



Využijte váš spotřebič na maximum

Pro digitální manuál, video návody a podporu
navštivte electrolux.com/getstarted



Electrolux

Změny vyhrazeny.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE	5
1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob.....	5
1.2 Všeobecné bezpečnostní informace.....	5
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	7
2.1 Instalace.....	7
2.2 Připojení k elektrické síti.....	7
2.3 Použití spotřebiče.....	7
2.4 Vaření v páře.....	8
2.5 Čištění a údržba.....	9
2.6 Vnitřní osvětlení.....	9
2.7 Obsluha.....	9
2.8 Likvidace.....	9
3. POPIS SPOTŘEBIČE	10
3.1 Celkový pohled.....	10
3.2 Příslušenství.....	10
4. JAK ZAPNOUT A VYPNOUT TROUBU	12
4.1 Ovládací panel.....	12
4.2 Displej.....	12
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM	15
5.1 První čištění	15
5.2 První zapojení.....	15
5.3 Bezdrátové připojení.....	15
5.4 Softwarové licence.....	16
5.5 Jak nastavit: Tvrdost vody.....	16
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ	18
6.1 Jak nastavit: Pečicí funkce.....	18
6.2 Jak použít: Zásobník na vodu.....	19
6.3 Jak nastavit: Steamify - Vaření v páře.....	20
6.4 Jak nastavit: Režim vakuového vaření.....	21
6.5 Jak nastavit: Podporované Vaření.....	22
6.6 Pečicí funkce.....	23
7. FUNKCE HODIN	26
7.1 Popis funkcí hodin.....	26
7.2 Jak nastavit: Funkce hodin.....	26
8. POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ	30
8.1 Vkládání příslušenství.....	30
8.2 Pečicí sonda.....	30
8.3 Použití vysunovacích drážek.....	33
9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE	35
9.1 Automatické vypnutí.....	35
9.2 Chladicí ventilátor.....	35
10. TIPY A RADY	36
10.1 Doporučení k pečení.....	36
10.2 Vlhký horkovzduch.....	36

10.3	Vlhký horkovzduch - doporučená příslušenství.....	37
10.4	Tabulky vaření pro zkušební.....	37
11.	ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	41
11.1	Poznámky k čištění.....	41
11.2	Doporučené čisticí prostředky.....	41
11.3	Jak vyjmout: Drážky na rošty.....	41
11.4	Jak použít: Čištění párou.....	42
11.5	Použití: Připomínka Čištění.....	42
11.6	Jak použít: Odstraňování vod. kamene.....	43
11.7	Jak použít: Připomínka odstranění vodního kamene.....	43
11.8	Použití: Systém tvoření páry - Proplachování.....	44
11.9	Jak použít: Připomínka sušení.....	44
11.10	Jak použít: Sušení.....	44
11.11	Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka.....	44
11.12	Jak vyměnit: Žárovku.....	46
12.	ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	48
12.1	Co dělat, když.....	48
12.2	Jak spravovat: Chybové kódy.....	50
12.3	Servisní údaje.....	51
13.	ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	53
13.1	List s údaji o výrobku.....	53
13.2	Úspora energie.....	53
14.	STRUKTURA NABÍDKY.....	55
14.1	Nabídka.....	55
14.2	Podnabídka pro: Čištění.....	55
14.3	Podnabídka pro: Funkce.....	56
14.4	Podnabídka pro: Připojení.....	56
14.5	Podnabídka pro: Nastavení.....	56
14.6	Podnabídka pro: Obsluha.....	57
15.	JE TO SNADNÉ!.....	58
16.	VYUŽIJTE ZKRATKU!.....	61

1. ⚠️ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtete ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nenese odpovědnost za žádný úraz ani škodu v důsledku nesprávné instalace nebo použití. Návod k použití vždy uchovávejte na bezpečném a přístupném místě 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.
- Děti ve věku tří až osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.
- Děti mladší tří let bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem a mobilními zařízeními s aplikací My Electrolux.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí a řádně je zlikvidujte.
- Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přibližovaly. Přístupné součásti se při použití mohou zahřát na vysokou teplotu.
- Pokud je spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.

- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho dostupné části se mohou během používání zahřát na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
- Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Před údržbou vždy spotřebič odpojte od napájení.
- **VAROVÁNÍ:** Před výměnou žárovky se nejprve přesvědčte, že je spotřebič vypnutý, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.
- 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 napájecí kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.
- K odstranění drážek na rošty nejprve odtáhněte přední a poté zadní konec drážek na rošty od stěny trouby. Drážky roštů instalujte stejným postupem v opačném pořadí.
- Používejte pouze pečicí sondu doporučenou k tomuto spotřebiči.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace

VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič nainstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Spotřebič nainstalujte na bezpečném a vhodném místě, které splňuje požadavky na instalaci.
- Spotřebič je vybaven elektrickým chladicím systémem. Musí být zapojen do napájecí sítě.

2.2 Připojení k elektrické síti

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- 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 přívodní kabel vyměnit, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče nebo výklenku pod spotřebičem, obzvláště je-li spotřebič v provozu nebo 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, nezapojujte do ni 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.
- Tento spotřebič je v souladu se směrnicemi EHS.

2.3 Použití spotřebiče

VAROVÁNÍ!

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

- Tento spotřebič je určen pouze k domácímu použití.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- 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 otevírání 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.
- Své heslo k síti Wi-Fi s nikým nesdílejte.

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
 - Nepokládejte nádobí či jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
 - Na dno vnitřku 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 nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.
- 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 místnosti.
- Vždy pečte se zavřenými dvířky trouby.
- Je-li spotřebič instalován za nábytkovým panelem (např. dvířky), dvířka nábytku nesmí být nikdy zavřená, když je spotřebič v provozu. Za zavřeným nábytkovým panelem může docházet k nárůstu horka a vlhka, což může následně poškodit spotřebič, byt nebo podlahu. Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

2.4 Vaření v páře

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

- Horká pára může způsobit popálení:
 - Je-li funkce zapnutá, buďte při otevírání dvířek spotřebiče opatrní. Může dojít k úniku páry.
 - Po ukončení vaření v páře otvírejte dvířka spotřebiče opatrně.

2.5 Čištění a údržba

VAROVÁNÍ!

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 snímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte žádné 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 vybavy) nečistěte žádným druhem čisticího prostředku.

2.6 Vnitřní osvětlení

VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- V tomto spotřebiči se používají speciální či halogenové žárovky pouze pro použití v domácích spotřebičích. Nepoužívejte je pro osvětlení domácnosti.
- Před výměnou žárovky spotřebič odpojte od napájení.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi .

2.7 Obsluha

- Pro opravu spotřebiče se obraťte na autorizované servisní středisko.
- Používejte výhradně originální náhradní díly.

2.8 Likvidace

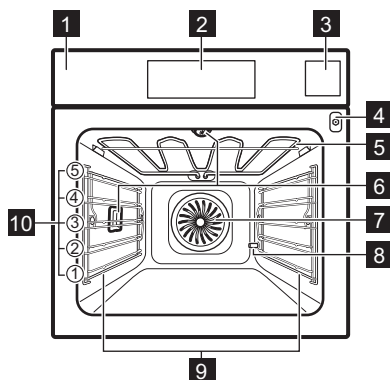
VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

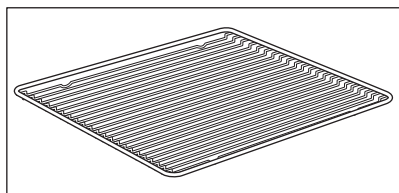
3. POPIS SPOTŘEBIČE

3.1 Celkový pohled



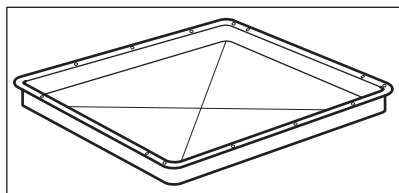
- 1** Ovládací panel
- 2** Displej
- 3** Zásobník na vodu
- 4** Zásuvka pro pečicí sondu
- 5** Topný článěk
- 6** Osvětlení
- 7** Ventilátor
- 8** Vývod trubky odstraňování vodního kamene
- 9** Drážky na rošty, vyjímatelné
- 10** Polohy polic

3.2 Příslušenství



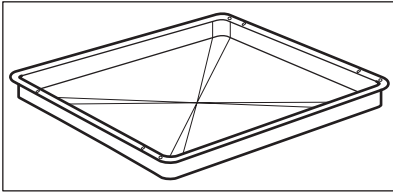
Tvarovaný rošt

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



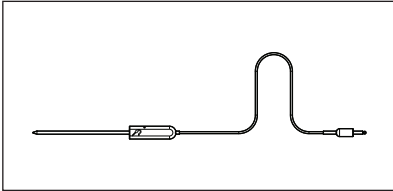
Plech na pečení

Na koláče a sušenky.



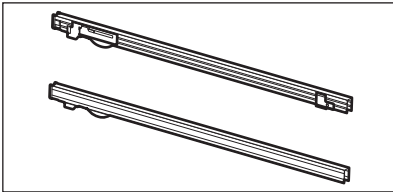
Hluboký pekáč / plech

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



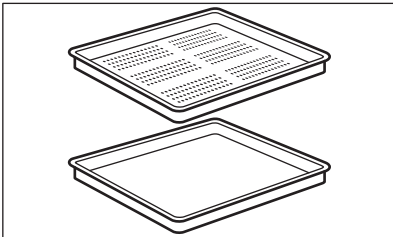
Pečící sonda

K měření teploty uvnitř pokrmu.



