



Využijte váš spotřebič na maximum



Pro rychlý přístup k manuálům, návodům,
podpoře a foto registraci navštivte
electrolux.com/register

OBSAH

| | |
|--------------------------------|----|
| 1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE..... | 3 |
| 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY | 4 |
| 3. POPIS SPOTŘEBIČE..... | 7 |
| 4. OVLÁDACÍ PANEL..... | 8 |
| 5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM..... | 8 |
| 6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ..... | 9 |
| 7. FUNKCE HODIN..... | 11 |
| 8. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ..... | 12 |
| 9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE..... | 15 |
| 10. TIPY A RADY..... | 15 |
| 11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA..... | 31 |
| 12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD..... | 33 |
| 13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST..... | 35 |

MYSLÍME NA VÁS

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

Vítá Vás Electrolux.

Navštivte naše stránky ohledně:



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



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



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


PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

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

Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku.

 Upozornění / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtěte ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nenesе 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.
- 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 části jsou horké.
- Pokud je spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

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

- **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.
- Před výměnou žárovky se nejprve přesvědčte, že je spotřebič vypnutý, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čištění skleněných dvířek, mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- Jestliže je poškozený 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 neinstalujte 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 pro 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 vyměnit přívodní kabel, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče, obzvláště, jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojte do ní síťovou zástrčku.
- Neodpojte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Tento spotřebič je v souladu se směrnici EHS.

2.3 Použití spotřebiče



VAROVÁNÍ!

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

- Tento spotřebič je určen pouze k domácímu použití.
- 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 otvírání jeho dvířek opatrní. Může dojít k uvolnění horkého vzduchu.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Dvířka spotřebiče nikdy neotvírejte násilím.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Používáte-li při přípravě jídla přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs vzduchu s alkoholem.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
 - Nepokládejte nádoby 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 použijte hluboký plech. Ovočné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místností.
- Vždy pečte se zavřenými dvířky trouby.
- 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, být nebo podlahu. Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

2.4 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 výbavy) nečistěte žádným druhem čisticího prostředku.

2.5 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 .

2.6 Obsluha

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

2.7 Likvidace



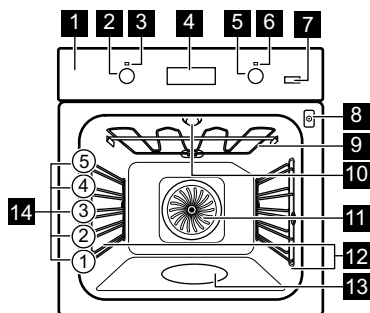
VAROVÁNÍ!

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

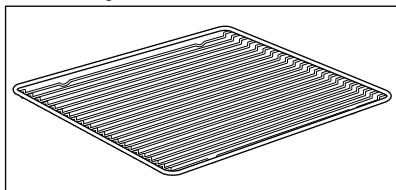
3.1 Celkový pohled



- 1** Ovládací panel
- 2** Ovladač pečících funkcí
- 3** Kontrolka / symbol napájení
- 4** Displej
- 5** Ovladač (teploty)
- 6** Ukazatel / symbol teploty
- 7** S párou
- 8** Zásuvka pečící sondy
- 9** Topný článek
- 10** Osvětlení
- 11** Ventilátor
- 12** Drážky na rošty, vyjímatelné
- 13** Vlis vnitřku trouby
- 14** Polohy polic

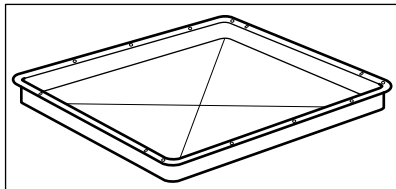
3.2 Příslušenství

Tvarovaný rošt



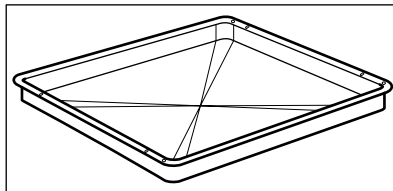
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.

Plech na pečení



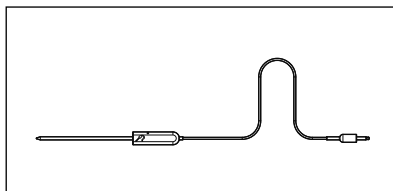
Na koláče a sušenky.

Hluboký pekáč / plech

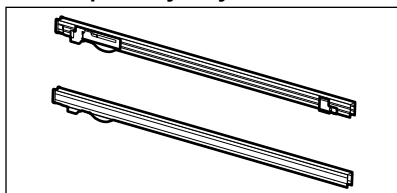


K pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.

Pečící sonda



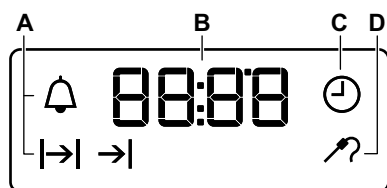
K měření teploty uvnitř pokrmu.

Teleskopické výsuvy

Pro rošty a plechy na pečení.

4. OVLÁDACÍ PANEL**4.1 Tlačítka**

| Senzorové tlačítko / tlačítko | Funkce | Popis |
|-------------------------------|------------|---|
| — | MÍNUS | Slouží k nastavení času. |
| ⌚ | HODINY | Slouží k nastavení funkce hodin. |
| + | PLUS | Slouží k nastavení času. |
| ☁ | PLUS STEAM | K zapnutí funkce Pravý horký vzduch PLUS. |

4.2 Displej

- A. Funkce hodin
- B. Časovač
- C. Funkce hodin
- D. Kontrolka pečicí sondy

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM**VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.



Nastavení Denního času viz kapitola „Funkce hodin“.

Viz část „Čištění a údržba“.

Před prvním použitím trouby i příslušenství vyčistěte.

Příslušenství a vyjímatelné drážky vložte zpět do jejich původní polohy.

5.1 První čištění

Z trouby odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.

6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.





6.1 Zasunovací ovladače






Chcete-li spotřebič použít, stiskněte ovladač. Ovladač se vysune.

6.2 Nastavení pečicí funkce

1. Otočením ovladačem pečicích funkcí zvolíte pečicí funkci.
2. Otočením ovladače zvolte teplotu. Kontrolka se rozsvítí, když je trouba v provozu.
3. Jestliže chcete troubu vypnout, otočte ovladačem pečicích funkcí do polohy vypnuto.

6.3 Pečicí funkce

| Funkce trouby | Použití |
|---|--|
|  Poloha Vypnuto | Trouba je vypnutá. |
|  Osvětlení | Zapne osvětlení bez pečicí funkce. |
|  Pravý Horký Vzduch / Pravý horký vzduch PLUS | 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. K dodání vlhkosti během přípravy. K získání správné barvy a křupavé kůrky při pečení. K zajištění větší šťavnatosti při ohřevu. |
|  Příprava Pizzy | K pečení pizzy. K intenzivnějšímu opečení dozlatova a dosažení křupavého spodku. |

| Funkce trouby | Použití |
|--|--|
|  Horní/spodní ohřev (Horní/Spodní Ohřev) | K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby. |
|  Spodní Ohřev | K pečení koláčů s křupavým spodkem a zavařování potravin. |
|  Rozmrazování | K rozmrazování potravin (zeleniny a ovoce). Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin. |
|  Horkovzdušné pečení s párou | Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Pokyny k přípravě viz kapitola „Tipy a rady“, Horkovzdušné pečení s párou. Dvířka 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. |
|  Gril | Ke grilování plochých pokrmů a opékání chleba. |

Funkce trouby

Turbo Gril

Použití
K pečení větších kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova.



