Thinking of you
Electrolux

EOB6850

CS PARNÍ TROUBA

NÁVOD K POUŽITÍ

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE..... 3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.....4
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....6
4. OVLÁDACÍ PANEL.....7
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....9
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ..... 9
7. FUNKCE HODIN..... 14
8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY.....15
9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ..... 16
10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....19
11. TIPY A RADY..... 21
12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA..... 36
13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....40
14. INSTALACE.....42
15. TECHNICKÉ INFORMACE..... 43
16. ENERGETICKÁ ÚČINNOST..... 43

MYSLÍME NA VÁS

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

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

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

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

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

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

Upozornění / Důležité bezpečnostní informace

Všeobecné informace a rady

Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

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

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

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

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

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace

UPOZORNĚNÍ!
Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemisťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy noste ochranné rukavice.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Ujistěte se, že je spotřebič namontován pod bezpečnou konstrukcí a vedle bezpečných konstrukcí.
- Strany spotřebiče musí být umístěny vedle spotřebičů nebo kuchyňského nábytku stejné výšky.

2.2 Připojení k elektrické síti

UPOZORNĚNÍ!
Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje o napájení na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě. Pokud tomu tak není, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Jestliže potřebujete vyměnit přívodní kabel, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.

- Síťové kabely se nesmí nacházet v blízkosti dveří spotřebiče nebo se jich dotýkat, obzvláště jsou-li dveře horké.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ní síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnící jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Tento spotřebič je v souladu se směrnicemi EHS.

2.3 Použití spotřebiče

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

- Tento spotřebič používejte pouze v domácnosti.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Spotřebič po každém použití vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může dojít k uvolnění horkého vzduchu.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Dvířka spotřebiče nikdy neotvírejte násilím.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Používáte-li při přípravě jídla přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs vzduchu s alkoholem.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.

UPOZORNĚNÍ!
Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
  - Nepokládejte nádobí či jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
  - Na dno spotřebiče nepokládejte hliníkovou fólii.
  - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
  - po dokončení pečení nenechávejte vlhká jídla ve spotřebiči.
  - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nemají vliv na výkon spotřebiče. Nejedná se o závadu z hlediska ustanovení záruky.
- Při pečení vlhkých koláčů používejte hluboký plech. Ovocné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místností.
- Vždy pečte se zavřenými dvířky trouby.

2.4 Vaření v páře

UPOZORNĚNÍ!
Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

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

2.5 Čištění a údržba

UPOZORNĚNÍ!
Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

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

2.6 Vnitřní osvětlení

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

UPOZORNĚNÍ!
Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

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

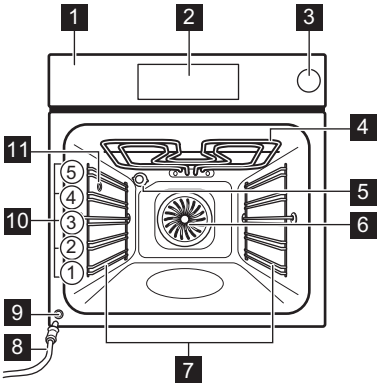
2.7 Likvidace

UPOZORNĚNÍ!
Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

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

3. POPIS SPOTŘEBIČE

3.1 Celkový pohled



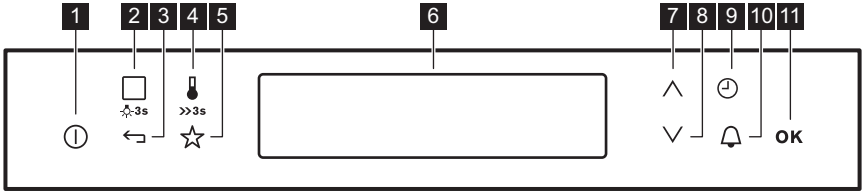
1 Ovládací panel
2 Elektronický programátor
3 Zásobník na vodu
4 Topné těleso
5 Osvětlení
6 Ventilátor
7 Drážky na rošty, vyjímatelné
8 Vypouštěcí hadice
9 Ventil pro vypouštění vody
10 Polohy roštů
11 Vstup páry

3.2 Příslušenství

- **Tvarovaný rošt**
  Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.
- **Plech na pečení**
  Na koláče a sušenky.
- **Hluboký pekáč / plech**
  Pro pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.
- **Vysunovací kolejničky**
  Pro rošty a plechy na pečení.
- **Dietní zapékací mísa**
  K použití s funkcemi vaření v páře.

