



návod k použití

Elektrická vestavná  
trouba

EOK86030

**We were thinking of you**  
when we made this product

## **Vítejte ve světě Electroluxu**

Vybrali jste si prvotřídní výrobek Electrolux, který si, jak věříme, v budoucnu velmi oblíbíte. Electrolux si klade za cíl nabízet široký sortiment výrobků, které mohou váš život učinit pohodlnějším. Některé z nich vidíte na obálce tohoto návodu. Najděte si několik minut a prostudujte si tento návod, abyste mohli začít nový spotřebič používat a využívat všech výhod, které nabízí. Slibujeme vám vysokou uživatelskou spokojenost, přinášející pohodu při jeho používání. Hodně štěstí!

## Obsah

Bezpečnostní pokyny	5
Popis spotřebiče	10
Před prvním použitím	13
Obsluha trouby	15
Použití, tabulky a tipy	39
Čištění a údržba	66
Co dělat, když ...	69
Pokyny k montáži	70
Likvidace	76
Záruka/Zákaznická služba	77
Seznam hesel	81
Servis	82

V tomto návodu pro uživatele se používají následující symboly:



Důležité informace týkající se Vaší bezpečnosti a informace o ochraně spotřebiče před poškozením.



Všeobecné informace a rady



Upozornění k ochraně životního prostředí



## Bezpečnostní pokyny



### Tento přístroj odpovídá následujícím směrnicím EU:

- 73/23/EHS ze dne 19.02.1973, Směrnice o nízkém napětí
- 89/336/EHS ze dne 3.5.1989, Směrnice EMV ve znění pozměňovací směrnice 92/31/EHS
- 93/68/EHS ze dne 22.7.1993, Směrnice o značení značkou CE

### Elektrické zabezpečení

- Spotřebič smí zapojit jen **oprávněný** odborník.
- Při poruše nebo poškození spotřebiče: vyšroubujte pojistky, nebo je vypněte.
- Pokud se poškodí těsnění dveří a plochy těsnění dveří, nesmí se spotřebič až do provedení opravy používat.
- **Opravy spotřebiče** smí provádět **pouze** odborně vyškolení pracovníci. Nesprávně provedené opravy mohou způsobit velké škody. Potřebujete-li opravu, obraťte se na naši zákaznickou službu nebo na svého prodejce.

### Bezpečnost dětí

- Nedovolte malým dětem, aby se k troubě přibližovali. Zajistěte také, aby se děti při hře spotřebiče nedotýkaly.
- Dětskou výživu ohřívejte vždy ve sklenicích nebo lahvích bez víčka nebo uzávěru. Po ohřátí vždy jídlo dobře promíchejte, nebo lahvičkou zatřepete, aby se teplo rovnoměrně rozdělilo. Ještě předtím, než začnete

dítě krmit, **je bezpodmínečně nutné zkontrolovat teplotu jídla.**

- Jestliže je zapnutý gril (samotný nebo v kombinaci s mikrovlnami), zahřeje se okno trouby na vysokou teplotu. Nedovolte proto malým dětem, aby se ke dveřím trouby přibližovali.
- Trouba je vybavena dětskou pojistkou.

### Bezpečnost provozu

- Tento spotřebič je určen výlučně pro vaření, smažení a pečení jídel v domácnosti.
- Pozor na připojování elektrických spotřebičů do zásuvek v jeho blízkosti. Nedovolte, aby se připojovací kabely dostaly do kontaktu s horkými dvířky trouby nebo se zachytily pod nimi.
- **Upozornění: Nebezpečí popálenin!** Při provozu je vnitřek trouby horký.
- Jestliže v troubě používáte jako přísadu alkohol, mohla by se vytvořit lehce hořlavá směs vzduchu s alkoholem. V tomto případě otvírejte dveře trouby velmi opatrně. Nepracujte přitom s dřívím, jiskrami nebo ohněm.

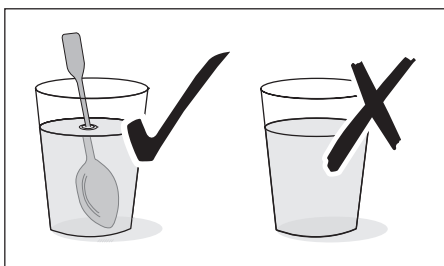


### Varování k akrylamidu

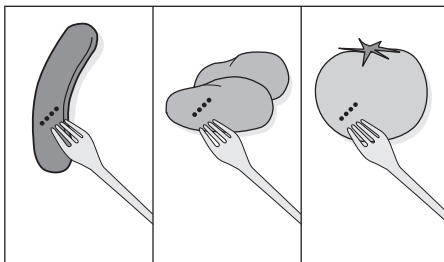
**Podle nejnovějších vědeckých poznatků může akrylamid vznikající při intenzivním zhnědnutí pokrmů, zejména u škrobnatých potravin, poškodovat zdraví. Doporučujeme proto připravovat jídla raději při nízkých teplotách a dbát na to, aby jídla příliš nezhněla.**

## Mikrovlny

- Spotřebič zapínejte jen tehdy, je-li uvnitř jídlo. Spotřebič bez jídla by se mohl přetížít.
- Používejte jen **nádobí vhodné pro mikrovlny** (viz kapitola Použití, tabulky a tipy: Vhodné nádoby a materiál).
- K ochraně spotřebiče před korozí ve vnitřním prostoru nebo na dveřích, způsobené párou (kondenzace), je nutné spotřebič po každém použití důkladně otřít do sucha.
- Nenechávejte troubu bez dozoru,, jestliže připravujete nebo zahříváte jídlo v vaničkách na jedno použití z papíru, umělých hmot nebo jiných hořlavých materiálů.
- Objeví-li se ve spotřebiči dým, neotvírejte dveře. Spotřebič vypněte a odpojte ho od zdroje napájení. Jestliže spotřebič již dokonale nefunguje, v žádném případě ho nepoužívejte.
- Ohříváte-li tekutiny, vždy vložte do sklenice kávovou lžičku nebo skleněnou tyčinku, aby nedošlo k přehřátí tekutiny. Při přehřátí tekutiny dosáhne tekutina teploty přehřátí, aniž se vytvoří typické vzduchové bubliny. A již při malém otřesu nádoby může tekutina náhle prudce přetéct a vystříknout. **Nebezpečí popálení!**



- Potraviny se slupkou, jako brambory, rajčata, párky před přípravou několikrát propíchněte, aby nepraskly.

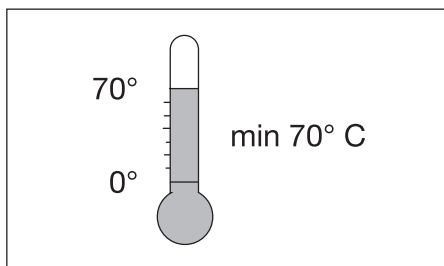


Zajistěte, aby při přípravě/ohřevu jídla dosáhla minimální teploty **70 °C**. Dodržujte proto prosím údaje o výkonu a času v tabulkách. K měření teploty jídel nikdy nepoužívejte rtuťový nebo kapalinový teploměr.

- Jídla ohřívána mikrovlnami předávají teplo nádobě. **Používejte chňapky nebo utěrky!**
- Nepřipravuje jídla déle a na vyšší výkon, než je to nutné. Jídla se mohou v určitém okamžiku vysušit, spálit nebo vzplanout.
- Varný prostor, topné těleso grilu a příslušenství se při provozu zahřívají. Uvědomte si to prosím, a při manipulaci používejte chňapky nebo utěrky.

#### **Nebezpečí popálení!**

- Kovové předměty musejí být alespoň 2 cm od stěn a dveří varného prostoru. Jinak by mohlo dojít k přeskoku jiskry a spotřebič by se mohl poškodit.
- Pokud není uvedeno jinak, nepoužívejte alobalovou fólii.
- Mezi dveře a rám dveří nekládejte žádné předměty.
- Těsnění dveří, plochy těsnění dveří a vnitřní prostor udržujte stále v čistotě. Znečištěný spotřebič může způsobit nebezpečnou situaci.
- V troubě neskladujte žádné hořlavé předměty. Mohly by se při zapnutí trouby vznítit.



### **Jak zabráníte poškození spotřebiče:**

- Nevykládejte troubu alobalem a na dno trouby nestavte pečicí plechy, hrnce apod., protože smalt trouby by se mohl nahromaděným žářem poškodit.
- Ovocné šťávy, které mohou kapat z plechu, zanechávají skvrny, které již nejdou odstranit. Při pečení koláčů s vysokým obsahem vody použijte proto hluboký plech.
- Otevřené dveře trouby ničím nezatěžujte.
- Nikdy nelijte vodu přímo do horké trouby. Mohlo by dojít k poškození smaltu a zbarvení.
- Při silném tlaku, především na hrany přední skleněné tabule, může sklo prasknout.
- V troubě neskladujte žádné hořlavé předměty. Mohly by se při zapnutí trouby vznítit.
- V troubě neskladujte žádné vlhké potraviny. Mohly by poškodit smalt trouby.
- Po vypnutí chladicího ventilátoru neskladujte v troubě žádné odkryté potraviny. Ve vnitřním prostoru trouby nebo na skleněných dveřích se může srážet vlhkost, která se může dostat i na okolní nábytek.



### **Upozornění ke smaltovanému povrchu**

**Barevné změny na smaltovaném povrchu trouby v důsledku používání nemají vliv na běžný provoz spotřebiče a jeho používání v souladu s podmínkami smlouvy.**

**Nepředstavují tedy žádnou závadu ve smyslu práva na záruku.**



### Spotřebič nepoužívejte ...

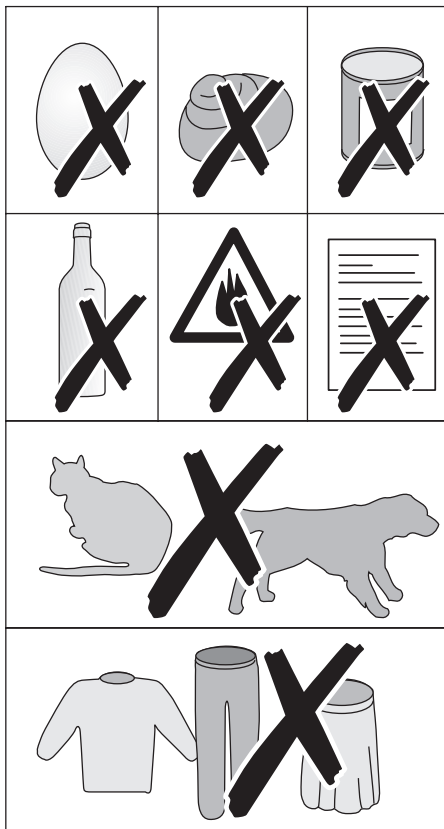
... k vaření **vajec** ve skořápce (u volských ok nejprve propíchněte žloutek) a jedlých hlemýžd'ů, protože by skořápky praskly.

... k ohřívání větších množství jedlého oleje (fondue, fritování) a nápojů s velkým obsahem alkoholu: **nebezpečí samovznícení!**

... k ohřívání pevně uzavřených nádob, např. konzerv, lahví, sklenic se šroubovacím uzávěrem.

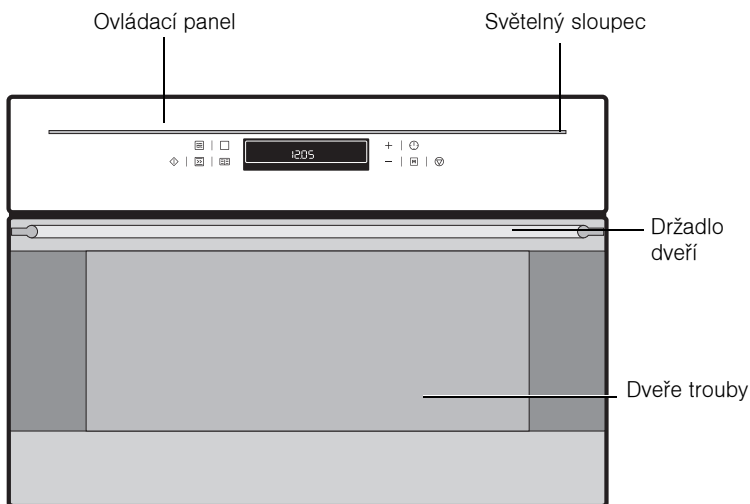
... k sušení zvířat, tkanin, polštářků plněných zrnky nebo gelem a jiných hořlavých materiálů: **Nebezpečí požáru!**

... pro nádoby z porcelánu, keramiky nebo hlíny z malými dírkami např. na držadle nebo nelazurovaným dnem. Dírkami proniká vlhkost a při ohřátí může dojít k prasknutí nádoby.





## Popis spotřebiče

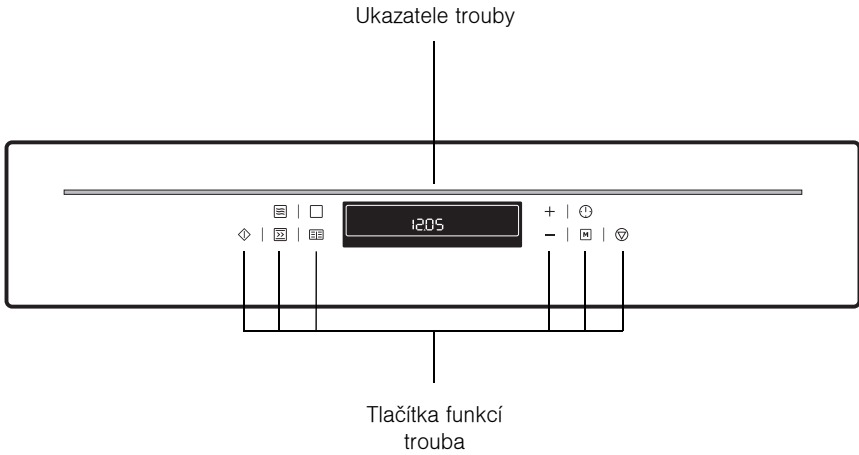
### Celkový pohled



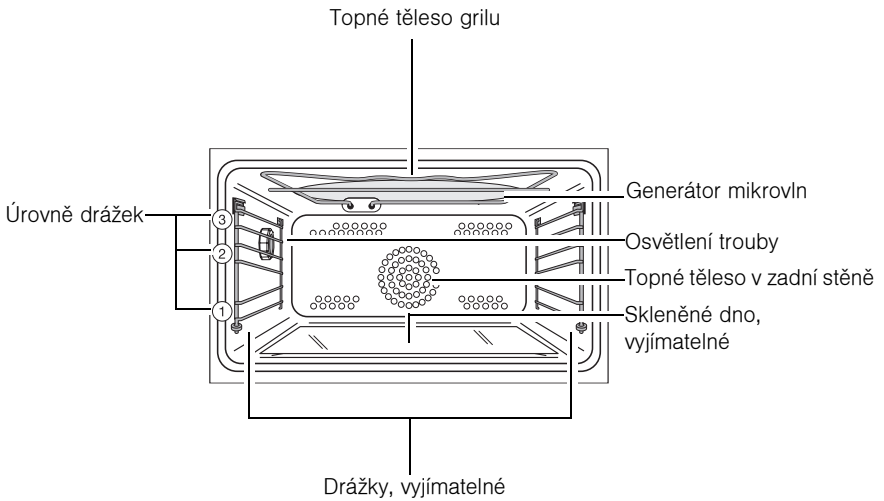
**Jestliže nezvolíte žádnou funkci, ani u spotřebiče nic nezměníte, vypne se po 2 minutách; světelný sloupec ale zůstane zapnutý.**

**Chcete-li světelný sloupec vypnout, je nutné spotřebič zapnout tlačítkem Start , a pak ho tlačítkem Stop  (2 opět vypnout.**

## Ovládací panel



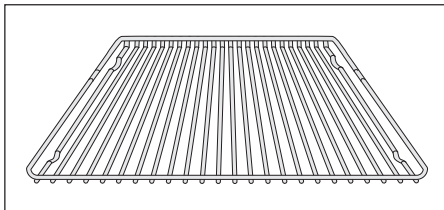
## Vybavení trouby



## Příslušenství trouby

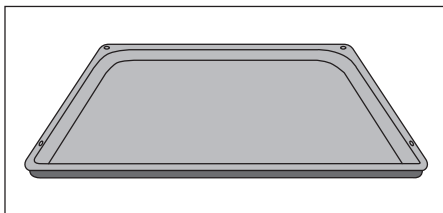
### **Rošt**

Pro nádoby, koláčové formy, porce k pečení a grilování.



