

# Electrolux

## Návod k použití

CS

---

**CombiSteam Pro**  
**Parní trouba**  
EOB9851XAX



**Electrolux**

## OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....	4
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....	7
4. OVLÁDACÍ PANEL.....	8
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	10
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	11
7. FUNKCE HODIN.....	24
8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY.....	25
9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	25
10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	27
11. TIPY A RADY.....	29
12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	51
13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	56
14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	59

## MYSLÍME NA VÁS

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

Vítá Vás Electrolux.

**Navštivte naše stránky ohledně:**



Rady ohledně používání, brožury, poradce při potížích, servisních informací:  
[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)



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



Nákupu příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:

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

## PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

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

 Upozornění / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

## 1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

### 1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

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

### 1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

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

- Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Před údržbou 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 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 na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Jestliže potřebujete vyměnit přívodní kabel, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče, obzvláště, jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojte do 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.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Spotřebič po každém použití vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otvírání jeho dvířek opatrní. Může dojít k uvolnění horkého vzduchu.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Dvířka spotřebiče nikdy neotvírejte násilím.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Používáte-li při přípravě jídla přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs vzduchu s alkoholem.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťte 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. Ovočné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místností.



#### **VAROVÁNÍ!**

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

- Tento spotřebič je určen pouze k domácímu použití.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.

- 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.
- Při snímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.



### **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 Likvidace



### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

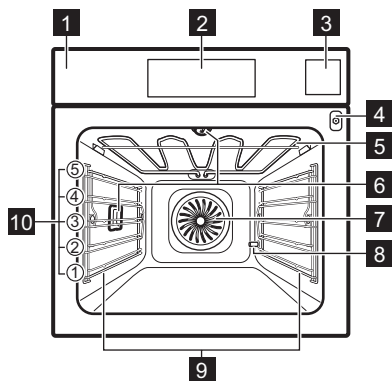
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

## 2.8 Obsluha

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

## 3. POPIS SPOTŘEBIČE

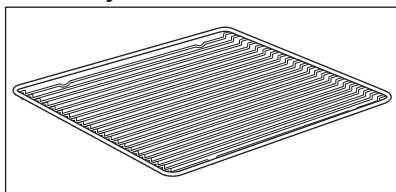
### 3.1 Celkový pohled



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

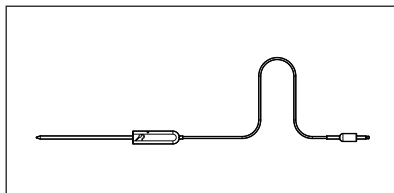
### 3.2 Příslušenství

#### Tvarovaný rošt



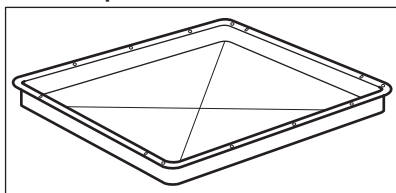
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.

#### Pečicí sonda



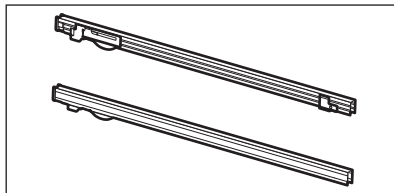
K měření teploty uvnitř pokrmu.

#### Plech na pečení



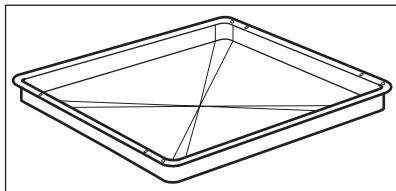
Na koláče a sušenky.

#### Teleskopické výsuvy

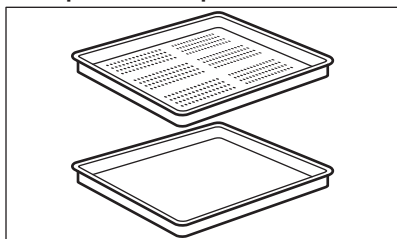


Pro rošty a plechy na pečení.

#### Hluboký pekáč / plech



### Sada pro vaření v páře

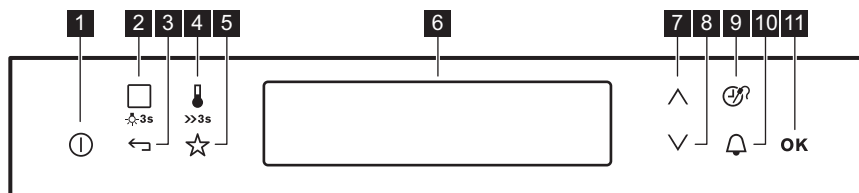


Jedna neděrovaná a jedna děrovaná nádoba na potraviny.

Sada pro vaření v páře odvádí kondenzovanou vodu z jídla během jeho přípravy v páře. Používejte ji k přípravě jídel, která by neměla být připravována ve vodě (např. zelenina, kusy ryb, kuřecí prsa). Tato sada není vhodná pro jídla, která je zapotřebí namáčet ve vodě, např. rýže, polenta, těstoviny.

## 4. OVLÁDACÍ PANEĽ




### 4.1 Elektronický programátor



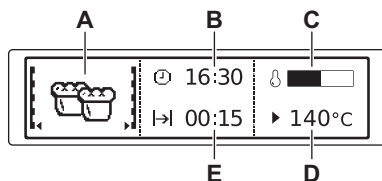
K ovládání spotřebiče používejte sensorová tlačítka.

Senzorové tlačítka	Funkce	Poznámka
<b>1</b>	ZAP/VYP	Slouží k zapnutí a vypnutí spotřebiče.
<b>2</b>	Pečicí funkce nebo VarioGuide	Jednou stisknete sensorové tlačítka pro volbu pečicí funkce nebo nabídky: VarioGuide. Dalším stisknutím sensorového tlačítka přepnete mezi nabídkami: Pečicí funkce, VarioGuide. Osvětlení zapnete nebo vypnete stisknutím tlačítka na tři sekundy.
<b>3</b>	Tlačítka Zpět	Slouží k návratu o jednu nabídku zpět. K zobrazení hlavní nabídky stisknete tlačítka na tři sekundy.
<b>4</b>	Volba teploty	Slouží k nastavení teploty nebo zobrazení aktuální teploty ve spotřebiči. Stisknutím tlačítka na tři sekundy zapnete či vypnete funkci: Rychlé Zahřátí.
<b>5</b>	Oblíbené	Slouží k uložení a vyvolání vašich oblíbených programů.
<b>6</b> -	Displej	Zobrazí aktuální nastavení spotřebiče.



	Senzo- rové tla- čítko	Funkce	Poznámka
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.
11	<b>OK</b>	OK	Slouží k potvrzení výběru nebo nastavení.






## 4.2 Displej



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

### Ostatní ukazatele na displeji:

Symbol	Funkce	Funkce
	Minutka	Funkce je spuštěna.
	Denní čas	Na displeji se zobrazí aktuální čas.
	Trvání	Na displeji se zobrazí potřebná doba přípravy.
	Ukončení	Na displeji se zobrazí čas dokončení přípravy.
	Teplota	Na displeji se zobrazí teplota.
	Časové Údaje	Na displeji se zobrazuje, jak dlouho je pečicí funkce v provozu. Čas vynulujete současným stisknutím  a  .

