

Návod k
použití

Parní trouba

OBSAH

Bezpečnostní informace	2	Doplňkové funkce	17
Bezpečnostní pokyny	3	Užitečné rady a tipy	18
Popis spotřebiče	5	Čištění a údržba	33
Před prvním použitím	7	Co dělat, když...	36
Ovládací panel	7	Instalace	36
Denní používání	9	Poznámky k ochraně životního prostředí	
Funkce hodin	11		39
Automatické programy	13	ČESKÁ REPUBLIKA - Záruka/Zákaznická	
Použití příslušenství	14	služba	40

Změny vyhrazeny.

BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtete 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.

Bezpečnost dětí a postižených osob

⚠ Upozornění Hrozí nebezpečí udušení, úrazu nebo jiných trvalých následků.

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

Všeobecné bezpečnostní informace

- Při provozu je vnitřek spotřebiče horký. Nedotýkejte se topných článků ve spotřebiči. Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Před údržbou odpojte spotřebič od napájení.
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čištění skleněných dvířek, mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- Používejte pouze pečicí sondu doporučenou k tomuto spotřebiči.
- K odstranění drážek na rošty nejprve odtáhněte přední a poté zadní konec drážek na rošty od stěny trouby. Drážky na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí.



BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Instalace



Upozornění Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

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

Připojení k elektrické síti



Upozornění Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.

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

- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.

Použití spotřebiče

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

- Tento spotřebič používejte v domácnosti.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Spotřebič po každém použití vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvírek opatrní. Může dojít k uvolnění horkého vzduchu.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Dvířka spotřebiče nikdy neotvírejte násilím.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Když je spotřebič v provozu, jeho dvířka mějte vždy zavřená.
- Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Používáte-li při přípravě jídla přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs vzduchu s alkoholem.
- Při otírání dvírek 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 nádobí či jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
 - Na dno spotřebiče nepokládejte hliníkovou fólii.

– Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.

– Po dokončení vaření nenechávejte vlhká jídla ve spotřebiči.

– Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.

- Barevné změny na smaltovaném povrchu nemají vliv na výkon spotřebiče. Nejedná se o závadu z hlediska ustanovení záruky.
- Při pečení vlhkých koláčů používejte hluboký pekáč / plech. Ovocné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.

Vaření v páře

 **Upozornění** Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

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

Čištění a údržba

 **Upozornění** Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před čištěním nebo údržbou spotřebič vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Poškozené skleněné panely okamžitě vyměňte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Při vyjímání dvírek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Zbytky tuků či jídel ve spotřebiči mohou způsobit požár.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.
- Katalytický smalt (je-li součástí výbavy) nečistěte žádným druhem čistícího prostředku.

Vnitřní osvětlení

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

⚠ Upozornění Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

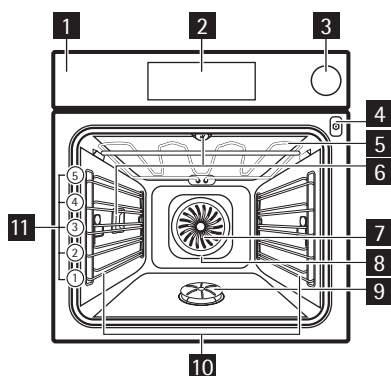
- Před výměnou žárovky spotřebič odpojte od napájení.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi.

Likvidace

⚠ Upozornění Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

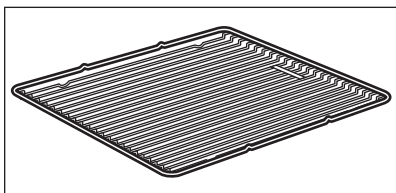
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte a vyhoďte síťový kabel.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

POPIS SPOTŘEBIČE



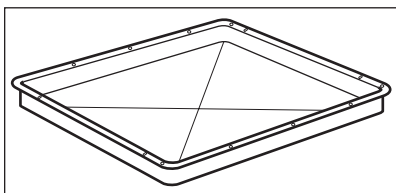
- 1 Ovládací panel
- 2 Elektronický programátor
- 3 Zásobník na vodu
- 4 Zásuvka pečicí sondy
- 5 Topné těleso
- 6 Žárovka
- 7 Ventilátor
- 8 Zadní topné těleso
- 9 Generátor páry s krytem
- 10 Drážky na rošty, vyjímatelné
- 11 Polohy roštů

Příslušenství



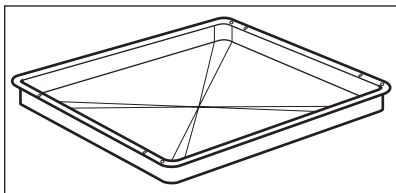
Tvarovaný rošt

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



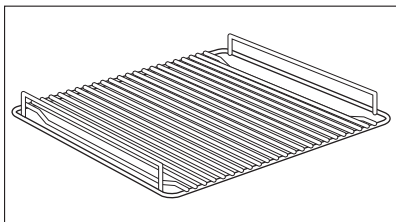
Plech na pečení

Na koláče a sušenky.



Hluboký pekáč / plech

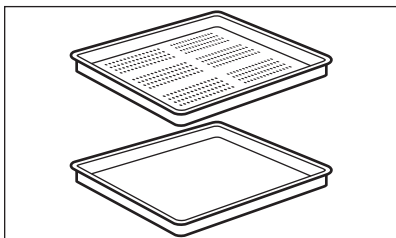
K pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.



Trojnožka

- Pro pečení a grilování.

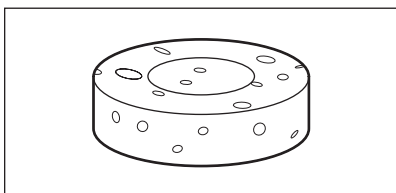
i Trojnožku používejte pouze s hlubokým pekáčem / plechem.



Sada pro vaření v páře

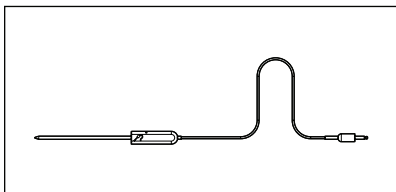
Jedna neděrovaná a jedna děrovaná nádoba na potraviny.

Sada pro vaření v páře odvádí kondenzovanou vodu z jídla během jeho přípravy v páře. Používejte ji k přípravě jídel, která by neměla být připravována ve vodě (např. zelenina, kusy ryb, kuřecí prsa). Tato sada není vhodná pro jídla, která je zapotřebí namáčet ve vodě (např. rýže, polenta, těstoviny).



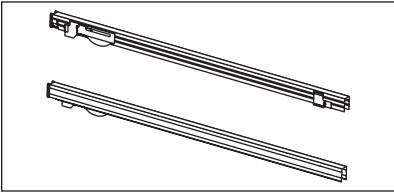
Houbička

Slouží k odsátí zbytkové vody z generátoru páry.



Pečicí sonda

Používá se k měření stupně propečení masa.



Teleskopické výsuvy
Pro rošty a plechy na pečení.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

 **Upozornění** Viz kapitoly o bezpečnosti.

První čištění

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

Důležité Řiďte se částí „Čištění a údržba“.

Nastavení a změna 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.

Poté, co zhasne verze software, se na displeji zobrazí „h“ a „12:00“.

Nastavení denního času:

1. Pomocí  nebo  nastavte hodiny.
2. Stiskněte OK .
3. Pomocí  nebo  nastavte minuty.
4. Stiskněte OK nebo .

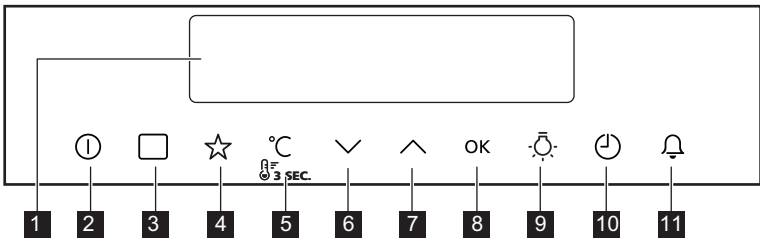
Displej teploty / času zobrazí nově nastavený čas.

Změna denního času

Denní čas lze změnit, pouze když je spotřebič vypnutý. Stiskněte  . Na displeji bliká  . Nový denní čas nastavíte výše uvedeným postupem.

OVLÁDACÍ PANEL

Elektronický programátor

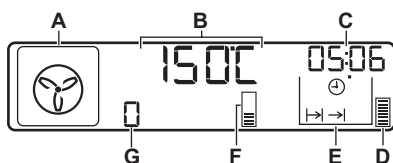


K ovládání spotřebiče používejte senzorová tlačítka.

	Senzorové tlačítko	Funkce	Popis
1	-	DISPLEJ	Zobrazí aktuální nastavení spotřebiče.
2		ZAP/VYP	Slouží k zapnutí a vypnutí spotřebiče.

	Senzorové tlačítko	Funkce	Popis
3		FUNKCE	Slouží k nastavení funkce trouby, automatického programu nebo čistící funkce (pouze u vybraných modelů). K přímému přístupu k funkcím trouby u vypnutého spotřebiče.
4		MŮJ OBLÍBENÝ PROGRAM	Slouží k uložení vašeho oblíbeného programu. Použijte k přímému přístupu k vašemu oblíbenému programu; i u vypnutého spotřebiče.
5		TEPLOTA / RYCHLÉ ZAHŘÁTÍ	Slouží k nastavení a kontrole teploty vnitřku trouby nebo teploty pečicí sondy (je-li součástí vybavy). Při stisknutí a podržení na tři sekundy, vypne či zapne funkci Rychlé zahřátí. K přímému přístupu k nastavení teploty první funkce trouby u vypnutého spotřebiče.
6		NAHORU, DOLŮ	K pohybu nahoru nebo dolů v nabídce.
7		OK	Slouží k potvrzení výběru nebo nastavení. Slouží k posunu v nabídce směrem dolů.
8		OSVĚTLENÍ TROUBY	Vypnutí a zapnutí osvětlení.
9		HODINY	Slouží k nastavení funkcí hodin.
10		MINUTKA	Slouží k nastavení funkce Minutka.

