

EOA45651OX  
EOA5651AOV



CS Trouba

Návod k použití



**Electrolux**

# OBSAH

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| 1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE..... | 3  |
| 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....   | 4  |
| 3. POPIS SPOTŘEBIČE.....       | 7  |
| 4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....   | 8  |
| 5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....        | 8  |
| 6. FUNKCE HODIN.....           | 10 |
| 7. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....  | 12 |
| 8. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....       | 15 |
| 9. TIPY A RADY.....            | 15 |
| 10. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....      | 28 |
| 11. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....    | 31 |
| 12. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....  | 32 |

## 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](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Registrace vašeho spotřebiče, kterou získáte lepší servis:  
**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Nákupu příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:  
**[www.electrolux.com/shop](http://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 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.
- 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.
- Děti mladší tří let držte z dosahu spotřebiče vždy, když je v provozu.

### 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. Děti mladší osmi let bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.

- Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Před údržbou odpojte spotřebič od napájení.
- Před výměnou žárovky se nejprve přesvědčte, že je spotřebič vypnutý, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čištění skleněných dvířek, mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- Jestliže je poškozený 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 na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí.
- Používejte pouze pečící 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.

- Ujistěte se, že je spotřebič namontován pod bezpečnou konstrukcí a vedle bezpečných konstrukcí.
- Strany spotřebiče musí být umístěny vedle spotřebičů nebo kuchyňského nábytku stejné výšky.

### 2.2 Připojení k elektrické síti



#### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

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

- Zkontrolujte, zda údaje o napájení na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě. Pokud tomu tak není, obraťte se na elektrikáře.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. 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, nezapojujte 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 směrnicemi EHS.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Spotřebič po každém použití vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může dojít k uvolnění horkého vzduchu.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Dvířka spotřebiče nikdy neotvírejte násilím.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Používáte-li při přípravě jídla přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs vzduchu s alkoholem.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.



### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
  - Nepokládejte nádobí či jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
  - Na dno spotřebiče nepokládejte hliníkovou fólii.
  - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
  - Po dokončení 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. Ovocné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k

## 2.3 Použití spotřebiče



### VAROVÁNÍ!

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

- Tento spotřebič je určen pouze k domácímu použití.

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, byt 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

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



### **VAROVÁNÍ!**

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

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

## 2.6 Likvidace



### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

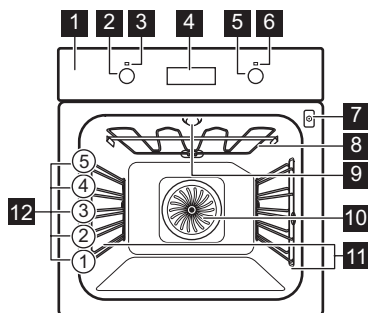
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

## 2.7 Obsluha

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

## 3. POPIS SPOTŘEBIČE

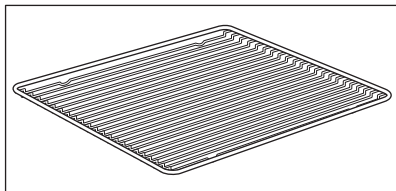
### 3.1 Celkový pohled



- 1** Ovládací panel
- 2** Ovladač funkcí trouby
- 3** Kontrolka / symbol napájení
- 4** Elektronický programátor
- 5** Ovladač teploty
- 6** Ukazatel / symbol teploty
- 7** Zásuvka pečící sondy
- 8** Topné těleso
- 9** Osvětlení
- 10** Ventilátor
- 11** Drážky na rošty, vyjímatelné
- 12** Polohy polic

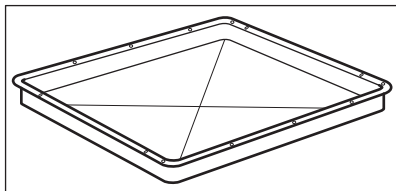
### 3.2 Příslušenství

#### Tvarovaný rošt



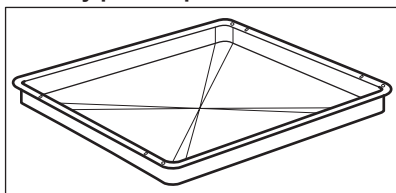
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.

#### Plech na pečení



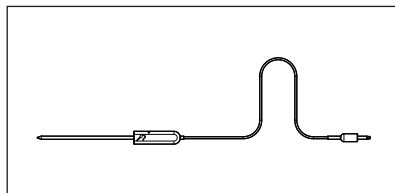
Na koláče a sušenky.

#### Hluboký pekáč / plech



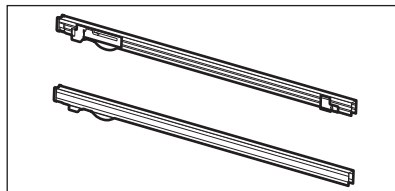
K pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.

#### Pečící sonda



Používá se k měření stupně přípravy jídla.

#### Teleskopické výsuvy



Pro rošty a plechy na pečení.

## 4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.



Nastavení Denního času viz kapitola „Funkce hodin“.

### 4.1 První čištění

Ze spotřebiče odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.



Viz část „Čištění a údržba“.

Před prvním použitím spotřebič i příslušenství vyčistěte.

Příslušenství a vyjímatelné drážky vložte zpět do jejich původní polohy.

## 5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 5.1 Zasunovací ovladače

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

### 5.2 Zapnutí a vypnutí spotřebiče



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

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

1. Otočte ovladačem funkcí trouby na požadovanou funkci.
2. Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.
3. Spotřebič vypnete otočením ovladače funkcí a teploty trouby do polohy vypnuto.

