



CS Parní trouba

Návod k použití



Electrolux

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.....	4
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....	7
4. OVLÁDACÍ PANEL.....	8
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	10
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	10
7. FUNKCE HODIN.....	15
8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY.....	16
9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	18
10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	21
11. TIPY A RADY.....	23
12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	39
13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	44
14. INSTALACE.....	46
15. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	47

MYSLÍME NA VÁS

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

Vítá Vás Electrolux.

Navštivte naše stránky ohledně:



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



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



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

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly. Při kontaktu se servisním střediskem se ujistěte, že máte k dispozici následující údaje: Model, výrobní číslo (PNC), sériové číslo. Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku.



Upozornění / Důležité bezpečnostní informace



Všeobecné informace a rady



Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtete ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nezodpovídá za škody a zranění způsobená nesprávnou instalací či chybným používáním. Návod k použití vždy uchovávejte spolu se spotřebičem pro jeho budoucí použití.

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo vedením, které zohledňuje bezpečný provoz spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí.
- Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu 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 bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- Při provozu je vnitřek spotřebiče horký. Nedotýkejte se topných článků ve spotřebiči. Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Před údržbou odpojte spotřebič od napájení.

- Před výměnou žárovky se nejprve přesvědčte, že je spotřebič vypnutý, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čištění skleněných dvířek, mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- Jestliže je poškozený přívodní kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.
- Před pyrolytickým čištěním je nutné odstranit nadměrné zbytky jídel. Vyjměte z trouby všechno příslušenství.
- 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



UPOZORNĚNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy noste ochranné rukavice.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.

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

2.2 Připojení k elektrické síti



UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

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

- Zkontrolujte, zda údaje o napájení na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě. Pokud tomu tak není, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Jestliže potřebujete vyměnit přívodní kabel, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí nacházet v blízkosti dveří spotřebiče nebo se jich dotýkat, obzvláště jsou-li dveře horké.
- 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.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Před zapojením síťové zástrčky do síťové zásuvky zcela zavřete dveře spotřebiče.
- Tento spotřebič je v souladu se směrnicemi EHS.
- Tento spotřebič používejte pouze v domácnosti.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Spotřebič po každém použití vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může dojít k uvolnění horkého vzduchu.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Dvířka spotřebiče nikdy neotvírejte násilím.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Používáte-li při přípravě jídla přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs vzduchu s alkoholem.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.



UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
 - Nepokládejte 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 nemají vliv na výkon spotřebiče. Nejedná se o závadu z hlediska ustanovení záruky.



UPOZORNĚNÍ!

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

2.3 Použití 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.
- Zbytky tuků či jídel ve spotřebiči mohou způsobit požár.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.
- Katalytický smalt (je-li součástí výbavy) nečistěte žádným druhem čisticího prostředku.

2.4 Vaření v páře



UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

- Horká pára může způsobit popálení:
 - Během vaření v páře neotvírejte dvířka spotřebiče.
 - Po ukončení vaření v páře otvírejte dvířka spotřebiče opatrně.

2.5 Čištění a údržba



UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před čištěním nebo údržbou spotřebič vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Poškozené skleněné panely okamžitě vyměňte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Při vyjímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Před použitím samočisticí pyrolytické funkce nebo funkce prvního použití z vnitřku trouby odstraňte následující:
 - jakékoliv zbytky či nánosy jídla, olejů či tuků.
 - jakékoliv vyjímatelné předměty (včetně roštů, bočních kolejniček, apod. dodaných spolu se spotřebičem), obzvláště pak hrnce, pánve a jiné náčiní s nepřilnavým povrchem.
- Pečlivě si přečtěte všechny pokyny ohledně pyrolytického čištění.
- Držte děti z dosahu spotřebiče během chodu pyrolytického čištění. V průběhu této funkce bude spotřebič velmi horký a z předních větracích otvorů bude vycházet horký vzduch.
- Pyrolytické čištění je proces, při kterém se díky vysokým teplotám mohou uvolňovat výpary ze zbytků potravin či konstrukčních materiálů, a zákazníkům se proto důrazně doporučuje následující:
 - během každého pyrolytického čištění a po jeho dokončení zajistit dobré větrání.
 - během prvního použití při maximální teplotě a po jeho dokončení zajistit dobré větrání.
- Na rozdíl od lidí mohou být někteří plazi či ptáci velmi citliví na výpary, k jejichž tvorbě může docházet během

2.6 Pyrolytické čištění



V pyrolytickém režimu hrozí riziko poranění / požáru / chemických emisí (výparů).

čisticího procesu u všech pyrolytických trub.

- Během chodu pyrolytického čištění odstraňte z blízkosti trouby všechna domácí zvířata (obzvláště ptactvo) a maximální teplotu čištění poprvé použijte v dobře větraném prostoru.
- Malá domácí zvířata mohou být také velmi citlivá na místní změny teploty, ke kterým dochází během samočisticího pyrolytického programu v blízkosti všech pyrolytických trub.
- Při vysokoteplotním pyrolytickém čištění může u všech pyrolytických trub dojít k poškození nepřilnavého povrchu hrnců, pánví, plechů, náčiní apod. a může také vést ke tvorbě méně škodlivých výparů.
- Výpary uvolňované z pyrolytických trub / zbytky jídel nejsou dle jejich popisu škodlivé pro člověka, malé děti nebo osoby se zdravotními problémy.

2.7 Vnitřní osvětlení

- V tomto spotřebiči se používají speciální či halogenové žárovky pouze pro použití v domácích

spotřebičích. Nepoužívejte je pro osvětlení domácnosti.



UPOZORNĚNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

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

2.8 Likvidace



UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

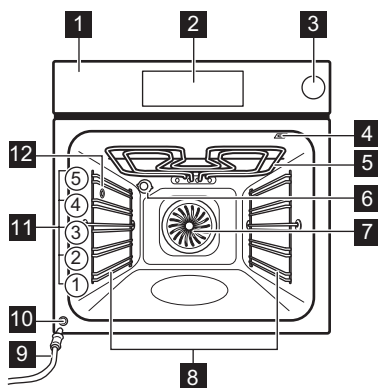
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte a vyhoďte síťový kabel.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

2.9 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 Elektronický programátor
- 3 Zásobník na vodu
- 4 Zásuvka pečicí sondy
- 5 Topný článek
- 6 Osvětlení
- 7 Ventilátor
- 8 Drážky na rošty, vyjímatelné
- 9 Vypouštěcí hadice
- 10 Ventil pro vypouštění vody
- 11 Polohy roštů
- 12 Vstup páry

3.2 Příslušenství

- Tvarovaný rošt

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

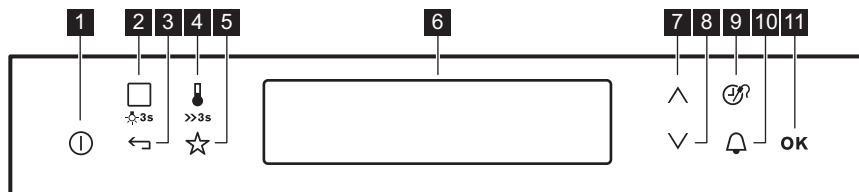
- **Plech na pečení**

- Na koláče a sušenky.
- **Hluboký pekáč / plech**
Pro pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.
- **Pečící sonda**
Používá se k měření stupně přípravy jídla.








- **Vysunovací kolejničky**
Pro rošty a plechy na pečení.
- **Dietní zapékací mísa**
K použití s funkcemi vaření v páře.




4. OVLÁDACÍ PANEL

4.1 Elektronický programátor

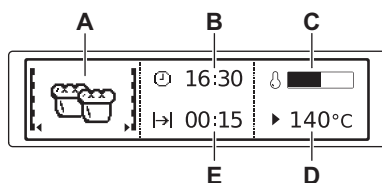


K ovládání spotřebiče používejte sensorová tlačítka.

Senzorové tlačítko	Funkce	Poznámka
1 	ZAP/VYP	Slouží k zapnutí a vypnutí spotřebiče.
2 	Pečící funkce nebo Podporované vaření	Jednou stisknete sensorové tlačítko pro volbu pečící funkce nebo nabídky: Podporované vaření. Dalším stisknutím sensorového tlačítka přepnete mezi nabídkami: Pečící funkce, Podporované vaření. Osvětlení zapnete nebo vypnete stisknutím tlačítka na tři sekundy.
3 	Tlačítko Zpět	Slouží k návratu o jednu nabídku zpět. K zobrazení hlavní nabídky stiskněte tlačítko na tři sekundy.
4 	Volba teploty	Slouží k nastavení teploty nebo zobrazení aktuální teploty ve spotřebiči. Stisknutím tlačítka na tři sekundy zapnete či vypnete funkci: Rychlé zahřátí.
5 	Oblíbené	Slouží k uložení a vyvolání vašich oblíbených programů.
6 -	Displej	Zobrazí aktuální nastavení spotřebiče.
7 	Tlačítko nahoru	Slouží k posunu v nabídce směrem nahoru.
8 	Tlačítko dolů	Slouží k posunu v nabídce směrem dolů.











Senzorové tlačítko	Funkce	Poznámka
9 	Časové a doplňkové funkce	Slouží k nastavení různých funkcí. Když je spuštěna pečicí funkce, stisknutím příslušného sensorového tlačítka nastavíte časovač nebo funkce: Blokování tlačítek, Oblíbené, Ohřev a uchování teploty, Nastavit a spustit. Také můžete změnit nastavení pečicí sondy.
10 	Minutka	Nastavení funkce: Minutka.
11 	OK	Slouží k potvrzení výběru nebo nastavení.




4.2 Displej



- A) Pečicí funkce
- B) Denní čas
- C) Ukazatel ohřevu
- D) Teplota
- E) Zobrazuje dobu pečení nebo čas do konce funkce

Ostatní ukazatele na displeji:

Symbol	Funkce	Funkce
	Minutka	Funkce je spuštěna.
	Denní čas	Na displeji se zobrazí aktuální čas.
	Trvání	Na displeji se zobrazí potřebná doba přípravy.
	Ukončení	Na displeji se zobrazí čas dokončení přípravy.
	Teplota	Na displeji se zobrazí teplota.
	Časové údaje	Na displeji se zobrazuje, jak dlouho je pečicí funkce v provozu. Čas vynulujete současným stisknutím  a  .
	Výpočet	Spotřebič vypočítá dobu přípravy.
	Ukazatel ohřevu	Na displeji se zobrazuje teplota uvnitř spotřebiče.

