

Electrolux

Návod k použití

CS

CombiSteam Deluxe
Parní trouba

EOB8757AOX

EOB8757ZOZ



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.....	11
7. FUNKCE HODIN.....	13
8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY.....	15
9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	16
10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	19
11. TIPY A RADY.....	21
12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	42
13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	46
14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	49

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

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo vedením, které zohledňuje bezpečný provoz spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče.
- 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 užitelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.
- Děti mladší tří let držte z dosahu spotřebiče vždy, když je v provozu.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho dostupné části se mohou během používání zahřát na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných těles. Děti mladší osmi let bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.

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

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace



VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

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

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

2.2 Připojení k elektrické síti



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

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

- Zkontrolujte, zda údaje o napájení na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě. Pokud tomu tak není, obraťte se na elektrikáře.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Jestliže potřebujete vyměnit přívodní kabel, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče, obzvláště, jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojujte do 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.
- 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.
- Mikrovlnnou funkci nepoužívejte k přehřátí trouby.



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
 - Nepokládejte nádobí či jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
 - Na dno spotřebiče nepokládejte hliníkovou fólii.
 - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
 - Po dokončení pečení nenechávejte vlhká jídla ve spotřebiči.
 - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Při pečení vlhkých koláčů používejte hluboký plech. Ovocné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.

2.3 Použití spotřebiče



VAROVÁNÍ!

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

- Tento spotřebič je určen pouze k domácímu použití.

- 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.
- 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.

2.4 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.
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

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

2.7 Likvidace



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

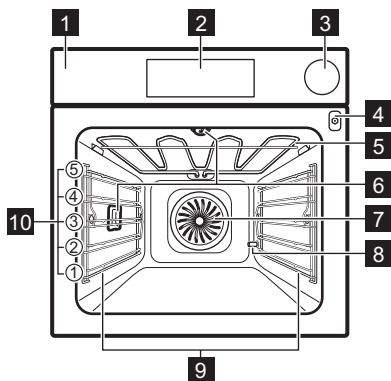
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

2.8 Obsluha

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

3. POPIS SPOTŘEBIČE

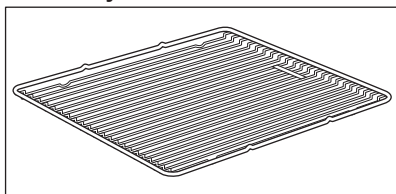
3.1 Celkový pohled



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

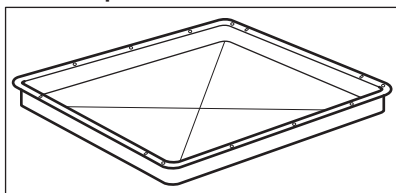
3.2 Příslušenství

Tvarovaný rošt



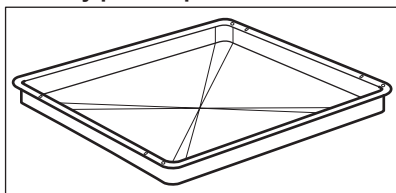
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.

Plech na pečení



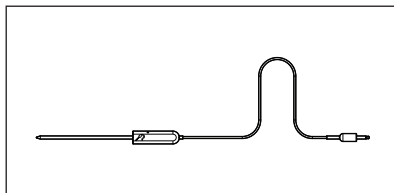
Na koláče a sušenky.

Hluboký pekáč / plech



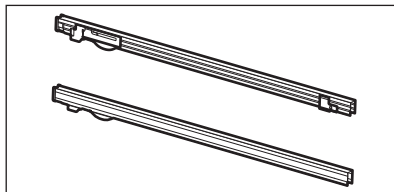
K pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.

Pečící sonda



Používá se k měření stupně připravy jídla.

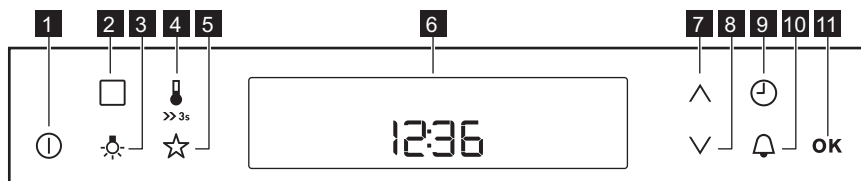
Vysunovací kolejničky













Pro rošty a plechy na pečení.

4. OVLÁDACÍ PANEĽ

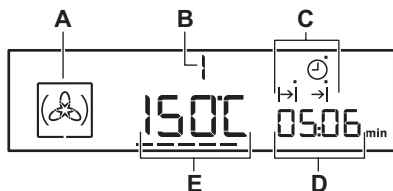
4.1 Elektronický programátor



K ovládání spotřebiče používejte senzorová tlačítka.

Senzorové tlačítka	Funkce	Popis
1 	ZAP/VYP	Slouží k zapnutí a vypnutí spotřebiče.
2 	FUNKCE	Slouží k nastavení funkce trouby, čisticí funkce nebo automatického programu.
3 	OSVĚTLENÍ TROUBY	Slouží k zapnutí nebo vypnutí osvětlení trouby.
4 	TEPLOTA / RYCHLÉ ZAHŘÁTÍ	Slouží k nastavení a kontrole teploty vnitřku trouby nebo teploty pečicí sondy (je-li součástí výbavy). Při stisknutí a podržení na tři sekundy, vypne či zapne funkci Rychlé zahřátí.
5 	MŮJ OBLÍBENÝ PROGRAM	Slouží k uložení vašeho oblíbeného programu. Použijte k přímému přístupu k vašim oblíbeným programům; i u vypnutého spotřebiče.
6 -	DISPLEJ	Zobrazí aktuální nastavení spotřebiče.
7 	NAHORU	Slouží k posunu v nabídce směrem nahoru.
8 	DOLŮ	Slouží k posunu v nabídce směrem dolů.
9 	HODINY	Slouží k nastavení funkcí hodin.
10 	MINUTKA	Slouží k nastavení funkce Minutka.
11 	OK	Slouží k potvrzení výběru nebo nastavení.

4.2 Displej



- A. Symbol funkce trouby
- B. Číslo funkce nebo programu trouby
- C. Ukazatele pro funkce hodin (viz tabulka „Funkce hodin“)
- D. Displej hodin / zbytkového tepla
- E. Displej teploty / denního času

Ostatní ukazatele na displeji:

Symbol	Název	Popis
	Automatické programy	Můžete zvolit automatický program.
	Oblíbené	Je spuštěn oblíbený program.
h / min	h / min	Je spuštěna funkce hodin.
---	Ukazatel ohřevu / zbytkového tepla	Ukazuje úroveň teploty ve spotřebiči.
	Teplota / rychlé zahřátí	Funkce je spuštěna.
	Teplota	Můžete zkontrolovat nebo změnit teplotu.
	Pečící sonda	Pečící sonda je zasunutá v zásuvce.
	Minutka	Je spuštěná funkce minutky.
	Ukazatel zásobníku na vodu	Signalizuje hladinu vody

4.3 Ukazatel ohřevu

Jestliže zapnete funkci trouby, stavové čárky na displeji --- se rozsvítí. Tyto stavové čárky zobrazují zvyšování či klesání teploty ve spotřebiči.

Jakmile spotřebič dosáhne nastavené teploty, stavové čárky zhasnou.

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.



Viz část „Čištění a údržba“.

5.1 První čištění

Ze spotřebiče odstraňte veškeré příslušenství a vyjimatelné drážky na rošty.






Před prvním použitím spotřebič i příslušenství vyčistěte.

Příslušenství a vyjimatelné drážky vložte zpět do jejich původní polohy.

5.2 Nastavení času

Po prvním připojení spotřebiče k elektrické síti se na displeji na několik sekund rozsvítí všechny symboly. Následujících několik sekund se na displeji zobrazuje verze software.