### 5.3 Funkce trouby

| Funkce trouby | Použití                                     |
|---------------|---------------------------------------------|
| 0             | Poloha Vypnuto Spotřebič je vypnutý.        |
|               | Rychlé Zahřátí Ke zkrácení doby rozezhřátí. |

| Funkce trouby                                                                                        | Použití                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  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.                 |
|  Příprava Pizzy     | K pečení jídel, která vyžadují propečenější a křupavý spodek, na jedné úrovni. Nastavte teplotu trouby o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce 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       | Tuto funkci lze použít k rozmrazování zmražených potravin jako je zelenina a ovoce. Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.            |
|  Gril               | Ke grilování plochých pokrmů a opékání chleba.                                                                                                                       |
|  Velkoplošný Gril   | Ke grilování plochých kusů ve velkém množství a opékání chleba.                                                                                                      |
|  Turbo Gril         | K pečení větších kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. Také k zapékání a pečení dozlato-va.                                                               |
|  Katalýza           | K čištění samočisticí katalytické vrstvy trouby.                                                                                                                     |

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

## 5.4 Funkce rychlého zahřátí

Funkce rychlého zahřátí snižuje čas potřebný k rozehrání trouby.

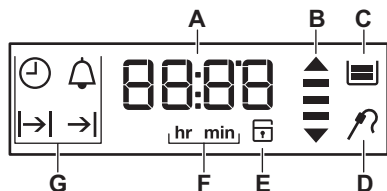
 Pokud je spuštěná funkce rychlého zahřátí, nekládejte do spotřebiče žádné potraviny.

1. Nastavte funkci rychlého rozehrání. Viz tabulka Funkce trouby.
2. Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu. Když spotřebič dosáhne nastavené teploty, ozve se zvukový signál.

 Funkce rychlého zahřátí se po zaznění zvukového signálu nevypne. Funkci musíte vypnout ručně.

3. Nastavte funkci trouby.

## 5.5 Displej



- A. Časovač
- B. Ukazatel zahřívání / zbytkového tepla
- C. Zásobník vody (pouze u vybraných modelů)
- D. Pečicí sonda (pouze u vybraných modelů)
- E. Zámek dvířek (pouze u vybraných modelů)
- F. Hodiny / minuty
- G. Funkce hodin

## 5.6 Tlačítka

| Tlačítko | Funkce  | Popis                                                                                                                               |
|----------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          | HODINY  | Slouží k nastavení funkce hodin.                                                                                                    |
|          | MÍNUS   | Slouží k nastavení času.                                                                                                            |
|          | MINUTKA | Nastavení funkce MINUTKY. Podržetím tlačítka déle než tři sekundy zapnete či vypnete osvětlení trouby.                              |
|          | PLUS    | Slouží k nastavení času.                                                                                                            |
|          | TEPLOTA | Slouží ke kontrole teploty trouby nebo teploty pečicí sondy (je-li součástí výbavy). Používejte pouze během spuštěné funkce trouby. |

## 5.7 Ukazatel ohřevu

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

rozsvěcovat. Stavové čárky signalizují zvyšování nebo snižování teploty trouby.

# 6. FUNKCE HODIN

## 6.1 Tabulka funkcí hodin

| Funkce hodin | Použití                                                                                               |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DENNÍ ČAS    | Slouží ke zobrazení nebo změně denního času. Denní čas lze změnit, pouze když je spotřebič vypnutý.   |
| TRVÁNÍ       | Slouží k nastavení délky provozu spotřebiče. Použijte pouze v případě, že je nastavená funkce trouby. |
| UKONČENÍ     | Slouží k nastavení doby vypnutí spotřebiče. Použijte pouze v případě, že je nastavená funkce trouby.  |

| Funkce hodin                                                                                     | Použití                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  ODLOŽENÝ START | Slouží ke spojení funkce TRVÁNÍ a UKONČENÍ.                                                                                                                                                                                            |
|  MINUTKA        | Slouží k nastavení odpočítávání času. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz spotřebiče. Funkci MINUTKA můžete zapnout kdykoliv; i u vypnutého spotřebiče.                                                                              |
| 00:00 MĚŘIČ ČASU                                                                                 | Pokud nenastavíte žádnou jinou funkci hodin, MĚŘIČ ČASU automaticky sleduje, jak dlouho je spotřebič v provozu. Zapne se ihned, jak začne trouba hřát.<br>Měřič času nelze použít společně s funkcemi: TRVÁNÍ, UKONČENÍ, pečicí sonda. |

## 6.2 Nastavení a změna času

Po prvním připojení k síťovému napájení vyčkejte, dokud se na displeji nezobrazí

**hr** a „12:00“. „12“ bliká.

1. Pomocí **+** nebo **—** nastavte hodiny.
2. Stisknutím  potvrdíte nastavení a přejdete k nastavení minut.

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

3. Pomocí **+** nebo **—** nastavte aktuální čas v minutách.
4. Stisknutím  nastavení potvrdíte nebo se nastavený denní čas uloží po pěti sekundách automaticky.

Na displeji se zobrazí nový čas.

Ke změně denního času opakovaně stiskněte , dokud na displeji nezačne blikat ukazatel denního času .

## 6.3 Nastavení funkce TRVÁNÍ

1. Nastavte funkci trouby.
2. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .
3. Stisknutím **+** nebo **—** nastavte minuty a hodiny funkce TRVÁNÍ.
4. Potvrdte stisknutím .  
Po uplynutí času zní dvě minuty zvukový signál. Na displeji bliká  a nastavení času. Spotřebič se automaticky vypne.

5. Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
6. Otočte ovladačem funkcí trouby do polohy vypnuto.

