



Thinking of you
Electrolux



EVY7600AA
EVY7600AO

.....
CS KOMBINOVANÁ MIKROVLNNÁ NÁVOD K POUŽITÍ
TROUBA



OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.....	5
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....	7
4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	8
5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	8
6. REŽIM MIKROVLNNÉ TROUBY.....	11
7. FUNKCE HODIN.....	14
8. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	15
9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	16
10. TIPY A RADY.....	17
11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	35
12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	36

MYSLÍME NA VÁS

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

Navštivte naše stránky ohledně:



Rady ohledně používání, brožury, poradce při potížích, servisních informací:
www.electrolux.com



Registrace vašeho spotřebiče, kterou získáte lepší servis:
www.registerelectrolux.com



Nákupu příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:
www.electrolux.com/shop

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

Při kontaktu se servisním střediskem se ujistěte, že máte k dispozici následující údaje: Model, výrobní číslo (PNC), sériové číslo.

Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku.



Upozornění / Důležité bezpečnostní informace



Všeobecné informace a rady



Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtěte ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce 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

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo vedením, které zohledňuje bezpečný provoz spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí.
- Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přibližovali. Přístupné části jsou horké.
- Pokud je spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.
- Děti mladší tří let bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.

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.
- Před údržbou odpojte spotřebič od napájení.

- Před výměnou žárovky se nejprve přesvědčte, že je spotřebič vypnutý, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čištění skleněných dvířek, mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- Jestliže je poškozený přívodní kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.
- Pokud je spotřebič prázdný, nezapínejte jej. Kovové součásti uvnitř spotřebiče mohou způsobit elektrický oblouk.
- Jsou-li poškozena dvířka nebo těsnění dvířek, nesmí se spotřebič používat, dokud jej neopraví kvalifikovaná osoba.
- Opravy či údržbu, které zahrnují sejmutí krytu chránícího před vystavením mikrovlnné energii, může provádět pouze k tomu kvalifikovaná osoba.
- Tekutiny či jiné potraviny neohřívejte v hermeticky uzavřených nádobách. Mohou explodovat.
- Používejte jen nádoby vhodné k použití v mikrovlnných troubách.
- Při ohřívání potravin v plastových či papírových nádobách sledujte spotřebič z důvodu jejich možného vznícení.
- Tento spotřebič je určen k ohřevu potravin a nápojů. Sušení potravin nebo oděvů a ohřívání zahřívacích podložek, pantoflů, hub, vlhkých hadrů a podobných předmětů může způsobit poranění, vznícení či požár.
- Pokud ze spotřebiče vychází kouř, spotřebič vypněte nebo odpojte od sítě a nechte dvířka zavřená, aby se případné plameny uhasily.

- Ohřívání nápojů v mikrovlnné troubě může vést k utajenému varu a pozdějšímu prudkému vystříknutí kapaliny. S nádobou je proto nutné zacházet opatrně.
- Kojenecké láhve nebo skleničky s dětskou výživou byste měli zamíchat nebo protřepat, a před podáním si ještě ověřit jejich teplotu, aby se dítě nespálilo.
- Vajíčka ve skořápce a vajíčka vařená natvrdo by se neměla ve spotřebiči ohřívát, protože mohou explodovat i po dokončení mikrovlnného ohřevu.
- Spotřebič je nutné pravidelně čistit a odstraňovat jakékoliv zbytky potravin.
- Pokud není spotřebič udržován v čistém stavu, může jeho povrch zkorodovat, a ovlivnit tak celkovou životnost spotřebiče a vést k nebezpečným situacím.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace



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.

2.2 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 kvalifikovaného elektrikáře.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Jestliže potřebujete vyměnit přívodní kabel, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat dvířek spotřebiče, obzvláště, jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí

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

2.3 Použití spotřebiče



UPOZORNĚNÍ!

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

- Tento spotřebič používejte pouze v domácnosti.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Spotřebič po každém použití vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může dojít k uvolnění horkého vzduchu.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Dvířka spotřebiče nikdy neotvírejte násilím.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Používáte-li při přípravě jídla přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs vzduchu s alkoholem.

- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.



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 pečení 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 používejte hluboký plech. Ovočné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místností.
- Vždy pečte se zavřenými dvířky trouby.

2.4 Čištění a údržba



UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před čištěním nebo údržbou spotřebiče 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 servisní středisko.

- Dbejte na to, aby vnitřek spotřebiče a dvířka byly po každém použití vytřeny dosucha. Pára, která se tvoří během provozu spotřebiče, se sráží na stěnách vnitřku spotřebiče a může způsobovat korozi.
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Zbytky tuků či jídel ve spotřebiči mohou způsobit požár.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.
- Katalytický smalt (je-li součástí výbavy) nečistěte žádným druhem čistícího prostředku.

2.5 Vnitřní osvětlení

- V tomto spotřebiči se používají speciální či halogenové žárovky

pouze pro použití v domácích spotřebičích. Nepoužívejte je pro osvětlení domácnosti.



UPOZORNĚNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

- Před výměnou žárovky spotřebič odpojte od napájení.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi.

2.6 Likvidace



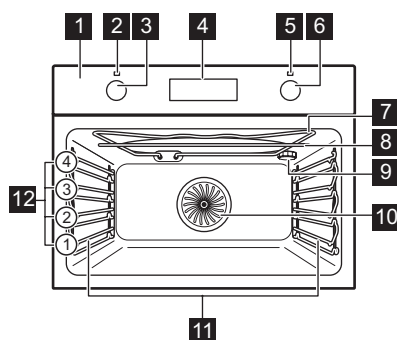
UPOZORNĚNÍ!

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

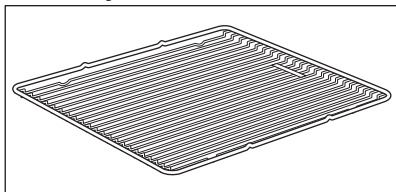
3.1 Celkový pohled



- 1 Ovládací panel
- 2 Kontrolka / symbol / ukazatel zapnutého stavu
- 3 Ovladač funkcí trouby
- 4 Elektronický programátor
- 5 Kontrolka / symbol / ukazatel teploty a mikrovlnného výkonu
- 6 Ovladač teploty / mikrovlnného výkonu
- 7 Topný článek
- 8 Magnetron
- 9 Žárovka
- 10 Ventilátor
- 11 Drážky na rošty, vyjímatelné
- 12 Polohy roštů

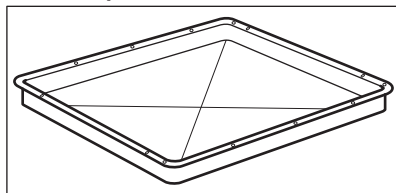
3.2 Příslušenství

Tvarovaný rošť



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

Plech na pečení



Na koláče a sušenky.