Symbol		Funkce
	Kontrolka rychlého ohřevu	Funkce je zapnutá. Zkracuje dobu rozehrátí.
	Automatická váha	Na displeji se zobrazuje, že je aktivní automatický systém hmotnosti nebo že lze hmotnost změnit.
	Ohřev a uchování teploty	Funkce je zapnutá.

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 První čištění

Ze spotřebiče odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.



Viz část „Čištění a údržba“.

Před prvním použitím spotřebič vyčistěte.

Příslušenství a vyjímatelné drážky vložte zpět do jejich původní polohy.



5.2 První zapojení

Když spotřebič připojíte k elektrické síti, případně po výpadku elektrického proudu, musíte nastavit jazyk, kontrast displeje, jas displeje a aktuální čas.

1. Použijte \wedge nebo \vee k nastavení hodnot.
2. Potvrďte stisknutím **OK**.

5.3 Předehřátí

Před prvním použitím prázdný spotřebič předehřejte.

1. Nastavte funkci: Konvenční ohřev  a maximální teplotu.
2. Nechte spotřebič pracovat jednu hodinu.
3. Nastavte funkci: Pravý horký vzduch  a maximální teplotu.
4. Nechte spotřebič pracovat 15 minut.

Příslušenství se může zahřát více než obvykle. Ze spotřebiče může vycházet zápach a kouř. To je normální jev. Zajistěte v místnosti dostatečné větrání.

6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



UPOZORNĚNÍ!


Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Navigace nabídkami

1. Zapněte spotřebič.
2. Pomocí \vee nebo \wedge nastavte možnosti nabídky.







3. Stisknutím **OK** se přesunete do podnabídky nebo potvrdíte nastavení.















Zpět do hlavní nabídky se můžete kdykoli vrátit pomocí .




6.2 Přehled nabídek

Hlavní nabídka











Sym-bol	Položka nabídky	Použití
	Pečicí funkce	Obsahuje seznam pečicích funkcí.
	Podporované vaření	Obsahuje seznam automatických programů.
	Oblíbené	Obsahuje seznam oblíbených programů pro přípravu jídel vytvořených uživatelem.
	Pyrolýza	Pyrolytické čištění.
	Základní nastavení	Lze použít ke změně dalších nastavení.
	Speciality	Obsahuje seznam dalších pečicích funkcí.




Podnabídka pro: Základní nastavení

Sym-bol	Podnabídka	Popis
	Nastavení denního času	Nastavení aktuálního času na hodinách.
	Časové údaje	Pokud je tato funkce zapnuta, po vypnutí spotřebiče se na displeji zobrazuje aktuální čas.
	Nastavit a spustit	Pokud je tato funkce zapnuta, můžete v okně volby funkcí zvolit funkci: Nastavit a spustit.
	Ohřev a uchování teploty	Pokud je tato funkce zapnuta, můžete v okně volby funkcí zvolit funkci: Ohřev a uchování teploty.
	Prodloužení doby pečení	Zapne a vypne funkci prodloužení doby pečení.
	Displej kontrast	Úprava kontrastu displeje po stupních.
	Displej jas	Úprava jasu displeje po stupních.
	Nastavení jazyka	Nastavení jazyka na displeji.
	Hlasitost zvuk. signalizace	Nastaví hlasitost tónů tlačítek a zvukové signalizace po stupních.
	Tóny tlačítek	Zapne a vypne tóny dotykových tlačítek. Není možné deaktivovat tón dotykového tlačítka Zap / Vyp.
	Alarm/Chybový tón	Aktivuje a deaktivuje bezpečnostní tóny.
	Průvodce čištěním	Provází vás procesem čištění.









Sym- bol	Podnabídka	Popis
	Připomínka čištění	Upozorní vás na to, kdy spotřebič vyčistit.
	Obsluha	Zobrazuje verzi software a konfiguraci.
	Tovární nastavení	Vrátí všechna nastavení na výchozí tovární nastavení.

6.3 Pečicí funkce

Pečicí funkce	Použití
 Pravý horký vzduch	K pečení jídla na třech úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce: Konvenční ohřev.
 Horký vzduch + Pára	K přípravě jídel v páře. Pomocí této funkce snížíte délku přípravy jídla, uchováte tak jeho vitamíny a živiny. Zvolte funkci a nastavte teplotu mezi 130 °C až 230 °C.
 Příprava pizzy	K přípravě pizzy, slaného lotrinského nebo jiného koláče v páře.
 Konvenční ohřev	K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby.
 Nízkoteplotní pečení	K přípravě měkkých a šťavnatých pečení.
 Spodní ohřev	K pečení koláčů s křupavým spodkem a zařehování potravin.
 Horký vzduch s párou	K úspoře energie při pečení či přípravě za sucha pečených potravin. Také k přípravě již upečených potravin v konzervách na jedné úrovni. Tato funkce byla použita k definici účinnosti energetické třídy dle normy EN50304.
 Eco pečení	Funkce ECO vám umožňují optimalizovat spotřebu energie během přípravy jídel. Je nutné nejdříve nastavit dobu pečení. Více informací o doporučených nastaveních viz tabulky pečení a odpovídající obvyklé funkce.
 Mražené potraviny	K přípravě polotovarů jako např. hranolek, amerických brambor, křupavých jarních závitků.
 Gril	Ke grilování plochých pokrmů a opékání chleba.

Pečicí funkce	Použití
 Velkoplošný gril	Ke grilování plochých kusů ve velkém množství a opékání chleba.
 Turbo gril	K pečení větších kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni trouby. Také k zapékání a pečení dozlatova.
 Regenerace	K ohřevu již připraveného jídla přímo na talíři.

6.4 Speciality

Pečicí funkce	Použití
 Pečení chleba	K pečení chleba.
 Gratinované pokrmy	K přípravě pokrmů jako lasagne nebo zapékané brambory. Také k zapékání a vytvoření zlatohnědé barvy jídla.
 Kynutí těsta	Ke kontrolovanému kynutí těsta před pečením.
 Ohřev talířů	K předeřtání talířů před jejich servírováním.
 Zavařování	K přípravě zeleninových zavařenin jako např. nakládané zeleniny.
 Sušení	K sušení plátkovaného ovoce (např. jablka, švestky, broskve) a zeleniny (např. rajčata, cukety, houby, atd).
 Uchovat teplé	K udržení teploty pokrmů.
 Rozmrazování	K rozmrazování potravin.

6.5 Zapnutí pečicí funkce

1. Zapněte spotřebič.
2. Zvolte nabídku: Pečicí funkce.
3. Potvrďte stisknutím OK.
4. Nastavte pečicí funkci.
5. Potvrďte stisknutím OK.
6. Nastavte teplotu.
7. Potvrďte stisknutím OK.

6.6 Vaření v páře

Víčko zásobníku na vodu se nachází v ovládacím panelu.

**UPOZORNĚNÍ!**

Používejte pouze vodu. Nepoužívejte filtrovanou (demineralizovanou) či destilovanou vodu. Nepoužívejte jiné tekutiny. Do zásobníku na vodu nenalévejte hořlavé či alkoholické tekutiny.

1. Připravte potraviny do správné nádoby.
2. Stisknutím víčka zásobník na vodu otevřete.
3. Zásobník na vodu naplňte přibližně 900 ml vody. Zásoba vody vystačí přibližně na 55 - 60 minut.
4. Zatlačte zásobník na vodu na do původní polohy.
5. Zapněte spotřebič.
6. Zvolte funkci pečení v páře a teplotu.
7. V případě potřeby nastavte funkci Trvání |→| nebo Ukončení →|.



Když je generátor páry prázdný, zazní zvukový signál.

Zvukový signál zazní na konci doby přípravy jídla.

8. Vypněte spotřebič.
9. Po každém dokončení vaření v páře zásobník vody vyprázdněte. Viz „Vyprázdnění zásobníku na vodu“.

**POZOR!**

Spotřebič je horký. Hrozí nebezpečí popálení. Při vyprazdňování zásobníku na vodu buďte opatrní.

Nechte spotřebič zcela vychladnout s otevřenými dvířky.

**UPOZORNĚNÍ!**

Po každém vaření v páře vyčkejte minimálně 60 minut, abyste zabránili úniku horké vody z ventilu pro vypouštění vody.

6.7 Kontrolka prázdného zásobníku na vodu

Na displeji se zobrazuje: Nedostatek vody a zazní zvukový signál, když je zásobník prázdný a je třeba jej doplnit.

Podrobnější informace naleznete v části „Vaření v páře“.

6.8 Kontrolka plného zásobníku na vodu

Když se na displeji zobrazí: Nádržka na vodu je plná, můžete používat vaření v páře.

Když je zásobník na vodu plný, zazní zvukový signál.



Jestliže do zásobníku nalijete příliš mnoho vody, přebytečná voda se vylije bezpečnostní výpustí na dno trouby.

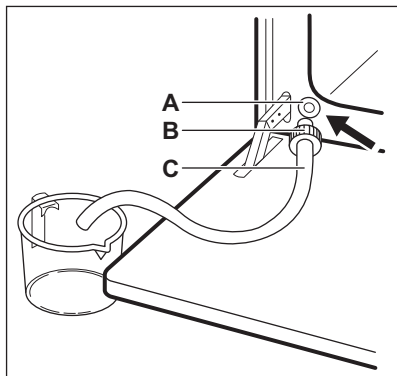
Vodu odsajte pomocí houbičky nebo hadříku.

6.9 Vyprázdnění zásobníku na vodu**POZOR!**

Před vyprázdněním zásobníku na vodu se ujistěte, že je spotřebič vychladlý.

Po každém vaření v páře vylijte vodu ze zásobníku.