Displej



- A) Symbol funkce trouby
- B) Displej teploty / času
- C) Displej hodin / zbytkového tepla (také funkce minutky a denního času)
- D) Ukazatel zbytkového tepla
- E) Ukazatele pro funkce hodin (viz tabulka „Funkce hodin“)
- F) Ukazatel ohřevu
- G) Číslo funkce nebo programu trouby

Ostatní ukazatele na displeji

Symboly	Název	Popis
	Funkce	Můžete zvolit funkci trouby.
	Automatické programy	Můžete zvolit program trouby.
	Oblíbené	Je spuštěný oblíbený program.
kg / gr	kg / g	Je spuštěný program trouby se zadáním váhy.
h / min	h / min	Je spuštěna funkce hodin.
	Teplota / Rychlé zahřátí	Funkce je spuštěna.

Symboly	Název	Popis
°C	Teplota	Můžete zkontrolovat nebo změnit teplotu.
	Pečicí sonda	Pečicí sonda je zasunutá v zásuvce.
	Osvětlení trouby	Osvětlení je vypnuté.
	Minutka	Je spuštěná funkce minutky.

Ukazatel ohřevu

Jestliže zapnete funkci trouby, stavové čárky na displeji  se rozsvítí. Tyto stavové čárky zobrazují zvyšování či klesání teploty ve spotřebiči.

Jakmile spotřebič dosáhne nastavené teploty, stavové čárky zhasnou.

DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

 **Upozornění** Viz kapitoly o bezpečnosti.

Pro provoz spotřebiče můžete použít:

- **Manuální režim** - slouží k manuálnímu nastavení pečicí funkce, teploty a doby pečení.

- **Automatické programy** - k přípravě pokrmů, když neznáte jejich přípravu nebo nemáte dostatečné zkušenosti s vařením.

Funkce trouby

Funkce trouby			Použití
1		Vaření v páře	K přípravě zeleniny, ryb, brambor, rýže, těstovin nebo speciálních příloh.
2		Horká pára Interval plus	K přípravě pokrmů s vysokým obsahem vlhkosti a pro vaření ryb, pudinku do polévky a paštik terrine ve vodě.
3		Horká pára Interval	K pečení chleba, velkých kusů masa nebo k ohřevu chlazených či mražených pokrmů.
4		Eco vaření v páře	Eco funkce nabízí optimální spotřebu energie během pečení. Proto je nutné nejdříve nastavit dobu pečení. Více informací o doporučených nastaveních viz tabulky pečení a odpovídající funkce trouby.
5		Horký vzduch s párou	K energeticky úspornému pečení moučných jídel a převážně suchého pečiva a pečení ve formě na jedné úrovni.
6		Pravý horký vzduch	K pečení jídla na maximálně 3 úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu trouby o 20-40 °C nižší než při použití Konvenčního ohřevu.
7		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 Konvenčního ohřevu.
8		Nízkoteplotní pečení	K přípravě velmi libové a měkké pečeně.
9		Konvenční ohřev	K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby.

Funkce trouby		Použití
10		Mražené potraviny K přípravě polotovarů jako např. hranolek, amerických brambor, křupavých jarních závitků.
11		Turbo gril K pečení větších kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni trouby. Také k zapékání a pečení dozlatova.
12		Velkoplošný gril Ke grilování plochých kusů ve velkém množství. K opékání chleba.
13		Gril Grilování plochých pokrmů a toastů.
14		Uchovat teplé K udržení teploty pokrmů.
15		Rozmrazování K rozmrazování potravin.
16		Spodní ohřev K pečení koláčů s křupavým spodkem a zavařování potravin.
17		Eco pečení Eco funkce nabízí optimální spotřebu energie během pečení. Proto je nutné nejdříve nastavit dobu pečení. Více informací o doporučených nastaveních viz tabulky pečení a odpovídající funkce trouby.

Nastavení funkce trouby

1. Pomocí  zapněte spotřebič. Na displeji se zobrazí nastavená teplota, symbol a číslo funkce trouby.
2. Pomocí  nebo  nastavte funkci trouby.
3. Stiskněte **OK** nebo se po pěti sekundách spotřebič spustí automaticky.

 Pokud spotřebič spustíte a nenastavíte žádnou funkci nebo program trouby, spotřebič se po 20 sekundách automaticky vypne.

Změna teploty

Stisknutím  /  změníte teplotu v krocích po 5 °C.

Jakmile spotřebič dosáhne nastavené teploty, zazní třikrát zvukový signál a ukazatel ohřevu zhasne.

Zjištění teploty

Teplotu uvnitř trouby lze kontrolovat při spuštěných funkcích nebo programech.

1. Stiskněte **°C**. Displej teploty / času zobrazí teplotu uvnitř spotřebiče. Chcete-li teplotu uvnitř spotřebiče změnit, stiskněte **°C** ještě jednou a použijte  nebo .

2. Zpět na nastavenou teplotu přejděte stisknutím **OK** nebo se po pěti sekundách zobrazí na displeji automaticky.

Funkce rychlého zahřátí

Funkce rychlého zahřátí snižuje čas potřebný k rozehrátí trouby.

Zapnutí funkce rychlého zahřátí: Stiskněte a na déle než tři sekundy podržte **°C**.

Jestliže zapnete funkci rychlého zahřátí, stavové čárky na displeji  začnou jedna po druhé blikat a rozsvítí se  →, čímž je signalizováno, že je funkce zapnutá.

Doplňkové informace:

- Pokud je spuštěná funkce rychlého zahřátí, nekládejte do spotřebiče žádnou potraviny.
- Funkci rychlého zahřátí nelze s některými funkcemi trouby použít. Pokud nelze funkci rychlého zahřátí s danou funkcí použít, zazní zvukový signál.

Vaření v páře

Víčko zásobníku na vodu se nachází v ovládacím panelu.

1. Stisknutím víčka zásobník na vodu otevřete.
2. Zásobník na vodu naplňte přibližně 800 ml vody.

Zásoba vody vystačí přibližně na 50 minut.

Důležité Nenalévejte vodu přímo do generátoru páry!

Jako tekutinu používejte pouze vodu. Ne-
používejte filtrovanou (demineralizovanou) či
destilovanou vodu.

3. Zapnete spotřebič.
4. Nastavte funkci vaření v páře (viz tabul-
ka „Funkce trouby“) a teplotu.
5. Stisknutím  nastavíte funkci TRVÁNÍ
a UKONČENÍ (viz "Nastavení funkce
UKONČENÍ" nebo „Nastavení funkce
TRVÁNÍ“). Poprvé se pára objeví přibliž-
ně za dvě minuty. Když spotřebič do-
sáhne nastavené teploty, ozve se zvuk-
ový signál. Zvukový signál opět zazní
na konci doby přípravy jídla.
6. Stisknutím  vypnete zvukovou signa-
lizaci a spotřebič.

 Když je generátor páry prázdný, zazní
zvukový signál.

Jakmile spotřebič vychladne, nasajte zbýva-
jící vodu z generátoru páry pomocí houbič-
ky. V případě potřeby generátor páry vyči-
stěte pomocí octu. Nechte spotřebič zcela
vychladnout s otevřenými dvířky.

Úspora energie

 **Tento spotřebič je vybaven funkce-
mi, které vám pomohou ušetřit
energii při každodenním vaření:**

• Zbytkové teplo:

- Při spuštění pečicí funkce nebo programu se topné články vypnou o 10 % dříve (osvětlení a ventilátor budou dále pracovat). Aby tato funkce fungovala, musí být doba přípravy jídla delší než 30 minut, jina-
k budete muset použít funkce hodin (Trvání, Ukončení, Odložený start). Tato funkce nefunguje s gri-
lovacími funkcemi.
- Když je spotřebič vypnutý, můžete zbytkové teplo použít k udržování teplého jídla. Displej hodin / zbytkového tepla zobrazuje zbytkovou teplotu, stavové čárky ukazují klesající teplotu.

• Vaření s vypnutým osvětlením -

Stisknutím  vypnete osvětlení vnitřku trouby během vaření.

- **Vypnutí displeje** - V případě potřeby lze spotřebič zcela vypnout. Současně stiskněte  a , dokud displej nezhasne. Tento krok zároveň vypne spotřebič.

- **Eco funkce** - viz „Funkce trouby“.

FUNKCE HODIN

SYMBOL	FUNKCE	POPIS
	DENNÍ ČAS	Slouží ke kontrole denního času. Pro změnu denního času viz „Nastavení denního času“.
	TRVÁNÍ	Slouží k nastavení délky provozu spotřebiče.
	KONEC	Slouží k nastavení doby vypnutí spotřebiče. Funkci Trvání a Ukončení lze použít současně pro naprogramování automatického pozdějšího zapnutí a vypnutí spotřebiče (Odloženého startu).
	NASTAV A JDI	K pozdějšímu spuštění spotřebiče s potřebnými nastaveními jediným stisknutím sensorového tlačítka.

Měřič času

Měřič času použijte ke sledování délky provozu spotřebiče. Zapne se, jakmile se začne spotřebič ohřívat.

Vynulování měřiče času: dotkněte se . Tiskněte , dokud se na displeji nezobrazí „00:00“ a měřič času nezačne znova počítat.

 Měřič času nelze použít současně s nastavenou funkcí Trvání nebo Ukončení.