4. OVLÁDACÍ PANEL

4.1 Elektronický programátor

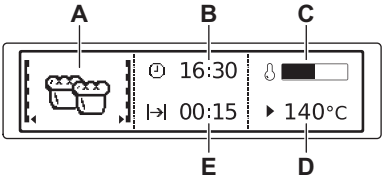


K ovládání spotřebiče používejte senzorová tlačítka.

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

	Senzorové tlačítko	Funkce	Poznámka
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.
10		Minutka	Nastavení funkce: Minutka.
11	OK	OK	Slouží k potvrzení výběru nebo nastavení.

4.2 Displej



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

Ostatní ukazatele na displeji:

Symbol		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 ∧.
	Ukazatel ohřevu	Na displeji se zobrazuje teplota uvnitř spotřebiče.

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

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

UPOZORNĚNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 První čištění

Ze spotřebiče odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.

Viz část „Čištění a údržba“.

Před prvním použitím spotřebič vyčistěte. Příslušenství a vyjímatelné drážky vložte zpět do jejich původní polohy.

5.2 První zapojení

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

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

5.3 Předehřátí

Předehřátí prázdného spotřebiče ke spálení zbytkové mastnoty.

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

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

6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

UPOZORNĚNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Navigace nabídkami

1. Zapněte spotřebič.
2. Pomocí ∨ nebo ∧ nastavte možnosti nabídky.
3. Stisknutím OK se přesunete do podnabídky nebo potvrdíte nastavení.

Zpět do hlavní nabídky se můžete kdykoli vrátit pomocí ↩.

6.2 Přehled nabídek

Hlavní nabídka

Symbol	Položka nabídky	Použití
	Pečicí funkce	Obsahuje seznam pečicích funkcí.
	Recepty	Obsahuje seznam automatických programů.
	Oblíbené	Obsahuje seznam oblíbených programů pro přípravu jídel vytvořených uživatelem.
	Základní nastavení	Lze použít ke změně dalších nastavení.
	Speciality	Obsahuje seznam dalších pečicích funkcí.

Podnabídka pro: Základní nastavení

Symbol	Podnabídka	Popis
	Nastavení denního času	Nastavení aktuálního času na hodinách.
	Časové údaje	Pokud je tato funkce zapnuta, po vypnutí spotřebiče se na displeji zobrazuje aktuální čas.
	Nastavit a spustit	Pokud je tato funkce zapnuta, můžete v okně volby funkcí zvolit funkci: Nastavit a spustit.
	Ohřev a uchování teploty	Pokud je tato funkce zapnuta, můžete v okně volby funkcí zvolit funkci: Ohřev a uchování teploty.
	Prodloužení doby pečení	Zapne a vypne funkci prodloužení doby pečení.
	Displej kontrast	Úprava kontrastu displeje po stupních.
	Displej jas	Úprava jasu displeje po stupních.
	Nastavení jazyka	Nastavení jazyka na displeji.
	Hlasitost zvuk. signalizace	Nastaví hlasitost tónů tlačítek a zvukové signalizace po stupních.
	Tóny tlačítek	Zapne a vypne tóny dotykových tlačítek. Není možné deaktivovat tón dotykového tlačítka Zap / Vyp.
	Alarm/Chybový tón	Aktivuje a deaktivuje bezpečnostní tóny.
	Obsluha	Zobrazuje verzi software a konfiguraci.
	Tovární nastavení	Vrátí všechna nastavení na výchozí tovární nastavení.

6.3 Pečicí funkce

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

6.4 Speciality

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

6.5 Zapnutí pečicí funkce

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

6.6 Vaření v páře

Víčko zásobníku na vodu se nachází v ovládacím panelu.

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

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

Když je generátor páry prázdný, zazní zvukový signál.

Zvukový signál zazní na konci doby přípravy jídla.

8. Vypněte spotřebič.
9. Po každém dokončení vaření v páře zásobník na vodu vyprázdněte.

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

Nechte spotřebič zcela vychladnout s otevřenými dvířky.

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

6.7 Kontrolka prázdného zásobníku na vodu

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

Podrobnější informace naleznete v části „Vaření v páře“.