### **Plech na pečení**

Na koláče a placky  
(nevhodný pro pečení v mikrovlnné  
troubě)






## Před prvním použitím

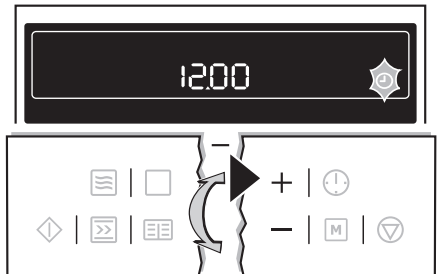
### Nastavení a změna denního času



#### Trouba funguje jen s nastaveným časem.

Po připojení trouby k síti nebo po výpadku elektrického proudu automaticky bliká symbol Denní čas .




1. Ke změně již nastaveného denního času stisknete několikrát tlačítko Funkce hodin , až začne blikat symbol Denní čas .
2. Tlačítkem + nebo – nastavíte aktuální denní čas.



Asi za 5 vteřin blikání přestane a na hodinách se ukáže nastavený denní čas.

Spotřebič je připraven k provozu.



**Denní čas je možné změnit jen tehdy, je-li vypnutá dětská pojistka, a není nastavená žádná funkce hodin Minutka , Doba  nebo Konec , ani žádná funkce trouby.**



## První Čištění

Před prvním použitím je nutné troubu vyčistit.



**Pozor: Nepoužívejte žádné ostré nebo abrazivní čisticí prostředky! Mohli byste poškodit povrch trouby.**





**Na kovový přední panel používejte obvyklé čisticí prostředky.**

1. Otevřete dveře trouby.  
Osvětlení v troubě se zapne.
2. Vyjměte všechny doplňky i drážky a umyjte je teplým roztokem oplachovacího prostředku.
3. Teplým roztokem umyjte i troubu a osušte ji.
4. Přední panel otřete vlhkým hadříkem.



## Poznejte svůj spotřebič

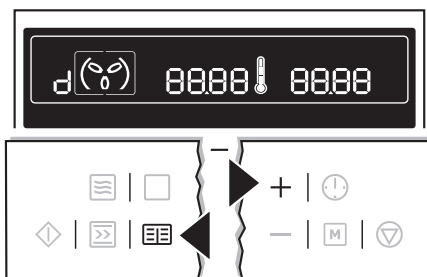
U spotřebiče je možné zapnout testovací funkci, která umožňuje vyzkoušení nebo předvedení všech kroků obsluhy. Trouba se nezahřívá.

### Zapnutí testovací funkce

1. Spotřebič vypněte tlačítkem Stop .
2. Tlačítka programů pro pečení moučníků a masa  a + držte současně stisknuté, dokud nezazní zvukový signál a na displeji se rozsvítí "d".

### Vypnutí testovací funkce

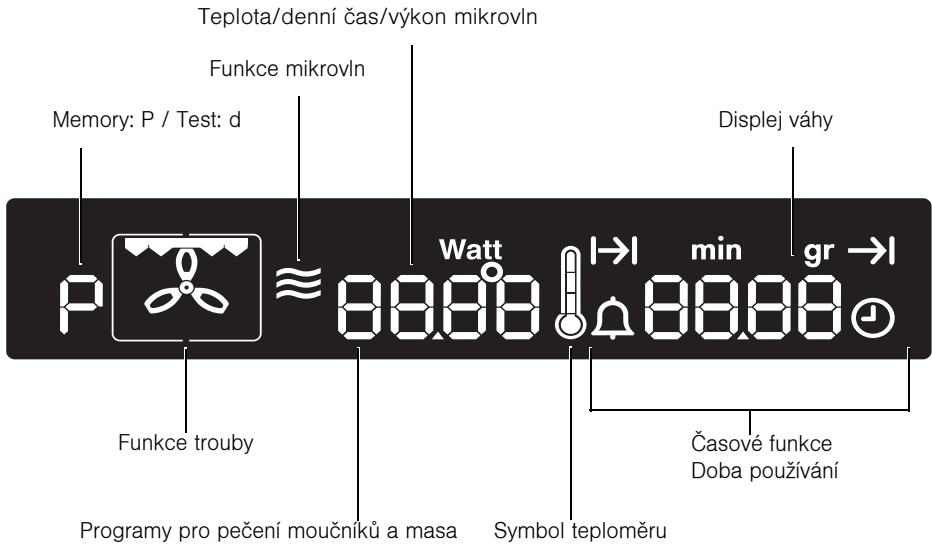
1. Spotřebič vypněte tlačítkem Stop .
2. Tlačítka programů pro pečení moučníků a masa  a + podržte současně stisknuté, dokud nezazní zvukový signál a na displeji nezasne "d".

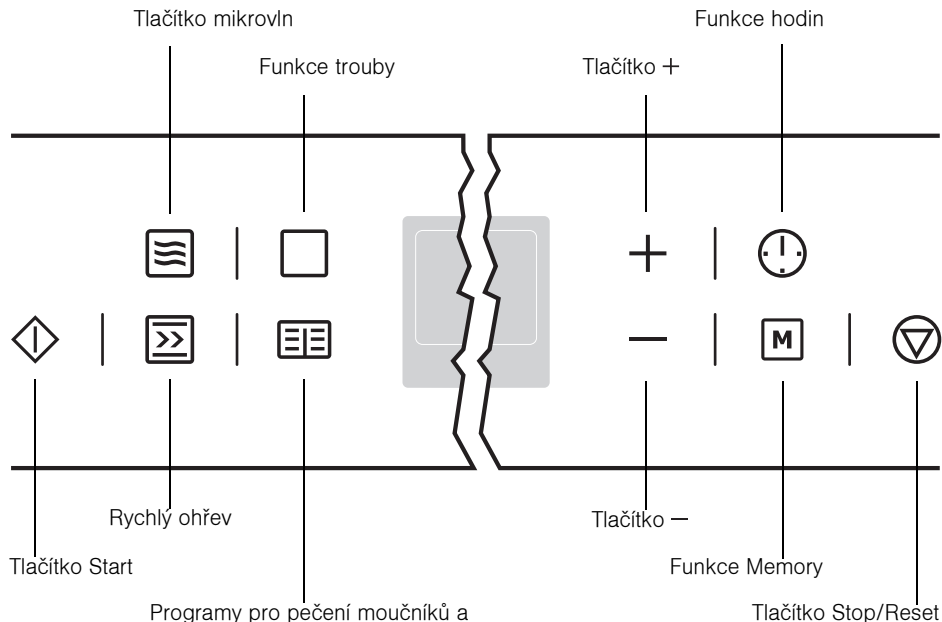


# Obsluha trouby

## Elektronické ovládání trouby

### Displej





**Ovládací panel****Všeobecné pokyny**

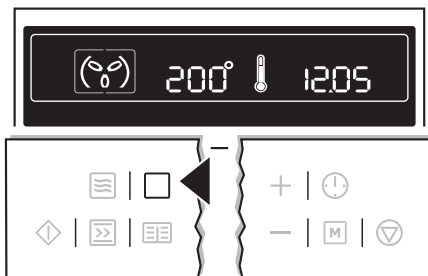
- Zvolenou funkci vždy potvrďte tlačítkem Start ◊. Jestliže se zvolená funkce nespustí během 120 s vteřin, spotřebič se vypne.
- Jakmile se zvolená funkce spustí, začne trouba hřát, popř. začne plynout nastavený čas.
- Pokud během provozu otevřete dveře trouby, funkce se zastaví. Po zavření dveří opět stiskněte tlačítko Start ◊. Jestliže nestisknete tlačítko Start ◊ do 120 vteřin, spotřebič se vypne.
- Osvětlení v troubě se zapne, jakmile se spustí nějaká funkce trouby, nebo se otevřou dveře trouby. Jsou-li dveře trouby otevřené, nebo je trouba vypnutá, zhasne osvětlení trouby po 10 minutách.

Provoz vypnete tlačítkem Stop (⏏), pokračovat můžete pomocí tlačítka Start ◊. Spotřebič vypnete opakovaným stiskem tlačítka Stop (⏏).



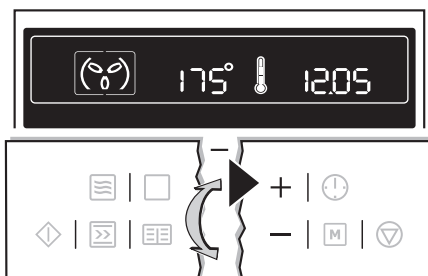
## Volba funkce trouby

1. Tlačítko Funkce trouby  stiskněte tolikrát, až se zobrazí požadovaná funkce trouby.
  - Na displeji teploty se objeví navrhaná teplota.
2. Stiskněte tlačítko Start , aby se nastavená funkce spustila.





## Změna teploty pečící trouby


Tlačítkem + / - můžete teplotu zvýšit nebo snížit.  
Nastavení se mění ve skocích po 5 °C.

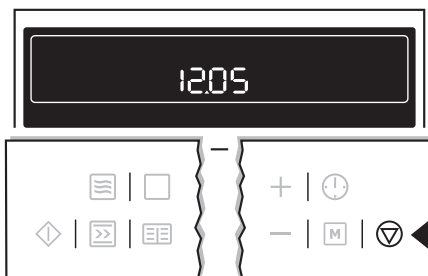


## Symbol teploměru

- Pomalu stoupající teplota na symbolu teploměru  ukazuje stupeň zahřátí trouby.
- Tři po sobě blikající části symbolu teploměru  ukazují zapnutí rychlého ohřevu.

## Vypnutí trouby


Pro vypnutí trouby opakovaně stiskněte tlačítko Stop , až se zobrazí hodinový čas a příp. zbývající teplo.



## Chlazení ventilátorem




**Ventilátor se automaticky zapne, aby se vnější plochy spotřebiče udržely chladné. Po vypnutí trouby běží ventilátor dál tak dlouho, dokud se spotřebič neochladí, a pak se sám vypne.**

## Tlačítko Rychlý ohřev

Po volbě funkce trouby lze pomocí  
přídavné funkce Tlačítko Rychlý ohřev  v  
poměrně krátkém čase troubu předežhřát.






**Upozornění: Jídlo vložte do trouby,  
teprve když je Tlačítko Rychlý ohřev  
hotovo a trouba je zapnutá na  
požadovanou funkci.**

1. Nastavte požadovanou funkci trouby  
(např. Horkovzdušná trouba s  
kruhovým topným tělesem ) a  
zapněte ji. Můžete také změnit  
navrhovanou teplotu.
2. Stiskněte tlačítko Tlačítko Rychlý  
ohřev . Symbol  svítí# end of Para

## Funkce trouby

Trouba je vybavena následujícími funkcemi:


Funkce trouby	Použití	Topné těleso/ ventilátor
 <b>Horkovzdušná trouba s kruhovým topným tělesem</b>	K pečení masa a <b>moučníků až na dvou úrovních</b> současně.	Topné těleso zadní stěny, ventilátor
 <b>Horkovzdušné grilování</b>	K <b>pečení</b> větších kusů masa nebo drůbeže na jedné úrovni. Tato funkce se hodí také ke <b>gratinování</b> a <b>zapékání</b> .	Gril, ventilátor
 <b>Grill</b>	Ke <b>grilování</b> plochých kousků a k přípravě <b>toustů</b> .	Gril
 <b>Rozmrazování/ Sušení</b>	K <b>rozmrazování</b> a <b>sušení</b> bylin, ovoce a zeleniny.	Topné těleso zadní stěny, ventilátor

### Mikrovlny


Při mikrovlnném provozu se teplo vytváří přímo v potravine.

K ohřevu hotových jídel a nápojů, rozmrazování masa nebo ovoce a k vaření zeleniny a ryb.

### Kombinovaná funkce








K režimu pečení v pečicí troubě lze přidat funkci **Mikrovlny** . Jídlo se upeče za kratší dobu a zároveň se vytvoří hnědá kůrka.

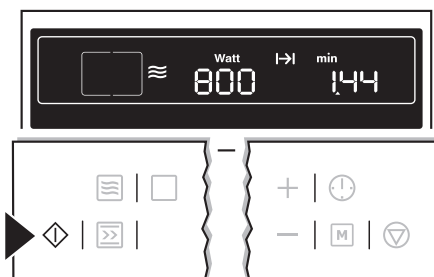
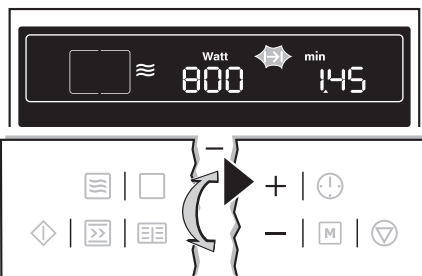
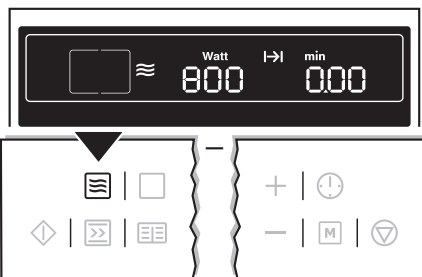
### Mikrovlny Rychlý start

Rychlý start maximálního výkonu mikrovlnné trouby při vypnutém přístroji tlačítkem Start .

Doba zapnutí od 30 sekund do 7 minut. Každé stisknutí tlačítka přidá 30 sekund k zobrazenému času činnosti.

## Mikrovlny

1. Spotřebič popřípadě vypněte tlačítkem Stop .
2. Opakovaným stiskem tlačítka Mikrovlny  můžete nastavit požadovaný výkon.
  - Nastavení probíhá v krocích po 100 v rozmezí 1000 wattů až 100 wattů.
  - Opakovaným stiskem tlačítka Mikrovlny  se zobrazí opět výkon 1000 wattů.
3. Tlačítkem + nebo – nastavte požadovanou dobu. Symbol Doba  bliká.
  - Doba pečení můžete nastavit následujícím způsobem:
    - od 0 do 2 min. v 5-vteřinových krocích
    - od 2 do 5 min. v 10-vteřinových krocích
    - od 5 do 10 min. v 20-vteřinových krocích
    - od 10 do 20 min. v 30-vteřinových krocích
    - od 20 min v 1-minutových krocích
  - Maximálně nastavitelná doba provozu je:
    - u 700 wattů až 1000 wattů 0 až 7 min. 40 vteřin
    - při 100 wattů až 600 wattů 0 až 59 min.
4. Stiskem tlačítka Start  začíná plynout nastavený čas. Symbol Doba  svítí
  - Během této doby je možné tlačítkem Mikrovlny  měnit výkon.

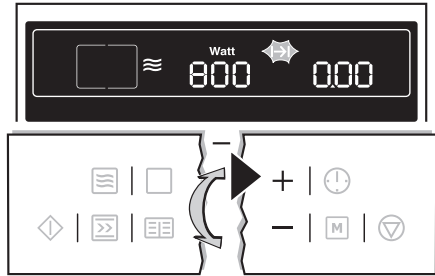


- Během uplývání času lze dobu trvání pomocí tlačítek Funkce hodin ⌚ a + prodloužit nebo – zkrátit.