Poté, co zhasne verze software, se na displeji zobrazí „h“ a „12:00“. „12“ bliká.

1. Pomocí  nebo  nastavte hodiny.
 2. Stiskněte **OK**.
 3. Pomocí  nebo  nastavte minuty.
 4. Stiskněte **OK** nebo .
- Displej teploty / času zobrazí nově nastavený čas.

5.3 Změna času

Denní čas lze změnit, pouze když je spotřebič vypnutý.

Stiskněte .

Na displeji bliká .

Pro nastavení nového denního času viz „Nastavení času“.

5.4 Nastavení stupně tvrdosti vody

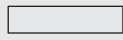
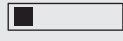



Po zapojení spotřebiče do sítě musíte nastavit stupeň tvrdosti vody.

Níže uvedená tabulka uvádí rozsah tvrdosti vody s odpovídajícím ukládáním vápníku (mmol/l) 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 otřepete přebytečnou vodu.
4. Po jedné minutě zkontrolujte tvrdost vody dle níže uvedené tabulky. Barvy na reakčních plochách se začnou měnit po jedné minutě. To do měření nezapočítávejte.
5. Nastavte tvrdost vody v nabídce nastavení. Viz „Používání nabídky nastavení“.

Zkušební proužek	Tvrdost vody
	1
	
	2
	3
	4

Černé čtverečky v tabulce odpovídají červeným čtverečkům na zkušebním proužku.

Stupeň tvrdosti vody můžete změnit v nabídce nastavení.

Po výpadku proudu není stupeň tvrdosti vody zapotřebí opět nastavovat.

6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



VAROVÁNÍ!











Viz kapitoly o bezpečnosti.








- manuální režim
- automatické programy

6.1 Použití spotřebiče





Pro provoz spotřebiče můžete použít:

6.2 Funkce trouby

Funkce trouby	Použití
 Právý horký vzduch	K pečení jídla na třech úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu trouby o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce Horní/Dolní ohřev.
 Příprava pizzy	K pečení jídel, která vyžadují propečenější a křupavý spodek, na jedné úrovni. Nastavte teplotu trouby o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce Horní/Dolní ohřev.
 Nízkoteplotní pečení	K přípravě měkkých a šťavnatých pečení.
 Horní/Dolní ohřev	K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby.
 Mražené potraviny	K přípravě polotovarů do křupava, jako např. hranolek, amerických brambor nebo jarních závitků.
 Turbo gril	K pečení větších kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni trouby. Také 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.
 Uchovat teplé	K udržení teploty pokrmů.
 Spodní ohřev	K pečení koláčů s křupavým spodem a zavařování potravin.

Funkce trouby		Použití
	Rozmrazování	Tuto funkci lze použít k rozmrazování zmražených potravin jako je zelenina a ovoce. Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.
	Horký vzduch s párou	K úspoře energie při pečení a také k přípravě již upečených potravin v konzervách na jedné úrovni. Tato funkce byla použita k definici účinnosti energetické třídy dle normy EN 60350-1. Je nutné nejdříve nastavit dobu pečení. Více informací o doporučených nastaveních viz tabulky pečení.
	Pečení chleba	Pomocí této funkce můžete připravovat chléb a housky s velmi dobrými profesionálními výsledky co do křupavosti, barvy a kůrky.
	Regenerace	Opakovaný ohřev v páře brání vysychání povrchu jídel, zajišťuje jejich šetrný a rovnoměrný ohřev a obnovuje chuť a vůni právě připravených pokrmů. Tuto funkci lze použít k opakovanému ohřevu jídel přímo na talíři. Najednou lze ohřát několik talířů umístěných na různých polohách roštů.
	Horká pára Interval	K pečení chleba, velkých kusů masa nebo k ohřevu chlazených či mražených pokrmů.
	Horká pára Interval plus	K přípravě pokrmů s vysokým obsahem vlhkosti a pro vaření ryb, pudinku do polévky a paštik terrine ve vodě.
	Vaření v páře	K přípravě zeleniny, ryb, brambor, rýže, těstovin nebo speciálních příloh.



6.3 Nastavení funkce trouby

1. Pomocí  zapněte spotřebič. Na displeji se zobrazí nastavená teplota, symbol a číslo funkce trouby.
2. Pomocí  nebo  nastavte funkci trouby.
3. Stiskněte  nebo se po pěti sekundách spotřebič spustí automaticky.




Pokud spotřebič spustíte a nenastavíte žádnou funkci nebo program trouby, spotřebič se po 20 sekundách automaticky vypne.

6.4 Změna teploty

Stisknutím  nebo  změníte teplotu v krocích po 5 °C. Jakmile spotřebič dosáhne nastavené teploty, zazní třikrát zvukový signál a ukazatel ohřevu zhasne.

6.5 Zjištění teploty

Teplotu uvnitř trouby lze kontrolovat při spuštěných funkcích nebo programech.

1. Stiskněte . Displej teploty / času zobrazí teplotu uvnitř spotřebiče.

2. Zpět na nastavenou teplotu přejděte stisknutím **OK** nebo se po pěti sekundách zobrazí na displeji automaticky.

6.6 Funkce rychlého zahřátí

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

Funkci rychlého zahřátí nelze s některými funkcemi trouby použít. Pokud nelze funkci rychlého zahřátí s danou funkcí použít, zazní zvuková signalizace, pokud je zapnuta v nabídce nastavení. Viz „Používání nabídky nastavení“.

Funkce rychlého zahřátí snižuje čas potřebný k rozehrátí trouby.

Funkci rychlého zahřátí zapnete

stisknutím a podržením **»** na déle než tři sekundy.

Jestliže zapnete funkci rychlého zahřátí, vodorovné čárky na displeji začnou jedna po druhé blikat, čímž signalizují, že je funkce zapnutá.

6.7 Vaření v páře

Víčko zásobníku na vodu se nachází v ovládacím panelu.



VAROVÁNÍ!

Jako tekutinu používejte pouze vodu. Nepoužívejte filtrovanou (demineralizovanou) či destilovanou vodu.

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 spotřebič.
 5. Nastavte funkci vaření v páře (viz tabulka „Funkce trouby“) a teplotu.
 6. Stisknutím **⌚** nastavíte funkci TRVÁNÍ **|→|** nebo UKONČENÍ **→|** (viz "Nastavení funkce UKONČENÍ" nebo „Nastavení funkce TRVÁNÍ“).
- Poprvé se pára objeví přibližně za dvě minuty. Když spotřebič dosáhne nastavené teploty, ozve se zvukový signál. Zvukový signál opět zazní na konci doby přípravy jídla.
7. Stisknutím **⌚** vypněte zvukovou signalizaci a spotřebič.


7. FUNKCE HODIN

7.1 Tabulka funkcí hodiny

Funkce hodin	Použití
⌚ DENNÍ ČAS	Slouží ke zobrazení denního času. Slouží ke změně denního času, viz „Nastavení času“.
 → TRVÁNÍ	Slouží k nastavení délky provozu spotřebiče.

Funkce hodin	Použití
→ UKONČENÍ	Slouží k nastavení doby vypnutí spotřebiče. Funkci Trvání a Ukončení lze použít současně za účelem pozdějšího automatického zapnutí a vypnutí (odloženého startu) spotřebiče.

7.2 Měřič času

 Měřič času se nezapne, když je nastavená funkce Trvání a Ukončení.

Měřič času začne počítat, když spotřebič začne s ohřevem.


Měřič času vynulujete současným stisknutím ∇ a \wedge , dokud se na displeji nezobrazí „00:00“ a měřič času nezačne znova počítat.

