CS

Electrolux
Návod k použití

CombiSteam Deluxe
Parní trouba
EEB8587POX
EOB8857AOX

Electrolux

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE..... 3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY 4
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....7
4. OVLÁDACÍ PANEL.....8
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....9
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ..... 10
7. FUNKCE HODIN..... 20
8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY.....21
9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ..... 21
10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....24
11. TIPY A RADY..... 26
12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA..... 46
13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....50
14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST..... 52

MYSLÍME NA VÁS

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

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

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

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

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

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

⚠ Upozornění / Důležité bezpečnostní informace

ⓘ Všeobecné informace a rady

Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtěte ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nenese odpovědnost za žádný úraz ani škodu v důsledku nesprávné instalace nebo použití. Návod k použití vždy uchovávejte na bezpečném a přístupném místě pro jeho budoucí použití.

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo vedením, které zohledňuje bezpečný provoz spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče.
- Děti ve věku tří až osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.
- Děti mladší tří let bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí a řádně je zlikvidujte.
- Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přibližovaly. Přístupné části jsou horké.
- Pokud je spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

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

- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho dostupné části se mohou během používání zahřát na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
- Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Před údržbou vždy spotřebič odpojte od napájení.
- Před výměnou žárovky se nejprve přesvědčte, že je spotřebič vypnutý, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čištění skleněných dvířek, mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- Jestliže je poškozený napájecí kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.
- K odstranění drážek na rošty nejprve odtáhněte přední a poté zadní konec drážek na rošty od stěny trouby. Drážky roštů instalujte stejným postupem v opačném pořadí.
- Používejte pouze pečicí sondu doporučenou k tomuto spotřebiči.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace

VAROVÁNÍ!
Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

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

2.2 Připojení k elektrické síti

VAROVÁNÍ!
Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Jestliže potřebujete vyměnit přívodní kabel, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče, obzvláště, jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ni síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Tento spotřebič je v souladu se směrnicemi EHS.

2.3 Použití spotřebiče

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

- Tento spotřebič je určen pouze k domácímu použití.
- 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 vnitřku spotřebiče nepokládejte hliníkovou fólii.
  - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
  - Po dokončení pečení nenechávejte vlhká jídla ve spotřebiči.
  - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.

- Barevné změny na smaltovaném povrchu nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Při pečení vlhkých koláčů používejte hluboký plech. Ovocné 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, byt nebo podlahu. Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

2.4 Vaření v páře

VAROVÁNÍ!
Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

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

2.5 Čištění a údržba

VAROVÁNÍ!
Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

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

2.6 Vnitřní osvětlení

VAROVÁNÍ!
Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

2.7 Obsluha

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

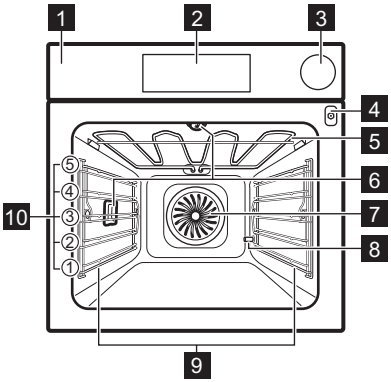
2.8 Likvidace

VAROVÁNÍ!
Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

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

3. POPIS SPOTŘEBIČE

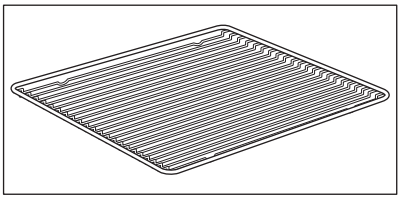
3.1 Celkový pohled



1 Ovládací panel
2 Elektronický programátor
3 Zásobník na vodu
4 Zásuvka pečicí sondy
5 Topný článek
6 Osvětlení
7 Ventilátor
8 Vývod trubky odstraňování vodního kamene
9 Drážky na rošty, vyjímatelné
10 Polohy polic

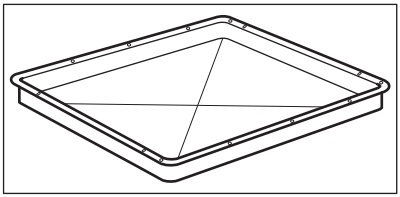
3.2 Příslušenství

Tvarovaný rošt



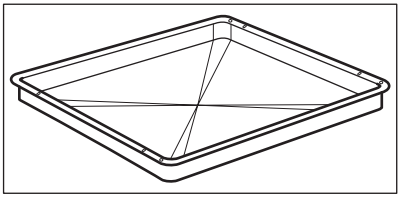
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.

Plech na pečení



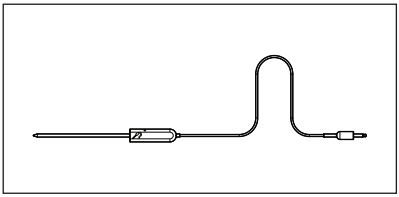
Na koláče a sušenky.

Hluboký pekáč / plech



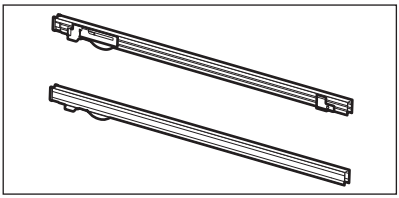
K pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.

Pečicí sonda



K měření teploty uvnitř pokrmu.

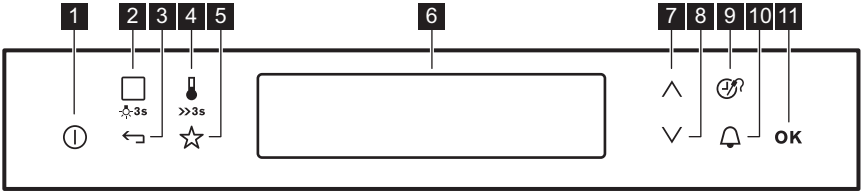
Teleskopické výsuvy



Pro rošty a plechy na pečení.

4. OVLÁDACÍ PANEL

4.1 Elektronický programátor

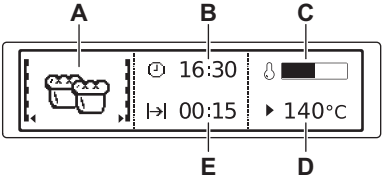


K ovládání spotřebiče používejte senzorová tlačítka.

	Senzorové tlačítko	Funkce	Poznámka
1		ZAP/VYP	Slouží k zapnutí a vypnutí spotřebiče.
2	3s	Pečicí Funkce nebo VarioGuide	Jednou stiskněte senzorové tlačítko pro volbu pečicí funkce nebo nabídky: VarioGuide. Dalším stisknutím senzorového tlačítka přepnete mezi nabídkami: Pečicí Funkce, VarioGuide. 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	>>3s	Volba teploty	Slouží k nastavení teploty nebo zobrazení aktuální teploty ve spotřebiči.
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.
9		Časové a doplňkové funkce	Slouží k nastavení různých funkcí. Když je spuštěna pečicí funkce, stisknutím příslušného senzorového 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.

	Senzorové tlačítko	Funkce	Poznámka
11	OK	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
	Minutka	Funkce je v provozu.
	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	Trouba vypočítá dobu přípravy.
	Ukazatel ohřevu	Na displeji se zobrazuje teplota uvnitř trouby.
	Automatická Váha	Na displeji se zobrazuje, že je zapnutý automatický systém hmotnosti nebo že lze hmotnost změnit.
	Ohřev A Uchování Teploty	Funkce je zapnutá.

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

VAROVÁNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 První čištění

Z trouby odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.

Viz část „Čištění a údržba“.

Před prvním použitím troubu i příslušenství vyčistěte.
Příslušenství a vyjímatelné drážky vložte zpět do jejich původní polohy.

5.2 První zapojení

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

1. Použijte ∧ nebo ∨ k nastavení hodnot.
2. Potvrďte stisknutím OK.

5.3 Nastavení stupně tvrdosti vody

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

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

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

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

Zkušební proužek	Tvrdost vody
☐ ■	1
■■☐	2
■■■☐	3
■■■■	4

Tvrdost vody můžete změnit v nabídce: Základní Nastavení / Tvrdost vody.

6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

VAROVÁNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Navigace nabídkami

1. Zapněte troubu.

2. Pomocí ∨ nebo ∧ 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

Symbol / Položka nabídky	Použití
Pečicí Funkce	Obsahuje seznam pečicích funkcí.
Recepty	Obsahuje seznam automatických programů.
Oblíbené	Obsahuje seznam oblíbených programů pro přípravu jídel vytvořených uživatelem.
Čištění	Obsahuje seznam čisticích programů.
Základní Nastavení	Slouží k nastavení konfigurace spotřebiče.
Speciality	Obsahuje seznam dalších pečicích funkcí.
VarioGuide	Obsahuje doporučená nastavení trouby pro široký výběr pokrmů. Zvolte požadovaný pokrm a spusťte pečicí proces. Teplota a doba přípravy slouží pouze pro orientaci k dosažení lepších výsledků a lze je upravit. Závisí na receptu, kvalitě a množství použitých přísad.