Po uplynutí času zazní na 2 minuty signál. Mikrovlny se vypnou. Symbol Doba [▶] bliká a objeví se displej denního času.

Vypnutí signálu:

Stiskem libovolného tlačítka.







**Kombinovaná funkce****Výběr jídel naleznete v kapitole****Použití, tabulky a tipy: kombinovaná funkce.**

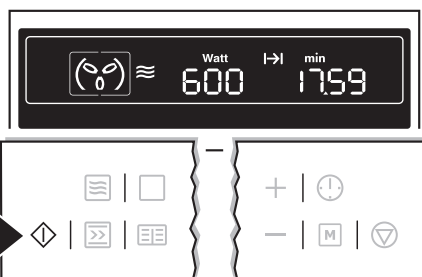
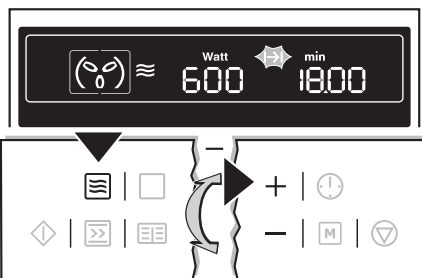
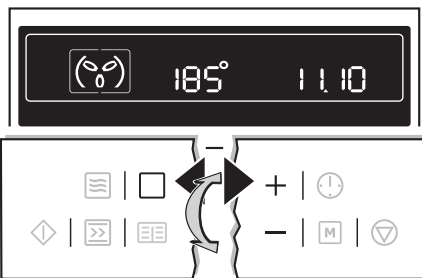
1. Spotřebič můžete vypnout tlačítkem Stop .
2. Tlačítko Funkce trouby  stiskněte tolikrát, až se zobrazí požadovaná funkce trouby.
3. Tlačítkem + nebo – nastavte požadovanou teplotu.
4. Opakovaným stisknutím tlačítka Mikrovlny  nastavte požadovaný výkon mikrovlnné trouby (max. 600 Watt).
5. Tlačítkem + nebo – nastavte požadovanou dobu vypnutí. Symbol pro Doba  bliká.

- Doby vaření lze nastavit takto:
  - Od 0 do 2 minut v krocích po 5 sekundách,
  - od 2 do 5 minut v krocích po 10 sekundách,
  - od 5 do 10 minut v krocích po 20 sekundách,
  - od 10 do 20 minut v krocích po 30 sekundách,
  - od 20 minut v krocích po 1 minutě.

Maximální nastavitelná doba je 59 minut.

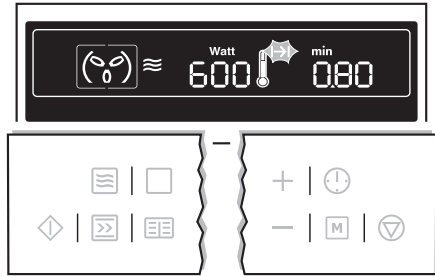
6. Stisknutím tlačítka Start  začne nastavený čas běžet. Trouba a mikrovlnná trouba jsou v provozu. Symbol pro Doba  svítí

- Zatímco čas běží, lze výkon měnit tlačítkem Mikrovlny .
- Zatímco čas běží, lze dobu tlačítky  a + zvýšit příp. – snížit.



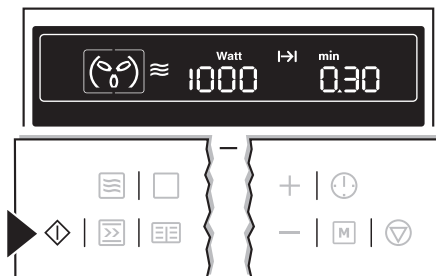
Po uplynutí času se na 2 minuty rozezní signál. Příklad se vypne. Symbol pro Doba [ ] bliká a zobrazí se hodinový čas.

Vypnutí signálu:  
Stiskem libovolného tlačítka.



**Rychlý start - mikrovlny**

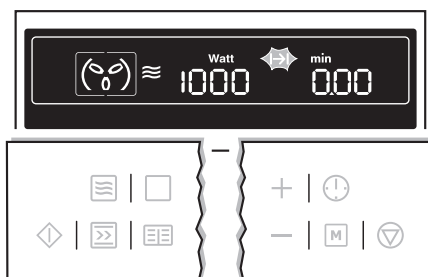
1. Spotřebič popřípadě vypněte tlačítkem Stop (⏻).
  2. Tlačítko Start (⏪) stiskněte tolikrát, až se zobrazí požadovaná doba provozu. Spotřebič se zapne na maximální výkon mikrovln.
- Každým stiskem tlačítka přidáte k zobrazené době trvání 30 s. Maximálně 7 min při maximálním výkonu mikrovln.
  - Během uplynutí času lze dobu trvání pomocí tlačítek Funkce hodin (🕒) a + prodloužit nebo – zkrátit.
  - Opakovaným stiskem tlačítka Mikrovlny (📺) můžete změnit výkon mikrovln.
  - Jedním stiskem tlačítka Stop (⏻) lze přerušit provoz trouby. Provoz trouby obnovíte pomocí tlačítka Start (⏪). Dvojím stiskem tlačítka Stop (⏻) se spotřebič vypne.



Po uplynutí času zazní na 2 minuty signál. Spotřebič se vypne. Symbol Doba (🕒) bliká a objeví se displej denního času.

Vypnutí signálu:

Stiskem libovolného tlačítka.





## Upozornění k nastavení výkonu

V přehledu vidíte, jaký výkon je nutný k provedení určitých postupů. Uvedené výkony jsou pouze orientační.

Výkon mikrovln	Vhodné pro
<b>1000 wattů</b> <b>900 wattů</b> <b>800 wattů</b> <b>700 wattů</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ohřívání tekutin</li> <li>- Povaření na začátku vaření</li> <li>- Vaření zeleniny</li> <li>- Vaření jídel</li> <li>- Rozpouštění želatiny a másla</li> </ul>
<b>600 wattů</b> <b>500 wattů</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rozmrazování a ohřívání hlubokozmrazených jídel</li> <li>- Ohřívání porcí na talíři</li> <li>- Vaření jídel "z jednoho hrnce"</li> <li>- Vaření vaječných jídel</li> </ul>
<b>400 wattů</b> <b>300 wattů</b> <b>200 wattů</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Další vaření jídel</li> <li>- Vaření choulostivých potravin</li> <li>- Ohřívání dětské výživy</li> <li>- Dušení rýže</li> <li>- Ohřívání choulostivých jídel</li> <li>- Rozpouštění sýrů</li> </ul>
<b>100 wattů</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rozmrazování masa, ryb, chleba</li> <li>- Rozmrazování sýrů, smetany, másla</li> <li>- Rozmrazování ovoce a koláčů (šlehačkový dort)</li> <li>- Vyknutí těsta</li> <li>- Ohřívání studených jídel a nápojů</li> </ul>

## Zasunutí roštu a plechu



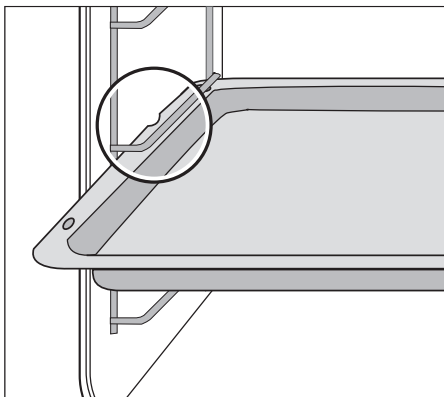
### **Bezpečné vysunutí a pojistka proti překlopení**

**K bezpečnému vysunutí mají všechny zasunovací díly na levé i pravé straně malou prohlubeň.**

**Zasunovací díly zasunujte vždy tak, aby tato prohlubeň byla v zadním prostoru trouby. Tato prohlubeň slouží i jako pojistka proti překlopení zasunovacích dílů.**

### **Zasunutí plechu na pečení:**

Plech na pečení zasuňte do postranních kolejniček zvolené úrovně.



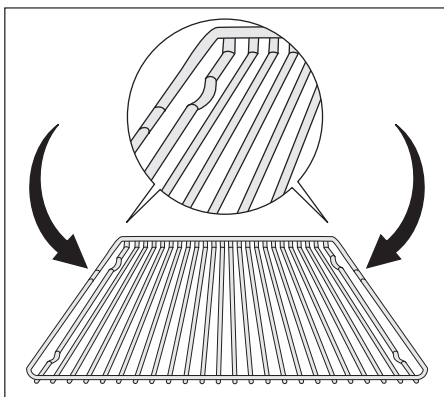
### **Zasunutí roštu:**

Rošt zasunujte tak, aby nožičky směřovaly dolů.

Rošt zasuňte do postranních kolejniček zvolené úrovně



Rošt má po celém obvodu vyvýšený rám a nádobí tak nemůže sklouznout.



## Doplňkové funkce

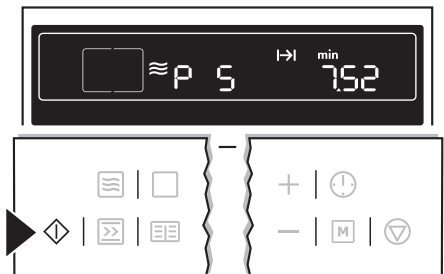
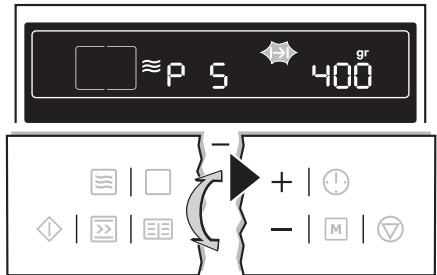
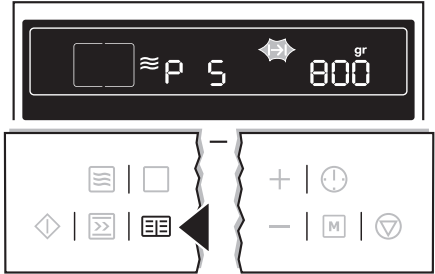
## Programy pro mikrovlnnou troubu



**Pro tuto funkci využijte připravené programy (viz kapitolu Použití, tabulky a tipy: Programy).**

## Volba programu

1. Troubu můžete případně pomocí tlačítka Stop **vypnout**.
2. Tlačítko Recepty stiskněte tolikrát, až se na displeji objeví požadovaný program (P 1 až P12).
  - Na displeji se zobrazí nastavená hmotnost **“gr”**. Symbol pro Doba bliká. **Hmotnost = doba**
3. Stisknutím tlačítka + nebo – lze zobrazení hmotnosti upravit podle hmotnosti vložených potravin, minimálně 100 g, maximálně 1500 g (P 5 až P12 maximálně 1000 g).
  - Zadáním hmotnosti se doba pečení při provozu mikrovlnné trouby automaticky přizpůsobí.
  - Nejprve zadávejte vždy nižší hmotnost, např. chleba váží 460 g: nastavte hmotnost na 400 g.
4. Stisknutím tlačítka Start začne nastavený čas běžet. Symbol pro Doba a **“min”** svítí.
  - Po uplynutí času zní 2 minuty signál. Mikrovlnná trouba se vypne. Symbol pro Doba bliká.

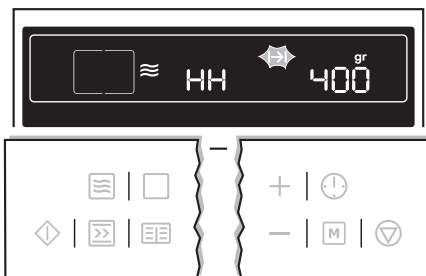




**U některých programů se po uplynutí času spustí funkce udržení teploty. Zazní signál a na displeji se objeví “HH”.**

Po ukončení funkce udržení teploty zní 2minuty signál. Mikrovlnná trouba se vypne. Symbol pro Doba [→] bliká a zobrazí se hodinový čas.

Vypnutí signálu:  
Stiskem libovolného tlačítka.



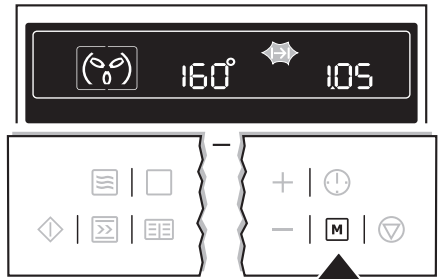
## Funkce Memory

Pomocí funkce Memory lze **jedno** nastavení, které se stále znovu používá, uložit do paměti.

1. Nastavte funkci pečení trouby, teplotu a případně funkce hodin Doba [H] a/ nebo Konec [E] nebo nastavte výkon mikrovlnné trouby a Doba [H].
2. Tlačítko funkce Memory [M] drže stisknuté asi 2 sekundy, až zazní signál. Nastavení je uloženo do paměti.
3. Pokračujte tlačítky Start [▶] nebo vypněte tlačítkem Stop [⏻].

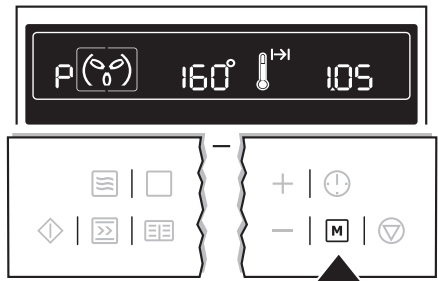


Pro uložení jiného nastavení znovu stiskněte tlačítko funkce Memory [M] asi na 2 sekundy. Dříve uložené nastavení se nahradí tímto.

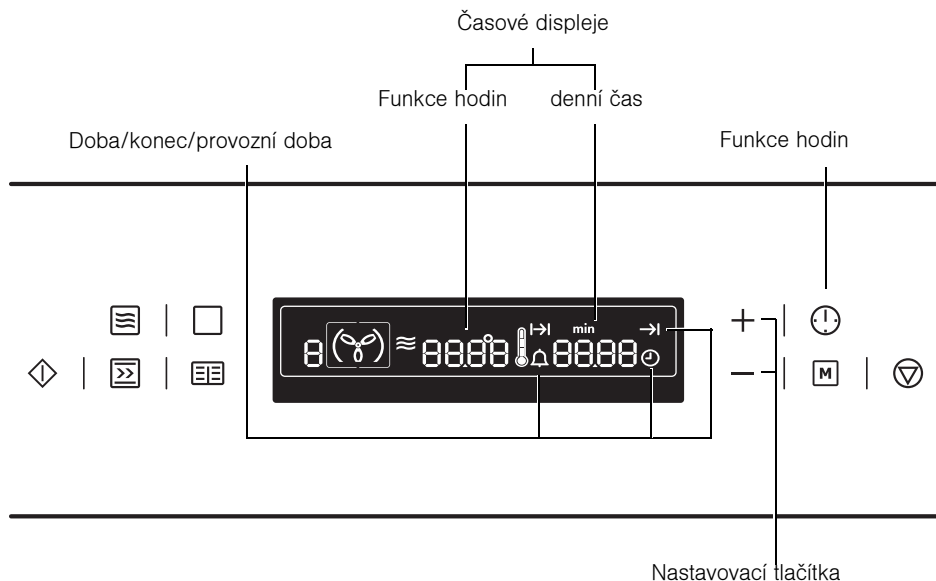


## Spuštění funkce Memory

1. Spotřebič můžete vypnout tlačítkem Stop [⏻].
2. Tlačítkem funkce Memory [M] vyvolejte nastavení uložené do paměti.
3. Stiskněte tlačítko Start [▶].



## Funkce hodin

**Minutka**

K nastavení krátkého časového úseku. Po uplynutí nastavené doby zazní signál. Tato funkce neovlivňuje provoz trouby a provoz mikrovln.