7.3 Nastavení funkce TRVÁNÍ

1. Zapněte spotřebič a nastavte funkci trouby a teplotu.
2. Opakovaně stiskněte \odot , dokud se na displeji nezobrazí $\rightarrow|$.

Na displeji bliká $\rightarrow|$.

3. Pomocí \wedge nebo ∇ nastavte minuty funkce TRVÁNÍ.
4. Nastavení potvrďte stisknutím OK.
5. Pomocí \wedge nebo ∇ nastavte hodiny funkce TRVÁNÍ.

 Pokud se během nastavování funkce TRVÁNÍ dotknete \odot , spotřebič přejde na nastavení funkce UKONČENÍ.

6. Po uplynutí nastaveného času zazní na dvě minuty zvukový signál.

Na displeji bliká $\rightarrow|$ a nastavení času. Spotřebič se vypne.

7. Zvukový signál vypnete stisknutím jakéhokoliv sensorového tlačítka.
8. Vypněte spotřebič.

7.4 Nastavení funkce UKONČENÍ

1. Zapněte spotřebič a nastavte funkci trouby a teplotu.
2. Opakovaně stiskněte \odot , dokud se na displeji nezobrazí $\rightarrow|$.

Na displeji bliká $\rightarrow|$.

3. Použijte \wedge nebo ∇ k nastavení UKONČENÍ a OK k potvrzení. Nejprve nastavte minuty a poté hodiny.


Po uplynutí nastavené doby zazní na dvě minuty zvukový signál. Na displeji začne blikat nastavený čas a symbol $\rightarrow|$. Spotřebič se vypne.

4. Zvukový signál vypnete stisknutím jakéhokoliv sensorového tlačítka.
5. Vypněte spotřebič.

7.5 Nastavení funkce MINUTKA



Pomocí funkce MINUTKA nastavíte odpočet (maximálně 2 hodiny a 30 minut). Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby. Funkci MINUTKA můžete zapnout kdykoliv; i u vypnutého spotřebiče.



1. Stiskněte \triangle .
Na displeji bliká \triangle a „00“.
2. Pomocí \triangle můžete přepínat mezi funkcemi. Nejprve nastavte sekundy, poté minuty a hodiny.
3. Použijte \wedge nebo ∇ k nastavení MINUTKY a \triangle k potvrzení.
4. Čas vynulujete současným stisknutím \wedge a ∇ .
5. Stiskněte OK nebo se funkce MINUTKA po pěti sekundách spustí automaticky.

Po uplynutí nastavené doby zazní na dvě minuty zvukový signál a na displeji začne blikat „00:00“ a .



6. Zvukový signál vypnete stisknutím jakéhokoliv sensorového tlačítka.

7.6 Nastavení funkce Odloženého startu

Funkci TRVÁNÍ  a UKONČENÍ  lze použít současně pro naprogramování automatického zapnutí a pozdějšího vypnutí spotřebiče. V takovém případě

nejprve nastavte funkci TRVÁNÍ  a poté funkci UKONČENÍ  (viz „Nastavení funkce TRVÁNÍ“ a „Nastavení funkce UKONČENÍ“).



Když je funkce Odloženého startu zapnutá, na displeji se zobrazuje statický symbol funkce trouby,  s tečkou a . Tečka na displeji hodin / zbytkového tepla zobrazuje, která funkce hodin je zapnutá.

8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

K dispozici je 9 automatických programů. Automatický program použijte, když

neznáte recept nebo nemáte zkušenosti s přípravou daného pokrmu. Na displeji se zobrazí výchozí doba přípravy u všech automatických programů.

8.1 Automatické programy



Číslo programu	Název programu
1	TRADIČNÍ ZELENINA
2	ZAPEČENÉ BRAMBORY
3	BÍLÝ CHLÉB
4	PLNĚNÁ RYBA (PSTRUH)
5	HOVĚZÍ PEČENĚ
6	CELÉ KUŘE
7	PIZZA
8	MUFFIN
9	SLANÝ LOTRINSKÝ KOLÁČ


8.2 Online recepty



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








8.3 Automatické programy

1. Zapněte spotřebič.
2. Stiskněte . Na displeji se zobrazí číslo automatického programu (1 – 9).
3. K volbě automatického programu použijte  nebo .

4. Stiskněte **OK** nebo pět sekund počkejte, dokud se spotřebič sám nespustí.
5. Po uplynutí nastaveného času zazní na dvě minuty zvukový signál.
Symbol  bliká.
6. Zvukový signál vypnete stisknutím jakéhokoliv sensorového tlačítka.
7. Vypněte spotřebič.

8.4 Automatické programy se zadáním váhy




Trouba vypočítá čas pečení podle zadané váhy masa.



1. Zapněte spotřebič.
2. Stiskněte .
3. Pomocí  nebo  nastavte program se zadáním váhy.
Na displeji se zobrazuje: doba pečení, symbol trvání  a přednastavená hmotnost a jednotka hmotnosti (kg, g).
4. Stiskněte **OK** nebo se nastavení automaticky uloží po pěti sekundách. Spotřebič se zapne.
5. Výchozí hmotnost můžete změnit pomocí  nebo . Stiskněte **OK**.
6. Po uplynutí nastaveného času zazní na dvě minuty zvukový signál.  bliká.


7. Zvukový signál vypnete stisknutím jakéhokoliv sensorového tlačítka.
8. Vypněte spotřebič.

8.5 Automatické programy s pečicí sondou (vybrané modely)

Teplota středu pokrmů je u programů s pečicí sondou předem pevně daná. Program se ukončí, když spotřebič dosáhne nastavené teploty středu pokrmu.

1. Zapněte spotřebič.
2. Stiskněte .
3. Nainstalujte pečicí sondu. Viz „Pečicí sonda“.
4. Pomocí  nebo  nastavte program s pečicí sondou.

Na displeji se zobrazí doba pečení,  a .

5. Stiskněte **OK** nebo se nastavení automaticky uloží po pěti sekundách. Po uplynutí nastaveného času zazní na dvě minuty zvukový signál.  bliká.
6. Zvukovou signalizaci vypnete stisknutím jakéhokoliv sensorového tlačítka nebo otevřením dvířek.
7. Vypněte spotřebič.

9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



VAROVÁNÍ!

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.




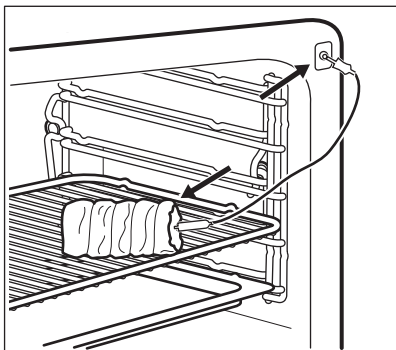
POZOR!

Používejte pouze dodávanou pečicí sondu nebo originální náhradní díly.



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

1. Zapněte spotřebič.
2. Umístěte hrot pečicí sondy (se symbolem  na rukojeti) do středu masa.
3. Zapojte zástrčku pečicí sondy do zásuvky na přední straně spotřebiče.



Na displeji se zobrazí blikající a přednastavená teplota sondy. Při prvním použití je použita teplota 60 °C a při dalším použití je použita poslední nastavená hodnota.

- Když zasunete pečicí sondu do zásuvky, zrušíte nastavení funkce hodin.
- 4. Použijte nebo k nastavení teploty středu masa.
- 5. Stiskněte **OK** nebo se nastavení automaticky uloží po pěti sekundách.

- Teplotu sondy můžete nastavit pouze, když bliká symbol . Pokud se na displeji zobrazuje , ale neblíká, před tím, než nastavíte teplotu sondy, nastavte novou hodnotu stisknutím a nebo .