6.8 Kontrolka plného zásobníku na vodu

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

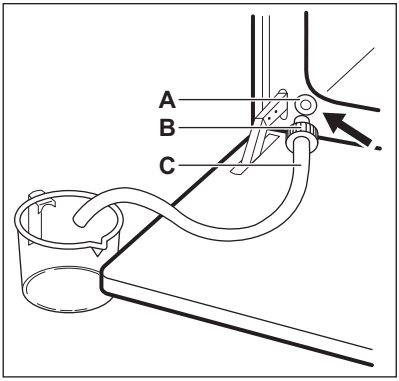
Když je zásobník na vodu plný, zazní zvukový signál.

Jestliže do zásobníku nalijete příliš mnoho vody, přebytečná voda se vylije bezpečnostní výpustí na dno trouby.
Vodu odsajte pomocí houbičky nebo hadříku.

6.9 Vyprázdnění zásobníku na vodu

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

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



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

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

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

Vypuštěnou vodu nepoužívejte pro opětovné naplnění zásobníku.

6.10 Ukazatel ohřevu

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

6.11 Kontrolka rychlého ohřevu

Tato funkce zkracuje dobu rozehřátí.

Funkci zapnete podržením ≫3s na tři sekundy. Ukazatel ohřevu se mění.

6.12 Zbytkové teplo

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

7. FUNKCE HODIN

7.1 Tabulka funkcí hodin

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

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. Zvukový signál vypnete stisknutím některého ze senzorových tlačítek.

7.3 Ohřev a uchování teploty

Podmínky pro funkci:

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

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

Funkci můžete zapnout nebo vypnout v nabídce: Základní nastavení.

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

Po skončení funkce zazní zvukový signál.

Pokud změníte pečicí funkci, zůstane tato funkce zapnutá.

7.4 Prodloužení doby pečení

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

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

1. Po uplynutí času pečení zazní zvukový signál. Stiskněte libovolné senzorové tlačítko.

Na displeji se zobrazí hlášení.

2. Stisknutím ⏲ funkci zapnete nebo vypnete stisknutím ↩.
3. Nastavte délku funkce.
4. Stiskněte OK.

8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY

UPOZORNĚNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 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.

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

8.2 Recepty s Automatická váha

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

1. Zapněte spotřebič.
2. Zvolte nabídku: Recepty. Potvrďte stisknutím OK.
3. Zvolte kategorii a jídlo. Potvrďte stisknutím OK.
4. Zvolte funkci: Automatická váha. Potvrďte stisknutím OK.
5. Pomocí ∧ nebo ∨ nastavte hmotnost potravin. Potvrďte stisknutím OK.

Automatický program se spustí.

6. Hmotnost můžete kdykoli změnit. Stisknutím ∧ nebo ∨ změníte hmotnost.
7. Po uplynutí času zazní zvukový signál. Signál vypnete stisknutím některého senzorového tlačítka.

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

9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

UPOZORNĚNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

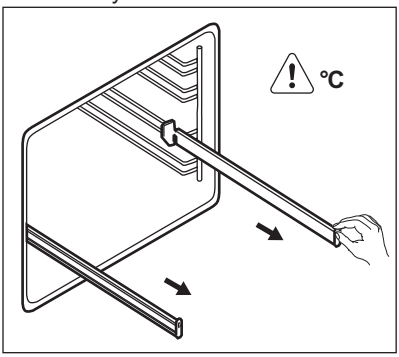
9.1 Teleskopické výsuvy

Instalační pokyny pro teleskopické výsuvy si uschovejte pro budoucí použití.

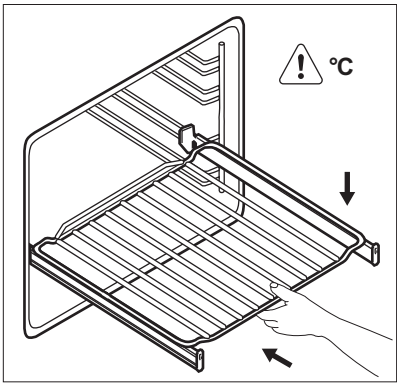
Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.

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

1. Pravou i levou teleskopickou výsuvu zcela vytáhněte.



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



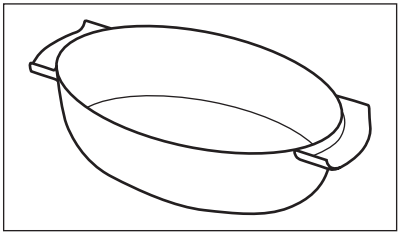
Před tím, než zavřete dvířka trouby, se ujistěte, že jste teleskopické výsuvy zcela zasunuli do spotřebiče.