## 6.4 Nastavení funkce UKONČENÍ

1. Nastavte funkci trouby.
2. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .
3. Stisknutím **+** nebo **—** nastavte hodiny a minuty funkce UKONČENÍ.
4. Potvrdte stisknutím .  
Po uplynutí nastaveného času zní dvě minuty zvukový signál. Na displeji bliká  a nastavení času. Spotřebič se automaticky vypne.
5. Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
6. Otočte ovladačem funkcí trouby do polohy vypnuto.

## 6.5 Nastavení funkce ODLOŽENÉHO STARTU

1. Nastavte funkci trouby.
2. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .
3. Stisknutím **+** nebo **—** nastavte minuty a hodiny funkce TRVÁNÍ.
4. Potvrdte stisknutím . Na displeji bliká .

5. Stisknutím **+** nebo **—** nastavte hodiny a minuty funkce 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 zní dvě minuty zvukový signál. Na displeji bliká **→** a nastavení času. Spotřebič se vypne.
7. Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
8. Otočte ovladačem funkcí trouby do polohy vypnuto.

## 6.6 Nastavení funkce MINUTKA

1. Stiskněte .
- Na displeji bliká  a „00“.
2. Funkci MINUTKA nastavíte stisknutím **+** nebo **—**.

## 7. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 7.1 Použití pečicí sondy

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

Je nutné nastavit dvě teploty:

- Teplotu trouby. Viz tabulka pečení masa.
- Teplotu sondy ve středu masa. Viz tabulka pro pečicí sondu.



### POZOR!

Používejte pouze pečicí sondu dodanou spolu se spotřebičem nebo originální náhradní díly.

1. Nastavte funkci trouby a teplotu.
2. Umístěte hrot pečicí sondy (se symbolem  na rukojeti) do středu masa.

Nejprve nastavíte sekundy, poté minuty.

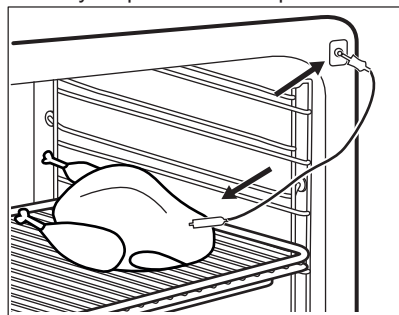
Je-li nastavený čas delší než 60 minut, na displeji začne blikat **hr**.

3. Nastavte hodiny.
4. Funkce MINUTKA se po pěti sekundách spustí automaticky. Po uplynutí 90 % nastaveného času zazní zvukový signál.
5. Po uplynutí nastaveného času zní dvě minuty zvukový signál. "Na displeji bliká „00:00“ a . Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.

## 6.7 MĚŘIČ ČASU

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

3. Zapojte zástrčku pečicí sondy do zásuvky na přední straně spotřebiče.



Ujistěte se, že pečicí sonda zůstane během přípravy jídla zasunutá v mase a v zásuvce.

Když pečicí sondu používáte poprvé, výchozí teplota středu masa je 60 °C.

Zatímco bliká , můžete použít ovladač teploty ke změně výchozí teploty středu masa.

Na displeji se zobrazí symbol pečicí sondy a výchozí teplota středu masa.

4. Pomocí  uložte novou teplotu středu masa nebo počkejte 10

sekund na automatické uložení nastavení.

Nová výchozí teplota středu masa se zobrazí během příštího použití pečicí sondy.

Když maso dosáhne nastavené teploty středu, začne blikat symbol  a teplota pečicí sondy. Na dvě minuty zazní zvukový signál.

5. Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
6. Odpojte zástrčku pečicí sondy ze zásuvky. Vyjměte maso ze spotřebiče.
7. Vypněte spotřebič.



### VAROVÁNÍ!

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



Při každém zasunutí pečicí sondy do zásuvky je zapotřebí znovu nastavit čas pečicí sondy. Nelze zvolit trvání ani ukončení.



Když spotřebič poprvé vypočítává předběžný čas trvání, na displeji bliká symbol . Když je výpočet dokončen, na displeji se zobrazí délka přípravy jídla. Výpočty probíhají na pozadí během přípravy jídla a v případě potřeby dojde k aktualizaci hodnoty času trvání na displeji.

Teplotu lze změnit kdykoliv během přípravy jídla:

1. Stiskněte **°C**:
  - jednou - na displeji se zobrazí nastavená teplota středu masa, která se střídá s aktuální teplotou sondy ve středu masa každých 10 sekund.
  - dvakrát - na displeji se zobrazí aktuální teplota trouby, která se

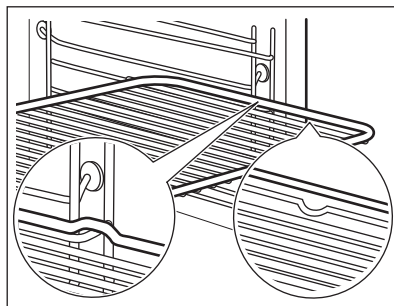
střídá s nastavenou teplotou trouby každých 10 sekund.

- třikrát - na displeji se zobrazí nastavená teplota trouby.
2. Pomocí ovladače teploty změňte požadovanou teplotu.

## 7.2 Vložení příslušenství

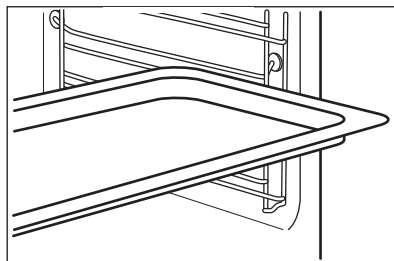
Tvarovaný rošt:

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



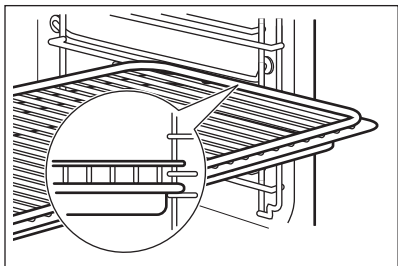
Hluboký pekáč / plech:

Hluboký pekáč / plech zasuňte mezi vodící lišty drážek roštů.