1. Připravte vypouštěcí hadici (C), která je součástí stejného balení jako návod k použití. Spojku (B) nasuňte na jeden konec vypouštěcí hadice.



2. Druhý konec vypouštěcí hadice (C) umístíte do nádoby. Umístíte jej níže než vypouštěcí ventil (A).
3. Otevřete dvířka trouby a spojku (B) zasuňte do vypouštěcího ventilu (A).
4. Na spojku při vypouštění zásobníku na vodu neustále tlačte.

i Zásobník může obsahovat určité množství vody, když se na displeji zobrazí: Nedostatek vody. Vyčkejte, dokud voda z vypouštěcího ventilu nepřestane vytékat.

5. Když voda přestane vytékat, vytáhněte spojku z ventilu.

i Vypuštěnou vodu nepoužívejte pro opětovné naplnění zásobníku.

6.10 Ukazatel ohřevu

Když spustíte pečící funkci, na displeji se rozsvítí příslušný proužek. Tento proužek zobrazuje zvyšující se teplotu.

6.11 Kontrolka rychlého ohřevu

Tato funkce zkracuje dobu rozehrání.

Funkci zapnete podržením **»** na tři sekundy. Ukazatel ohřevu se mění.

6.12 Zbytkové teplo

Když spotřebič vypnete, na displeji se zobrazuje zbytkové teplo. Toto teplo můžete využít k udržení teploty jídla.

7. FUNKCE HODIN

7.1 Tabulka funkcí hodin

Funkce hodin	Použití
Minutka	Slouží k nastavení odpočtu (max. 2 hodiny 30 minut). Tato funkce nemá žádný vliv na provoz spotřebiče. K zapnutí této funkce stiskněte . K nastavení minut použijte nebo a funkci spusťte pomocí OK .
Trvání	Slouží k nastavení délky provozu (max. 23 hod 59 min).
Ukončení	Slouží k nastavení času vypnutí pečící funkce (max. 23 hodin 59 minut).

Pokud nastavíte čas pro funkci hodin, začne se čas odpočítávat po pěti sekundách.






Pokud použijete funkce hodin: Trvání, Ukončení, vypne spotřebič topné články po uplynutí 90 % nastaveného času. Zbytkové teplo se využije k dokončení pečení až do konce nastaveného času (3–20 minut).

7.2 Nastavení funkcí hodin



- Před použitím funkcí: Trvání, Ukončení musíte nejprve nastavit pečicí funkci a teplotu. Spotřebič se automaticky vypne.
- Můžete použít funkce: Trvání a Ukončení současně, pokud chcete spotřebič ve stanovenou dobu automaticky zapnout a vypnout.
- Funkce: Trvání a Ukončení nefungují, když používáte pečicí sondu.

1. Nastavte pečicí funkci.
2. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji nezobrazí požadovaná funkce hodin a související symbol.
3. Použijte  nebo  k nastavení potřebného času.
4. Potvrďte stisknutím OK.
Po uplynutí času zazní zvukový signál. Spotřebič se vypne. Na displeji se zobrazí zpráva.
5. Signál vypnete stisknutím libovolného symbolu.


7.3 Ohřev a uchování teploty

Podmínky pro funkci:

- Nastavená teplota musí být vyšší než 80 °C.
- Funkce: Trvání je nastavena.

Funkce: Ohřev a uchování teploty udržuje připravené jídlo teplé při teplotě 80 °C po dobu 30 minut. Zapne se po dokončení pečení.

Funkci můžete zapnout nebo vypnout v nabídce: Základní nastavení.

1. Zapněte spotřebič.
2. Zvolte pečicí funkci.
3. Nastavte teplotu vyšší než 80 °C.
4. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji neobjeví: Ohřev a uchování teploty.
5. Potvrďte stisknutím OK.
Po skončení funkce zazní zvukový signál.



Pokud změníte pečicí funkci, zůstane tato funkce zapnutá.

7.4 Prodloužení doby pečení

Funkce: Prodloužení doby pečení způsobí, že pečicí funkce bude pokračovat i po dokončení funkce Trvání.



Lze použít u všech pečicích funkcí s funkcí Trvání nebo Automatická váha. Nelze použít u pečicích funkcí s pečicí sondou.

1. Po uplynutí času pečení zazní zvukový signál. Stiskněte libovolný symbol.
Na displeji se zobrazí hlášení.
2. Stisknutím  funkci zapnete nebo vypnete stisknutím .
3. Nastavte délku funkce.
4. Stiskněte OK.

8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY



UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 Automatické programy

Automatické programy nabízí optimální nastavení pro jednotlivé typy masa a další recepty.

- Programy pro pečení masa pomocí funkce: Automatická váha (nabídka: Podporované vaření) – Tato funkce automaticky vypočítá dobu pečení. K použití této funkce je zapotřebí zadat hmotnost potravin.
- Programy pro pečení masa pomocí funkce: Automatická pečicí sonda (nabídka: Podporované vaření) – Tato funkce automaticky vypočítá dobu pečení. K použití této funkce je zapotřebí zadat teplotu středu připravovaného pokrmu. Po skončení programu zazní zvukový signál.
- Automatický recept (nabídka: Podporované vaření) – Tato funkce využívá při přípravě pokrmů přednastavených hodnot. S její pomocí připravíte pokrm dle těchto receptů.

Pokrm pomocí funkce: Automatická váha
Vepřová pečeně
Telecí pečeně
Dušené hovězí
Pečená zvěřina
Jehněčí pečeně
Celé kuře
Celá krůta
Celá kachna
Celá husa
Pokrm pomocí funkce: Automatická pečicí sonda
Vepřová kýta
Hovězí pečeně
Hovězí na skandinávský zp.
Zadní pečeně ze zvěřiny
Středně propečené jehněčí
Drůbež bez kostí
Celá ryba nad 1 kg

8.2 Podporované vaření s Automatickým recept

Tento spotřebič má sadu receptů, které můžete použít. Recepty jsou pevně dané a nelze je změnit.

1. Zapněte spotřebič.
2. Zvolte nabídku: Podporované vaření. Potvrďte stisknutím **OK**.
3. Zvolte kategorii a jídlo. Potvrďte stisknutím **OK**.
4. Zvolte recept. Potvrďte stisknutím **OK**.



Při použití funkce: Manuální spotřebič použije automatické nastavení. Tato nastavení můžete měnit jako u jiných funkcí.

8.3 Podporované vaření s Automatická váha

Tato funkce automaticky vypočítá dobu pečení. Abyste funkci mohli použít, musíte zadat hmotnost jídla.

1. Zapněte spotřebič.
2. Zvolte nabídku: Podporované vaření. Potvrďte stisknutím **OK**.
3. Zvolte kategorii a jídlo. Potvrďte stisknutím **OK**.
4. Zvolte funkci: Automatická váha. Potvrďte stisknutím **OK**.
5. Pomocí \wedge nebo \vee nastavte hmotnost potravin. Potvrďte stisknutím **OK**. Automatický program se spustí.
6. Hmotnost můžete kdykoli změnit. Stisknutím \wedge nebo \vee změňte hmotnost.
7. Po uplynutí času zazní zvukový signál. Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolný symbol.



U některých programů je nutné jídlo po 30 minutách otočit. Na displeji se zobrazí upozornění.

9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

9.1 Pečicí sonda

Je nutné nastavit dvě teploty: teplotu trouby a teplotu sondy ve středu pokrmu.

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



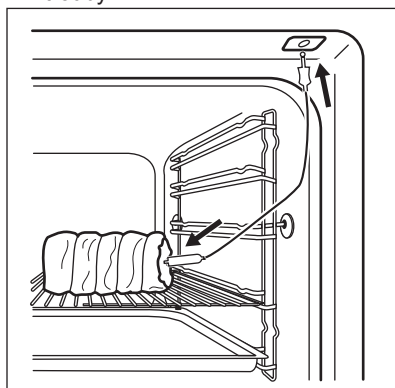
POZOR!

Používejte pouze dodávanou pečicí sondu nebo originální náhradní díly.



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

1. Zapněte spotřebič.
2. Zasuňte špičku pečicí sondy do středu masa.
3. Zasuňte zástrčku pečicí sondy do zásuvky na horní straně vnitřku trouby.



Na displeji se zobrazí symbol pečicí sondy.

4. Pomocí \wedge nebo \vee do pěti sekund nastavte teplotu sondy ve středu pokrmu.
5. Nastavte funkci pečení a v případě potřeby teplotu trouby.

Spotřebič vypočítá přibližný čas konce pečení. Čas konce pečení se liší v závislosti na množství jídla, nastavené teplotě trouby (minimálně 120 °C) a zvolených provozních režimech. Spotřebič vypočítá čas konce pečení do přibližně 30 minut.

6. Změnu teploty středu masa provede stisknutím Ⓜ .

Když teplota středu masa dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál. Spotřebič se automaticky vypne.

7. Signál vypnete stisknutím libovolného symbolu.

8. Zástrčku pečicí sondy vytáhněte ze zásuvky a maso vyjměte z trouby.



UPOZORNĚNÍ!

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

9.2 Teleskopické výsuvy



Instalační pokyny pro teleskopické výsuvy si uschovejte pro budoucí použití.

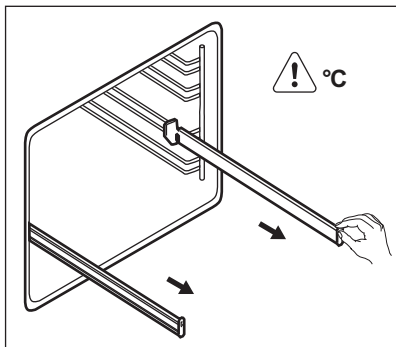
Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.



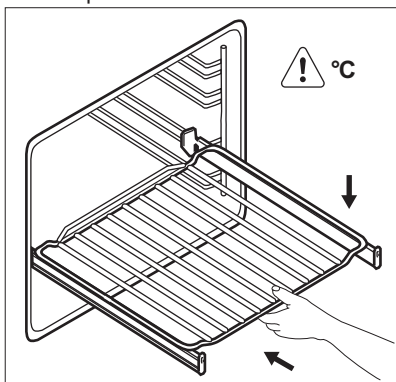
POZOR!