9.2 Příslušenství pro vaření v páře

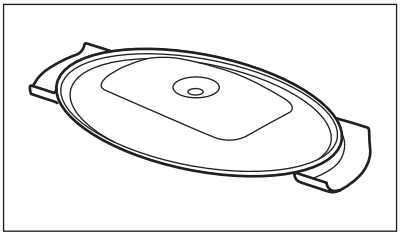
Dietní zapékací mísa pro funkce vaření v páře

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

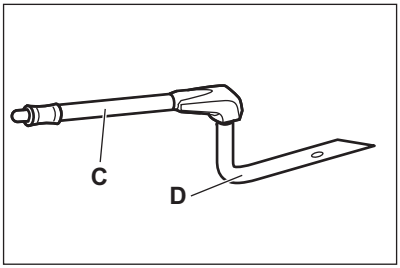
Skleněná mísa (A)



Víko (B)

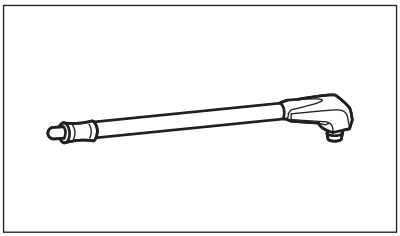


Tryska a hadice

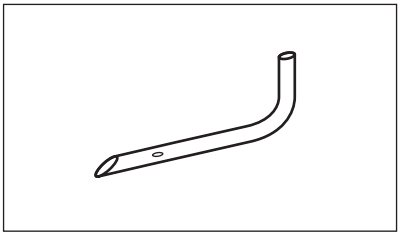


„C“ je hadice pro vaření v páře a „D“ je tryska pro přímé vaření v páře.

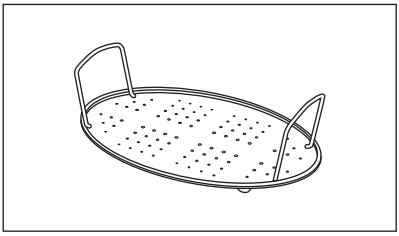
Hadice (C)



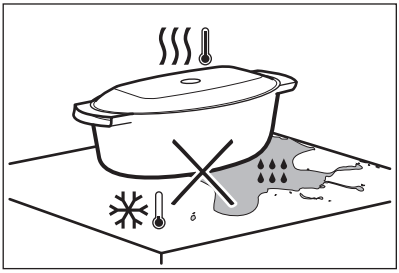
Tryska pro přímé vaření v páře (D)



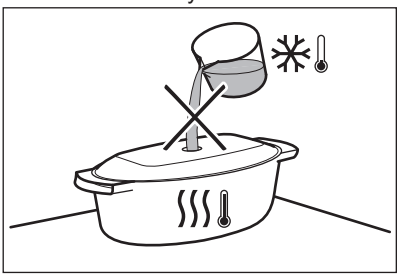
Ocelový rošt (E)



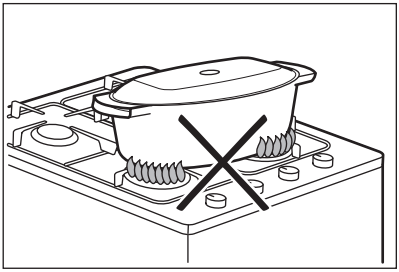
- Horkou zapékací mísu nepokládejte na chladné či mokré povrchy.



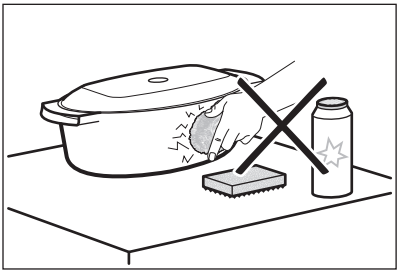
- Do horké zapékací mísy nedávejte studené tekutiny.



- Zapékací mísu nepokládejte na horkou varnou desku.



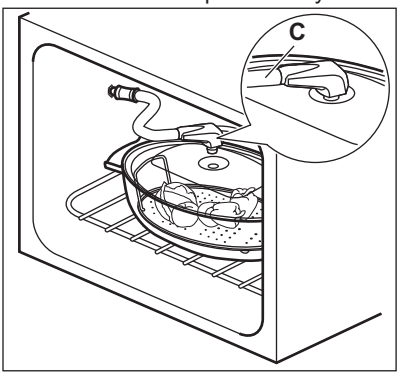
- Zapékací mísu nemyjte pomocí drátěnek, škrabek či čisticích prášků.