Vysunovací drážky

Ke snadnému vkládání a vyjímání plechů a tvarovaného roštu.



Sada pro vaření v páře

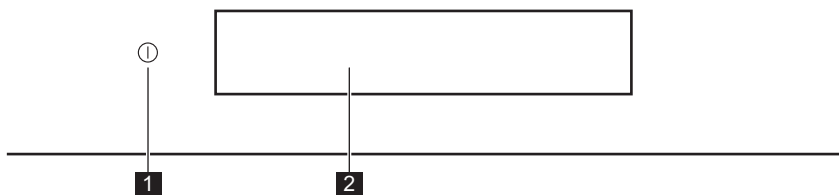
Jedna neděrovaná a jedna děrovaná nádoba na potraviny.

Sada pro vaření v páře odvádí kondenzovanou vodu z jídla během jeho přípravy v páře.

Používejte ji k přípravě zeleniny, ryb, kuřecích prsou. Tato sada není vhodná pro jídla, která je zapotřebí namáčet ve vodě, např. rýže, polenta, těstoviny.

4. JAK ZAPNOUT A VYPNOUT TROUBU

4.1 Ovládací panel



	Funkce	Poznámka
1	Zap / Vyp	Stisknutím a podržením zapnete a vypnete troubu.
2	Displej	Zobrazí aktuální nastavení trouby.

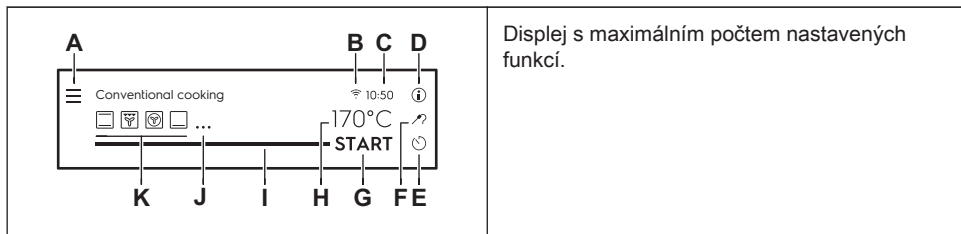
Gesta

 Stiskněte	 Posuňte	 Stiskněte a podržte
Dotkněte se povrchu konečkem prstu.	Posuňte špičku prstu přes povrch beze ztráty kontaktu.	Dotkněte se povrchu na tři sekundy.

4.2 Displej

<p>Conventional cooking 10:50 170°C START</p>	Po zapnutí se na displeji zobrazí hlavní obrazovka s pečícími funkcemi a výchozí teplotou.
<p>12:03</p>	Pokud troubu nepoužijete během dvou minut, displej se přepne do pohotovostního režimu.
<p>Conventional cooking 10:50 170°C STOP 3m1s</p>	Když vaříte, na displeji se zobrazí nastavené funkce a další dostupné možnosti.

JAK ZAPNOUT A VYPNOUT TROUBU



Displej s maximálním počtem nastavených funkcí.

- A. Nabídka / Zpět
- B. WiFi
- C. Denní čas
- D. Informace
- E. Časovač
- F. Pečicí sonda
- G. START / STOP
- H. Teplota
- I. Stavová lišta / Posuvník
- J. Více
- K. Pečicí funkce

Ukazatele na displeji

Základní ukazatele - slouží k navigaci na displeji.









OK	<	↶	⏻
K potvrzení volby / nastavení.	K potvrzení volby / nastavení nebo k návratu o jednu úroveň v nabídce.	K návratu o jednu úroveň v nabídce / k vrácení posledního úkonu.	K zapnutí a vypnutí funkcí.

Zvuková výstraha ukazatele funkcí - když skončí nastavený čas přípravy, zazní zvukový signál.

🔔	🔔 -STOP	🔔
Funkce je zapnutá.	Funkce je zapnutá. Příprava jídla se zastaví automaticky.	Zvuková výstraha je vypnutá.

Ukazatel časovače

JAK ZAPNOUT A VYPNOUT TROUBU


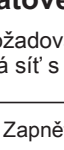
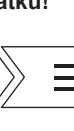
Ukazatele na displeji				
 Nastavení funkce: Začátek pečení.	 Ke zrušení nastavení.	 Časovač se spustí po zavření dvířek trouby.	 Časovač se spustí, když trouba dosáhne nastavené teploty.	 Časovač se spustí, když začne příprava jídla.
Ukazatele funkcí dvířek				
 Dvířka trouby jsou zablokována.				
WiFi ukazatele - troubu lze připojit k Wi-Fi.				
 WiFi připojení je zapnuté.		 WiFi připojení je vypnuté.		

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 První čištění

		
Krok 1 Z trouby odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.	Krok 2 Před prvním použitím troubu i příslušenství vyčistěte. Viz část „Čištění a údržba“.	Krok 3 Příslušenství a vyjímatelné drážky vložte zpět do jejich původní polohy.

5.2 První zapojení


Na displeji se po prvním zapojení zobrazí uvítací zpráva.


Je nutné nastavit: Jazyk, Displej jas, Hlasitost zv. signalizace, Tvrdost vody, Denní čas.

5.3 Bezdrátové připojení

K připojení požadované trouby:

- Bezdrátová síť s připojením k internetu.

Krok 1	Zapněte troubu.
Krok 2	Stiskněte Nabídka / Nastavení / Připojení.
Krok 3	Přetáhněte nebo stiskněte  pro zapnutí WiFi.
Krok 4	Zvolte bezdrátovou síť s připojením k internetu. Bezdrátový modul trouby se spustí během 90 sekund.

Budete-li kdykoliv chtít konfigurovat bezdrátové připojení, stiskněte na displeji .

Využijte zkratku!



Frekvence	2 412 - 2 484 MHz
Protokol	IEEE 802.11b DSSS/802.11g/n OFDM

Celkový příkon	EIRP < 20 dBm (100 mW)
----------------	------------------------

5.4 Softwarové licence

Software této trouby obsahuje software chráněný autorským právem, který je licencován v rámci systémů BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 a dalších.
Kompletní kopii licence lze zobrazit zde: Základní nastavení / Obsluha / Licence.
Zdrojový kód open source softwaru můžete stáhnout pomocí hypertextového odkazu na webových stránkách výrobku.
Proveďte hledání podle typu trouby a verze softwaru modulu Wi-Fi na adrese http://electrolux.opensoftwarerepository.com ve složce „NIUX“.

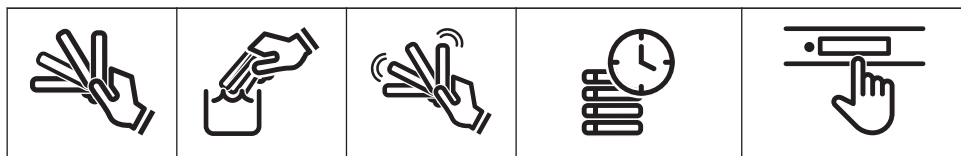
5.5 Jak nastavit: Tvrdost vody

Po zapojení trouby do sítě musíte nastavit stupeň tvrdosti vody.

Níže uvedená tabulka uvádí rozsah tvrdosti vody (dH) s odpovídajícím ukládáním vápníku a kvalitou vody.

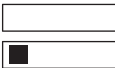



Tvrdost vody		Ukládání vápníku (mmol/l)	Ukládání vápníku (mg/l)	Klasifikace vody
Třída	dH			
1	0 - 7	0 - 1.3	0 - 50	Měkká
2	7 - 14	1.3 - 2.5	50 - 100	Středně tvrdá
3	14 - 21	2.5 - 3.8	100 - 150	Tvrdá
4	více než 21	více než 3,8	více než 150	Velmi tvrdá

Když tvrdost vody překročí hodnoty uvedené v tabulce, naplňte zásobník lahvou vodou.



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Krok 1 Vezměte čtyřbarevný zkušební proužek dodaný spolu se sadou pro vaření v parní troubě.	Krok 2 Vložte všechny reakční plochy proužku do vody na přibližně jednu sekundu. Proužek nedávejte do tečoucí vody.	Krok 3 Z proužku otřepete přebytečnou vodu.	Krok 4 Po jedné minutě zkontrolujte tvrdost vody dle níže uvedené tabulky. Barvy na reakčních plochách se budou dále měnit. Nekontrolujte tvrdost vody později než jednu minutu po provedení zkoušky.	Krok 5 Nastavte tvrdost vody: Nabídka / Nastavení / Nastavení / Tvrdost vody.
--	---	---	---	---

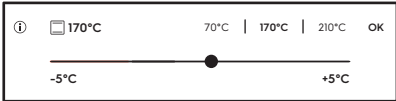
Zkušební proužek	Tvrdost vody
	1
	2
	3
	4
Tvrdost vody můžete změnit v nabídce: Nastavení / Nastavení / Tvrdost vody.	

6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

⚠ VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

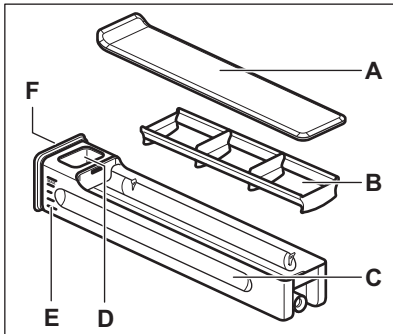
6.1 Jak nastavit: Pečicí funkce

Krok 1	Zapněte troubu.
Krok 2	Zvolte pečicí funkci. Na displeji se zobrazí výchozí pečicí funkce. Pro zobrazení více pečicích funkcí stiskněte ● ● ● .
Krok 3	Stiskněte °C. Displej přejde na nastavení teploty. 
Krok 4	Nastavte teplotu posunutím prstu po posuvníku.
Krok 5	Stiskněte OK.
Krok 6	Stiskněte START . Pečicí sonda lze odpojit kdykoliv před nebo během procesu přípravy.
Krok 7	Stisknutím STOP vypněte pečicí funkci.
Krok 8	Vypněte troubu.