Během některých funkcí trouby se může osvětlení při teplotě nižší než 60 °C automaticky vypnout.

6.4 Nastavení funkce: Právý horký vzduch PLUS

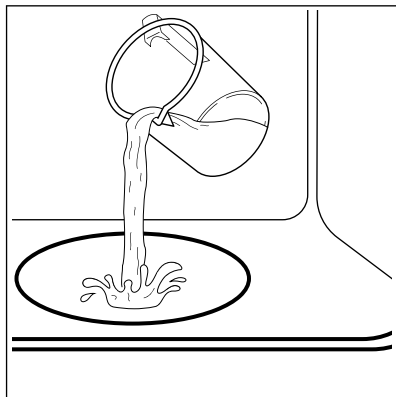
Tato funkce zvyšuje vlhkost během přípravy.

**VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

Vlhkost může způsobit popálení. Když je funkce spuštěná, neotvírejte dvířka trouby. Po ukončení funkce opatrně otevřete dvířka.

1. Naplňte vlis vnitřku trouby vodou z kohoutku.



Maximální objem vlisu vnitřku trouby je 250 ml.

Naplňte vlis vnitřku trouby vodou pouze tehdy, když je trouba chladná.

**POZOR!**

Nepĺňte vlis vnitřku trouby vodou během přípravy jídla nebo když je trouba horká.






2. Vložte jídlo do trouby a zavřete dvířka trouby.
Viz kapitola „Tipy a rady“.
 3. Nastavte funkci:
 4. Stiskněte: S párou
- Funkce je kompatibilní pouze s funkcí: Právý horký vzduch PLUS.
Kontrolka se rozsvítí.
5. Nastavte teplotu otočením ovladače.
 6. Jestliže chcete troubu vypnout, otočte ovladačem pečících funkcí do polohy vypnuto, stiskněte S párou
- Kontrolka zhasne.
7. Odstraňte vodu z vlisu vnitřku trouby.

**VAROVÁNÍ!**

Před odstraněním vody z vlisu vnitřku trouby se ujistěte, že je trouba vychladlá.


7. FUNKCE HODIN



7.1 Tabulka funkcí hodin

| Funkce hodin | Použití |
|--|--|
|  DENNÍ ČAS | K nastavení, změně nebo kontrole denního času. |
|  TRVÁNÍ | Slouží k nastavení délky provozu spotřebiče. |
|  UKONČENÍ | Slouží k nastavení doby vypnutí spotřebiče. |
|  ODLOŽENÝ START | Slouží ke spojení funkce TRVÁNÍ a UKONČENÍ. |
|  MINUTKA | K nastavení odpočítávání času. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz spotřebiče. Funkci MINUTKA můžete zapnout kdykoliv; i u vypnutého spotřebiče. |



7.2 Nastavení času. Změna času

Před použitím trouby musíte nastavit čas.





Po připojení spotřebiče k elektrické síti, po výpadku elektrické energie nebo není-li nastaven časovač,  bliká.


Stiskněte  nebo  a nastavte správný čas.


Asi po pěti sekundách blikání přestane a na displeji se zobrazí nastavený denní čas.

Ke změně denního času opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .





7.3 Nastavení funkce TRVÁNÍ


1. Nastavte funkci trouby a teplotu.
2. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .
3. Použijte  nebo  k nastavení času TRVÁNÍ.


Na displeji se zobrazí .

4. Po uplynutí času začne blikat  a zazní zvukový signál. Spotřebič se automaticky vypne.
5. Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
6. Otočte ovladačem funkcí trouby a ovladačem teploty do polohy vypnuto.









7.4 Nastavení funkce UKONČENÍ

1. Nastavte funkci trouby a teplotu.
2. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .
3. Použijte  nebo  k nastavení času.

Na displeji se zobrazí .

4. Po uplynutí času začne blikat  a zazní zvukový signál. Spotřebič se automaticky vypne.
5. Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
6. Otočte ovladačem funkcí trouby a ovladačem teploty do polohy vypnuto.



7.5 Nastavení ODLOŽENÉHO STARTU

1. Nastavte funkci trouby a teplotu.
2. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .
3. Použijte  nebo  k nastavení času TRVÁNÍ.
4. Stiskněte .
5. Použijte  nebo  k nastavení času UKONČENÍ.
6. Potvrďte stisknutím .

Spotřebič se automaticky zapne později, funguje po nastavenou dobu TRVÁNÍ a vypne se v nastavený čas UKONČENÍ. Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál.

7. Spotřebič se automaticky vypne. Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
8. Otočte ovladačem funkcí trouby a ovladačem teploty do polohy vypnuto.


7.6 Nastavení funkce MINUTKA

1. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .
2. Použijte $+$ nebo $-$ k nastavení potřebného času.

Funkce Minutka se po pěti sekundách spustí automaticky.

3. Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál. Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
4. Otočte ovladačem funkcí trouby a ovladačem teploty do polohy vypnuto.

7.7 Zrušení funkce hodin

1. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat ukazatel požadované funkce.
2. Stiskněte a podržte $-$. Funkce hodin by měla zhasnout během několika sekund.

8. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 Pečicí sonda

Pečicí sonda měří teplotu uvnitř pokrmu. Jakmile teplota pokrmu dosáhne nastavené teploty, trouba se vypne.

Je nutné nastavit dvě teploty:

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



POZOR!

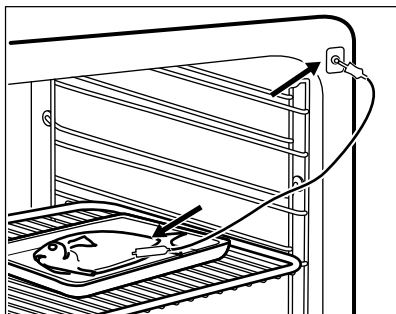
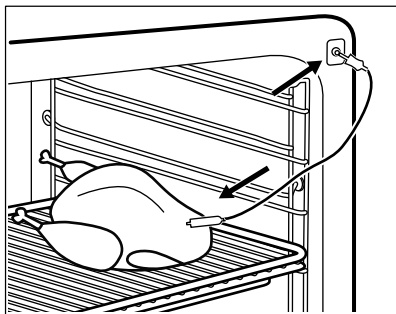
Používejte pouze dodávanou pečicí sondu a originální náhradní díly.

Pokyny k dosažení nejlepších výsledků:

- Přísady by měly mít pokojovou teplotu.
- Pečicí sondu nelze použít pro tekuté pokrmy.
- Během pečení musí pečicí sonda zůstat zasunutá v pokrmu a její zástrčka v zásuvce.
- Použijte doporučená nastavení teploty ve středu pokrmu. Viz kapitola „Tipy a rady“.

Druhy jídla: maso, drůbež a ryby

1. Zasuňte špičku pečicí sondy do středu masa nebo ryby, pokud možno do nejsilnější části. Ujistěte se, že alespoň 3/4 pečicí sondy jsou vsunuty do pokrmu.
2. Zapojte zástrčku pečicí sondy do zásuvky umístěné v předním rámu spotřebiče.



Kontrolka pečicí sondy zablíká.