Společně vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče / plechu:

Hluboký pekáč / plech zasuňte mezi drážky zvolené úrovně roštu a tvarovaný rošt v drážkách nad nimi a ujistěte se, že nožičky směřují dolů.



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

### 7.3 Teleskopické výsuvy - vložení příslušenství

Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.



#### **POZOR!**

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



#### **POZOR!**

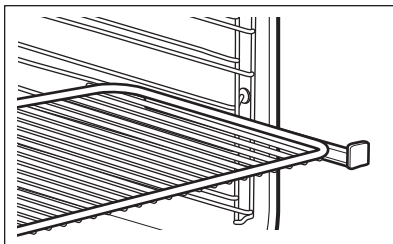
Před tím, než zavřete dvířka trouby, se ujistěte, že jste teleskopické výsuvy zcela zasunuli do spotřebiče.

**Tvarovaný rošt:**

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

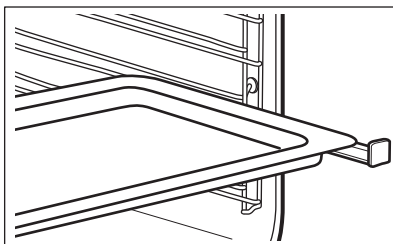


Zvýšený okraj tvarovaného roštu funguje jako speciální zajištění proti sklouznutí nádobí.



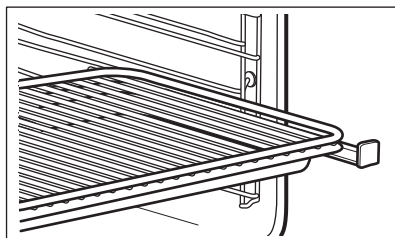
**Hluboký pekáč / plech:**

Vložte hluboký pekáč / plech do teleskopických výsuv.



Společně vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče / plechu:

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



## 8. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

### 8.1 Použití funkce dětské bezpečnostní pojistky

Jestliže je zapnutá funkce dětské bezpečnostní pojistky, spotřebič nelze náhodně zapnout.

1. Ovladač funkcí trouby musí být v poloze vypnuto.
2. Na dvě sekundy stiskněte a podržte současně  a .

Zazní zvukový signál. Na displeji se zobrazí SAFE .

K vypnutí funkce dětské bezpečnostní pojistky zopakujte krok 2.

### 8.2 Ukazatel zbytkového tepla

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

### 8.3 Automatické vypnutí

Z bezpečnostních důvodů se spotřebič po určité době, kdy je spuštěna nějaká

funkce trouby a vy nezměníte žádné nastavení, automaticky vypne.

| Teplota (°C)  | Čas vypnutí (h) |
|---------------|-----------------|
| 30 - 115      | 12.5            |
| 120 - 195     | 8.5             |
| 200 - 245     | 5.5             |
| 250 - maximum | 1.5             |

Po automatickém vypnutí spotřebič opět zprovozníte pomocí kteréhokoli tlačítka.



Automatické vypnutí nefunguje s funkcemi: pečení sonda, Osvětlení, Trvání, Ukončení.

### 8.4 Chladicí ventilátor

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

## 9. 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.

### 9.1 Vnitřní strana dvířek

**U některých modelů můžete na vnitřní straně dvířek najít:**

- čísla poloh roštů.
- informace o funkcích trouby, doporučené poloze roštů a teplotách pro typická jídla.

### 9.2 Pečení moučných jídel

- Vaše trouba může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u starého spotřebiče. Svá obvyklá nastavení (teplotu, doby pečení) a polohy roštů byste měli proto upravit podle doporučení uvedených v tabulkách.
- Výrobce doporučuje při prvním pečení použít nižší teploty.
- Jestliže nemůžete najít nastavení pro určitý recept, snažte se vybrat podobné jídlo.
- Pokud pečete koláče na několika polohách roštů, můžete dobu pečení prodloužit o 10–15 minut.
- Různě vysoké moučníky a pečivo mohou nejprve nerovnoměrně zhnědnout. V takovém případě ale hned neměňte teplotu. Rozdíl se během pečení vyrovnají.

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

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

### 9.3 Typy k pečení moučných jídel

| Výsledek pečení                                        | Možná příčina                                                   | Řešení                                                                                       |
|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Spodek koláče je příliš světlý.                        | Nesprávná poloha roštu.                                         | Vložte koláč na nižší rošt.                                                                  |
| Koláč klesl a je mazlavý, nepropečený či nerovnoměrný. | Teplota trouby je příliš vysoká.                                | Při příštím pečení nastavte o něco nižší teplotu trouby.                                     |
| Koláč klesl a je mazlavý, nepropečený či nerovnoměrný. | Příliš krátká doba pečení.                                      | Prodlužte dobu pečení.<br><b>Dobu pečení nelze zkrátit zvýšením teploty.</b>                 |
| Koláč klesl a je mazlavý, nepropečený či nerovnoměrný. | Ve směsi je příliš mnoho tekutin.                               | Použijte méně tekutiny. Dodržujte dobu tření těsta, zejména používáte-li kuchyňského robota. |
| Koláč je příliš suchý.                                 | Teplota trouby je příliš nízká.                                 | Při příštím pečení nastavte vyšší teplotu trouby.                                            |
| Koláč je příliš suchý.                                 | Příliš dlouhá doba pečení.                                      | Při příštím pečení nastavte kratší dobu pečení.                                              |
| Koláč hnědne nerovnoměrně.                             | Teplota trouby je příliš vysoká a doba pečení je příliš krátká. | Nastavte nižší teplotu pečení a prodlužte dobu pečení.                                       |
| Koláč hnědne nerovnoměrně.                             | Směs je nerovnoměrně rozložena.                                 | Směs rovnoměrně rozložte na plech na pečení.                                                 |
| Koláč není při dané délce pečení hotový.               | Teplota trouby je příliš nízká.                                 | Při příštím pečení nastavte trochu vyšší teplotu trouby.                                     |