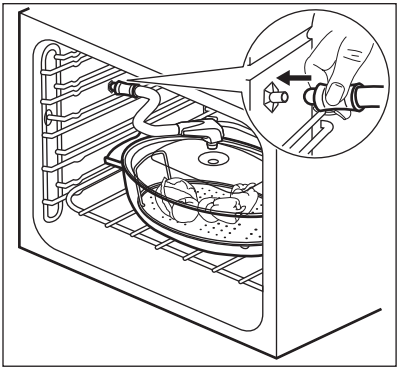
9.3 Vaření v páře v dietní zapékací míse

Vložte jídlo na kovový rošt uvnitř zapékací mísy a zakryjte jej víkem.

1. Zasuňte hadici do speciálního otvoru ve víku dietní zapékací mísy.



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



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

4. Nastavte troubu na funkci vaření v páře.

9.4 Přímé vaření v páře

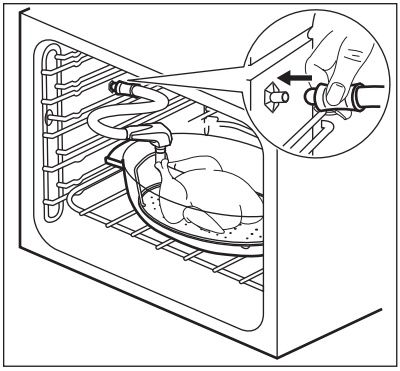
Vložte jídlo na kovový rošt uvnitř zapékací mísy. Přidejte trochu vody.

POZOR!
Nepoužívejte víko mísy.

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

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

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

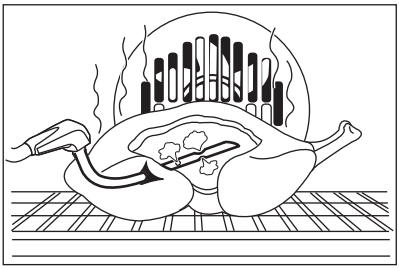


2. Vložte zapékací mísu na první nebo druhou úroveň roštu odspodu.

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

3. Nastavte troubu na funkci vaření v páře.

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



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

10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

10.1 Oblíbené

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

Uložení programu

1. Zapněte spotřebič.
2. Zvolte pečicí funkci nebo automatický program.
3. Opakovaně stiskněte ◷, dokud se na displeji nezobrazí: ULOŽIT.
4. Potvrďte stisknutím OK.

Na displeji se zobrazí první volná pozice paměti.

5. Potvrďte stisknutím OK.
6. Zadejte název programu.

První písmeno bliká.

7. Stisknutím ∨ nebo ∧ změníte písmeno.
8. Stiskněte OK.

Následující písmeno bliká.

9. V případě potřeby proveďte opět krok 7.
10. Stisknutím a podržením tlačítka OK zadání uložíte.

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

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

Spuštění programu

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

Stisknutím ☆ přejdete přímo do nabídky: Oblíbené.

10.2 Použití funkce dětské bezpečnostní pojistky

Funkce dětské bezpečnostní pojistky brání náhodnému použití spotřebiče.

1. Zapněte spotřebič.
2. Současně stiskněte ◷ a ☆, dokud se na displeji nezobrazí zpráva.

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 senzorového tlačítka.

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.

Stiskněte senzorového tlačítka (kromě ⏻) spustíte funkci: Nastavit a spustit. Nastavená pečicí funkce se spustí.

Po skončení pečicí funkce zazní zvukový signál.

- V průběhu pečicí funkce se zobrazuje Blokování tlačítek.
- Nabídka: Základní nastavení vám 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 - 245	5,5
250 - maximum	1,5

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

10.6 Jas displeje

U jasu displeje existují dva režimy:

- Noční jas - když je spotřebič vypnutý, tak je mezi 22:00 a 06:00 jas displeje nižší.
- Denní jas:
  - když je spotřebič zapnutý.
  - pokud se během režimu nočního jasu dotknete jakéhokoliv senzorového 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 dokončí, displej se přepne zpět do režimu nočního jasu.