4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

4.1 První čištění

Ze spotřebiče odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.



Viz část „Čištění a údržba“.

Před prvním použitím spotřebič vyčistěte. Příslušenství a vyjímatelné drážky vložte zpět do jejich původní polohy.

4.2 Nastavení času

Po prvním připojení spotřebiče k elektrické síti se na displeji na několik sekund rozsvítí všechny symboly. Následujících několik sekund se na displeji zobrazuje verze software.


Když zhasne verze softwaru, zobrazí se na displeji **hr** a „12:00“. „12“ bliká.

1. Pomocí **+** nebo **-** nastavte aktuální čas v hodinách.

2. Potvrďte stisknutím . Toto je nutné pouze tehdy, když nastavujete čas poprvé. Později bude nový čas po pěti sekundách automaticky uložen.

Na displeji se objeví **min** a nastavená hodina. „00“ bliká.


3. Pomocí **+** nebo **-** nastavte aktuální čas v minutách.

4. Potvrďte stisknutím . Toto je nutné pouze tehdy, když nastavujete čas poprvé. Později bude nový čas po pěti sekundách automaticky uložen. Na displeji se zobrazí nový čas.

4.3 Změna času

Čas můžete změnit pouze tehdy, když je trouba vypnutá.

Stiskněte .

Na displeji začne blikat nastavený čas a symbol .

Pro nastavení nového času viz „Nastavení času“.

5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 Zasunovací ovladač

Chcete-li spotřebič spustit, zatlačte ovladač. Ovladač se vysune.

5.2 Zapnutí a vypnutí spotřebiče














Podle daného modelu má váš spotřebič symboly ovladače, ukazatele nebo kontrolky:

- Ukazatel se rozsvítí, když trouba začne hřát.
- Kontrolka se rozsvítí, když je spotřebič v provozu.
- Symbol ukazuje, zda ovladač řídí funkce trouby nebo teplotu.

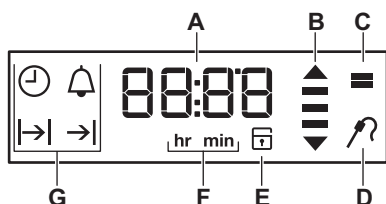
1. Otočte ovladačem funkcí trouby na požadovanou funkci. Tím se spotřebič automaticky zapne s výchozím nastavením.
2. Otočte ovladačem teploty / mikrovlnného výkonu na požadovanou teplotu.
3. Pokud chcete spotřebič vypnout, otočte ovladač funkcí trouby do polohy vypnuto.

5.3 Funkce trouby

Funkce trouby	Použití
 Poloha Vypnuto	Spotřebič je vypnutý.
 Osvětlení	Zapne osvětlení bez pečicí funkce.
 Mikrovlnná trouba	Vytváří teplotu přímo v pokrmu. Funkci použijte k ohřívání hotových pokrmů a nápojů, k rozmrazování masa nebo ovoce a také k vaření zeleniny a pečení ryb.
 Pravý horký vzduch	K pečení jídla na dvou úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu trouby o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce Konvenční ohřev.
 Příprava pizzy	K pečení jídel, která vyžadují propečenější a křupavý spodek, na jedné úrovni. Nastavte teplotu trouby o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce Konvenční ohřev.
 Konvenční ohřev	K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby.
 Spodní ohřev	K pečení koláčů s křupavým spodkem a zavařování potravin.
 Rozmrazování	K rozmrazování potravin.
 Gril	Ke grilování plochých pokrmů a opékání chleba.






Funkce trouby	Použití
 Velkoplošný gril	Ke grilování plochých kusů ve velkém množství a opékání chleba.
 Turbo gril	K pečení větších kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni trouby. Také k zapékání a pečení dozlatova.

5.4 Displej




- A) Časovač
- B) Ukazatel zahřívání / zbytkového tepla
- C) Mikrovlnná funkce
- D) Pečící sonda (pouze u vybraných modelů)
- E) Zámek dvířek (pouze u vybraných modelů)
- F) Hodiny / minuty
- G) Funkce hodin

5.5 Tlačítka

Tlačítko	Funkce	Popis
	HODINY	Slouží k nastavení funkce hodin.
	MÍNUS	Slouží k nastavení času.
	MIKROVLNNÁ TROUBA	Slouží k nastavení mikrovlnné funkce. Podržením tlačítka déle než tři sekundy zapnete či vypnete osvětlení trouby.
	PLUS	Slouží k nastavení času.
	TEPLOTA	Slouží ke kontrole teploty trouby nebo teploty pečící sondy (je-li součástí výbavy). Používejte pouze během spuštěné funkce trouby.

5.6 Ukazatel ohřevu


Jestliže zapnete funkci trouby, stavové čárky na displeji  se budou postupně


rozsvěcovat. Stavové čárky signalizují zvyšování nebo snižování teploty trouby.




6. REŽIM MIKROVLNNÉ TROUBY

6.1 Nastavení funkce mikrovlnné trouby

Nezapínejte spotřebič, nejsou-li v něm položeny potraviny.

1. Otočte ovladačem funkcí trouby na požadovanou mikrovlnnou funkci . Na displeji se zobrazí výchozí mikrovlnný výkon a poté výchozí hodnota funkce Trvání.

2. Stiskněte  a otočením ovladače teploty / mikrovlnného výkonu změňte nastavení mikrovlnného výkonu. Nastavení výkonu je stupňováno po 100 W.

3. Stisknutím  a poté  /  změňte nastavení Trvání.

Spotřebič automaticky začne pracovat po několika sekundách. Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál a funkce mikrovlnné trouby se automaticky vypne.


4. Otočte ovladačem funkcí trouby do polohy vypnuto.

Když je spuštěná funkce mikrovlnné trouby, můžete:

- měnit nastavení výkonu.
- kontrolovat nastavení výkonu.

Stiskněte .