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

1. Pravou i levou teleskopickou výsuvu zcela vytáhněte.



2. Na teleskopické výsuvy položte tvarovaný rošt a opatrně je zasuňte do spotřebiče.



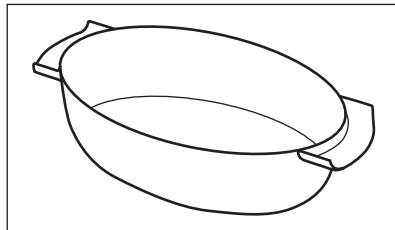
Před tím, než zavřete dvířka trouby, se ujistěte, že jste teleskopické výsuvy zcela zasunuli do spotřebiče.

9.3 Příslušenství pro vaření v páře

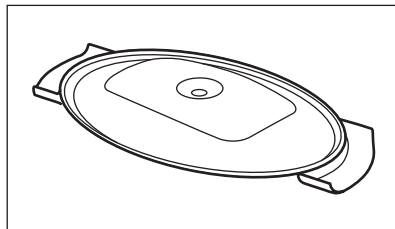
Dietní zapékač mísa pro funkce vaření v páře

Zapékač mísa se skládá ze skleněné mísy, víka s otvorem pro hadici (C) a ocelového roštu, který se pokládá na dno zapékač mísy.

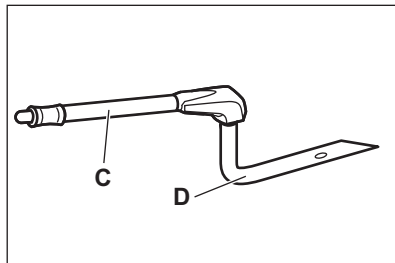
Skleněná mísa (A)



Víko (B)

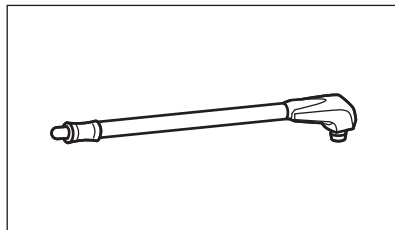


Tryska a hadice

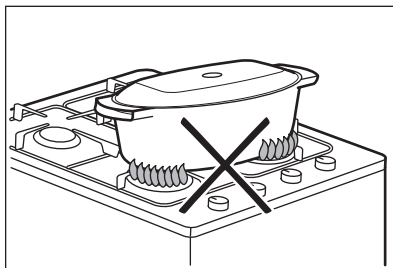
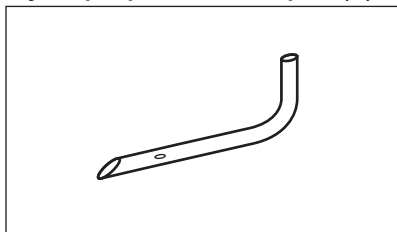


„C“ je hadice pro vaření v páře a „D“ je tryska pro přímé vaření v páře.

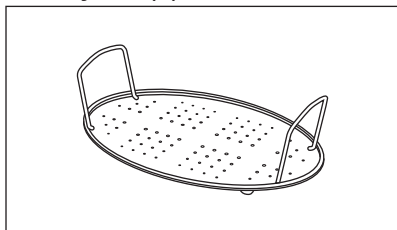
Hadice (C)



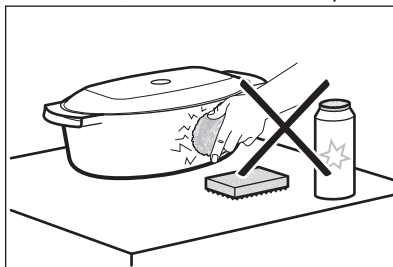
Tryska pro přímé vaření v páře (D)



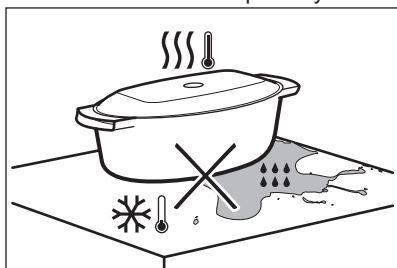
Ocelový rošt (E)



- Zapékačímísu nemyjte pomocí drátěnek, škrabek či čistících prášků.



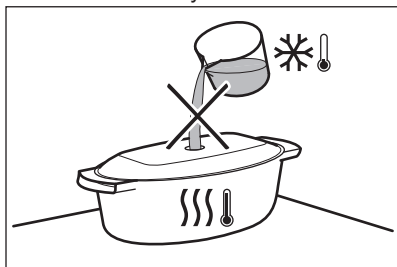
- Horkou zapékačímísu nepokládejte na chladné či mokré povrchy.



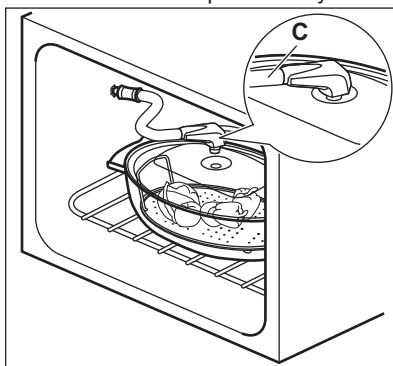
9.4 Vaření v páře v dietní zapékačímíse

Vložte jídlo na kovový rošt uvnitř zapékačímísy a zakryjte jej víkem.

- Do horké zapékačímísy nedávejte studené tekutiny.

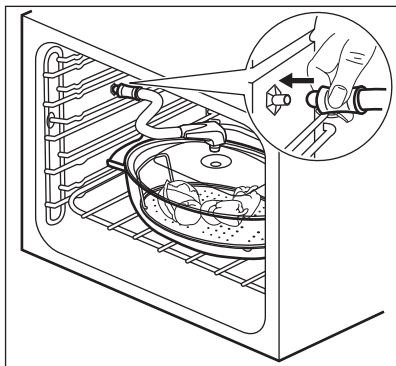


1. Zasuňte hadici do speciálního otvoru ve víku dietní zapékačímísy.



- Zapékačímísu nepokládejte na horkou varnou desku.

2. Vložte zapékačímísu na druhou úroveň roštu odspodu.
3. Druhý konec hadice zasuňte do vstupu páry.



Ujistěte se, že hadice není skřípnutá nebo že se nedotýká horního topného tělesa trouby.

4. Nastavte troubu na funkci vaření v páře.

9.5 Přímé vaření v páře

Vložte jídlo na kovový rošt uvnitř zapékací mísy. Přidejte trochu vody.



POZOR!

Nepoužívejte víko mísy.



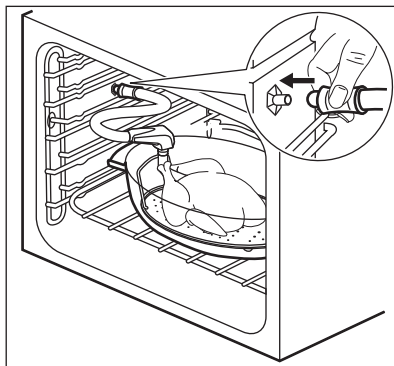
UPOZORNĚNÍ!

Při používání trysky za chodu trouby buďte opatrní. Když je trouba horká, vždy pro manipulaci s tryskou používejte chňapky. Když nepoužíváte parní funkci, vyndejte vždy trysku z trouby.



Použitá hadice je speciálně navržena pro přípravu jídel a neobsahuje nebezpečné látky.

1. Zasuňte trysku (D) do hadice (C). Druhý konec hadice zasuňte do vstupu páry.

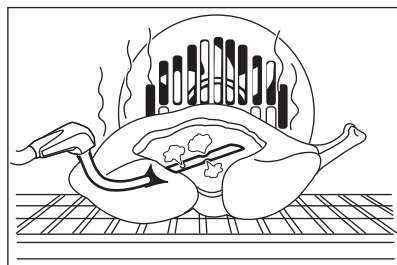


2. Vložte zapékací mísu na první nebo druhou úroveň roštu odspodu.

Ujistěte se, že hadice není skřípnutá nebo že se nedotýká horního topného tělesa trouby.

3. Nastavte troubu na funkci vaření v páře.

Pokud připravujete kuře, kachnu, krůtu, kůzlečí, velkou rybu nebo podobné jídlo, zasuňte trysku (D) přímo do duté části masa. Ujistěte se, že nejsou otvory ucpané.



Další informace o vaření v páře najdete v tabulkách pro vaření v páře v rámci kapitoly „Tipy a rady“.




10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE



10.1 Oblíbené

Svá oblíbená nastavení jako doba pečení, teplota nebo pečicí funkce si můžete uložit. Jsou dostupná v nabídce: Oblíbené. Můžete uložit 20 programů.

Uložení programu

1. Zapněte spotřebič.
2. Zvolte pečicí funkci nebo automatický program.


3. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji nezobrazí: ULOŽIT.
4. Potvrďte stisknutím OK.
Na displeji se zobrazí první volná pozice paměti.
5. Potvrďte stisknutím OK.
6. Zadejte název programu.
První písmeno bliká.
7. Stisknutím  nebo  změňte písmeno.
8. Stiskněte OK.
Následující písmeno bliká.
9. V případě potřeby proveďte opět krok 7.
10. Stisknutím a podržením tlačítka OK zadání uložíte.

Obsazené pozice paměti můžete přepsat. Když se na displeji zobrazí první volná pozice paměti, stiskněte  nebo  a stisknutím OK přepíšete stávající program.

Název programu můžete změnit v nabídce: Změnit název programu.

Spuštění programu

1. Zapněte spotřebič.
2. Zvolte nabídku: Oblíbené.
3. Potvrďte stisknutím OK.
4. Zvolte název svého oblíbeného programu.
5. Potvrďte stisknutím OK.

Stisknutím  přejdete přímo do nabídky: Oblíbené.



10.2 Použití funkce dětské bezpečnostní pojistky

Funkce dětské bezpečnostní pojistky brání náhodnému použití spotřebiče.