Podnabídka pro: Základní Nastavení

Symbol / Položka nabídky	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.
°C» Rychlé Zahřátí	Pokud je tato funkce zapnuta, zkracuje dobu rozehřátí.
Nastavit A Spustit	K nastavení funkce a jejímu pozdějšímu spuštění stisknutím libovolného symbolu na ovládacím panelu.
Ohřev A Uchování Teploty	Slouží k udržení teploty připraveného jídla po dobu 30 minut po dokončení přípravy.
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.

Symbol / Položka nabídky	Popis
Alarm/Chybový Tón	Aktivuje a deaktivuje bezpečnostní tóny.
Tvrdost vody	Nastavuje stupeň tvrdosti vody (1 - 4).
Připomínka Čištění	Upozorní vás na to, kdy spotřebič vyčistit.

Symbol / Položka nabídky	Popis
Režim DEMO	Aktivační / deaktivační kód: 2468.
Obsluha	Zobrazuje verzi software a konfiguraci.
Tovární Nastavení	Vrátí všechna nastavení na výchozí tovární nastavení.

6.3 Podnabídka pro: Čištění

Symbol	Položka nabídky	Popis
	Vyprázdnění Zásobníku	Program k odstranění zbytkové vody ze zásobníku po použití parních funkcí.
	Čistění Párou Plus	Program k odstranění odolné nečistoty pomocí prostředku k čištění trouby.
	Čistění Párou	Program k vyčištění spotřebiče, když je lehce znečištěný a nikoliv několikrát připálený.
	Odstraňování Vod. Kamene	Program k vyčištění okruhu generátoru páry od usazeného vodního kamene.
	Proplachování	Program k opláchnutí a vyčištění okruhu generátoru páry po častém používání parních funkcí.

6.4 Pečicí Funkce

Pečicí funkce	Použití
Pravý Horký Vzduch	K pečení jídel na třech úrovních současně a k sušení potravin.Nastavte teplotu o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce: Horní/spodní ohřev.

Pečicí funkce	Použití
Příprava Pizzy	K pečení jídel, která vyžadují propečenější a křupavý spodek, na jedné úrovni. Nastavte teplotu o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce: Horní/spodní ohřev.
Nízkoteplotní Pečení	K přípravě měkkých a šťavnatých pečení.

Pečicí funkce	Použití
Horní/spodní ohřev (Horní/ Spodní Ohřev)	K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby.
Mražené Potraviny	K přípravě polotovarů do křupava (např. hranolek, amerických brambor nebo jarních závitků).
Turbo Gril	K pečení větších kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova.
Gril	Ke grilování plochých pokrmů a opékání chleba.
Velkoplošný Gril	Ke grilování plochých kusů ve velkém množství a opékání chleba.
Spodní Ohřev	K pečení koláčů s křupavým spodkem a zavařování potravin.
Rozmrazování	K rozmrazování potravin (zeleniny a ovoce). Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.

Pečicí funkce	Použití
Vlhký horkovzduch	Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Pokyny k přípravě viz kapitola „Tipy a rady“, Vlhký horkovzduch. Dvířka trouby by měla být během pečení zavřená, aby nedošlo k přerušení funkce a aby trouba fungovala co nejúsporněji. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku trouby může lišit od nastavené teploty. Je využito zbytkové teplo.Může dojít ke snížení tepelného výkonu. Obecná doporučení ohledně úspory energie viz kapitola „Energetická účinnost“, Úspora energie.Tato funkce byla použita ke splnění energetické třídy dle normy EN 60350-1. Pokud používáte tuto funkci, osvětlení se automaticky vypne po 30 sekundách.
Gratinované Pokrmy	K přípravě pokrmů jako lasagne nebo zapékané brambory. K zapékání a pečení dozlatova.
Pečení Chleba	Pomocí této funkce můžete připravovat chléb a housky s velmi dobrými profesionálními výsledky co do křupavosti, barvy a kůrky.
Horká Pára Interval	K pečení chleba, velkých kusů masa nebo k ohřevu chlazených či mražených pokrmů.

Pečicí funkce	Použití
Horká Pára Interval Plus	K přípravě pokrmů s vysokým obsahem vlhkosti, pudinku do polévky a terin ve vodě, a pro vaření ryb.
Vaření V Páře	K přípravě zeleniny, ryb, brambor, rýže, těstovin nebo speciálních příloh.

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

6.5 Speciality

Pečicí funkce	Použití
Uchovat Teplé	K udržení teploty pokrmů.
Ohřev Talířů	K předehřátí talířů k servírování.
Zavařování	K přípravě zeleninových zavařenin či nakládané zeleniny.
Sušení	K sušení krájeného ovoce, zeleniny a hub.
Kynutí Těsta	K urychlení kynutí těsta. Brání vysychání povrchu těsta a udržuje jeho pružnost.
Regenerace	Opakovaný ohřev v páře brání vysychání povrchu jídel. Teplo je rozváděno šetrně a rovnoměrně, což umožňuje obnovení chuti a vůně právě připravených pokrmů. Tuto funkci lze použít k opakovanému ohřevu jídel přímo na talíři. Najednou lze ohřát několik talířů umístěných na různých polohách roštů.

6.6 VarioGuide

Druh jídla: Ryby/Mořské Plody

Jídlo	
Ryby	Ryba, pečená
	Rybí Prsty
	Rybí filé, tenké
	Rybí filé, silné
	Mražené rybí filé
	Celá menší ryba
	Celá ryba, dušená v páře
	Celá menší ryba, grilovaná
	Celá ryba, grilovaná
	Celá ryba, grilovaná
	Pstruh
Losos	Filet z lososa
	Celý Losos
Krevety	Krevety, čerstvé
	Krevety, mražené

Jídlo	
Slávky	-

Druh jídla: Drůbež

Jídlo	
Drůbež Bez Kostí	-
Drůbež Bez Kostí	-
Kuře	Kuřecí křídla, čerstvá
	Kuřecí křídla, mražená
	Kuřecí stehna, čerstvá
	Kuřecí stehna, mražená
	Pošírovaná kuřecí prsa
	Kuře, dvě půlky
	Celé kuře
Celá kachna	-
Celá husa	-
Celá krůta	-

Druh jídla: Maso

Jídlo	
Hovězí	Kvalitní Vařené Hovězí
	Dušené maso
	Sekaná

Jídlo	
Hovězí Pečeně	Nepropečený
	Nepropečený
	Středně Propečené
	Středně Propečené
	Dobře Propečené
	Dobře Propečené
Hovězí Na Skandinávský Zp.	Nepropečený
	Středně Propečené
	Dobře Propečené
Vepřové	Klobásy Chipolatas
	Vepřová Žebírka
	Vepř. koleno, předvařené
	Vepřová Pečeně
	Vepřová kýta
	Vepřová kýta
	Vepřová kýta, uzená
	Vepřová kýta, pošírovaná
	Krkovice
	Vepřové Plecko
	Vepřová pečeně
	Vařená Šunka

Jídlo	
Telecí	Telecí Koleno
	Telecí kýta
	Telecí pečeně
Jehněčí	Jehněčí kýta
	Jehněčí pečeně
	Jehněčí hřbet
	Jehněčí pečeně, střední
	Jehněčí pečeně, střední
Zvěřina	Zajíc • Zaječí kýta • Zaječí hřbet • Zaječí hřbet
	Srnčí/Jelení • Kýta z vysoké zvěře • Hřbet z vysoké zvěře
	Pečená zvěřina
	Zadní pečeně ze zvěřiny

Druh jídla: Jídlo Z Trouby

Jídlo	
Lasagne	-
Mražené lasagne/ cannelloni	-
Těstoviny	-
Zapečené Bram-bory	-
Zapékaná zelenina	-
Sladké Pokrmy	-

Druh jídla: Pizza/Slané Koláče

Jídlo	
Pizza	Pizza, tenká
	Pizza, extra náplň
	Mražená pizza
	Americká mražená pizza
	Chlazená pizza
	Mražená pizza snack
Zapékané bagety	-
Flambovaný Dort	-
Švýcarský koláč, pikantní	-
Slaný Lotrinský Koláč	-
Slaný Koláč	-