Otevřením dvířek trouby se funkce vypne. Funkci opět spustíte stisknutím .

6.2 Nastavení kombinované funkce

1. Otočením ovladače funkcí trouby zvolte požadovanou funkci.
2. Změňte teplotu.
3. Zapněte funkci mikrovlnné trouby. Viz „Nastavení funkce mikrovlnné trouby“ a přejděte ke kroku 2.

Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál a funkce trouby a mikrovlnné trouby se automaticky vypne.

4. Otočte ovladačem funkcí trouby do polohy vypnuto.

6.3 Mikrovlnná trouba

Informace o provozu

Obecné informace:

- Po vypnutí spotřebiče nechte jídlo několik minut odstát. Viz tabulky pro vaření pomocí mikrovln: čas dojítí.
- Před přípravou pokrmu sejměte obal z hliníkové fólie, kovové nádoby atd.

Vaření:

- Pokud to je možné, vařte pokrm zakrytý materiálem vhodným pro mikrovlnnou troubou. Nezakryté potraviny připravujte pouze tehdy, chcete-li uchovat kůrčičku.
- Neohřívejte potraviny příliš dlouho a na příliš vysoký výkon. Potraviny by mohly vyschnout, spálit se nebo se na některých místech vznítit.
- Ve spotřebiči připravujte vejce ve skořápkách a šneky, protože mohou prasknout. V případě smažených vajec nejprve propíchněte žloutek.
- Potraviny se slupkou nebo kůžičkou - např. jablka, rajčata, brambory, uzeniny - propíchněte, aby nepraskly.
- Chlazené nebo zmrazené pokrmy vyžadují delší dobu přípravy.
- Pokrmy obsahující omáčku by měly být občas zamíchány.
- Zelenina mající pevnou strukturu, například mrkev, hrách nebo květák, musí být vařena ve vodě.
- V polovině přípravy vždy větší kusy otočte.
- Pokud to je možné, rozřízněte zeleninu na podobně velké kusy.
- Použijte ploché, široké misky.
- Nepoužívejte nádobí z porcelánu, keramiky nebo hlíny s malými dírkami, například na rukojetích nebo neglazovaných dnech. Vlhkost pronikající do otvorů může způsobit prasknutí nádobí po jeho zahřátí.

Rozmrazování masa, ryb, drůbeže:

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

- Asi v polovině času rozmrazování potraviny obraťte. Pokud to je možné, rozdělte a pak odeberte kusy, které se již rozmrazily.

Rozmrazování másla, částí dortů, tvarohu:

- Nerozmrazujte zcela ve spotřebiči, ale nechte dokončit rozmrazování při pokojové teplotě. Dosáhnete tím rovnoměrnějších výsledků. Před rozmrazováním odstraňte kovový nebo hliníkový obal nebo jeho části.

Rozmrazování ovoce a zeleniny:

- Ovoce a zeleninu nerozmrazujte ve spotřebiči úplně, pokud je dále budete zpracovávat čerstvé. Nechte dokončit jejich rozmrazování při pokojové teplotě.

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


Hotová jídla:


- Hotová jídla v kovových obalech nebo umělohmotných vaničkách se mohou rozmrazovat nebo ohřívat pomocí mikrovln pouze tehdy, jestliže jsou výslovně označeny jako vhodné pro mikrovlnnou troubu.
- Musíte dodržet pokyny výrobce uvedené na obalu (například sejmoutí kovového obalu a propíchnutí plastové fólie).

Tipy pro mikrovlnnou troubu

Výsledek	Řešení
Pro připravované množství jídla ne najdete žádné údaje.	Vyhledejte podobný pokrm. Prodlužte nebo zkraťte čas vaření podle následujícího pravidla: dvojnásobné množství jídla = téměř dvojnásobný čas, poloviční množství jídla = poloviční čas.
Pokrm je příliš suchý.	Nastavte kratší dobu přípravy nebo nižší výkon mikrovln.
Pokrm stále není rozmrazený, horký nebo uvařený ani po uplynutí nastaveného času.	Nastavte delší dobu přípravy nebo vyšší výkon mikrovln. Pověsímnete si, že vyšší mísy vyžadují delší dobu přípravy.
Po uplynutí doby vaření je pokrm přehřátý na okraji, ale uprostřed není hotový.	Příště zvolte vyšší výkon a delší čas. Tekutiny, např. polévky, v polovině doby přípravy zamíchejte.

Vhodné nádobí a materiály

Nádobí / materiál	Mikrovlnná trouba			Gril
	Rozmrazování	Ohřev	Vaření	
Žáruvzdorné sklo a porcelán (bez kovových dílů, například Pyrex, žáruvzdorné sklo)	X	X	X	X
Nežáruvzdorné sklo a porcelán ¹⁾	X	--	--	--

Nádobí / materiál	Mikrovlnná trouba			Gril
	Rozmrazování	Ohřev	Vaření	
Sklo a sklokeramika ze žáruvzdorného a mrazuvzdorného materiálu (například Arcoflam), grilovací rošt	X	X	X	X
Keramika ²⁾ , kamenina ²⁾	X	X	X	--
Plast, žáruvzdorný do 200 °C ³⁾	X	X	X	--
Kartón, papír	X	--	--	--
Fólie	X	--	--	--
Fólie na pečení s uzávěrem vhodným pro mikrovlnnou troubu ³⁾	X	X	X	--
Pečicí misky zhotovené z kovu, například smaltované, litinové	--	--	--	X
Formy na pečení, černě lakované nebo se silikonovou vrstvou ³⁾	--	--	--	X
Plech na pečení	X	X	X	X
Opékačí nádoby, například pražičí pánvičky nebo zapékačí formy	--	X	X	--
Hotová jídla v obalech ³⁾	X	X	X	X

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

2) Bez skleněných nebo kovových částí, bez glazury s obsahem kovu

3) Je nutné řídit se pokyny výrobce ohledně maximálních teplot.

X - vhodné

-- nevhodné

Co dalšího je nutné zvážit...

- Potraviny jsou různých tvarů a kvality. Jsou připravovány v různých množstvích. Proto se čas nutný k přípravě a výkon potřebný k rozmrazování, ohřevu či přípravě může lišit. Hrubé vodítko: **dvojitě množství = téměř dvojnásobek času.**
- Mikrovlny vytváří teplotu přímo v pokrmu. Z tohoto důvodu nemohou být všechna místa prohřátá současně. Ohřívání pokrmy proto musíte míchat

či otáčet, obzvláště u větších množství jídla.