3. Stiskněte tlačítko $+$ nebo $-$ a nastavte teplotu středu masa. Můžete nastavit teplotu od 30 °C do 99 °C.
4. Nastavte funkci trouby a teplotu. Když teplota ve středu pokrmu dosáhne nastavené teploty, zazní dvouminutový zvukový signál. Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
5. Vypněte spotřebič.
6. Odpojte zástrčku pečicí sondy ze zásuvky. Vyjměte nádobí ze spotřebiče.

Pokud pokrm není propečený podle vašich představ, znovu zopakujte výše uvedené kroky a nastavte vyšší teplotu sondy.

Teplotu lze změnit kdykoliv během přípravy jídla. Stisknutím změňte nastavenou teplotu ve středu pokrmu.

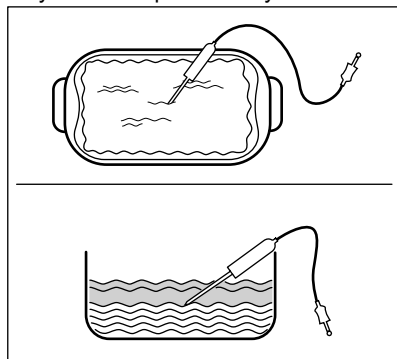


VAROVÁNÍ!

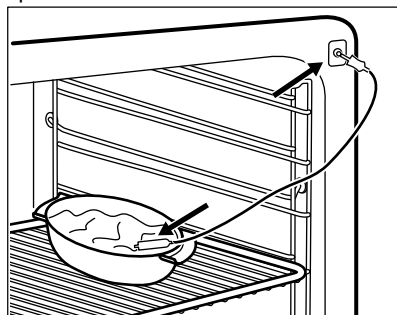
Při vytahování špičky a zástrčky pečicí sondy buďte opatrní. Pečicí sonda je horká. Hrozí nebezpečí popálení.

Druh jídla: dušené jídlo

1. Polovinu přísad vložte do zapékací mísy.
2. Zasuňte špičku pečicí sondy přesně do středu mísy. Během pečení musí pečicí sonda držet stabilně na jednom místě. Abyste toho dosáhli, použijte pevnou přísadu. Okraj zapékací mísy použijte k podepření silikonové rukojeti pečicí sondy. Špička pečicí sondy by se neměla dotýkat dna zapékací mísy.



3. Pečicí sondu zakryjte zbývajícími přísadami.
4. Zapojte zástrčku pečicí sondy do zásuvky umístěné v předním rámu spotřebiče.



Kontrolka pečicí sondy zablíká.


5. Stiskněte tlačítko $+$ nebo $-$ a nastavte teplotu středu masa. Můžete nastavit teplotu od 30 °C do 99 °C.
6. Nastavte funkci trouby a teplotu.

Když teplota ve středu pokrmu dosáhne nastavené teploty, zazní dvouminutový zvukový signál. Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.

7. Vypněte spotřebič.

8. Odpojte zástrčku pečicí sondy ze zásuvky. Vyjměte nádoby ze spotřebiče.

Pokud pokrm není propečený podle vašich představ, znovu zopakujte výše uvedené kroky a nastavte vyšší teplotu sondy.

Teplotu lze změnit kdykoliv během přípravy jídla. Stisknutím  změňte nastavenou teplotu ve středu pokrmu.



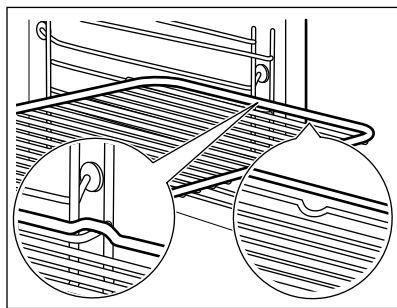
VAROVÁNÍ!

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

8.2 Vložení příslušenství

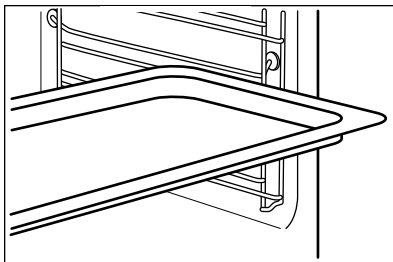
Tvarovaný rošt:

Rošt zasuňte mezi vodící lišty drážek roštu.



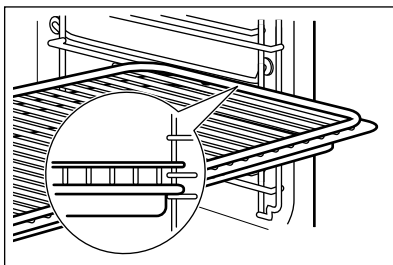
Plech na pečení / Hluboký pekáč / plech:

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.



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

8.3 Teleskopické výsuvy - vložení příslušenství

Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.



POZOR!

Teleskopické výsuvy nemyjte v myčce nádobí. Teleskopické výsuvy ničím nemažte.



POZOR!

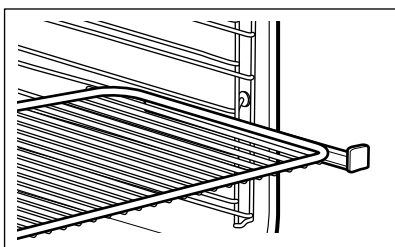
Před tím, než zavřete dvířka trouby, se ujistěte, že jste teleskopické výsuvy zcela zasunuli do trouby.

Tvarovaný rošt:

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

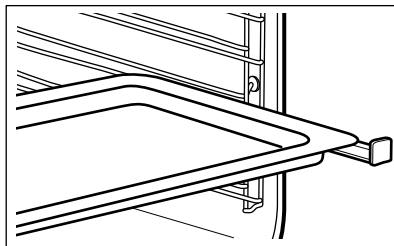


Zvýšený okraj tvarovaného roštu funguje jako speciální zajištění proti sklouznutí nádobí.



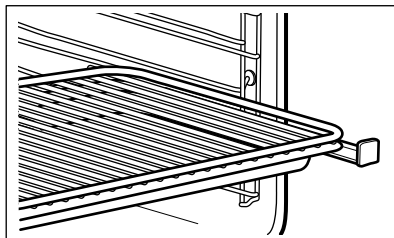
Hluboký pekáč / plech:

Vložte hluboký pekáč / plech do teleskopických výsuvů.



Společně vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče / plechu:

Tvarovaný rošt a hluboký pekáč / plech vložte společně do teleskopických výsuvů.



9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

9.1 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.



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

níže jsou uvedena standardní nastavení teploty, doby přípravy a polohy roštu.

Jestliže nemůžete najít nastavení pro konkrétní recept, snažte se vybrat podobný.

10.1 Doporučení k pečení

Vaše trouba může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u staré trouby. V tabulkách

10.2 Pravý horký vzduch PLUS

Koláče / sladké pečivo / chléb

Předehejte prázdnou troubu po dobu pěti minut.

Sklenice postavte na plech.

Použijte druhou polohu roštu.

| Jídlo | Množství vody ve vliisu (ml) | Teplota (°C) | Čas (min) |
|--|------------------------------|--------------|-----------|
| Sušenky, čajové koláčky, croissanty | 100 | 150 - 180 | 10 - 20 |
| Italský chléb Focaccia | 100 | 200 - 210 | 10 - 20 |
| Pizza | 100 | 230 | 10 - 20 |
| Bagety/kaiserky | 100 | 200 | 20 - 25 |
| Chléb | 100 | 180 | 35 - 40 |
| Švestkový koláč, jablčný koláč, skořicové rolky pečené v koláčové formě. | 100 - 150 | 160 - 180 | 30 - 60 |

Mražená hotová jídla

Předehejte prázdnou troubu po dobu 10 minut.

