktivní, zobrazuje se na obrazovce jako >>.

Ohřev a uchování teploty Zap / Vyp

Trouba se automaticky nevypne, ale bude udržovat jídlo teplé.

Připomínka čištění Zap / Vyp

Zvolte v případě, že chcete, aby vás trouba upozornila na použití čistícího cyklu.

Displej

Zvolte nastavení displeje.

Jas

Lze nastavit čtyři režimy jasu.



Nastavte jas displeje. Denní čas nelze měnit ve vypnutém stavu.

Obrázky na pozadí Zap / Vyp

Zobrazit či skrýt obrázky na pozadí.

Zvuk

Nastavení zvuku.

Pípnutí

Kliknutí

Beze zvuku

Jazyk Nastavení požadovaného jazyka.	
Čas a datum Nastavení času a data či dalších funkcí týkajících zobrazení času.	Čas Slouží k nastavení nebo seřízení času.
	Datum Slouží k nastavení nebo seřízení času.
	Formát Slouží k volbě požadovaného formátu času, HH:MM nebo AM/PM.
Obsluha Zobrazuje verzi software a konfiguraci.	Verze software Zobrazí verzi software trouby.
	Resetovat všechna nastavení Vrátí všechna nastavení na výchozí.
	Licence 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 spuštěné pečicí funkci 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 vypnete 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.

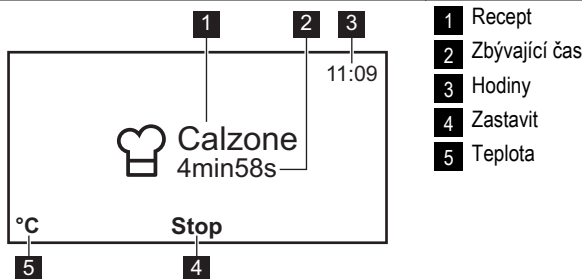
Nabídka / Podporované vaření nebo se dotkněte:



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.



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.

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.



Spotřebič používá automatická nastavení, když použijete funkci: Kuchařka .



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


Druh jídla	Jídlo	
Jídlo z trouby	Zapečená čekanka Fr. Knedlíky Rybí nákyp Lasagne	Moussaka Zapečené těstoviny Zapečené brambory
Pizza a sladké či slané koláče	Cibulový koláč Pirohy	Pizza Slaný lotrinský koláč
Koláče a sušenky	Mandlový koláč Brownies - čok. sušenky Mrkvový koláč Tvarohový koláč Pudinkový koláč Tvarohové pečivo Ovocný koláč Ovocný dort Koláč s kozím sýrem	Babiččin pečený jablečný koláč Citrónový koláč Muffin Kulatý koláč Koláč Savarin Piškotový koláč Koláč s drobenkou Švédský koláč Sladký koláč
Chléb a rohlíky	Farmářský chléb Máslový pletenec	Bílý chléb Vánočka
Ryby	Treska Rybí filé Ryba v solné krustě	Losos vařený v páře Plněná oliheň (Calamari)
Drůbež	Kohout na víně	Peč.kachna na pomerančích


Druh jídla	Jídlo
Maso	Dušené hovězí se zeleninou Jehněčí kýta Marinované hovězí Sekaná Králičí na hořčici Telecí ossobuco Vepřové koleno
	Vepřové plecko Králík Telecí roláda Slavnostní švédská pečeně Telecí koleno Kančí maso

8.2 Podnabídky 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 minut 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
Ryby	Ryby <ul style="list-style-type: none"> • Pečené (1 - 1,5 kg) • Celé grilované  • Celé grilované (1 - 1,5 kg) • Filé, mražené Losos <ul style="list-style-type: none"> • Celé (až 2 kg)
Drůbež	Drůbež bez kostí  Drůbež bez kostí (1 - 1,5 kg) Kuře <ul style="list-style-type: none"> • Půlka (každá 400–500 g) • Celé  • Křídélka, čerstvá • Křídélka, mražená • Stehna, čerstvá • Stehna, mražená Kachna  Husa  Krůta 