**Doba trvání mikrovln** **min**

Tato funkce slouží k nastavení délky provozu mikrovlnné trouby.

**Doba**

Tato funkce slouží k nastavení délky provozu trouby.

**Konec**

Tato funkce slouží k nastavení doby vypnutí trouby.



**Denní čas**

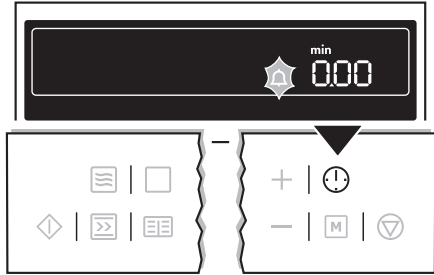
K nastavení nebo změně denního času (viz též kapitolu “Před prvním použitím”).

**Všeobecné pokyny**

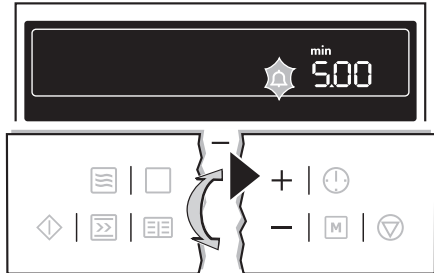
- Po volbě jedné z funkcí hodin bliká asi 5 vteřin příslušný symbol. Během této doby je možné tlačítkem + nebo – nastavit požadované časy nebo je změnit.
- Po nastavení požadovaného času bliká příslušný symbol opět asi 5 vteřin. Pak symbol svítí. Nastavená Minutka začíná odpočítávat čas.
- Nastavený čas pro funkce Doba a Konec začíná plynout po spuštění zvolené funkce.

**Minutka** 


1. Tlačítko Funkce hodin  tiskněte tak dlouho, až začne blikat symbol Minutka 

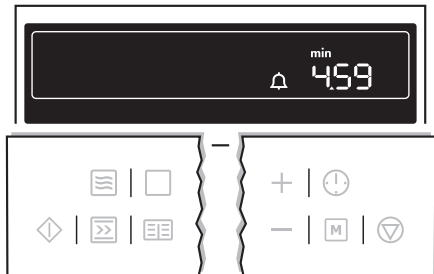


2. Tlačítkem + nebo – nastavte požadovaný krátký časový úsek (max. 99 minut).



Po asi 5 vteřinách se na displeji zobrazí zbývající čas.

Symbol Minutka  svítí.

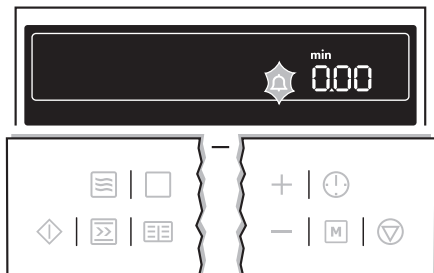


Po uplynutí času zazní na 2 minuty signál.

“0.00” svítí a symbol Minutka  bliká.

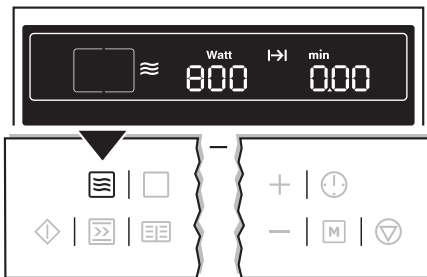
Vypnutí signálu:

Stiskem libovolného tlačítka.

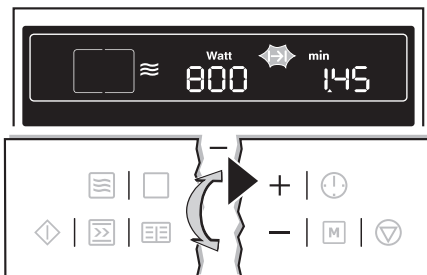


## Doba trvání mikrovln [H] min

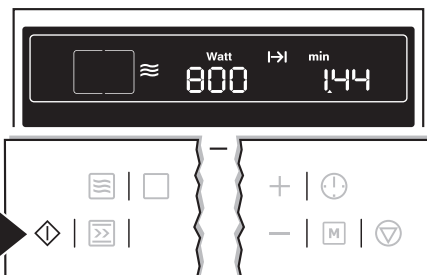
1. Zvolte funkci mikrovln a opakovaným stiskem tlačítka Mikrovlny [M] nastavte výkon.



2. Tlačítkem + nebo - nastavte požadovanou dobu pečení. Symbol Doba [H] bliká.



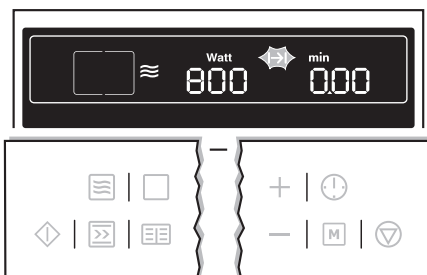
3. Stiskem tlačítka Start [Start] začíná plynout nastavený čas. Symbol Doba [H] svítí.



**Opakovaným stiskem tlačítka Funkce hodin [Clock] můžete zjistit denní čas. Během uplývání času lze dobu trvání pomocí tlačítek [Clock] a + prodloužit nebo - zkrátit.**

Po uplynutí času zazní na 2 minuty signál. Mikrovlny se vypnou.



Zobrazí se "0.00" a symbol Doba [H] bliká.

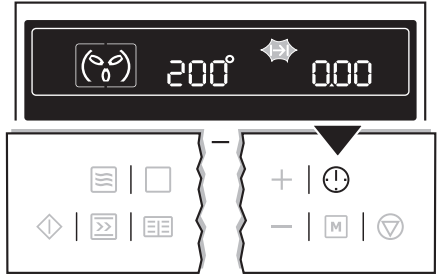


Vypnutí signálu:  
Stiskem libovolného tlačítka.

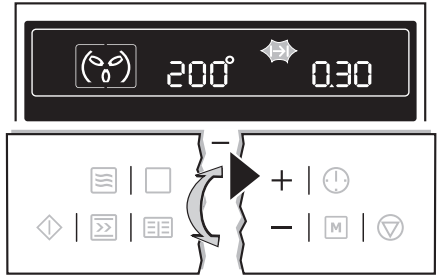




**Doba** 

1. Zvolte funkci trouby a tlačítkem + nebo – zvolte teplotu.
2. Tlačítko Funkce hodin  tiskněte tak dlouho, až začne blikat symbol Doba .



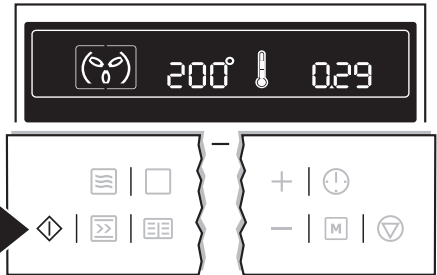
3. Tlačítkem + nebo – nastavte požadovanou dobu pečení.




4. Stiskem tlačítka Start  začíná plynout nastavený čas. Symbol Doba  svítí.



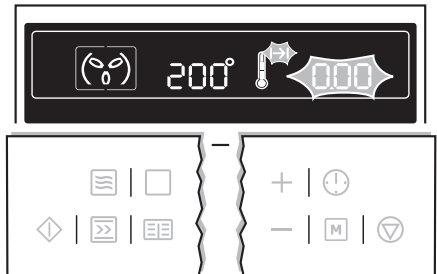
**Opakovaným stiskem tlačítka Funkce hodin  můžete zjistit denní čas.**





Po uplynutí času zazní na 2 minuty signál. Trouba se vypne.

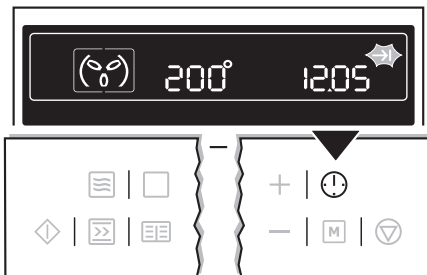
Zobrazí se "0.00" a symbol Doba  bliká.

Vypnutí signálu:  
Stiskem libovolného tlačítka.

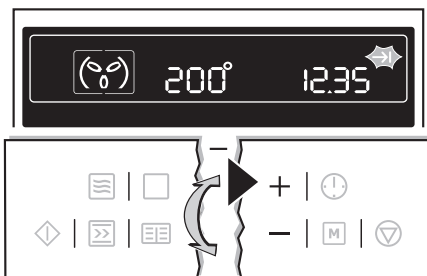




**Konec** 

1. Zvolte funkci trouby a tlačítkem + nebo – zvolte teplotu.
2. Tlačítko Funkce hodin  tiskněte tak dlouho, až začne blikat symbol Konec .



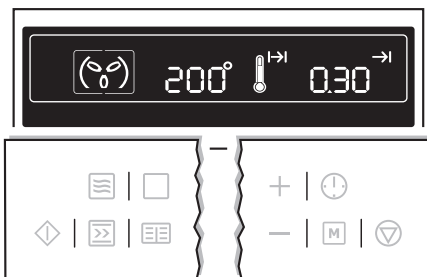
3. Tlačítkem + nebo– nastavte požadovanou dobu vypnutí.





Symbols Konec  a Doba  svítí. Trouba se automaticky zapne.



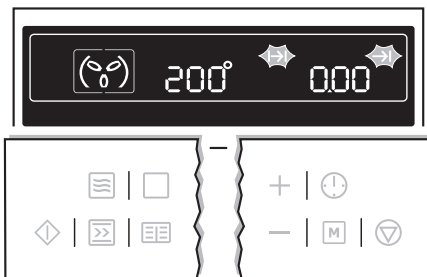
**Opakovaným stiskem tlačítka Funkce hodin  můžete zjistit denní čas.**



Po uplynutí času zazní na 2 minuty signál. Trouba se vypne.



Zobrazí se "0.00" a symboly Konec  a Doba  blikají.


Vypnutí signálu:  
Stiskem libovolného tlačítka.

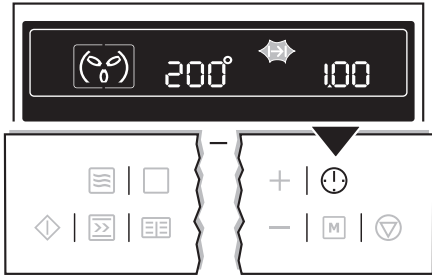



## Kombinace funkce Doba a Konec

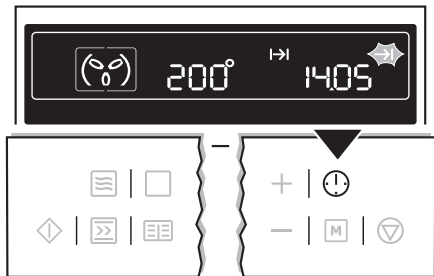




**Funkce Doba  a Konec  můžete použít současně, jestliže se má trouba automaticky zapnout a vypnout až po uplynutí určitého času.**

1. Zvolte funkci trouby a teplotu.
2. Pomocí funkce Doba  nastavte čas, který je nutný k přípravě jídla, např. 1 hodina.

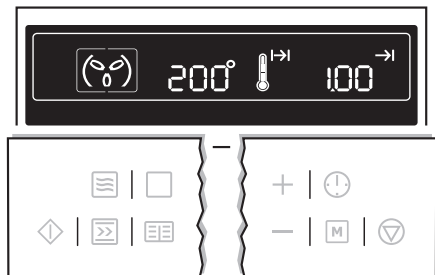


3. Pomocí funkce Konec  nastavte čas, kdy by jídlo mělo být hotové, např. v 14:05 hodin.



Symbole Doba  a Konec  svítí. Trouba se automaticky v požadovanou dobu zapne, např. v 13:05 hodin.

Po uplynutí nastavené doby pečení zazní na 2 minuty signál a trouba se vypne, např. v 14:05 hodin.



## Další funkce

### Vypnutí displeje



**Vypnutím displeje můžete ušetřit energii.**

### Vypnutí displeje

1. Spotřebič popřípadě vypněte tlačítkem Stop (⏻). Nesmí být signalizováno žádné zbytkové teplo.
2. Tlačítka Funkce hodin (🕒) a — tiskněte současně tak dlouho, až displej zhasne.



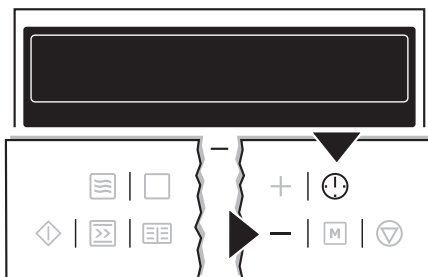
**Jakmile se spotřebič opět uvede do provozu, displej se automaticky rozsvítí.**

**Při dalším vypnutí denní displej opět zhasne.**

**K opětovnému trvalému zobrazení denního času je nutné displej opět zapnout.**

### Zapnutí displeje




1. Spotřebič můžete vypnout tlačítkem Stop (⏻).
2. Tlačítka Funkce hodin (🕒) a — tiskněte současně tak dlouho, až se displej opět rozsvítí.



## Dětská pojistka

Po zapnutí dětské pojistky není možné uvést troubu do provozu.




### Zapnutí dětské pojistky

- Spotřebič můžete vypnout tlačítkem Stop .  
**Nesmí být zvolena žádná funkce trouby.**
- Tlačítka Recepty  a  – držte současně stisknutá, až se na displeji objeví nápis **SAFE**.

Nyní je dětská pojistka zapnutá.






### Vypnutí dětské pojistky

- Spotřebič popřípadě vypnete tlačítkem Stop .
- Tlačítka Recepty  a  – držte současně stisknutá, až na displeji zhasne **SAFE**.

Dětská pojistka je nyní vypnutá a troubu je možné opět používat.

## Signální tón tlačítek



### Vypnutí signálního tónu tlačítek

- Spotřebič můžete vypnout tlačítkem Stop .
- Současně stiskněte a podržte tlačítka  a , dokud nezazní zvukový signál (asi 2 vteřin).

Nyní je signální tón tlačítek vypnutý.



### Zapnutí signálního tónu tlačítek

Současně stiskněte a podržte tlačítka  a , dokud nezazní zvukový signál (asi 2 vteřin).

Nyní je signální tón tlačítek zapnutý.

## **trouby**



**Jestliže troubu po určité době nevypnete, nebo nezměníte teplotu, automaticky se sama vypne.**

**Na teplotním displeji bliká naposled nastavená teplota.**

**Trouba se vypne při teplotě trouby:**

30 - 120 °C	za	12,5 hodin
120 - 200 °C	za	8,5 hodin
200 - 250 °C	za	5,5 hodin

Na displeji se objeví **OFF**.

**Uvedení trouby do chodu po bezpečnostním vypnutí**

Troubu úplně vypněte.


Pak ji můžete opět uvést do provozu.

## Použití, tabulky a tipy


### Pečení

#### **Funkce pečicí trouby: Horkovzdušná trouba s kruhovým topným tělesem**

#### **Formy na pečení**

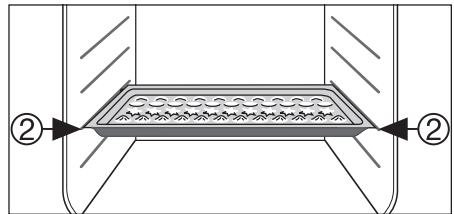
- Pro Horkovzdušná trouba s kruhovým topným tělesem  se hodí světlé kovové formy.

#### **Vkládací úroveň**

- S Horkovzdušná trouba s kruhovým topným tělesem  můžete péci zároveň až ve 2 výškách pečení.