Pokud probíhá funkce pyrolytického čištění, dvířka se automaticky zablokují. Když stisknete jakýkoli symbol, na displeji se zobrazí hlášení.


1. Zapněte spotřebič.

2. Současně stiskněte  a , dokud se na displeji nezobrazí hlášení.

K vypnutí funkce dětské bezpečnostní pojistky zopakujte krok 2.



10.3 Blokování tlačítek

Tato funkce brání náhodné změně pečicí funkce. Můžete ji zapnout pouze, když je spotřebič v provozu.

1. Zapněte spotřebič.
2. Nastavte pečicí funkci nebo zvolte nastavení.
3. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji neobjeví: Blokování tlačítek.
4. Potvrďte stisknutím OK.



Pokud probíhá funkce pyrolytického čištění, dvířka se zablokují a na displeji se zobrazí symbol klíče.



Tuto funkci vypnete stisknutím . Na displeji se zobrazí zpráva. K potvrzení opět stiskněte  a poté OK.




Když spotřebič vypnete, vypne se i funkce.

10.4 Nastavit a spustit

Tato funkce umožňuje nastavit pečicí funkci (nebo program) a později ji použít jediným stisknutím libovolného symbolu.

1. Zapněte spotřebič.
2. Nastavte pečicí funkci.
3. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji neobjeví: Trvání.
4. Nastavte čas.
5. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji neobjeví: Nastavit a spustit.
6. Potvrďte stisknutím OK.

Stisknutím libovolného symbolu (kromě

) spustíte funkci: Nastavit a spustit. Nastavená pečicí funkce se spustí.

Po skončení pečicí funkce zazní zvukový signál.



- V průběhu pečicí funkce se zobrazuje Blokování tlačítek.
- Nabídka: Základní nastavení vám umožňují zapnout a vypnout funkci: Nastavit a spustit.

10.5 Automatické vypnutí

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



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

10.6 Jas displeje

U jasu displeje existují dva režimy:

- Noční jas - když je spotřebič vypnutý, tak je mezi 22:00 a 06:00 jas displeje nižší.
- Denní jas:
 - když je spotřebič zapnutý.
 - pokud se během režimu nočního jasu dotknete jakéhokoliv symbolu (kromě tlačítka ZAP/VYP), displej se na následujících 10 sekund přepne zpět do režimu denního jasu.
 - pokud je spotřebič vypnutý a nastavíte funkci: Minutka. Když se funkce dokončí, displej se přepne zpět do režimu nočního jasu.

10.7 Chladicí ventilátor

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

10.8 Bezpečnostní termostat

Nesprávná obsluha spotřebiče nebo vadné součásti mohou způsobit nebezpečné přehřátí. Aby se tomu zabránilo, je tato trouba vybavena bezpečnostním termostatem, který přeruší napájení. Po poklesu teploty se trouba opět automaticky zapne.

11. TIPY A RADY



UPOZORNĚNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.



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

11.1 Všeobecné informace

- Spotřebič má pět úrovní roštů. Polohy roštů ve spotřebiči se počítají zdola.
- Tento spotřebič je vybaven speciálním systémem, který zajišťuje oběh vzduchu a stálou recyklaci páry. Tento systém umožňuje pečení a

vaření v páře, takže jídla jsou uvnitř měkká a na povrchu mají kůrčičku. Doba pečení a spotřeba energie jsou sníženy na minimum.

- Ve spotřebiči nebo na skleněných panelech dvířek se může srážet vlhkost. To je normální jev. Při otvírání dvířek spotřebiče během přípravy jídla vždy odstupte. Kondenzaci snížíte, když spotřebič vždy před přípravou jídla na 10 minut předehtějte.
- Po každém použití spotřebiče setřete vlhkost.
- Při přípravě jídel na dno spotřebiče nestavte žádné předměty a žádnou část spotřebiče nezakrývejte

hliníkovou fólií. Mohlo by to ovlivnit výsledky pečení a poškodit smalt.

11.2 Pečení moučníků

- Neotvírejte dvířka, dokud neuplynou 3/4 času nutného k pečení.
- Jestliže do trouby vložíte dva plechy na pečení, musí být mezi plechy jedna úroveň drážek volná.

11.3 Pečení masa a ryb

- Při pečení velmi tučného jídla použijte hluboký pekáč / plech, aby se v troubě nevytvořily skvrny, které by již nemusely jít odstranit.
- Před podáváním nechte maso odpočívat asi 15 minut, a teprve

potom ho krájejte, aby nevytekla šťáva.

- Do hlubokého pekáče / plechu nalijte trochu vody, aby se při pečení tolik nekouřilo. Kondenzaci kouře zabráníte dolitím vody pokaždé, když se odpaří.

11.4 Doby přípravy

Doba přípravy záleží na druhu potravin, jejich konzistenci a množství.

Nejprve sledujte průběh pečení a jeho výsledek. Postupně si najděte nejlepší nastavení (nastavení teploty, dobu pečení, apod.) pro nádobí, recepty a množství potravin, které s tímto spotřebičem používáte.

11.5 Tabulka pro pečení

Koláče

Jídlo	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Šlehané recepty	170	2	160	3 (2 a 4)	45 - 60	V koláčové formě
Křehké těsto	170	2	160	3 (2 a 4)	20 - 30	V koláčové formě
Tvarohový koláč s podmáslím	170	1	165	2	80 - 100	V koláčové formě o průměru 26 cm
Jablečný dort (jablečný koláč) ¹⁾	170	2	160	2 (vlevo a vpravo)	80 - 100	Ve dvou koláčových formách o průměru 20 cm na tvarovaném roštu
Závin	175	3	150	2	60 - 80	Na plechu na pečení

Jídlo	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Marmeládový dort	170	2	165	2 (vlevo a vpravo)	30 - 40	V koláčové formě o průměru 26 cm
Piškotový koláč	170	2	150	2	40 - 50	V koláčové formě o průměru 26 cm
Vánoční dort / bohatý ovocný dort ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	V koláčové formě o průměru 20 cm
Švestkový koláč ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	Ve formě na chleba
Malé koláčky - na jedné úrovni ¹⁾	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Na plechu na pečení
Malé koláčky - na dvou úrovních ¹⁾	-	-	140 - 150	2 a 4	25 - 35	Na plechu na pečení
Malé koláčky - na třech úrovních ¹⁾	-	-	140 - 150	1, 3 a 5	30 - 45	Na plechu na pečení
Sušenky / proužky těsta - na jedné úrovni	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Na plechu na pečení
Sušenky / proužky těsta - na dvou úrovních	-	-	140 - 150	2 a 4	35 - 40	Na plechu na pečení

Jídlo	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Sušenky / proužky těsta - na třech úrovních	-	-	140 - 150	1, 3 a 5	35 - 45	Na plechu na pečení
Pusinky - na jedné úrovni	120	3	120	3	80 - 100	Na plechu na pečení
Pusinky - na dvou úrovních ¹⁾	-	-	120	2 a 4	80 - 100	Na plechu na pečení
Žemle ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	Na plechu na pečení
Banánky - na jedné úrovni	190	3	170	3	25 - 35	Na plechu na pečení
Banánky - na dvou úrovních	-	-	170	2 a 4	35 - 45	Na plechu na pečení
Ploché koláče s náplní	180	2	170	2	45 - 70	V koláčové formě o průměru 20 cm
Bohatý ovocný koláč	160	1	150	2	110 - 120	V koláčové formě o průměru 24 cm
Piškotový dort ¹⁾	170	1	160	2 (vlevo a vpravo)	30 - 50	V koláčové formě o průměru 20 cm

¹⁾ Předehřejte troubu po dobu 10 minut.

Chléb a pizza

Jídlo	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Bílý chléb ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 kusy, 500 g jeden kus
Žitný chléb	190	1	180	1	30 - 45	Ve formě na chleba
Bagety/ kaiserky ¹⁾	190	2	180	2 (2 a 4)	25 - 40	6 - 8 rohlíčků na plechu na pečení
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Na plechu na pečení nebo v hlubokém pekáči / plechu
Čajové koláčky ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	Na plechu na pečení

¹⁾ Předehřejte troubu po dobu 10 minut.

Koláče s náplní

Jídlo	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Těstovinový náryp	200	2	180	2	40 - 50	Ve formě
Zeleninový náryp	200	2	175	2	45 - 60	Ve formě
Lotrinský slaný koláč ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	Ve formě
Lasagne ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Ve formě
Zapečené cannelloni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Ve formě

¹⁾ Předehřejte troubu po dobu 10 minut.

Maso

Jídlo	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Hovězí	200	2	190	2	50 - 70	Na tvarovaném roštu
Vepřové	180	2	180	2	90 - 120	Na tvarovaném roštu
Telecí	190	2	175	2	90 - 120	Na tvarovaném roštu
Anglický rostbíf, nepečený	210	2	200	2	50 - 60	Na tvarovaném roštu
Anglický rostbíf, středně pečený	210	2	200	2	60 - 70	Na tvarovaném roštu
Anglický rostbíf, dobře propečený	210	2	200	2	70 - 75	Na tvarovaném roštu
Vepřové plecko	180	2	170	2	120 - 150	S kůží
Vepřové nožičky	180	2	160	2	100 - 120	2 kousky
Jehněčí	190	2	175	2	110 - 130	Kýta
Kuře	220	2	200	2	70 - 85	Celé
Krůta	180	2	160	2	210 - 240	Celá
Kachna	175	2	220	2	120 - 150	Celá
Husa	175	2	160	1	150 - 200	Celá
Králík	190	2	175	2	60 - 80	Naporcovaný
Zajíc	190	2	175	2	150 - 200	Naporcovaný
Bažant	190	2	175	2	90 - 120	Celý

Ryby

Jídlo	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Pstruh / pražma	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 ryby
Tuňák / losos	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 filetů

11.6 Gril



Prázdnou troubu vždy na tři minuty předejte.