Druh jídla: Koláče/Sušenky

Jídlo	
Kulatý Koláč	-
Koláč s jablečnou vrstvou	-
Piškotový Koláč	-
Jablečný Koláč	-
Tvarohový Koláč, Forma	-
Briošky	-
Linecký Koláč	-
Ovocný Koláč	-
Švýcarský koláč, sladký	-
Mandlový Koláč	-
Muffin	-
Sladké Pečivo	-
Proužky Těsta	-

Jídlo	
Krém. Zákusky Z List. Těsta	-
Malé Listové Pečivo	-
Banánky	-
Makronky	-
Sušenky Z Křehkého Těsta	-
Vánoční Štola	-
Mražený jablečný závin	-
Koláč na plechu	Piškotové Těsto
	Kynuté Těsto
Tvarohový Koláč, Plech	-
Brownies - Čok. Sušenky	-
Roláda	-
Kynutý Koláč	-
Koláč S Drobenkou	-
Cukrový Koláč	-
Dortový Korpus	Křehké Těsto
	Piškotový Korpus Na Koláč
Ovocný Koláč	Křehký Ovocný Koláč
	Ovocný Piškotový Koláč
	Kynuté Těsto

Druh jídla: Bagety/Kaiserky

Jídlo	
Pečivo	Pečivo
	Pečivo, předpečené
	Pečivo, mražené
Ciabatta	-
Bageta	Bagety, předpečené
	Bagety, mražené
Chléb	Věnec
	Bílý Chléb
	Vánočka
	Hnědý Chléb
	Žitný Chléb
	Celozrnný Chléb
	Nekvašený Chléb
	Mražené bagety/ kaiserky

Druh jídla: Zelenina

Jídlo	
Brokolice, Růžičky	-
Brokolice, celá	-
Květák, Růžičky	-
Květák, celý	-
Mrkev	-
Cukety, Plátky	-
Chřest, zelený	-
Chřest, bílý	-
Papriky, Proužky	-
Špenát, čerstvý	-
Pórek, Kroužky	-
Zelené Fazolky	-
Houby, Plátky	-

Jídlo	
Loupaná Rajčata	-
Růžičková Kapusta	-
Celer, kostičky	-
Hrášek	-
Lilek	-
Fenykl	-
Artyčoky	-
Červená Řepa	-
Černý Kořen	-
Kedluben, Proužky	-
Bílé Fazole	-
Kapusta, Kadeřavá	-

Druh jídla: Krémy A Paštiky

Jídlo	
Vaječný Krém	-
Karamelový Koláč	-
Paštiky Terrine	-
Vejce	Vejce, naměkko
	Vejce, na hniličku
	Vejce, natvrdo
	Zapečená vejce

Druh jídla: Přílohy

Jídlo	
Hranolky, tenké	-
Hranolky, silné	-
Hranolky, mražené	-
Krokety	-
Americké Brambory	-
Opečená Bramborová Kaše	-
Vařené brambory, čtvrtky	-
Vařené Brambory	-
Brambory ve slupce	-
Bramborové Knedlíky	-
Houskový Knedlík	-
Kynuté knedlíky, slané	-
Kynuté knedlíky, sladké	-
Rýže	-
Těstoviny tagliatelle, čerstvé	-
Polenta	-

Je-li třeba změnit hmotnost nebo teplotu středu jídla, k nastavení nových hodnot použijte ∧ nebo ∨.

6.7 Nastavení pečicí funkce

1. Zapněte troubu.
2. Potvrďte stisknutím OK.
3. Nastavte teplotu.
4. Potvrďte stisknutím OK.

6.8 Vaření v páře

Víčko zásobníku na vodu se nachází v ovládacím panelu.

VAROVÁNÍ!
Používejte pouze studenou vodou z kohoutku.
Nepoužívejte filtrovanou (demineralizovanou) či destilovanou vodu.
Nepoužívejte jiné tekutiny.
Do zásobníku na vodu nenalévejte hořlavé či alkoholické tekutiny.

1. Stisknutím víčka zásobník na vodu otevřete.
2. Zásobník na vodu naplňte studenou vodou na maximální úroveň (asi 950 ml), dokud nezazní zvukový signál nebo se na displeji nezobrazí zpráva. Zásoba vody vystačí přibližně na 50 minut.Nepřekračujte maximální objem zásobníku na vodu. Hrozí nebezpečí úniku vody, přetečení a poškození nábytku.
3. Zatlačte zásobník na vodu na do původní polohy.
4. Zapněte troubu.
5. Nastavte funkci pečení v páře a teplotu.
6. V případě potřeby nastavte funkci: Trvání |→| nebo : Ukončení →|. Pára se objeví přibližně za dvě minuty. Jakmile trouba dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál.
   Když v zásobníku na vodu dochází voda, zazní zvukový signál. Abyste mohli pokračovat ve vaření v páře, do zásobníku je nutné doplnit vodu dle výše uvedeného postupu.

Zvukový signál zazní na konci doby přípravy jídla.

7. Vypněte troubu.
8. Po každém dokončení vaření v páře zásobník na vodu vyprázdněte. Viz čisticí funkce: Vyprázdnění Zásobníku.

POZOR!
Trouba je horká. Hrozí nebezpečí popálení.

9. Po vaření v páře může docházet ke srážení páry na dně vnitřku trouby. Dno vnitřku trouby vždy vysušte, až vychladne.

Nechte troubu zcela vyschnout s otevřenými dvířky. Sušení můžete urychlit zavřením dvířek a předehřátím trouby pomocí funkce Pravý Horký Vzduch o teplotě 150 °C po dobu přibližně 15 minut.

6.9 Ukazatel ohřevu

Když spustíte pečicí funkci, na displeji se rozsvítí příslušný proužek. Tento proužek zobrazuje zvyšující se teplotu. Po dosažení dané teploty třikrát zazní zvukový signál, proužek zabliká a poté se přestane zobrazovat.

6.10 Zbytkové teplo

Po vypnutí trouby se na displeji 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 trouby. K zapnutí této funkce stiskněte . K nastavení minut použijte ∧ nebo ∨ a funkci spusťte pomocí OK.
Trvání	Slouží k nastavení délky provozu trouby (max. 23 hodin 59 minut).
Ukončení	Slouží k nastavení času vypnutí pečicí 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 trouba 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. Trouba se vypne automaticky.
Můžete použít funkce: Trvání a Ukončení současně, pokud chcete troubu 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 vypršení času zazní zvukový signál. Trouba 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 troubu.
2. Zvolte pečicí funkci.
3. Nastavte teplotu vyšší než 80 °C.
4. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji nezobrazí: Ohřev A Uchování Teploty.
5. Potvrďte stisknutím OK.

Po dokončení 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.

Nelze použít u pečicích funkcí s pečicí sondou.

1. Po vypršení doby 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

VAROVÁNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 Online recepty

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

8.2 Recepty s Automatický Recept

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

1. Zapněte troubu.
2. Zvolte nabídku: Recepty. Potvrďte stisknutím OK.
3. Zvolte kategorii a jídlo. Potvrďte stisknutím OK.
4. Zvolte recept. Potvrďte stisknutím OK.

9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

VAROVÁNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

9.1 Pečicí sonda

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

Je nutné nastavit dvě teploty:

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

POZOR!
Používejte pouze dodávanou pečicí sondu a originální náhradní díly.

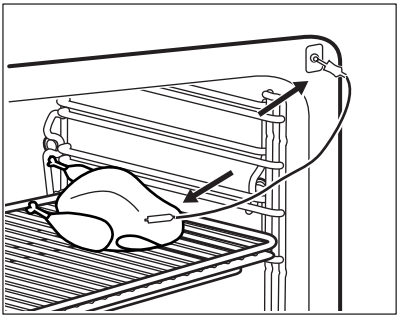
Pokyny k dosažení nejlepších výsledků:

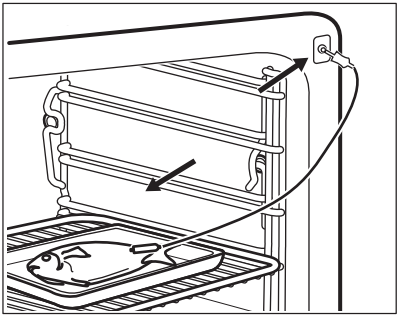
- Přísady by měly mít pokojovou teplotu.
- Pečicí sondu nelze použít pro tekuté pokrmy.
- Během pečení musí pečicí sonda zůstat zasunutá v pokrmu a její zástrčka v zásuvce.
- Použijte doporučená nastavení teploty ve středu pokrmu. Viz kapitola „Tipy a rady“.