- V tabulkách je uveden **čas dojití.** Ponechte pokrm dojit, ve spotřebiči nebo venku, aby teplo mohlo být rozvedeno rovnoměrně.
- V případě rýže dosáhnete lepších výsledků při použití plochých a širších misek.





6.4 Příklady vaření a nastavení výkonu

Údaje v následující tabulce jsou jen orientační.


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

7. FUNKCE HODIN


7.1 Tabulka funkcí hodin

Funkce hodin	Použití
 DENNÍ ČAS	K nastavení, změně nebo kontrole denního času. Viz „Nastavení času“.
 MINUTKA	Pomocí této funkce nastavíte odpočet (maximálně 23 hodin a 59 minut). Tato funkce nemá žádný vliv na provoz spotřebiče. Funkci MINUTKA můžete zapnout kdykoliv; i u vypnutého spotřebiče.
 TRVÁNÍ	Slouží k nastavení délky provozu spotřebiče. Použijte pouze v případě, že je nastavená funkce trouby.
 UKONČENÍ	Slouží k nastavení doby vypnutí spotřebiče. Použijte pouze v případě, že je nastavená funkce trouby. Funkci Trvání a Ukončení lze použít současně pro naprogramování automatického zapnutí a pozdějšího vypnutí spotřebiče (odloženého startu).







Mezi funkcemi hodin se přepíná opakovaným zmáčknutím .








Pokud chcete nastavení funkce hodin potvrdit, stiskněte  nebo počkejte pět sekund na automatické potvrzení.



7.2 Nastavení funkce TRVÁNÍ nebo UKONČENÍ

1. Stiskněte opakovaně , dokud se na displeji neobjeví  nebo .

Na displeji bliká  nebo .




2. Stisknutím  nebo  nastavíte hodnoty a stisknutím  je potvrdíte.

U funkce Trvání  nejprve nastavte minuty a poté hodiny, u funkce Ukončení  nastavte nejprve hodiny a poté minuty.





Po uplynutí časové lhůty zazní na dvě minuty zvukový signál. Na displeji bliká nastavený čas a symbol  nebo . Trouba přestane pracovat.

3. Otočte ovladačem funkcí trouby do polohy vypnuto.
4. Zvukový signál vypnete otevřením dvířek trouby nebo stisknutím jakéhokoliv tlačítka.



Pokud stisknete , když nastavujete hodiny funkce TRVÁNÍ , spotřebič přejde na nastavení funkce UKONČENÍ .

7.3 Nastavení funkce MINUTKA


1. Opakovaně stiskněte , dokud na displeji nezačne blikat  a „00“.
2. Funkci MINUTKA nastavíte stisknutím  nebo .

Nejprve nastavte sekundy, poté minuty a pak hodiny.


Čas se nejprve vypočítá v minutách a sekundách. Když nastavíte čas delší než 60 minut, zobrazí se na displeji

symbol **hr**.

Spotřebič nyní počítá čas v hodinách a minutách.



3. Funkce MINUTKA se po pěti sekundách spustí automaticky. Po uplynutí 90% nastaveného času zazní zvukový signál.
4. Po uplynutí nastaveného času zazní na dvě minuty zvukový signál. "Na displeji bliká **00:00**" a . Zvukový signál vypnete otevřením dvířek trouby nebo stisknutím jakéhokoliv tlačítka.





Když nastavíte funkci MINUTKA spolu s běžící funkcí TRVÁNÍ a UKONČENÍ, zobrazí se na displeji symbol .

7.4 Měřič času

Měřič času můžete použít ke zjištění, jak dlouho je trouba v provozu. Zapne se ihned, jak začne trouba hrát.

Měřič času vynulujete stisknutím a podržením  a . Časovač začne opět měřit čas.



Měřič času nelze použít společně s funkcemi: Trvání , Ukončení .

8. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



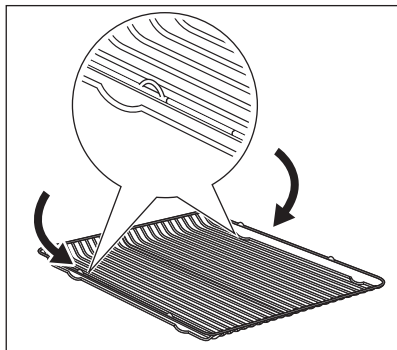
UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 Vložení příslušenství

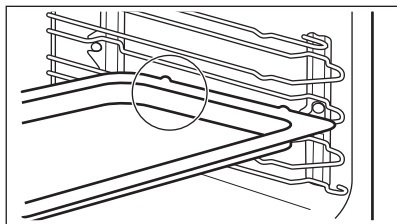
Tvarovaný rošt:

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



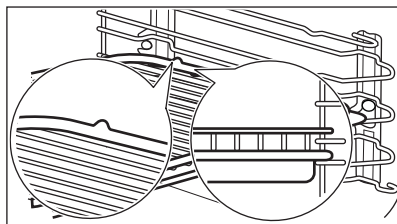
Plech na pečení:

Plech na pečení zasuňte mezi drážky zvolené úrovně roštu.



Společně vložení tvarovaného roštu a plechu na pečení:

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



- 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. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

9.1 Použití funkce dětské bezpečnostní pojistky

Funkce dětské bezpečnostní pojistky brání náhodnému použití spotřebiče.

1. Nenastavujte žádnou funkci trouby.
2. Na dvě sekundy stiskněte a podržte současně **⏸** a **+**.

Zazní zvukový signál. Na displeji se zobrazí SAFE.

K vypnutí funkce dětské bezpečnostní pojistky zopakujte krok 2.

9.2 Použití funkce Blokování tlačítek

Funkci blokování tlačítek můžete zapnout pouze tehdy, když je spotřebič v provozu.

Funkce blokování tlačítek brání náhodné změně nastavení teploty a času u probíhající funkce trouby.

1. Zvolte funkci trouby a proveďte požadované nastavení
2. Na dvě sekundy stiskněte a podržte současně **⏸** a **+**.

Zazní zvukový signál. Na displeji se zobrazí Loc.


K vypnutí funkce blokování tlačítek zopakujte krok 2.