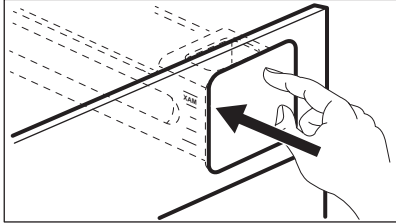
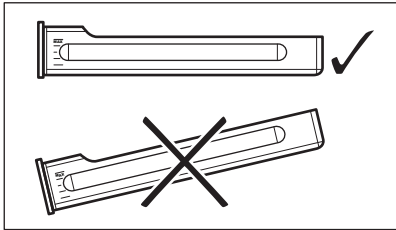
Využijte zkratku!



6.2 Jak použít: Zásobník na vodu




- A. Víko
- B. Vlnolam
- C. Těleso zásobníku
- D. Otvor pro plnění vodou
- E. Stupnice
- F. Přední tlačítko

<p>Krok 1</p>	<p>Stiskněte přední tlačítko zásobníku na vodu. Vyskočí ven z trouby.</p> 	
<p>Krok 2</p>	<p>Naplňte zásobník na vodu po značku maximální úrovně. Lze tak učinit dvěma způsoby:</p> <p>A: Ponechte zásobník na vodu uvnitř trouby a vylijte vodu ze zásobníku, B: Vyměňte zásobník na vodu z trouby a naplňte ho z vodovodního kohoutku.</p>	
<p>Krok 3</p>	<p>Zásobník přenášejte ve vodorovné poloze, abyste zabránili rozlití vody.</p> 	
<p>Krok 4</p>	<p>Když zásobník na vodu naplníte, vložte ho do stejné polohy. Stiskněte přední tlačítko, dokud zásobník na vodu není uvnitř trouby.</p>	
<p>Krok 5</p>	<p>Po každém použití zásobník na vodu vyprázdněte.</p>	

**POZOR!**

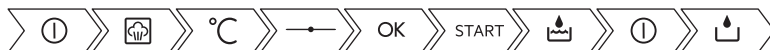
Dbejte, aby zásobník na vodu nebyl v blízkosti horkého povrchu.

6.3 Jak nastavit: Steamify - Vaření v páře

Krok 1	Zapněte troubu.
Krok 2	Stisknutím  nastavte parní pečicí funkci.
Krok 3	Stisknutím °C nastavte teplotu. Displej přejde na nastavení teploty.
Krok 4	Nastavte teplotu posunutím prstu po posuvníku. Typ parní pečicí funkce závisí na nastavené teplotě.
Pára pro parní přípravu 50 - 100 °C	Pro vaření zeleniny, obilovin, luštěnin, mořských plodů, paštik a dezertů v páře.
Pára pro dušení 105 - 130 °C	K vaření dušeného masa nebo ryb, chleba a drůbeže stejně jako sýrových koláčů a mas se zeleninou.
Pára pro křupavou kůrku 135 - 150 °C	Pro maso, masa se zeleninou, plněnou zeleninu, ryby a zapékání. Díky kombinaci páry a horkého vzduchu maso získá křehkou a šťavnatou strukturu a zároveň křupavou kůrku. Pokud nastavíte časovače, funkce grilu se automaticky zapne během posledních minut přípravy jídla, aby se pokrm jemně zapekl.
Pára pro pečení 155 - 230 °C	Pro pečení masa a moučných jídel, ryb, drůbeže, plněného pečiva, dortů, muffinů, k zapékání, zeleninové pokrmy a pekařské výrobky. Pokud nastavíte časovač a vložíte jídlo na první úroveň, automaticky se během posledních minut přípravy zapne funkce spodního ohřevu, která pokrmu dodá křupavý spodek.
Krok 5	Potvrďte stisknutím OK.



Krok 6	<p>Zásobník na vodu dolijte plně vodou (asi 950 ml). Zásoba vody vystačí přibližně na 50 minut. Řiďte se stupnicí na zásobníku na vodu.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>⚠ VAROVÁNÍ! Používejte pouze studenou vodou z kohoutku. Nepoužívejte filtrovanou (demineralizovanou) či destilovanou vodu. Nepoužívejte jiné tekutiny. Do zásobníku na vodu nenalévejte hořlavé či alkoholické tekutiny.</p> </div>
Krok 7	<p>Vysušte mokrý zásobník na vodu měkkým hadrem. Zatlačte zásobník na vodu na do původní polohy.</p>
Krok 8	<p>Stiskněte START. Pára se objeví přibližně za dvě minuty. Jakmile trouba dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál.</p>
Krok 9	<p>Když dojde v zásobníku voda, zazní signál. Doplňte zásobník na vodu. Na konci vaření v páře chladicí ventilátor pracuje rychleji, aby odstranil páru. Zvukový signál zazní na konci doby přípravy jídla.</p>
Krok 10	<p>Vypněte troubu.</p>
Krok 11	<p>Po každém dokončení vaření v páře zásobník na vodu vyprázdněte.</p>
Krok 12	<p>Uvnitř trouby se může kondenzovat zbytková voda. Po dokončení vaření opatrně otevřete dvířka, abyste zabránili rozlití vody. Jakmile je trouba chladná, vysušte její vnitřek pomocí měkkého hadru.</p>

Využijte zkratku!



6.4 Jak nastavit: Režim vakuového vaření

Krok 1	<p>Zapněte troubu. Na displeji se zobrazí výchozí pečicí funkce. Pro zobrazení více pečicích funkcí stiskněte ● ● ●.</p>
Krok 2	<p>Stisknutím nastavíte funkci: Režim vakuového vaření.</p>
Krok 3	<p>Stiskněte OK.</p>

Krok 4	Stisknutím  nastavíte časovač.
Krok 5	Stiskněte OK.
Krok 6	Stisknutím  nastavte teplotu a potvrďte.
Krok 7	Stiskněte START .
Krok 8	Může docházet ke kondenzaci zbytkové vody na vakuových sáčcích a vnitřku trouby. Po dokončení vaření opatrně otevřete dvířka, abyste zabránili rozlití vody. K vyjmutí vakuových sáčků použijte talíř a utěrku. Když trouba vychladla, odstraňte vodu ze dna vnitřku pomocí houbičky. Osušte vnitřek měkkým hadrem.

Využijte zkratku!





6.5 Jak nastavit: Podporované Vaření

Každý pokrm v této podnabídce má doporučenou funkci a teplotu. Teplotu a délku přípravy lze ručně upravit podle přání uživatele.

U některých pokrmů můžete také vařit pomocí:

- Automatická váha
- Pečící sonda









Krok 1	Stiskněte  .
Krok 2	Stiskněte  k otevření Podporované Vaření.
Krok 3	Zvolte pokrm nebo druh jídla.
Krok 4	Stiskněte START .

Využijte zkratku!












6.6 Pečicí funkce









Standardní pečicí funkce

Pečicí funkce	Použití
 Gril	Ke grilování plochých pokrmů a opékání chleba.
 Turbo gril	K pečení větších kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova.
 Pravý horký vzduch	K pečení jídel na třech úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu trouby o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce Horní/spodní ohřev.
 Mražené potraviny	K přípravě polotovarů do křupava (např. hranolek, amerických brambor nebo jarních závitků).
 Horní/spodní ohřev	K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby.
 Pizza	K pečení pizzy. K intenzivnějšímu opečení dozlatova a dosažení křupavého spodku.
 Spodní ohřev	K pečení koláčů s křupavým spodkem a zavařování potravin.
 Steamify	Páru použijte k vaření v páře, dušení, jemnému pražení a pečení mas a moučných jídel.

Speciální pečicí funkce

Pečicí funkce	Použití
 <p>Zavařování</p>	K přípravě zeleniny (např. nakládané zeleniny).
 <p>Sušení</p>	K sušení krájeného ovoce, zeleniny a hub.
 <p>Funkce jogurtu</p>	K přípravě jogurtu. Osvětlení je při této funkci vypnuté.
 <p>Ohřev talířů</p>	K předeřtání talířů k servírování.
 <p>Rozmrazování</p>	K rozmrazování potravin (zeleniny a ovoce). Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.
 <p>Gratinované pokrmy</p>	K přípravě pokrmů jako lasagne nebo zapékané brambory. K zapékání a pečení dozlatova.
 <p>Nízkoteplotní pečení</p>	K přípravě měkkých a šťavnatých pečení.
 <p>Uchovat teplé</p>	K udržení teploty pokrmů.
 <p>Vlhký horkovzduch</p>	Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Pokyny k přípravě viz kapitola „Tipy a rady“, Vlhký horkovzduch. Dvíčka trouby by měla být během pečení zavřená, aby nedošlo k přerušení funkce a aby trouba fungovala co nejúsporněji. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku trouby může lišit od nastavené teploty. Je využito zbytkové teplo. Může dojít ke snížení tepelného výkonu. Obecná doporučení ohledně úspory energie viz kapitola „Energetická účinnost“, Úspora energie. Tato funkce byla použita ke splnění energetické třídy dle normy EN 60350-1. Pokud používáte tuto funkci, osvětlení se automaticky vypne po 30 sekundách.