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

Druh jídla	Jídlo	
Koláče a sušenky	Mandlový koláč Jablečný koláč, s horní vrstvou Jablečný koláč Mražený jablečný závin Koláč na plechu <ul style="list-style-type: none"> • Piškotové těsto • Kynuté těsto 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 <ul style="list-style-type: none"> • Křehké těsto • Piškotové těsto 	
Chléb a rohlíky	Celozrnný chléb Bagety Bagety, mražené Bagety, předpečené Věneček Ciabatta Hnědý chléb	Kynutá pleťnka Pečivo Rohlíky, předpečené Žitný chléb Nekvašený chléb Bílý chléb
Přílohy	Krokety Hranolky, tenké Hranolky, silné	Opečená bramborová kaše Americké brambory

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:

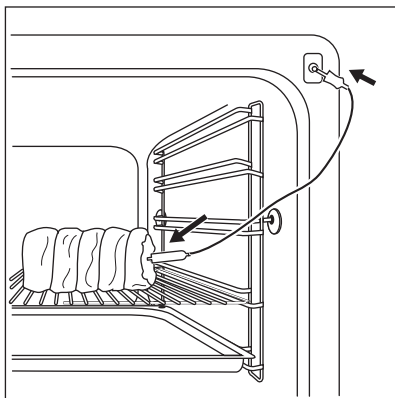
- Teplota trouby
- Teplotu středu masa



Používejte pouze dodávanou pečicí sondu nebo originální náhradní díly.

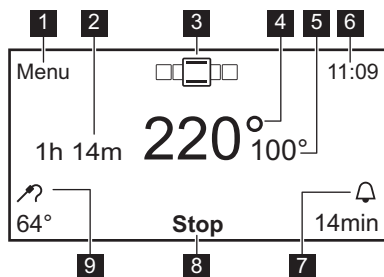
Použití pečicí sondy:

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.




- 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

 Pečicí sonda musí během pečení zůstat v mase 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.

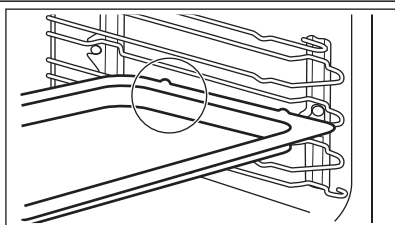
 Ke změně teploty středu masa se dotkněte teploty na displeji.



UPOZORNĚNÍ

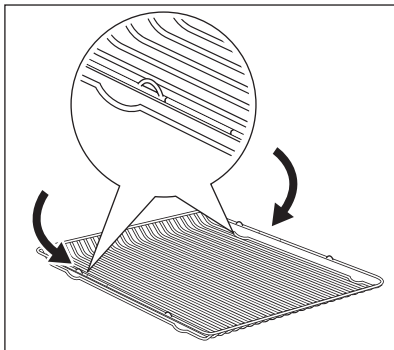
Pečicí sonda je horká. Hrozí nebezpečí popálení. Při vytahování špičky a zástrčky pečicí sondy buďte opatrní.

9.2 Vložení příslušenství



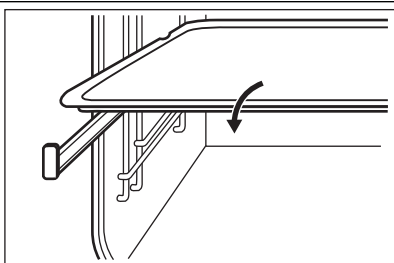
Plech na pečení (je-li součástí spotřebiče):

Plech na pečení zasuňte mezi drážky zvolené úrovně roštu.

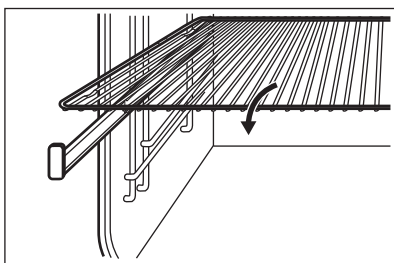
**Tvarovaný rošt:**

Rošt zasuněte 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.