Symbol		Funkce
	Výpočet	Spotřebič vypočítá dobu přípravy.
	Ukazatel ohřevu	Na displeji se zobrazuje teplota uvnitř spotřebiče.
	Kontrolka Rychlého Ohřevu	Funkce je zapnutá. Zkracuje dobu rozehrání.
	Automatická Váha	Na displeji se zobrazuje, že je aktivní automatický systém hmotnosti nebo že lze hmotnost změnit.
	Ohřev A Uchování Teploty	Funkce je zapnutá.

## 5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



### 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 spotřebič připojíte k elektrické síti, případně po výpadku elektrického

proudu, musíte nastavit jazyk, kontrast displeje, jas displeje a aktuální čas.

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

### 5.3 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

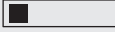
Když tvrdost vody překročí hodnoty uvedené v tabulce, naplňte zásobník lahvou vodou.

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.
3. Proužek nedávejte do tekoucí vody!  
Z proužku otřepte 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: Základní Nastavení.

Zkušební proužek	Tvrdost vody
	2
	3
	4

Černé čtverečky v tabulce odpovídají červeným čtverečkům na zkušební proužku.

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

Zkušební proužek	Tvrdost vody
	1
	



## 6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



### VAROVÁNÍ!





Viz kapitoly o bezpečnosti.


### 6.1 Navigace nabídkami

1. Zapněte spotřebič.
2. Pomocí  nebo  nastavte možnosti nabídky.

### 6.2 Přehled nabídek

#### Hlavní nabídka

Sym-bol	Položka nabídky	Použití
	Pečicí Funkce	Obsahuje seznam pečicích funkcí.
	Vakuové vaření	Obsahuje pečicí funkci a seznam automatických programů.
	Recepty	Obsahuje seznam automatických programů.
	Oblíbené	Obsahuje seznam oblíbených programů pro přípravu jídel vytvořených uživatelem.

3. Stisknutím  se přesunete do podnabídky nebo potvrdíte nastavení.



Zpět do hlavní nabídky se můžete kdykoli vrátit pomocí



Sym- bol	Položka nabídky	Použití
	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

Sym- bol	Podnabídka	Popis
	Nastavení denního času	Nastavení aktuálního času na hodinách.
	Časové Údaje	Pokud je tato funkce zapnuta, po vypnutí spotřebiče se na displeji zobrazuje aktuální čas.
	Rychlé Zahřátí	Pokud je tato funkce zapnuta, zkracuje dobu rozezhřátí.
	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.
	Alarm/Chybový Tón	Aktivuje a deaktivuje bezpečnostní tóny.
	Tvrдост vody	Nastavuje stupeň tvrdosti vody (1 - 4).

Sym- bol	Podnabídka	Popis
	Připomínka Čištění	Upozorní vás na to, kdy spotřebič vyčistit.
	Režim DEMO	Aktivační / deaktivací kód: 2468
	Obsluha	Zobrazuje verzi software a konfiguraci.
	Tovární Nastavení	Vrátí všechna nastavení na výchozí tovární nastavení.

### 6.3 Podnabídka pro: Vakuové vaření

Tento způsob přípravy vychází z technologie Sous-vide, což ve

francouzštině znamená „ve vakuu“. Název odkazuje na způsob vaření ve vakuově utěsněných plastových sáčcích při nízkých teplotách.




Symbol	Položka nabídky	Popis
	Vakuové vaření	Využívá páru k přípravě masa, ryb, mořských plodů, zeleniny a ovoce. Nastavte teplotu 50 °C - 95 °C.
	Recepty vakuového vaření	Obsahuje seznam automatických programů.
	Vakuové vaření 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.

### 6.4 Podnabídka pro: Čištění




Symbol	Položka nabídky	Popis
	Čištění 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.
	Čištění Párou Plus	Program k odstranění odolné nečistoty pomocí prostředku k čištění trouby.


## 6.5 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.
 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.
 Horní/spodní ohřev(Horní/Spodní 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.
 Gril	Ke grilování plochých pokrmů a opékání chleba.
 Velkoplošný Gril	Ke grilování plochých kusů ve velkém množství a opékání chleba.
 Turbo Gril	K pečení větších kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. Také k zapékání a pečení dozlatova.
 Spodní Ohřev	K pečení koláčů s křupavým spodkem a zavařování potravin.
 Rozmrazování	Tuto funkci lze použít k rozmrazování zmražených potravin jako je zelenina a ovoce. Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.
 Horký Vzduch S Párou	K pečení chleba, koláčů a sušenek. K úspoře energie při pečení. Aby bylo dosaženo požadovaných výsledků pečení, tuto funkci je nutné používat v souladu s tabulkou Horký vzduch s párou. Více informací o doporučených nastaveních viz část Tipy a rady, tabulka Horký vzduch s párou. Tato funkce byla použita k definici účinnosti energetické třídy dle normy EN 60350-1.
 Gratinované Pokrmy	K přípravě pokrmů jako lasagne nebo zapékané brambory. Také k zapékání a zhnědnutí jídla.




Pečící funkce	Použití
 Pečení Chleba	Pomocí této funkce můžete připravovat chléb a housky s velmi dobrými profesionálními výsledky co do křupavosti, barvy a kůrky.
 Vaření Dle Vlhkosti	Můžete volit mezi třemi manuálními funkcemi přípravy s různými stupni vlhkosti. Tyto funkce spojují páru a horký vzduch. Pro široké možnosti přípravy slouží různé úrovně páry.
 Vysoká Vlhkost	K přípravě zeleniny, příloh nebo ryb v páře.





#### Podnabídka pro: Vaření Dle Vlhkosti

Pečící funkce	Použití
 Nízká Vlhkost	Tato funkce je vhodná pro maso, drůbež a zapékané pokrmy. Díky kombinaci páry a horkého vzduchu maso získá křehkou a šťavnatou strukturu a zároveň křupavou kůrku.
 Střední Vlhkost	Funkce je vhodná pro přípravu dušeného masa a také chleba a sladkého kynutého těsta. Díky kombinaci páry a horkého vzduchu maso získá šťavnatou a křehkou strukturu a sladké kynuté pečivo získá křupavou a lesklou kůrku.
 Vysoká Vlhkost	Tato funkce je vhodná pro přípravu choulostivějších pokrmů jako jsou krémy, koláče, teriny a ryby.

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


## 6.6 Speciality

Pečící funkce	Použití
 Uchovat Teplé	K udržení teploty pokrmů.
 Ohřev Talířů	K předehřátí talířů k servírování.
 Zavařování	K přípravě zeleninových zavařenin jako např. nakládané zeleniny.

Pečicí funkce	Použití
 Sušení	K sušení plátkovaného ovoce (např. jablka, švestky, broskve) a zeleniny (např. rajčata, cukety, houby, atd).
 Funkce Jogurtu	Tato funkce slouží k přípravě jogurtu. Osvětlení je při této funkci vypnuté.
 Kynutí Těsta	Zvlhčování párou zlepšuje a urychluje kynutí těsta, brání vysychání jeho povrchu a udržuje jeho pružnost.
 Regenerace	Opakovaný ohřev v páře brání vysychání povrchu jídel. Teplota je rozváděna šetrně a rovnoměrně, což umožňuje obnovu 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.