Jídlo	Množství		Teplota (°C)	Čas (min)		Poloha roštu
	Ks	(g)		1. strana	2. strana	
Hovězí svíčková	4	800	max.	12 - 15	12 - 14	4
Hovězí biftek	4	600	max.	10 - 12	6 - 8	4
Klobásy	8	-	max.	12 - 15	10 - 12	4
Vepřové kotlety	4	600	max.	12 - 16	12 - 14	4
Kuře (roz-krojené na polovinu)	2	1000	max.	30 - 35	25 - 30	4
Kebaby	4	-	max.	10 - 15	10 - 12	4
Kuřecí prsa	4	400	max.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburgery	6	600	max.	20 - 30	-	4
Rybí filé	4	400	max.	12 - 14	10 - 12	4
Toasty	4 - 6	-	max.	5 - 7	-	4
Topinky	4 - 6	-	max.	2 - 4	2 - 3	4

11.7 Turbo gril

Hovězí

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Rostbíf nebo hovězí filet, nepropečený ¹⁾	na cm tloušťky	190 - 200	5 - 6	1 nebo 2
Rostbíf nebo hovězí filet, středně propečený ¹⁾	na cm tloušťky	180 - 190	6 - 8	1 nebo 2
Hovězí pečeně nebo filet, dobře propečený ¹⁾	na cm tloušťky	170 - 180	8 - 10	1 nebo 2

¹⁾ Předehřejte troubu.

Vepřové

Jídlo	Množství (kg)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Plec, krkoviče, kýta v celku	1 - 1,5	160 - 180	90 - 120	1 nebo 2
Kotlety, žebírka	1 - 1,5	170 - 180	60 - 90	1 nebo 2
Sekaná	0,75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 nebo 2
Vepřové koleno (předvařené)	0,75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 nebo 2

Telecí

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

Jehněčí

Jídlo	Množství (kg)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Jehněčí kýta, jehněčí pečeně	1 - 1,5	150 - 170	100 - 120	1 nebo 2
Jehněčí hřbet	1 - 1,5	160 - 180	40 - 60	1 nebo 2

Drůbež

Jídlo	Množství (kg)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kusy drůbeže	0,2 - 0,25 g každý	200 - 220	30 - 50	1 nebo 2
Půlka kuřete	0,4 - 0,5 g každá	190 - 210	35 - 50	1 nebo 2

Jídlo	Množství (kg)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kuře, brojler	1 - 1,5	190 - 210	50 - 70	1 nebo 2
Kachna	1,5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 nebo 2
Husa	3,5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 nebo 2
Krůta	2,5 - 3,5	160 - 180	120 - 150	1 nebo 2
Krůta	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 nebo 2

Ryby

Jídlo	Množství (kg)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Celá ryba nad 1 kg	1 - 1,5	210 - 220	40 - 60	1 nebo 2

11.8 Horký vzduch s párou



Během vaření otvírejte dvířka spotřebiče, pouze je-li to nezbytně nutné.

Jídlo Druh potravin	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roš- tu
Zapečené těstoviny	180 - 200	45 - 60	2
Lasagne	180 - 200	45 - 60	2
Zapečené brambory	190 - 210	55 - 80	2
Sladké pokrmy	180 - 200	45 - 60	2
Kulatý koláč nebo brioška	160 - 170	50 - 70	1
Kynutá pletýnka / věnec	170 - 190	40 - 50	2
Drobenkový koláč (suchý)	160 - 170	20 - 40	3
Sušenky z kynutého těsta	160 - 170	20 - 40	2

11.9 Nízkoteplotní pečení

Tuto funkci použijte k přípravě libových, měkkých kousků masa a ryb s teplotou ve středu nižší než 65 °C. Tato funkce není vhodná pro dušení masa nebo pro pečení tučného vepřového masa. Použitím pečicí sondy můžete zajistit správnou teplotu středu masa (viz tabulka pro pečicí sondu).

Během prvních 10 minut můžete nastavit teplotu trouby mezi 80 °C a 150 °C. Výchozí teplota je 90 °C. Poté, co

nastavíte teplotu, trouba pokračuje v pečení při 80 °C. Tuto funkci nepoužívejte pro přípravu drůbeže.



Při použití této funkce vždy vařte bez pokličky nebo víka.

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

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Hovězí pečeně	1 000 - 1 500 g	120	120 - 150	1
Hovězí plátek	1 000 - 1 500 g	120	90 - 150	3
Telecí pečeně	1 000 - 1 500 g	120	120 - 150	1
Steaky	200 - 300 g	120	20 - 40	3

11.10 Rozmrazování

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

11.11 Zavařování

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

- Na plech na pečení nedávejte více než šest litrových zavařovacích sklenic.
- Sklenice naplňte rovnoměrně a uzavřete je.
- Sklenice se nesmí navzájem dotýkat.
- Do plechu na pečení nalijte 1/2 litru vody, aby v troubě bylo dostatečné vlhko.
- Jakmile začne tekutina v prvních sklenicích perlit (u litrových sklenic asi za 35–60 minut), troubu vypněte nebo snižte teplotu na 100 °C (viz tabulka).

Měkké ovoce

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

Peckoviny

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

Zelenina

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

1) Po vypnutí spotřebiče nechte stát v troubě.

11.12 Sušení

- 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

11.13 Horký vzduch + Pára**Koláče a cukroví**

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Poznámky
Jablečný dort ¹⁾	160	60 - 80	2	V koláčové formě o průměru 20 cm
Ovocné koláče	175	30 - 40	2	V koláčové formě o průměru 26 cm
Ovocný koláč	160	80 - 90	2	V koláčové formě o průměru 26 cm
Piškotový koláč	160	35 - 45	2	V koláčové formě o průměru 26 cm
Panettone ¹⁾	150 - 160	70 - 100	2	V koláčové formě o průměru 20 cm
Švestkový koláč ¹⁾	160	40 - 50	2	Ve formě na chleba
Malé moučníky	150 - 160	25 - 30	3 (2 a 4)	Na plechu na pečení
Sušenky	150	20 - 35	3 (2 a 4)	Na plechu na pečení
Sladké pečivo ¹⁾	180 - 200	12 - 20	2	Na plechu na pečení

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Poznámky
Briošky ¹⁾	180	15 - 20	3 (2 a 4)	Na plechu na pečení

1) Předehřejte troubu po dobu 10 minut.

Koláče s náplní

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Poznámky
Plněná zelenina	170 - 180	30 - 40	1	Ve formě
Lasagne	170 - 180	40 - 50	2	Ve formě
Zapečené brambory	160 - 170	50 - 60	1 (2 a 4)	Ve formě

Maso

Jídlo	Množství (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Poznámky
Vepřová pečeně	1 000	180	90 - 110	2	Na tvarovaném roštu
Telecí	1 000	180	90 - 110	2	Na tvarovaném roštu
Hovězí pečeně - nepropečená	1 000	210	45 - 50	2	Na tvarovaném roštu
Hovězí pečeně - středně propečená	1 000	200	55 - 65	2	Na tvarovaném roštu
Hovězí pečeně - propečená	1 000	190	65 - 75	2	Na tvarovaném roštu
Jehněčí	1 000	175	110 - 130	2	Kýta
Kuře	1 000	200	55 - 65	2	Celé
Krůta	4 000	170	180 - 240	2	Celá
Kachna	2 000 - 2 500	170 - 180	120 - 150	2	Celá
Husa	3 000	160 - 170	150 - 200	1	Celá
Králík	-	170 - 180	60 - 90	2	Naporcovaný

Ryby

Jídlo	Množství (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Poznámky
Pstruh	1 500	180	25 - 35	2	3 - 4 ryby
Tuňák	1 200	175	35 - 50	2	4 - 6 filetů

Jídlo	Množství (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Poznámky
Hejk	-	200	20 - 30	2	-

11.14 Vaření v dietní zapékací míse

Použití funkce: Horký vzduch + Pára.

Zelenina

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Brokolice, růžičky	130	20 - 25	2
Lilek	130	15 - 20	2
Květák, růžičky	130	25 - 30	2
Rajčata	130	15	2
Chřest, bílý	130	25 - 35	2
Chřest, zelený	130	35 - 45	2
Cukety, plátky	130	20 - 25	2
Mrkev	130	35 - 40	2
Fenykl	130	30 - 35	2
Kedluben	130	25 - 30	2
Paprika, proužky	130	20 - 25	2
Celer, plátky	130	30 - 35	2

Maso

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Vařená šunka	130	55 - 65	2
Pošírovaná kuřecí prsa	130	25 - 35	2
Uzené maso (vepřová kýta)	130	80 - 100	2

Ryby

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Pstruh	130	25 - 30	2
Losos, filety	130	25 - 30	2

Přílohy

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Rýže	130	35 - 40	2
Neloupané brambory, střední	130	50 - 60	2
Vařené brambory, čtvrtky	130	35 - 45	2
Polenta	130	35 - 45	2

11.15 Příprava pizzy



Prázdnou troubu vždy na 10 minut předehřejte.

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Poznámky
Pizza (tenká)	200 - 220	15 - 25	1	Na plechu na pečení
Pizza (s velkou náplní)	200 - 220	20 - 30	1	Na plechu na pečení
Mini pizza	200 - 220	15 - 20	1	Na plechu na pečení
Jablečný dort	150 - 170	50 - 70	1	V koláčové formě o průměru 20 cm
Dort	170 - 190	35 - 50	1	V koláčové formě o průměru 26 cm
Cibulový koláč	200 - 220	20 - 30	2	Na plechu na pečení

11.16 Regenerace



Prázdnou troubu vždy na 10 minut předehřejte.

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Dušená/zapékaná jídla	130	15 - 25	2
Těstoviny s omáčkou	130	10 - 15	2
Přílohy (např. rýže, brambory, těstoviny)	130	10 - 15	2

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Jídla na jeden talíř	130	10 - 15	2
Maso	130	10 - 15	2
Zelenina	130	10 - 15	2

11.17 Pečení chleba



Prázdnou troubu vždy na 10 minut předehejte.