### 9.4 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            |
| Linecký koláč / ovocné koláče                  | Pravý horký vzduch | 140 - 160    | 70 - 90   | 1            |
| Fatless sponge cake / Piškotový koláč bez tuhu | Pravý horký vzduch | 140 - 150    | 35 - 50   | 2            |

| Jídlo                                                              | Funkce             | Teplota (°C)            | Čas (min) | Poloha roštu |
|--------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------------------|-----------|--------------|
| Fatless sponge cake / Piškotový koláč bez tuhu                     | Horní/Dolní ohřev  | 160                     | 35 - 50   | 2            |
| Dortový korpus - křehké těsto                                      | Pravý horký vzduch | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 10 - 25   | 2            |
| Dortový korpus - piškotové těsto                                   | Pravý horký vzduch | 150 - 170               | 20 - 25   | 2            |
| Apple pie / Jablečný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně) | Pravý horký vzduch | 160                     | 60 - 90   | 2            |
| Apple pie / Jablečný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně) | Horní/Dolní ohřev  | 180                     | 70 - 90   | 1            |
| Tvarohový dort                                                     | Horní/Dolní ohřev  | 170 - 190               | 60 - 90   | 1            |

<sup>1)</sup> Předehřejte troubu.

#### Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

| Jídlo                                                                                  | Funkce            | Teplota (°C)                         | Čas (min)           | Poloha roštu |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------------------------------|---------------------|--------------|
| Kynutá pleťnka / Věnec                                                                 | Horní/Dolní ohřev | 170 - 190                            | 30 - 40             | 3            |
| Vánoční štola                                                                          | Horní/Dolní ohřev | 160 - 180 <sup>1)</sup>              | 50 - 70             | 2            |
| Chléb (žitný chléb):<br>1. První část procesu pečení.<br>2. Druhá část procesu pečení. | Horní/Dolní ohřev | 1. 230 <sup>1)</sup><br>2. 160 - 180 | 1. 20<br>2. 30 - 60 | 1            |
| Zákusky z listového těsta s krémem / banánky                                           | Horní/Dolní ohřev | 190 - 210 <sup>1)</sup>              | 20 - 35             | 3            |
| Roláda                                                                                 | Horní/Dolní ohřev | 180 - 200 <sup>1)</sup>              | 10 - 20             | 3            |

| Jídlo                                                        | Funkce             | Teplota (°C)            | Čas (min) | Poloha roštu |
|--------------------------------------------------------------|--------------------|-------------------------|-----------|--------------|
| Drobenkový koláč (suchý)                                     | Pravý horký vzduch | 150 - 160               | 20 - 40   | 3            |
| Máslový mandlový koláč / cukrové koláčky                     | Horní/Dolní ohřev  | 190 - 210 <sup>1)</sup> | 20 - 30   | 3            |
| Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto) <sup>2)</sup> | Pravý horký vzduch | 150                     | 35 - 55   | 3            |
| Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto) <sup>2)</sup> | Horní/Dolní ohřev  | 170                     | 35 - 55   | 3            |
| Ovocné koláče z křehkého těsta                               | Pravý horký vzduch | 160 - 170               | 40 - 80   | 3            |
| Kynutý koláč s jemnou náplní (např. tvaroh, smetana, pudink) | Horní/Dolní ohřev  | 160 - 180 <sup>1)</sup> | 40 - 80   | 3            |

<sup>1)</sup> Předehřejte troubu.

<sup>2)</sup> Použijte hluboký pekáč / plech.

### Sušenky

| Jídlo                                         | Funkce             | Teplota (°C)      | Čas (min) | Poloha roštu |
|-----------------------------------------------|--------------------|-------------------|-----------|--------------|
| Sušenky z křehkého těsta                      | Pravý horký vzduch | 150 - 160         | 10 - 20   | 3            |
| Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta | Pravý horký vzduch | 140               | 20 - 35   | 3            |
| Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta | Horní/Dolní ohřev  | 160 <sup>1)</sup> | 20 - 30   | 3            |
| Sušenky z piškotového těsta                   | Pravý horký vzduch | 150 - 160         | 15 - 20   | 3            |
| Sněhové pusinky                               | Pravý horký vzduch | 80 - 100          | 120 - 150 | 3            |

| Jídlo                                           | Funkce             | Teplota (°C)            | Čas (min) | Poloha roštu |
|-------------------------------------------------|--------------------|-------------------------|-----------|--------------|
| 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 <sup>1)</sup> | 20 - 30   | 3            |
| Pečivo                                          | Pravý horký vzduch | 160 <sup>1)</sup>       | 10 - 25   | 3            |
| Pečivo                                          | Horní/Dolní ohřev  | 190 - 210 <sup>1)</sup> | 10 - 25   | 3            |
| Small cakes / Malé koláčky (20 kousků na plech) | Pravý horký vzduch | 150 <sup>1)</sup>       | 20 - 35   | 3            |
| Small cakes / Malé koláčky (20 kousků na plech) | Horní/Dolní ohřev  | 170 <sup>1)</sup>       | 20 - 30   | 3            |

<sup>1)</sup> Předehřejte troubu.