## 6.7 Podnabídka pro: 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






Jídlo	
Krevety	Krevety, čerstvé
	Krevety, mražené
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 



Jídlo	
Celá kachna 	-
Celá husa 	-
Celá krůta 	-
Druh jídla: Maso	
Jídlo	
Hovězí	Kvalitní Vařené Hovězí
	Dušené maso 
	Sekaná
Hovězí	Dušené maso 
	Sekaná
Hovězí Pečeně	Nepropečený
	Nepropečený 
	Středně Propečené
	Středně Propečené 
	Dobře Propečené
Hovězí Na Skandinávský Zp.	Dobře Propečené 
	Nepropečený 
	Středně Propečené 
	Dobře Propečené 

Jídlo	
Vepřové	Klobásy Chipolatas
	Vepřová Žebírka
	Vepř. koleno, předvařené
	Vepřová Pečeně
	Vepřová kýta
	Vepřová kýta 
	Vepřová kýta, uzená
	Vepřová kýta, posírovaná
	Krkovice
	Vepřové Plecko
Telecí	Vepřová pečeně 
	Vařená Šunka
	Telecí Koleno
Telecí	Telecí kýta
	Telecí pečeně 
Jehněčí	Jehněčí kýta
	Jehněčí pečeně 
	Jehněčí hřbet
	Jehněčí pečeně, střední
	Jehněčí pečeně, střední 

Jídlo	
Zvěřina	Zajíc <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zaječí kýta</li> <li>• Zaječí hřbet</li> <li>• Zaječí hřbet </li> </ul>
	Srncí/Jelení <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kýta z vysoké zvěře</li> <li>• Hřbet z vysoké zvěře</li> </ul>
	Pečená zvěřina 
	Zadní pečeně ze zvěřiny 

#### Druh jídla: Jídlo Z Trouby

Jídlo	
Lasagne	-
Mražené lasagne/cannelloni	-
Těstoviny	-
Zapečené Brambory	-
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	-

Jídlo	
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	-
Krém. Zákusky Z List. Těsta	-
Malé Listové Pečivo	-
Banánky	-
Makronky	-
Sušenky Z Křehkého Těsta	-
Vánoční Štola	-
Mražený jablečný závin	-

Jídlo	
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

Jídlo	
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	-
Loupaná Rajčata	-
Růžičková Kapusta	-
Celer, kostičky	-
Hrášek	-
Lilek	-
Fenykl	-
Artyčoky	-

Jídlo	
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 Brambořová Kaše	-
Vařené brambory, čtvrtky	-
Vařené Brambory	-
Brambory ve slupce	-
Bramborové Knedlíky	-
Houskový Knedlík	-

Jídlo	
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  $\wedge$  nebo  $\vee$ .

## 6.8 Podnabídka pro: Vakuové vaření VarioGuide

Kategorie pokrmu	Jídlo
Ryby/Mořské Plody	Filé z pražmy
	Filé z kanice
	Treska
	Filé ze pstruha
	Filet z lososa
	Mušle
	Slávky s lasturou
	Krevety bez krunýře
Drůbež	Chobotnice
	Kuřecí prsa, bez kostí
	Kachní prsa, bez kostí
	Krůtí prsa, bez kostí

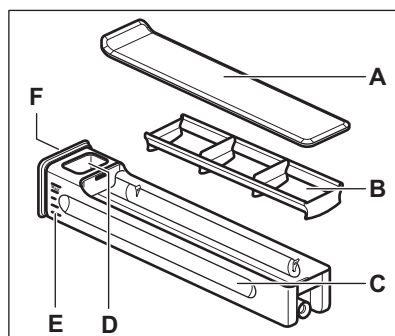
Kategorie potraviny	Jídlo
Maso	Hovězí <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hov. plátek, středně prop.</li> <li>• Hov. plátek, dobře prop.</li> </ul>
	Jehněčí <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jehněčí, středně propečené</li> <li>• Jehněčí, dobře propečené</li> </ul>
	Zvěřina <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kančí Maso</li> <li>• Králík, bez kostí</li> </ul>
Zelenina	Mrkev
	Cukety, Plátky
	Chřest, zelený
	Chřest, bílý
	Papriky, Proužky
	Pórek, Kroužky
	Celer, kořen
	Celer
	Lilek
	Fenykl
Artyčoky, Srdíčka	
Brambory	
Dýně	
Ovoce	Jablka
	Hrušky
	Broskve
	Nektarinky
	Švestky
	Ananas
Mango	

## 6.9 Zapnutí pečicí funkce

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

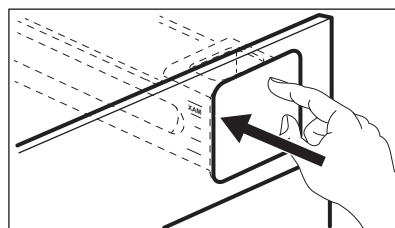
**i** Pokud výchozí nastavení nejsou změněna, spotřebič se spustí automaticky.

## 6.10 Zásobník na vodu



- A. Víko
- B. Vlnolam
- C. Těleso zásobníku
- D. Otvor pro plnění vodou
- E. Stupnice
- F. Přední tlačítko

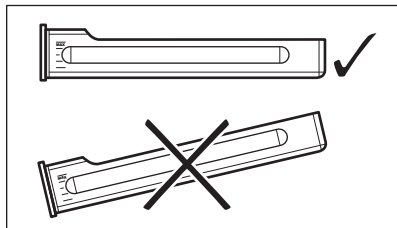
Zásobník na vodu můžete vyjmout ze spotřebiče. Mírně zatlačte na přední tlačítko. Když na zásobník na vodu zatlačíte, automaticky se vysune ze spotřebiče.



Zásobník na vodu lze naplnit dvěma způsoby:

- ponechte zásobník na vodu ve spotřebiči a naplňte jej pomocí konvice na vodu,
- vyjměte zásobník na vodu ze spotřebiče a naplňte ho z vodovodního kohoutku.

Plňte-li zásobník na vodu z vodovodního kohoutku, přenašejte ho ve vodorovné poloze, aby nedošlo k rozlítí.



Když zásobník na vodu naplníte, vložte ho do stejné polohy. Stiskněte přední tlačítko, dokud zásobník na vodu není uvnitř spotřebiče.

Po každém použití zásobník na vodu vyprázdněte.



### POZOR!

Dbejte, aby zásobník na vodu nebyl v blízkosti horkého povrchu.

## 6.11 Vaření v páře

Víčko zásobníku na vodu se nachází v ovládacím panelu.



### VAROVÁNÍ!

Používejte pouze studenou vodu 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 a vytáhněte ho ze spotřebiče.
2. Zásobník na vodu dolijte plně vodou (asi 950 ml). Zásoba vody vystačí přibližně na 50 minut. Řídte se stupnicí na zásobníku na vodu.

3. Zatláčte zásobník na vodu na do původní polohy.



Mokrý zásobník na vodu otřete před vložením do spotřebiče měkkým hadříkem.

4. Zapněte spotřebič.
5. Nastavte funkci pečení v páře a teplotu.
6. V případě potřeby nastavte funkci:

Trvání  $\rightarrow$  nebo : Ukončení  $\rightarrow$ .

Pára se objeví přibližně za dvě minuty. Jakmile spotřebič 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 spotřebič.
8. Po každém dokončení vaření v páře zásobník na vodu vyprázdněte.