Funkce parní trouby


Pečící funkce	Použití
 Režim vakuového vaření	Název této funkce odkazuje na způsob vaření ve vakuově utěsněných plastových sáčcích při nízkých teplotách. Více informací naleznete v níže uvedené části Vakuové vaření a kapitole „Rady a tipy“ s tabulkami přípravy.
 Regenerace	Opakovaný ohřev v páře brání vysychání povrchu jídel. Teplo je rozváděno šetrně a rovnoměrně, což umožňuje obnovení chuti a vůně právě připravených pokrmů. Tuto funkci lze použít k opakovanému ohřevu jídel přímo na talíři. Najednou lze ohřát několik talířů umístěných na různých polohách roštů.
 Pečení chleba	Pomocí této funkce můžete připravovat chléb a housky s velmi dobrými profesionálními výsledky co do křupavosti, barvy a kůrky.
 Kynutí těsta	K urychlení kynutí těsta. Brání vysychání povrchu těsta a udržuje jeho pružnost.
 Vaření V Páře	K přípravě zeleniny, příloh nebo ryb v páře.
 Vysoká Vlhkost	Tato funkce je vhodná pro přípravu choulostivějších pokrmů jako jsou krémy, koláče, teriny a ryby.
 Střední Vlhkost	Tato funkce je vhodná pro přípravu dušeného a praženého masa a také chleba a sladkého kynutého těsta. Díky kombinaci páry a horkého vzduchu maso získá šťavnatou a křehkou strukturu a sladké kynuté pečivo získá křupavou a lesklou kůrku.
 Nízká Vlhkost	Tato funkce je vhodná pro maso, drůbež a zapékaná jídla z trouby a přípravu masa se zeleninou. Díky kombinaci páry a horkého vzduchu maso získá křehkou a šťavnatou strukturu a zároveň křupavou kůrku.


7. FUNKCE HODIN

7.1 Popis funkcí hodin

Funkce hodin	Použití
Doba grilování	K nastavení délky přípravy jídla. Maximum je 23 h 59 min.
Kritéria spuštění	K nastavení začátku počítání časovače.
Kritéria skončení	K nastavení toho, co se stane po dokončení počítání časovače.
Začátek pečení	K odložení startu nebo konce přípravy jídla.
Prodloužení doby pečení	K prodloužení doby přípravy.
Připomínka	K nastavení odpočítávání času. Maximum je 23 h 59 min. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby.



7.2 Jak nastavit: Funkce hodin



Jak nastavit hodiny	
Krok 1	Na displeji stiskněte  .
Krok 2	Stiskněte: Nastavení / Nastavení / Denní čas.
Krok 3	Hodiny nastavíte posunutím a stisknutím.




Jak nastavit dobu přípravy	
Krok 1	Zvolte funkci trouby a nastavte teplotu.
Krok 2	Stisknutím  nastavte dobu přípravy.
Krok 3	Posuňte tečku na posuvníku nebo stiskněte upřednostňovaný symbol času.
Krok 4	Stiskněte OK. Časovač začne okamžitě odpočítávat.

Využijte zkratku!




Jak zvolit spuštění / ukončení vaření	
Krok 1	Zvolte funkci trouby a nastavte teplotu.
Krok 2	Stisknutím  nastavte dobu přípravy.
Krok 3	Stiskněte ● ● ● .
Krok 4	Stiskněte Kritéria spuštění / Kritéria skončení.
Krok 5	Zvolte upřednostňované Kritéria spuštění / Kritéria skončení.
Krok 6	Stiskněte OK nebo <.
Stisknutím  zrušíte zvolenou funkci spuštění nebo ukončení.	

Kritérium spuštění	Poznámka
-	Časovač se spustí, když jej zapnete.
	Časovač se spustí po zavření dvířek.
→	Časovač se spustí, když začne příprava jídla.
	Časovač se spustí, když se dosáhne nastavené teploty.

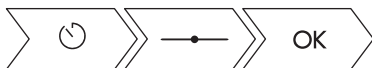
Akce ukončení	Poznámka
	Když skončí nastavený čas přípravy, zazní zvukový signál.
	Když skončí nastavený čas přípravy, zazní zvukový signál. Příprava jídla se zastaví automaticky.
	Když skončí nastavený čas přípravy, na displeji se zobrazí zpráva bez zvukového signálu.

FUNKCE HODIN



Jak odložit začátek a konec přípravy

Krok 1	Na displeji stiskněte  .
Krok 2	Posuňte tečku na posuvníku nebo stiskněte upřednostňovaný symbol času.
Krok 3	Stiskněte OK.

Využijte zkratku!



Jak odložit začátek bez nastavení konce přípravy

Krok 1	Nastavte pečicí funkci a teplotu.
Krok 2	Stiskněte  .
Krok 3	Stiskněte  .
Krok 4	Stiskněte Začátek pečení.
Krok 5	Posuňte levou tečku na upřednostňovanou hodnotu.
Krok 6	Stiskněte OK.

Jak nastavit dodatečnou dobu


Když zbývá 10 % doby přípravy a jídlo se nezdá být hotové, můžete prodloužit dobu přípravy. Také můžete změnit funkci trouby.

Krok 1	K prodloužení doby přípravy stiskněte symbol upřednostňovaného času.
Krok 2	Pro změnu také stiskněte upřednostňovanou funkci trouby.


Co když je lepší změnit dodatečný čas?

Dodatečný čas lze resetovat.



Jak nastavit dodatečnou dobu

Krok 1	Stiskněte  .
Krok 2	Posuňte tečku na posuvníku nebo stiskněte jeden z upřednostňovaných symbolů času k nastavení času.
Krok 3	Stiskněte OK.

Jak změnit nastavení časovače

Krok 1	Změnu hodnoty časovače provedete posunutím tečky na posuvníku nebo použitím zkratky.
Krok 2	Stisknutím OK nebo  resetujete změny.
Nastavený čas lze změnit kdykoliv během přípravy jídla.	

Jak zrušit nastavený časovač

Krok 1	Stiskněte  .
Krok 2	Stisknutím  zrušíte nastavený časovač.
Krok 3	Stiskněte OK.

Využijte zkratku!



8. POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ

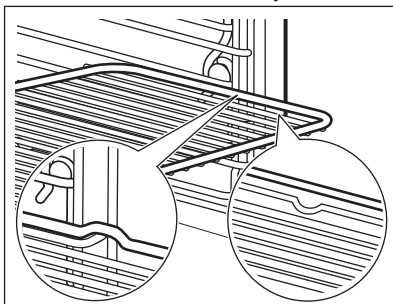
8.1 Vkládání příslušenství

Malý zářez nahoře zajišťuje vyšší bezpečnost. Tyto zářezy také fungují jako zařízení proti překlopení. Vysoký okraj kolem roštu slouží jako ochrana proti sklouznutí varných nádob z roštu.

Vysunovací drážky usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.

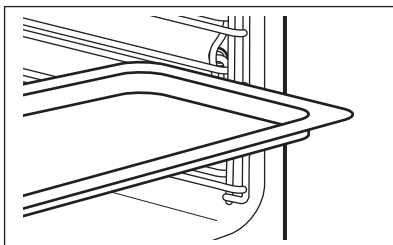
Tvarovaný rošt:

Rošt zasuňte mezi vodící lišty drážek roštů .



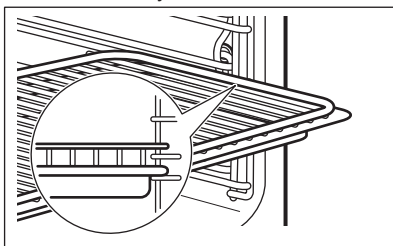
Plech na pečení / Hluboký pekáč / plech:

Plech na pečení /hluboký pekáč / plech zasuňte mezi drážky zvolené úrovně roštu.



Společně vložení tvarovaného roštu a plechu na pečení / hlubokého pekáče / plechu:

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



8.2 Pečící sonda

Pečící sonda měří teplotu uvnitř pokrmu. Funkci Pečící sonda lze použít spolu s každou pečicí funkcí.

Je nutné nastavit dvě teploty:

- teplota trouby (minimálně 120 °C),
- teplota ve středu pokrmu.

⚠ POZOR!

Používejte pouze dodávané příslušenství a originální náhradní díly.

Pokyny k dosažení nejlepších výsledků:

- Přísady by měly mít pokojovou teplotu.
- Pečicí sonda nelze použít pro tekuté pokrmy.
- Použijte doporučená nastavení teploty ve středu pokrmu.

Během přípravy jídel musí Pečicí sonda zůstat zasunutá v pokrmu a její zástrčka v zásuvce.

Viz kapitola „Tipy a rady“.

Trouba vypočítá přibližný čas konce pečení. Ten závisí na množství pokrmu, nastavené funkci trouby a teplotě.