Použijte druhou polohu roštu.

| Jídlo | Množství vody ve vliisu (ml) | Teplota (°C) | Čas (min) |
|------------|------------------------------|--------------|-----------|
| Pizza | 150 | 200 - 210 | 10 - 20 |
| Croissanty | 150 | 170 - 180 | 15 - 25 |
| Lasagne | 200 | 180 - 200 | 35 - 50 |

Ohřev jídla

Použijte druhou polohu roštu.

Použijte 100 ml vody.

Nastavte teplotu 110 °C.

| Jídlo | Čas (min) |
|------------------------|-----------|
| Bagety/kaiserky | 10 - 20 |
| Chléb | 15 - 25 |
| Italský chléb Focaccia | 15 - 25 |
| Maso | 15 - 25 |

| Jídlo | Čas (min) |
|-----------|-----------|
| Těstoviny | 15 - 25 |
| Pizza | 15 - 25 |
| Rýže | 15 - 25 |
| Zelenina | 15 - 25 |

Pečení masa

Použijte skleněnou zapékač mísu.

Použijte druhou polohu roštu.

Použijte 200 ml vody.

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) |
|----------------|--------------|-----------|
| Hovězí pečeně | 200 | 50 - 60 |
| Kuře | 210 | 60 - 80 |
| Vepřová pečeně | 180 | 65 - 80 |

- Pokud pečete koláče na několika polohách roštů, můžete dobu pečení prodloužit o 10–15 minut.
- Různě vysoké moučníky a pečivo mohou zhnědnout nerovnoměrně. Je-li zhnědnutí nerovnoměrné, není nutné měnit nastavení teploty. Rozdíly se během pečení vyrovnají.
- Plechy v troubě se mohou během pečení zkroutit. Po ochlazení se opět vyrovnají.

10.3 Pečení moučných jídel

- Použijte vždy nejprve nižší teplotu.

10.4 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. |
| | Příliš krátká doba pečení. | Prodlužte dobu pečení. Dobu pečení nelze zkrátit zvýšením teploty. |
| | Ve směsi je příliš mnoho tekutin. | Použijte méně tekutiny. Dodržujte dobu tření těsta, zejména používáte-li kuchyňského robota. |
| Koláč je příliš suchý. | Teplota trouby je příliš nízká. | Při příštím pečení nastavte vyšší teplotu trouby. |
| | 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. |
| | Směs je nerovnoměrně rozložena. | Směs rovnoměrně rozložte na plech na pečení. |
| Koláč není při dané době pečení hotový. | Teplota trouby je příliš nízká. | Při příštím pečení nastavte trochu vyšší teplotu trouby. |

10.5 Pečení na jedné úrovni:

Pečení ve formě

| Jídlo | Funkce | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|------------------------|--------------------|--------------|-----------|--------------|
| Kulatý koláč / Brioška | Pravý Horký Vzduch | 150 - 160 | 50 - 70 | 1 |

| Jídlo | Funkce | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|----------------------------------|--------------------|-------------------------|-----------|--------------|
| Linecký koláč / ovocné koláče | Pravý Horký Vzduch | 140 - 160 | 70 - 90 | 1 |
| Dortový korpus - křehké těsto | Pravý Horký Vzduch | 170 - 180 ¹⁾ | 10 - 25 | 2 |
| Dortový korpus - piškotové těsto | Pravý Horký Vzduch | 150 - 170 | 20 - 25 | 2 |
| Tvarohový koláč | Horní/Spodní Ohřev | 170 - 190 | 60 - 90 | 1 |

1) Předehřejte troubu.

Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

| Jídlo | Funkce | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|--|--------------------|--------------------------------------|---------------------|--------------|
| Kynutá pleťnka / Věneček | Horní/Spodní Ohřev | 170 - 190 | 30 - 40 | 3 |
| Vánoční štola | Horní/Spodní Ohřev | 160 - 180 ¹⁾ | 50 - 70 | 2 |
| Chléb (žitný chléb): 1. První část procesu pečení. 2. Druhá část procesu pečení. | Horní/Spodní Ohřev | 1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180 | 1. 20 2. 30 - 60 | 1 |
| Zákusky z listového těsta s krémem / banánky | Horní/Spodní Ohřev | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 35 | 3 |
| Roláda | Horní/Spodní Ohřev | 180 - 200 ¹⁾ | 10 - 20 | 3 |
| Drobenkový koláč (suchý) | Pravý Horký Vzduch | 150 - 160 | 20 - 40 | 3 |
| Máslový mandlový koláč / cukrové koláčky | Horní/Spodní Ohřev | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto) ²⁾ | Pravý Horký Vzduch | 150 | 35 - 55 | 3 |
| Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto) ²⁾ | Horní/Spodní Ohřev | 170 | 35 - 55 | 3 |
| Ovocné koláče z křehkého těsta | Pravý Horký Vzduch | 160 - 170 | 40 - 80 | 3 |

| Jídlo | Funkce | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|--|--------------------|-------------------------|-----------|--------------|
| Kynutý koláč s jemnou náplní (např. tvaroh, smetana, pudink) | Horní/Spodní Ohřev | 160 - 180 ¹⁾ | 40 - 80 | 3 |

1) Předehřejte troubu.

2) Použijte hluboký pekáč / plech.

Sušenky

| Jídlo | Funkce | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|-----------------------------|--------------------|-------------------------|-----------|--------------|
| Sušenky z křehkého těsta | Pravý Horký Vzduch | 150 - 160 | 10 - 20 | 3 |
| Sušenky z piškotového těsta | Pravý Horký Vzduch | 150 - 160 | 15 - 20 | 3 |
| Sněhové pusinky | Pravý Horký Vzduch | 80 - 100 | 120 - 150 | 3 |
| Makronky | Pravý Horký Vzduch | 100 - 120 | 30 - 50 | 3 |
| Sušenky z kynutého těsta | Pravý Horký Vzduch | 150 - 160 | 20 - 40 | 3 |
| Malé listové pečivo | Pravý Horký Vzduch | 170 - 180 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Pečivo | Pravý Horký Vzduch | 160 ¹⁾ | 10 - 25 | 3 |
| Pečivo | Horní/Spodní Ohřev | 190 - 210 ¹⁾ | 10 - 25 | 3 |

1) Předehřejte troubu.

10.6 Náklady a zapékaná jídla

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

| Jídlo | Funkce | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|-----------------|--------------------|--------------|-----------|--------------|
| Sladké nákypy | Horní/Dolní ohřev | 180 - 200 | 40 - 60 | 1 |
| Rybí nákypy | Horní/Dolní ohřev | 180 - 200 | 30 - 60 | 1 |
| Plněná zelenina | Pravý horký vzduch | 160 - 170 | 30 - 60 | 1 |

1) Předehřejte troubu.

10.7 Horkovzdušné pečení s párou

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

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|---|--------------|-----------|--------------|
| Tyčinky (0,5 kg celkem) | 190 - 200 | 50 - 60 | 3 |
| Pečené mušle ve skořápce | 180 - 200 | 30 - 40 | 4 |
| Celá ryba (0,3 - 0,5 kg) v soli | 190 - 200 | 45 - 50 | 4 |
| Celá ryba (0,3 - 0,5 kg) v papíru na pečení | 190 - 200 | 50 - 60 | 3 |
| Sušenky amaretti (20; 0,5 kg celkem) | 170 - 180 | 40 - 50 | 3 |
| Jablečný drobenkový koláč | 190 - 200 | 50 - 60 | 4 |
| Čokoládové muffiny (20; 0,5 kg celkem) | 160 - 170 | 35 - 45 | 3 |

10.8 Pečení na více úrovních

Použijte funkci:Pravý Horký Vzduch.

Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu | |
|---|-------------------------|-----------|--------------|------------|
| | | | Dvě polohy | Tři polohy |
| Zákusky z listového těsta s krémem / banány | 160 - 180 ¹⁾ | 25 - 45 | 1 / 4 | - |

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu | |
|--------------------------|--------------|-----------|--------------|------------|
| | | | Dvě polohy | Tři polohy |
| Koláč s drobenkou, suchý | 150 - 160 | 30 - 45 | 1 / 4 | - |

1) Předehřejte troubu.

Sušenky / malé koláčky / sladké pečivo / slané pečivo

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu | |
|--|-------------------------|-----------|--------------|------------|
| | | | Dvě polohy | Tři polohy |
| Sušenky z křehkého těsta | 150 - 160 | 20 - 40 | 1 / 4 | 1 / 3 / 5 |
| Sušenky z piškotového těsta | 160 - 170 | 25 - 40 | 1 / 4 | - |
| Čajové pečivo z vaječného bílku, sněhové pusinky | 80 - 100 | 130 - 170 | 1 / 4 | - |
| Makronky | 100 - 120 | 40 - 80 | 1 / 4 | - |
| Sušenky z kynutého těsta | 160 - 170 | 30 - 60 | 1 / 4 | - |
| Malé listové pečivo | 170 - 180 ¹⁾ | 30 - 50 | 1 / 4 | - |
| Pečivo | 180 | 20 - 30 | 1 / 4 | - |

1) Předehřejte troubu.

10.9 Příprava Pizzy

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|-------------------------|---------------------------|-----------|--------------|
| Pizza (tenká) | 200 - 230 ¹⁾²⁾ | 15 - 20 | 2 |
| Pizza (s velkou náplní) | 180 - 200 | 20 - 30 | 2 |
| Koláče | 180 - 200 | 40 - 55 | 1 |
| Špenátový koláč | 160 - 180 | 45 - 60 | 1 |
| Slaný Lotrinský Koláč | 170 - 190 | 45 - 55 | 1 |
| Švýcarský koláč | 170 - 190 | 45 - 55 | 1 |
| Tvarohový koláč | 140 - 160 | 60 - 90 | 1 |

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|--|-------------------------|-----------|--------------|
| Koláč s jablečnou vrstvou | 150 - 170 | 50 - 60 | 1 |
| Zeleninový koláč | 160 - 180 | 50 - 60 | 1 |
| Nekvašený chléb | 230 - 250 ¹⁾ | 10 - 20 | 2 |
| Listové těsto s náplní | 160 - 180 ¹⁾ | 45 - 55 | 2 |
| Flammekuchen (alsaské jídlo podobné pizze) | 230 - 250 ¹⁾ | 12 - 20 | 2 |
| Pirohy (ruské pirohy s náplní) | 180 - 200 ¹⁾ | 15 - 25 | 2 |

1) Předehřejte troubu.

2) Použijte hluboký pekáč / plech.

10.10 Pečení masa

Používejte žáruvzdorné nádoby.

Velké pečeně pečte přímo na plechu nebo na tvarovaném roštu nad tímto plechem.

Na plech nalijte trochu vody, zabráníte tím připečení vystřikující masové šťávy nebo tuku.

Maso, které má mít kůrčičku, lze péci v pekáči bez pokličky.

Pečení otočte za 1/2 - 2/3 doby pečení.

K uchování šťavnatějšího masa:

- libové maso pečte v pekáči s poklicí nebo použijte sáček na pečení masa.
- maso a ryby pečte ve větších kusech (minimálně 1 kg).
- velké kusy pečeně nebo drůbeže několikrát v průběhu pečení potřete vlastní šťávou.

10.11 Tabulka pro pečení masa

Hovězí

| Jídlo | Množství | Funkce | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|---|----------------|--------------------|-------------------------|-----------|--------------|
| Dušené maso | 1 - 1,5 kg | Horní/Spodní Ohřev | 230 | 120 - 150 | 1 |
| Hovězí pečeně nebo filet: nepropečený | na cm tloušťky | Turbo Gril | 190 - 200 ¹⁾ | 5 - 6 | 1 |
| Hovězí pečeně nebo filet: středně propečené | na cm tloušťky | Turbo Gril | 180 - 190 ¹⁾ | 6 - 8 | 1 |

| Jídlo | Množství | Funkce | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha ro- štu |
|--|-------------------|------------|-------------------------|-----------|-------------------|
| Hovězí pečeně nebo filet: dobře propeče- né | na cm tloušťky | Turbo Gril | 170 - 180 ¹⁾ | 8 - 10 | 1 |

1) Předehřejte troubu.

Vepřové

| Jídlo | Množství (kg) | Funkce | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha ro- štu |
|--|------------------|------------|--------------|-----------|-------------------|
| Plec / Krkovi- ce / Kýta v cel- ku | 1 - 1,5 | Turbo Gril | 160 - 180 | 90 - 120 | 1 |
| Kotlety / Žebír- ka | 1 - 1,5 | Turbo Gril | 170 - 180 | 60 - 90 | 1 |
| Sekaná | 0,75 - 1 | Turbo Gril | 160 - 170 | 50 - 60 | 1 |
| Vepřové kole- no (předvařené) | 0,75 - 1 | Turbo Gril | 150 - 170 | 90 - 120 | 1 |

Telecí

| Jídlo | Množství (kg) | Funkce | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha ro- štu |
|--------------------|------------------|------------|--------------|-----------|-------------------|
| Telecí peče- ně | 1 | Turbo Gril | 160 - 180 | 90 - 120 | 1 |
| Telecí kole- no | 1,5 - 2 | Turbo Gril | 160 - 180 | 120 - 150 | 1 |

Jehněčí

| Jídlo | Množství (kg) | Funkce | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha ro- štu |
|---------------------------------------|------------------|------------|--------------|-----------|-------------------|
| Jehněčí ký- ta / Jehněčí pečeně | 1 - 1,5 | Turbo Gril | 150 - 170 | 100 - 120 | 1 |
| Jehněčí hřbet | 1 - 1,5 | Turbo Gril | 160 - 180 | 40 - 60 | 1 |

Zvěřina

| Jídlo | Množství (kg) | Funkce | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha ro- štu |
|------------------------|------------------|-------------------------|-------------------|-----------|-------------------|
| Zaječí hřbet / kýta | až 1 | Horní/Spod- ní Ohřev | 230 ¹⁾ | 30 - 40 | 1 |

| Jídlo | Množství (kg) | Funkce | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|----------------------|---------------|--------------------|--------------|-----------|--------------|
| Hřbet z vysoké zvěře | 1,5 - 2 | Horní/Spodní Ohřev | 210 - 220 | 35 - 40 | 1 |
| Kýta z vysoké zvěře | 1,5 - 2 | Horní/Spodní Ohřev | 180 - 200 | 60 - 90 | 1 |

1) Předehřejte troubu.