### POZOR!

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

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

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



Na konci vaření v páře chladicí ventilátor pracuje rychleji, aby odstranil páru.

## 6.12 Vakuové vaření

- Beze ztrát chuti a vůni z důvodu odpařování si potraviny zachovají plně aroma.
- Křehká struktura masa a ryb.
- Potraviny si zachovávají všechny minerály a vitamíny.

- Je zapotřebí méně koření, protože si potraviny uchovávají přirozenou chuť.
- Lepší průběh práce, jelikož není zapotřebí připravovat a servírovat potraviny ve stejnou dobu a na stejném místě.
- Nízká teplota přípravy minimalizuje riziko nadměrné tepelné přípravy.
- Porcované potraviny se snadněji drží.

## Příprava pokrmu

1. Očistěte a pokrájejte přísady.
2. Přísady ochuťte.
3. Přísady vložte do vhodných vakuových sáčků.
4. Sáčky vakuově utěsněte a v maximální možné míře odstraňte vzduch.
5. Pokud tepelná příprava neproběhne ihned, je nutné sáčky uložit v chladu.
6. Pokračujte s funkcí Vakuové vaření dle použitelných hodnot v tabulce pro vaření a berte přitom ohled na typ potravin nebo recept podporovaného vaření.
7. Otevřete sáček a podávejte.
8. Pokrm můžete také dopéci nebo dogrilovat; např. maso tak získá krásnou kůrku a typickou vůni pečeného masa.

## Zapnutí funkce: Vakuové vaření

1. Zapněte spotřebič.
2. Zvolte nabídku: Vakuové vaření.
3. Potvrďte stisknutím OK.
4. Nastavte funkci: Vakuové vaření.
5. Potvrďte stisknutím OK.
6. Nastavte teplotu.
7. Potvrďte stisknutím OK.



Při vaření s touto funkcí dochází ke kondenzaci zbytkové vody na vakuových sáčcích a vnitřku trouby. Po dokončení vaření otevřete opatrně dvířka, abyste zabránili skapání vody na kuchyňský nábytek. K vyjmutí vakuových sáčků použijte talíř a utěrku. Osušte dvířka, odkap vody na dně a vnitřek trouby měkkou utěrkou či houbičkou. Nechte spotřebič zcela vychladnout s otevřenými dvířky. Sušení můžete urychlit předeřháním spotřebiče horkým vzduchem o teplotě 150 °C po dobu přibližně 15 minut.

## 6.13 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.

## 6.14 Kontrolka Rychlého Ohřevu

Tato funkce zkracuje dobu rozeřhání.



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







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

## 6.15 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 spotřebiče. K zapnutí této funkce stiskněte  . K nastavení minut použijte  nebo  a funkci spusťte pomocí OK.
 Trvání	Slouží k nastavení délky provozu (max. 23 hod 59 min).
 Ukončení	Slouží k nastavení času vypnutí 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 spotřebič topné články po uplynutí 90 % nastaveného času. Zbytkové teplo se využije k dokončení pečení až do konce nastaveného času (3–20 minut).


### 7.2 Nastavení funkcí hodin





Před použitím funkcí: Trvání, Ukončení, musíte nejprve nastavit pečicí funkci a teplotu. Spotřebič se automaticky vypne.

Můžete použít funkce: Trvání a Ukončení současně, pokud chcete spotřebič ve stanovenou dobu automaticky zapnout a vypnout.

Funkce: Trvání a Ukončení nefungují, když používáte pečicí sondu.

1. Nastavte pečicí funkci.
2. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji nezobrazí požadovaná funkce hodin a související symbol.

3. Použijte  nebo  k nastavení potřebného času.

4. Potvrďte stisknutím OK.

Po uplynutí času zazní zvukový signál. Spotřebič se vypne. Na displeji se zobrazí zpráva.

5. Signál vypnete stisknutím libovolného symbolu.


### 7.3 Ohřev A Uchování Teploty

Podmínky pro funkci:

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

Funkce: Ohřev A Uchování Teploty udržuje připravené jídlo teplé při teplotě 80 °C po dobu 30 minut. Zapne se po dokončení pečení.

Funkci můžete zapnout nebo vypnout v nabídce: Základní Nastavení.

1. Zapněte spotřebič.
2. Zvolte pečicí funkci.
3. Nastavte teplotu vyšší než 80 °C.
4. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji neobjeví: Ohřev A Uchování Teploty.
5. Potvrďte stisknutím OK.  
Po skončení funkce zazní zvukový signál.  
Pokud změníte pečicí funkci, zůstane tato funkce zapnutá.



## 7.4 Prodloužení Doby Pečení

Funkce: Prodloužení Doby Pečení způsobí, že pečicí funkce bude pokračovat i po dokončení funkce Trvání.

**i** Nelze použít u pečicích funkcí s pečicí sondou.

1. Po uplynutí času pečení zazní zvukový signál. Stiskněte libovolný symbol.

Na displeji se zobrazí hlášení.

2. Stisknutím **Ⓜ** funkci zapnete nebo vypnete stisknutím **↶**.
3. Nastavte délku funkce.
4. Stiskněte **OK**.

## 8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY

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

### 8.1 Online recepty

**i** 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.

### 8.2 Recepty s Automatický Recept

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

1. Zapněte spotřebič.
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

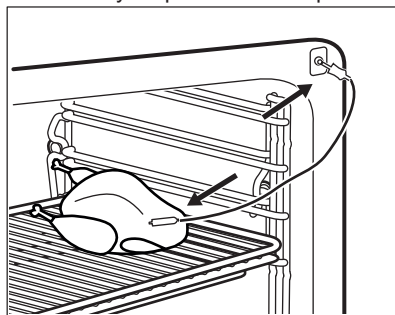
Je nutné nastavit dvě teploty: teplotu trouby a teplotu sondy ve středu pokrmu.

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


**!** **POZOR!**  
Používejte pouze dodávanou pečicí sondou nebo originální náhradní díly.

**i** Pečicí sonda musí během pečení zůstat v masu a v zásuvce.


1. Zapněte spotřebič.
2. Zasuňte špičku pečicí sondy do středu masa.
3. Zapojte zástrčku pečicí sondy do zásuvky na přední straně spotřebiče.



Na displeji se zobrazí symbol pečicí sondy.

4. Pomocí  $\wedge$  nebo  $\vee$  do pěti sekund nastavte teplotu sondy ve středu pokrmu.
5. Nastavte funkci pečení a v případě potřeby teplotu trouby.  
Spotřebič vypočítá přibližný čas konce pečení. Čas konce pečení se liší v závislosti na množství jídla, nastavené teplotě trouby (minimálně 120 °C) a zvolených provozních režimech.  
Spotřebič vypočítá čas konce pečení do přibližně 30 minut.
6. Změnu teploty středu masa provede stisknutím .

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

7. Signál vypnete stisknutím libovolného symbolu.
8. Zástrčku pečicí sondy vytáhněte ze zásuvky a maso vyjměte z trouby.
9. Vypněte spotřebič stisknutím tlačítka .