Nastavení funkce TRVÁNÍ

1. Zapněte spotřebič a nastavte funkci trouby a teplotu.
2. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji neobjeví . Na displeji začne blikat .
3. Pomocí  nebo  nastavte minuty funkce TRVÁNÍ.
4. Nastavení potvrďte stisknutím OK.
5. Pomocí  nebo  nastavte hodiny funkce TRVÁNÍ.

-  Pokud se během nastavování funkce TRVÁNÍ dotknete  nebo OK, spotřebič přejde na nastavení funkce UKONČENÍ.
6. Po uplynutí nastaveného času zazní na dvě minuty zvukový signál. Na displeji bliká  a nastavení času. Spotřebič se vypne. Zvukovou signalizaci vypnete stisknutím jakéhokoliv sensorového tlačítka nebo otevřením dvírek trouby.
 7. Vypněte spotřebič.

Nastavení funkce UKONČENÍ

1. Zapněte spotřebič a nastavte funkci trouby a teplotu.
2. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji neobjeví . Na displeji začne blikat .
3. Použijte  nebo  a nastavte funkci UKONČENÍ (nejprve nastavte minuty a poté hodiny) a poté potvrďte pomocí OK nebo .
4. Po uplynutí nastaveného času zazní na dvě minuty zvukový signál. Na displeji bliká symbol  a nastavení času. Spotřebič se vypne.

5. Zvukovou signalizaci vypnete stisknutím jakéhokoliv sensorového tlačítka nebo otevřením dvírek trouby.
6. Vypněte spotřebič.

Zkontroluj výsledek (pouze u vybraných modelů)

Pokud nastavíte funkce UKONČENÍ a TRVÁNÍ, dvě minuty před koncem pečení zazní zvukový signál a rozsvítí se osvětlení trouby. Spotřebič přejde na nastavení funkce UKONČENÍ nebo TRVÁNÍ. Během těchto dvou minut můžete zkontrolovat výsledek pečení a, pokud je to zapotřebí, přidat čas funkci UKONČENÍ nebo TRVÁNÍ.

Nastavení funkce NASTAVIT A SPUSTIT

1. Nastavte funkci (nebo program) trouby a teplotu (viz „Nastavení funkce trouby“ a „Změna teploty“).
2. Nastavte funkci TRVÁNÍ (viz „Nastavení funkce TRVÁNÍ“).
3. Opakovaně stiskněte , dokud na displeji nezačne blikat .
4. Stisknutím OK nastavíte funkci NASTAVIT A SPUSTIT. Na displeji se objeví  a  s ukazatelem. Tento ukazatel značí, která funkce je zapnutá.
5. Stisknutím jakéhokoliv sensorového tlačítka (kromě tlačítka ZAP/VYP) spustíte funkci NASTAVIT A SPUSTIT.

 Funkci NASTAVIT A SPUSTIT můžete použít pouze, pokud je nastavena funkce TRVÁNÍ.

Nastavení funkce MINUTKA

Pomocí funkce MINUTKA nastavíte odpočet (maximálně 2 hodin a 30 minut). Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby. Funkci MINUTKA můžete zapnout kdykoliv i u vypnutého spotřebiče.

1. Stiskněte . Na displeji bliká  a „00“.
2. Funkci MINUTKA nastavíte stisknutím  nebo . Nejprve nastavte sekundy, poté minuty a hodiny.
3. Stiskněte OK nebo se funkce MINUTKA po pěti sekundách spustí automaticky.

4. Po uplynutí nastavené doby zazní na dvě minuty zvukový signál a na displeji začne blikat „00:00“ a .
5. Zvukovou signalizaci vypnete stisknutím jakéhokoliv sensorového tlačítka nebo otevřením dvířek trouby.

Nastavení funkce Odloženého startu

Funkci TRVÁNÍ $\rightarrow$ a UKONČENÍ $\rightarrow$ lze použít současně, pokud chcete troubu na-

stavit tak, aby se později automaticky zapnula a vypnula. V takovém případě nejprve nastavte funkci TRVÁNÍ $\rightarrow$ a poté funkci UKONČENÍ $\rightarrow$ (viz „Nastavení funkce TRVÁNÍ“ a „Nastavení funkce UKONČENÍ“). Když je funkce Odloženého startu zapnutá, na displeji se zobrazuje statický symbol funkce trouby, $\rightarrow$ s tečkou a $\rightarrow$. Tečka na displeji hodin / zbytkového tepla zobrazuje, která funkce hodin je zapnutá.

AUTOMATICKÉ PROGRAMY

 **Upozornění** Viz kapitoly o bezpečnosti.

 K dispozici je 25 automatických programů a receptů. Automatický program použijte, když neznáte recept nebo nemáte zkušenosti s přípravou daného pokrmu. Seznam receptů pro automatické programy naleznete v části „Recepty“.

K dispozici jsou tři typy automatických programů:

- Automatické recepty
- Automatické programy se zadáním váhy
- Automatické programy s pečicí sondou

 Recepty pro automatické programy určené pro tento spotřebič naleznete na našich webových stránkách. Odpovídající recepty naleznete pomocí výrobního čísla PNC, které je uvedeno na typovém štítku na předním rámu vnitřní části spotřebiče.

Automatické recepty

Nastavení automatických receptů:

1. Zapněte spotřebič.
2. Stiskněte . Na displeji se zobrazuje číslo automatického programu (P1–P25).
3. K nastavení receptu použijte $\wedge$ nebo $\vee$.
4. Stiskněte OK nebo se automatický recept po pěti sekundách spustí automaticky.
5. Po uplynutí nastaveného času zazní na dvě minuty zvukový signál. Symbol $\rightarrow$ bliká. Spotřebič se vypne.

6. Zvukovou signalizaci vypnete stisknutím jakéhokoliv sensorového tlačítka nebo otevřením dvířek.

Automatické programy se zadáním váhy

Spotřebič vypočítá čas pečení podle zadané hmotnosti masa.

1. Zapněte spotřebič.
2. Stiskněte .
3. Pomocí $\wedge$ nebo $\vee$ nastavte program se zadáním váhy (viz „Recepty“). Na displeji se zobrazuje: doba pečení, symbol trvání $\rightarrow$ a přednastavená hmotnost a jednotka hmotnosti (kg, g).
4. Stiskněte OK nebo se nastavení automaticky uloží po pěti sekundách.
5. Spotřebič se zapne. Na displeji bliká symbol jednotky hmotnosti. Během této doby můžete změnit přednastavenou hmotnost pomocí $\wedge$ nebo $\vee$. Stiskněte OK.
6. Po uplynutí nastaveného času zazní na dvě minuty zvukový signál. $\rightarrow$ bliká. Spotřebič se vypne.
7. Zvukovou signalizaci vypnete stisknutím jakéhokoliv sensorového tlačítka nebo otevřením dvířek.

Automatické programy s pečicí sondou

Teplota středu pokrmů je u programů s pečicí sondou předem pevně daná. Program se ukončí, když spotřebič dosáhne nastavené teploty sondy.

1. Zapněte spotřebič.
2. Stiskněte .

3. Zapojte pečicí sondu (viz „Pečicí sonda“).
4. Pomocí $\wedge$ nebo $\vee$ nastavte program s pečicí sondou.
Na displeji se zobrazí doba pečení, $\rightarrow$ a ? .
5. Stiskněte OK nebo se nastavení automaticky uloží po pěti sekundách.

POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

⚠ Upozornění Viz kapitoly o bezpečnosti.

Pečicí sonda

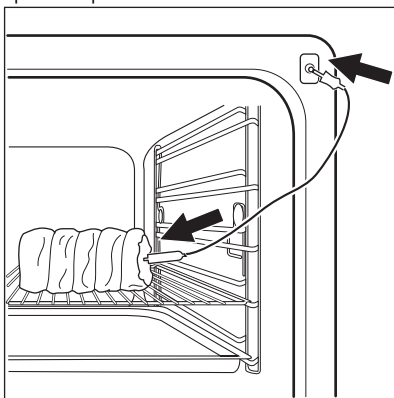
Pečicí sonda měří teplotu středu masa. Jakmile teplota masa dosáhne nastavené teploty, spotřebič se vypne.

Je nutné nastavit dvě teploty:

- Teplotu trouby: viz „Recepty“ a tabulka pečení masa.
- Teplotu sondy: viz „Recepty“ a tabulka pro pečicí sondu.

Důležité Používejte pouze dodávanou pečicí sondu nebo originální náhradní díly.

1. Zapněte spotřebič.
- 2.



Umístěte hrot pečicí sondy (se symbolem ? na rukojeti) do středu masa.

3. Zapojte zástrčku pečicí sondy do zásuvky na přední straně spotřebiče.
Na displeji se zobrazí ? a přednastavená teplota sondy. Při prvním použití je použita teplota 60 °C a při dalším použití je použita poslední nastavená hodnota.

6. Po uplynutí nastaveného času zazní na dvě minuty zvukový signál. $\rightarrow$ bliká. Spotřebič se vypne.
7. Zvukovou signalizaci vypnete stisknutím jakéhokoliv senzorového tlačítka nebo otevřením dvířek.

4. Použijte $\wedge$ nebo $\vee$ k nastavení teploty sondy.

5. Stiskněte OK nebo se nastavení automaticky uloží po pěti sekundách.
Užitečné informace:

Teplotu sondy můžete nastavit pouze, když bliká symbol ? . Pokud se na displeji zobrazuje ? , ale neblíká, před tím, než nastavíte teplotu sondy, nastavte novou hodnotu stisknutím °C a $\wedge$ nebo $\vee$.