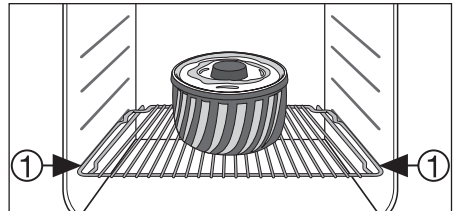
1 plech na pečení:

např.: vkládací úroveň 2



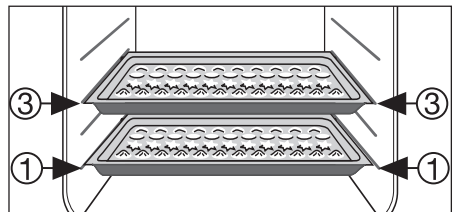
1 forma na pečení:

např.: vkládací úroveň 1




2 plechy na pečení:

např.: vkládací úroveň 1 a 3



## Všeobecné pokyny

S funkcí Horkovzdušná trouba s kruhovým topným tělesem  můžete péct současně ve dvou formách vedle sebe na jednom roštu. Doba pečení se tím prodlouží jen nepatrně.



**Při přípravě hlubokozmrazených potravin se mohou zasunuté plechy zdeformovat. Příčinou je velký teplotní rozdíl mezi hlubokozmrazenými potravinami a troubou. Po vychladnutí se plechy opět vyrovnají.**

### Pokyny k tabulkám pro pečení

V tabulkách najdete požadované údaje o teplotě, délce pečení a úrovni drážek pro různá jídla.

- Teploty a doby pečení jsou pouze orientační, protože se mohou měnit podle složení těsta, množství a typu formy na pečení.
- Při prvním pečení doporučujeme nastavit nižší teplotu a teprve přejete-li si např. výraznější zhnědnutí, nebo jestliže trvá pečení příliš dlouho, zvolit vyšší teplotu.
- Jestliže nenajdete pro vlastní recept žádné konkrétní údaje, vyberte si nějaké podobné pečivo.
- Při pečení koláčů na plechu nebo ve formě na více úrovních se může doba pečení prodloužit o 10-15 minut.
- Vlhké pečivo (např. pizza, ovocné koláče apod.) se připravuje na jedné úrovni.
- Různá výška jídla může na začátku pečení způsobit jeho nestejnou zhnědnutí. V tomto případě **neměňte nastavení teploty**. Rozdíly ve zhnědnutí se v průběhu pečení vyrovnají.

- Pečení masa nebo moučníků může v nové troubě probíhat jinak, než jak jste byli zvyklí u staré trouby. Upravte proto obvyklá nastavení (teplotu, doby pečení) a úroveň drážek podle údajů doporučených v následující tabulce.




**Při delší době pečení můžete troubu vypnout asi 10 minut před koncem pečení, abyste využili zbytkového tepla.**

**Tabulky platí, pokud není uvedeno jinak, pro vložení jídla do chladné trouby.**



**Tabulka pro pečení moučníků****Pečení na jedné úrovni**

Druh pečiva	Horkovzdušná trouba s kruhovým topným tělesem 		
	Úroveňdráže k	Teplota °C	Doba hod.: min.
<b>Pečivo ve formě</b>			
Bábovka apod.	1	160-170	0:50-1:10
Linecký koláč/královskábábovka	1	150-170	1:10-1:30
Piškotový dort	1	160-180	0:25-0:40
Dortový korpus, křehké těsto	2	170-190	0:10-0:25
Dortový korpus, třené těsto	2	150-170	0:20-0:25
Jablkový dort, s horní vrstvou	1	160-180	0:50-1:00
Jablkový koláč (2formy R20cm, příčně překládaný)	1	180-190	1:05-1:20
Pikantní koláč (např. slaný koláč Quiche Lorraine)	2	170-190	0:30-1:10
Sýrový dort	1	160-180	1:00-1:30
<b>Pečivo na plechu</b>			
Kynutá pletýnka/věneček	1	160-180	0:30-0:40
Vánoční štola	1	160-180	0:40-1:00
Chléb (žitný chléb)	1	180-200	0:45-0:60
Větrníky	2	170-190	0:30-0:40
Piškotová roláda	2	200-220 <sup>1)</sup>	0:08-0:15
Drobenkový koláč suchý	2	160-180	0:20-0:40
Máslový koláč/koláč s cukrovou polevou	2	170-190 <sup>1)</sup>	0:15-0:30
Ovocný koláč (z kynutého/třeného těsta)	2	160-180	0:25-0:50
Ovocné koláče z křehkého těsta	2	170-190	0:40-1:20
Koláče na plech s choulostivou náplní (např. tvaroh, smetana, medový koláč s mandlemi)	2	150-170	0:40-1:20
Pizza (s velkou náplní)	2	190-210 <sup>1)</sup>	0:20-0:40
Pizza (slabá)	2	230 <sup>1)</sup>	0:12-0:20
Chlebové placky	2	230 <sup>1)</sup>	0:10-0:20

Druh pečiva	Horkovzdušná trouba s kruhovým topným tělesem 		
	Úroveňdráže k	Teplota °C	Doba hod.: min.
Ploché koláče s náplní	2	190-210	0:35-0:50
<b>Malé pečivo</b>			
Placičky z křehkého těsta	2	160-180	0:06-0:20
Stříkané pečivo	2	160	0:10-0:40
Placičky z třeného těsta	2	160-180	0:15-0:20
Pusinky	2	80-100	2:00-2:30
Mandlové pusinky	2	100-120	0:30-0:60
Malé kynuté kousky	2	160-180	0:20-0:40
Malé kousky z listového těsta	2	180-200 <sup>1)</sup>	0:20-0:30
Housky	2	210-230	0:20-0:35
Malé koláčky (20kousků na plech)	2	170 <sup>1)</sup>	0:20-0:30

1) Troubu předehřejte.

### Příprava jídel na více úrovních


Druh pečiva	Horkovzdušná trouba s kruhovým topným tělesem 		Teplota °C	Čas hod.: min.
	Vkládací úroveň zespod			
	2 úrovně			
<b>Malé cukroví</b>				
Placičky z křehkého těsta	1 / 3		160-180	0:15-0:35
Stříkané pečivo	1 / 3		180	0:20-0:60
Placičky z třeného těsta	1 / 3		160-180	0:25-0:40
Bílkové cukroví, pusinky	1 / 3		80-100	2:10-2:50
Ořechové pusinky	1 / 3		100-120	0:40-1:20
Kynuté drobné pečivo	1 / 3		160-180	0:30-0:60
Drobné pečivo z listového těsta	1 / 3		180-200 <sup>1)</sup>	0:30-0:50

1) Pečící troubu předehřejte.

## Tipy k pečení

Výsledek pečení	Možná příčina	Řešení
Spodek koláče je příliš světlý.	Špatná úroveň drážek	Zasuňte koláč víc dolů
Koláč klesl (je mazlavý, nepropečený).	Příliš vysoká teplota pečení.	Nastavte o něco nižší teplotu pečení
	Příliš krátká doba pečení	Prodlužte dobu pečení. <b>Dobu pečení není možné zkrátit nastavením vyšší teploty.</b>
	V těstu je příliš mnoho tekutiny.	Použijte méně tekutiny. Dodržujte dobu tření, především používáte-li kuchyňského robota.
Koláč je příliš suchý.	Příliš nízká teplota.	Nastavte vyšší teplotu pečení.
	Příliš dlouhá doba pečení.	Zkrat' te dobu pečení.
Koláč není stejnoměrně hnědý	Příliš vysoká teplota pečení a příliš krátká doba pečení.	Nastavte nižší teplotu pečení a prodlužte dobu pečení.
	Těsto není rovnoměrně rozdělené.	Těsto rovnoměrně rozetřete na plech.
Koláč není po uvedené době upečený.	Příliš nízká teplota.	Nastavte o něco vyšší teplotu pečení.

## Tabulka pro nákypy a zapékaná jídla

Jídlo	Horkovzdušná trouba s kruhovým topným tělesem 		
	Úroveň drážek	Teplota °C	Doba hod.: 55 min.
Nudlový nákyp	1	180-200	0:45-1:00
Lasagne	1	180-200	0:25-0:40
Zapékaná zelenina <sup>1)</sup>	1	160-170	0:15-0:30
Zapékané bagety <sup>1)</sup>	1	160-170	0:15-0:30
Sladké nákypy	1	180-200	0:40-0:60
Rybí nákypy	1	180-200	0:30-1:00
Plněná zelenina	1	160-170	0:30-1:00

1) Troubu předehřejte.

## Tabulka pro mražená ahotová jídla

Jídlo	Funkce trouby	Úroveň drážek	Teplota °C	Doba
Hlubokozmražená pizza	 Horkovzdušná trouba s kruhovým topným tělesem	3	podle pokynů výrobce	podle pokynů výrobce
Hranolky <sup>1)</sup> (300-600 g)	 Horkovzdušné grilování	3	200-220	podle pokynů výrobce
Bagety	 Horkovzdušná trouba s kruhovým topným tělesem	3	podle pokynů výrobce	podle pokynů výrobce
Ovocný koláč	 Horkovzdušná trouba s kruhovým topným tělesem	3	podle pokynů výrobce	podle pokynů výrobce

1) Poznámka: Hranolky při rozmrazování 2-3 x obraťte.

## Pečení masa

**Funkce trouby: Horkovzdušná trouba s kruhovým topným tělesem** 

### Nádoby na pečení

- K pečení masa jsou vhodné všechny žáruvzdorné nádoby (dodržujte pokyny výrobce).
- Libové maso všeho druhu doporučujeme péct **v pekáči s poklicí**. Maso tak zůstane šťavnaté.
- Všechny druhy masa, které by měly mít po upečení kůrčičku, můžete péct ve vhodné **nádobě bez** pokličky.




### Pokyny k tabulce pečení masa

**Údaje v následující tabulce jsou pouze orientační.**

- Maso a ryby doporučujeme péct **v troubě až od váhy 1 kg**.
- Přidáte-li do nádoby na pečení trochu tekutiny, zabráníte tím připečení vystřikující masové šťávy nebo tuku.
- Pečení podle potřeby (po 1/2 - 2/3 doby pečení) obraťte.
- Velké pečeně a drůbež během pečení několikrát polijte vypečenou šťávou. Pečeně pak bude mít lepší chuť.
- Troubu vypněte asi 10 minut před koncem pečení, abyste využili zbytkového tepla.

**Tabulka pečení masa**

Maso na pečení	Horkovzdušná trouba s kruhovým topným tělesem 		
	Úroveň drážek	Teplota °C	Doba hod.: min.
<b>Vepřové</b>			
Ramínko, plec, šunka (1000-1500 g)	1	170-190	1:30-2:00
Kotleta, uzené žebírko (1000-1500 g)	1	180-200	1:00-1:30
Sekaná (750-1000 g)	1	180-200	0:45-1:00
Vepřové nožičky, předvařené (750-1000 g)	1	170-190	1:30-2:00
<b>Hovězí</b>			
Dušené hovězí (1000-1500 g)	1	180-200	2:00-2:30
Rostbíf nebo filety, na cm výšky	1	210-230*	0:06-0:09 na cm výšky
<b>Telecí</b>			
Telecí pečeně (1000 g)	1	170-190	1:30-2:00
Telecí nožičky (1500-2000 g)	1	170-190	2:00-2:30
<b>Jehněčí</b>			
Jehněčí kýta (1000-1500 g)	1	170-190	1:15-2:00
Jehněčí hřbet (1000-1500 g)	1	180-200	1:00-1:30
<b>Rychle pečené kousky na plechu</b>			
Párečky "cordon bleu"	1	220-230*	0:05-0:08
Klobásky	1	220-230*	0:12-0:15
Řízek nebo kotleta, obalované	1	220-230*	0:15-0:20
Špikované maso	1	210-220*	0:15-0:20
<b>Ryba (dušená)</b>			
Celé ryby (1000-1500 g)	1	210-220	0:45-1:15
<b>Drůbež</b>			
Kuře, mladá slepice (1-1,5 kg)	1	190-210	0:45-1:15
Kuřecí půlky (po 400-500 g)	1	200-220	0:35-0:50
Drůbeží kousky (po 200-250 g)	1	200-220	0:35-0:50
Kachna (1500-2000 g)	1	180-200	1:15-1:45

Maso na pečení	Horkovzdušná trouba s kruhovým topným tělesem 		
	Úroveň drážek	Teplota °C	Doba hod.: min.
<b>Zvěřina</b>			
Zaječí hřbet, zaječí kýty (až 1000 g)	1	220-230*	0:25-0:40
Zadní pečeně ze zvěřiny (1500-2000 g)	1	210-220	1:15-1:45
Srnčí/jelení kýta (1500-2000 g)	1	200-210	1:30-2:15

\* Předehřejte troubu.

## Grill

**Funkce trouby: Grill  s maximálním nastavením teploty**



**Upozornění: Grilujte vždy se zavřenými dveřmi trouby.**

- Ke grilování používejte grilovací rošt s plechem.
- Grilovací časy jsou orientační.
- Grilování je vhodné zejména pro ploché kousky masa nebo ryb.

**Grilovací tabulka**

Potraviny ke grilování	Úroveň drážek	Doba grilování	
		1. strana	2. strana
Špikované maso	3	8-10 min.	6-8 min.
Vepřové bez kosti	2	10-12 min.	6-10 min.
Klobásy	3	8-10 min.	6-8 min.
Hovězí steaky, telecí steaky	3	6-7 min.	5-6 min.
Hovězí hřbet, rostbíf (asi 1 kg)	2	10-12 min.	10-12 min.
Toastový chléb <sup>1)</sup>	3	4-6 min.	3-5 min.
Obložené toustovací chleby	2	8-10 min.	—

1) Použijte grilovací rošt bez plechu.



## Horkovzdušné grilování

**Funkce trouby: Horkovzdušné grilování** 

Jídlo	Teplota v °C	Plech	Grilovací rošt	Grilovací čas v minutách	po ... minutách obrátit
		Úroveň drážek			
Kuře (900-1000 g)	180-200	1	2	50-60	25-30
Plněná vepřová rolka (2000 g)	180-200	1	2	90-95	45
Nudlový nákyp	180	—	2	30	—
Zapékaný bramborový nákyp	200	—	2	20-23	—
Bramborové nočky, zapékané	180	—	2	20-23	—
Květák s holandskou omáčkou	200	—	2	15	—

## Rozmrazování

### **Funkce trouby: Rozmrazování/ Sušení (Nastavení teploty 30 °C)**

- Vybalené potraviny položte v talíři na rošt.
- Potraviny nezakrývejte talíři ani mísami; čas k rozmrazení by se tak značně prodloužil.
- K rozmrazování zasuňte rošt do **1. úrovně drážek zdola**.

### **Tabulka k rozmrazování**

Jídlo	Čas k rozmrazení min.	Čas k dojití min.	Poznámka
Kuře, 1000 g	100-140	20-30	Kuře položte na obrácený talířek ve velkém talíři. V polovině doby obraťte.
Maso, 1000g	100-140	20-30	V polovině doby obraťte.
Maso, 500g	90-120	20-30	V polovině doby obraťte.
Pstruh, 150g	25-35	10-15	—
Jahody, 300g	30-40	10-20	—
Máslo, 250g	30-40	10-15	—
Smetana, 2 x 200 g	80-100	10-15	Smetanu lze snadno ušlehat i s ještě lehce zmrazenými kousky.
Dort, 1400g	60	60	—

## Sušení

### Funkce pečicí trouby: Rozmrazování/ Sušení

- Používejte plechy vyložené svačínovým papírem nebo papírem na pečení.
- Nejlepších výsledků dosáhnete, když po poloviční době sušení pečicí troubu vypnete, otevřete a necháte vychladnout nejlépe přes noc.
- Pak sušené potraviny dosušte.