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Poznámky
Bílý chléb	1 000 g	180 - 190	45 - 60	2	1 - 2 kusy, 500 g každý
Pečivo	500 g	190 - 210	20 - 30	2 (2 a 4)	6 - 8 rohlíků na plechu na pečení
Žitný chléb	1 000 g	180 - 200	50 - 70	2	1 - 2 kusy, 500 g každý
Italský chléb Focaccia	-	190 - 210	20 - 25	2	Na plechu na pečení

11.18 Tabulka pečicí sondy

Jídlo	Teplota středu pokrmu (°C)
Telecí pečeně	75 - 80
Telecí koleno	85 - 90
Anglický rostbíf, nepropečený	45 - 50
Anglický rostbíf, středně propečený	60 - 65
Anglický rostbíf, dobře propečený	70 - 75
Vepřové plecko	80 - 82
Vepřové nožičky	75 - 80
Jehněčí	70 - 75
Kuře	98
Zajíc	70 - 75
Pstruh / pražma	65 - 70
Tuňák / losos	65 - 70

12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

12.1 Poznámky k čištění

- Přední stranu spotřebiče otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a mycího prostředku.
- K čištění kovových ploch použijte běžný čisticí prostředek.
- Vnitřek spotřebiče čistěte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídel může způsobit požár. 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 nepřílnavé příslušenství, nečistěte je agresivními čisticími prostředky, ostrými předměty, ani je nemýjte v myčce nádobí. Mohlo by dojít k poškození nepřílnavého povrchu.

12.2 Spotřebiče z nerezové oceli nebo hliníku

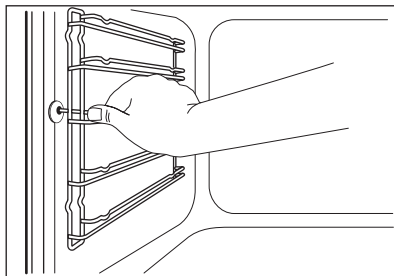


Dvířka trouby čistěte pouze vlhkou houbou. Osušte je měkkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte ocelové drátěnky, kyseliny nebo abrazivní (pískové) prostředky, protože by mohly poškodit povrch trouby. Ovládací panel vyčistěte se stejnou opatrností.

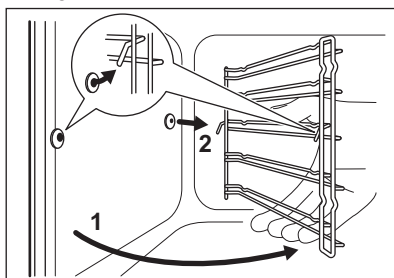
12.3 Vyjmutí drážek na rošty

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.

12.4 Pyrolýza



POZOR!

Vyjměte všechno příslušenství a vyjimatelné drážky.



POZOR!

Před spuštěním čisticího procesu se ujistěte, že je zásobník na vodu prázdný. Viz „Vyprázdnění zásobníku na vodu“.



Proces pyrolytického čištění nemůže začít:

- Pokud jste neodpojili zástrčku pečicí sondy ze zásuvky.

- Pokud jste nezavřeli plně dvířka trouby.

Nejhorší nečistoty odstraňte ručně.



POZOR!

Jsou-li ve stejné skříni instalovány další spotřebiče, nepoužívejte je současně se spuštěnou funkcí: Pyrolýza. Spotřebič by se mohl poškodit.

1. Vnitřní stranu dvířek omyjte horkou vodou, abyste zabránili připálení zbytků jídel horkým vzduchem.
2. Zapněte spotřebič a v hlavní nabídce zvolte funkci: Pyrolýza. Potvrďte stisknutím **OK**.
3. Nastavte délku čištění:

Funkce	Popis
Rychlé	1 hodina pro nízký stupeň nečistot
Obvyklý	1 hodina 30 minut pro obvyklý stupeň nečistot
Intenzivní	2 hodiny 30 minut pro vysoký stupeň nečistot

4. Nastavení potvrďte stisknutím **OK**.



Jakmile se pyrolytické čištění spustí, dvířka spotřebiče se zamknou a osvětlení nefunguje.



Chcete-li zastavit pyrolytické čištění před jeho dokončením, vypněte spotřebič.



UPOZORNĚNÍ!

Po dokončení funkce je spotřebič velmi horký. Nechte jej vychladnout. Hrozí nebezpečí popálení.



Po dokončení funkce zůstanou dvířka zamčená po dobu fáze chladnutí. Během fáze chladnutí nelze použít některé funkce spotřebiče.

12.5 Čištění zásobníku na vodu



UPOZORNĚNÍ!

Během procesu čištění nenalévejte vodu do zásobníku.



Během procesu čištění může trochu vody odkapávat ze vstupu páry do vnitřku trouby. Položte odkapávací plech na úroveň přímo pod vstupem páry, abyste zabránili odkapávání vody na dno vnitřku trouby.

Po určité době se ve vaší troubě může usazovat vodní kámen. Zabráňte tomu čištěním těch částí trouby, které vytvářejí páru. Po každém vaření v páře vylijte vodu ze zásobníku.

Druhy vody

- **Měkká voda s nízkým obsahem vodního kamene** - výrobce ji doporučuje, protože snižuje počet cyklů čištění.
- **Voda z kohoutku** - můžete ji používat, má-li vaše domácí zásobování vodou čističku nebo demineralizační filtr.
- **Tvrdá voda s vysokým obsahem vodního kamene** - nemá žádný vliv na výkon spotřebiče, ale zvyšuje počet cyklů čištění.

TABULKA OBSAHU VÁPNIKU UVÁDĚNÁ W.H.O. (Světovou zdravotnickou organizací)

Ukládání vápníku	Tvrdość vody		Klasifikace vody	Spust'íte od-vápnění každych
	(Francouzské stupně)	(Německé stupně)		
0 - 60 mg/l	0 - 6	0 - 3	Neminerální nebo měkká	75 cyklů - 2,5 měsíce
60 - 120 mg/l	6 - 12	3 - 7	Středně tvrdá	50 cyklů - 2 měsíce
120 - 180 mg/l	12 - 18	8 - 10	Tvrdá nebo vápenatá	40 cyklů - 1,5 měsíce
více než 180 mg/l	více než 18	více než 10	Velmi tvrdá	30 cyklů - 1 měsíc

1. Zásobník na vodu naplňte 850 ml vody a 50 ml kyseliny citronové (pět čajovými lžičkami). Vypněte troubu a počkejte přibližně 60 minut.
2. Zapněte troubu a nastavte funkci: Horký vzduch + Pára. Nastavte teplotu 230 °C. Po 25 minutách troubu vypněte a nechte ji 15 minut vychladnout.
3. Zapněte troubu a nastavte funkci: Horký vzduch + Pára. Nastavte teplotu na 130 až 230 °C a po 10 minutách troubu vypněte.

Nechte ji vychladnout a pokračujte ve vyprázdňování zásobníku na vodu. Viz „Vyprázdňování zásobníku na vodu“.

4. Zásobník na vodu vypláchněte a zbývající usazený vodní kámen v troubě vyčistěte pomocí hadru.
5. Rukou vyčistěte vypouštěcí hadici v roztoku teplé vody s mycím prostředkem. Z důvodu možného poškození nepoužívejte kyseliny, spreje nebo podobné čisticí prostředky.

12.6 Čištění dvířek trouby

Dvířka trouby jsou osazena čtyřmi skleněnými panely. Dvířka trouby a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat.

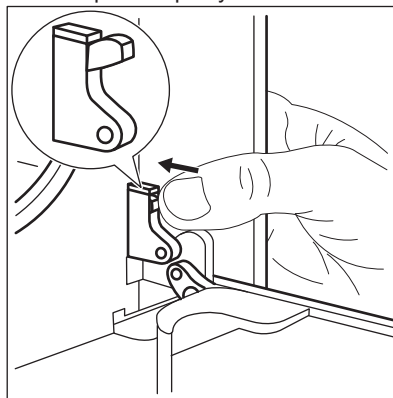


Jestliže se pokusíte vytáhnout skleněné panely předtím než odstraníte dvířka trouby, mohou se dvířka náhle zavřít.

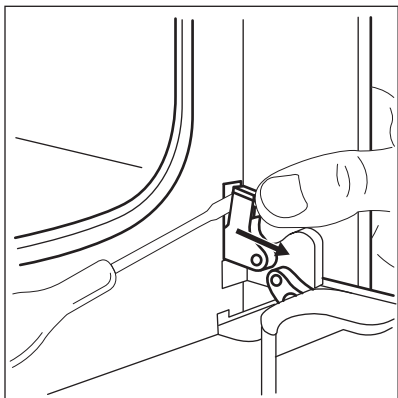


POZOR!
Spotřebič bez skleněných panelů nepoužívejte.

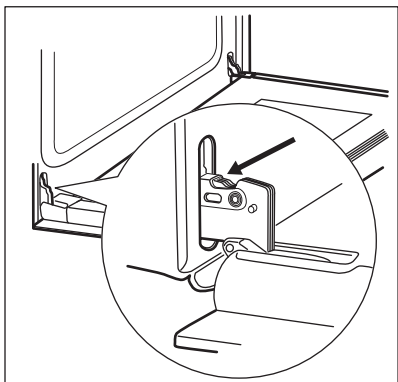
1. Dvířka zcela otevřete a zaměříte se na dveřní závěs na pravé straně dvířek.
2. Zatlačte na zajišťovací prvek, dokud nezapadne zpátky.



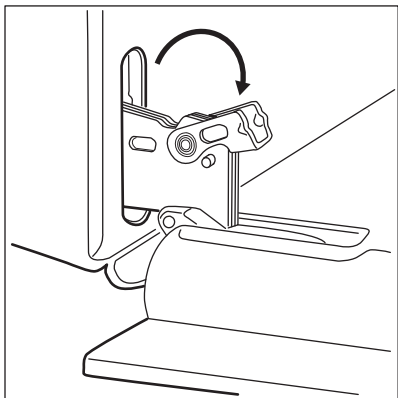
3. Jednou rukou držte zatlačený prvek. Pomocí šroubováku druhou rukou nadzdvihněte a otočte páčku pravého závěsu dvířek.