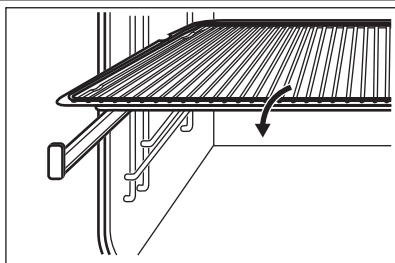


Zasuněte tvarovaný rošt do teleskopických výsuv tak, aby nožičky směřovaly dolů.



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:

Teplota	Čas vypnutí
30 °C - 115 °C	12,5 h
120 °C - 195 °C	8,5 h
200 °C - 245 °C	5,5 h
250 °C – max. hodnota °C	3,0 h



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

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

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

10.2 Chladicí ventilátor

Když je spotřebič v provozu, chladicí 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 Pečení moučných jídel

Všeobecné pokyny

- Nová trouba může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u starého spotřebiče. Svá obvyklá na-

stavení (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.
- Různé vysoké moučníky a pečivo mohou nejprve nerovnoměrně zhnědnout. V takovém případě ale hned neměňte teplotu. Rozdíly se během pečení vyrovnají.

11.4 Tipy k pečení moučných jídel

Výsledek pečení	Možná příčina	Řešení
Spodek koláče je příliš světlý.	Nesprávná poloha roštu.	Vložte koláč na nižší rošť.
Koláč klesl a je mazlavý, nepropečený či nerovnoměrný.	Teplota trouby je příliš vysoká.	Při příštím pečení nastavte o něco nižší teplotu trouby.
Koláč klesl a je mazlavý, nepropečený či nerovnoměrný.	Příliš krátká doba pečení.	Prodlužte dobu pečení. Dobu pečení nelze zkrátit zvýšením teploty.
Koláč klesl a je mazlavý, nepropečený či nerovnoměrný.	Ve směsi je příliš mnoho tekutin.	Použijte méně tekutiny. Dodržujte dobu tření těsta, zejména používáte-li kuchyňského robota.
Koláč je příliš suchý.	Teplota trouby je příliš nízká.	Při příštím pečení nastavte vyšší teplotu trouby.
Koláč je příliš suchý.	Příliš dlouhá doba pečení.	Při příštím pečení nastavte kratší dobu pečení.
Koláč 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.

11.5 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 ¹⁾	10 - 25
Dortový korpus – piškotové těsto	Pravý horký vzduch	2	150 - 170	20 - 25
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 pleťnka / Věvec	Konvenční ohřev	3	170 - 190	30 - 40
Vánoční štola	Konvenční ohřev	2	160 - 180 ¹⁾	50 - 70
Chléb (žitný chléb):				
1. První část procesu pečení.	Konvenční ohřev	1	1. 230 ¹⁾	1. 20
2. Druhá část procesu pečení.			2. 160 - 180	2. 30 - 60

Druh pečení	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
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
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 ¹⁾	40 - 80

¹⁾ Předehřejte troubu.

²⁾ 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 ¹⁾	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

Druh pečení	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Sušenky z kynutého těsta	Pravý horký vzduch	3	150 - 160	20 - 40
Drobné pečivo z listového těsta	Pravý horký vzduch	3	170 - 180 ¹⁾	20 - 30
Pečivo	Pravý horký vzduch	3	160 ¹⁾	10 - 25
Pečivo	Konvenční ohřev	3	190 - 210 ¹⁾	10 - 25
Small cakes / Malé koláčky (20 kousků na plech)	Pravý horký vzduch	3	150 ¹⁾	20 - 35
Small cakes / Malé koláčky (20 kousků na plech)	Konvenční ohřev	3	170 ¹⁾	20 - 30

¹⁾ Předehejte 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 ¹⁾	Turbo gril nebo Pravý horký vzduch	1	160 - 170	15 - 30
Bagety zapečené s roztaveným sýrem	Turbo gril nebo Pravý 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 Pravý horký vzduch	1	160 - 170	30 - 60

¹⁾ Předehejte 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

Druh potravin	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Drobenkový koláč (suchý)	3	160 - 170	20 - 40
Sušenky z kynutého těsta	2	160 - 170	20 - 40

11.6 Pečení na více úrovních

Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

Druh pečení	Pravý 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 ¹⁾	25 - 45
Koláč s drobenkou, suchý	1 / 4	-	150 - 160	30 - 45

¹⁾ 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 ¹⁾	30 - 50
Pečivo	1 / 4	-	180	30 - 55
Small cakes / Malé koláčky (20 kousků na plech)	1 / 4	-	150 ¹⁾	25 - 40

¹⁾ Předehřejte troubu.