Když otočíte ovladačem teploty nebo stisknete jakékoliv tlačítko, na displeji se zobrazí Loc. Když otočíte ovladačem funkcí trouby, spotřebič se vypne.

i Když spotřebič vypnete, zatímco je zapnutá funkce blokování tlačítek, tato funkce se automaticky přepne na funkci dětská bezpečnostní pojistka. Viz „Použití dětské bezpečnostní pojistky“.

9.3 Ukazatel zbytkového tepla

Když spotřebič vypnete, na displeji se zobrazuje ukazatel zbytkového tepla , pokud je teplota v troubě vyšší než 40 °C. Otočením ovladačem teploty doleva či doprava se zobrazí teplota trouby.

9.4 Automatické vypnutí

Z bezpečnostních důvodů se spotřebič po určité době, kdy je spuštěna nějaká funkce trouby a vy nezměníte žádné nastavení, automaticky vypne.

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

Po automatickém vypnutí spotřebič opět zprovozníte pomocí kteréhokoliv tlačítka.

i Automatické vypnutí nefunguje s funkcemi: Osvětlení, Trvání, Ukončení.

9.5 Chladicí ventilátor

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

10. TIPY A RADY

! **UPOZORNĚNÍ!**
Viz kapitoly o bezpečnosti.

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

10.1 Pečení moučných jídel

- Vaše trouba může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u starého spotřebiče. Svá obvyklá nastavení (teplotu, doby pečení) a polohy roštů byste měli proto upravit podle doporučení uvedených v tabulkách.
- Výrobce doporučuje při prvním pečení použít nižší teploty.

- Jestliže nemůžete najít nastavení pro určitý recept, snažte se vybrat podobné jídlo.
- Pokud pečete moučná jídla na několika úrovních roštů, můžete dobu pečení prodloužit o 10–15 minut.
- Různě vysoké moučníky a pečivo mohou nejprve nerovnoměrně zhnědnout. V takovém případě ale hned neměňte teplotu. Rozdíl se během pečení vyrovnají.
- Při delší době pečení můžete troubu vypnout asi 10 minut před koncem pečení, abyste využili zbytkového tepla.

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

10.2 Tipy k pečení moučných jídel

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

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

10.3 Pečení na jedné úrovni

Pečení ve formě

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kulatý koláč nebo brioška	Pravý horký vzduch	150 - 160	50 - 70	2
Linecký koláč / Biskupský chlebiček	Pravý horký vzduch	140 - 160	70 - 90	2
Sponge cake / Piškotový koláč	Pravý horký vzduch	140 - 150	35 - 50	2
Sponge cake / Piškotový koláč	Konvenční ohřev	160	35 - 50	2
Dortový korpus - křehké těsto ¹⁾	Pravý horký vzduch	170 - 180	10 - 25	2
Dortový korpus - piškotové těsto	Pravý horký vzduch	150 - 170	20 - 25	2

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

1) Předehřejte troubu.

2) Použijte hluboký pekáč / plech.

Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kynutá pleťynka / věnec	Konvenční ohřev	170 - 190	30 - 40	2
Vánoční štola ¹⁾	Konvenční ohřev	160 - 180	50 - 70	2
Chléb (žitný chléb) ¹⁾	Konvenční ohřev			2
nejprve		230	20	
potom		160 - 180	30 - 60	
Zákusky z listového těsta s krémem / Banánky ¹⁾	Konvenční ohřev	190 - 210	20 - 35	2
Piškotová roláda ¹⁾	Konvenční ohřev	180 - 200	10 - 20	2
Drobenkový koláč (suchý)	Pravý horký vzduch	150 - 160	20 - 40	3
Máslový mandlový koláč / cukrové koláčky ¹⁾	Konvenční ohřev	190 - 210	20 - 30	2
Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto) ²⁾	Pravý horký vzduch	150 - 160	35 - 55	3
Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto) ²⁾	Konvenční ohřev	170	35 - 55	1

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

1) Předehřejte troubu.

2) Použijte hluboký pekáč / plech.

Sušenky

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Sušenky z křehkého těsta	Pravý horký vzduch	150 - 160	10 - 20	3
Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta	Pravý horký vzduch	140	20 - 35	3
Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta ¹⁾	Konvenční ohřev	160	20 - 30	2
Sušenky z piškotového těsta	Pravý horký vzduch	150 - 160	15 - 20	2
Sněhové pusinky	Pravý horký vzduch	80 - 100	120 - 150	1
Makronky	Pravý horký vzduch	100 - 120	30 - 50	3
Sušenky z kynutého těsta	Pravý horký vzduch	150 - 160	20 - 40	3
Drobné pečivo z listového těsta ¹⁾	Pravý horký vzduch	170 - 180	20 - 30	3
Pečivo ¹⁾	Konvenční ohřev	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Malé koláčky ¹⁾	Pravý horký vzduch	160	20 - 35	3
Small cakes / Malé koláčky ¹⁾	Konvenční ohřev	170	20 - 35	2

1) Předehřejte troubu.

10.4 Nákypy a zapékaná jídla

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

¹⁾ Předehřejte troubu.

10.5 Pečení na více úrovních

Použijte funkci Pravý horký vzduch.

Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

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

¹⁾ Předehřejte troubu.

Sušenky / malé koláčky / sladké pečivo / slané pečivo

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

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Sušenky z piškotového těsta	160 - 170	25 - 40	1 / 3
Sněhové pusinky	80 - 100	130 - 170	1 / 3
Makronky	100 - 120	40 - 80	1 / 3
Sušenky z kynutého těsta	160 - 170	30 - 60	1 / 3

10.6 Příprava pizzy

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

1) Předehřejte troubu.

2) Použijte hluboký pekáč / plech.

10.7 Pečení masa

- Velké pečeně můžete péct přímo v hlubokém plechu nebo na tvarovaném roštu nad hlubokým plechem (je li součástí příslušenství).
- Libové maso doporučujeme péct v pekáči s poklicí. Maso bude šťavnatější.