## 9.5 Nákypy 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 <sup>1)</sup>    | Turbo gril         | 160 - 170    | 15 - 30   | 1            |
| Bagety zapečené s roztaveným sýrem | Pravý horký vzduch | 160 - 170    | 15 - 30   | 1            |
| 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            |

<sup>1)</sup> Předehřejte troubu.

## 9.6 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 / bnančky | 160 - 180 <sup>1)</sup> | 25 - 45   | 1 / 4        | -          |
| Koláč s drobenkou, suchý                     | 150 - 160               | 30 - 45   | 1 / 4        | -          |

1) Předehřejte troubu.

### Sušenky / small cakes / 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  |
| Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta    | 140                     | 25 - 45   | 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        | -          |
| Drobné pečivo z listového těsta                  | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 30 - 50   | 1 / 4        | -          |
| Pečivo                                           | 180                     | 20 - 30   | 1 / 4        | -          |
| Small cakes / Malé koláčky (20 kousků na plech)  | 150 <sup>1)</sup>       | 23 - 40   | 1 / 4        | -          |

1) Předehřejte troubu.

## 9.7 Příprava Pizzy

| Jídlo                                      | Teplota (°C)              | Čas (min) | Poloha roštu |
|--------------------------------------------|---------------------------|-----------|--------------|
| Pizza (tenká)                              | 200 - 230 <sup>1)2)</sup> | 15 - 20   | 2            |
| Pizza (s velkou náplní)                    | 180 - 200                 | 20 - 30   | 2            |
| Ovocné koláčky                             | 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            |
| Koláč s jablečnou vrstvou                  | 150 - 170                 | 50 - 60   | 1            |
| Zeleninový koláč                           | 160 - 180                 | 50 - 60   | 1            |
| Nekvašený chléb                            | 230 - 250 <sup>1)</sup>   | 10 - 20   | 2            |
| Listové těsto s náplní                     | 160 - 180 <sup>1)</sup>   | 45 - 55   | 2            |
| Flammekuchen (alsaské jídlo podobné pizze) | 230 - 250 <sup>1)</sup>   | 12 - 20   | 2            |
| Pirohy (ruské pirohy s náplní)             | 180 - 200 <sup>1)</sup>   | 15 - 25   | 2            |

1) Předehřejte troubu.

2) Použijte hluboký pekáč / plech.

## 9.8 Pečení masa

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

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

## 9.9 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 fileť: nepropečené       | na cm tloušťky | Turbo gril         | 190 - 200 <sup>1)</sup> | 5 - 6     | 1            |
| Hovězí pečeně nebo fileť: středně propečené | na cm tloušťky | Turbo gril         | 180 - 190 <sup>1)</sup> | 6 - 8     | 1            |
| Hovězí pečeně nebo fileť: dobře propečené   | na cm tloušťky | Turbo gril         | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 8 - 10    | 1            |

1) Předehřejte troubu.

### Vepřové

| Jídlo                           | Množství (kg) | Funkce     | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|---------------------------------|---------------|------------|--------------|-----------|--------------|
| Plec / Krkovičky / Kýta v celku | 1 - 1,5       | Turbo gril | 160 - 180    | 90 - 120  | 1            |
| Kotlety / Žebírka               | 1 - 1,5       | Turbo gril | 170 - 180    | 60 - 90   | 1            |
| Sekaná                          | 0,75 - 1      | Turbo gril | 160 - 170    | 50 - 60   | 1            |
| Vepřové koleno (předvařené)     | 0,75 - 1      | Turbo gril | 150 - 170    | 90 - 120  | 1            |

### Telecí

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

**Jehněčí**

| Jídlo                         | Množství (kg) | Funkce     | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|-------------------------------|---------------|------------|--------------|-----------|--------------|
| Jehněčí kýta / 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 roštu |
|---------------------|---------------|--------------------|-------------------|-----------|--------------|
| Zaječí hřbet / kýta | až 1          | Horní/Spodní ohřev | 230 <sup>1)</sup> | 30 - 40   | 1            |
| Telecí hřbet        | 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) Předehejte 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            |

**9.10 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            |
| 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        |

**Velkoplošný gril**

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

**9.11 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            |

| Jídlo                        | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|------------------------------|--------------|-----------|--------------|
| Hranolky, tenké              | 200 - 220    | 20 - 30   | 3            |
| Hranolky, silné              | 200 - 220    | 25 - 35   | 3            |
| Amer. brambory, kroket       | 220 - 230    | 20 - 35   | 3            |
| Opečená bramborová 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            |

### Mražená hotová jídla

| Jídlo                                | Funkce                            | Teplota (°C)         | Čas (min)            | Poloha roštu |
|--------------------------------------|-----------------------------------|----------------------|----------------------|--------------|
| Mražená pizza                        | Horní/Dolní ohřev                 | podle pokynů výrobce | podle pokynů výrobce | 3            |
| Hranolky <sup>1)</sup> (300 - 600 g) | Horní/Dolní ohřev nebo Turbo gril | 200 - 220            | podle pokynů výrobce | 3            |
| Bagety                               | Horní/Dolní ohřev                 | podle pokynů výrobce | podle pokynů výrobce | 3            |
| Ovocné koláče                        | Horní/Dolní ohřev                 | podle pokynů výrobce | podle pokynů výrobce | 3            |

1) Hranolky při pečení dvakrát až třikrát obraťte.