11.7 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 připravujte 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

11.8 Příprava pizzy

Druh pečení	Poloha roštu	Teplota °C	Čas (min)
Pizza (tenká)	2	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20
Pizza (s pestrou oblohou)	2	180 - 200	20 - 30
Ovocné koláčky	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 - 250 ¹⁾	10 - 20
Listové těsto s náplní	2	160 - 180 ¹⁾	45 - 55
Flammekueche (alsaské jídlo podobné pizze)	2	230 - 250 ¹⁾	12 - 20
Pirohy (ruské pirohy s náplní)	2	180 - 200 ¹⁾	15 - 25

1) Předehřejte troubu.

2) Použijte hluboký pekáč / plech.

11.9 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 připékání šťávy nebo tuků z masa na plechu, nalijte do hlubokého pekáče / plechu trochu tekutiny.
- Podle potřeby otočte pečení (za 1/2 - 2/3 doby pečení).
- Velké kusy pečeně nebo drůbeže několikrát v průběhu pečení potřete vlastní šťávou. Lépe se tak upečou.
- Spotřebič můžete vypnout přibližně 10 minut před koncem doby pečení a využít zbytkového tepla.

11.10 Pečení masa s nastavením Turbo gril

Hovězí

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

¹⁾ Předehejte 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 1)	30 - 40
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

11.11 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 předehejte 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
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 ¹⁾	5	1 - 3	1 - 3
Topinky s oblohou	4	6 - 8	-

¹⁾ Předehejte troubu.

11.12 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

Polotovary	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
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, kro- kety	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 vý- robce	podle pokynů vý- robce
Hranolky ¹⁾ (300 - 600 g)	Konvenční ohřev nebo Turbo gril	3	200 - 220	podle pokynů vý- robce
Bagety	Konvenční ohřev	3	podle pokynů vý- robce	podle pokynů vý- robce
Ovocné koláče	Konvenční ohřev	3	podle pokynů vý- robce	podle pokynů vý- robce

¹⁾ Hranolky při pečení dvakrát až třikrát obraťte

11.13 Rozmrazování

Odstraňte obal z potravin a potraviny položte na talíř.

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

Jídlo	Doba rozmra- zování (min)	Další čas rozmra- zování (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	-

Jídlo	Doba rozmrazování (min)	Další čas rozmrazování (min)	Poznámka
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	-

11.14 Zavařování

Upozornění:

- 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

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 ¹⁾	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.

11.15 Sušení

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

spotřebiče a nechte jej vychladnout. Poté dokončete sušení.

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
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

11.16 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

11.17 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
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. Může by dojít k poškození nepřilnavého povrchu.

12.1 Pyrolytické čištění

Menu / Pečící funkce / Čištění

Spotřebič můžete vyčistit pomocí pyrolýzy s funkcí: Pyrolýza .



UPOZORNĚNÍ

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

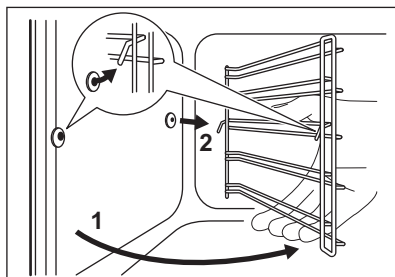
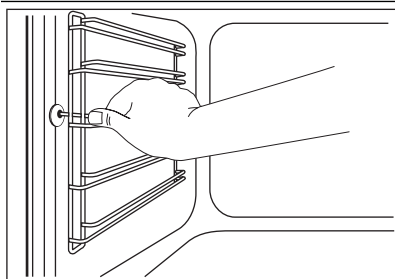


Před spuštěním čisticího procesu vyjměte ze spotřebiče všechno příslušenství.