- Všechny druhy masa, které by měly zhnědnout, nebo mít po upečení kůrčičku, můžete péct v pekáči bez pokličky.
- K pečení masa použijte žárovzdorné nádoby (viz pokyny výrobce).
- Velké pečeně můžete péct přímo v hlubokém pekáči / plechu (je-li součástí příslušenství) nebo na tvarovaném roštu nad tímto plechem.
- Libové maso doporučujeme péct v pekáči s poklicí. Maso tak bude šťavnatější.
- Všechny druhy masa, které by měly zhnědnout, nebo mít po upečení kůrčičku, můžete péct v pekáči bez pokličky.
- Maso a ryby doporučujeme péct ve spotřebiči až od hmotnosti 1 kg.
- Abyste zabránili připékání šťávy nebo tuků z masa na plechu, nalijte do hlubokého pekáče / plechu trochu tekutiny.
- Podle potřeby otočte pečení (za 1/2 - 2/3 doby pečení).
- Velké kusy pečeně nebo drůbeže několikrát v průběhu pečení potřete vlastní šťávou. Lépe se tak upečou.
- Spotřebič můžete vypnout přibližně 10 minut před koncem doby pečení a využít zbytkového tepla.

10.8 Tabulka pro pečení masa

Hovězí

Jídlo	Funkce	Množství	Výkon (Watty)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Dušené maso	Konvenční ohřev	1 - 1,5 kg	200	230	60 - 80	1

Vepřové

Jídlo	Funkce	Množství	Výkon (Watty)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Plec, krkoviče, kýta v celku	Turbo gril	1 - 1,5 kg	200	160 - 180	50 - 70	1
Sekaná	Turbo gril	750 g - 1 kg	200	160 - 170	35 - 50	1
Vepřové koleno (předvařené)	Turbo gril	750 g - 1 kg	200	150 - 170	60 - 75	1

Telecí

Jídlo	Funkce	Množství	Výkon (Watty)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Telecí pečeně	Turbo gril	1 kg	200	160 - 180	50 - 70	1

Jídlo	Funkce	Množství	Výkon (Watty)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Telecí koleno	Turbo gril	1,5 - 2 kg	200	160 - 180	75 - 100	1

Jehněčí

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

Drůbež

Jídlo	Funkce	Množství	Výkon (Watty)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kusy drůbeže	Turbo gril	200 – 250 g každá	200	200 - 220	20 - 35	1
Půlka kuřete	Turbo gril	400 – 500 g každá	200	190 - 210	25 - 40	1
Kuře, brojler	Turbo gril	1 - 1,5 kg	200	190 - 210	30 - 45	1
Kachna	Turbo gril	1,5 - 2 kg	200	180 - 200	180 - 200	1

Ryby (dušené)

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

Pokrmy

Jídlo	Funkce	Množství (kg)	Výkon (Watty)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Sladké pokrm	Pravý horký vzduch	-	200	160 - 180	20 - 35	1
Pikantní pokrm s vařenými přísadami (nudle, zelenina)	Pravý horký vzduch	-	400 - 600	160 - 180	20 - 45	1

Jídlo	Funkce	Množství (kg)	Výkon (Watty)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Pikantní pokrmy se syrovými přísadami (brambor, zelenina)	Pravý horký vzduch	-	400 - 600	160 - 180	30 - 45	2

10.9 Gril

- Vždy grilujte při maximální nastavené teplotě.
- Rošt zasuňte do polohy uvedené v tabulce pro grilování.
- Do první polohy roštu vždy zasuňte plech na zachycení šťávy.
- Grilujte pouze ploché kousky masa nebo ryb.

- Prázdnou troubu vždy předehřejte po dobu pěti minut pomocí grilovací funkce.



POZOR!

Vždy grilujte se zavřenými dvířky trouby.

Gril

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)		Poloha roštu
		1. strana	2. strana	
Hovězí pečeně, středně propečená	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Hovězí filet, středně propečený	230	20 - 30	20 - 30	1
Vepřové kotlety	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Telecí kotlety	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Jehněčí kotlety	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Celé ryby, 500 - 1 000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

Velkoplošný gril

Jídlo	Čas (min)		Poloha roštu
	1. strana	2. strana	
Burgers / Karbanátky	9 - 13	8 - 10	3
Vepřový plátek	10 - 12	6 - 10	2
Klobásy	10 - 12	6 - 8	3

Jídlo	Čas (min)		Poloha roštu
	1. strana	2. strana	
Hovězí steak / telců steak	7 - 10	6 - 8	3
Toast / Topinky	1 - 3	1 - 3	3
Topinky s oblohou	6 - 8	-	2

10.10 Mražené potraviny

Použijte funkci Právý horký vzduch.

- Potraviny rozbalte nebo zbavte obalů. Potraviny položte na talíř.
- Nezakrývejte je talířem ani miskou. Mohlo by tak dojít k prodloužení doby rozmrazování.

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Mražená pizza	200 - 220	15 - 25	3
Americká mražená pizza	190 - 210	20 - 25	3
Chlazená pizza	210 - 230	13 - 25	3
Mražená pizza snack	180 - 200	15 - 30	3
Hranolky, tenké ¹⁾	210 - 230	20 - 30	3
Hranolky, silné ¹⁾	210 - 230	25 - 35	3
Amer. brambory, krokety ¹⁾	210 - 230	20 - 35	3
Opečená bramborová kaše	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, čerstvé	170 - 190	35 - 45	2
Mražené lasagne/cannelloni	160 - 180	40 - 60	2
Kuřecí křídla	190 - 210	20 - 30	3

¹⁾ Při pečení dvakrát až třikrát obraťte.

Tabulka pro mražená hotová jídla

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Mražená piz-za ¹⁾	Konvenční ohřev	podle pokynů výrobce	podle pokynů výrobce	2
Hranolky ²⁾ (300 - 600 g)	Konvenční ohřev nebo Turbo gril	200 - 220	podle pokynů výrobce	2
Bagety ³⁾	Konvenční ohřev	podle pokynů výrobce	podle pokynů výrobce	2
Ovocný koláč	Konvenční ohřev	podle pokynů výrobce	podle pokynů výrobce	2

1) Předehřejte troubu.

2) Při pečení dvakrát až třikrát obraťte.

3) Předehřejte troubu.

10.11 Rozmrazování

- Odstraňte obal z potravin a potraviny poté položte na talíř.
- Používejte první úroveň roštu zdola.

- Nezakrývejte potraviny mísou či talířem, poněvadž by to mohlo prodloužit dobu rozmrazování.