## 9.12 Rozmrazování

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

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

| Jídlo | Množství (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.                                                   |
| Maso  | 0,5           | 90 - 120                | 20 - 30                      | V polovině doby obraťte.                                                   |

| Jídlo        | Množství (kg) | Doba rozmrazování (min) | Další čas rozmrazování (min) | Poznámky                                                      |
|--------------|---------------|-------------------------|------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| 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 zmražená. |
| Zdobení dort | 1,4           | 60                      | 60                           | -                                                             |

### 9.13 Zavařování - Spodní ohřev

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

#### Měkké ovoce

| Jídlo                                     | Teplota (°C) | Doba zavařování do začátku perlení (min) | Další vaření při 100 °C (min) |
|-------------------------------------------|--------------|------------------------------------------|-------------------------------|
| Jahody / Borůvky / Maliny / Zralý 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 <sup>1)</sup> | 160 - 170    | 50 - 60                                  | 5 - 10                        |

| Jídlo                      | Teplota (°C) | Doba zavařování do začátku perlení (min) | Další vaření při 100 °C (min) |
|----------------------------|--------------|------------------------------------------|-------------------------------|
| 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.

## 9.14 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 nechte ji na jednu noc vychladnout před dokončením sušení.

### Zelenina

| Jídlo               | Teplota (°C) | Čas (hod) | Poloha roštu |            |
|---------------------|--------------|-----------|--------------|------------|
|                     |              |           | Jedna poloha | Dvě polohy |
| Fazole              | 60 - 70      | 6 - 8     | 3            | 1 / 4      |
| Papriky             | 60 - 70      | 5 - 6     | 3            | 1 / 4      |
| Zelenina do polévky | 60 - 70      | 5 - 6     | 3            | 1 / 4      |
| Houby               | 50 - 60      | 6 - 8     | 3            | 1 / 4      |
| Byliny              | 40 - 50      | 2 - 3     | 3            | 1 / 4      |

### 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      |

## 9.15 Tabulka pečicí sondy

### Hovězí

| Jídlo                      | Teplota středu pokrmu (°C) |
|----------------------------|----------------------------|
| Filet / Steak: nepropečené | 45 - 50                    |

| Jídlo                            | Teplota středu pokrmu (°C) |
|----------------------------------|----------------------------|
| Filet / Steak: středně propečené | 60 - 65                    |
| Filet / Steak: dobře propečené   | 70 - 75                    |

**Vepřové**

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

**Telecí**

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

**Skopové / jehněčí**

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

**Zvěřina**

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

**Ryby**

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

## 10. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

**VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

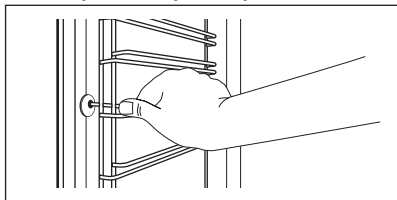
## 10.1 Poznámky k čištění

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

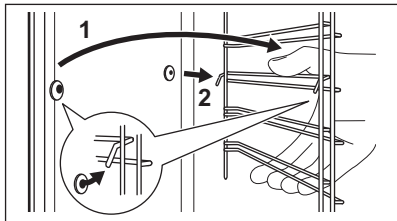
## 10.2 Vyjmutí drážek na rošty

Chcete-li troubu vyčistit, odstraňte drážky na rošty.

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



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



Drážky na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí.



Zarážky na teleskopických výsuvách musí směřovat dopředu.

## 10.3 Katalýza



### POZOR!

Nečistěte katalytickou vrstvu spreji do trouby, abrazivními čisticími prostředky, mýdly či jinými čisticími prostředky. Došlo by k poškození katalytické vrstvy.

Vnitřní sklo dvířek trouby umyjte vlažnou vodou a měkkým hadrem.

Vyjměte veškeré příslušenství.

Stěny a strop vnitřku jsou potaženy vrstvou katalytického smaltu. Zachytává tuk a nečistoty, které se při vysokých teplotách spálí a nezanechají žádný pach.

Abyste proces samočištění podpořili, pravidelně zahřívejte prázdný spotřebič.



Skvrny nebo změna zbarvení katalytické vrstvy nemá vliv na její vlastnosti.

1. Nastavte funkci katalýzy. Viz „Funkce trouby“.

Na displeji se zobrazí CATA a délka čisticího procesu (jedna hodina). Délku nelze změnit, ale lze použít funkci Ukončení k odložení spuštění čisticího procesu.

Po uplynutí doby zazní zvukový signál. Spotřebič se vypne.

2. Zvukový signál vypnete stisknutím jakéhokoliv tlačítka.

3. Dno vnitřku spotřebiče vyčistěte vlhkou měkkou houbičkou.

Funkci katalýzy před jejím dokončením zastavíte otočením ovladače funkce trouby do polohy vypnuto.

## 10.4 Připomínka čištění

Jako připomínka potřebného katalytického čištění bliká na displeji po každém zapnutí a vypnutí spotřebiče na 10 sekund CATA.



### Připomínka čištění přestane blikat:

- po ukončení funkce katalýzy.
- pokud současně stisknete tlačítka **+** a **-**.

## 10.5 Odstranění a instalace dvířek

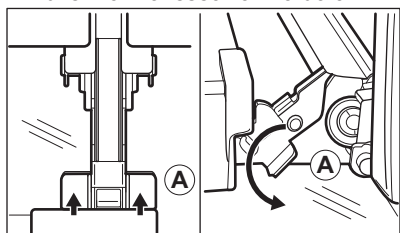
Dvířka a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat. Počet jednotlivých skleněných panelů se liší dle modelu.



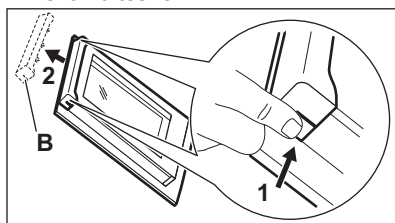
### VAROVÁNÍ!