1. Čisticí režim navolíte nalistováním v nabídce: Čištění .

12.2 Drážky roštů

Vyjmutí drážek na rošty



Při čištění bočních stěn můžete drážky roštů vyjmout.

1. Odtáhněte přední část drážek od stěny trouby.
2. Odtáhněte zadní konec drážek na rošty od stěny trouby a vytáhněte je ven.

Instalace drážek na rošty

Drážky na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí.



Platí pro teleskopické výsuvy:

Zarážky na teleskopických výsuvách musí směřovat dopředu.

12.3 Žárovka



UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Žárovka trouby a její kryt mohou být horké.

- **Pyrolýza rychlá** - pro nízký stupeň znečištění (1 h)
- **Normální pyrolýza** - pro střední stupeň znečištění (1 h 30 min)
- **Intenzivní pyrolýza** - pro vysoký stupeň znečištění (2 h 30 min)

2. Čištění spustíte dotykem zvoleného režimu.



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

Během ohřevu neotvírejte dvířka. Jestliže dvířka otevřete, cyklus pyrolytického čištění se zruší. Cyklus pyrolytického čištění zastavíte dotykem:



Spotřebič nepoužívejte, dokud nezhasne symbol zamčených dvířek.

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.

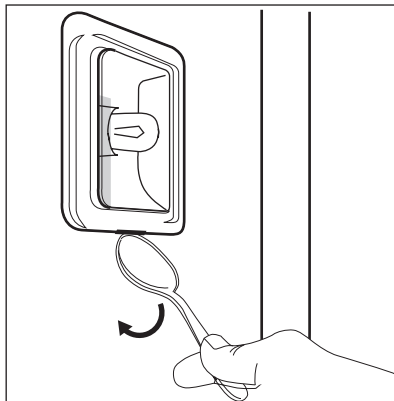
Vždy použijte žárovku stejného typu.

Výměna žárovky na stropě vnitřku trouby:

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

Výměna žárovky na levé straně vnitřku trouby:

1. Odstraňte levé drážky roštů.
2. Pomocí úzkého, tupého předmětu (např. čajové lžičky) odstraňte skleněný kryt. Skleněný kryt vyčistěte.



3. Žárovku vyměňte za vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
4. Nasaďte skleněný kryt.
5. Namontujte levé drážky roštů.

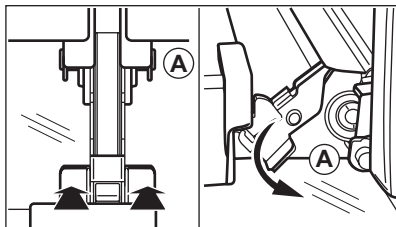
12.4 Čištění dvířek trouby

Odstranění dvířek trouby a skleněných panelů

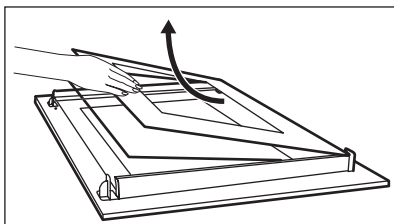
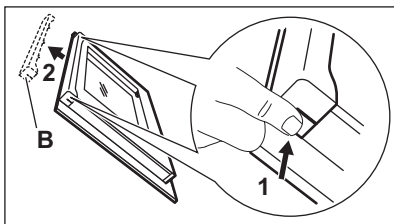
Dvířka trouby a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat. Počet jednotlivých skleněných panelů se liší dle modelu.

**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. Zabráníte 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 držek směrem nahoru.
9. Skleněný panel omyjte vodou se saponátem. Skleněný panel pečlivě osušte.

Nasazení dvířek trouby a skleněných panelů

Po vyčištění skleněné panely a dvířka trouby opět nasadíte. 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.	Pečicí sonda nemá správně zapojenou zástrčku do zásuvky.	Zástrčku pečicí sondy zasuňte co nehlouběji 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



892961420-A-382013