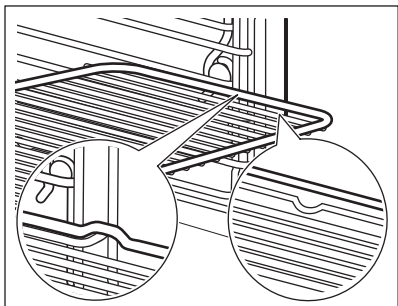
#### **VAROVÁNÍ!**

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

## 9.2 Vložení příslušenství

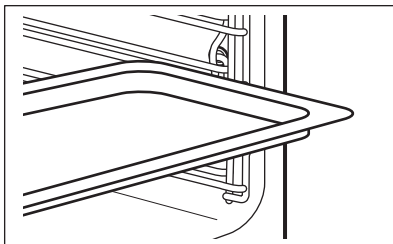
Tvarovaný rošt:

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



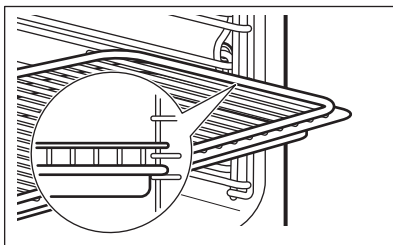
Plech na pečení / Hluboký pekáč / plech:

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.



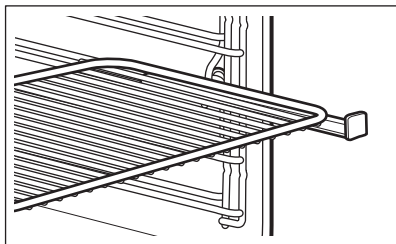
#### **POZOR!**

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

Tvarovaný rošt:

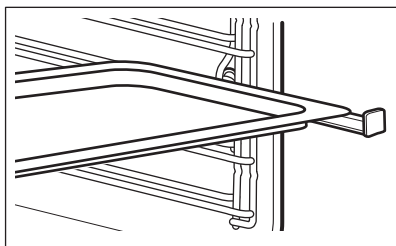
Zasuňte tvarovaný rošt do teleskopických výsuvů tak, aby nožičky směřovaly dolů.

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



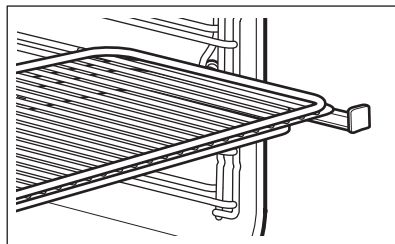
Hluboký pekáč / plech:

Vložte hluboký pekáč / plech do teleskopických výsuvů.



Společně vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče / plechu:

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







## 10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

### 10.1 Oblíbené

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

#### Uložení programu

1. Zapněte spotřebič.
2. Zvolte pečicí funkci nebo automatický program.
3. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji nezobrazí: ULOŽIT.
4. Potvrďte stisknutím OK.  
Na displeji se zobrazí první volná pozice paměti.

5. Potvrďte stisknutím OK.
6. Zadejte název programu. První písmeno bliká.
7. Stisknutím  nebo  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 přepíšete stávající program.

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

## Spuštění programu

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

Stisknutím ☆ přejdete přímo do nabídky: Oblíbené.

## 10.2 Použití funkce dětské bezpečnostní pojistky

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

1. Stisknutím ① zapnete displej.
2. Současně stiskněte Ⓜ a ☆, dokud se na displeji nezobrazí hlášení.


K vypnutí funkce dětské bezpečnostní pojistky zopakujte krok 2.

## 10.3 Blokování Tlačítek

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

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

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

 Když spotřebič vypnete, vypne se i funkce.


## 10.4 Nastavit A Spustit

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

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

Stisknutím libovolného symbolu (kromě ①) spustíte funkci: Nastavit A Spustit. Nastavená pečicí funkce se spustí.


Po skončení pečicí funkce zazní zvukový signál.

-  • V průběhu pečicí funkce se zobrazuje Blokování Tlačítek.
- Nabídka: Základní Nastavení vám umožňuje zapnout a vypnout funkci: Nastavit A Spustit.

## 10.5 Automatické vypnutí

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

Teplota (°C)	Čas vypnutí (h)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5
200 - 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 spotřebič vypnutý, tak je mezi 22:00 a 06:00 jas displeje nižší.
- Denní jas:
  - když je spotřebič zapnutý.
  - pokud se během režimu nočního jasu dotknete jakéhokoliv symbolu (kromě tlačítka ZAP/VYP), displej se na následujících 10 sekund přepne zpět do režimu denního jasu.
  - pokud je spotřebič vypnutý a nastavíte funkci: Minutka. Když se

funkce dokončí, displej se přepne zpět do režimu nočního jasu.

## 10.7 Chladicí ventilátor

Když je 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 Vnitřní strana dvířek

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

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

### 11.2 Rada ohledně speciálních pečicích funkcí trouby

#### Uchovat Teplé

Tuto funkci používejte, když chcete pokrmy uchovat teplé.

Teplota se automaticky udržuje na 80 °C.

#### Ohřev Talířů

Slouží k ohřívání talířů a dalšího nádobí.

Talíře a nádoby rozložte rovnoměrně na tvarovaném roštu trouby. Po polovině doby ohřívání promíchejte stohy talířů (vyměňte spodní s horními).

Automatická teplota je nastavena na 70 °C.

Doporučená poloha roštu: 3.

#### Kynutí Těsta

Tuto automatickou funkci můžete použít s kterýmkoliv receptem na kynuté těsto. Tato funkce zajišťuje dobré podmínky pro vykynutí. Těsto vložte do nádoby, ve které může dostatečně vykynout. Není nutné ji zakrývat. Do první polohy vložte tvarovaný rošt a vložte na něj nádobu s těstem. Zavřete dvířka a nastavte funkci: Kynutí Těsta. Nastavte potřebný čas.

#### Rozmrazování

Odstraňte obal z potravin a potraviny poté položte na talíř. Nezakrývejte potraviny mísou či talířem, poněvadž by to mohlo prodloužit dobu rozmrazování. Používejte první úroveň roštu zdola.

### 11.3 Vysoká Vlhkost



#### VAROVÁNÍ!

Je-li funkce zapnutá, buďte při otevírání dvířek trouby 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 <sup>1)</sup>	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
Kedluben, proužky	99	25 - 35	2
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

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
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 (po- měr vody k fa- zolím 2 : 1)	99	55 - 65	2
Hrách velkoplo- dý	99	20 - 30	2
Bílé nebo červe- né zelí, proužky	99	40 - 45	2
Dýně, kostičky	99	15 - 25	2
Kyselé zelí	99	60 - 90	2
Sladké brambo- ry	99	20 - 30	2
Rajčata	99	15 - 25	2
Kukuřičný klas	99	30 - 40	2

1) Předehřejte 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 vo- dy k rýži 1 : 1) <sup>1)</sup>	99	35 - 45	2
Vařené brambo- ry, čtvrtky	99	35 - 45	2

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Houskový kne- dlík	99	35 - 45	2
Těstoviny taglia- telle, čerstvé	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 ně- meckých těsto- vin)	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
Rýžový pudink (poměr mléka k rýži 2,5 : 1)	99	40 - 55	2
Krupicový pu- dink (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



Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
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
Kuřecí prsa, pošírovaná	90	25 - 35	2
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), pošírované	90	70 - 90	2
Hovězí tafelspitz (kvalitní vařené maso)	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 hniličku	99	12 - 13	2
Vejce, naměkko	99	10 - 11	2

**11.4 Turbo Gril a Vysoká Vlhkost po sobě**

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

- K opečení potravin nejprve použijte tuto 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: Vysoká Vlhkost. Dokončete přípravu všech jídel dohromady.