Při snímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká.

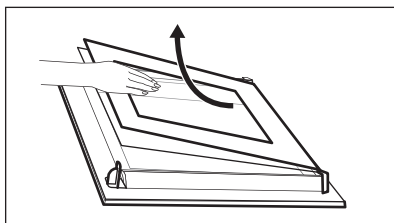
1. Otevřete plně dvířka.
2. Stiskněte upínací páčky (A) na obou dveřních závěsech až na doraz.



3. Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (přibližně do úhlu 70°).
4. Oběma rukama podržte dvířka na obou stranách a vytáhněte je směrem šikmo vzhůru od spotřebiče.
5. Dvířka položte vnější stranou dolů na měkkou látku na rovné podložce. Zabráníte tak poškrábání.
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 ale v opačném pořadí. Nejprve nainstalujte menší a potom větší panel a dvířka.



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.

## 10.6 Výměna žárovky

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



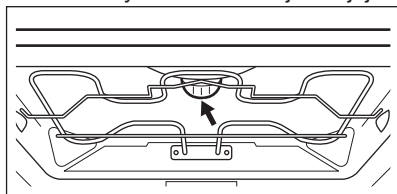
### VAROVÁNÍ!

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

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

## Horní žárovka

1. Skleněným krytem otočte proti směru hodinových ručiček a sejměte jej.



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

## 11. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 11.1 Co dělat, když...

| Problém                                                                  | Možná příčina                                                        | Řešení                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Troubu nelze zapnout ani používat.                                       | Trouba není zapojená do elektrické sítě nebo je připojená nesprávně. | Zkontrolujte, zda je trouba správně zapojená do elektrické sítě (viz schéma zapojení, je-li k dispozici).                       |
| Trouba nehřeje.                                                          | Trouba je vypnutá.                                                   | Zapněte troubu.                                                                                                                 |
| Trouba nehřeje.                                                          | Hodiny nejsou nastavené.                                             | Nastavte hodiny.                                                                                                                |
| Trouba nehřeje.                                                          | Nejsou provedena nutná nastavení.                                    | Zkontrolujte, zda jsou nastavení správná.                                                                                       |
| Trouba nehřeje.                                                          | Je zapnutá funkce Automatické vypnutí.                               | Viz „Automatické vypnutí“.                                                                                                      |
| Trouba nehřeje.                                                          | Dětská bezpečnostní pojistka je zapnutá.                             | Viz „Použití dětské bezpečnostní pojistky“.                                                                                     |
| 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.                                                                                                                |
| Pečicí sonda nefunguje.                                                  | Zástrčka pečicí sondy není správně zasunuta do zásuvky.              | Zástrčku pečicí sondy zasuněte co nejhlouběji do zásuvky.                                                                       |
| Dokončení jídel trvá příliš dlouho nebo se jídla připraví příliš rychle. | Teplota je příliš vysoká nebo nízká.                                 | Nastavte teplotu podle potřeby. Řiďte se pokyny v návodu k použití.                                                             |

| Problém                                                             | Možná příčina                                                                                                        | Řešení                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Na jídle a uvnitř trouby se usazuje pára a kondenzát.               | Nechali jste jídlo v troubě příliš dlouho.                                                                           | Po dokončení přípravy nechte jídla v troubě déle než 15–20 minut.                                                                                                                                                                                                   |
| Na displeji se zobrazí „C2“.                                        | Chcete spustit funkci katalytického čištění nebo rozmrazování, ale neodpojili jste zástrčku pečicí sondy ze zásuvky. | Odpojte zástrčku pečicí sondy ze zásuvky.                                                                                                                                                                                                                           |
| Na displeji se zobrazuje chybový kód, který není uvedený v tabulce. | Jedná se o závadu na elektroinstalaci.                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Troubu vypněte a znovu zapněte prostřednictvím domovní pojistky nebo ochranného spínače v pojistkové skřínce.</li> <li>• Pokud se chybový kód na displeji zobrazí znovu, kontaktujte oddělení péče o zákazníky.</li> </ul> |

## 11.2 Servisní údaje

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

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

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

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

## 12. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

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

|                             |                          |
|-----------------------------|--------------------------|
| Název dodavatele            | Electrolux               |
| Označení modelu             | EOA45651OX<br>EOA5651AOV |
| Index energetické účinnosti | 103.5                    |
| Třída energetické účinnosti | A                        |

|                                                                          |                    |
|--------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim               | 0.99 kWh/cyklus    |
| Spotřeba energie se standardním zatížením, intenzivní horkovzdušný režim | 0.88 kWh/cyklus    |
| Počet pečících prostorů                                                  | 1                  |
| Tepelný zdroj                                                            | Elektrická energie |
| Objem                                                                    | 71 l               |
| Typ trouby                                                               | Vestavná trouba    |
| Hmotnost                                                                 | EOA45651OX 37,5 kg |
|                                                                          | EOA5651AOV 37,5 kg |

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

## 12.2 Úspora energie



Tento spotřebič je vybaven funkcemi, které vám pomohou ušetřit energii při každodenním vaření.

### Všeobecné rady

Ujistěte se, že při provozu spotřebiče jsou dvířka trouby správně zavřená, a během přípravy jídla je ponechte zavřená co nejvíce.

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.

### 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, topné články se automaticky vypnou po uplynutí 90 % nastaveného času.

Ventilátor a osvětlení nadále pracují.

### 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

Během pečení osvětlení vypnete a zapínáte ho pouze v případě potřeby.

## 13. 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.





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



867303275-E-472016