4. Zaměřte se na dveřní závěs na levé straně dvířek.

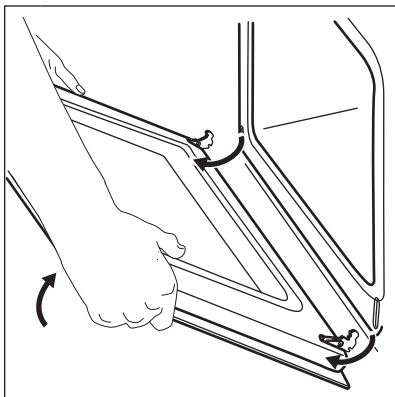


5. Zvedněte a otočte páčku na levém závěsu.

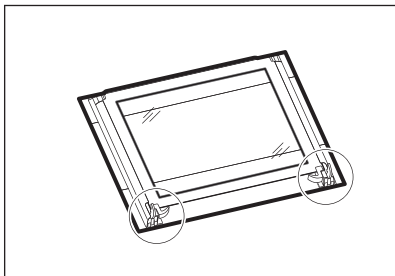


6. Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (do poloviny). Pak dvířka

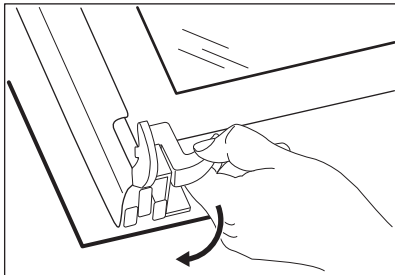
vytáhněte směrem dopředu z jejich umístění.



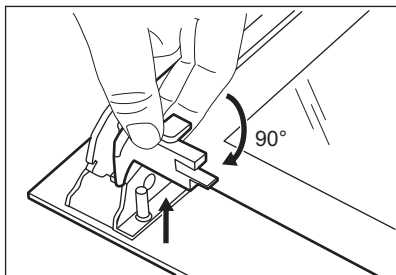
7. Dvířka položte na pevnou plochu na měkkou látku.



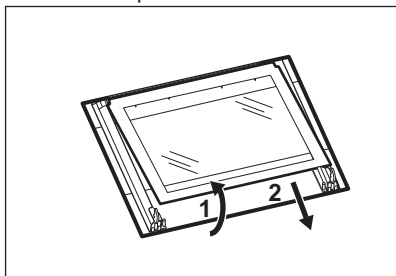
8. Uvolněte blokovací systém a vytáhněte skleněné panely.



9. Otočte dva spojovací díly o 90° a vytáhněte je z jejich umístění.



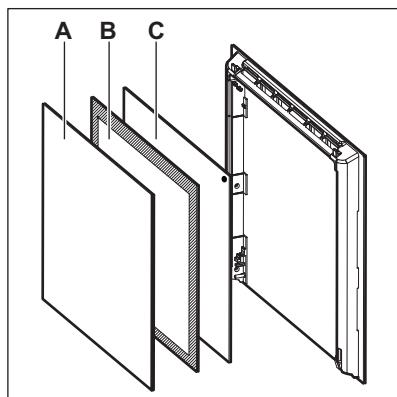
10. Skleněné panely nejprve opatrně nadzdvihněte a poté jej jeden po druhém vytáhněte. Začněte od vrchního panelu.



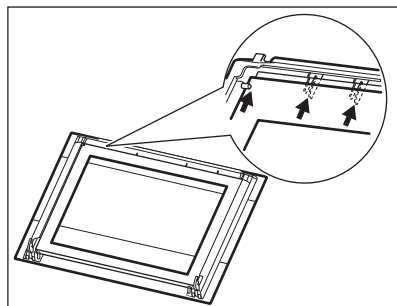
11. Skleněné panely omyjte vodou se saponátem. Skleněné panely pečlivě osušte.

Po vyčištění skleněné panely a dvířka trouby opět nasadte. Provedte výše uvedené kroky v opačném pořadí.

Dávejte pozor, abyste skleněné panely (A, B a C) nasadili zpět ve správném pořadí. Prostřední panel (B) má ozdobný rám. Oblast potisku skla musí směřovat k vnitřní straně dvířek. Po instalaci se dále ujistěte, že povrch rámu skleněného panelu (B) není na potisku skla na dotek drsný.



Ujistěte se, že jste prostřední skleněný panel usadili do správné polohy.



12.7 Výměna žárovky

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



UPOZORNĚNÍ!

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



POZOR!

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

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

Zadní 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.

13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD






UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

13.1 Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Troubu nelze zapnout ani používat.	Trouba není zapojená do elektrické sítě nebo je připojena 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.	Dvířka nejsou správně zavřená.	Zcela dvířka zavřete.
Trouba nehřeje.	Je uvolněná pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka uvolňuje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
Osvětlení nefunguje.	Vadná žárovka.	Vyměňte žárovku.
Uvnitř trouby je voda.	Nalili jste do zásobníku příliš mnoho vody.	Vypněte troubu a vodu odsajte pomocí hadříku nebo houbičky.
Vaření v páře nefunguje.	V zásobníku není žádná voda.	Naplněte zásobník vodou.
Vaření v páře nefunguje.	Vodní kámen ucpal otvor.	Zkontrolujte otvor vstupu páry. Odstraňte vodní kámen.

Problém	Možná příčina	Řešení
Vyprázdnění zásobníku na vodu trvá déle než tři minuty nebo z otvoru vstupu páry na zásobníku uniká voda.	V troubě je usazený vodní kámen.	Vyčistěte zásobník na vodu. Viz „Čištění zásobníku na vodu“.
Na displeji se zobrazí F111.	Zástrčka pečicí sondy není správně zasunuta do zásuvky.	Zástrčku pečicí sondy zasuňte co nehlouběji do zásuvky.
Na displeji se zobrazuje chybový kód, který není uvedený v tabulce.	Jedná se závadu na elektroinstalaci.	<ul style="list-style-type: none"> • Troubu vypněte a znovu zapněte prostřednictvím domovní pojistky nebo ochranného spínače v pojistkové skříňce. • Pokud se chybový kód na displeji zobrazí znovu, kontaktujte oddělení péče o zákazníky.
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.
Spotřebič je zapnutý, ale nehřeje. Ventilátor nefunguje. Na displeji se zobrazí "Demo".	Je zapnutý režim demo.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vypněte spotřebič. 2. Stiskněte a podržte , dokud se spotřebič nezapne a nevypne. 3. Současně stiskněte a podržte  a , dokud nezazní zvukový signál a nepřestane se zobrazovat "Demo".

13.2 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)

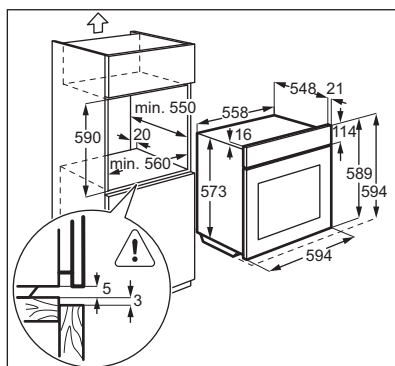
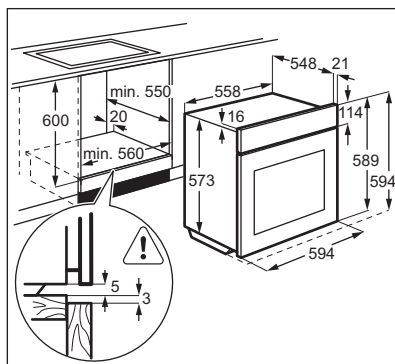
14. INSTALACE



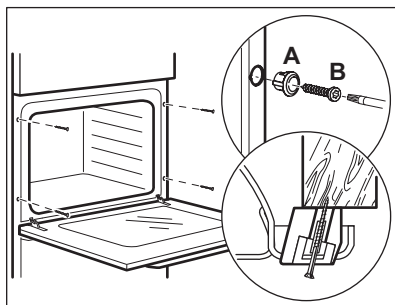
UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

14.1 Vestavba



14.2 Připevnění spotřebiče ke skřínce



14.3 Elektrická instalace



Výrobce nenese odpovědnost za úrazy či škody způsobené nedodržením bezpečnostních pokynů uvedených v kapitolách o bezpečnosti.

Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

14.4 Kabel

Typy kabelů vhodné pro instalaci nebo výměnu:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Průřez kabelu viz celkový příkon uvedený na typovém štítku. Můžete rovněž nahlédnout do tabulky:

Celkový výkon (W)	Průřez kabelu (mm ²)
max. 1 380	3 x 0.75
max. 2 300	3 x 1
max. 3 680	3 x 1.5

Zemnicí vodič (žlutozelený) musí být přibližně o 2 cm delší než fázový a nulový vodič (modrý a hnědý).

15. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

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

Název dodavatele	Electrolux
Označení modelu	EOC6851AAX
Index energetické účinnosti	88,2
Třída energetické účinnosti	A
Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim	0,93 kWh/cykklus
Spotřeba energie se standardním zatížením, intenzivní horkovzdušný režim	0,75 kWh/cykklus
Počet pečicích prostorů	1
Tepelný zdroj	Elektrická energie
Objem	72 l
Typ trouby	Vestavná trouba
Hmotnost	42.1 kg

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


15.2 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 efektivnější úsporu energie používejte kovové nádoby.
 - Je-li to možné, jídlo vkládejte do trouby, aniž byste ji předehtřivali.
 - 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 pečicích funkcí spuštěn program s volbou času (Trvání, Ukončení) a doba pečení je delší než 30 minut, topné články se automaticky vypnou po uplynutí 10 % nastaveného času. Ventilátor a osvětlení nadále pracují.
- **Vaření s vypnutým osvětlením** - během pečení osvětlení vypněte a zapínejte ho pouze v případě potřeby.
- **Uchování teploty jídla** - chcete-li využít zbytkové teplo k uchování teploty pokrmu, zvolte nejnižší možné nastavení teploty. Na displeji se zobrazí zbytková teplota.
- **Eco funkce** - viz „Pečicí funkce“.
- Při použití funkce: **Horký vzduch s párou** se osvětlení vypne po 30 sekundách. Můžete je podle potřeby znovu zapnout.

- Pokud používáte funkce **Eco**, osvětlení se vypne. Můžete je podle potřeby znovu zapnout.

16. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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

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

www.electrolux.com/shop



867310286-C-252015