Jídlo	Turbo Gril (první krok: připravte maso)			Vysoká Vlhkost (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

**11.5 Nízká Vlhkost**

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Vepřová pečeně 1 000 g	160 - 180	90 - 100	2

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
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 Vaření Dle Vlhkosti - Vysoká Vlhkost

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Pudinkový krém / karamelový krém v miskách <sup>1)</sup>	90	35 - 45	2
Zapečená vejce <sup>1)</sup>	90 - 110	15 - 30	2
Paštika terrine <sup>1)</sup>	90	40 - 50	2

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
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.

## 11.7 Vaření Dle Vlhkosti - Střední Vlhkost

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Různé druhy chleba 500 - 1 000 g	180 - 190	45 - 60	2
Bagety/kaiserky	180 - 200	25 - 35	2
Sladký chléb	160 - 170	30 - 45	2
Sladké kynuté pečivo	170 - 180	20 - 35	2
Sladké pokrmy z trouby	160 - 180	45 - 60	2
Dušené maso	140 - 150	100 - 140	2
Vepřová žebírka	140 - 150	75 - 100	2
Pečené rybí filé	170 - 180	25 - 40	2
Pečená ryba	170 - 180	35 - 45	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 Funkce Jogurtu

Tato funkce slouží k přípravě jogurtu.

Příspědy:

- 1 l mléka
- 250 g přírodního jogurtu

Příprava:

Smíchejte jogurt s mlékem a naplňte ho do sklenic na jogurt.

Používáte-li syrové mléko, ohřejte ho do bodu varu a nechte vychladnout na 40

°C. Poté smíchejte jogurt s mlékem a naplňte ho do sklenic na jogurt.

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (hod)	Poloha roštu
Krémový jogurt	42	5 - 6	2
Polotuhý jogurt	42	7 - 8	2

### 11.10 Pečení moučných jídel

- Vaše trouba může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u staré trouby. Svá obvyklá nastavení jako teplotu, dobu pečení a polohu roštů byste měli proto upravit podle doporučení uvedených v tabulkách.
- Použijte vždy nejprve nižší teplotu.
- Jestliže nemůžete najít nastavení pro konkrétní recept, snažte se vybrat podobný.
- Pokud pečete koláče na několika polohách roštů, můžete dobu pečení prodloužit o 10–15 minut.
- Různě vysoké moučnický a pečivo mohou nejprve nerovnoměrně zhnědnout. V takovém případě ale hned neměňte teplotu. Rozdíly se během pečení vyrovnají.
- Plechy v troubě se mohou během pečení zkroutit. Po ochlazení se opět vyrovnají.

### 11.11 Tipy k pečení moučných jídel

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

Výsledek pečení	Možná příčina	Řešení
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.

## 11.12 Pečení na jedné úrovni:

### Pečení ve formě

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kulatý koláč / Brioška	Pravý Horký Vzduch	150 - 160	50 - 70	1
Linecký koláč / ovocné koláče	Pravý Horký Vzduch	140 - 160	70 - 90	1
Fatless sponge cake / Piškotový koláč bez tuku	Pravý Horký Vzduch	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Piškotový koláč bez tuku	Horní/spodní ohřev	160	35 - 50	2
Dortový korpus - křehké těsto	Pravý Horký Vzduch	150 - 160 <sup>1)</sup>	20 - 30	2
Dortový korpus - piškotové těsto	Pravý Horký Vzduch	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Jablečný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně)	Pravý Horký Vzduch	160	60 - 90	2
Apple pie / Jablečný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně)	Horní/spodní ohřev	180	70 - 90	1
Tvarohový koláč	Horní/spodní ohřev	170 - 190	60 - 90	1

1) Předehřejte troubu.

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

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

<sup>1)</sup> Předehřejte troubu.

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

**Sušenky**

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

1) Předehřejte troubu.

**11.13 Náky a zapékaná jídla**

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



Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Lasagne	Horní/spodní ohřev	180 - 200	25 - 40	1
Zapékaná zelenina <sup>1)</sup>	Turbo Gril	170 - 190	15 - 35	1
Bagety zapečené s roztaveným sýrem	Pravý Horký Vzduch	160 - 170	15 - 30	1
Sladké nákypy	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

<sup>1)</sup> Předehřejte troubu.

## 11.14 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

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

1) Předehřejte troubu.

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

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

1) Předehřejte troubu.

## 11.16 Příprava Pizzy

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Pizza (tenká)	210 - 230 <sup>1)2)</sup>	15 - 25	2
Pizza (s pestrou oblohou)	180 - 200	20 - 30	2
Koláče	180 - 200	40 - 55	1
Špenátový koláč	160 - 180	45 - 60	1
Slaný Lotrinský Koláč	170 - 190	45 - 55	1
Švýcarský koláč	170 - 190	45 - 55	1
Koláč s jablečnou vrstvou	150 - 170	50 - 60	1
Zeleninový koláč	160 - 180	50 - 60	1
Nekvašený chléb	210 - 230 <sup>1)</sup>	10 - 20	2
Listové těsto s náplní	160 - 180 <sup>1)</sup>	45 - 55	2
Flammekuchen (alsaské jídlo podobné pizze)	210 - 230 <sup>1)</sup>	15 - 25	2
Pirohy (ruské pirohy s náplní)	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 25	2

1) Předehřejte troubu.

2) Použijte hluboký pekáč / plech.

## 11.17 Pečení masa

- K pečení masa použijte žáruvzdorné nádoby. Řiďte se pokyny výrobce.
  - Velké pečeně můžete péct přímo v hlubokém pekáči / plechu nebo na tvarovaném roštu nad tímto plechem.
  - Do hlubokého pekáče nalijte trochu tekutiny, zabráníte tím připečení vystřikující masové šťávy nebo tuku.
  - Všechny druhy masa, které by měly zhnědnout, nebo mít po upečení kůrčičku, můžete péct v pekáči bez pokličky.
- Podle potřeby otočte pečení (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 v kusech, které váží minimálně 1 kg.
    - velké kusy pečeně nebo drůbeže několikrát v průběhu pečení potřete vlastní šťávou.

## 11.18 Tabulka pro pečení masa

### Hovězí

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

1) Předehřejte troubu.

### Vepřové

Jídlo	Množství	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Plec / Krkovičce / Kýta v celku	1 - 1,5 kg	Turbo Gril	150 - 170	90 - 120	1
Kotlety / Žebírka	1 - 1,5 kg	Turbo Gril	170 - 190	30 - 60	1
Sekaná	750 g - 1 kg	Turbo Gril	160 - 170	50 - 60	1
Vepřové koleno (předvařené)	750 g - 1 kg	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	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Zaječí hřbet / kýta	až 1 kg	Turbo Gril	180 - 200 <sup>1)</sup>	35 - 55	1
Hřbet z vysoké zvěře	1,5 - 2 kg	Horní/spodní ohřev	180 - 200	60 - 90	1
Kýta z vysoké zvěře	1,5 - 2 kg	Horní/spodní ohřev	180 - 200	60 - 90	1

<sup>1)</sup> Předehřejte troubu.