6. Nastavte funkci trouby a teplotu. Na displeji se zobrazuje aktuální teplota sondy ve středu pokrmu a symbol ohřevu

Zatímco spotřebič vypočítává přibližnou délku, na displeji se zobrazuje odpočet času. Po prvním výpočtu se na displeji zobrazí přibližná doba přípravy. Spotřebič během pečení pokračuje ve výpočtu jeho doby. Displej pravidelně aktualizuje novou hodnotu doby pečení.

- Když pečete s pečicí sondou, můžete změnit teplotu zobrazenou na displeji. Po zasunutí pečicí sondy do zásuvky a nastavení funkce trouby a teploty se na displeji zobrazí aktuální teplota středu masa.

Opětovným stisknutím zobrazíte další tři teploty:

- nastavenou teplotu středu masa
- aktuální teplotu trouby
- aktuální teplotu středu masa.

Když teplota sondy ve středu pokrmu dosáhne nastavené hodnoty, zazní dvouminutový zvukový signál a zabliká teplota středu a . Spotřebič se vypne.

7. Signál vypnete zmáčknutím jakéhokoliv senzorového tlačítka.
8. Zástrčku pečicí sondy vytáhněte ze zásuvky a maso vyjměte ze spotřebiče.



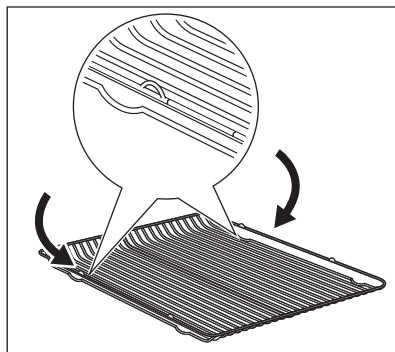
VAROVÁNÍ!

Při vytahování pečicí sondy buďte opatrní. Je horká. Hrozí nebezpečí popálení.

9.2 Vložení příslušenství

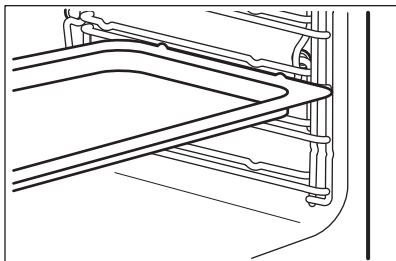
Tvarovaný rošt:

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



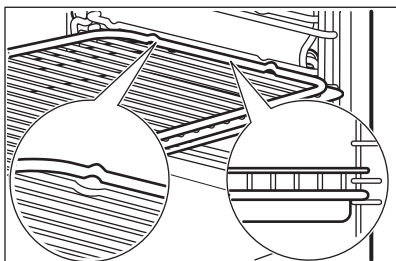
Hluboký pekáč / plech:

Hluboký pekáč / plech zasuňte mezi vodící lišty drážek roštů.



Společně vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče / plechu:

Hluboký pekáč / plech zasuňte mezi drážky zvolené úrovně roštu a tvarovaný rošt v drážkách nad nimi.



i Veškeré příslušenství je z důvodu vyšší bezpečnosti vybaveno malými zářezy na horní straně pravého a levého okraje. Tyto zářezy také fungují jako zařízení proti překlopení. Vysoký okraj kolem roštu slouží jako ochrana proti sklouznutí varných nádob.

9.3 Teleskopické výsuvy - vložení příslušenství

Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.



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



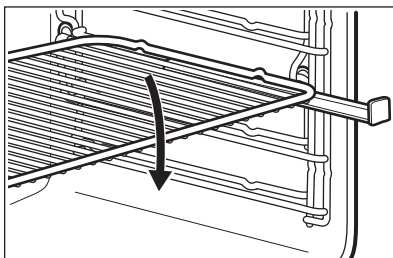
POZOR!
Před tím, než zavřete dvířka trouby, se ujistěte, že jste teleskopické výsuvy zcela zasunuli do spotřebiče.

Tvarovaný rošt:

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

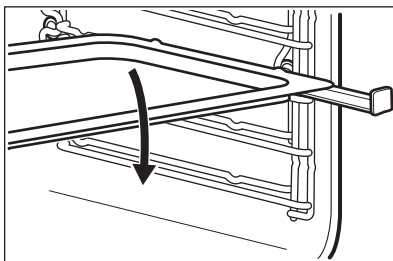


Zvýšený okraj tvarovaného roštu funguje jako speciální zajištění proti sklouznutí nádobí.



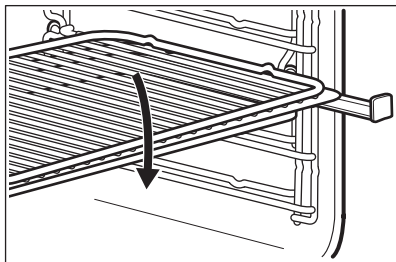
Plech na pečení a hluboký pekáč / plech:

Vložte plech na pečení nebo hluboký pekáč / plech do teleskopických výsuv.



Společně vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče / plechu:

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



10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

10.1 Použití funkce Oblíbené programy

Pomocí této funkce můžete uložit vaše oblíbené nastavení teploty a doby přípravy určité funkce či programu trouby.

1. Nastavte teplotu a dobu pečení pro určitou funkci či program.
2. Stiskněte a na déle než tři sekundy podržte ☆. Zazní zvukový signál.
3. Vypněte spotřebič.

- Tuto funkci **zapnete** stisknutím ☆. Spotřebič spustí váš oblíbený program.

i Během spuštění funkce lze měnit dobu přípravy jídla a teplotu.

- Tuto funkci **vypnete** stisknutím ①. Spotřebič vypne váš oblíbený program.

10.2 Použití funkce dětské bezpečnostní pojistky

Funkce dětské bezpečnostní pojistky brání náhodnému použití spotřebiče.

1. Funkci zapnete vypnutím spotřebiče pomocí ①. Nenastavujte žádnou funkci trouby.
2. Na dvě sekundy současně stiskněte a podržte ① a √. Zazní zvukový signál.

Na displeji se zobrazí SAFE.

K vypnutí funkce dětské bezpečnostní pojistky zopakujte krok 2.

10.3 Použití funkce Blokování tlačítek

Tuto funkci můžete zapnout, pouze když je spotřebič v provozu.

Funkce blokování tlačítek brání náhodné změně funkce trouby.

1. K zapnutí této funkce zapněte spotřebič.
2. Zapněte funkci trouby nebo zvolte nastavení.
3. Na dvě sekundy se současně dotkněte a podržte ① a √.

Zazní zvukový signál.

Na displeji se zobrazí Loc.

K vypnutí funkce blokování tlačítek zopakujte krok 3.

i Spotřebič lze při zapnutém blokování tlačítek vypnout. Když spotřebič vypnete, vypne se i funkce blokování tlačítek.

10.4 Použití nabídky nastavení

Nabídku nastavení můžete upravit pouze u vypnutého spotřebiče.

Nabídka nastavení vám umožňuje zapnout nebo vypnout funkce v hlavní nabídce. Na displeji se zobrazí SET a číslo nastavení.

	Popis	Hodnota
1	UKAZATEL ZBYTKOVÉHO TEPLA	ZAP/VYP
2	TÓNY TLAČÍTEK ¹⁾	KLIKNUTÍ / PÍPNUTÍ / VYP
3	TÓN ZÁVADY	ZAP/VYP
4	REŽIM DEMO	Aktivační kód: 2468
5	JAS	NÍZKÝ / STŘEDNÍ / VYSOKÝ
6	TVRDOST VODY	1 - 4
7	PŘIPOMÍNKA ČIŠTĚNÍ	ZAP/VYP
8	SERVISNÍ NABÍDKA	-
9	OBNOVIT TOVÁRNÍ NASTAVENÍ	ANO / NE

1) Není možné deaktivovat tón sensorového tlačítka Zap / Vyp.