Drůbež

| Jídlo | Množství (kg) | Funkce | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|---------------|------------------|------------|--------------|-----------|--------------|
| Kusy drůbeže | 0,2 - 0,25 každý | Turbo Gril | 200 - 220 | 30 - 50 | 1 |
| Půlka kuřete | 0,4 - 0,5 každá | Turbo Gril | 190 - 210 | 35 - 50 | 1 |
| Kuře, brojler | 1 - 1,5 | Turbo Gril | 190 - 210 | 50 - 70 | 1 |
| Kachna | 1,5 - 2 | Turbo Gril | 180 - 200 | 80 - 100 | 1 |
| Husa | 3,5 - 5 | Turbo Gril | 160 - 180 | 120 - 180 | 1 |
| Krůta | 2,5 - 3,5 | Turbo Gril | 160 - 180 | 120 - 150 | 1 |
| Krůta | 4 - 6 | Turbo Gril | 140 - 160 | 150 - 240 | 1 |

Ryby (dušené)

| Jídlo | Množství (kg) | Funkce | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|-----------|---------------|--------------------|--------------|-----------|--------------|
| Celá ryba | 1 - 1,5 | Horní/Spodní Ohřev | 210 - 220 | 40 - 60 | 1 |

10.12 Gril

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

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



POZOR!

Vždy grilujte se zavřenými dvířky trouby.

Gril

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | | Poloha roštu |
|---------------|--------------|-----------|-----------|--------------|
| | | 1. strana | 2. strana | |
| Hovězí pečeně | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2 |

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | | Poloha roštu |
|--------------------------|--------------|-----------|-----------|--------------|
| | | 1. strana | 2. strana | |
| Hovězí filety | 230 | 20 - 30 | 20 - 30 | 3 |
| Vepřové kotlety | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2 |
| Telecí kotlety | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2 |
| Jehněčí kotlety | 210 - 230 | 25 - 35 | 20 - 25 | 3 |
| Celá ryba, 500 - 1 000 g | 210 - 230 | 15 - 30 | 15 - 30 | 3 / 4 |

10.13 Mražené Potraviny

Použijte funkci Právý horký vzduch.

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|------------------------------|--------------|-----------|--------------|
| Mražená pizza | 200 - 220 | 15 - 25 | 2 |
| Americká mražená pizza | 190 - 210 | 20 - 25 | 2 |
| Chlazená pizza | 210 - 230 | 13 - 25 | 2 |
| Mražená pizza snack | 180 - 200 | 15 - 30 | 2 |
| Hranolky, tenké | 200 - 220 | 20 - 30 | 3 |
| Hranolky, silné | 200 - 220 | 25 - 35 | 3 |
| Amer. Brambory, Krokety | 220 - 230 | 20 - 35 | 3 |
| Opečená Brambořová Kaše | 210 - 230 | 20 - 30 | 3 |
| Lasagne / Canneloni, čerstvé | 170 - 190 | 35 - 45 | 2 |
| Mražené lasagne/cannelloni | 160 - 180 | 40 - 60 | 2 |
| Sýr pečený v troubě | 170 - 190 | 20 - 30 | 3 |
| Kuřecí Křídla | 190 - 210 | 20 - 30 | 2 |

10.14 Rozmrazování

- Odstraňte obal z potravin a potraviny poté položte na talíř.
- Používejte první úroveň roštu zdola.
- Nezakrývejte potraviny mísou či talířem, poněvadž by to mohlo prodloužit dobu rozmrazování.
- Připravujete-li velké porce jídla, na dno vnitřku trouby položte obrácený prázdný talíř. Jídlo vložte do hlubokého talíře nebo nádoby a položte je na obrácený talíř. V případě potřeby vyjměte drážky na rošty.

| Jídlo | Množství (kg) | Doba rozmrazování (min) | Další čas rozmrazování (min) | Poznámky |
|--------------|---------------|-------------------------|------------------------------|--|
| Kuře | 1 | 100 - 140 | 20 - 30 | Kuře položte na obrácený podšálek na velký talíř. V polovině doby obraťte. |
| Maso | 1 | 100 - 140 | 20 - 30 | V polovině doby obraťte. |
| Pstruh | 0,15 | 25 - 35 | 10 - 15 | - |
| Jahody | 0,3 | 30 - 40 | 10 - 20 | - |
| Máslo | 0,25 | 30 - 40 | 10 - 15 | - |
| Smetana | 2 x 0,2 | 80 - 100 | 10 - 15 | Smetanu našlehejte, když je stále ještě místy lehce zmrazená. |
| Zdobený dort | 1,4 | 60 | 60 | - |

10.15 Zavařování - Spodní ohřev

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

Měkké ovoce

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

Peckoviny

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

Zelenina

| Jídlo | Teplota (°C) | Doba zavařování do začátku perlení (min) | Další vaření při 100 °C (min) |
|----------------------------|--------------|--|-------------------------------|
| Mrkev ¹⁾ | 160 - 170 | 50 - 60 | 5 - 10 |
| Okurky | 160 - 170 | 50 - 60 | - |
| Smíšená nakládaná zelenina | 160 - 170 | 50 - 60 | 5 - 10 |
| Kedlubny / Hrášek / Chřest | 160 - 170 | 50 - 60 | 15 - 20 |

¹⁾ Po vypnutí spotřebiče nechte stát v troubě.

10.16 Sušení - Pravý Horký Vzduch

Používejte plechy vyložené papírem odolným proti mastnotě nebo papírem na pečení.

Lepších výsledků dosáhnete, když troubu v polovině doby sušení zastavíte, otevřete dvířka a necháte ji na jednu noc vychladnout před dokončením sušení.

Zelenina

Pro jeden plech použijte třetí polohu roštu.

Pro dva plechy použijte první a třetí polohu roštu.

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (hod) |
|---------------------|--------------|-----------|
| Fazole | 60 - 70 | 6 - 8 |
| Papriky | 60 - 70 | 5 - 6 |
| Zelenina do polévky | 60 - 70 | 5 - 6 |
| Houby | 50 - 60 | 6 - 8 |
| Byliny | 40 - 50 | 2 - 3 |

Ovoce

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (hod) | Poloha roštu | |
|-----------------|--------------|-----------|--------------|------------|
| | | | Jedna poloha | Dvě polohy |
| Švestky | 60 - 70 | 8 - 10 | 3 | 1 / 4 |
| Meruňky | 60 - 70 | 8 - 10 | 3 | 1 / 4 |
| Jablečné plátky | 60 - 70 | 6 - 8 | 3 | 1 / 4 |
| Hrušky | 60 - 70 | 6 - 9 | 3 | 1 / 4 |