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

Druhy jídla: maso, drůbež a ryby

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





Na displeji se zobrazí symbol pečicí sondy.

4. Pomocí ∧ nebo ∨ do pěti sekund nastavte teplotu ve středu pokrmu.
5. Nastavte pečicí funkci a v případě potřeby teplotu trouby.
6. Změnu teploty ve středu pokrmu provede stisknutím ⏲.

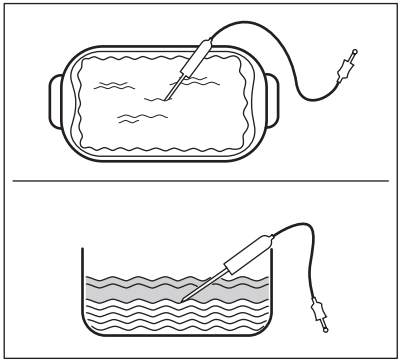
Jakmile pokrm dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál. Spotřebič se automaticky vypne.

7. Signál vypnete stisknutím libovolného symbolu.
8. Zástrčku pečicí sondy vytáhněte ze zásuvky a pokrm vyjměte ze spotřebiče.

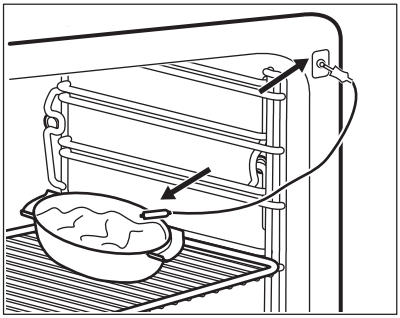
⚠ **VAROVÁNÍ!**
Pečicí sonda může být velmi horká a hrozí nebezpečí popálenin. Při vytahování zástrčky pečicí sondy a vyjmutí sondy z pokrmu buďte opatrní.

Druh jídla: dušené jídlo

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



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



Na displeji se zobrazí symbol pečicí sondy.

6. Pomocí ∧ nebo ∨ do pěti sekund nastavte teplotu ve středu pokrmu.
7. Nastavte pečicí funkci a v případě potřeby teplotu trouby.
8. Změnu teploty ve středu pokrmu provede stisknutím .

Jakmile pokrm dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál. Spotřebič se automaticky vypne.

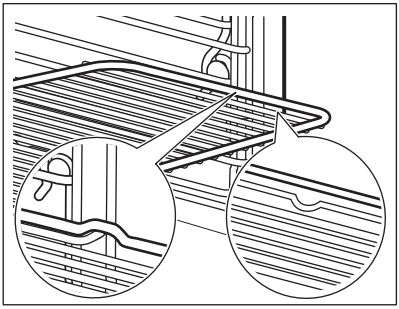
9. Signál vypnete stisknutím libovolného symbolu.
10. Zástrčku pečicí sondy vytáhněte ze zásuvky a pokrm vyjměte ze spotřebiče.

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

9.2 Vložení příslušenství

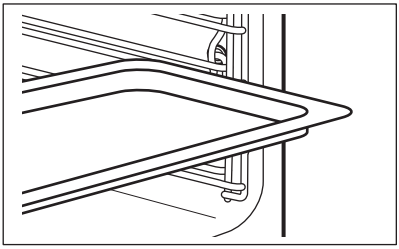
Tvarovaný rošt:

Rošt zasuňte mezi vodicí lišty drážek roštů .



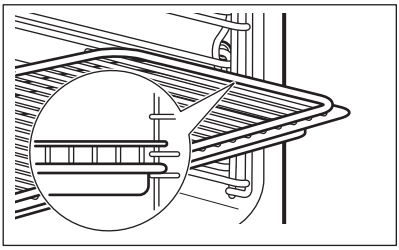
Plech na pečení/ Hluboký pekáč / plech:

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



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

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



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

9.3 Teleskopické výsuvy - vložení příslušenství

Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.

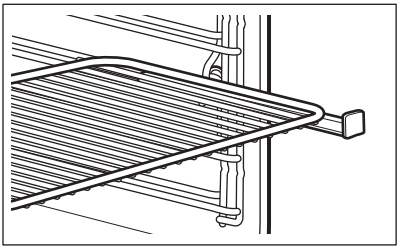
POZOR!
Teleskopické výsuvy nemyjte v myčce nádobí. Teleskopické výsuvy ničím nemažte.

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

Tvarovaný rošt:

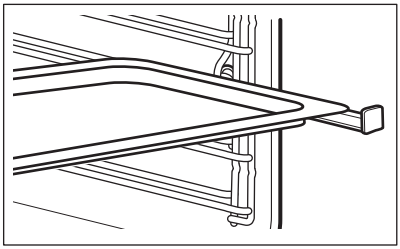
Zasuňte tvarovaný rošt do teleskopických výsuvů tak, aby nožičky směřovaly dolů.

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



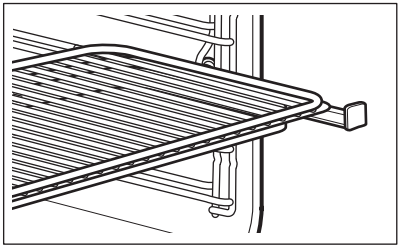
Hluboký pekáč / plech:

Vložte hluboký pekáč / plech do teleskopických výsuvů.



Společně vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče / plechu:

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



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 troubu.
2. Zvolte pečicí funkci nebo automatický program.
3. Opakovaně stiskněte ⊛, dokud se na displeji neobjeví: 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 ∧ změníte 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 přepište stávající program.

Název programu můžete změnit v nabídce: Změnit Název Programu..

Spuštění programu

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

10.2 Použití funkce dětské bezpečnostní pojistky

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

1. Stisknutím ⏻ zapněte displej.
2. Současně stiskněte a podržte ⏲ 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. Tuto funkci lze zapnout pouze u zapnuté trouby.

1. Zapněte troubu.
2. Nastavte pečicí funkci nebo zvolte nastavení.
3. Opakovaně stiskněte ⏲, dokud se na displeji nezobrazí: Blokování Tlačítek.
4. Potvrďte stisknutím OK.

K vypnutí funkce stiskněte ⏲. Na displeji se zobrazí zpráva. K potvrzení opět stiskněte ⏲ a poté OK.

ⓘ Když troubu 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 troubu.
2. Nastavte pečicí funkci.
3. Opakovaně stiskněte ⏲, dokud se na displeji neobjeví: Trvání.
4. Nastavte čas.
5. Opakovaně stiskněte ⏲, dokud se na displeji nezobrazí: Nastavit A Spustit.
6. Potvrďte stisknutím OK.

Stisknutím libovolného symbolu (kromě ⏻) spustíte funkci: Nastavit A Spustit. Nastavená pečicí funkce se spustí.

Po dokončení pečicí funkce zazní zvukový signál.

ⓘ
- V průběhu pečicí funkce se zobrazuje Blokování Tlačítek.
- Nabídka: Základní Nastavení umožňuje zapnutí a vypnutí funkce Nastavit A Spustit.

10.5 Automatické vypnutí

Z bezpečnostních důvodů se trouba 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 - 230	5.5

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

10.6 Jas displeje

U jasu displeje existují dva režimy:

- Noční jas - když je trouba vypnutá, tak je mezi 22:00 a 06:00 jas displeje nižší.
- Denní jas:
  - když je trouba zapnutá.
  - 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 trouba vypnutá a nastavíte funkci: Minutka. Když se funkce dokončí, displej se přepne zpět do režimu nočního jasu.

10.7 Chladicí ventilátor

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

11. 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.

11.1 Doporučení k pečení

Vaše trouba může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u staré trouby. V tabulkách níže jsou uvedena standardní nastavení teploty, doby přípravy a polohy roštu.

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

11.2 Vnitřní strana dvířek

Na vnitřní straně dvířek můžete najít:

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

11.3 Rada ohledně speciálních pečicích funkcí trouby

Uchovat Teplé

Tato funkce vám umožňuje uchovávat pokrmy teplé. Teplota je nastavena automaticky na 80 °C.

Ohřev Talířů

Tato funkce vám umožňuje ohřívat talíře a nádobí před podáváním jídla. Teplota je nastavena automaticky na 70 °C.

Talíře a nádobí rozložte rovnoměrně na tvarovaném roštu trouby. Použijte první polohu roštu. V polovině doby ohřevu je mezi sebou vyměňte.

Kynutí Těsta

Tato funkce vám umožňuje nechat vykynout těsto. Těsto vložte do velké nádoby. Použijte první polohu roštu. Nastavte funkci Kynutí Těsta a dobu pečení.

Rozmrazování

Odstraňte obal z potravin a potraviny poté položte na talíř. Potraviny ničím nezakrývejte, abyste neprodloužili dobu rozmrazování. Použijte první polohu roštu.