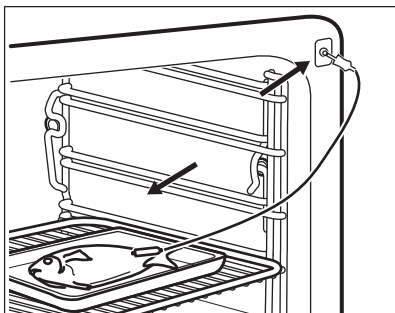
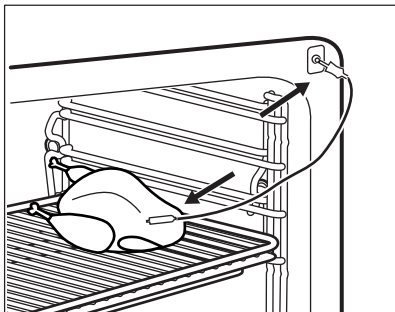
Vaření masa, drůbeže a ryb

Jak použít: Pečicí sonda	
Krok 1	Zapněte troubu.
Krok 2	Nastavte pečicí funkci a v případě potřeby teplotu trouby.
Krok 3	Zasuňte Pečicí sonda.
Maso, drůbež a ryby	Dušená/zapékaná jídla

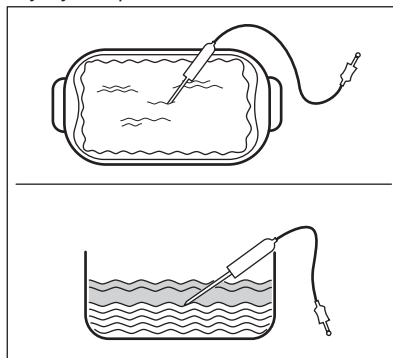
POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ

Jak použít: Pečicí sonda

Zasuňte špičku Pečicí sonda do středu masa nebo ryby, pokud možno do nejsilnější části. Ujistěte se, že alespoň 3/4 Pečicí sonda jsou vsunuty do pokrmu.



Zasuňte špičku Pečicí sonda přesně do středu misky. Během pečení musí Pečicí sonda držet stabilně na jednom místě. Abyste toho dosáhli, použijte pevnou přísadu. Okraj zapékač misky použijte k podepření silikonové rukojeti Pečicí sonda. Špička Pečicí sonda by se neměla dotýkat dna zapékač misky. Pečicí sonda zakryjte zbývajícími přísadami.



Krok 4

Zapojte Pečicí sonda do zásuvky na přední straně trouby. Displej zobrazí aktuální teplotu Pečicí sonda.

Krok 5

Stiskněte  k nastavení teploty Pečicí sonda ve středu pokrmu.

Stisknutím ● ● ● nastavíte funkce Pečicí sonda:

- Zvuková výstraha - když pokrm dosáhne teploty středu, zazní signál.
- Zvuková výstraha a zastavení - když pokrm dosáhne teploty středu, zazní signál a trouba přestane pracovat.
- Zobrazit pouze teplotu - na displeji se zobrazí aktuální teplota středu pokrmu.

Krok 6

Funkci zvolíte jejím stisknutím. Stiskněte OK nebo .

Jak použít: Pečicí sonda

Krok 7

Stiskněte **START**.
Jakmile pokrm dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál. Můžete zvolit zastavení nebo pokračování v přípravě jídla, abyste zajistili, že je pokrm dobře připravený.

Krok 8

Zástrčku Pečicí sonda vytáhněte ze zásuvky a pokrm vyjměte z trouby.



VAROVÁNÍ!

Pečicí sonda může být velmi horká a hrozí nebezpečí popálenin. Při vytahování zástrčky pečicí sondy a vyjmutí sondy z pokrmu buďte opatrní.

Využijte zkratku!



8.3 Použití vysunovacích drážek

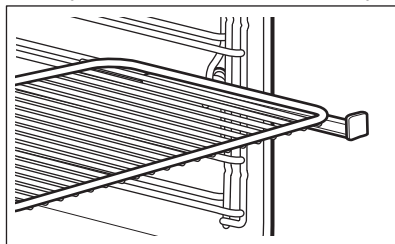
Vysunovací drážky ničím nemažte.

Před tím, než zavřete dvířka trouby, se ujistěte, že jste vysunovací drážky zcela zasunuli do trouby.

Vysunovací drážky usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.

Tvarovaný rošt:

Drátěný rošt umístěte čelem dolů na vysunovací drážky.

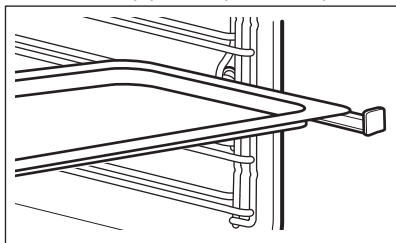


Zvýšený okraj tvarovaného roštu funguje jako speciální zajištěním proti sklouznutí nádobí.

POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ

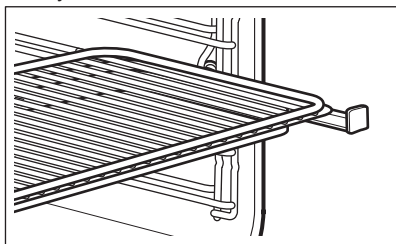
Hluboký pekáč / plech:

Vložte hluboký pekáč / plech na vysunovací drážky.



Společně vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče / plechu:



Tvarovaný rošt a hluboký pekáč / plech vložte společně na vysunovací drážky.



9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

9.1 Automatické vypnutí

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

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Automatické vypnutí nefunguje s funkcemi: Osvětlení, Pečící sonda, Trvání, Čas ukončení.

9.2 Chladicí ventilátor

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

10. TIPY A RADY

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.






10.1 Doporučení k pečení

Vaše trouba může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u staré trouby. Níže uvedené tabulky zobrazují doporučená nastavení teploty, délky přípravy a polohy roštu pro specifické druhy pokrmů.

Více doporučení ohledně vaření naleznete v tabulkách vaření na naší webové stránce. Tipy pro vaření naleznete pomocí výrobního čísla PNC, které je uvedeno na typovém štítku na předním rámu vnitřku trouby.

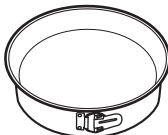

10.2 Vlhký horkovzduch

Nejllepších výsledků dosáhnete, budete-li se řídit doporučenou dobou pečení v tabulce níže.

		 (°C)		 (min)
Sladké pečivo, 16 kusů	plech na pečení nebo pe- káč na zachycení tuku	180	2	25 - 35
Roláda	plech na pečení nebo pe- káč na zachycení tuku	180	2	15 - 25
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečení nebo pe- káč na zachycení tuku	180	3	15 - 25
Sušenky, 16 ku- sů	plech na pečení nebo pe- káč na zachycení tuku	180	2	20 - 30
Makronky, 24 kusů	plech na pečení nebo pe- káč na zachycení tuku	160	2	25 - 35
Muffin, 12 kusů	plech na pečení nebo pe- káč na zachycení tuku	180	2	20 - 30
Slané pečivo, 20 kusů	plech na pečení nebo pe- káč na zachycení tuku	180	2	20 - 30
Sušenky z křehkého těsta, 20 kusů	plech na pečení nebo pe- káč na zachycení tuku	140	2	15 - 25
Ovocné koláčky, 8 kusů	plech na pečení nebo pe- káč na zachycení tuku	180	2	15 - 25

10.3 Vlhký horkovzduch - doporučená příslušenství







Používejte formy a nádoby z tmavého kovu a s povrchovou vrstvou. Pohlují teplo lépe než nádoby ze světlého kovu a s reflexní úpravou.

			
Plech na pizzu	Zapékací mísa	Pečicí šálky	Dortový korpus
Tmavý, nereflexní Průměr 28 cm	Tmavý, nereflexní Průměr 26 cm	Sklokeramika Průměr 8 cm, výška 5 cm	Tmavý, nereflexní Průměr 28 cm

10.4 Tabulky vaření pro zkušebny

Informace pro zkušebny

Testy podle normy: EN 60350, IEC 60350.

 PEČENÍ NA JEDNÉ ÚROVNI. Pečení ve formě				
		 (°C)	 (min)	
Piškotová buchta bez tu- ku	Pravý horký vzduch	140 - 150	35 - 50	2
Piškotová buchta bez tu- ku	Horní/spodní ohřev / Horní/ spodní ohřev	160	35 - 50	2
Jablečný koláč, 2 formy, Ø 20 cm	Pravý horký vzduch	160	60 - 90	2
Jablečný koláč, 2 formy, Ø 20 cm	Horní/spodní ohřev / Horní/ spodní ohřev	180	70 - 90	1





TIPY A RADY



PEČENÍ NA JEDNÉ ÚROVNI. Sušenky








Použijte třetí polohu roštu.

		 (°C)	 (min)
Máslové sušenky / Pruhy těsta	Pravý horký vzduch	140	25 - 40
Máslové sušenky / Pruhy těsta, předehřejte prázdnou troubu	Horní/spodní ohřev / Horní/spodní ohřev	160	20 - 30
Malé koláčky, 20 kousků na plech, předehřejte prázdnou troubu	Pravý horký vzduch	150	20 - 35
Malé koláčky, 20 kousků na plech, předehřejte prázdnou troubu	Horní/spodní ohřev / Horní/spodní ohřev	170	20 - 30



PEČENÍ NA VÍCE ÚROVNÍCH. Sušenky

		 (°C)	 (min)		
				Dvě polohy	Tři polohy
Máslové sušenky / Pruhy těsta	Pravý horký vzduch	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Malé koláčky, 20 kousků na plech, předehřejte prázdnou troubu	Pravý horký vzduch	150	23 - 40	1 / 4	-



Předehejte prázdnou troubu po dobu 5 minut.



Gril s maximálním nastavením teploty.



(min)



Topinky

Gril

1 - 3

5

Hovězí steak, v polovině doby
obratíte

Gril

24 - 30

4

Informace pro zkušebny

Testy pro funkci: Vaření V Páře.

Testy podle normy IEC 60350.



Nastavte teplotu na 100 °C.