**Drůbež**

Jídlo	Množství	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kusy drůbeže	200 - 250 g každá	Turbo Gril	200 - 220	30 - 50	1
Půlka kuřete	400 - 500 g každá	Turbo Gril	190 - 210	40 - 50	1
Kuře, brojler	1 - 1,5 kg	Turbo Gril	190 - 210	50 - 70	1
Kachna	1,5 - 2 kg	Turbo Gril	180 - 200	80 - 100	1
Husa	3,5 - 5 kg	Turbo Gril	160 - 180	120 - 180	1
Krůta	2,5 - 3,5 kg	Turbo Gril	160 - 180	120 - 150	1
Krůta	4 - 6 kg	Turbo Gril	140 - 160	150 - 240	1

**Ryby (dušené)**

Jídlo	Množství (kg)	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Celá ryba	1 - 1,5	Turbo Gril	180 - 200	30 - 50	1

**11.19 Gril**

- Vždy grilujte při maximální nastavené teplotě.
- Rošt zasuňte do polohy uvedené v tabulce pro grilování.

- Do první polohy roštu vždy zasuňte plech na zachycení šťávy.
- Grilujte pouze ploché kousky masa nebo ryb.

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



**POZOR!**  
Vždy grilujte se zavřenými dvířky trouby.

## Gril

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

## Velkoplošný Gril

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

## 11.20 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

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Amer. Brambory, Krokety	190 - 210	20 - 40	3
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 <sup>1)</sup> (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

<sup>1)</sup> Hranolky při pečení dvakrát až třikrát obraťte.

## 11.21 Nízkoteplotní Pečení

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

Během prvních 10 minut můžete nastavit teplotu trouby mezi 80 °C a 150 °C. Výchozí teplota je 90 °C. Poté, co nastavíte teplotu, trouba pokračuje v pečení při 80 °C. Tuto funkci nepoužívejte pro přípravu drůbeže.



Při použití této funkce vždy vařte bez pokličky nebo víka.

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

Jídlo	Množství (kg)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Hovězí pečeně	1 - 1,5	120	120 - 150	1
Hovězí plátek	1 - 1,5	120	90 - 150	3
Telecí pečeně	1 - 1,5	120	120 - 150	1
Steaky	0.2 - 0.3	120	20 - 40	3

## 11.22 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 <sup>1)</sup>	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Okurky	160 - 170	50 - 60	-
Smíšená nakládaná zelenina	160 - 170	50 - 60	5 - 10



Jídlo	Teplota (°C)	Doba zavařování do začátku perlení (min)	Další vaření při 100 °C (min)
Kedlubny / Hrášek / Chřest	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Po vypnutí spotřebiče nechte stát v troubě.

### 11.23 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

### 11.24 Pečení Chleba

Předeřhátí se nedoporučuje.

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Bílý chléb	170 - 190	40 - 60	2
Bageta	200 - 220	35 - 45	2

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
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
Celozrný chléb	170 - 190	40 - 60	2
Bagety/kaiserky	190 - 210	20 - 35	2

## 11.25 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

Jídlo	Teplota středu pokrmu (°C)
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

## 11.26 Informace pro zkušebny

Testy podle normy IEC 60350-1.

Testy pro funkci: Vysoká Vlhkost.

Jídlo	Nádoba (Gastro-norm)	Množství (g)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)	Poznámky
Brokolice <sup>1)</sup>	1 x 2/3 perforovaný	300	3	99	13 - 15	Vložte plech na pečení do první polohy roštu.
Brokolice <sup>1)</sup>	2 x 2/3 perforovaný	2 x 300	2 a 4	99	13 - 15	Vložte plech na pečení do první polohy roštu.
Brokolice <sup>1)</sup>	1 x 2/3 perforovaný	max.	3	99	15 - 18	Vložte plech na pečení do první polohy roštu.
Mražený hrášek	2 x 2/3 perforovaný	2 x 1500	2 a 4	99		Dokud teplota v nejchladnějším místě nedosáhne 85 °C. Vložte plech na pečení do první polohy roštu.

<sup>1)</sup> 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.
- K čištění spodní strany v případě usazenin vápence použijte několik kapek octa.
- Vnitřek trouby čistěte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídla může způsobit požár. Riziko je vyšší u grilovacího pekáče.
- Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.
- Vyčistěte všechno příslušenství po každém použití a nechte jej vysušit. Použijte měkký hadr a vlažnou vodu s mycím prostředkem.
- Máte-li nepřilnavé příslušenství, nečistěte je agresivními čisticími prostředky, ostrými předměty, ani je nemýjte v myčce nádobí. Mohlo by dojít k poškození nepřilnavého povrchu.
- Po použití vlhký vnitřek trouby vysušte.

## 12.2 Doporučené čisticí prostředky

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

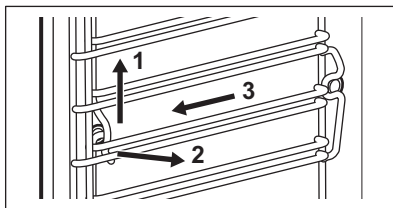
Naše výrobky můžete zakoupit na [www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop) a u těch nejlepších maloobchodních prodejců.

## 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 úchyty.



2. Odtáhněte přední konec drážek na rošty od stěny trouby.
3. Drážky vytáhněte ze zadního úchyty. Drážky roštů instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

## 12.4 Čištění Párou

Odstraňte co nejvíce nečistot ručně.

Při čištění bočních stěn vyjměte příslušenství a drážky roštu.

Funkce čištění párou podporují čištění vnitřku spotřebiče párou.

**i** Lepších výsledků dosáhnete spuštěním čisticí funkce po vychladnutí spotřebiče.

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

Když je funkce čištění párou aktivní, osvětlení je vypnuté.

1. Naplňte zásobník na vodu na maximální úroveň.
2. Z nabídky zvolte funkci čištění párou: Čištění.

**Čištění Párou** - tato funkce trvá přibližně 30 minut.

- a) Zapněte funkci.
- b) Když je program dokončen, ozve se zvukový signál.
- c) Signál vypnete stisknutím některého sensorového tlačítka.

**Čištění Párou Plus** - tato funkce trvá přibližně 75 minut.

- a) Rovnoměrně po celém vnitřku trouby nastříkejte jak na smaltované tak ocelové části vhodný čisticí prostředek. Před spuštěním této čisticí funkce se ujistěte, že je spotřebič chladný.
- b) Zapněte funkci.

Po přibližně 50 minutách zazní zvukový signál, když se dokončí první část programu.

c) Stiskněte OK.

**i** Toto není konec čisticího programu. Čištění dokončete podle pokynů na displeji.

d) Otřete vnitřní povrch spotřebiče neabrazivní měkkou houbičkou. K vyčištění vnitřku 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 vnitřní povrch spotřebiče neabrazivní měkkou houbičkou. K vyčištění vnitřku můžete použít vlažnou vodu.