10.17 Tabulka Pečicí sonda

| Hovězí | Teplota středu pokrmu (°C) | | |
|-----------------|----------------------------|-------------------|-----------------|
| | Nepropečený | Středně Propečené | Dobře propečené |
| Hovězí pečeně | 45 | 60 | 70 |
| Hovězí svíčková | 45 | 60 | 70 |

| Hovězí | Teplota středu pokrmu (°C) | | |
|--------|----------------------------|-------------------|------|
| | Méně | Středně Propečené | Více |
| Sekaná | 80 | 83 | 86 |

| Vepřové | Teplota středu pokrmu (°C) | | |
|---|----------------------------|-------------------|------|
| | Méně | Středně Propečené | Více |
| Šunka, Pečeně | 80 | 84 | 88 |
| Kotleta (hřbet), Uzená vepřová kýta, Uzená kýta, pošírovaná | 75 | 78 | 82 |

| Telecí | Teplota středu pokrmu (°C) | | |
|---------------|----------------------------|-------------------|------|
| | Méně | Středně Propečené | Více |
| Telecí pečeně | 75 | 80 | 85 |
| Telecí koleno | 85 | 88 | 90 |

| Skopové / jehněčí | Teplota středu pokrmu (°C) | | |
|----------------------------------|----------------------------|-------------------|------|
| | Méně | Středně Propečené | Více |
| Skopová kýta | 80 | 85 | 88 |
| Skopový hřbet | 75 | 80 | 85 |
| Jehněčí kýta, Jehněčí pečeně, | 65 | 70 | 75 |

| Zvěřina | Teplota středu pokrmu (°C) | | |
|--|-----------------------------------|--------------------------|-------------|
| | Méně | Středně Propečené | Více |
| Zaječí hřbet, Hřbet z vysoké zvěře | 65 | 70 | 75 |
| Zaječí kýta, Celý zajíc, Kýta z vysoké zvěře | 70 | 75 | 80 |

| Drůbež | Teplota středu pokrmu (°C) | | |
|---|-----------------------------------|--------------------------|-------------|
| | Méně | Středně Propečené | Více |
| Kuře (celé / půlka / prsa) | 80 | 83 | 86 |
| Kachna (celá / půlka), Krůta (celá / prsa) | 75 | 80 | 85 |
| Kachna (prsa) | 60 | 65 | 70 |

| Ryba (losos, pstruh, candát) | Teplota středu pokrmu (°C) | | |
|---|-----------------------------------|--------------------------|-------------|
| | Méně | Středně Propečené | Více |
| Ryba (celá / velká / dušená), Ryba (celá / velká / pečená) | 60 | 64 | 68 |

| Dušená jídla - Předvařená zelenina | Teplota středu pokrmu (°C) | | |
|--|-----------------------------------|--------------------------|-------------|
| | Méně | Středně Propečené | Více |
| Dušená cuketa, Dušená brokolice, Dušený fenykl | 85 | 88 | 91 |

| Dušená jídla - Slaná | Teplota středu pokrmu (°C) | | |
|---|-----------------------------------|--------------------------|-------------|
| | Méně | Středně Propečené | Více |
| Cannelloni, Lasagne, Zapečené těstoviny | 85 | 88 | 91 |

| Dušená jídla - Sladká | Teplota středu pokrmu (°C) | | |
|---|----------------------------|--------------------|------|
| | Méně | Středně Pro-pečené | Více |
| Dušené jídlo s bílým chlebem, s ovocem / bez ovoce, Dušené jídlo s rýžovou kaší, s ovocem / bez ovoce, Dušené jídlo se sladkými nudlemi | 80 | 85 | 90 |

10.18 Informace pro zkušební

Testy podle normy EN 60350-1:2013 a IEC 60350-1:2011.

Pečení na jedné úrovni. Pečení ve formě

| Jídlo | Funkce | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|--|--------------------|--------------|-----------|--------------|
| Piškotová buchta bez tuku | Pravý Horký Vzduch | 140 - 150 | 35 - 50 | 2 |
| Piškotová buchta bez tuku | Horní/Spodní Ohřev | 160 | 35 - 50 | 2 |
| Jablečný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně) | Pravý Horký Vzduch | 160 | 60 - 90 | 2 |
| Jablečný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně) | Horní/Spodní Ohřev | 180 | 70 - 90 | 1 |

Pečení na jedné úrovni. Sušenky

Použijte třetí polohu roštu.

| Jídlo | Funkce | Teplota (°C) | Čas (min) |
|-----------------------------------|--------------------|-------------------|-----------|
| Máslové sušenky / Pro-užky těsta | Pravý Horký Vzduch | 140 | 25 - 40 |
| Máslové sušenky / Pro-užky těsta | Horní/Spodní Ohřev | 160 ¹⁾ | 20 - 30 |
| Malé koláčky (20 kousků na plech) | Pravý Horký Vzduch | 150 ¹⁾ | 20 - 35 |
| Malé koláčky (20 kousků na plech) | Horní/Spodní Ohřev | 170 ¹⁾ | 20 - 30 |

¹⁾ Předehřejte troubu.

Pečení na více úrovních. Sušenky

| Jídlo | Funkce | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu | |
|-----------------------------------|--------------------|-------------------|-----------|--------------|------------|
| | | | | Dvě polohy | Tři polohy |
| Máslové sušenky / Proužky těsta | Pravý Horký Vzduch | 140 | 25 - 45 | 1 / 4 | 1 / 3 / 5 |
| Malé koláčky (20 kousků na plech) | Pravý Horký Vzduch | 150 ¹⁾ | 23 - 40 | 1 / 4 | - |

¹⁾ Předehřejte troubu.

Gril

Předehřejte prázdnou troubu po dobu 5 minut.

Gril s maximálním nastavením teploty.

| Jídlo | Funkce | Čas (min) | Poloha roštu |
|--------------|--------|-----------------------|--------------|
| Topinky | Gril | 1 - 3 | 5 |
| Hovězí steak | Gril | 24 - 30 ¹⁾ | 4 |

¹⁾ V polovině doby obraťte.

11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

**VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

11.1 Poznámky k čištění

Přední stranu trouby otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a slabého mycího prostředku.

K čištění kovových ploch použijte speciální čisticí prostředek.

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

Vyčistěte všechno příslušenství po každém použití a nechte jej vysušit. Použijte měkký hadr a vlažnou vodu s mycím prostředkem. Nečistěte příslušenství v myčce nádobí.

Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby. Na katalytickou vrstvu nenanášejte prostředek na čištění trouby.

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

Po každém použití setřete z vnitřku trouby vlhkost.

11.2 Čištění vlisu vnitřku trouby

Tímto čisticím postupem se odstraní zbytkový vodní kámen z vlisu vnitřku trouby po přípravě jídel pomocí páry.



Ohledně funkce: Pravý horký vzduch PLUS doporučujeme provádět čisticí postup alespoň každých 5 - 10 programů přípravy jídel.

1. Do vlisu na dně vnitřku trouby nalijte 250 ml bílého octa. Použijte maximálně 6% ocet bez jakýchkoliv přísad.
2. Nechte ocet rozpustit zbytkový vodní kámen při pokojové teplotě po dobu 30 minut.

3. Vnitřek trouby umyjte vlažnou vodou a měkkým hadrem.

11.3 Vyjmutí drážek na rošty

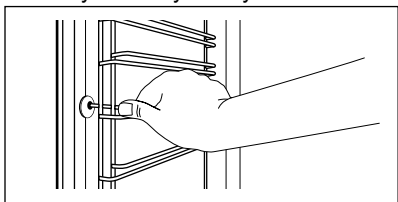
Chcete-li troubu vyčistit, odstraňte drážky na rošty.



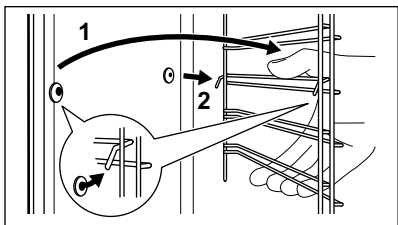
POZOR!

Při odstraňování drážek na rošty buďte opatrní.

1. Odtáhněte přední část drážek na rošty od stěny trouby.



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



Vyjmuté příslušenství instalujte stejným postupem v opačném pořadí.