10.7 Chladicí ventilátor

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

10.8 Bezpečnostní termostat

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

11. TIPY A RADY

UPOZORNĚNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

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

11.1 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 Všeobecné informace

- Spotřebič má pět úrovní roštů. Polohy roštů ve spotřebiči se počítají zdola.
- Tento spotřebič je vybaven speciálním systémem, který zajišťuje oběh vzduchu a stálou recyklaci páry. Tento systém umožňuje pečení a vaření v páře, takže jídla jsou uvnitř měkká a na povrchu mají kůrčičku. Doba pečení a spotřeba energie jsou sníženy na minimum.
- Ve spotřebiči nebo na skleněných panelech dvířek se může srážet vlhkost. To je normální jev. Při otvírání dvířek spotřebiče během přípravy jídla vždy odstupte. Kondenzaci snížíte, když spotřebič vždy před přípravou jídla na 10 minut předehřejte.
- Po každém použití spotřebiče setřete vlhkost.
- Při přípravě jídel na dno spotřebiče nestavte žádné předměty a žádnou část spotřebiče nezakrývejte hliníkovou fólií. Mohlo by to ovlivnit výsledky pečení a poškodit smalt.

11.3 Pečení moučníků

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

11.4 Pečení masa a ryb

- Při pečení velmi tučného jídla použijte hluboký pekáč / plech, aby se v troubě nevytvořily skvrny, které by již nemusely jít odstranit.
- Před podáváním nechte maso odpočívat asi 15 minut, a teprve potom ho krájejte, aby nevytekla šťáva.
- Do hlubokého pekáče / plechu nalijte trochu vody, aby se při pečení tolik nekouřilo. Kondenzaci kouře zabráníte dolitím vody pokaždé, když se odpaří.

11.5 Doby přípravy

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

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

11.6 Tabulka pro pečení

Koláče

Jídlo	Horní/spodní ohřev		Pravý horký vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Šlehané recepty	170	2	160	3 (2 a 4)	45 - 60	V koláčové formě
Křehké těsto	170	2	160	3 (2 a 4)	20 - 30	V koláčové formě
Tvarohový koláč s podmáslím	170	1	165	2	80 - 100	V koláčové formě o průměru 26 cm
Jablečný dort (jablečný koláč)[1)]	170	2	160	2 (vlevo a vpravo)	80 - 100	Ve dvou koláčových formách o průměru 20 cm na tvarovaném roštu
Závin	175	3	150	2	60 - 80	Na plechu na pečení
Marmeládový dort	170	2	165	2 (vlevo a vpravo)	30 - 40	V koláčové formě o průměru 26 cm
Piškotový koláč	170	2	150	2	40 - 50	V koláčové formě o průměru 26 cm
Vánoční dort / bohatý ovocný dort[1)]	160	2	150	2	90 - 120	V koláčové formě o průměru 20 cm
Švestkový koláč[1)]	175	1	160	2	50 - 60	Ve formě na chleba

Jídlo	Horní/spodní ohřev		Pravý horký vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Malé koláčky - na jedné úrovni[1)]	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Na plechu na pečení
Malé koláčky - na dvou úrovních[1)]	-	-	140 - 150	2 a 4	25 - 35	Na plechu na pečení
Malé koláčky - na třech úrovních[1)]	-	-	140 - 150	1, 3 a 5	30 - 45	Na plechu na pečení
Sušenky / proužky těsta - na jedné úrovni	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Na plechu na pečení
Sušenky / proužky těsta - na dvou úrovních	-	-	140 - 150	2 a 4	35 - 40	Na plechu na pečení
Sušenky / proužky těsta - na třech úrovních	-	-	140 - 150	1, 3 a 5	35 - 45	Na plechu na pečení
Pusinky - na jedné úrovni	120	3	120	3	80 - 100	Na plechu na pečení
Pusinky - na dvou úrovních[1)]	-	-	120	2 a 4	80 - 100	Na plechu na pečení
Žemle[1)]	190	3	190	3	12 - 20	Na plechu na pečení
Banánky - na jedné úrovni	190	3	170	3	25 - 35	Na plechu na pečení

Jídlo	Horní/spodní ohřev		Pravý horký vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Banánky - na dvou úrovních	-	-	170	2 a 4	35 - 45	Na plechu na pečení
Ploché koláče s náplní	180	2	170	2	45 - 70	V koláčové formě o průměru 20 cm
Bohatý ovocný koláč	160	1	150	2	110 - 120	V koláčové formě o průměru 24 cm
Piškotový dort[1)]	170	1	160	2 (vlevo a vpravo)	30 - 50	V koláčové formě o průměru 20 cm

[1)] Předehřejte troubu po dobu 10 minut.