11.4 Vaření V Páře

VAROVÁNÍ!
Je-li funkce zapnutá, buďte při otevírání dvířek trouby opatrní. Může dojít k úniku páry.

Sterilizace

Pomocí této funkce lze sterilizovat nádoby (např. dětské lahve).

Čisté nádoby vložte dnem vzhůru doprostřed roštu v první poloze.

Naplňte zásobník maximálním množstvím vody a nastavte dobu na 40 minut.

Vaření

Tato funkce umožňuje přípravu všech druhů čerstvých či zmražených potravin. Můžete ji použít k přípravě, ohřívání, rozmrazování, pošírování nebo spařování zeleniny, masa, ryb, těstovin, rýže, krupice a vajec.

Celé jídlo můžete připravit najednou. Připravujte společně pokrmy s podobnou dobou přípravy. Když připravujete pokrmy najednou, použijte největší potřebné množství vody.

Použijte druhou polohu roštu.

Pokud v tabulce níže není doporučeno jiné nastavení, nastavte teplotu na 99 °C.

Zelenina

Jídlo	Čas (min)
Loupaná rajčata	10
Brokolice, růžičky[1)]	13 - 15
Zelenina, spařená	15
Houby, plátky	15 - 20
Papriky, proužky	15 - 20
Špenát, čerstvý	15 - 20
Chřest, zelený	15 - 25
Lilek	15 - 25
Cukety, plátky	15 - 25
Dýně, kostičky	15 - 25
Rajčata	15 - 25
Fazole, spařené	20 - 25
Polníček, listy	20 - 25
Kapusta, kadeřavá	20 - 25
Celer, kostičky	20 - 30
Pórek, kroužky	20 - 30
Hrášek	20 - 30
Hrách velkoplodý	20 - 30
Sladké brambory	20 - 30
Chřest, bílý	25 - 35
Růžičková kapusta	25 - 35
Mrkev	25 - 35
Květák, růžičky	25 - 35
Fenykl	25 - 35
Kedluben, proužky	25 - 35
Bílé fazole	25 - 35
Brokolice, celá	30 - 40
Kukuřičný klas	30 - 40
Černý kořen	35 - 45
Květák, celý	35 - 45
Zelené fazolky	35 - 45
Bílé nebo červené zelí, proužky	40 - 45
Artyčoky	50 - 60
Sušené fazole, namočené (poměr vody k fazolím 2:1)	55 - 65
Kyselé zelí	60 - 90
Červená Řepa	70 - 90

1) Předehřejte troubu po dobu pěti minut.

Přílohy

Jídlo	Čas (min)
Kuskus (poměr vody ke kuskusu 1:1)	15 - 20
Těstoviny tagliatelle, čerstvé	15 - 25
Krupicový pudink (poměr mléka ke krupici 3,5:1)	20 - 25
Červená čočka (poměr vody k čočce 1:1)	20 - 30

Jídlo	Čas (min)
Špecle	25 - 30
Bulgur (poměr vody k bulguru 1:1)	25 - 35
Kynuté knedlíky	25 - 35
Aromatická rýže (poměr vody k rýži 1:1)	30 - 35
Vařené brambory, čtvrtky	35 - 45
Houskový knedlík	35 - 45
Bramborové knedlíky	35 - 45
Rýže (poměr vody k rýži 1:1)[1]	35 - 45
Polenta (poměr vody 3:1)	40 - 50

Jídlo	Čas (min)
Rýžový pudink (poměr mléka k rýži 2,5:1)	40 - 55
Neloupané brambory, střední	45 - 55
Hnědá a zelená čočka (poměr vody k čočce 2:1)	55 - 60

[1] Poměr vody k rýži může být odlišný v závislosti na typu rýže.

Ovoce

Jídlo	Čas (min)
Jablečné plátky	10 - 15
Horké bobulovité plody	10 - 15
Rozpouštění čokolády	10 - 20
Ovocný kompot	20 - 25

Ryby

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Plochý plátek ryby	80	15
Krevety, čerstvé	85	20 - 25
Slávky	99	20 - 30
Losos, filety	85	20 - 30
Pstruh, 0,25 kg	85	20 - 30
Krevety, mražené	85	30 - 40
Pstruh, cca 1 kg	85	40 - 45

Maso

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Klobásy Chipolatas	80	15 - 20
Bavorská klobása (bílá klobása)	80	20 - 30
Vídeňské párky	80	20 - 30
Kuřecí prsa, pošírovaná	90	25 - 35
Vařená šunka 1 kg	99	55 - 65
Kuře, pošírované, 1 - 1,2 kg	99	60 - 70

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Uzené maso (vepřová kýta), pošírované	90	70 - 90
Telecí / vepřová kýta, 0,8 - 1 kg	90	80 - 90
Hovězí tafelspitz (kvalitní vařené maso)	99	110 - 120

Vejce

Jídlo	Čas (min)
Vejce, naměkko	10 - 11
Vejce, na hniličku	12 - 13
Vejce, natvrdo	18 - 21

11.5 Kombinace funkcí Turbo Gril a Vaření V Páře

Můžete tyto funkce zkombinovat a připravovat maso, zeleninu i přílohy současně.

- Nastavte funkci: Turbo Gril k pečení masa.
- Přidejte připravenou zeleninu a přílohy.
- Snižte teplotu trouby na přibližně 90 °C. Můžete otevřít dvířka trouby do první polohy na přibližně 15 minut.
- Nastavte funkci: Vaření V Páře. Pečte všechny pokrmy společně, dokud nebudou hotové.

Jídlo	Turbo Gril (první krok: připravte maso)			Vaření V Páře (druhý krok: přidejte zeleninu)		
	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Hovězí pečeně 1 kg Růžičková kapusta, polenta	180	60 - 70	maso: 1	99	40 - 50	maso: 1 zelenina: 3
Vepřová pečeně 1 kg, Brambory, zelenina, omáčka	180	60 - 70	maso: 1	99	30 - 40	maso: 1 zelenina: 3
Telecí pečeně 1 kg, Rýže, zelenina	180	50 - 60	maso: 1	99	30 - 40	maso: 1 zelenina: 3

11.6 Horká Pára Interval Plus

Použijte druhou polohu roštu.

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Pudinkový krém / koláč v malých miskách	90	35 - 45
Zapečená vejce	90 - 110	15 - 30
Paštiky Terrine	90	40 - 50
Tenký plátek ryby	85	15 - 25

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Silný plátek ryby	90	25 - 35
Malá ryba do 0,35 kg	90	20 - 30
Celá ryba do 1 kg	90	30 - 40
Knedlíky	120 - 130	40 - 50

11.7 Horká Pára Interval

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Vepřová pečeně 1 000 g	160 - 180	90 - 100	2
Hovězí pečeně 1 000 g	180 - 200	60 - 90	2
Telecí pečeně 1 000 g	180	80 - 90	2
Sekaná pečeně, syrová, 500 g	180	30 - 40	2
Uzená vepřová kýta 600 - 1 000 g (dvě hodiny namáčet)	160 - 180	60 - 70	2
Kuře 1 000 g	180 - 210	50 - 60	2
Kachna 1 500 - 2 000 g	180	70 - 90	2
Husa 3 000 g	170	130 - 170	1
Zapečené brambory	160 - 170	50 - 60	2
Zapečené těstoviny	170 - 190	40 - 50	2
Lasagne	170 - 180	45 - 55	2
Různé druhy chleba 500 - 1 000 g	180 - 190	45 - 60	2
Bagety/kaiserky	180 - 210	25 - 35	2
Housky či rohlíky k pečení	200	15 - 20	2

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Bagety k pečení 40 - 50 g	200	15 - 20	2
Bagety k pečení 40 - 50 g, zmrazené	200	25 - 35	2

11.8 Regenerace

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Jídla na jeden talíř	110	10 - 15	2
Těstoviny	110	10 - 15	2
Rýže	110	10 - 15	2
Knedlíky	110	15 - 25	2

11.9 Pečení moučných jídel

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

11.10 Tipy k pečení moučných jídel

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

Výsledek pečení	Možná příčina	Řešení
Koláč hnědne nerovnoměrně.	Teplota trouby je příliš vysoká a doba pečení je příliš krátká.	Nastavte nižší teplotu pečení a prodlužte dobu pečení.
	Směs je nerovnoměrně rozložena.	Směs rovnoměrně rozložte na plech na pečení.
Koláč není při dané délce pečení hotový.	Teplota trouby je příliš nízká.	Při příštím pečení nastavte trochu vyšší teplotu trouby.