Nádoba (Gastronorm)



(g)



(min)



Brokolice,
předehejte
prázdnou
troubu

1 x 2/3 perfo-
rovaný

300

3

8 - 9

Vložte plech
na pečení do
první polohy
roštu.

Brokolice,
předehejte
prázdnou
troubu

1 x 2/3 perfo-
rovaný

max.

3







10 - 11

Vložte plech
na pečení do
první polohy
roštu.

TIPY A RADY



Nastavte teplotu na 100 °C.


	 Nádoba (Gastronorm)	 (g)		 (min)	
Hrášek, mražený	2 x 2/3 perforovaný	2 x 1500	2 a 4	Dokud teplota v nejchladnějším místě nedosáhne 85 °C.	Vložte plech na pečení do první polohy roštu.


11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA


VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

11.1 Poznámky k čištění

 Čistící prostředky	Přední stranu trouby otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a slabého mycího prostředku.
	K čištění kovových ploch používejte speciální čisticí prostředek.
	Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.
	K čištění dna vnitřku trouby od vodního kamene použijte pár kapek octa.

 Každodenní použití	Vnitřek trouby čistěte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídel může způsobit požár. Riziko je vyšší u grilovacího pekáče.
	Osušte vnitřek měkkým hadrem po každém použití.

 Příslušenství	Vyčistěte všechno příslušenství po každém použití a nechte jej vysušit. Použijte měkký hadr a vlažnou vodu s mycím prostředkem. Nečistěte příslušenství v myčce nádobí.
	Nepřílnavé příslušenství nečistěte agresivními čisticími prostředky, ostrými předměty nebo je nemyjte v myčce nádobí.

11.2 Doporučené čisticí prostředky

Nepoužívejte agresivní čisticí prostředky nebo abrazivní houbičky. Mohou poškodit smalt či součásti z nerezové oceli.

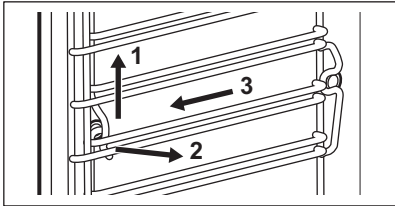
Naše výrobky můžete zakoupit na www.electrolux.com/shop a u těch nejlepších maloobchodních prodejců.

11.3 Jak vyjmout: Drážky na rošty

Před údržbou zkontrolujte, zda trouba již vychladla. Hrozí nebezpečí popálení.

K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Krok 1	 <p>Drážky opatrně nadzvedněte a vytáhněte z předního úchytu.</p>
Krok 2	Odtáhněte přední konec drážek na rošty od stěny trouby.
Krok 3	Drážky vytáhněte ze zadního úchytu.

Drážky na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

11.4 Jak použít: Čištění párou

Když je trouba chladná, odstraňte zbytky jídel.

Při čištění bočních stěn vyjměte příslušenství a drážky roštu.

Funkce čištění párou podporují čištění vnitřku trouby párou.

Když tato funkce běží, osvětlení je vypnuté.

Krok 1	Přesvědčte se, že je trouba chladná.	
Krok 2	Naplňte zásobník na vodu na maximální úroveň.	
Krok 3	Z nabídky zvolte funkci čištění párou: Čištění	
	Čištění párou Délka: okolo 30 minut	Čištění párou plus Délka: okolo 75 minut Na smaltované a ocelové části nastříkejte vhodný čisticí prostředek.
Krok 4	Zapněte upřednostňovanou funkci.	
Krok 5	Po vyčištění vnitřek vysušte měkkým hadrem.	
Krok 6	Odstraňte zbylou vodu ze zásobníku na vodu.	
Krok 7	Nechte dvířka trouby přibližně jednu hodinu otevřená. Počkejte, dokud trouba nevyschne.	

11.5 Použití: Připomínka Čištění

Když se zobrazí připomínka, je nutné provést čištění. Proved'te funkci Čištění párou plus.

11.6 Jak použít: Odstraňování vod. kamene

Délka první části: přibližně 1 hodina 40 minut	
Krok 1	Zkontrolujte, zda je zásobník na vodu prázdný.
Krok 2	Vyjměte příslušenství. Na první poloze roštu ponechejte pouze hluboký pekáč / plech.
Krok 3	Do zásobníku na vodu nalijte 250 ml přípravku na odstranění vodního kamene.
Krok 4	Zbývající objem zásobníku na vodu dolijte plně vodou.
Krok 5	Vložte zásobník na vodu.
Krok 6	Zvolte funkci z nabídky: Čištění. Řiďte se pokyny na displeji.
Na konci první části vyprázdněte hluboký pekáč / plech a vložte jej zpět na první polohu roštu.	
Délka druhé části: okolo 35 minut	
Krok 7	Zásobník na vodu naplňte čerstvou vodou. Ujistěte se, že uvnitř zásobníku na vodu nezbývá žádný prostředek na odstranění vodního kamene.
Krok 8	Vložte zásobník na vodu.
Krok 9	Na konci čištění vyjměte hluboký pekáč / plech.
Krok 10	Vysušte troubu měkkým hadrem. Nechte dvířka trouby přibližně jednu hodinu otevřená. Počkejte, dokud trouba nevyschne.

Když tato funkce běží, osvětlení je vypnuté.

Pokud tuto funkci neprovedete správným způsobem, na displeji se zobrazí zpráva pro její zopakování.

11.7 Jak použít: Připomínka odstranění vodního kamene

Existují dvě připomínky k provedení funkce odstranění vodního kamene: Odstraňování vod. kamene.

Lehká připomínka vás upozorní a doporučí provést odstranění vodního kamene.

Důrazná připomínka vám přikáže provést odstranění vodního kamene.

Pokud neodstraníte vodní kámen z trouby, když se zobrazuje důrazná připomínka, nebudete moci používat parní funkce.

Připomínku odstranění vodního kamene nelze vypnout.

11.8 Použití: Systém tvoření páry - Proplachování

Krok 1	Vyjměte veškeré příslušenství. Ponechte pouze plech na pečení v první poloze roštu.
Krok 2	Zásobník na vodu naplňte čerstvou vodou.
Krok 3	Zvolte funkci z nabídky: Čištění. Uživatelské rozhraní vás provede tímto postupem. Délka funkce: okolo 30 minut. Když tato funkce běží, osvětlení je vypnuté.
Krok 4	Vyjměte plech na pečení, když se funkce dokončí.

11.9 Jak použít: Připomínka sušení

Po vaření v páře se na displeji zobrazí zpráva vyzývající k vysušení trouby. Stisknutím ANO troubu vysušíte.

11.10 Jak použít: Sušení

Po vaření v páře nebo parním čištění můžete pomocí této funkce vysušit vnitřek trouby.

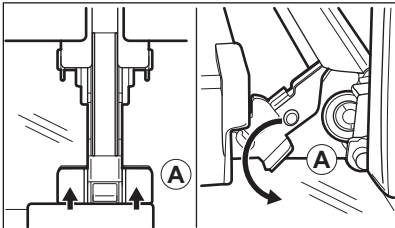
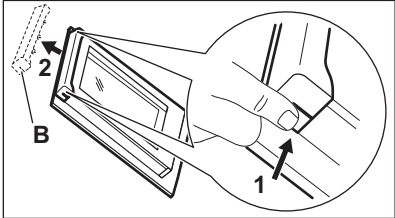
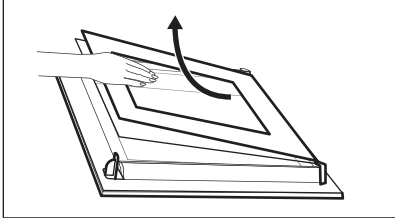
Krok 1	Přesvědčte se, že je trouba chladná.
Krok 2	Vyjměte veškeré příslušenství.
Krok 3	Otevřete nabídku: Čištění.
Krok 4	Zvolte Sušení.
Krok 5	Řiďte se pokyny na obrazovce.

11.11 Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka

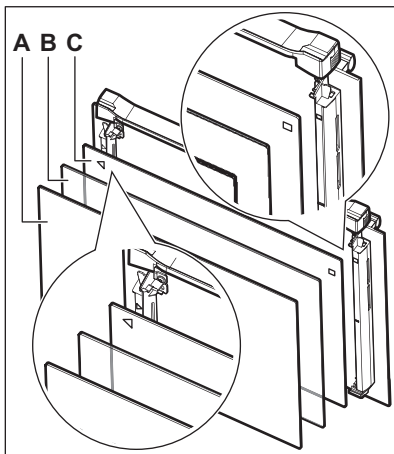
Dvířka a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat. Počet skleněných panelů závisí na specifickém modelu spotřebiče.

Dvířka jsou těžká.

Krok 1	Otevřete plně dvířka.
---------------	-----------------------

<p>Krok 2</p>	 <p>Stiskněte upínací páčky (A) na obou dveřních závěsech až na doraz.</p>
<p>Krok 3</p>	<p>Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (přibližně do úhlu 70°).</p>
<p>Krok 4</p>	 <p>Uchopte okrajovou lištu (B) na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolníte svorku těsnění.</p>
<p>Krok 5</p>	<p>Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a odstraňte ji.</p>
<p>Krok 6</p>	 <p>Uchopte skleněné panely jeden po druhém na jejich horní straně a vytáhněte je z drážek směrem nahoru.</p>
<p>Krok 7</p>	<p>Skleněný panel omyjte vodou s mycím prostředkem. Skleněný panel pečlivě osušte.</p>
<p>Krok 8</p>	<p>Po dokončení čištění proveďte výše uvedený postup v opačném pořadí.</p>
<p>Krok 9</p>	<p>Nejprve nainstalujte menší a potom větší panel a dvířka.</p>

Krok 10



Dávejte pozor, abyste skleněné panely (C, B a A) nasadili zpět ve správném pořadí. Nejprve vložte panel C, který má vytištěn čtverec na levé straně a trojúhelník na pravé straně. Tyto symboly také naleznete vyražené na rámu dvířek. Symbol trojúhelníku na skle musí odpovídat trojúhelníku na rámu dvířek a čtvercový symbol musí odpovídat příslušnému čtverci. Poté vložte zbylé dva skleněné panely.