6. Nastavte funkci trouby a v případě potřeby teplotu trouby.
Na displeji se zobrazuje aktuální teplota sondy a stavové čárky teploty, které zobrazují vztah mezi nastavenou teplotou a aktuální teplotou trouby.
Užitečné informace:

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

Zatímco spotřebič počítá přibližnou dobu pečení, hodnota funkce Měřiče času se zobrazuje na displeji času / zbytkového tepla. Po dokončení prvního výpočtu, displej času / zbytkového tepla zobrazí $—$ a poté přibližnou dobu pečení. Spotřebič během pečení pokračuje ve výpočtu jeho doby. Displej pravidelně aktualizuje novou hodnotu doby pečení.

7. Když teplota sondy ve středu masa dosáhne nastavené hodnoty, začne blikat teplota sondy a ? . Na dvě minuty zazní zvukový signál. Signál vypnete zmáčknutím jakéhokoliv senzorového tlačítka.
8. Zástrčku pečicí sondy vytáhněte ze zásuvky a maso vyjměte ze spotřebiče.

⚠ Upozornění Při vytahování pečicí sondy buďte opatrní. Je horká. Hrozí nebezpečí popálení.

9. Vypněte spotřebič.

- i** Když zasunete pečicí sondu do zásuvky, zrušíte nastavení funkce hodin.

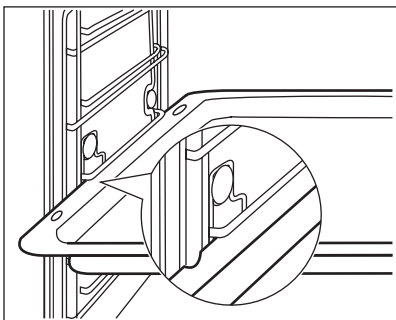
Když pečete s pečicí sondou, můžete změnit teplotu zobrazenou na displeji teploty / času. Po zasunutí pečicí sondy do zásuvky a nastavení funkce trouby a teploty se na displeji zobrazí aktuální teplota sondy.

Opětovným stisknutím °C zobrazíte další tři teploty:

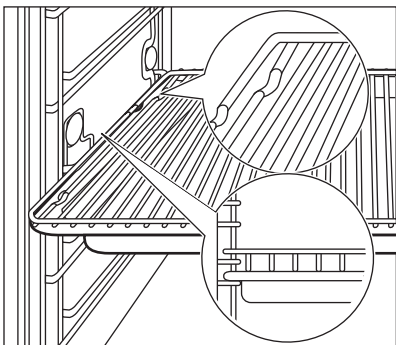
- Nastavenou teplotu středu masa
- Aktuální teplotu trouby
- Aktuální teplotu středu masa.

Nastavená teplota sondy se mění na aktuální teplotu sondy a aktuální teplota trouby se mění na nastavenou teplotu trouby.

Vložení příslušenství trouby



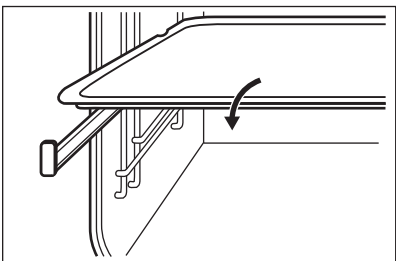
Hluboký pekáč / plech a tvarovaný rošt mají po stranách přesahující okraje. Tyto okraje a tvar vodicích lišt slouží jako speciální zařízení bránící vyklouznutí nádobí.



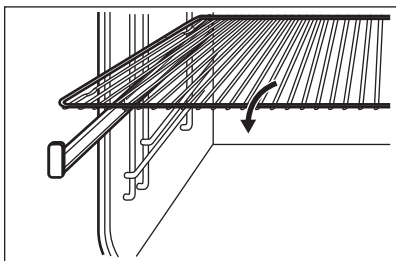
Společné vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče / plechu

Tvarovaný rošt položte na hluboký pekáč / plech. Zasuňte hluboký pekáč / plech do drážek na jedné z úrovní trouby.

Teleskopické výsuvy - vložení příslušenství trouby



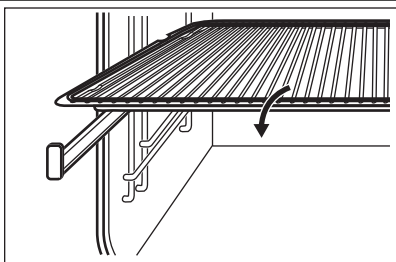
Vložte plech na pečení nebo hluboký pekáč / plech do teleskopických výsuv.



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

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

Společné vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče / plechu

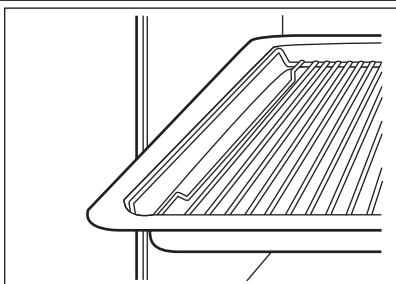


Tvarovaný rošt položte na hluboký pekáč / plech. Tvarovaný rošt a hluboký pekáč / plech umístěte na teleskopické výsuv.

Trojnožka a hluboký pekáč / plech

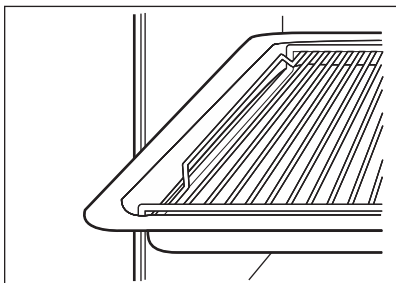


Upozornění Při vyjímání příslušenství z horkého spotřebiče buďte opatrní. Hrozí nebezpečí popálení.



Trojnožku můžete používat pro pečení větších kousků masa nebo drůbeže v jedné poloze roštu:

- Vložte trojnožku do hlubokého plechu na pečení tak, aby podpěry roštu trouby ukazovaly směrem nahoru.
- Vložte hluboký plech do trouby do požadované polohy roštu.



Trojnožku můžete použít pro grilování plátků ve větších množstvích a k opékání topinek:

- Vložte trojnožku do hlubokého plechu na pečení tak, aby podpěry roštu trouby ukazovaly směrem dolů.
- Vložte hluboký plech do trouby do požadované polohy roštu.

DOPLŇKOVÉ FUNKCE

Funkce Můj oblíbený program

Pomocí této funkce můžete uložit vaše oblíbené nastavení teploty a doby přípravy určité funkce či programu trouby.

1. Nastavte teplotu a čas pro určitou funkci či program.
2. Stiskněte a na déle než tři sekundy podržte ☆ . Zazní zvukový signál.
3. Vypněte spotřebič.

Použití funkce Můj oblíbený program:

- **Tuto funkci zapnete** stisknutím ☆ . Spotřebič spustí váš oblíbený program.
- **Tuto funkci vypnete** stisknutím ① . Spotřebič vypne váš oblíbený program.

i Během spuštěné funkce lze měnit dobu přípravy jídla a teplotu.

Dětská pojistka

Funkce dětské pojistky brání náhodnému použití spotřebiče.

Zapnutí či vypnutí funkce dětské pojistky:

1. Pomocí ① spotřebič vypněte. Nena- stavujte žádnou funkci trouby.
2. Na dvě sekundy současně stiskněte a podržte ② a ∨ . Zazní zvukový signál.

Nabídka nastavení

Číslo nabídky nastavení	Popis	Hodnota
SET1	NASTAVIT A SPUSTIT	ON / OFF
SET2	UKAZATEL ZBYTKOVÉHO TE- PLA	ON / OFF
SET3	TÓNY TLAČÍTEK	CLICK / BEEP / OFF
SET4	TÓN ZÁVADY	ON / OFF
SET5	SERVISNÍ NABÍDKA	---
SET6	OBNOVIT TOVÁRNÍ NASTAVE- NÍ	YES / NO
SET7 ¹⁾	PRODLOUŽENÍ DOBY PEČENÍ	ON / OFF

1) Pouze u vybraných modelů

i Nabídku nastavení můžete upravit po- uze u vypnutého spotřebiče.

Zapnutí nabídky nastavení:

1. V případě potřeby vypněte spotřebič ①

Na displeji se zobrazí či zmizí SAFE.

Blokování tlačítek

Tuto funkci můžete zapnout pouze, když je spotřebič v provozu. Funkce blokování tla- čítek brání náhodné změně funkce trouby.

Zapnutí či vypnutí funkce blokování tlačítek:

1. Zapněte spotřebič.
2. Zapněte funkci trouby nebo zvolte na- stavení.
3. Na dvě sekundy současně stiskněte a podržte ② a ∨ . Zazní zvukový signál.

Na displeji se zobrazí či zmizí Loc.

Spotřebič lze při zapnutém blokování tlačí- tek vypnout. Když spotřebič vypnete, vypne se i funkce blokování tlačítek.

Nabídka nastavení

Nabídka nastavení vám umožňuje přidat či odebrat funkce z hlavní nabídky (například: můžete zapnout či vypnout ukazatel zbytk- ového tepla). Nabídka nastavení má maxi- málně sedm nastavení (od SET1 po SET7). Možné hodnoty každého nastavení nale- znete v níže uvedené tabulce.

2. Stiskněte a na tři sekundy podržte □ . Na displeji se objeví „SET1“ a začne bli- kat „1“.
3. Pomocí ∧ / ∨ zvolte nastavení.
4. Stiskněte OK .
5. Pomocí ∧ / ∨ změňte hodnotu na- stavení.

6. Stiskněte OK .

Automatické vypnutí

Z bezpečnostních důvodů se spotřebič po určité době automaticky vypne:

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

Po automatickém vypnutí spotřebič zapnete stisknutím jakéhokoliv senzorového tlačítka.

Důležité Funkce automatického vypnutí funguje u všech funkcí trouby kromě funkce Osvětlení, Nízkoteplotní pečení, Pečicí sonda, Trvání, Ukončení a Odložený start.