11.11 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
Dortový korpus - křehké těsto	Pravý Horký Vzduch	150 - 160[1)]	20 - 30	2
Dortový korpus - piškotové těsto	Pravý Horký Vzduch	150 - 170	20 - 25	2
Tvarohový koláč	Horní/spodní ohřev	170 - 190	60 - 90	1

[1)] Předehřejte troubu.

Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kynutá pletýnka / Věnec	Horní/spodní ohřev	170 - 190	30 - 40	3
Vánoční štola	Horní/spodní ohřev	160 - 180[1)]	50 - 70	2
Chléb (žitný chléb): 1. Prvních 20 minut: 2. Poté snižte na:	Horní/spodní ohřev	1. 230[1)] 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Zákusky z listového těsta s krémem / banánky	Horní/spodní ohřev	190 - 210[1)]	20 - 35	3

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Roláda	Horní/spodní ohřev	180 - 200[1)]	10 - 20	3
Drobenkový koláč (suchý)	Pravý Horký Vzduch	150 - 160	20 - 40	3
Máslový mandlový koláč / cukrové koláčky	Horní/spodní ohřev	190 - 210[1)]	20 - 30	3
Ovocné koláče	Horní/spodní ohřev	180	35 - 55	3
Kynutý koláč s náplní (např. tvaroh, smetana, pudink)	Horní/spodní ohřev	160 - 180[1)]	40 - 60	3

[1)] Předehřejte troubu.

Sušenky

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Křehké těsto / piškotové těsto	Pravý Horký Vzduch	150 - 160	15 - 25	3
Pusinky	Pravý Horký Vzduch	80 - 100	120 - 150	3
Makronky	Pravý Horký Vzduch	100 - 120	30 - 50	3
Sušenky z kynutého těsta	Pravý Horký Vzduch	150 - 160	20 - 40	3
Malé listové pečivo	Pravý Horký Vzduch	170 - 180[1)]	20 - 30	3
Pečivo	Horní/spodní ohřev	190 - 210[1)]	10 - 25	3

[1)] Předehřejte troubu.

11.12 Nákypy a zapékaná jídla

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Zapečené těstoviny	Horní/spodní ohřev	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Horní/spodní ohřev	180 - 200	25 - 40	1

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Zapékaná zelenina[1)]	Turbo Gril	170 - 190	15 - 35	1
Bagety s roztaveným sýrem	Pravý Horký Vzduch	160 - 170	15 - 30	1
Mléčná rýže	Horní/spodní ohřev	180 - 200	40 - 60	1
Rybí nákypy	Horní/spodní ohřev	180 - 200	30 - 60	1
Plněná zelenina	Pravý Horký Vzduch	160 - 170	30 - 60	1

[1)] Předehřejte troubu.

11.13 Vlhký horkovzduch

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Zapečené těstoviny	200 - 220	45 - 55	3
Zapečené brambory	180 - 200	70 - 85	3
Moussaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasagne	180 - 200	75 - 90	3
Zapečené Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Chlebový pudink	190 - 200	55 - 70	3
Rýžový pudink	170 - 190	45 - 60	3
Jablečný koláč z piškotového těsta (kulatá koláčová forma)	160 - 170	70 - 80	3
Bílý chléb	190 - 200	55 - 70	3

11.14 Pečení na více úrovních

Použití funkce: 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 / banánky	160 - 180[1)]	25 - 45	1 / 4	-

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

1) Předehřejte troubu.

Sušenky

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

1) Předehřejte troubu.

11.15 Pečení křupavého těsta pomocí funkce Příprava Pizzy

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Pizza (tenká)	210 - 230 1)2)	15 - 25	2
Pizza (tlustá)	180 - 200	20 - 30	2
Koláče	180 - 200	40 - 55	1
Špenátový koláč	160 - 180	45 - 60	1
Slaný lotrinský koláč / Švýcarský koláč	170 - 190	45 - 55	1
Koláč s jablečnou vrstvou	150 - 170	50 - 60	1
Zeleninový koláč	160 - 180	50 - 60	1
Nekvašený chléb	210 - 230 1)	10 - 20	2
Listové těsto s náplní	160 - 180 1)	45 - 55	2

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Flammekuchen (alsaské jídlo podobné pizze)	210 - 230[1)]	15 - 25	2
Pirohy	180 - 200[1)]	15 - 25	2

[1)] Předehřejte troubu.

[2)] Použijte hluboký pekáč / plech.

11.16 Pečení masa

Používejte žáruvzdorné nádoby.

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

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

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

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

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

11.17 Pečení masa

Hovězí

Jídlo	Množství (kg)	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)
Dušené hovězí	1 - 1.5	Horní/spodní ohřev	230	120 - 150
Hovězí pečeně nebo filet: nepropečený	1 cm tlustý	Turbo Gril	190 - 200[1)]	5 - 6
Hovězí pečeně nebo filet: středně propečené	1 cm tlustý	Turbo Gril	180 - 190[1)]	6 - 8
Hovězí pečeně nebo filet: dobře propečené	1 cm tlustý	Turbo Gril	170 - 180[1)]	8 - 10

[1)] Předehřejte troubu.

Vepřové

Jídlo	Množství (kg)	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)
Plec / Krkovice / Kýta v celku	1 - 1.5	Turbo Gril	150 - 170	90 - 120
Kotlety / Žebírka	1 - 1.5	Turbo Gril	170 - 190	30 - 60
Sekaná	0.75 - 1	Turbo Gril	160 - 170	50 - 60

Jídlo	Množství (kg)	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)
Vepřové koleno (předvařené)	0.75 - 1	Turbo Gril	150 - 170	90 - 120

Telecí

Jídlo	Množství (kg)	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)
Telecí pečeně	1	Turbo Gril	160 - 180	90 - 120
Telecí koleno	1.5 - 2	Turbo Gril	160 - 180	120 - 150

Jehněčí

Jídlo	Množství (kg)	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)
Jehněčí kýta / Jehněčí pečeně	1 - 1.5	Turbo Gril	150 - 170	100 - 120
Jehněčí hřbet	1 - 1.5	Turbo Gril	160 - 180	40 - 60

Zvěřina

Jídlo	Množství (kg)	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)
Zaječí hřbet / kýta	1	Turbo Gril	180 - 200[1)]	35 - 55
Hřbet z vysoké zvěře	1.5 - 2	Horní/spodní ohřev	180 - 200	60 - 90
Kýta z vysoké zvěře	1.5 - 2	Horní/spodní ohřev	180 - 200	60 - 90

1) Předehřejte troubu.

Drůbež

Jídlo	Množství (kg)	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)
Kusy drůbeže	0.2 - 0.25	Turbo Gril	200 - 220	30 - 50
Půlka kuřete	0.4 - 0.5	Turbo Gril	190 - 210	40 - 50
Kuře, brojler	1 - 1.5	Turbo Gril	190 - 210	50 - 70
Kachna	1.5 - 2	Turbo Gril	180 - 200	80 - 100
Husa	3.5 - 5	Turbo Gril	160 - 180	120 - 180
Krůta	2.5 - 3.5	Turbo Gril	160 - 180	120 - 150
Krůta	4 - 6	Turbo Gril	140 - 160	150 - 240

Ryby

Jídlo	Množství (kg)	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)
Celá ryba	1 - 1.5	Turbo Gril	180 - 200	30 - 50

11.18 Gril

Do první polohy roštu zasuňte plech na zachycení šťávy.

Předehřejte prázdnou troubu po dobu pěti minut.

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, 0,5 - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

Velkoplošný Gril
Předehřejte prázdnou troubu po dobu tří minut.

Gril s maximálním nastavením teploty.

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

11.19 Mražené Potraviny

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Mražená pizza	200 - 220	15 - 25	2
Americká mražená pizza	190 - 210	20 - 25	2
Chlazená pizza	210 - 230	13 - 25	2
Mražená pizza snack	180 - 200	15 - 30	2
Hranolky, tenké	190 - 210	15 - 25	3
Hranolky, silné	190 - 210	20 - 30	3
Amer. Brambory, Krokety	190 - 210	20 - 40	3

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Opečená Brambo-rová Kaše	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannel-loni, 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	180 - 200	40 - 50	2

Mražená hotová jídla

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Mražená pizza	Horní/spodní ohřev	podle pokynů výrobce	podle pokynů výrobce	3
Hranolky[1)] (300 - 600 g)	Horní/spodní ohřev nebo Turbo Gril	200 - 220	podle pokynů výrobce	3
Bagety	Horní/spodní ohřev	podle pokynů výrobce	podle pokynů výrobce	3
Ovocné koláče	Horní/spodní ohřev	podle pokynů výrobce	podle pokynů výrobce	3

[1)] Hranolky při pečení dvakrát až třikrát obraťte.