4. Odstraňte zbylou vodu ze zásobníku na vodu.

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

## 12.5 Připomínka Čištění

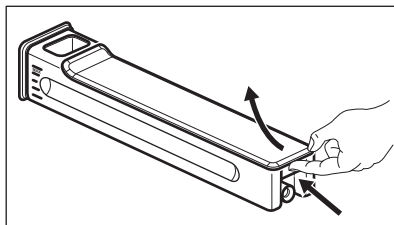
Když se zobrazí připomínka, je nutné provést čištění. Provedte funkci Čištění Párou Plus.

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

## 12.6 Čištění zásobníku na vodu

Vyjměte zásobník na vodu ze spotřebiče.

1. Sejměte víko zásobníku na vodu. Zdvihněte kryt v souladu s výčnělkem v zadní části.



2. Odstraňte vlnolam. Táhněte jej z tělesa zásobníku na vodu, dokud se nevyklápne.

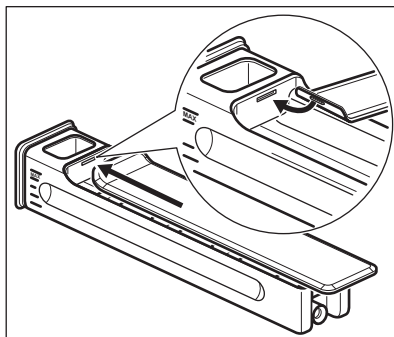
3. Součásti zásobníku na vodu omyjte ručně. Použijte vodu z kohoutku a mycí prostředek.

**i** Nepoužívejte abrazivní houbičky. Zásobník na vodu nevkládejte do myčky nádobí.

Po vyčištění součástí zásobníku na vodu zásobník sestavte.

1. Naklapněte vlnolam. Zatlačte jej do tělesa zásobníku.

2. Sestavte víko. Nejprve zasuňte první záklapku a poté ji tlačte proti tělesu zásobníku.



3. Vložte zásobník na vodu do spotřebiče.

4. Zatlačte zásobník na vodu směrem k troubě, dokud se neuchytí.

## 12.7 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. Vložte plech na pečení do první polohy roštu.
2. Stiskněte OK.
3. Do zásobníku na vodu nalijte 250 ml přípravku na odstranění vodního kamene.
4. Zbývající objem zásobníku na vodu dolijte plně vodou.
5. Vložte zásobník na vodu.
6. Stiskněte OK.

Zapnete tím první část postupu:


Odstraňování Vod. Kamene.

 Tato část trvá přibližně 1 hodinu 40 minut.


7. Na konci první části vyprázdněte hluboký pekáč / plech a vložte jej opět na první polohu roštu.
8. Stiskněte OK.
9. Zásobník na vodu naplňte čerstvou vodou. Ujistěte se, že uvnitř zásobníku na vodu nezbyvá žádný čisticí prostředek.
10. Vložte zásobník na vodu.
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.

## 12.8 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.

## 12.9 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.
4. 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

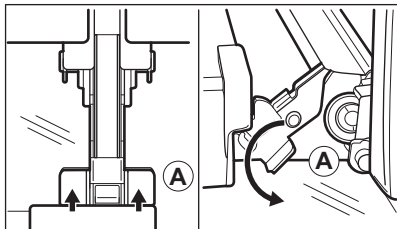
jednotlivých skleněných panelů se liší dle modelu.



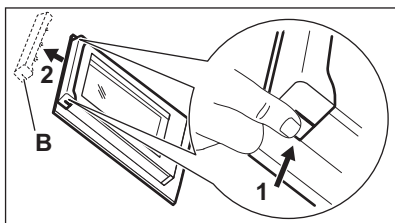
**VAROVÁNÍ!**

Při snímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká.

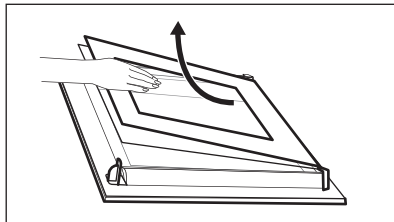
1. Otevřete plně dvířka.
2. Stiskněte upínací páčky (A) na obou dveřních závěsech až na doraz.



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



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



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

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



**VAROVÁNÍ!**

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

### 12.11 Výměna žárovky

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



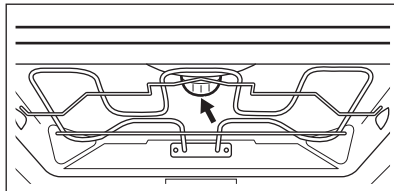
**VAROVÁNÍ!**

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“.
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 nehlouběji do zásuvky.



Problém	Možná příčina	Řešení
Na displeji se zobrazuje chybový kód, který není uvedený v tabulce.	Jedná se o závadu na elektroinstalaci.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Troubu vypněte a znovu zapněte prostřednictvím domovní pojistky nebo ochranného spínače v pojistkové skříňce.</li> <li>• Pokud se chybový kód na displeji zobrazí znovu, kontaktujte oddělení péče o zákazníky.</li> </ul>
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.
Zásobník na vodu po zasunutí do spotřebiče nedrží správně.	Nenamontovali jste správně víko zásobníku na vodu.	Namontujte víko zásobníku na vodu správně.
Po přenesení nebo zasunutí zásobníku na vodu do spotřebiče z něj uniká voda.	Nenamontovali jste správně víko zásobníku na vodu.	Namontujte víko zásobníku na vodu správně.
Po přenesení nebo zasunutí zásobníku na vodu do spotřebiče z něj uniká voda.	Nenamontovali jste správně vlnolam.	Namontujte vlnolam v tělese zásobníku na vodu správně.
Zásobník na vodu po zatlačení na kryt nedrží správně.	Těleso zásobníku na vodu jste nezatlačili do spotřebiče zcela.	Zasuňte těleso zásobníku na vodu do spotřebiče a zatlačte je až do koncové polohy.
Zásobník na vodu se obtížně čistí.	Nesejmuli jste víko a nevyjmuli vlnolam.	Viz „Čištění zásobníku na vodu“.
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 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.

Problém	Možná příčina	Řešení
Po provedení programu k odstranění vodního kamene je na dně vnitřku trouby špinavá voda.	Plech na pečení je v ne-správné 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.

### 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) .....

**Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde:**

Sériové číslo (S.N.) .....

## 14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

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

Název dodavatele	Electrolux
Označení modelu	EOB9851XAX
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	45.5 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 nejvíce.

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby.

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

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

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

#### Horkovzdušné pečení

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

#### Zbytkové teplo

Je-li v rámci některých funkcí trouby spuštěn program s volbou Trvání nebo Ukončení a doba pečení je delší než 30 minut, topné články se automaticky vypnou po uplynutí 90 % nastaveného času.

Ventilátor a osvětlení nadále pracují.

#### Uchování teploty jídla

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

možné nastavení teploty. Na displeji se zobrazí ukazatel zbytkového tepla nebo zbytková teplota.

#### **Pečení s vypnutým osvětlením**

Během pečení osvětlení vypněte a zapínejte ho pouze v případě potřeby.

#### **Horký Vzduch S Párou**


Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Při této funkci se teplota uvnitř trouby v průběhu pečení může lišit od


teploty udávané na displeji a doba pečení se může lišit od doby pečení u jiných programů.

Pokud používáte funkci Horký Vzduch S Párou, osvětlení se vypne po 30 sekundách.

Osvětlení můžete znovu zapnout, ale tím omezíte předpokládanou úsporu energie.

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



867300255-B-282017