Sušené potraviny	Teplota v °C	Vkládací úroveň		Čas v hodinách (orientační hodnota)
		1 úroveň	2 úrovně	
<b>Zelenina</b>				
Fazole	75	2	1 / 3	6-9
Paprika (proužky)	75	2	1 / 3	5-8
Polévková zelenina	75	2	1 / 3	5-6
Houby	50	2	1 / 3	6-9
Koření	40-50	2	1 / 3	2-4
<b>Ovoce:</b>				
Švestky	75	2	1 / 3	8-12
Meruňky	75	2	1 / 3	8-12
Krájená jablka	75	2	1 / 3	6-9
Hrušky	75	2	1 / 3	9-13

## Zavařování

### Funkce trouby: Horkovzdušná trouba s kruhovým topným tělesem

- Ke sterilování používejte výlučně zavařovací sklenice stejné velikosti.
- **Sklenice s uzávěrem typu Twist-Off, bajonetovým uzávěrem, nebo kovové nádoby nejsou vhodné.**
- K zavařování použijte **1.** úroveň zdola.
- Sklenice postavte na plech. Vejde se na něj až šest sklenic s litrovým obsahem.
- Sklenice musí být naplněné do stejné výše a dobře uzavřené.
- Postavte je na plech tak, aby se vzájemně nedotýkaly.
- Na univerzální plech nalijte asi 1/2 Na plech nalijte asi 1/2 litru vody, aby bylo v troubě dostatečné vlhko.
- Jakmile se v prvních sklenicích začnou tvořit bublinky (u 1-litrových sklenic asi za 35-60 minut), troubu vypněte nebo nastavte teplotu zpět na 100 ° C (viz tabulka).

### Zavařovací tabulka

Uvedené doby zavařování a teploty jsou pouze orientační

Suroviny k zavařování	Teplota ve °C	Zavařování až do začátku bublinek v min.	Dále při 100 °C v min.
<b>Bobuloviny</b>			
Jahody, borůvky, maliny, zralý angrešt	160-170	35-45	—
Nezralý angrešt	160-170	35-45	10-15
<b>Peckoviny</b>			
Hrušky, kdoule, švestky	160-170	35-45	10-15
<b>Zelenina</b>			
Karotka <sup>1)</sup>	160-170	50-60	5-10
Houby <sup>1)</sup>	160-170	40-60	10-15
Okurky	160-170	50-60	—
Zeleninová směs v nálevu	160-170	50-60	15
Květák, hrášek, chřest	160-170	50-60	15-20
Fazole	160-170	50-60	—

1) Nechte dojít ve vypnuté troubě.

## Mikrovlny

### Pokyny k použití

#### Všeobecné pokyny

- Po vypnutí trouby nechte jídla několik minut dojít (viz Tabulky pro mikrovlny: doba dojití).
- Před přípravou jídla odstraňte obaly z alobalu, vyjměte jídlo z kovových nádob apod.

#### Příprava jídel

- Jídla připravujte pokud možno zakrytá - v nádobách vhodných pro mikrovlny. Pouze když si přejete, aby jídlo mělo kůrčičku, připravujte jídla bez zakrytí.
- Zchlazená nebo zmrazená jídla potřebují delší dobu přípravy.
- Jídla s omáčkou je nutné občas zamíchat.
- Tvrdou zeleninu jako mrkev, hrášek nebo květák, připravujte ve vodě.
- Asi v polovině doby přípravy větší kusy obraťte.
- Zeleninu nakrájejte na pokud možno stejně velké kousky.
- Používejte ploché, široké nádoby.

#### Rozmrazování masa, drůbeže, ryb

- Vybalené zmrazené potraviny položte na malý otočný talíř a pod něj položte nádobu, nebo rozmrazovací rošt či umělohmotné síto, aby rozmrazená tekutina mohla odtékat.
- V polovině doby rozmrazované potraviny obraťte, pokud možno rozdělte, již rozmrazené kousky uvolněte.

#### Rozmrazování másla, dortových kousků, tvarohu

- Nerozmrazujte úplně v troubě, ale nechte rozmrazit při pokojové teplotě. Dosáhnete tak rovnoměrnějšího výsledku. Případné kovové nebo hliníkové obaly před rozmrazováním úplně odstraňte.



#### Rozmrazování ovoce a zeleniny

- Ovoce a zelenina, které budete dále zpracovávat syrové, nerozmrazujte úplně v troubě, ale nechte rozmrazit při pokojové teplotě.
- Ovoce a zelenina, které pak budete vařit, můžete přímo připravit s vyšším výkonem mikrovln, bez předchozího rozmrazení.

#### Hotová jídla

- Hotová jídla v kovových obalech nebo umělohmotných vaničkách se smějí rozmrazovat nebo ohřívat pomocí mikrovln pouze tehdy, jestliže jsou výslovně označeny jako vhodné pro mikrovlny.
- Dodržujte prosím vždy pokyny výrobce vytištěné na obalu (např. k odstranění kovových víček a propíchnutí umělohmotné fólie).

## Vhodné nádoby a materiál

Nádoba/materiál	Mikrovlny 			Trouba Grill 
	Roz- mrazování	Ohřívání	Vaření	
Ohnivzdorné sklo a porcelán (bez kovových dílů, např. Pyrex, jenské sklo)	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>
Neohnivzdorné sklo a porcelán <sup>1)</sup>	<b>X</b>	–	–	–
Sklokeramika a vitrokeramika z ohnivzdorného a mrazuvzdorného materiálu (např. Arcoflam), rošt	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>
Keramika <sup>2)</sup> , kamenina <sup>2)</sup>	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>	–
Plast, teplotně odolný až do 200 °C <sup>3)</sup>	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>	–
Lepenka, papír	<b>X</b>	–	–	–
Fólie na udržování čerstvých potravin	<b>X</b>	–	–	–
Fólie na pečení s uzávěrem vhodným pro mikrovlnnou troubu <sup>3)</sup>	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>	–
Kovové nádoby na pečení např. smaltované, litinové	–	–	–	<b>X</b>
Formy na pečení, černě lakované nebo se silikonovou vrstvou <sup>3)</sup>	–	–	–	<b>X</b>
Plech na pečení	–	–	–	<b>X</b>
Zapékací nádobí, např. formy Crostino nebo Crunch	–	<b>X</b>	<b>X</b>	–
Hotová jídla v obalech <sup>3)</sup>	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>

1) bez stříbrné, zlaté, platinové nebo kovové vrstvy/dekorace

2) bez křemenných nebo kovových částí, bez glazury s obsahem kovu

3) Řiďte se prosím maximálními teplotami uvedenými výrobcem.

**X vhodné**

**– nevhodné**



### Na co je nutné ještě dbát ...


- Potraviny mají různý tvar a vlastnosti. Přípravují se v různém množství. Proto je nutné požadované časy a výkony pro rozmrazování, ohřívání nebo přípravu jídel nastavovat individuálně. V zásadě platí:

#### **Dvojnásobné množství = téměř dvojnásobný čas**


- Při ohřívání pomocí mikrovln vzniká teplo v samotných potravinách. Proto se všechna místa neohřejí současně. Zejména u velkých množství je proto nutné ohřívání jídla občas zamíchat nebo obrátit.
- V tabulkách je uvedena **doba dojití**. Nechte jídlo ještě dojít v troubě nebo venku, aby se teplo rozdělilo ještě rovnoměrněji.
- Připravujete-li rýži, dosáhnete lepších výsledků s plochými širokými nádobami.

## Tabulka pro mikrovlny


### Rozmrazování

Potraviny	Mikrovlny 				
	Množství g	Výkon (W)	Doba min.	Doba dojití min.	Upozornění
<b>Maso</b>					
Celé kusy	500	200	10-12	10-15	Občas obraťte.
Steaky	200	200	3-5	5-10	Občas obraťte, rozmrzlé kusy odstraňte.
Míchané mleté maso	500	200	10-15	10-15	
Guláš	500	200	10-15	10-15	
<b>Drůbež</b>					
Kuře	1000	200	25-30	10-20	Občas obraťte, rozmrzlá místa zakryjte alobalem.
Kuřecí prsa	100-200	200	3-5	10-15	
Kuřecí stehna	100-200	200	3-5	10-15	
Kachna	2000	200	45-60	20-30	
<b>Ryby</b>					
Celá ryba	500	100	10-15	15-20	Občas obraťte.
Rybí filé	500	100	10-12	15-20	
<b>Uzeniny</b>					
Plátkový salám	100	100	2-4	20-40	Občas obraťte.
<b>Mléčné výrobky</b>					
Tvaroh	250	100	10-15	25-30	Odstraňte obalovou fólii, v polovině doby obraťte.
Máslo	250	100	3-5	15-20	
Sýr	250	100	3-5	30-60	
Smetana	200	100	7-12	20-30	Odstraňte obalovou fólii, občas zamíchejte.
<b>Koláče/pečivo</b>					
Kynuté těsto	1 kus	100	2-3	15-20	Talíř občas otočte.
Tvarohový koláč	1 kusy	100	2-4	15-20	
Koláče (šlehačkový dort)	1 kusy	100	1-2	15-20	
Suchý koláč (např. třený koláč,)	1 kusy	100	2-4	15-20	Talíř občas otočte.
Ovocný koláč	1 kusy	100	1-2	15-20	

























Potraviny	Mikrovlny 				Upozornění
	Množství g	Výkon (W)	Doba min.	Doba dojití min.	
Chléb	1 kg	100	15-20	10-15	Občas obraťte.
Plátky chleba	0,5 kg	100	8-12	10-15	
Housky	4 kusy	100	5-8	5-10	
<b>Ovoce</b>					
Jahody	300	100	8-12	10-15	Rozmrazujte zakryté, občas zamíchejte.
Švestky, třešně, maliny, borůvky, meruňky	250	100	8-10	10-15	
<b>Rozpouštění</b>					
Čokoláda / čokoládová poleva	150	600	2-3	—	Občas zamíchejte.
Máslo	100	200	2-4	—	
<b>Ohřívání</b>					
Dětská výživa ve skle	200	300	2-3	—	Občas zamíchejte, zkontrolujte teplotu!
Dětské mléko (láhev 180 ml)	200	1000	0:20-0:40	—	Do lahvičky vložte lžičku, zamíchejte, zkontrolujte teplotu!
Hotové jídlo	400-500	600	4-6	5	Je-li zakryto alobalem, odstraňte ho, občas otočte.
Hotové jídlo, hlubokozmrazené	400-500	400	14-20	5	
Mléko	1 šálek asi 200ml	1000	1:15-1:45	—	Vložte lžičku do nádoby.
Voda	1 šálek asi 200ml	1000	1:30-2	—	
Omáčka	200 ml	600	1-2	—	občas zamíchejte.
Polévka	300 ml	600	2-4	—	














**Tabulka pro mikrovlny****Příprava jídel**

Jídlo	Mikrovlny 				
	Množství g	Výkon (W)	Čas min.	Doba dojití min.	Upozornění
Celá ryba	500	500	8-10	—	Připravujte zakryté, nádobu několikrát otočte.
Rybí filé	500	500	6-8	—	
Zelenina, krátká doba přípravy, čerstvá <sup>1)</sup>	500	600	12-16	—	Přilijte asi 50 ml vody, připravujte zakryté, občas zamíchejte.
Zelenina, krátká doba přípravy, hlubokozmrazená <sup>1)</sup>	500	600	14-18	—	
Zelenina, dlouhá doba přípravy, čerstvá <sup>1)</sup>	500	600	14-20	—	
Zelenina, dlouhá doba přípravy, hlubokozmrazená <sup>1)</sup>	500	600	18-24	—	
Slané brambory	800 g + 600 ml	1000	5-7	300 W / 15-20	Připravujte zakryté, občas zamíchejte.
Rýže	300 g + 600 ml	1000	4-6	—	

<sup>1)</sup> Všechnu zeleninu připravujte zakrytou.  
Uvedené časy jsou pouze orientační a závisí na druhu a vlastnostech použitých potravin.

**Tabulka kombinované funkce****Funkce pečení trouby: Horkovzdušná trouba s kruhovým topným**
**tělesem  + Mikrovlny **  
**nebo Horkovzdušné grilování  + Mikrovlny **

Jídlo	Nádoba na pečení	Funkce pečení trouby	Tep. v °C	Mikrov. Watt	Vkládací úroveň	Čas v min.	Poznámky:
Nákyp/ tvarohový nákyp	Zapékací forma na rošt	 + 	250	600	1	25-35	
Nákyp/ zapékaný	Zapékací forma na rošt	 + 	250	600	1	30-40	
Kachna 2000 g	Skleněné nádobí na rošt	 + 	Nejdřív 250 <sup>1)</sup> pak 180	300 300	1	40-60	Po 15 min. otočit, pak 180 °C, 10 min. nechat stát
Rybí filé 350 g	Skleněné nádobí na rošt	 + 	250	600	1	15-20	Plněné, svinuté, okořeněné
Zapékaná ryba 1400 g	Skleněné nádobí	 + 	250	300	1	30-40	
Drůbež celá	Skleněné nádobí na rošt	 + 	200	300	1	30-40	Po 20 min. otočit
Drůbež púlená	Skleněné nádobí na rošt	 + 	200	300	1	25-35	Po 15 min. otočit
Sekaná pečeně 650 g	Skleněné nádobí na rošt	 + 	250	300	1	30-40	5 min. nechat stát
Kuřecí stehno	Skleněné nádobí na rošt	 + 	250	600	1	20-25	Po 20 min. otočit
Telecí pečeně 1000 g	Skleněné nádobí na rošt	 + 	210	300	1	30-40	Po 25 min. otočit, nezakrývat, 5 min. nechat stát
Zapékané brambory	Skleněné nádobí na rošt	 + 	250	600	1	20-25	Sýr nahoru

Jídlo	Nádoba na pečení	Funkce pečicí trouby	Tepl. v °C	Mikrov.  Watt	Vkládací úroveň	Čas v min.	Poznámky:
Jehněčí kýta skostí 1000 g	Skleněné nádobí na rošt	 + 	180	300	1	30-40	5 min. nechat stát
Jehněčí kýta bezkostí 1000 g	Skleněné nádobí na rošt	 + 	200	300	1	30-40	5 min. nechat stát
Lasagne 1200 g	Zapékací forma na rošt	 + 	250	400	1	25-30	
Nudlový nákyp 1800 g	Zapékací forma na rošt	 + 	250	400	1	30-35	Po 20 min. zamíchat
Plněné papriky	Skleněné nádobí na rošt	 + 	250	400	1	20-25	Poloviny paprikových lusků plněné sýrem/ zeleninou
Hovězípečeně 1000 g	Skleněné nádobí na rošt	 + 	180	400	1	60-70	10 min. nechat stát 1x obrátit, vařit zakryté
Vepřovápečeně z krkovic 1200 g	Skleněné nádobí na rošt	 + 	230	400	1	55-65	5 min. nechat stát 1x obrátit

1) Pečicí troubu předehejte na uvedenou teplotu. Uvedené doby vaření a teploty jsou orientační hodnoty a závisí na druhu a vlastnostech potraviny.

## Tipy k používání mikrovln

Problém	Řešení
Pro připravované množství jídla nenajdete žádné údaje.	Řiďte se údaji pro podobné potraviny. Prodlužujte nebo zkracujte doby přípravy jídla podle následujícího pravidla: <b>Dvojnásobné množství jídla = téměř dvojnásobný čas.</b> <b>Poloviční množství = poloviční čas</b>
Jídlo je příliš suché.	Nastavte kratší dobu přípravy nebo nižší výkon mikrovln.
Jídlo není po uplynutí nastavené doby ještě rozmrazené, teplé nebo uvažené.	Nastavte delší dobu přípravy nebo vyšší výkon mikrovln. Uvědomte si prosím, že vyšší jídla vyžadují delší dobu přípravy.
Po uplynutí doby přípravy je jídlo na okraji přehřáté, ale uprostřed ještě není hotové.	Příště zvolte nižší výkon a delší čas. Tekutiny, např. polévku, občas zamíchejte.