Chléb a pizza

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

Jídlo	Horní/spodní ohřev		Pravý horký vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Čajové koláčky[1)]	200	3	190	3	10 - 20	Na plechu na pečení

[1)] Předehřejte troubu po dobu 10 minut.

Koláče s náplní

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

[1)] Předehřejte troubu po dobu 10 minut.

Maso

Jídlo	Horní/spodní ohřev		Pravý horký vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Hovězí	200	2	190	2	50 - 70	Na tvarovaném roštu
Vepřové	180	2	180	2	90 - 120	Na tvarovaném roštu
Telecí	190	2	175	2	90 - 120	Na tvarovaném roštu
Anglický rostbíf, nepropečený	210	2	200	2	50 - 60	Na tvarovaném roštu

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

Ryby

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

11.7 Gril

Prázdnou troubu vždy na tři minuty předehřejte.

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

11.8 Turbo gril

Hovězí

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

[1)] Předehřejte troubu.

Vepřové

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

Telecí

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

Jehněčí

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

Drůbež

Jídlo	Množství (kg)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kusy drůbeže	0,2 - 0,25 g každý	200 - 220	30 - 50	1 nebo 2
Půlka kuřete	0,4 - 0,5 g každá	190 - 210	35 - 50	1 nebo 2
Kuře, brojler	1 - 1,5	190 - 210	50 - 70	1 nebo 2
Kachna	1,5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 nebo 2
Husa	3,5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 nebo 2
Krůta	2,5 - 3,5	160 - 180	120 - 150	1 nebo 2
Krůta	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 nebo 2

Ryby

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

11.9 Horký vzduch s párou

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

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

11.10 Nízkoteplotní pečení

Tuto funkci použijte k přípravě libových, měkkých kousků masa a ryb. Tato funkce není vhodná pro dušení masa nebo pro pečení tučného vepřového masa.

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. Zvolte funkci: Nízkoteplotní pečení.

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

11.11 Rozmrazování

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

11.12 Zavařování

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

Měkké ovoce

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

Peckoviny

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

Zelenina

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

1) Po vypnutí spotřebiče nechte stát v troubě.

11.13 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	
			1 poloha	2 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	
			1 poloha	2 polohy
Švestky	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Meruňky	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (hod)	Poloha roštu	
			1 poloha	2 polohy
Jablečné plátky	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Hrušky	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

11.14 Horký vzduch + Pára

Koláče a cukroví

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Poznámky
Jablečný dort[1)]	160	60 - 80	2	V koláčové formě o průměru 20 cm
Ovocné koláče	175	30 - 40	2	V koláčové formě o průměru 26 cm
Ovocný koláč	160	80 - 90	2	V koláčové formě o průměru 26 cm
Piškotový koláč	160	35 - 45	2	V koláčové formě o průměru 26 cm
Panettone[1)]	150 - 160	70 - 100	2	V koláčové formě o průměru 20 cm
Švestkový koláč[1)]	160	40 - 50	2	Ve formě na chleba
Malé moučníky	150 - 160	25 - 30	3 (2 a 4)	Na plechu na pečení
Sušenky	150	20 - 35	3 (2 a 4)	Na plechu na pečení
Sladké pečivo[1)]	180 - 200	12 - 20	2	Na plechu na pečení
Briošky[1)]	180	15 - 20	3 (2 a 4)	Na plechu na pečení

[1)] Předehřejte troubu po dobu 10 minut.

Koláče s náplní

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

Maso

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

Ryby

Jídlo	Množství (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Poznámky
Pstruh	1 500	180	25 - 35	2	3 - 4 ryby
Tuňák	1 200	175	35 - 50	2	4 - 6 filetů
Hejk	-	200	20 - 30	2	-

11.15 Vaření v dietní zapékací míse

Použití funkce: Horký vzduch + Pára.

Zelenina

Jídlo	Teplota (°C)		Poloha roštu
Brokolice, růžičky	130	20 - 25	2
Lilek	130	15 - 20	2
Květák, růžičky	130	25 - 30	2
Rajčata	130	15	2

Jídlo	Teplota (°C)		Poloha roštu
Chřest, bílý	130	25 - 35	2
Chřest, zelený	130	35 - 45	2
Cukety, plátky	130	20 - 25	2
Mrkev	130	35 - 40	2
Fenykl	130	30 - 35	2
Kedluben	130	25 - 30	2
Paprika, proužky	130	20 - 25	2
Celer, plátky	130	30 - 35	2

Maso

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

Ryby

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

Přílohy

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

11.16 Příprava pizzy

Prázdnou troubu vždy na 10 minut předehřejte.