Zarážky na teleskopických výsuvch musí směřovat dopředu.

11.4 Katalytické čištění

Vnitřek trouby s katalytickým povlakem má samočisticí schopnost. Absorbuje tuky.

Než zapnete katalytické čištění:

- vyjměte všechno příslušenství a vyjímatelné drážky.
- očistěte dno trouby teplou vodou a jemným mycím prostředkem.
- vnitřní sklo dvířek trouby umyjte teplou vodou a měkkým hadrem.

1. Nastavte funkci .

2. Nastavte teplotu trouby na 250 °C a nechte troubu jednu hodinu pracovat.
3. Vypněte troubu.
4. Jakmile trouba vychladne, vyčistěte její vnitřek pomocí vlhkého měkkého hadříku.

Skvrny nebo změna zbarvení katalytické vrstvy nemá na katalytické čištění vliv.

11.5 Odstranění a instalace dvířek

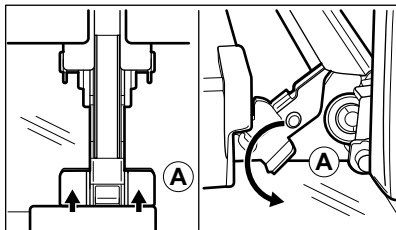
Dvířka a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat. Počet jednotlivých skleněných panelů se liší dle modelu.



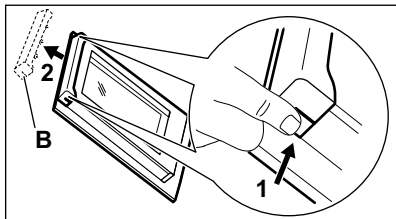
VAROVÁNÍ!

Dvířka jsou těžká.

1. Otevřete plně dvířka.
2. Stiskněte upínací páčky (A) na obou dveřních závěsech až na doraz.

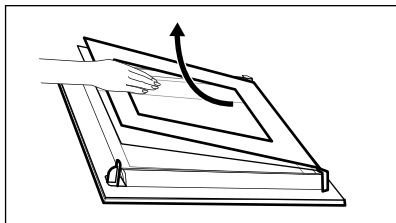


3. Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (přibližně do úhlu 70°).
4. Oběma rukama podržte dvířka na obou stranách a vytáhněte je směrem šikmo vzhůru od trouby.
5. Dvířka položte vnější stranou dolů na měkkou látku na rovné podložce.
6. Uchopte okrajovou lištu (B) na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.



7. Vytáhněte okrajovou 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 s mycím prostředkem. Skleněný panel pečlivě osušte.

Po dokončení čištění proveďte výše uvedený postup v opačném pořadí. Nejprve nainstalujte menší a potom větší panel a dvířka.

- i** Jedno z ramen závěsu (běžně to pravé) se pohybuje volně. Ujistěte se, že obě ramena závěsu jsou ve stejné poloze (přibližně pod úhlem 70°).

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

12. Odstraňování závad

- !** **VAROVÁNÍ!** Viz kapitoly o bezpečnosti.

12.1 Co dělat, když...

| Problém | Možná příčina | Řešení |
|-----------------|-----------------------------------|---|
| Trouba nehřeje. | Trouba je vypnutá. | Zapněte troubu. |
| Trouba nehřeje. | Hodiny nejsou nastavené. | Nastavte hodiny. |
| Trouba nehřeje. | Nejsou provedena nutná nastavení. | Zkontrolujte, zda jsou nastavení správná. |

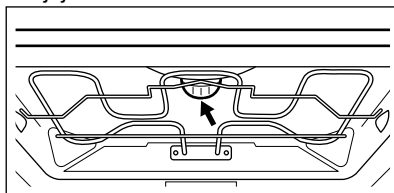
11.6 Výměna žárovky

- !** **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

1. Skleněným krytem otočte a sejměte jej.



2. Skleněný kryt vyčistěte.
3. Žárovku vyměňte za vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
4. Nasadte skleněný kryt.

| Problém | Možná příčina | Řešení |
|---|--|---|
| Trouba nehřeje. | Je spálená pojistka. | Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka spaluje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře. |
| Osvětlení nefunguje. | Vadná žárovka. | Vyměňte žárovku. |
| Na displeji se zobrazí F11. | Zástrčka pečicí sondy není správně zasunuta do zásuvky. | Zástrčku pečicí sondy zasuňte co nejhluběji do zásuvky. |
| Na jídle a uvnitř trouby se usazuje pára a kondenzát. | Nechali jste jídlo v troubě příliš dlouho. | Po dokončení přípravy nechte jídlo v troubě déle než 15 - 20 minut. |
| Pečení pomocí funkce Právý horký vzduch PLUS nevede k dobrému výsledku.. | Nezapnuli jste funkci Právý horký vzduch PLUS.. | Viz „Zapnutí funkce: Právý horký vzduch PLUS“. |
| Pečení pomocí funkce Právý horký vzduch PLUS nevede k dobrému výsledku.. | Funkci Právý horký vzduch PLUS jste nezapnuli správně pomocí tlačítka S párou. | Viz „Zapnutí funkce: Právý horký vzduch PLUS“. |
| Pečení pomocí funkce Právý horký vzduch PLUS nevede k dobrému výsledku.. | Vlís vnitřku trouby jste nezaplnili vodou. | Viz „Zapnutí funkce: Právý horký vzduch PLUS“. |
| Chcete zapnout funkci Právý horký vzduch, ale svítí kontrolka tlačítka S párou. | Probíhá funkce Právý horký vzduch PLUS. | Funkci Právý horký vzduch PLUS vypnete stisknutím tlačítka S párou  . |
| Voda ve vliisu vnitřku trouby se nevaří. | Teplota je příliš nízká. | Nastavte teplotu na alespoň 110 °C. Viz kapitola „Tipy a rady“. |
| Z vliisu vnitřku trouby vytéká voda. | Ve vliisu vnitřku trouby je příliš mnoho vody. | Vypněte troubu a ujistěte se, že je spotřebič již chladný. Vodu vytřete houbou nebo hadříkem. Do vliisu vnitřku trouby přilijte správné množství vody. Řiďte se specifickým postupem. |

12.2 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.

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

13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

13.1 Produktový list a informace dle směrnice komise EU 65-66/2014

| | |
|--|--------------------|
| Název dodavatele | Electrolux |
| Označení modelu | KODEC75X |
| Index energetické účinnosti | 81.2 |
| Třída energetické účinnosti | A+ |
| Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim | 0.99 kWh/cyklus |
| Spotřeba energie se standardním zatížením, intenzivní horkovzdušný režim | 0.69 kWh/cyklus |
| Počet pečicích prostorů | 1 |
| Tepelný zdroj | Elektrická energie |
| Objem | 71 l |
| Typ trouby | Vestavná trouba |
| Hmotnost | 34.0 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.

Všeobecné rady

Při provozu spotřebiče se přesvědčte, že jsou dvířka trouby řádně zavřena. 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, nepředehřívejte troubu, než do ní vložíte jídlo.

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

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

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

Horkovzdušné pečení

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


Uchování teploty jídla


Chcete-li využít zbytkové teplo k uchování teploty pokrmu, zvolte nejnižší možné nastavení teploty.

Horkovzdušné pečení s párou

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.

14. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly vyhoďte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče

určené k likvidaci. Spotřebiče označené příslušným symbolem  nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

electrolux.com/shop



867352873-A-462018