11.20 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.

Nastavte teplotu 120 °C.

Jídlo	Čas (min)	Poloha ro-štu
Hovězí peče-ně, 1 - 1,5 kg	120 - 150	1
Hovězí plátek, 1 - 1,5 kg	90 - 150	3
Telecí pečeně, 1 - 1,5 kg	120 - 150	1
Steaky, 0,2 - 0,3 kg	20 - 40	3

11.21 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 angrešt	160 - 170	35 - 45	-

Peckoviny

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

Zelenina

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

[1)] Po vypnutí spotřebiče nechte stát v troubě.

11.22 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 necháte 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

11.23 Pečení Chleba

Předehřátí se nedoporučuje.

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Bílý Chléb	170 - 190	40 - 60	2
Bageta	200 - 220	35 - 45	2
Briošky	180 - 200	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Žitný Chléb	170 - 190	50 - 70	2
Tmavý chléb	170 - 190	50 - 70	2
Celozrnný chléb	170 - 190	40 - 60	2
Bagety/kaiserky	190 - 210	20 - 35	2

11.24 Tabulka Pečicí sonda

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

11.25 Informace pro zkušebny

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

Pečení na jedné úrovni. Pečení ve formě

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

Pečení na jedné úrovni. Sušenky
Použijte třetí polohu roštu.

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

1) Předehřejte troubu.

Pečení na více úrovních. Sušenky

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

[1)] Předehřejte troubu.

Gril
Předehřejte prázdnou troubu po dobu 5 minut.

Gril s maximálním nastavením teploty.

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

[1)] V polovině doby obraťte.

Velkoplošný Gril
Předehřejte prázdnou troubu po dobu 3 minut.

Gril s maximálním nastavením teploty.

Použijte čtvrtou polohu roštu.

Jídlo	Čas (min)	
	1. strana	2. strana
Hamburgery	8 - 10	6 - 8
Topinky	1 - 3	1 - 3

11.26 Informace pro zkušebny

Testy podle normy IEC 60350-1.

Testy pro funkci: Horká Pára Interval Plus.

Jídlo	Nádoba (Gastronorm)	Množství (g)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)	Poznámky
Brokolice[1)]	1 x 1/2 perforovaná	300	3	99	13 - 15	Vložte plech na pečení do první polohy roštu.

Jídlo	Nádoba (Gastro-norm)	Množství (g)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)	Poznámky
Brokolice[1)]	2 x 1/2 perforovaná	2 x 300	2 a 4	99	13 - 15	Vložte plech na pečení do první polohy roštu.
Brokolice[1)]	1 x 1/2 perforovaná	max.	3	99	15 - 18	Vložte plech na pečení do první polohy roštu.
Mražený hrášek	2 x 1/2 perforovaná	2 x 1 300	2 a 4	99	Dokud teplota v nejchladnějším místě nedosáhne 85 °C.	Vložte plech na pečení do první polohy roštu.

[1)] Předehřejte troubu po dobu 5 minut.

12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

VAROVÁNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

12.1 Poznámky k čištění

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

K čištění kovových ploch používejte speciální čisticí prostředek.

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

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

Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.

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

Po každém použití setřete z vnitřku trouby vlhkost.

12.2 Doporučené čisticí prostředky

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

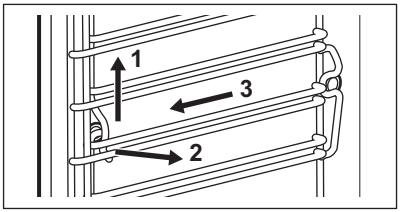
Naše výrobky můžete zakoupit na www.electrolux.com/shop a u těch nejlepších maloobchodních prodejců.

12.3 Vyjmutí drážek na rošty

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

K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty.

1. Drážky opatrně nadzvedněte a vytáhněte z předního úchytu.



2. Odtáhněte přední konec drážek na rošty od stěny trouby.
3. Drážky vytáhněte ze zadního úchytu.

Drážky roštů instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

12.4 Čistění Párou

Odstraňte co nejvíce nečistot ručně.

Při čištění bočních stěn vyjměte příslušenství a drážky roštu.

Funkce čištění párou podporují čištění vnitřku trouby párou.

Před spuštěním čisticí funkce se ujistěte, že je trouba chladná.

Když probíhá funkce čištění párou, osvětlení je vypnuté.

1. Zásobník na vodu naplňte na maximální úroveň (asi 950 ml vody), dokud nezazní zvukový signál nebo se na displeji nezobrazí zpráva.
2. Z nabídky zvolte funkci čištění párou: Čištění.
   Čistění Párou - tato funkce trvá přibližně 30 minut.
   a) Zapněte funkci.
   b) Po skončení programu zazní zvukový signál.
   c) Signál vypnete stisknutím některého senzorového tlačítka.

   Čistění Párou Plus - tato funkce trvá přibližně 75 minut.
   a) Rovnoměrně po celém vnitřku trouby nastříkejte jak na smaltované tak ocelové části vhodný čisticí prostředek.
   b) Zapněte funkci.
   První část programu se dokončí po asi 50 minutách.
   c) Stiskněte OK.

   Čištění dokončete podle pokynů na displeji.

   d) Otřete vnitřek trouby neabrazivní měkkou houbičkou. Můžete použít vlažnou vodu nebo čisticí prostředky na trouby.
   e) Stiskněte OK.
   Spustí se poslední část programu. Tato fáze trvá přibližně 25 minut.
3. Otřete vnitřek trouby neabrazivní houbičkou. Můžete použít teplou vodu.

Po vyčištění nechte dvířka trouby přibližně jednu hodinu otevřená. Počkejte, dokud trouba nevyschne. Sušení můžete urychlit předehřátím trouby horkým vzduchem o teplotě 150 °C po dobu přibližně 15 minut. Maximálního účinku čisticí funkce dosáhnete, když po dokončení funkce troubu vyčistíte ručně.

12.5 Připomínka Čištění

Když se zobrazí připomínka, je nutné provést čištění. Proveďte funkci Čistění Párou Plus.

Zapnout / vypnout lze funkci: Připomínka Čištění v nabídce: Základní Nastavení.

12.6 Systém tvoření páry - Odstraňování Vod. Kamene

Když systém tvoření páry pracuje, dochází v něm k usazování vodního kamene (z důvodu přítomnosti vápníku ve vodě). To může mít negativní vliv na kvalitu páry, výkon generátoru páry či kvalitu jídla. Abyste tomu zabránili, okruh tvoření páry čistěte.

Vyjměte veškeré příslušenství.

Zvolte funkci z nabídky: Čištění. Uživatelské rozhraní vás provede tímto postupem.

Celý postup trvá přibližně dvě hodiny.

Osvětlení je při této funkci vypnuté.

1. Zkontrolujte, zda je zásobník na vodu prázdný.
2. Stiskněte OK.
3. Vložte plech na pečení do první polohy roštu.
4. Stiskněte OK.

5. Do zásobníku na vodu nalijte 250 ml přípravku na odstranění vodního kamene.
6. Zbývající část zásobníku na vodu naplňte vodou na maximální úroveň, dokud nezazní zvukový signál nebo se na displeji nezobrazí zpráva.
7. Stiskněte OK.

Zapnete tím první část postupu: Odstraňování Vod. Kamene.

Tato část trvá přibližně 1 hodinu 40 minut.

8. Na konci první části vyprázdněte hluboký pekáč / plech a vložte jej opět na první polohu roštu.
9. Stiskněte OK.
10. Zásobník na vodu naplňte čerstvou vodou na maximální úroveň, dokud nezazní zvukový signál nebo se na displeji nezobrazí zpráva.
11. Stiskněte OK.

Zapnete tím druhou část postupu: Odstraňování Vod. Kamene. Ta propláchne okruh tvoření páry.

Tato část trvá přibližně 35 minut.

Na konci postupu vyjměte hluboký pekáč / plech.

Pokud se funkce: Odstraňování Vod. Kamene neprovede správným způsobem, na displeji se zobrazí výzva k jejímu zopakování.

Pokud je trouba vlhká či mokrá, vytřete ji dosucha utěrkou. Nechte troubu zcela vyschnout s otevřenými dvířky.

12.7 Připomínka odstranění vodního kamene

Existují dvě připomínky k provedení funkce odstranění vodního kamene: Odstraňování Vod. Kamene. Tyto připomínky se aktivují pokaždé, když vypnete spotřebič.

Lehká připomínka vás upozorní a doporučí provést cyklus odstranění vodního kamene.

Důrazná připomínka vám přikáže provést odstranění vodního kamene.