Jas displeje

U jasu displeje existují dva režimy:

- Noční jas - když je spotřebič vypnutý, tak je mezi 22:00 a 06:00 jas displeje nižší.
- Denní jas:
 - Když je spotřebič zapnutý.
 - Pokud se během režimu nočního jasu dotknete jakéhokoliv senzorového tlačítka (kromě tlačítka ZAPNOUT / VY-PNOUT), displej se na následujících 10 sekund přepne zpět do režimu denního jasu.

- pokud je spuštěna funkce trouby.
- jestliže nezměníte teplotu trouby.

- Pokud je spotřebič vypnutý a nastavíte funkci Minutka. Když se funkce Minutka dokončí, displej se přepne zpět do režimu nočního jasu.

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.

UŽITEČNÉ RADY A TIPY

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

Vaření v páře

Nádobí k vaření v páře

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

Polohy roštů

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

Všeobecné poznámky

- Vaříte-li déle než 30 minut nebo vaříte-li velké množství potravin, přidejte v případě potřeby vodu.
- Vložte potraviny do správných varných nádob a nádoby umísťte na rošty. Uji-

stěte se, že je mezi rošty dostatek místa pro cirkulaci páry kolem každé nádoby.

- Po každém použití vylijte vodu ze zásobníku pomocí hadiček a generátoru páry. Řiďte se částí „Čištění a údržba“.

Poznámky k tabulkám pro vaření v páře

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

Tabulka vody na páru

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

1) Časové údaje jsou pouze orientační.

Vaření v páře / Eco vaření v páře



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

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

Nabídky vaření: Celé jídlo můžete připravit jedinou operací. Pro správnou přípravu každého jídla použijte recept s co nejpodobněj-

ší dobou přípravy. Při přípravě jídel přidejte co největší nutné množství vody. Jídla vložte do správných nádob a poté na správné rošty trouby. Přizpůsobte místo mezi nádobami, aby mohla pára cirkulovat.

Sterilizace

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

Zelenina

Jídlo	Poloha roštu	Teplota (°C)	Množství vody v zásobníku (ml)	Čas ¹⁾ (min)
Artyčoky	2	96	800	50 - 60
Lilek	2	96	450	15 - 25
Květák, celý	2	96	600	35 - 45
Květák, růžičky	2	96	500	25 - 30
Brokolice, celá	2	96	550	30 - 40
Brokolice, růžičky	2	96	400	20 - 25
Houby, plátky	2	96	400	15 - 20
Hrášek	2	96	450	20 - 25
Fenykl	2	96	600	35 - 45
Mrkev	2	96	600	35 - 45
Kedluben, proužky	2	96	550	30 - 40
Papriky, proužky	2	96	400	20 - 25
Pórek, kroužky	2	96	500	25 - 35
Zelené fazolky	2	96	550	35 - 45
Polníček, listy	2	96	450	20 - 25
Růžičková kapusta	2	96	550	30 - 40
Červená řepa	2	96	800 + 400	70 - 90
Černý kořen	2	96	600	35 - 45

Jídlo	Poloha roštu	Teplota (°C)	Množství vody v zásobníku (ml)	Čas ¹⁾ (min)
Celer, kostičky	2	96	500	25 - 35
Chřest, zelený	2	96	500	25 - 35
Chřest, bílý	2	96	600	35 - 45
Špenát	2	96	350	15
Loupaná rajčata	2	96	350	15
Bílé fazole	2	96	500	30 - 40
Kapusta, ka-deřavá	2	96	400	20 - 25
Cukety, plátky	2	96	350	15 - 20

1) Časové údaje jsou pouze orientační.

Přílohy

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

1) Časové údaje jsou pouze orientační.

Ryby

Jídlo	Poloha roštu	Teplota (°C)	Množství vody v zásobníku (ml)	Čas ¹⁾ (min)
Pstruh, cca 250 g	2	85	550	30 - 40
Krevety, čerstvé	2	85	450	20 - 25
Krevety, mražené	2	85	550	30 - 40
Losos, filety	2	85	500	25 - 35
Pstruh, cca 1000 g	2	85	600	40 - 45
Slávky	2	96	500	20 - 30
Platýz, filet	2	80	350	15

1) Časové údaje jsou pouze orientační.

Maso

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

1) Časové údaje jsou pouze orientační.

Vejce

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

1) Časové údaje jsou pouze orientační.

Turbo gril a následné Vaření v páře

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

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

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

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

Horká pára Interval plus

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

1) nechte v troubě ještě půl hodiny se zavřenými dvířky.

Opakovaný ohřev

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

Horká pára Interval

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

1) Množství vody, které bude nutné přidat, závisí na délce přípravy jídla.

Pečení moučných jídel

Všeobecné pokyny

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

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

Jak používat tabulky pro pečení moučných jídel

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

Tipy k pečení moučných jídel

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

Pečení na jedné úrovni:

Pečení ve formě

Druh pečení	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas (min)
Kulatý koláč / Brioška	Pravý horký vzduch	1	150 - 160	50 - 70
Linecký koláč / Ovocný koláč	Pravý horký vzduch	1	140 - 160	70 - 90
Fatless sponge cake / Piškotový koláč bez tuku	Pravý horký vzduch	2	140 - 150	35 - 50

Druh pečení	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas (min)
Fatless sponge cake / Piškotový koláč bez tuku	Konvenční ohřev	2	160	35 - 50
Dortový korpus – křehké těsto	Pravý horký vzduch	2	170 - 180 ¹⁾	10 - 25
Dortový korpus – piškotové těsto	Pravý horký vzduch	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie / Jablčný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně)	Pravý horký vzduch	2	160	60 - 90
Apple pie / Jablčný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně)	Konvenční ohřev	1	180	70 - 90
Tvarohový koláč	Konvenční ohřev	1	170 - 190	60 - 90

1) Předehřejte troubu.

Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

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

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

1) Předehřejte troubu.

2) Použijte hluboký pekáč / plech.

Sušenky

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

1) Předehřejte troubu.

Nákypy a zapékaná jídla

Jídlo	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Zapečené těstoviny	Konvenční ohřev	1	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Konvenční ohřev	1	180 - 200	25 - 40
Zapékaná zelenina ¹⁾	Turbo gril nebo Pravý horký vzduch	1	160 - 170	15 - 30

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

1) Předehřejte troubu.

Horký vzduch s párou

Druh potravin	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Zapečené těstoviny	2	170 - 190	45 - 60
Lasagne	2	170 - 190	45 - 60
Zapečené brambory	2	180 - 200	50 - 60
Sladké pokrmy	2	170 - 190	45 - 60
Kulatý koláč nebo brioška	1	150 - 160	50 - 70
Kynutá pleťinka / věnec	2	160 - 180	40 - 50
Drobenkový koláč (suchý)	3	150 - 160	20 - 30
Máslový mandlový koláč / cukrové koláčky ¹⁾	3	180 - 200	20 - 30
Sušenky z kynutého těsta	2	150 - 160	20 - 40

1) Předehřejte troubu.

Pečení na více úrovních

Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

Druh pečení	Pravý horký vzduch		Teplota ve °C	Čas (min)
	Poloha roštu			
	2 úrovně	3 úrovně		
Zákusky z listového těsta s krémem / Banány	1 / 4	-	160 - 180 ¹⁾	25 - 45
Koláč s drobenkou, suchý	1 / 4	-	150 - 160	30 - 45

1) Předehřejte troubu.

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

Druh pečení	Pravý horký vzduch		Teplota ve °C	Čas (min)
	Poloha roštu			
	2 úrovně	3 úrovně		
Sušenky z křehkého těsta	1 / 4	1 / 3 / 5	150 - 160	20 - 40
Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta	1 / 4	1 / 3 / 5	140	25 - 50
Sušenky z piškotového těsta	1 / 4	-	160 - 170	25 - 40

Druh pečení	Pravý horký vzduch		Teplota ve °C	Čas (min)
	Poloha roštu			
	2 úrovně	3 úrovně		
Čajové pečivo z vaječného bílku / Sněhové pusinky	1 / 4	-	80 - 100	130 - 170
Makronky	1 / 4	-	100 - 120	40 - 80
Sušenky z kynutého těsta	1 / 4	-	160 - 170	30 - 60
Drobné pečivo z listového těsta	1 / 4	-	170 - 180 ¹⁾	30 - 50
Pečivo	1 / 4	-	180	30 - 55
Small cakes / Malé koláčky (20 kousků na plech)	1 / 4	-	150 ¹⁾	25 - 40

1) Předehřejte troubu.

Nízkoteplotní pečení

Pomocí této funkce připravíte libové a křehké kusy masa a ryb, u kterých teplota středu nepřesahuje 65 °C. Nízkoteplotní pečení se nehodí pro přípravu receptů jako dušeného masa či tučné vepřové pečeně. Použitím pečicí sondy můžete zajistit správnou teplotu středu masa (viz tabulka pro pečicí sondu).

Během prvních 10 minut můžete nastavit teplotu trouby mezi 80 °C a 150 °C. Výchozí teplota je 90 °C. Poté, co nastavíte teplotu, trouba pokračuje v pečení při 80 °C. Automatickou funkci nízkoteplotního pečení nepoužívejte pro přípravu drůbeže.

i Když používáte tuto funkci, vždy připravujte jídla bez pokličky.

1. Na obou stranách maso osmažte na pánvi na varné desce při velmi vysoké teplotě po dobu 1 - 2 minut.
2. Maso vložte spolu s horkým hlubokým plechem do trouby na tvarovaný rošt.
3. Zasuňte pečicí sondu do masa.
4. Zvolte funkci Nízkoteplotní pečení a nastavte správnou koncovou teplotu sondy.