- Když je spotřebič vypnutý, stiskněte a podržte na tři sekundy. Na displeji se zobrazí SET1 a blikající „1“.
- Pomocí \wedge nebo \vee zvolte nastavení.
- Stiskněte OK.
- Pomocí \wedge nebo \vee změňte hodnotu nastavení.
- Stiskněte OK.

K opuštění nabídky nastavení stiskněte

nebo stiskněte a podržte .

10.5 Automatické vypnutí

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

Teplota (°C)	Čas vypnutí (h)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5
200 - 230	5,5

Po automatickém vypnutí spotřebič zapnete stisknutím jakéhokoliv sensorového tlačítka.



Automatické vypnutí nefunguje s funkcemi: pečící sonda, Osvětlení, Trvání, Ukončení, Odložený start.

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 sensorového tlačítka (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 Minutka 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.

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 Vnitřní strana dvířek

U některých modelů můžete na vnitřní straně dvířek najít:

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

11.2 Vaření v páře



VAROVÁNÍ!

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

Tato funkce je vhodná pro všechny druhy čerstvých či zmražených potravin. Můžete ji použít k přípravě, ohřívání, rozmrazování, pošírování nebo spařování zeleniny, masa, ryb, těstovin, rýže, sladké kukuřice, krupice a vajec.

Celé jídlo můžete připravit jedinou operací. Pro správnou přípravu každého jídla použijte recept s co nejpodobnější dobou přípravy. Naplňte zásobník na vodu na maximální úroveň. Jídla vložte do správných nádob a poté na správné rošty trouby. Přizpůsobte místo mezi nádobím, aby mohla pára cirkulovat.

Sterilizace

- Pomocí této funkce lze sterilizovat nádoby (např. dětské lahve).
- Čisté nádoby vložte doprostřed roštu v první poloze. Ujistěte se, že otvor nádoby je směrem dolů a lehce nakloněný.
- Naplňte zásobník maximálním množstvím vody a nastavte dobu na 40 minut.

Zelenina

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Artyčoky	99	50 - 60	2
Lilek	99	15 - 25	2
Květák, celý	99	35 - 45	2
Květák, růžičky	99	25 - 35	2
Brokolice, celá	99	30 - 40	2
Brokolice, růžičky ¹⁾	99	13 - 15	2
Houby, plátky	99	15 - 20	2
Hrášek	99	20 - 30	2
Fenykl	99	25 - 35	2
Mrkev	99	25 - 35	2
Kedluběn, proužky	99	25 - 35	2

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Papriky, proužky	99	15 - 20	2
Pórek, kroužky	99	20 - 30	2
Zelené fazolky	99	35 - 45	2
Polníček, listy	99	20 - 25	2
Růžičková kapusta	99	25 - 35	2
Červená řepa	99	70 - 90	2
Černý kořen	99	35 - 45	2
Celer, kostičky	99	20 - 30	2
Chřest, zelený	99	15 - 25	2
Chřest, bílý	99	25 - 35	2
Špenát, čerstvý	99	15 - 20	2
Loupaná rajčata	99	10	2
Bílé fazole	99	25 - 35	2
Kapusta, kadeřavá	99	20 - 25	2
Cukety, plátky	99	15 - 25	2
Fazole, spařené	99	20 - 25	2
Zelenina, spařená	99	15	2
Sušené fazole, namočené (poměr vody k fazolím 2:1)	99	55 - 65	2
Hrách velkoploďný	99	20 - 30	2
Bílé nebo červené zelí, proužky	99	40 - 45	2
Dýně, kostičky	99	15 - 25	2
Kyselé zelí	99	60 - 90	2
Sladké brambory	99	20 - 30	2
Rajčata	99	15 - 25	2

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kukuřičný klas	99	30 - 40	2

1) Předehejte troubu po dobu 5 minut.

Přílohy

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kynuté knedlíky	99	25 - 35	2
Bramborové knedlíky	99	35 - 45	2
Neloupané brambory, střední	99	45 - 55	2
Rýže (poměr vody k rýži 1:1) ¹⁾	99	35 - 45	2
Vařené brambory, čtvrtky	99	35 - 45	2
Houskový knedlík	99	35 - 45	2
Čerstvé Tagliatelle	99	15 - 25	2
Polenta (poměr vody 3:1)	99	40 - 50	2
Bulgur (poměr vody k bulguru 1:1)	99	25 - 35	2
Kuskus (poměr vody ke kuskusu 1:1)	99	15 - 20	2
Špecle (typ německých těstovin)	99	25 - 30	2
Aromatická rýže (poměr vody k rýži 1:1)	99	30 - 35	2
Červená čočka (poměr vody k čočce 1:1)	99	20 - 30	2
Hnědá a zelená čočka (poměr vody k čočce 2:1)	99	55 - 60	2

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Rýžový pudink (poměr mléka k rýži 2,5:1)	99	40 - 55	2
Krupicový pudink (poměr mléka ke krupici 3,5:1)	99	20 - 25	2

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

Ovoce

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Jablečné plátky	99	10 - 15	2
Horké bobulovité plody	99	10 - 15	2
Ovocný kompot	99	20 - 25	2
Rozpouštění čokolády	99	10 - 20	2

Ryby

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Pstruh, cca 250 g	85	20 - 30	2
Krevety, čerstvé	85	20 - 25	2
Krevety, mražené	85	30 - 40	2
Losos, filety	85	20 - 30	2
Pstruh, cca 1 000 g	85	40 - 45	2
Slávky	99	20 - 30	2
Plochý plátek ryby	80	15	2

Maso

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Vařená šunka 1 000 g	99	55 - 65	2
Pošírovaná kuřecí prsa	90	25 - 35	2

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kuře, pošírované, 1 000 - 1 200 g	99	60 - 70	2
Telecí nebo vepřová kýta bez nohy, 800 - 1 000 g	90	80 - 90	2
Uzené maso (vepřová kýta), poší- rované	90	70 - 90	2
Hovězí tafelspitz (kvalitní vařené ma- so)	99	110 - 120	2
Klobásy chipolatas	80	15 - 20	2
Bavorská klobása (bílá klobása)	80	20 - 30	2
Vídeňské párky	80	20 - 30	2

Vejce

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Vejce, natvrdo	99	18 - 21	2
Vejce, na hni- ličku	99	12 - 13	2
Vejce, naměkko	99	10 - 11	2

11.3 Turbo gril a následné Vaření v páře

Když zkombinujete tyto funkce, můžete postupně připravovat maso, zeleninu a přílohy. Všechny pokrmy pak budou připravené k podávání současně.

- K opečení potravin nejprve použijte funkci Turbo gril.
- Připravenou zeleninu a přílohy vložte do nádob vhodných k dané přípravě a poté je vložte do trouby společně s pečením.

- Snižte teplotu trouby na přibližně 80 °C. Chcete-li urychlit ochlazování spotřebiče, nechte dvířka trouby otevřená v první poloze po dobu přibližně 15 minut.
- Spusťte funkci Vaření v páře. Dokončete přípravu všech jídel dohromady.



Maximální množství vody je 800 ml.

Jídlo	Turbo gril (první krok: upečte 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

11.4 Horká pára Interval plus

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Pudinkový krém / karamelový krém v miskách ¹⁾	90	35 - 45	2
Zapečená vejce ¹⁾	90 - 110	15 - 30	2
Paštiky terrine ¹⁾	90	40 - 50	2
Tenký plátek ryby	85	15 - 25	2
Silný plátek ryby	90	25 - 35	2
Malá ryba do 350 g	90	20 - 30	2
Celá ryba do 1 000 g	90	30 - 40	2
Knedlíky	120 - 130	40 - 50	2

¹⁾ Nechte v troubě ještě půl hodiny se zavřenými dvířky.