VAROVÁNÍ!

Ujistěte se, že jsou skleněné panely vloženy do správné polohy, jinak by se mohl povrch dvířek přehřívat.

11.12 Jak vyměnit: Žárovku

VAROVÁNÍ!

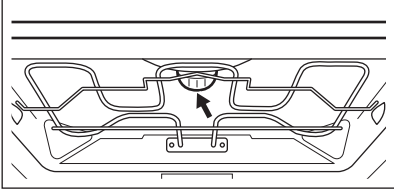
Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
Žárovka může být horká.

1. Vypněte troubu.

Vyčkejte, dokud trouba nevychladne.

2. Odpojte troubu od elektrické sítě.
3. Na dno vnitřku trouby položte utěrku.

Horní žárovka

<p>Krok 1</p>	 <p>Skleněným krytem otočte a sejměte jej.</p>
<p>Krok 2</p>	<p>Skleněný kryt vyčistěte.</p>
<p>Krok 3</p>	<p>Odmontujte kovový kroužek a očistěte skleněný kryt.</p>
<p>Krok 4</p>	<p>Žárovku vyměňte za vhodnou žárovku žáruvzdornou do 300 °C.</p>
<p>Krok 5</p>	<p>Na skleněný kryt nasadte kovový kroužek.</p>
<p>Krok 6</p>	<p>Nasadte skleněný kryt.</p>

Boční žárovka

<p>Krok 1</p>	<p>Odstraněním levé drážky na rošt zpřístupníte žárovku.</p>
<p>Krok 2</p>	<p>Pomocí šroubováku (Torx 20) odšroubujte kryt.</p>
<p>Krok 3</p>	<p>Odmontujte a vyčistěte kovový kryt a těsnění.</p>
<p>Krok 4</p>	<p>Žárovku vyměňte za vhodnou žárovku žáruvzdornou do 300 °C.</p>
<p>Krok 5</p>	<p>Namontujte kovový kryt a těsnění. Utáhněte šrouby.</p>
<p>Krok 6</p>	<p>Namontujte levé drážky na rošty.</p>

12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

12.1 Co dělat, když...



Trouba se nezapne nebo se neohřívá



Možná příčina



Řešení

Trouba není zapojená do elektrické sítě nebo je připojená nesprávně.

Zkontrolujte, zda je trouba správně zapojena do elektrické sítě.

Hodiny nejsou nastavené.

Nastavte hodiny, podrobnosti, jak je nastavit, naleznete v kapitole „Funkce hodin“: Funkce hodin.

Dvířka nejsou správně zavřená.

Zcela dvířka zavřete.

Je spálená pojistka.

Zkontrolujte, zda není příčinou závady pojistka. Pokud problém přetrvává, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.

Dětská bezpečnostní pojistka trouby je zapnutá.

Viz kapitola „Nabídka“, podnabídka pro: Funkce.



Je zapotřebí vyměnit součásti



Popis






Řešení

Spálená žárovka.

Vyměňte žárovku, podrobnosti, jak ji vyměnit, naleznete v kapitole „Čištění a údržba“: Žárovka.






Zásobník na vodu nefunguje správně





 Popis	 Možná příčina	 Řešení
Zásobník na vodu po zasunutí do trouby nedrží správně.	Těleso zásobníku na vodu jste nezatlačili do spotřebiče zcela.	Zatlačte zásobník na vodu plně do trouby.
Ze zásobníku na vodu vytéká voda.	Nenamontovali jste správně víko nebo vlnolam zásobníku na vodu.	Opětovně namontujte víko a vlnolam zásobníku na vodu.






Potíže s čisticím postupem

 Popis	 Možná příčina	 Řešení
Zásobník na vodu se obtížně čistí.	Víko a vlnolam nebyly odstraněny.	Odstraňte víko a vlnolam.
Po odstranění vodního kamene není v plechu na pečení žádná voda.	Zásobník na vodu nebyl naplněn na maximální úroveň.	Zkontrolujte, zda je v zásobníku na vodu prostředek k odstranění vodního kamene nebo voda.
Po odstranění vodního kamene je na dně vnitřku trouby špinavá voda.	Plech na pečení je v nesprávné poloze roštu.	Odstraňte ze dna vnitřku trouby zbytkovou vodu a prostředek k odstranění vodního kamene. Příště vložte plech na pečení do první polohy roštu.
Po čištění je na dně vnitřku trouby příliš mnoho vody.	Před započatím čištění jste do trouby dali příliš mnoho čistícího prostředku.	Příště rovnoměrně naneste tenkou vrstvu čistícího prostředku na stěny vnitřku trouby.

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



 Potíže s čistícím postupem		
 Popis	 Možná příčina	 Řešení
Výsledky čištění nejsou uspokojivé.	S čištěním jste začali, když byla trouba příliš horká.	Počkejte, dokud trouba nevychladne. Čištění zopakujte.
	Před čištěním jste ze trouby neodstranili veškeré příslušenství.	Vyjměte z trouby všechno příslušenství. Čištění zopakujte.



Výpadek proudu vždy čištění zastaví. Pokud je čištění přerušeno výpadkem proudu, zopakujte jej.

 Problémy s Wi-Fi signálem	
 Možná příčina	 Řešení
Problém se signálem bezdrátové sítě.	Zkontrolujte vaši bezdrátovou síť a router. Restartujte router.
Byl nainstalován nový router nebo byla změněna konfigurace routeru.	Chcete-li znovu konfigurovat troubu a mobilní zařízení, viz část Bezdrátové připojení v kapitole „Před prvním použitím“.
Signál bezdrátové sítě je slabý.	Přesuňte router co nejbližší k troubě.
Bezdrátový signál je rušen mikrovlnným spotřebičem umístěným poblíž trouby.	Vypněte mikrovlnný spotřebič.



12.2 Jak spravovat: Chybové kódy

Když dojde k chybě software, na displeji se zobrazí chybová zpráva. V této části naleznete seznam problémů, které můžete zvládnout sami.

 Kód a popis	 Akce
F111 - Pečící sonda není správně zastrčená do zásuvky.	Plně zastrčte Pečící sonda do zásuvky.

 Kód a popis	 Akce
F240, F439 - dotyková tlačítka na displeji nefungují správně.	Vyčistěte povrch displeje. Ujistěte se, že na dotykových políčkách nejsou nečistoty.
F601 - je problém se signálem WiFi.	Zkontrolujte vaše síťové připojení. Viz část „Před prvním použitím“, Bezdrátové připojení.
F604 - první připojení k WiFi selhalo.	Trouby vypněte a zapněte a zkuste to znovu. Viz část „Před prvním použitím“, Bezdrátové připojení.
F908 - systém trouby se nemohl připojit k ovládacímu panelu.	Troubu vypněte a zapněte.

V této části naleznete seznam problémů, které musí vyřešit kvalifikovaným technikem.

 Kód a popis	 Akce
F131 - teplota snímače generátoru páry je příliš vysoká.	Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne. Troubu opět zapněte.
F144 - snímač v Zásobník na vodu nedokáže měřit hladinu vody.	Vyprázdněte Zásobník na vodu a doplňte jej.
F508 - Zásobník na vodu nefunguje správně.	Troubu vypněte a zapněte.
F602, F603 - WiFi není dostupná.	Troubu vypněte a zapněte.

Pokud se jedna z těchto chybových zpráv nadále zobrazuje na displeji, znamená to možné vypnutí chybného podsystému. V takovém případě se obraťte na autorizované servisní středisko. Pokud dojde k jedné z těchto chyb, zbývající funkce trouby budou dále fungovat jako obvykle.

12.3 Servisní údaje

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

Potřebné údaje pro servisní středisko najdete na typovém štítku. Typový štítek se nachází na předním rámu vnitřní části trouby. Nesundávejte typový štítek z vnitřní části trouby.

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde:	
Model (MOD.)
Výrobní číslo (PNC)
Sériové číslo (SN)

13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

13.1 List s údaji o výrobku

Produktové informace dle směrnice Komise EU 65-66/2014

Název dodavatele	Electrolux
Označení modelu	KOAS31WT 944184871
Index energetické účinnosti	61.9
Třída energetické účinnosti	A++
Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim	0.99 kWh/cyklus
Spotřeba energie se standardním zatížením, intenzivní horkovzdušný režim	0.52 kWh/cyklus
Počet pečicích prostorů	1
Tepelný zdroj	Elektrická energie
Objem	70 l
Typ trouby	Vestavná trouba
Hmotnost	39.5 kg

EN 60350-1 - Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost - část 1: Sporáky, trouby, parní trouby a grily - Metody měření funkce.

13.2 Úspora energie



Trouba je vybavena funkcemi, které vám pomohou ušetřit energii při každodenním vaření.