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

Příprava pizzy

Druh pečení	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Pizza (tenká)	2	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20
Pizza (s velkou náplní)	2	180 - 200	20 - 30
Dorty	1	180 - 200	40 - 55
Špenátový koláč	1	160 - 180	45 - 60
Slaný lotrinský koláč	1	170 - 190	45 - 55
Švýcarský koláč	1	170 - 190	45 - 55

Druh pečení	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Jablečný koláč, s horní vrstvou	1	150 - 170	50 - 60
Zeleninový koláč	1	160 - 180	50 - 60
Nekvašený chléb	2	230 ¹⁾	10 - 20
Listové těsto s náplní	2	160 - 180 ¹⁾	45 - 55
Flammekueche (alsaské jídlo podobné pizze)	2	230 ¹⁾	12 - 20
Pirohy (ruské pirohy s náplní)	2	180 - 200 ¹⁾	15 - 25

1) Předehřejte troubu.

2) Použijte hluboký pekáč / plech.

Pečení masa

- K pečení masa používejte žáruvzdorné nádoby (viz pokyny výrobce).
- Velké pečeně můžete péct přímo v hlubokém pekáči / plechu (je-li součástí příslušenství) nebo na tvarovaném roštu nad tímto plechem.
- Libové maso doporučujeme péct v pekáči s poklicí. Maso tak bude šťavnatější.
- Všechny druhy masa, které by měly zhnědnout, nebo mít po upečení kůrčičku, můžete péct v pekáči bez pokličky.
- Maso a ryby doporučujeme péct v troubě až od hmotnosti 1 kg.

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

Pečení masa s nastavením Turbo gril

Hovězí

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

1) Předehřejte troubu.

Vepřové

Druh masa	Množství	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas (min)
Plec / Krkovice / Kýta v celku	1–1,5 kg	Turbo gril	1	160 - 180	90 - 120

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

Telecí

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

Jehněčí

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

Zvěřina

Druh masa	Množství	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas (min)
Zaječí hřbet / stehno	až 1 kg	Konvenční ohřev	1	230 ¹⁾	30 - 40
Hřbet z vysoké zvěře	1,5–2 kg	Konvenční ohřev	1	210 - 220	35 - 40
Kýta z vysoké zvěře	1,5–2 kg	Konvenční ohřev	1	180 - 200	60 - 90

1) Předehřejte troubu.

Drůbež

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

Ryby (dušené)

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

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 předehřejte po dobu pěti minut pomocí grilovací funkce.

 **Pozor** Vždy grilujte se zavřenými dvířky trouby.

Gril

Jídlo ke grilování	Poloha roštu	Teplota	Čas (min)	
			1. strana	2. strana
Hovězí pečeně	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Hovězí filety	3	230	20 - 30	20 - 30
Vepřové kotlety	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Telecí kotlety	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Jehněčí kotlety	3	210 - 230	25 - 35	20 - 25
Celé ryby, 500–1000 g	3 / 4	210 - 230	15 - 30	15 - 30

Velkoplošný gril

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

1) Předehřejte troubu.

Polotovary

Pravý horký vzduch

Polotovary	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Mražená pizza	2	200 - 220	15 - 25
Americká mražená pizza	2	190 - 210	20 - 25
Chlazená pizza	2	210 - 230	13 - 25
Mražená pizza snack	2	180 - 200	15 - 30
Hranolky, tenké	3	200 - 220	20 - 30
Hranolky, silné	3	200 - 220	25 - 35
Amer. brambory, kroketky	3	220 - 230	20 - 35

Polotovary	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Opečená bramborová kaše	3	210 - 230	20 - 30
Lasagne / cannelloni, čerstvé	2	170 - 190	35 - 45
Mražené lasagne/cannelloni	2	160 - 180	40 - 60
Sýr pečený v troubě	3	170 - 190	20 - 30
Kuřecí křídla	2	190 - 210	20 - 30

Mražená hotová jídla

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

1) Hranolky při pečení dvakrát až třikrát obraťte

Rozmrazování

Odstraňte obal z potravin a potraviny položte na talíř.

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

Jídlo	Doba rozmrazování (min)	Další čas rozmrazování (min)	Poznámka
Kuře, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Kuře položte na obrácený talířek ve velkém talíři. V polovině doby obraťte.
Maso, 1000 g	100 - 140	20 - 30	V polovině doby obraťte.
Maso, 500 g	90 - 120	20 - 30	V polovině doby obraťte.
Pstruh, 150 g	25 - 35	10 - 15	-
Jahody, 300 g	30 - 40	10 - 20	-
Máslo, 250 g	30 - 40	10 - 15	-
Smetana, 2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Smetanu lze snadno ušlehat, i když jsou v ní ne zcela rozmražené kousky.
Dort, 1400 g	60	60	-

Zavařování

Upozornění:

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

- Pro tuto funkci používejte první polohu roštu odspodu.
- Na plech na pečení nedávejte více než šest litrových zavařovacích sklenic.
- Sklenice naplňte rovnoměrně a uzavřete je.
- Sklenice se nesmí navzájem dotýkat.
- Do plechu na pečení nalijte 1/2 litru vody, aby v troubě bylo dostatečné vlhko.

- Jakmile začne tekutina v prvních sklenicích perlit (u litrových sklenic asi za 35–60

minut), troubu vypněte nebo snižte teplotu na 100 °C (viz tabulka).

Měkké ovoce

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

Peckoviny

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

Zelenina

Zavařování	Teplota ve °C	Doba zavařování do začátku perlení (min)	Další vaření při 100 °C (min)
Karotka / 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.

Sušení - Pravý horký vzduch

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

Otevřete dvířka spotřebiče a nechte jej vychladnout. Poté dokončete sušení.

Zelenina

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

Ovoce

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

Tabulka pečicí sondy

Hovězí

Jídlo	Teplota středu pokrmu °C
Filet / Steak z nízkého roštěnce: nepropečené	45 - 50
Filet / Steak z nízkého roštěnce: středně propečené	60 - 65
Filet / Steak z nízkého roštěnce: dobře propečené	70 - 75

Vepřové

Jídlo	Teplota středu pokrmu °C
Vepřová plec / kýta / krkovice	80 - 82
Vepřové kotlety (hřbet), uzené vepřové maso	75 - 80
Sekaná	75 - 80

Telecí

Jídlo	Teplota středu pokrmu °C
Telecí pečeně	75 - 80
Telecí koleno	85 - 90

Skopové / Jehněčí

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

Zvěřina

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

Ryby

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

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

 **Upozornění** Viz kapitoly o bezpečnosti.

Poznámky k čištění:

- Přední stranu spotřebiče otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a mycího prostředku.
- K čištění kovových ploch používejte běžný čisticí prostředek.

- Vnitřek spotřebiče čistěte po každém použití. Nečistoty se pak snadněji odstraňují a nepřipíekají se.
- Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.
- Vyčistěte všechno příslušenství po každém použití a nechte jej vysušit. Použijte měkký hadr a vlažnou vodu s mycím prostředkem.

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

Čištění párou

1. Nejhorší nečistoty odstraňte ručně.
2. Přímou do systému generátoru páry nalijte cca 250 ml vody a tři polévkové lžíce octa.
3. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji neobjeví .
4. Na displeji se zobrazí délka (15 minut) a výchozí teplota. Stisknutím OK spustíte čištění.
5. Po dokončení čištění párou zazní zvukový signál. Zvukový signál vypnete stisknutím některého ze senzorových tlačítek.
6. Vyčistěte spotřebič měkkým hadrem. Houbičkou odsajte vodu z generátoru páry a otřete vše dosucha.

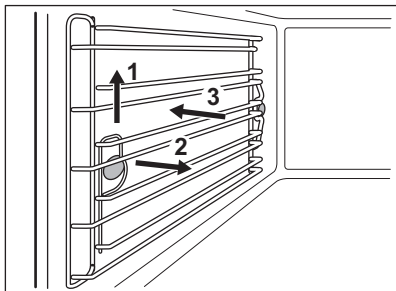
Nechte dvířka otevřená asi na jednu hodinu, aby spotřebič zcela vyschl.

-  Pro odložení spuštění procesu čištění můžete použít funkci Ukončení. Viz „Nastavení funkce UKONČENÍ“.

Drážky roštů

Při čištění bočních stěn můžete drážky roštů vyjmout.

Vyjmutí drážek roštů



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

Instalace drážek roštů

Drážky roštů instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

Systém vyvíjení páry

-  **Pozor Po každém použití** vysušte generátor páry. Pomocí houbičky odsajte vodu.

-  Případný vodní kámen odstraníte octovou vodou.

-  **Pozor** Chemické odstraňovače vodního kamene mohou poškodit smalt trouby. Řiďte se pokyny výrobce.

Čištění zásobníku na vodu a generátoru páry:

1. **Přes zásobník na vodu** do generátoru páry nalijte roztok vody s octem (cca 250 ml). Vyčkejte přibližně 10 minut.
2. Octovou vodu odsajte houbičkou.
3. Pomocí čisté vody (100–200 ml) systém generátoru páry přes zásobník na vodu propláchněte.
4. Houbičkou odsajte vodu z generátoru páry a otřete vše dosucha.
5. Dvířka spotřebiče nechte otevřená, aby spotřebič zcela vyschl.

Žárovka

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

Před výměnou žárovky trouby:

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

-  **Pozor** Na dno vnitřku spotřebiče položte měkkou látku. Zabráníte tak poškození krytu žárovky a vnitřku trouby. Vždy použijte žárovku stejného typu.