11.5 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
Bagety k pečení 40 - 50 g	200	15 - 20	2
Bagety k pečení 40 - 50 g, zmrazené	200	25 - 35	2

11.6 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

11.7 Pečení moučných jídel

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

- Různě vysoké moučníky a pečivo mohou nejprve nerovnoměrně zhnědnout. V takovém případě ale hned neměňte teplotu. Rozdíl se během pečení vyrovnají.
- Při delší době pečení můžete troubu vypnout asi 10 minut před koncem pečení, abyste využili zbytkového tepla.

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

11.8 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.
Koláč klesl a je mazlavý, nepropečený či nerovnoměrný.	Příliš krátká doba pečení.	Prodlužte dobu pečení. Dobu pečení nelze zkrátit zvýšením teploty.
Koláč klesl a je mazlavý, nepropečený či nerovnoměrný.	Ve směsi je příliš mnoho tekutin.	Použijte méně tekutiny. Dodržujte dobu tření těsta, zejména používáte-li kuchyňského robota.
Koláč je příliš suchý.	Teplota trouby je příliš nízká.	Při příštím pečení nastavte vyšší teplotu trouby.
Koláč je příliš suchý.	Příliš dlouhá doba pečení.	Při příštím pečení nastavte kratší dobu pečení.
Koláč hnědne nerovnoměrně.	Teplota trouby je příliš vysoká a doba pečení je příliš krátká.	Nastavte nižší teplotu pečení a prodlužte dobu pečení.
Koláč hnědne nerovnoměrně.	Směs je nerovnoměrně rozložena.	Směs rovnoměrně rozložte na plech na pečení.
Koláč není při dané délce pečení hotový.	Teplota trouby je příliš nízká.	Při příštím pečení nastavte trochu vyšší teplotu trouby.

11.9 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
Linečný koláč / ovocné koláče	Pravý horký vzduch	140 - 160	70 - 90	1
Fatless sponge cake / Piškotový koláč bez tuhu	Pravý horký vzduch	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Piškotový koláč bez tuhu	Horní/Dolní ohřev	160	35 - 50	2
Dortový korpus - křehké těsto	Pravý horký vzduch	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Dortový korpus - piškotové těsto	Pravý horký vzduch	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Jablčný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně)	Pravý horký vzduch	160	60 - 90	2
Apple pie / Jablčný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně)	Horní/Dolní ohřev	180	70 - 90	1
Tvarohový dort	Horní/Dolní ohřev	170 - 190	60 - 90	1

1) Předehřejte troubu.

Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kynutá pleťnka / Věnc	Horní/Dolní ohřev	170 - 190	30 - 40	3
Vánoční štola	Horní/Dolní ohřev	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Chléb (žitný chléb): 1. První část procesu pečení. 2. Druhá část procesu pečení.	Horní/Dolní ohřev	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Zákusky z listového těsta s krémem / banány	Horní/Dolní ohřev	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Roláda	Horní/Dolní ohřev	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Drobenkový koláč (suchý)	Pravý horký vzduch	150 - 160	20 - 40	3
Máslový mandlový koláč / cukrové koláčky	Horní/Dolní ohřev	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto) ²⁾	Pravý horký vzduch	150	35 - 55	3
Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto) ²⁾	Horní/Dolní ohřev	170	35 - 55	3
Ovocné koláče z křehkého těsta	Pravý horký vzduch	160 - 170	40 - 80	3
Kynutý koláč s jemnou náplní (např. tvaroh, smetana, pudink)	Horní/Dolní ohřev	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

1) Předehřejte troubu.

2) Použijte hluboký pekáč / plech.

Sušenky

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Sušenky z křehkého těsta	Pravý horký vzduch	150 - 160	10 - 20	3

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta	Pravý horký vzduch	140	20 - 35	3
Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta	Horní/Dolní ohřev	160 ¹⁾	20 - 30	3
Sušenky z piškotového těsta	Pravý horký vzduch	150 - 160	15 - 20	3
Sněhové pusinky	Pravý horký vzduch	80 - 100	120 - 150	3
Makronky	Pravý horký vzduch	100 - 120	30 - 50	3
Sušenky z kynutého těsta	Pravý horký vzduch	150 - 160	20 - 40	3
Malé listové pečivo	Pravý horký vzduch	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Pečivo	Pravý horký vzduch	160 ¹⁾	10 - 25	3
Pečivo	Horní/Dolní ohřev	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3
Small cakes / Malé koláčky (20 kousků na plech)	Pravý horký vzduch	150 ¹⁾	20 - 35	3
Small cakes / Malé koláčky (20 kousků na plech)	Horní/Dolní ohřev	170 ¹⁾	20 - 30	3

¹⁾ Předehřejte troubu.

11.10 Nákypy a zapékaná jídla

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Zapečené těstoviny	Horní/Dolní ohřev	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Horní/Dolní ohřev	180 - 200	25 - 40	1
Zapékaná zelenina ¹⁾	Turbo gril	160 - 170	15 - 30	1

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Bagety zapečené s roztavným sýrem	Pravý horký vzduch	160 - 170	15 - 30	1
Sladké nákypy	Horní/Dolní ohřev	180 - 200	40 - 60	1
Rybí nákypy	Horní/Dolní ohřev	180 - 200	30 - 60	1
Plněná zelenina	Pravý horký vzduch	160 - 170	30 - 60	1

1) Předehřejte troubu.

11.11 Horký vzduch s párou

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

11.12 Pečení na více úrovních

Použijte funkci Pravý horký vzduch.

Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

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

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

1) Předehřejte troubu.

Sušenky / small cakes / malé koláčky / sladké pečivo / slané pečivo

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	
			Dvě polohy	Tři polohy
Sušenky z křehkého těsta	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Sušenky z piškotového těsta	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Čajové pečivo z vaječného bílku, sněhové pusinky	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Makronky	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Sušenky z kynutého těsta	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Drobné pečivo z listového těsta	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Pečivo	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes / Malé koláčky (20 kousků na plech)	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

1) Předehřejte troubu.

11.13 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 sondy.

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

11.14 Příprava pizzy

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Pizza (tenká)	210 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 25	2
Pizza (s pestrou oblohou)	180 - 200	20 - 30	2
Ovocné koláčky	180 - 200	40 - 55	1
Špenátový koláč	160 - 180	45 - 60	1
Slaný lotrinský koláč	170 - 190	45 - 55	1
Švýcarský koláč	170 - 190	45 - 55	1
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
Flammekuchen (alsaské jídlo podobné pizze)	210 - 230 ¹⁾	15 - 25	2
Pirohy (ruské pirohy s náplní)	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Předehřejte troubu.

2) Použijte hluboký pekáč / plech.

11.15 Pečení masa

- K pečení masa použijte žárovzdorné nádoby (viz pokyny výrobce).
- Velké pečeně můžete péct přímo v hlubokém pekáči / plechu (je-li součástí příslušenství) nebo na tvarovaném roštu nad tímto plechem.
- Libové maso doporučujeme péct v pekáči s poklicí. Maso tak bude šťavnatější.
- Všechny druhy masa, které by měly zhnědnout, nebo mít po upečení kůrčičku, můžete péct v pekáči bez pokličky.
- Maso a ryby doporučujeme péct ve spotřebiči až od hmotnosti 1 kg.
- Abyste zabránili připékání šťávy nebo tuků z masa na plechu, nalijte do hlubokého pekáče / plechu trochu tekutiny.
- Podle potřeby otočte pečení (za 1/2 - 2/3 doby pečení).
- Velké kusy pečeně nebo drůbeže několikrát v průběhu pečení potřete vlastní šťávou. Lépe se tak upečou.
- Spotřebič můžete vypnout přibližně 10 minut před koncem doby pečení a využít zbytkového tepla.