**Zkušební pokrmy podle IEC 60705**

(Výkon mikrovln 1000 W)






Zkušební ústavy kontrolují jakost a funkce mikrovlnných přístrojů pomocí speciálních zkušebních pokrmů.

Jídlo	Výkon Watt	Funkce pečicí trouby	Vkládací úroveň	Doba pečení min.	Doba odstavení min.	Poznámka
Vaječné krémy (12.3.1)	300		Skleněné dno	30-40	120	Formu po polovině času jednou otočte
Piškot (12.3.2)	600		Skleněné dno	8-10	5	
Sekaná pečeně (12.3.3)	500		Skleněné dno	20-22	5	Zakryjte, formu po polovině času jednou otočte
Zapékané brambory (12.3.4)	500		1	40	5	
Koláč (12.3.5)	200		2	20	5	
Grilování kuřete 1200 g (12.3.6)	300		1	35	5	Po 15 min. otočte
Rozmrazování sekané (13.3)	100		Skleněné dno	15-20	5	Po polovině doby otočte, rozmrzlé díly odstraňte
Rozmrazování malin (B.2.1)	100		Skleněné dno	11-13	5	Zakryjte

## Programy

Přístroj má 12 naprogramovaných funkcí, které lze tlačítkem Recepty  vyvolat jednu po druhé.

Pro nastavení viz kapitolu Doplnkové funkce: Programy pro mikrovlnnou troubu

Pro-gram	Funk-ce	Předpis		Hmotnost			Před-nastavení podle-času	Funkceu držení tepla "HH"
				Předna-stavení	min.	max.		
<b>P1</b>		Drůbež		1000 g	100 g	1500 g	19 min 40 sek	Ne
<b>P2</b>		Roz-mrazení <sup>1)</sup>	Maso		800 g	100 g	1500 g	17 min 36 sek
<b>P3</b>		Ryby		1000 g	100 g	1500 g	15 min 20 sek	Ne
<b>P4</b>		Chléb		500 g	100 g	1500 g	6 min	Ne

Program	Funkce	Předpis	Hmotnost			Přednastavení podle času	Funkce udržení tepla "HH"	
			Přednastavení	min.	max.			
<b>P5</b>		Mraž. zelenina malá +50 ml vody		800 g	100 g	1000 g	15 min 44 sek	Ano
<b>P6</b>		Mraž. zelenina velká +50 ml vody		800 g	100 g	1000 g	22 min 56 sek	Ano
<b>P7</b>	Vaření 1) 	Čerstvá zelenina malá + 50 ml vody		800 g	100 g	1000 g	24 min	Ne
<b>P8</b>		Čerstvá zelenina velká + 50 ml vody		800 g	100 g	1000 g	26 min 40 sek	Ne
<b>P9</b>		Brambory + 100 ml vody		600 g	100 g	1000 g	17 min 12 sek	Ne
<b>P10</b>		Ryby		1000 g	100 g	1000 g	21 min 40 sek	Ano
<b>P11</b>		Kombi funkce 1)	Zapečené brambory		1000 g	400 g	1800 g	30 min
<b>P12</b>	 	Kuře		1000 g	500 g	1400 g	30 min	Ano

1) Během funkcí rozmrazování a vaření potraviny několikrát obraťte.



## AMERICKE BRAMBORY(pro 4-5 osob)

### Příklady:

- 750 g brambor
- 100 g sýra Gruyere nebo ementál, strouhaný
- 1 vejce
- 250 ml mléka nebo smetany
- 2 lžíce másla
- 1/2 lžíce tymiánu
- 1 stroužek česneku oloupaný
- sůl, pepř, muškátový oříšek

### Příprava:

Brambory oloupeme, nakrájíme na kolečka široká asi 3 mm, osušíme, osolíme a opepříme.

Polovinu brambor nakrájených na kolečka rozložíme ve formě na pečení vymazané tukem, nahoru nasypeme trochu strouhaného sýra. Zbývající kolečka brambor rozložíme nahoru a posypeme zbývajícím sýrem.

Rozdrtíme stroužek česneku a smícháme s vejci, mlékem a tymiánem. Hmotu osolíme a nalijeme na brambory.

Na zapečené brambory dáme vložky másla.

Nastavení	Vkládací úroveň	Doba pečení
<b>P11:</b> AMERICKE BRAMBORY	2	30 min.

## KURE 1200 G

### Příklady:

- 1 Kuře (1000 - 1200 g)
- 2 lžíce oleje
- sůl, pepř, paprika a kari

### Příprava:

Kuře opláchneme a osušíme kuchyňskou utěrkou.

Koření smícháme s olejem a kuře jím rovnoměrně potřeme uvnitř i vně. Pak kuře prsíčky dolů položíme do formy na pečení nebo skleněné formy s děrovanou podložkou (zvláštní příslušenství).

Po polovině doby pečení kuře obrátíme. Po prvním zaznění signálu zkontrolujeme stav pečení. Pokud je to nutné, prodloužíme dobu pečení až po druhý signál (asi 10 min.).

Nastavení	Vkládací úroveň	Doba pečení
<b>P12</b> KURE 1200 G	2	30 min.

## Čištění a údržba



**Upozornění: Při čištění musí být trouba vypnutá a vychladlá.**

**Upozornění: Čištění trouby pomocí parního nebo vysokotlakého přístroje je z bezpečnostních důvodů zakázáno!**

**Upozornění: Nepoužívejte písek, silné čisticí prostředky ani žádné prostředky s drsnými částicemi.**

Vnější plochy spotřebiče

- Přední stranu spotřebiče otřete měkkým hadříkem namočeným v teplém roztoku mycího prostředku.
- Na kovový přední panel používejte obvyklé čisticí prostředky.

Vnitřní prostor trouby

Troubu čistíte po každém použití. Nečistoty tak snadno odstraníte a tolik se nepřipečou.

1. Otevřením dveří trouby se automaticky vypne osvětlení trouby.
2. Po každém použití troubu vytřete vodou s mycím prostředkem a vysušte.



**Odolné skvrny odstraňte pomocí speciálního prostředku na čištění trouby.**



**Upozornění: Při použití spreje do trouby se přesně řiďte pokyny výrobce.**

Příslušenství

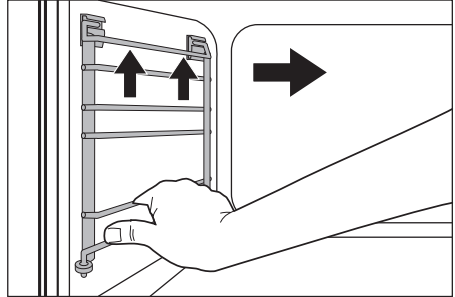
Všechny zasunovací díly (rošt, drážky apod.) po každém použití opláchněte a dobře osušte. Čištění bude jednodušší, když díly necháte krátce odmočit.

## Drážky

Chcete-li vyčistit boční stěny trouby, můžete drážky na levé i pravé straně odstranit.

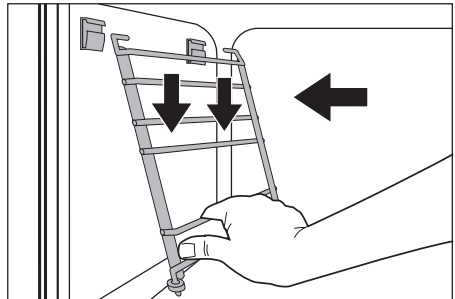
### **Vyjmutí drážek**

Drážky nadzdvihněte a potom je vyhákněte z horních závěsů.



### **Zasazení drážek**

Drážky opět zasadíte do horních závěsů.



## Osvětlení trouby



**Upozornění: Nebezpečí úrazu elektrickým proudem! Před výměnou žárovky trouby:**

- Vypněte troubu!
- Pojistky v pojistkové skříňce vyšroubujte nebo vypněte.

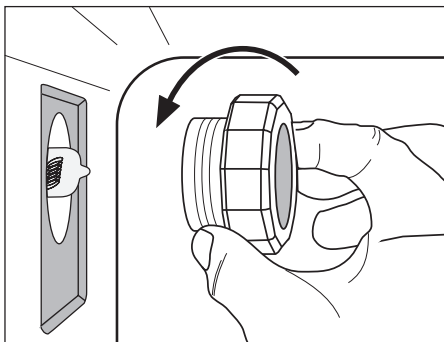


**Na dno trouby položte kus látky kvůli ochraně žárovky a skleněného krytu.**

**Výměna boční žárovky trouby/omytí skleněného krytu**

1. Odstraňte levé drážky.
2. Skleněný kryt vyšroubujte směrem doleva a omyjte.
3. Je-li to nutné:





**Vyměňte žáruvzdornou halogenovou žárovku do trouby 20 wattů, 12 V, 300°C.**



**Halogenovou žárovku uchopte vždy pomocí hadříku, aby se do ní nevypálily zbytky tuku.**

4. Skleněný kryt nasad'te zpět na místo.
5. Drážky zasuňte zpět.

## Co dělat, když ...

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba se nezahřívá.	Trouba není zapnutá.	Zapněte troubu.
	Není nastavený denní čas.	Nastavte denní čas.
	Požadovaná nastavení nefungují.	Zkontrolujte nastavení.
	Vypadl bezpečnostní vypínač trouby.	Viz bezpečnostní vypnutí.
	Je zapnutá dětská pojistka.	Vypněte dětskou pojistku.
	Vypadla pojistka v domácí instalaci (pojistkové skříňce).	Zkontrolujte pojistky. Jestliže pojistky vypadnou několikrát, zavolejte prosím kvalifikovaného elektrikáře.
Mikrovlny nefungují.	Dveře trouby nejsou správně zavřené.	Zavřete dveře trouby.
	Těsnění dveří a plochy těsnění dveří jsou zanesené.	Těsnění dveří a plochy těsnění dveří vyčistěte.
	Nestiskli jste tlačítko Start  .	Stiskněte tlačítko Start  .
Osvětlení trouby zhaslo.	Praskla žárovka trouby.	žárovku.
Na displeji svítí “d” a trouba se nezahřívá. Ventilátor nefunguje.	Je zapnutý test funkcí.	Vypněte spotřebič. Tlačítka  a  držte současně stisknutá, dokud nezazní zvukový signál a na displeji nezhasne “d”.

**Jestliže se vám nepodaří odstranit problém ani pomocí výše uvedených rad, obraťte se prosím na svého prodejce nebo na zákaznickou službu.**



**Upozornění! Opravy spotřebiče smí provádět pouze odborně vyškolení pracovníci. Neodborné opravy mohou pro uživatele představovat značné nebezpečí.**



**Jestliže v případě špatné obsluhy spotřebiče zavoláte do servisu, může se stát, že budete muset návštěvu opraváře zaplatit, i když je spotřebič ještě v záruce.**



**Pokyny pro spotřebiče s kovovou přední částí:**

**Chladná kovová část spotřebiče způsobuje po otevření dveří trouby během pečení nebo smažení krátkodobé zamžení vnitřní skleněné tabule.**

## Pokyny k montáži



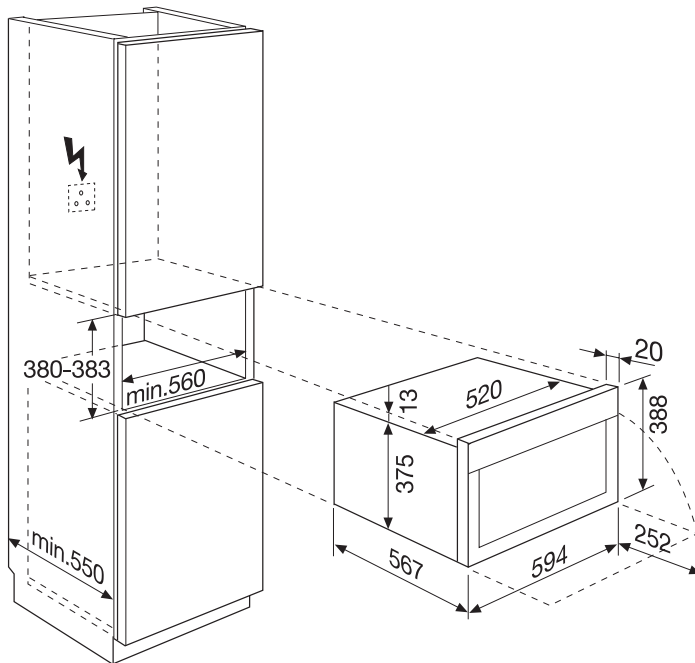
**Upozornění: Montáž a připojení nového spotřebiče smí provádět pouze kvalifikovaný odborník s příslušným oprávněním. Dodržujte prosím tento pokyn, protože jinak v případě škody propadá nárok na záruku.**



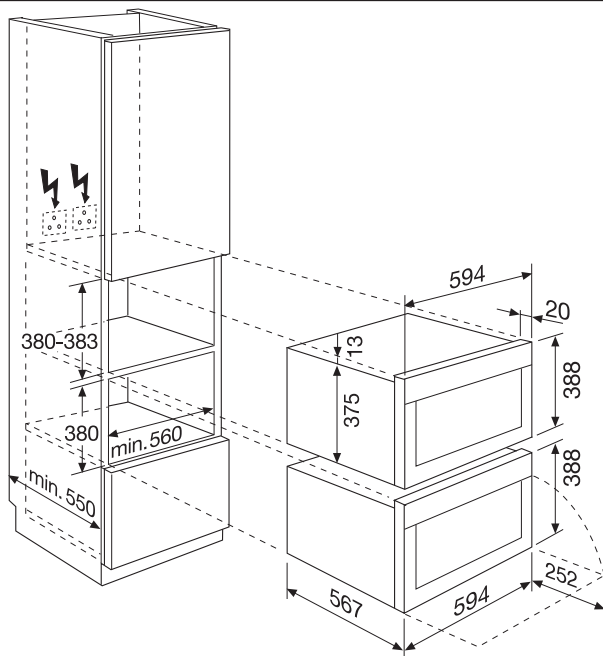
### Bezpečnostní pokyny pro elektroinstalatéra

- Elektrická instalace musí být provedena tak, aby spotřebič bylo možné odpojit od sítě všemi póly s min. vzdáleností kontaktů 3 mm. Jako vhodné odpojovací zařízení se doporučuje např. pojistkový spínač LS, pojistky (šroubovací pojistky se musí vyjmout z objímky), spínač FI a stykač.
- Připojení pomocí zásuvky musí zajistit zákazník tak, aby byla zásuvka přístupná a ležela mimo koordinační prostor.
- Ochrana proti (nebezpečnému) dotyku musí být zajištěna instalací.
- Jištění vestavěné skříně musí vyhovovat normě DIN 68930.