Výměna žárovky na stropě vnitřku trouby:

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

4. Na skleněný kryt nasadíte kovový kroužek.
5. Nasadíte skleněný kryt.

Výměna žárovky na levé straně vnitřku trouby

1. Odstraňte levé drážky roštů.
2. Pomocí šroubováku (Torx 20) odšroubujte šrouby.

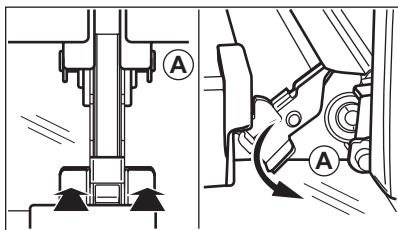
3. Odmontujte a vyčistěte kovový kryt a těsnění.
4. Žárovku vyměňte za vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
5. Namontujte kovový kryt a těsnění. Utáhněte šrouby.
6. Namontujte levé drážky roštů.

Čištění dvířek trouby

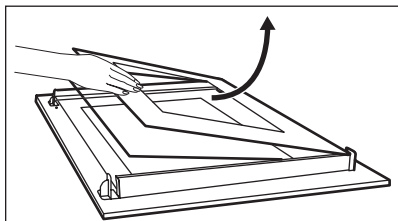
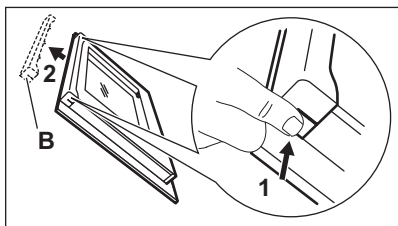
Odstranění dvířek trouby a skleněných panelů

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

⚠ Upozornění Při vyjímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká.



1. Otevřete plně dvířka.
2. Stiskněte upínací páčky (A) na obou dveřních závěsech až na doraz.
3. Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (přibližně do úhlu 70°).
4. Oběma rukama podržte dvířka a vytáhněte je směrem šikmo vzhůru od spotřebiče.
5. Dvířka položte vnější stranou dolů na měkkou látku na rovné podložce. Zabraňte tak poškrábání.
6. Uchopte okrajovou lištu na horní straně dvířek (B) na obou stranách a zatlačení směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.
7. Vytáhněte lištu dopředu a odstraňte ji.



8. Uchopte skleněné panely jeden po druhém na jejich horní straně a vytáhněte je z drážek směrem nahoru.
9. Skleněný panel omyjte vodou se sapónem. Skleněný panel pečlivě osušte.

Nasazení dvířek trouby a skleněných panelů

Po vyčištění skleněné panely a dvířka trouby opět nasadíte. Provedte výše uvedené

kroky v opačném pořadí. Nejprve vraťte menší a potom větší panel.

CO DĚLAT, KDYŽ...

 **Upozornění** Viz kapitoly o bezpečnosti.

Problém	Možná příčina	Řešení
Spotřebič nehřeje.	Spotřebič je vypnutý.	Zapněte spotřebič.
Spotřebič nehřeje.	Hodiny nejsou nastavené.	Nastavte hodiny. Viz „Nastavení a změna času“.
Spotřebič nehřeje.	Nejsou provedena nutná nastavení.	Zkontrolujte, zda jsou nastavení správná.
Spotřebič nehřeje.	Je zapnutá funkce automatického vypnutí.	Viz „Automatické vypnutí“.
Spotřebič 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.
Na displeji se zobrazuje chybový kód, který není v seznamu.	Jedná se závadu na elektroinstalaci.	- Spotřebič vypněte a znovu zapněte prostřednictvím domovní pojistky nebo ochranného spínače v pojistkové skříňce. - Pokud se opět zobrazí chybový kód, kontaktujte autorizované servisní středisko.

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

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

Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde:

Model (MOD.)

.....

Výrobní číslo (PNC)

.....

Sériové číslo (SN)

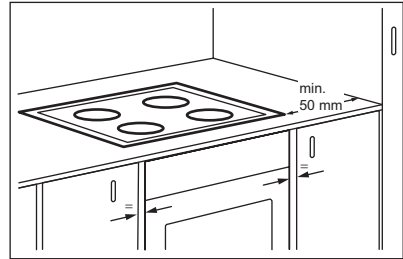
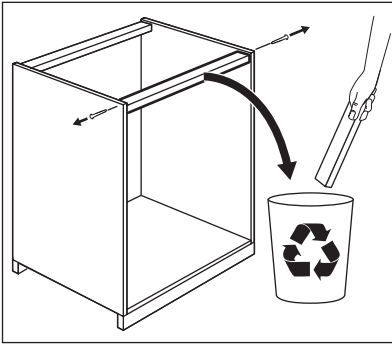
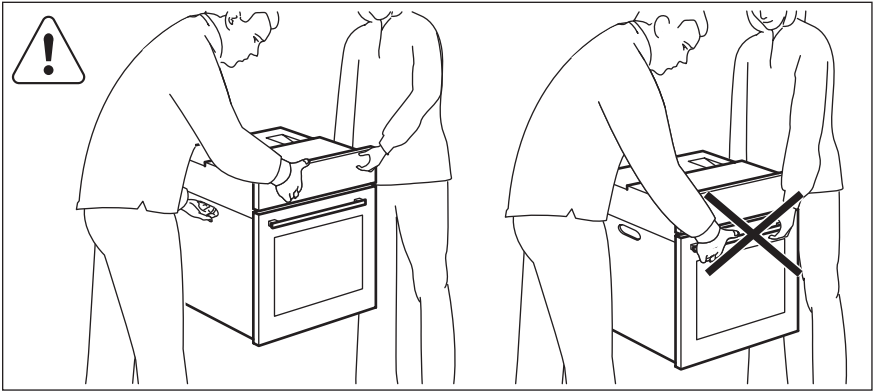
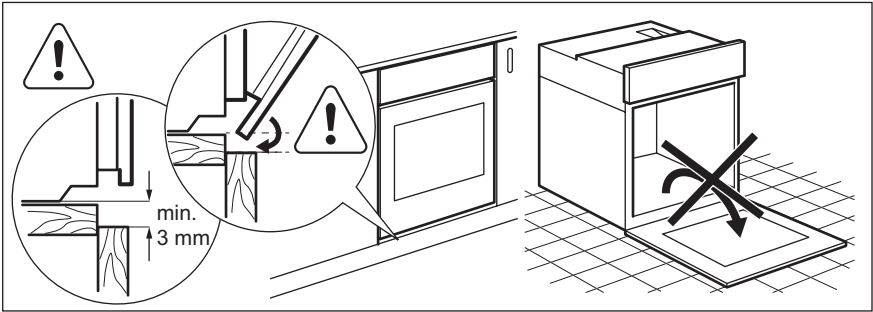
.....

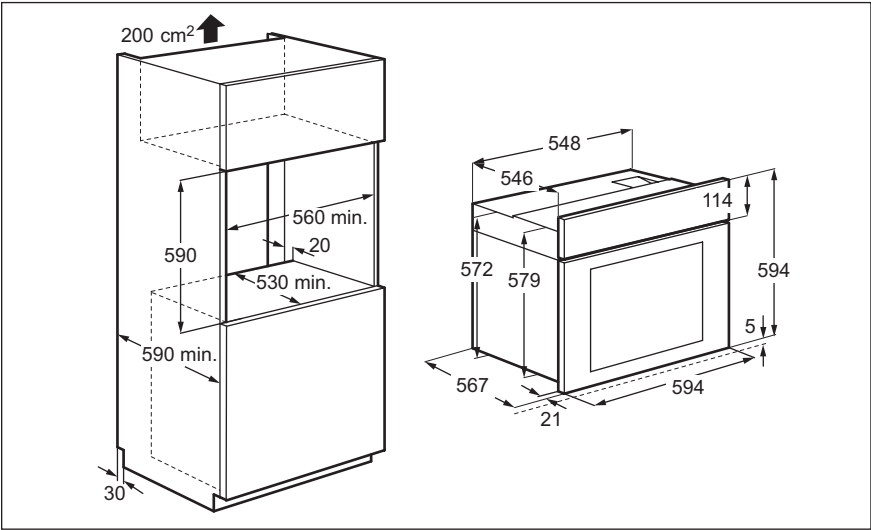
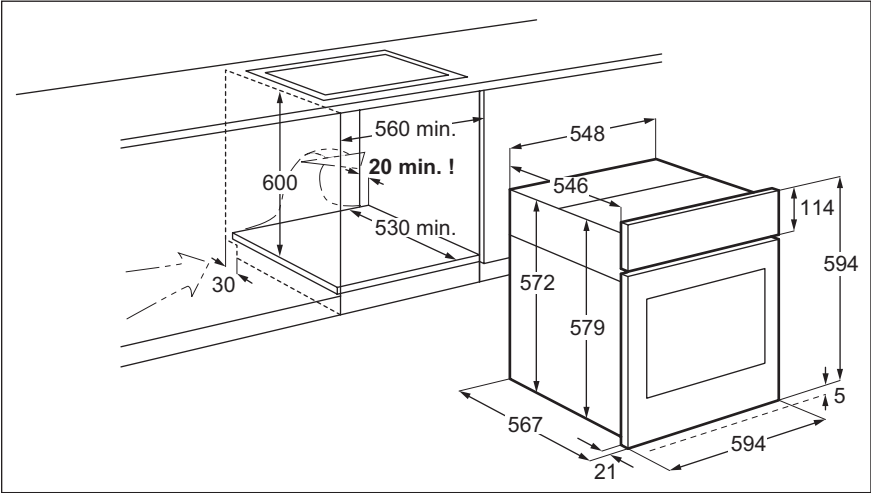
chází na předním rámu vnitřní části spotřebiče.