Při provozu spotřebiče se přesvědčte, že jsou dvířka trouby řádně zavřená. Během přípravy jídla neotvírejte dvířka příliš často. Těsnění dvířek udržujte čisté a kontrolujte, zda je řádně uchyceno ve své poloze.

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby.

Je-li to možné, troubu před pečením nepředehřívejte.

Když připravujete několik jídel najednou, snažte se, aby prodlevy při pečení byly co nejkratší.

Horkovzdušné pečení

Je-li to možné, pro úsporu energie používejte funkce s ventilátorem.

Zbytkové teplo

Je-li v rámci některých funkcí trouby spuštěn program s volbou času Trvání nebo Ukončení a doba pečení je delší než 30 minut, u některých funkcí trouby se topné články automaticky vypnou dříve.

Ventilátor a osvětlení nadále pracují. Po vypnutí trouby se na displeji zobrazuje zbytkové teplo. Toto teplo můžete využít k udržení teploty jídla.

ENERGETICKÁ ÚČINNOST

Je-li doba pečení delší než 30 minut, snižte teplotu trouby na minimum 3 - 10 minut před koncem pečení. Pečení nadále zajistí zbytkové teplo uvnitř trouby.

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

Uchování teploty jídla

Chcete-li využít zbytkové teplo k uchování teploty pokrmu, zvolte nejnižší možné nastavení teploty. Na displeji se zobrazí ukazatel zbytkového tepla nebo zbytková teplota.

Pečení s vypnutým osvětlením

Vypněte při pečení osvětlení. Zapněte ho pouze tehdy, když ho skutečně potřebujete.

Vlhký horkovzduch

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.

Pokud používáte tuto funkci, osvětlení se automaticky vypne po 30 sekundách. Osvětlení můžete znovu zapnout, ale omezíte tím předpokládanou úsporu energie.

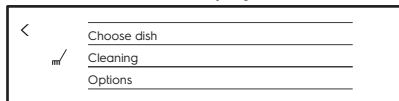
Pohotovostní režim

Po dvou minutách displej přejde do pohotovostního režimu.

14. STRUKTURA NABÍDKY

14.1 Nabídka

Stisknutím  na displeji otevřete Nabídka.



Nabídka

Položka nabídky		Použití
Podporované Vaření		Obsahuje seznam automatických programů.
Čištění		Obsahuje seznam čisticích programů.
Funkce		Ke konfiguraci trouby.
Nastavení	Připojení	Ke konfiguraci sítě.
	Nastavení	Ke konfiguraci trouby.
	Obsluha	Zobrazuje verzi software a konfiguraci.

14.2 Podnabídka pro: Čištění

Podnabídka	Použití
Čištění párou	Lehké čištění.
Čištění párou plus	Důkladné čištění.
Odstraňování vod. kamene	Vyčištění okruhu generátoru páry od usazeného vodního kamene.
Proplachování	Vyčištění okruhu generátoru páry. Po častém vaření v páře použijte propláchnutí.
Sušení	Postup pro vysoušení vnitřku trouby od kondenzace zbyvající po použití parních funkcí.
Připomínka Čištění	Upozorní vás na to, kdy troubu vyčistit.

14.3 Podnabídka pro: Funkce

Podnabídka	Použití
Osvětlení	Slouží k zapnutí a vypnutí osvětlení.
Zobrazení ikony osvětlení	Na obrazovce se zobrazí symbol žárovky.
Rychlé zahřátí	Zkracuje čas zahřátí. Berte na vědomí, že je tato funkce dostupná pouze u některých funkcí trouby.
Dětská bezp. pojistka	Brání náhodnému zapnutí trouby. Když je tato funkce zapnutá, na displeji se po zapnutí trouby zobrazí text „Dětská pojistka“. Pro opětovné umožnění použití trouby zadejte písmena kódu v abecedním pořadí.
Úsporný režim	Vypne Wi-Fi a displej, aby se šetřilo co nejvíce energie.

14.4 Podnabídka pro: Připojení

Podnabídka	Popis
WiFi	Slouží k zapnutí a vypnutí Wi-Fi.
Síť	Slouží ke kontrole stavu sítě a síly signálu Wi-Fi.
Zapomenout síť	Slouží k zabránění aktuální síti v automatickém připojení k troubě.

14.5 Podnabídka pro: Nastavení

Podnabídka	Popis
Jazyk	K nastavení jazyka trouby.
Denní čas	K nastavení aktuálního času a data.
Časové údaje	K zapnutí a vypnutí hodin.
Formát digitálních hodin	Ke změně formátu zobrazování časových údajů.
Připomínka Čištění	K zapnutí a vypnutí připomínky.
Tóny tlačítek	K zapnutí a vypnutí ozvučení dotykových políček. Nelze vypnout tón tlačítka ZAP/VYP a STOP.

Podnabídka	Popis
Alarm/Chybový Tón	K zapnutí a vypnutí chybových tónů.
Hlasitost zv. signalizace	K regulaci hlasitosti tónů tlačítek a zvukové signalizace.
Displej jas	K regulaci jasu displeje.
Tvrдость vody	K nastavení tvrdosti vody.

14.6 Podnabídka pro: Obsluha

Podnabídka	Popis
Režim demo	Aktivační / deaktivací kód: 2468
Licence	Informace o licencích.
Verze software	Informace o verzi softwaru.
Zrušit všechna nastavení	Obnovit tovární nastavení.
Zrušit všechna okna	Obnoví všechny vyskakovací prvky na původní nastavení.

15. JE TO SNADNÉ!




Před prvním použitím musíte nastavit:

Jazyk	Displej jas	Hlasitost zv. signalizace	Tvrdost vody	Hodiny	Bezdrátové připojení
-------	-------------	---------------------------	--------------	--------	----------------------





Seznamte se se základními symboly na ovládacím panelu a displeji:

 Zap / Vyp	 Nabídka / Zpět	 WiFi	 Informace	 START Časovač	START / STOP	 Více
--	---	---	--	---	--------------	--

Začít používat troubu

Rychlý start	Zapnout troubu a začít vařit s výchozí teplotou a délkou trvání funkce.	Krok 1	Krok 2	Krok 3
		Stiskněte a podržte  .	Stiskněte upřednostňovanou funkci  ...	Stiskněte START .
Rychlé vypnutí	Vypnutí trouby kdykoliv, při jakémkoliv obrazovce nebo zprávě.	Stiskněte a podržte  , dokud se trouba nevypne.		

Začít vařit

Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4	Krok 5	Krok 6
 Stisknutím zapnete troubu.	 ... Stiskněte zvolenou funkci.	 Stiskněte pro přechod na nastavení teploty.	 Nastavte teplotu posunutím prstu po posuvníku.	OK Potvrďte stisknutím .	START Stisknutím spustíte vaření.

Použití funkce Steamify - Vaření v páře

Nastavte teplotu posunutím prstu po posuvníku. Typ parní pečicí funkce závisí na nastavené teplotě.

Pára pro parní přípravu	Pára pro dušení	Pára pro křupavou kůrku	Pára pro pečení
--------------------------------	------------------------	--------------------------------	------------------------

Použití funkce Steamify - Vaření v páře

50 - 100 °C

105 - 130 °C

135 - 150 °C

155 - 230 °C

Jak zjistit, jak vařit rychle

Používejte automatické programy k přípravě pokrmů rychle s výchozími nastaveními:

Podporované Vaření

Krok 1

Stiskněte .

Krok 2

Stiskněte  Podporované Vaření.

Krok 3

Zvolte pokrm.

Použití rychlých funkcí k nastavení doby přípravy nebo pro změnu funkce vaření

Rychlá nastavení časovače

Používejte nejpoužívanější nastavení časovače volbou ze zkratk.

Krok 1

Stiskněte .

Krok 2

Stiskněte upřednostňovanou hodnotu času.

10% podpora dokončení přípravy

Použijte 10% podporu dokončení přípravy, která přidá dodatečný čas nebo změní funkci vaření, když zbývá 10 % délky vaření.

Dodatečný čas:

Stiskněte upřednostňovaný dodatečný čas
+1 min | +5 min | +10 min

Změna funkce:

Stiskněte upřednostňovanou funkci



Vyčištění trouby pomocí parního čištění

Krok 1

Stiskněte



Krok 2

Stiskněte



Krok 3

Navolení režimu:

Čištění párou

Pro lehké čištění.

Čištění párou plus

Pro důkladné čištění.

Odstaňování vod. kamene

Pro vyčištění okruhu generátoru páry od usazeného vodního kamene.

JE TO SNADNÉ!

Vyčištění trouby pomocí parního čištění

Proplachování

Pro opláchnutí a vyčištění okruhu generátoru páry po častém používání parních funkcí.

16. VYUŽIJTE ZKRATKU!

Zde můžete shlédnout všechny užitečné zkratky. Také je můžete nalézt ve vyhrazených kapitolách tohoto návodu k použití.

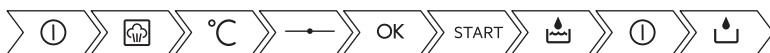
Bezdrátové připojení



Jak nastavit: Funkce trouby



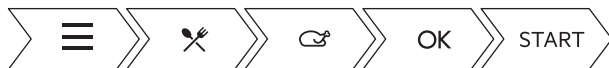
Jak nastavit: Steamify - Vaření v páře



Jak nastavit: Steamify - Vakuové vaření



Jak nastavit: Podporované vaření



Jak nastavit dobu přípravy



Jak odložit začátek a konec přípravy





Jak zrušit nastavený časovač



Jak použít: Pečící sonda



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

www.electrolux.com/shop



867352731-B-062019