11.16 Tabulka pro pečení masa

Hovězí

Jídlo	Množství	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Dušené maso	1 - 1,5 kg	Horní/Spodní ohřev	230	120 - 150	1
Hovězí pečeně nebo filet: nepropečené	na cm tloušťky	Turbo gril	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Hovězí pečeně nebo filet: středně propečené	na cm tloušťky	Turbo gril	180 - 190 ¹⁾	6 - 8	1
Hovězí pečeně nebo filet: dobře propečené	na cm tloušťky	Turbo gril	170 - 180 ¹⁾	8 - 10	1

¹⁾ Předehřejte troubu.

Vepřové

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

Jídlo	Množství (kg)	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Vepřové koleno (předvařené)	0,75 - 1	Turbo gril	150 - 170	90 - 120	1

Telecí

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

Jehněčí

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

Zvěřina

Jídlo	Množství (kg)	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Zaječí hřbet / kýta	až 1	Horní/Spodní ohřev	230 ¹⁾	30 - 40	1
Telecí hřbet	1,5 - 2	Horní/Spodní ohřev	210 - 220	35 - 40	1
Kýta z vysoké zvěře	1,5 - 2	Horní/Spodní ohřev	180 - 200	60 - 90	1

1) Předehřejte troubu.

Drůbež

Jídlo	Množství (kg)	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kusy drůbeže	0,2 - 0,25 každý	Turbo gril	200 - 220	30 - 50	1
Půlka kuřete	0,4 - 0,5 každá	Turbo gril	190 - 210	35 - 50	1
Kuře, brojler	1 - 1,5	Turbo gril	190 - 210	50 - 70	1

Jídlo	Množství (kg)	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kachna	1,5 - 2	Turbo gril	180 - 200	80 - 100	1
Husa	3,5 - 5	Turbo gril	160 - 180	120 - 180	1
Krůta	2,5 - 3,5	Turbo gril	160 - 180	120 - 150	1
Krůta	4 - 6	Turbo gril	140 - 160	150 - 240	1

Ryby (dušené)

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

11.17 Gril

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

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



POZOR!

Vždy grilujte se zavřenými dvířky trouby.

Gril

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

Velkoplošný gril

Jídlo	Čas (min)		Poloha roštu
	1. strana	2. strana	
Burgers / Karbanátky	8 - 10	6 - 8	4
Vepřový plátek	10 - 12	6 - 10	4

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

11.18 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	200 - 220	20 - 30	3
Hranolky, silné	200 - 220	25 - 35	3
Amer. brambory, krokety	220 - 230	20 - 35	3
Opečená bramborová kaše	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, čerstvé	170 - 190	35 - 45	2
Mražené lasagne/ cannelloni	160 - 180	40 - 60	2
Sýr pečený v troubě	170 - 190	20 - 30	3
Kuřecí křídla	190 - 210	20 - 30	2

Mražená hotová jídla

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

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Ovocné koláče	Horní/Dolní ohřev	podle pokynů výrobce	podle pokynů výrobce	3

1) Hranolky při pečení dvakrát až třikrát obraťte.

11.19 Zavařování - Spodní ohřev

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

Měkké ovoce

Jídlo	Teplota (°C)	Doba zavařování do začátku perlení (min)	Další vaření při 100 °C (min)
Jahody / Borůvky / Maliny / Zralý an-grešt	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.

11.20 Sušení - Pravý horký vzduch

- Použijte 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

11.21 Pečení chleba

Předehtání 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

11.22 Tabulka pečicí sondy

Hovězí

Jídlo	Teplota středu pokrmu (°C)
Filet / Steak: nepropečené	45 - 50
Filet / Steak: středně propečené	60 - 65
Filet / Steak: dobře propečené	70 - 75

Vepřové

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

Telecí

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

Skopové / jehněčí

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

Zvěřina

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

Ryby

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

11.23 Informace pro zkušební

Testy podle normy IEC 60350-1.

Testy pro funkci: Vaření v páře.

Jídlo	Nádoba (Gastro-norm)	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.
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 spotřebiče otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a mycího prostředku.
- K čištění kovových ploch používejte speciální čisticí prostředek.
- Vnitřek spotřebiče čistěte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků 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 nepřilnavé příslušenství, nečistěte je agresivními čisticími prostředky, ostrými předměty, ani je nemyjte v myčce nádobí. Mohlo by dojít k poškození nepřilnavého povrchu.

12.2 Doporučené čisticí prostředky

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

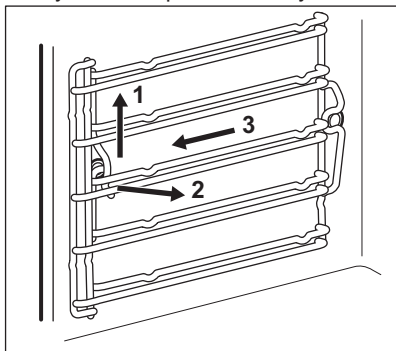
Naše výrobky můžete zakoupit na www.electrolux.com/shop a u těch nejlepších maloobchodních prodejců.

12.3 Vyjmutí drážek na rošty

Před údržbou zkontrolujte, zda spotřebič již vychladl. Hrozí nebezpečí popálení.

K vyčištění spotřebiče 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 na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

12.4 Podnabídka pro: Čištění

Podnabídka s čistícími funkcemi je pod senzorovým tlačítkem .

Symbol	Položka nabídky	Popis
S1	Vypuštění nádržky	Program k odstranění zbytkové vody ze zásobníku po použití parních funkcí.
S2	Čištění párou	Čištění spotřebiče pomocí páry.
S3	Odstraňování vod. kamene	Program k vyčištění okruhu generátoru páry od usazeného vodního kamene.
S4	Proplachování	Program k opláchnutí a vyčištění okruhu generátoru páry po častém používání parních funkcí.

12.5 Zapnutí čistící funkce

1. Zapněte spotřebič.
2. Stiskněte , dokud se na displeji nezobrazí S1.
3. Pomocí nebo zvolte čistící funkci.
4. Nastavení potvrďte stisknutím OK.

12.6 Vypuštění nádržky - S1

Vyjměte veškeré příslušenství.

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

Tato funkce trvá přibližně 6 minut.

Osvětlení je při této funkci vypnuté.

1. Vložte plech na pečení do první polohy roštu.
2. Zapněte funkci Vypuštění nádržky - S1. Viz „Zapnutí čistící funkce“.
3. Stiskněte OK.

Na konci postupu vyjměte plech na pečení.

12.7 Čištění párou - S2

Odstraňte co nejvíce nečistot ručně.

Při čištění bočních stěn vyjměte příslušenství a drážky roštu.

Funkce čištění párou podporují čištění vnitřku spotřebiče párou.



Lepších výsledků dosáhnete spuštěním čisticí funkce po vychladnutí spotřebiče.



Uvedený čas se týká délky funkce a nezahrnuje čas potřebný k vyčištění vnitřku uživatelem.

Když je funkce čištění párou aktivní, 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. Zapněte funkci Čištění párou - S2. Viz „Zapnutí čisticí funkce“. Tato funkce trvá přibližně 30 minut. Když je program dokončen, ozve se zvukový signál.
3. Signál vypnete stisknutím některého sensorového tlačítka.
4. Otrete vnitřní povrch spotřebiče neabrazivní měkkou houbičkou. K vyčištění vnitřku můžete použít vlažnou vodu.

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

Je-li stupeň zašpinění vysoký, opakujte postup podruhé.

12.8 Připomínka čištění

Tato funkce vás upozorní na nutnost vyčištění a že byste měli provést funkci: S2.

Tuto funkci můžete zapnout nebo vypnout v nabídce nastavení.