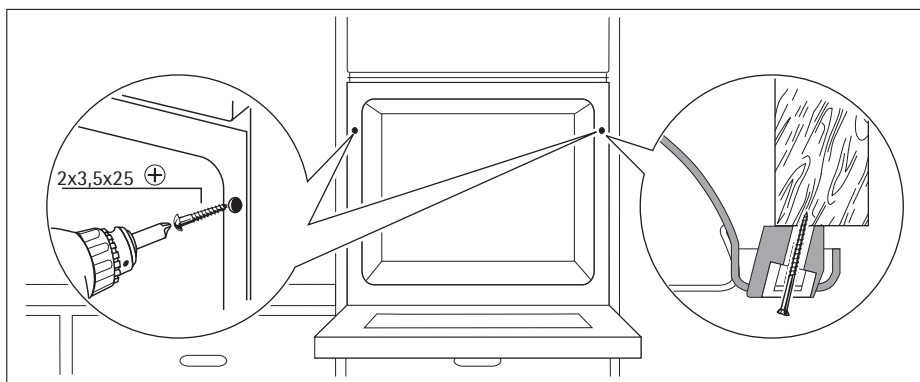
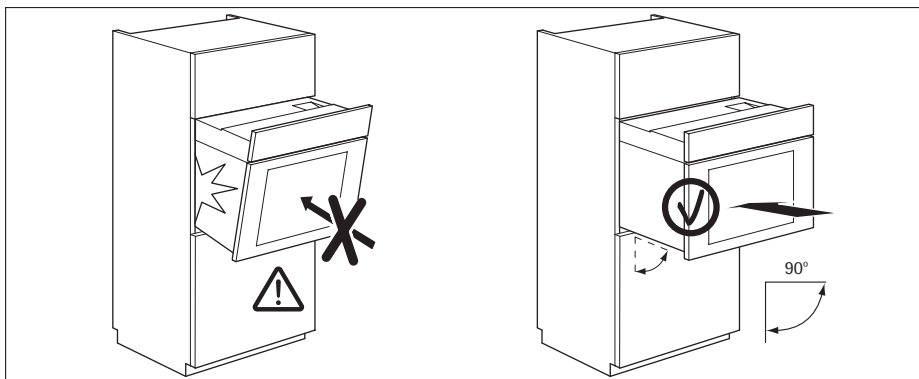
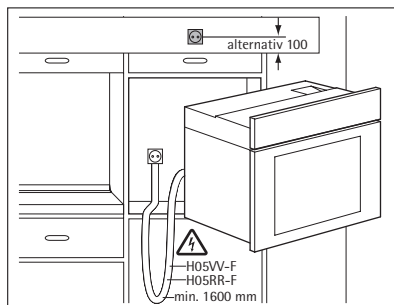
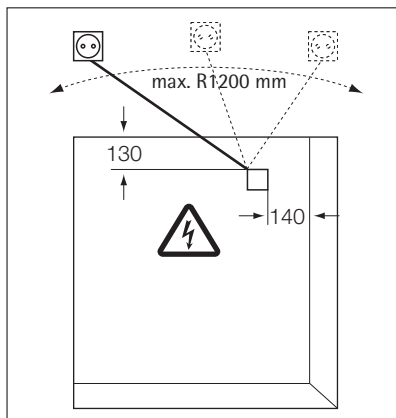
INSTALACE

 **Upozornění** Viz kapitoly o bezpečnosti.

Důležité Vestavná jednotka musí splňovat požadavky na stabilitu podle normy DIN 68930.







POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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.



Obalový materiál

Obalový materiál neškodí životnímu prostředí a je recyklovatelný. Plastové díly jsou označeny mezinárodními zkratkami jako PE, PS apod. Veškerý obalový materiál zlikvidujte ve vhodném kontejneru ve sběrném dvoře v místě svého bydliště.

CESKÁ REPUBLIKA - ZÁRUKA/ZÁKAZNICKÁ SLUŽBA

Záruka za domácí spotřebiče je poskytována pouze kupujícímu spotřebiteli (dále také jen „Kupující“) a jen na výrobky běžně používané v domácnosti. Prodejce poskytuje Kupujícímu spotřebiteli Záruku v trvání dvaceti čtyř měsíců, a to od převzetí prodaného výrobku Kupujícím (nejde-li o případ podle § 621, druhá věta, Obč. zák.).

Kupující má v rámci Záruky právo na bezplatné, řádné a včasné odstranění vady, popřípadě – není-li to vzhledem k povaze (tzn. příčině i projevu) vady neúměrné – právo na výměnu vadné součásti výrobku. Pokud není takový postup možný, je Kupující oprávněn žádat přiměřenou slevu z ceny výrobku. Právo na výměnu výrobku nebo na 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 záručního práva přitom je, že: (a) výrobek byl instalován a uveden do provozu i vždy provozován v souladu s návodem k obsluze a (b) Kupující prokáže existenci Záruky i oprávněnost a důvodnost uplatněného záručního práva. Podmínkou pro uplatnění práva z prodejcem poskytnuté smluvní záruky je také, že: (A) veškeré záruční nebo jiné opravy či úpravy výrobku byly vždy provedeny Autorizovaným servisním střediskem anebo příslušným prodejcem a (B) Kupující při reklamaci výrobku předloží platný nákupní doklad i – byl-li k výrobku v souladu s pokyny společnosti ELECTROLUX, s.r.o., vydán – platný Záruční list.

Právo na odstranění vady výrobku může kupující uplatnit v nejbližším Autorizovaném servisním středisku nebo u prodejce, u něhož výrobek koupil.

Zákazník musí vždy umožnit ověření existence reklamované vady, včetně odpovídajícího vyzkoušení (popř. demontáže) výrobku, v provozní době tohoto Autorizovaného servisního střediska, resp. uvedeného prodejce.

Veškerá ostatní záruční práva musí Kupující uplatňovat pouze u prodejce, u něhož výrobek koupil.

Každé záruční právo je nutno uplatnit v příslušném Autorizovaném servisním středisku, resp. u prodejce bez zbytečného odkladu, nejpозději však do konce záruční doby, jinak zaniká.

Autorizované servisní středisko, resp. prodejce posoudí oprávněnost a důvodnost reklamace a podle povahy vady výrobku rozhodne o způsobu jejího řešení. Kupující je povinen poskytnout Autorizovanému servisnímu středisku, resp. prodejci veškerou součinnost potřebnou k prokázání existence Záruky, oprávněnosti a důvodnosti uplatněného práva z odpovědnosti za vady, k ověření existence reklamované vady i k záruční opravě výrobku.

Běh záruční doby se – při splnění podmínek uvedených v předchozí větě – staví po dobu od řádného a včasného uplatnění práva na odstranění vady do provedení záruční opravy Autorizovaným servisním střediskem, resp. prodejcem, nejdéle však do doby, kdy kupující po skončení záruční opravy byl povinen výrobek převzít.

Po provedení záruční opravy je Autorizované servisní středisko, resp. prodejce povinen vydat Kupujícímu čitelnou kopii Opravního listu. Opravní list slouží k prokazování práv Kupujícího, proto je ve vlastním zájmu Kupujícího, aby obsah Opravního listu před jeho podpisem zkontroloval a kopii Opravního listu si pečlivě uschoval.

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

Záruka se nevztahuje na: (a) opotřebení nebo poškození výrobku (včetně poškození způsobeného poruchami v elektrické síti, použitím nevhodných náplní či nevhodnými provozními podmínkami aj.), (b) případný nedostatek jakosti anebo užitné vlastnosti, který není vadou výrobku, (c) výrobek použitý nad rámec běžného používání v domácnosti (např. k podnikatelským, soutěžním nebo jiným obdobným účelům aj.). Poskytnutím Záruky vyplývající ze Záručního listu nejsou dotčena práva Kupujícího, která se váží ke koupi výrobku.

Tato Záruka se týká pouze výrobků, které byly prodejci dodány společností ELECTROLUX, s.r.o., a platí pouze na území České republiky.

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

Jakékoliv bližší informace o Záruce a o Autorizovaných servisních střediscích poskytnou: (a) prodejce, (b) Oddělení péče o zákazníky společnosti ELECTROLUX, s.r.o., a to buď na telefonním čísle: 261 302 261, nebo na e-mailové adrese: info@electrolux.cz a (c) bezplatná telefonní INFOLINKA: 800 302 111, popř. je lze nalézt na www.electrolux.cz.

Upozornění pro Kupující: Společnost ELECTROLUX, s.r.o., v zájmu co nejlepššího uspokojování Vašich potřeb průběžně kontroluje práci Autorizovaných servisních středisek i prodejců. Proto Vás prosíme, abyste našim pracovníkům při této jejich kontrolní činnosti vycházeli podle svých možností vstříc, a to zejména poskytnutím požadovaných informací o záručních opravách nebo předložením kopií Opravních listů.

ELECTROLUX, s.r.o.

CZ 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 přestěhuje 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 používaný 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	Rruga "Kavajës", ish-parku autobuzëve, Tiranë
Belgique/België/Belgien	+32 27162444	Raketstraat 40, 1130 Brussel/Bruxelles

		
Česká republika	+420 261 302 261	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Strevelinsvej 38-40, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Fürther Str. 246, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	08 92 68 24 33 (0.34€/min)	www.electrolux.fr
Great Britain	+44 8445 616 616	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	+371 67313626	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 278 06 03	Ozo 10a, LT-08200 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Biltbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	(06-1)467-3205 +361 252 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	0810 955030	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
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 - Svizze- ra	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Gerbičeva ulica 110, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 32 14 13 34-5	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Galvaniho 17/B, 821 04 Bratislava
Suomi	030 600 5200 Lankapuhelinverkosta 0,0828€/puhelu+0,032€/min Matkapuhelinverkosta 0,192€/min	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabaşı caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	8-800-200-3589	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"
Україна	+380 44 586 20 60	04074 Київ, вул.Автозаводська, 2а, БЦ "Алкон"