Pokud neodstraníte vodní kámen ze spotřebiče, když se zobrazuje důrazná připomínka, nebudete moci používat parní funkce. Připomínku odstranění vodního kamene nelze vypnout.

12.8 Systém tvoření páry - Proplachování

Vyjměte veškeré příslušenství.

Zvolte funkci z nabídky: Čištění. Uživatelské rozhraní vás provede tímto postupem.

Tato funkce trvá přibližně 30 minut.

Osvětlení je při této funkci vypnuté.

1. Vložte plech na pečení do první polohy roštu.
2. Stiskněte OK.
3. Zásobník na vodu naplňte čerstvou vodou na maximální úroveň, dokud nezazní zvukový signál nebo se na displeji nezobrazí zpráva.
4. Stiskněte OK.

Na konci postupu vyjměte plech na pečení.

12.9 Vyprázdnění Zásobníku

Vyjměte veškeré příslušenství.

Čisticí funkce odstraní zbytkovou vodu ze zásobníku. Funkci použijte po vaření v páře.

Zvolte funkci z nabídky: Čištění. Uživatelské rozhraní vás provede tímto postupem.

Tato funkce trvá přibližně 6 minut.

Osvětlení je při této funkci vypnuté.

1. Vložte plech na pečení do první polohy roštu.
2. Stiskněte OK.

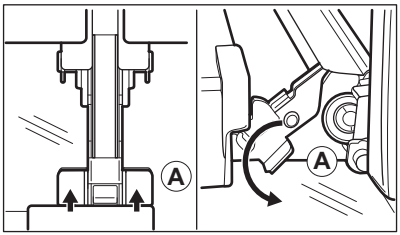
Na konci postupu vyjměte plech na pečení.

12.10 Odstranění a instalace dvířek

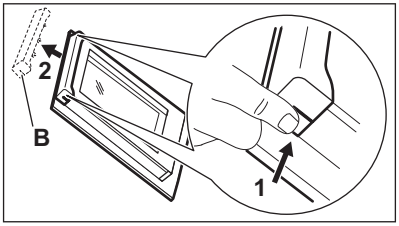
Dvířka a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat. Počet jednotlivých skleněných panelů se liší dle modelu.

VAROVÁNÍ!
Dvířka jsou těžká.

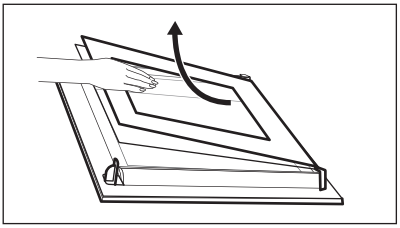
1. Otevřete plně dvířka.
2. Stiskněte upínací páčky (A) na obou dveřních závěsech až na doraz.



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



7. Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a odstraňte ji.
8. Uchopte skleněné panely jeden po druhém na jejich horní straně a vytáhněte je z drážek směrem nahoru.



9. Skleněný panel omyjte vodou s mycím prostředkem. Skleněný panel pečlivě osušte.

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

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

12.11 Výměna žárovky

VAROVÁNÍ!
Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
Žárovka může být horká.

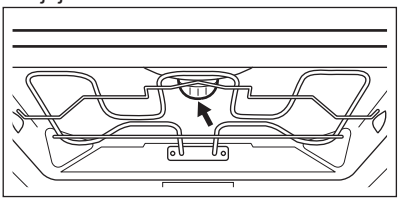
1. Vypněte troubu.

Vyčkejte, dokud trouba nevychladne.

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

Horní žárovka

1. Skleněným krytem otočte a sejměte jej.



2. Odmontujte kovový kroužek a očistěte skleněný kryt.
3. Žárovku vyměňte za vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
4. Na skleněný kryt nasaďte kovový kroužek.
5. Nasaďte skleněný kryt.

Boční žárovka

1. Odstraněním levé drážky na rošt zpřístupníte žárovku.
2. Pomocí šroubováku (Torx 20) odšroubujte kryt.
3. Odmontujte a vyčistěte kovový kryt a těsnění.
4. Žárovku vyměňte za vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
5. Namontujte kovový kryt a těsnění. Utáhněte šrouby.
6. Namontujte levé drážky na rošty.

13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

VAROVÁNÍ!
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 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.	Funkce automatického vypnutí je zapnutá.	Viz „Automatické vypnutí“.
Trouba nehřeje.	Dětská bezpečnostní pojistka je zapnutá.	Viz „Použití dětské bezpečnostní pojistky“.
Trouba nehřeje.	Dveře nejsou správně zavřené.	Zcela dvířka zavřete.
Trouba nehřeje.	Je spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka spaluje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
Osvětlení nefunguje.	Vadná žárovka.	Vyměňte žárovku.
Na displeji se zobrazí F111.	Zástrčka pečicí sondy není správně zasunuta do zásuvky.	Zástrčku pečicí sondy zasuňte co nejhlouběji do zásuvky.

Problém	Možná příčina	Řešení
Na displeji se zobrazuje chybový kód, který není uvedený v tabulce.	Jedná se o závadu na elektroinstalaci.	• 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 nenechávejte jídla v troubě déle než 15 - 20 minut.
Spotřebič je zapnutý, ale nehřeje. Ventilátor nefunguje. Na displeji se zobrazí **"Demo"**.	Je zapnutý režim demo.	Viz „Základní nastavení“ v části „Denní používání“.
Postup odstranění vodního kamene je přerušen před dokončením.	Došlo k přerušení dodávky elektrického proudu.	Postup opakujte.
Postup odstranění vodního kamene je přerušen před dokončením.	Funkce byla uživatelem zastavena.	Postup opakujte.
Po provedení postupu odstranění vodního kamene není v plechu na pečení žádná voda.	Zásobník na vodu jste nenaplnili na maximální úroveň.	Zkontrolujte, zda je v zásobníku na vodu prostředek k odstranění vodního kamene nebo voda. Postup opakujte.
Po provedení programu k odstranění vodního kamene je na dně vnitřku trouby špinavá voda.	Plech na pečení je v nesprávné poloze roštu.	Odstraňte ze dna vnitřku trouby zbytkovou vodu a prostředek k odstranění vodního kamene. Vložte plech na pečení do první polohy roštu.
Funkce čištění je přerušena před dokončením.	Došlo k přerušení dodávky elektrického proudu.	Postup opakujte.
Funkce čištění je přerušena před dokončením.	Funkce byla uživatelem zastavena.	Postup opakujte.
Po ukončení funkce čištění je na dně vnitřku trouby příliš mnoho vody.	Před spuštěním čisticího programu jste do spotřebiče nastříkali příliš mnoho čisticího prostředku.	Naneste tenkou vrstvu čisticího prostředku na všechny části vnitřku trouby. Čisticí prostředek nastříkejte rovnoměrně.

Problém	Možná příčina	Řešení
Postup čištění nevede k dobrému výsledku.	Počáteční teplota vnitřku trouby při čištění párou byla příliš vysoká.	Opakujte program. Spusťte program tehdy, když je spotřebič chladný.
Postup čištění nevede k dobrému výsledku.	Před spuštěním postupu čištění jste neodstranili boční mřížky. Mohou přenášet teplo na stěny trouby a snižovat tak účinnost čištění.	Vyjměte boční mřížky ze spotřebiče a zopakujte funkci.
Postup čištění nevede k dobrému výsledku.	Před spuštěním postupu čištění jste ze spotřebiče neodstranili příslušenství. Může narušovat parní program a snižovat tak účinnost čištění.	Vyjměte příslušenství ze spotřebiče a zopakujte funkci.

13.2 Servisní údaje

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

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

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

14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

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

Název dodavatele	Electrolux
Označení modelu	EEB8587POX EOB8857AOX
Index energetické účinnosti	81.0
Třída energetické účinnosti	A+
Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim	1.09 kWh/cyklus

Spotřeba energie se standardním zatížením, intenzivní horkovzdušný režim	0.68 kWh/cyklus	
Počet pečicích prostorů	1	
Tepelný zdroj	Elektrická energie	
Objem	70 l	
Typ trouby	Vestavná trouba	
Hmotnost	EEB8587POX	40.5 kg
	EOB8857AOX	40.5 kg

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

14.2 Úspora energie

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

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

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádobí.

Je-li to možné, nepředehřívejte troubu, než do ní vložíte jídlo.

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

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

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

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

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

Ventilátor a osvětlení nadále pracují.

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

Pečení s vypnutým osvětlením
Vypněte při pečení osvětlení. Zapněte ho pouze tehdy, když ho skutečně potřebujete.

Vlhký horkovzduch
Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.

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

15. 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

867325649-C-262018

CE