12.9 Systém tvoření páry - Odstraňování vodního kamene - S3

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, z okruhu tvoření páry odstraňujte zbytkový vodní kámen.

Zvolte funkci z nabídky: .

Celý postup trvá přibližně dvě hodiny.

Osvětlení je při této funkci vypnuté.

1. Vyjměte veškeré příslušenství.
2. Zkontrolujte, zda je zásobník na vodu prázdný. V případě potřeby zapněte funkci vypuštění nádržky - S1.
3. Vložte plech na pečení do první polohy roštu.
4. Do zásobníku na vodu nalijte 250 ml přípravku na odstranění vodního kamene.
5. Zbývající část zásobníku na vodu naplňte vodou na maximální úroveň, dokud nezazní zvukový signál nebo se na displeji nezobrazí zpráva. Tento postup trvá přibližně 1 hodinu 40 minut.
6. Zapněte funkci Odstraňování vodního kamene - S3. Viz „Zapnutí čisticí funkce“.
7. Na konci první části vyprázdněte plech na pečení a vložte jej opět na první polohu roštu.
8. Zapněte funkci Proplachování. Viz „Systém tvoření páry - Proplachování - S4“.

Na konci postupu vyjměte plech na pečení.



Pokud se funkce Odstraňování vodního kamene neprovede správným způsobem, na displeji se zobrazí výzva k jejímu zopakování.

Pokud je spotřebič vlhký či mokrý, vytřete jej dosucha utěrkou. Nechte spotřebič zcela vychladnout s otevřenými dvířky.

12.10 Připomínka odstranění vodního kamene

Existují dvě připomínky k provedení funkce odstranění vodního kamene: Odstraňování vod. kamene. Tyto připomínky se zapnou při každém vypnutí spotřebiče.

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

Důrazná připomínka vám přikáže provést odstranění vodního kamene.

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

12.11 Systém tvoření páry - Proplachování - S4

Vyjměte veškeré příslušenství.

Tato funkce trvá přibližně 30 minut.

Osvětlení je při této funkci vypnuté.

1. Vložte plech na pečení do první polohy roštu.
2. Zásobník na vodu naplňte čerstvou vodou na maximální úroveň, dokud nezazní zvukový signál nebo se na displeji nezobrazí zpráva.
3. Zapněte funkci Proplachování - S4. Viz „Zapnutí čisticí funkce“.

Na konci postupu vyjměte plech na pečení.

12.12 Odstranění a instalace dvířek

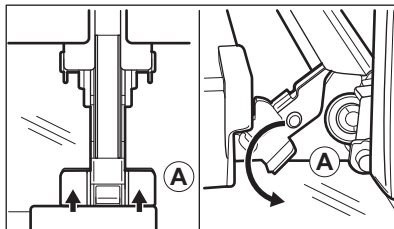
Dvířka a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat. Počet jednotlivých skleněných panelů se liší dle modelu.



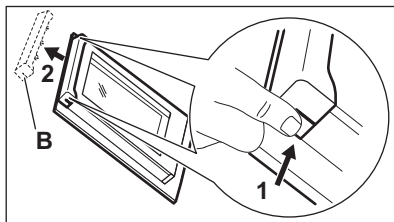
VAROVÁNÍ!

Při vyjímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká.

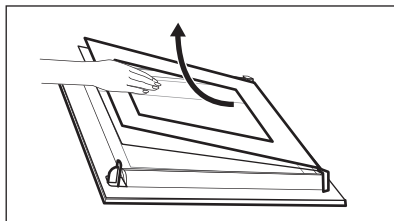
1. Otevřete plně dvířka.
2. Stiskněte upínací páčky (A) na obou dveřních závěsech až na doraz.



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



7. Vytáhněte 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 se saponátem. Skleněný panel pečlivě osušte.

Po vyčištění skleněné panely a dvířka opět nasadte. Provedte výše uvedené kroky v opačném pořadí. Nejprve vraťte menší a potom větší panel.

12.13 Výměna žárovky

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



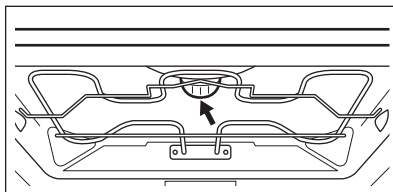
VAROVÁNÍ!

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

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

Horní žárovka

1. Skleněným krytem otočte proti směru hodinových ručiček 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 nasadte kovový kroužek.
5. Nasadte 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 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“.

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nehřeje.	Dětská bezpečnostní pojistka je zapnutá.	Viz „Použití dětské bezpečnostní pojistky“.
Trouba nehřeje.	Je spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka spaluje opakovaně, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.
Osvětlení nefunguje.	Vadná žárovka.	Vyměňte žárovku.
Jestliže je spotřebič vypnutý, na displeji se nezobrazuje čas.	Displej je vypnutý.	Současným stisknutím  a  displej znovu zapnete.
Pečící sonda nefunguje.	Zástrčka pečící sondy není správně zasunuta do zásuvky.	Zástrčku pečící sondy zasuňte co nehlouběji do zásuvky.
Dokončení jídel trvá příliš dlouho nebo se jídla připraví příliš rychle.	Teplota je příliš vysoká nebo nízká.	Nastavte teplotu podle potřeby. Říďte se pokyny v návodu k použití.
Na jídle a uvnitř trouby se usazuje pára a kondenzát.	Nechali jste jídlo v troubě příliš dlouho.	Po dokončení přípravy nechte jídla v troubě déle než 15–20 minut.
Na displeji se zobrazí „C2“.	Chcete spustit funkci rozmrazování, ale neodpojili jste zástrčku pečící sondy ze zásuvky.	Odpojte zástrčku pečící sondy ze zásuvky.
Na displeji se zobrazuje chybový kód, který není uvedený v tabulce.	Jedná se o závadu na elektroinstalaci.	<ul style="list-style-type: none"> 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.
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.

Problém	Možná příčina	Řešení
Po provedení postupu odstranění vodního kamene v plechu na pečení žádná voda.	Zásobník na vodu jste nezaplnili 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 znečištěná 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.
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.
Spotřebič je zapnutý, ale nehřeje. Ventilátor nefunguje. Na displeji se zobrazí "Demo".	Je zapnutý režim demo.	Viz „Používání nabídky nastavení“ v části „Doplňkové funkce“.

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. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

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

Název dodavatele	Electrolux
Označení modelu	EOB8757AOX EOB8757ZOZ
Index energetické účinnosti	81,2
Třída energetické účinnosti	A+
Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim	0,89 kWh/cyklus
Spotřeba energie se standardním zatížením, intenzivní horkovzdušný režim	0,69 kWh/cyklus
Počet pečicích prostorů	1
Tepelný zdroj	Elektrická energie
Objem	71 l
Typ trouby	Vestavná trouba
Hmotnost	EOB8757AOX 43.0 kg
	EOB8757ZOZ 41.5 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

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 nejdéle.

- 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 funkci s ventilátorem.
- **Zbytkové teplo**

- Je-li v rámci některých funkcí trouby spuštěn program s volbou času (Trvání, Ukončení, Odložený start) a doba pečení je delší než 30 minut, topné články se automaticky vypnou po uplynutí 90 % nastaveného času. Ventilátor a osvětlení nadále pracují.
- **Vaření s vypnutým osvětlením** - během pečení osvětlení vypnete a zapínáte 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.
- Pokud používáte funkci **Horký vzduch s párou**, osvětlení se vypne po 30 sekundách. Osvětlení můžete znovu zapnout, ale tím omezíte předpokládanou úsporu energie.
- **Vypnutí displeje** - V případě potřeby lze displej zcela vypnout. Současně stiskněte  a , dokud displej nezhasne. Tento krok zároveň vypne spotřebič.

15. 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



867326865-B-172016