Jídlo	Množství	Doba rozmrazování (min)	Další čas rozmrazování (min)	Poznámky
Kuře	1 kg	100 - 140	20 - 30	Kuře položte na obrácený podšálek na velký talíř. V polovině doby obraťte.
Maso	1 kg	100 - 140	20 - 30	V polovině doby obraťte.
Maso	500 g	90 - 120	20 - 30	V polovině doby obraťte.
Pstruh	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Jahody	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Máslo	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Smetana	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Smetanu našlehejte, když je stále ještě místy lehce zmražená.
Zdobení dort	1,4 kg	60	60	-

10.12 Zavařování - Spodní ohřev

- Pro zavařování používejte pouze zavařovací sklenice, které jsou na trhu dostupné ve stejné velikosti.
- Sklenice se šroubovacím uzávěrem nebo bajonetovým uzávěrem nejsou vhodné.
- Pro tuto funkci používejte první polohu roštu odspodu.
- Na plech na pečení nedávejte více než šest litrových zavařovacích sklenic.
- Sklenice naplňte rovnoměrně a uzavřete je.
- Sklenice se nesmí navzájem dotýkat.
- Do plechu na pečení nalijte 1/2 litru vody, aby v troubě bylo dostatečné vlhko.
- Jakmile začne tekutina v prvních sklenicích perlit (u litrových sklenic asi za 35–60 minut), troubu vypněte nebo snižte teplotu na 100 °C (viz tabulka).

Měkké ovoce

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

Peckoviny

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

Zelenina

Jídlo	Teplota (°C)	Doba zavařování do začátku perlení (min)	Další vaření při 100 °C (min)
Mrkev ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Okurky	160 - 170	50 - 60	-
Smišená 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.

10.13 Sušení - Právý horký vzduch

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

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

10.14 Tabulky pro vaření pomocí mikrovln

Rozmrazování masa

Jídlo	Výkon (Watty)	Množství (g)	Čas (min)	Čas do konce (min)	Poznámky
Celé kusy masa	200	500	10 - 12	10 - 15	V polovině doby obraťte.
Steak	200	200	3 - 5	5 - 10	V polovině doby obraťte; odeberte rozmražené části.
Míchaná sekaná	200	500	10 - 15	10 - 15	V polovině doby obraťte; odeberte rozmražené části.
Guláš	200	500	10 - 15	10 - 15	V polovině doby obraťte; odeberte rozmražené části.

Rozmrazování drůbeže

Jídlo	Výkon (Watty)	Množství (g)	Čas (min)	Čas do konce (min)	Poznámky
Kuře	200	1 000	25 - 30	10 - 20	V polovině doby obraťte; zakryjte rozmrazené části hliníkovou fólií.
Kuřecí prsa	200	100 - 200	3 - 5	10 - 15	V polovině doby obraťte; zakryjte rozmrazené části hliníkovou fólií.
Kuřecí stehna	200	100 - 200	3 - 5	10 - 15	V polovině doby obraťte; zakryjte rozmrazené části hliníkovou fólií.
Kachna	200	2 000	45 - 60	20 - 30	V polovině doby obraťte; zakryjte rozmrazené části hliníkovou fólií.

Rozmrazování ryb

Jídlo	Výkon (Watty)	Množství (g)	Čas (min)	Čas do konce (min)	Poznámky
Celá ryba nad 1 kg	100	500	10 - 15	15 - 20	V polovině doby obraťte.
Rybí filety	100	500	10 - 12	15 - 20	V polovině doby obraťte.

Rozmrazování klobás

Jídlo	Výkon (Watty)	Množství (g)	Čas (min)	Čas do konce (min)	Poznámky
Nařezaná klobása	100	100	2 - 4	20 - 40	V polovině doby obraťte.

Rozmrazování mléčných výrobků

Jídlo	Výkon (Watty)	Množství (g)	Čas (min)	Čas do konce (min)	Poznámky
Tvaroh	100	250	10 - 15	25 - 30	Odstraňte hliníkové části obalu, v polovině doby obraťte.
Máslo	100	250	3 - 5	15 - 20	Odstraňte hliníkové části obalu, v polovině doby obraťte.
Sýr	100	250	3 - 5	30 - 60	Odstraňte hliníkové části obalu, v polovině doby obraťte.
Smetana	100	200	7 - 12	20 - 30	Odstraňte hliníkové vrchní části obalu, v polovině doby promíchejte.

Rozmrazování koláčů/pečiva

Jídlo	Výkon (Watty)	Množství	Čas (min)	Čas do konce (min)	Poznámky
Kynuté těsto	100	1 kus	2 - 3	15 - 20	V polovině doby otočte.
Tvarohový dort	100	1 kus	2 - 4	15 - 20	V polovině doby otočte.
Dort (zdobený)	100	1 kus	1 - 2	15 - 20	V polovině doby otočte.
Suchý koláč (např. piškotová buchta)	100	1 kus	2 - 4	15 - 20	V polovině doby otočte.
Ovocný koláč	100	1 kus	1 - 2	15 - 20	V polovině doby otočte.
Chléb	100	1 000 g	15 - 20	10 - 15	V polovině doby obraťte.

Jídlo	Výkon (Watty)	Množství	Čas (min)	Čas do konce (min)	Poznámky
Krájený chléb	100	500 g	8 - 12	10 - 15	V polovině doby obraťte.
Bagety/ kaiserky	100	4 kusy pečiva	5 - 8	5 - 10	V polovině doby obraťte.

Rozmrazování ovoce

Jídlo	Výkon (Watty)	Množství (g)	Čas (min)	Čas do konce (min)	Poznámky
Jahody	100	300	8 - 12	10 - 15	Rozmrazte zakryté, v polovině doby promíchejte.
Švestky, třešně, maliny, borůvky, meruňky	100	250	8 - 10	10 - 15	Rozmrazte zakryté, v polovině doby promíchejte.

Vaření / tavení

Jídlo	Výkon (Watty)	Množství (g)	Čas (min)	Čas do konce (min)	Poznámky
Čokoláda / čokoládová poleva	600	150	2 - 3	-	V polovině doby promíchejte.
Máslo	200	100	2 - 4	-	V polovině doby promíchejte.

Rozmrazování - ohřívání

Jídlo	Výkon (Watty)	Množství	Čas (min)	Čas do konce (min)	Poznámky
Dětská výživa ve sklenicích	300	200 g	2 - 3	-	V polovině doby promíchejte; zkontrolujte teplotu.
Dětské mléko (láhev 180 ml)	1 000	200 g	0:20 - 0:40	-	Do lahvičky vložte lžičku, zamíchejte, zkontrolujte teplotu.