1a

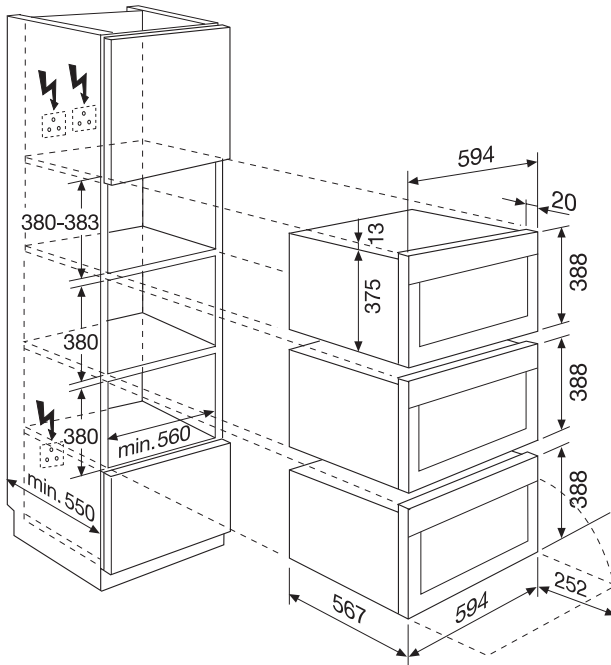


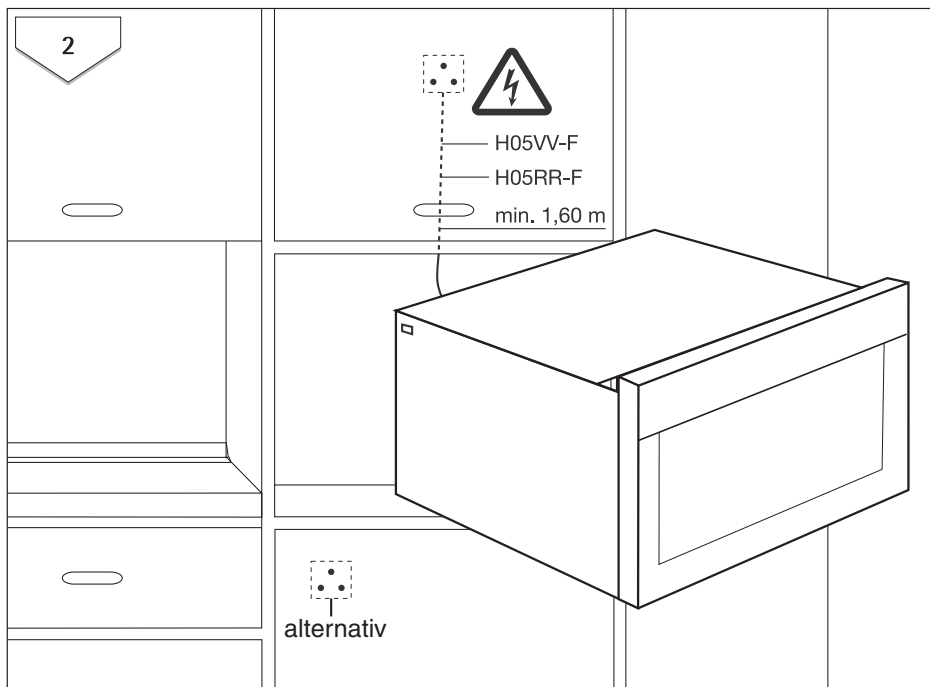
1b

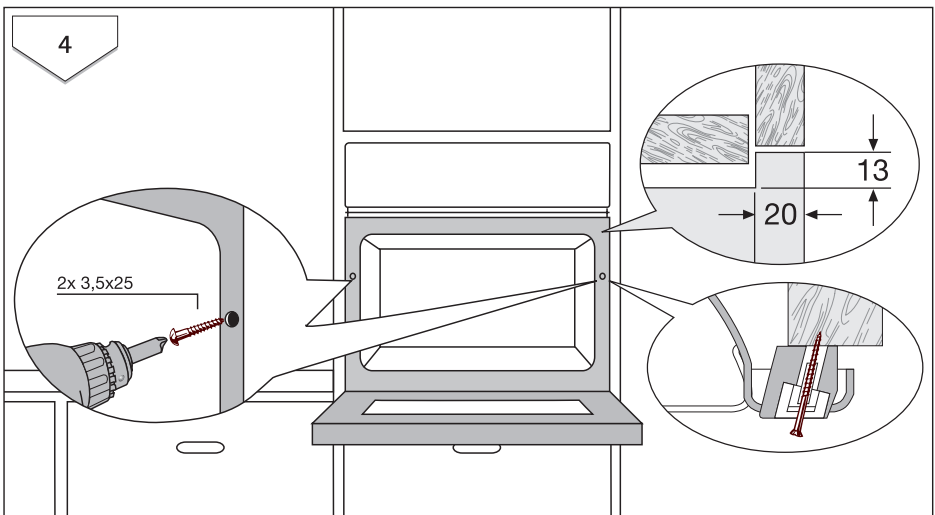
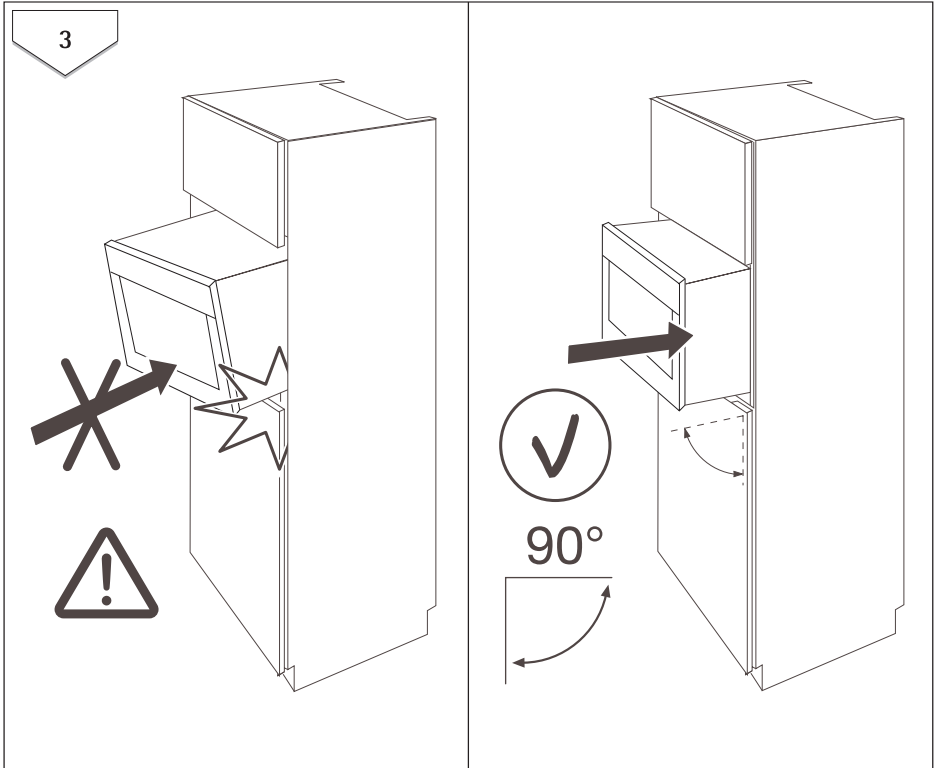




1c







## Likvidace




### Obalový materiál

Použité obalové materiály jsou ekologické a recyklovatelné. Umělé hmoty jsou označeny následujícím způsobem: >PE<, >PS<, atd. Obalový materiál zlikvidujte v souladu s jeho označením ve speciálních sběrných dvorech ve své obci.



### Starý spotřebič

Symbol  na výrobku nebo jeho balení udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu. Je nutné odvézt ho do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací tohoto výrobku. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.



**Upozornění:** Starý spotřebič před likvidací znehodnoťte, aby se nemohl stát příčinou úrazu.

Odpojte proto spotřebič od zdroje napájení a odřízněte jeho elektrický přívodní kabel.

## Záruka/Zákaznická služba

Záruka vyplývající z těchto záručních podmínek je poskytována pouze kupujícímu spotřebiteli (dále také jen "Kupující") a jen na výrobek sloužící k běžnému používání v domácnosti.

Prodávající poskytuje Kupujícímu spotřebiteli Záruku v trvání dvaceti čtyř měsíců, a to od data převzetí prodaného výrobku Kupujícími. Kupující má v rámci Záruky právo na bezplatné, včasné a řádné odstranění vady, popřípadě - není-li to vzhledem k povaze (tzn. příčině i projevu) vady neúměrné - právo na výměnu výrobku. Pokud není takový postup možný, je Kupující oprávněn žádat přiměřenou slevu z ceny výrobku. Právo na výměnu výrobku nebo odstoupení od kupní smlouvy lze uplatnit jen při splnění všech zákonných předpokladů, a to pouze tehdy, nebyl-li výrobek nadměrně opotřeben nebo poškozen. Podmínkou pro uplatnění každého práva ze Záruky přitom je, že:

- výrobek byl instalován a uveden do provozu i vždy provozován v souladu s návodem k obsluze,
- veškeré záruční nebo jiné opravy či úpravy výrobku byly vždy prováděny v Autorizovaném servisním středisku,
- Kupující při reklamaci výrobku předloží platný doklad o koupi.

Právo na odstranění vady výrobku (i všechna případná další práva ze Záruky) je kupující povinen uplatnit v nejbližším Autorizovaném servisním středisku. Zároveň

musí Autorizovanému servisnímu středisku umožnit ověření existence reklamované vady, včetně odpovídajícího vyzkoušení (popř. demontáže) výrobku, v provozní době tohoto střediska. Každé právo ze Záruky je nutno uplatnit v příslušném Autorizovaném servisním středisku bez zbytečného odkladu, nejpozději však do konce záruční doby, jinak zaniká.

Autorizované servisní středisko posoudí oprávněnost reklamace a podle povahy vady výrobku rozhodne o způsobu opravy. Kupující je povinen poskytnout Autorizovanému servisnímu středisku součinnost potřebnou k prokázání uplatněného práva na odstranění vady, k ověření existence reklamované vady i k záruční opravě výrobku.

Běh záruční doby se staví po dobu od řádného uplatnění práva na odstranění vady do provedení záruční opravy Autorizovaným servisním střediskem, avšak jen při

splnění podmínky uvedené v předchozím bodu. Po provedení záruční opravy je Autorizované servisní středisko povinno vydat Kupujícímu čitelnou kopii Opravního listu. Opravní list slouží k prokazování práv Kupujícího, proto ve vlastním zájmu před podpisem Opravního listu zkontrolujte jeho obsah a kopii Opravního listu pečlivě uschovejte.

Jestliže nebude reklamovaná vada zjištěna nebo nejde-li o záruční vadu, za kterou odpovídá Prodávající, či neposkytne-li Kupující Autorizovanému servisnímu středisku shora uvedenou součinnost, je Kupující povinen nahradit Prodávajícímu i Autorizovanému servisnímu středisku veškeré případné náklady, které jim v souvislosti s tím vzniknou.

Záruka vyplývající z těchto záručních podmínek platí pouze na území České republiky. Nevztahuje se na opotřebené nebo poškozené výrobky (včetně poškození

způsobeného poruchami v elektrické síti, použitím nevhodných náplní, nevhodnými provozními podmínkami aj.), případný nedostatek jakosti nebo užitné vlastnosti

( který není závadou) ani na výrobek použitý nad rámec běžného používání v domácnosti (např. k podnikatelským účelům aj.).

Poskytnutím záruky nejsou dotčena práva Kupujícího, která se ke koupi výrobku váží podle kogentních ustanovení zvláštních právních předpisů.

Prodávající je povinen předat Kupujícímu při prodeji výrobku a na požádání Kupujícího poskytnout mu i kdykoli poté aktuální seznam Autorizovaných servisních středisek v České republice, včetně jejich telefonních čísel.

Jakékoli bližší informace o Záruce a Autorizovaných servisních střediscích poskytnou:

- prodávající,
- Electrolux Service, a to buď na telefonu: 261126112, nebo na adrese ELECTROLUX s.r.o., Electrolux Service, Budějovická 3, 140 21 Praha 4,
- Bezplatná telefonní INFOLINKA: 800-160016.

 **Electrolux**  
Service

## **Evropská Záruka**

Na tento spotřebič se vztahuje záruka společnosti Electrolux ve všech zemích uvedených v zadní části tohoto návodu během období stanoveného v záruce spotřebiče nebo jinak zákonem. Jestliže se přestěhujete z jedné uvedené země do jiné z uvedených zemí, záruka na spotřebič bude i nadále platná za následujících podmínek:

- Záruka na spotřebič platí ode dne prvního zakoupení spotřebiče, které je možné doložit předložením platného dokladu o koupi vydaného prodejcem spotřebiče.
- Záruka na spotřebič je platná pro stejné období a na stejný rozsah práce a dílů, jako platí v nové zemi Vašeho pobytu pro tento určitý model řady spotřebičů.
- Záruka na spotřebič je vázaná na osobu původního kupce spotřebiče a není přenosná na další osoby.
- Spotřebič je instalovaný a používán v souladu s pokyny vydanými společností Electrolux a používá se pouze v domácnosti, tzn. spotřebič není využíván ke komerčním účelům.
- Spotřebič je instalovaný v souladu se všemi příslušnými platnými předpisy v nové zemi pobytu.

Ustanovení Evropské záruky nemají vliv na žádná závazná práva, která se na Vás vztahují podle zákona.

www.electrolux.com

		
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/ Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Mustamäe tee 24, 10621 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4 Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 2780609	Verkių 29, LT-09108 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warsaw
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edifício Gonçalves Zarco - Q 35 2774 - 518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz/Suisse/ Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Electrolux Ljubljana d.o.o. Gerbiceva 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberíniho 1, 821 03 Bratislava

**80** electrolux **záruka/zákaznická služba**

		
Suomi	<a href="http://www.electrolux.fi">www.electrolux.fi</a>	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabası caddesi no : 35 Taksim Istanbul
Россия	+7 095 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ „Олимпик“



## Seznam hesel

<b>C</b>		<b>S</b>	
Časový displej	36	Signální tón tlačítek	37
Čištění		<b>T</b>	
Čištění	14	Tabulky a tipy	39
drážky	67	Testovací funkce	14
Osvětlení trouby	68	<b>U</b>	
Příslušenství	66	Upozornění k nastavení výkonu	25
Vnitřní prostor trouby	66	<b>Z</b>	
<b>D</b>		zabezpečení	5
Dětská pojistka	37	Zavařovací tabulka	52
drážky	67	zavařování	52
<b>F</b>			
Funkce hodin	27, 30		
Funkce Memory	29		
<b>H</b>			
Hodiny	15		
Hotová jídla	44		
<b>K</b>			
Kombinovaná funkce	22		
<b>M</b>			
Mikrovlňny	20, 53		
<b>N</b>			
nákypy a zapékaná jídla	43		
<b>O</b>			
opravy	5		
Ovládací panel	10, 11		
<b>P</b>			
Pečení	39		
pečení masa	45		
Pečení moučníků	40		
Pečící trouba			
Funkce	19		
Obsluha	15		
Příslušenství	12		
Plech na pečení	12		
plech na pečení	26		
Příslušenství	12, 26		
Programy na pečení	27		
<b>R</b>			
Rošt	12, 26		
Rozmrazování	50		
Rychlý start - mikrovlňny	24		

## Servis

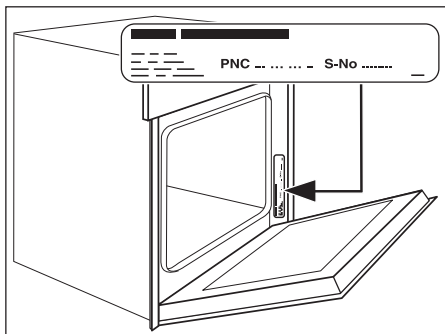
Zjistíte-li technickou poruchu, pokuste se problém nejprve odstranit sami s pomocí návodu (viz část "Co dělat, když...").

Jestliže se vám problém nepodaří vyřešit, obraťte se prosím na zákaznickou službu nebo na našeho servisního partnera.

Abychom vám mohli rychle pomoci, potřebujeme vědět následující údaje:

- značku modelu
- výrobní číslo (PNC)
- sériové číslo (S-No.)  
(čísla najdete na výrobním štítku)
- Typ poruchy
- případné chybové hlášení, které se objevuje na displeji

Doporučujeme vám, abyste si tato čísla zapsali na následující řádky zde v návodu, abyste je měli vždy po ruce:



Značka modelu: .....

Výrob. č: .....

Sériové číslo: .....



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

[www.electrolux.cz](http://www.electrolux.cz)