Jídlo	Výkon (Watty)	Množství	Čas (min)	Čas do konce (min)	Poznámky
Polotovary	600	400 - 500 g	14 - 20	5	Odstraňte hliníkové části obalu, v polovině doby obraťte.
Mražená hotová jídla	400	400 - 500 g	4 - 6	5	Odstraňte hliníkové části obalu, v polovině doby obraťte.
Mléko	1 000	1 kelímek asi 200 ml	1:15 - 1:45	-	Do nádobky vložte lžičku.
Voda	1 000	1 kelímek asi 200 ml	1:30 - 2	-	Do nádobky vložte lžičku.
Omáčka	600	200 ml	1 - 2	-	V polovině doby promíchejte.
Polévka	600	300 ml	2 - 4	-	V polovině doby promíchejte.

Tabulka pro vaření

Jídlo	Výkon (Watty)	Množství	Čas (min)	Čas do konce (min)	Poznámky
Celá ryba nad 1 kg	500	500 g	8 - 10	-	Připravujte zakryté, nádobu několikrát otočte.
Rybí filety	500	500 g	6 - 8	-	Připravujte zakryté, nádobu několikrát otočte.
Zelenina, krátký čas vaření, čerstvá ¹⁾	600	500 g	12 - 16	-	Přidejte asi 50 ml vody, připravujte zakryté, v polovině doby promíchejte.

Jídlo	Výkon (Watty)	Množství	Čas (min)	Čas do konce (min)	Poznámky
Zelenina, krátký čas vaření, zmrazená ¹⁾	600	500 g	14 - 18	-	Přidejte asi 50 ml vody, připravujte zakryté, v polovině doby promíchejte.
Zelenina, dlouhý čas vaření, čerstvá ¹⁾	600	500 g	14 - 20	-	Přidejte asi 50 ml vody, připravujte zakryté, v polovině doby promíchejte.
Zelenina, dlouhý čas vaření, zmrazená ¹⁾	600	500 g	18 - 24	-	Přidejte asi 50 ml vody, připravujte zakryté, v polovině doby promíchejte.
Brambory ve slupce	1 000	800 g + 600 ml	5 - 7	300 W / 15 - 20	Vařte zakryté, v polovině doby promíchejte.
Rýže	1 000	300 g + 600 ml	4 - 6	-	Vařte zakryté, v polovině doby promíchejte.
Pražená kuřice	1 000	-	3 - 4	-	Kukuřici k upražení vložte na talíři na spodní úroveň.

¹⁾ Všechnu zeleninu připravujte zakrytou.

Tabulka kombinované funkce

- Pouze u vybraných modelů.
- Předehřejte rozpékací talíř: 4 minuty při 700 W.

- Použijte grilovací a mikrovlnné funkce.

Jídlo	Nádoby	Vý- kon (Wat- ty)	Teplota (°C)	Čas (min)	Polo- ha roštu	Poznámky
2 kuřecí půlky (2 x 600 g)	Skleněná mísa se sítkem	300	220	40	2	Zapněte na 20 minut, 5 minut čas dojití.
zapékané brambory (1 kg)	Zapékané jídlo	300	200	40	2	10 minut čas dojití.
Vepřová pečeně z krkovic (1 100 g)	Skleněná mísa se sítkem	300	200	70	1	V průběhu obrazejte, 10 minut čas dojití.

11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

11.1 Poznámky k čištění

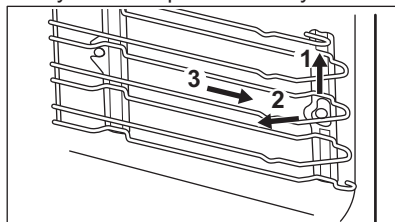
- Přední stranu spotřebiče otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a mycího prostředku.
- K čištění kovových ploch použijte běžný čisticí prostředek.
- Vnitřek spotřebiče čistěte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídel může způsobit požár.
- Odolné nečistoty odstraňte pomocí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

11.2 Vyjmutí drážek na rošty

Před údržbou zkontrolujte, zda spotřebič již vychladl. Hrozí nebezpečí popálení.

K vyčištění spotřebiče vyjměte drážky na rošty.

1. Drážky opatrně nadzvedněte a vytáhněte z předního úchyty.



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

11.3 Výměna žárovky

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



UPOZORNĚNÍ!

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

**POZOR!**

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

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

Horní žárovka

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

12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD**UPOZORNĚNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

12.1 Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nehřeje.	Trouba je vypnutá.	Zapněte troubu.
Trouba nehřeje.	Hodiny nejsou nastavené.	Nastavte hodiny.
Trouba nehřeje.	Nejsou provedena nutná nastavení.	Zkontrolujte, zda jsou nastavení správná.
Trouba nehřeje.	Je zapnutá funkce automatického vypnutí.	Viz „Automatické vypnutí“.
Trouba nehřeje.	Dětská bezpečnostní pojistka je zapnutá.	Viz „Použití dětské bezpečnostní pojistky“.
Trouba nehřeje.	Je uvolněná pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka uvolňuje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
Osvětlení nefunguje.	Vadná žárovka.	Vyměňte žárovku.
Dokončení jídel trvá příliš dlouho nebo se jídla připraví příliš rychle.	Teplota je příliš vysoká nebo nízká.	Nastavte teplotu podle potřeby. Řiďte se pokyny v návodu k použití.
Na jídle a uvnitř trouby se usazuje pára a kondenzát.	Nechali jste jídlo v troubě příliš dlouho.	Po dokončení přípravy nechte jídla v troubě déle než 15–20 minut.
Na displeji se zobrazuje chybový kód, který není uvedený v tabulce.	Jedná se závadu na elektroinstalaci.	<ul style="list-style-type: none"> • Troubu vypněte a znovu zapněte prostřednictvím domovní pojistky nebo ochranného spínače v pojistkové skříňce. • Pokud se chybový kód na displeji zobrazí znovu, kontaktujte oddělení péče o zákazníky.

12.2 Servisní údaje

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se prosím na autorizované servisní středisko.

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

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

Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde:


Model (MOD.)


Výrobní číslo (PNC)

Sériové číslo (SN)

13. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené

symbolem . Obaly vyhodte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče určené k likvidaci. Spotřebiče označené

symbolem  nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

www.electrolux.com/shop



867302628-A-102014