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

11.17 Regenerace

Prázdnou troubu vždy na 10 minut předehřejte.

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

11.18 Pečení chleba

Prázdnou troubu vždy na 10 minut předehřejte.

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Poznámky
Bílý chléb	1 000 g	180 - 190	45 - 60	2	1 - 2 kusy, 500 g každý

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

12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

UPOZORNĚNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

12.1 Poznámky k čištění

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

12.2 Spotřebiče z nerezové oceli nebo hliníku

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

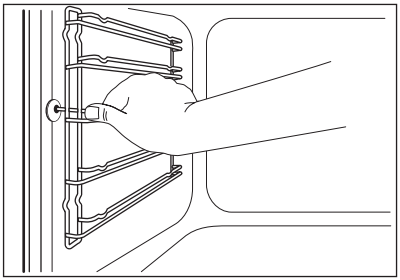
12.3 Čištění dveřního těsnění

- Těsnění dvířek pravidelně kontrolujte. Těsnění je umístěno kolem rámu dvířek trouby. Spotřebič nepoužívejte, je-li těsnění dvířek poškozeno. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Při čištění těsnění dvířek trouby se řiďte všeobecnými informacemi ohledně čištění spotřebiče.

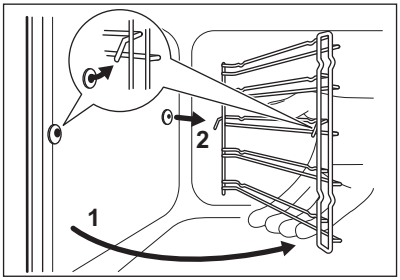
12.4 Vyjmutí drážek na rošty a

Chcete-li troubu vyčistit, odstraňte drážky na rošty.

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



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



Drážky na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

Zarážky na teleskopických výsuvech musí směřovat dopředu.

12.5 Čištění zásobníku na vodu

UPOZORNĚNÍ!
Během procesu čištění nenalévejte vodu do zásobníku.

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

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

Druhy vody

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

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

Ukládání vápníku	Tvrdost vody		Klasifikace vody	Spusťte odvápnění každých
	(Francouzské stupně)	(Německé stupně)		
0 - 60 mg/l	0 - 6	0 - 3	Neminerální nebo měkká	75 cyklů - 2,5 měsíce
60 - 120 mg/l	6 - 12	3 - 7	Středně tvrdá	50 cyklů - 2 měsíce
120 - 180 mg/l	12 - 18	8 - 10	Tvrdá nebo vápenatá	40 cyklů - 1,5 měsíce

Ukládání vápníku	Tvrdost vody		Klasifikace vody	Spusťte odvápnění každých
	(Francouzské stupně)	(Německé stupně)		
více než 180 mg/l	více než 18	více než 10	Velmi tvrdá	30 cyklů - 1 měsíc

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

Nechte ji vychladnout a pokračujte ve vyprazdňování zásobníku na vodu. Viz „Vyprázdnění zásobníku na vodu“.

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

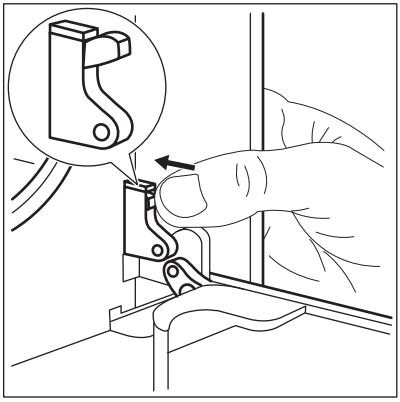
12.6 Čištění dvířek trouby

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

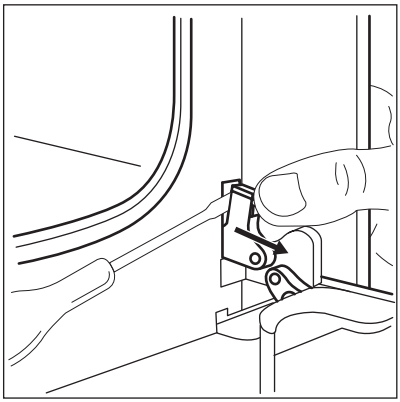
Jestliže se pokusíte vytáhnout skleněné panely předtím než odstraníte dvířka trouby, mohou se dvířka náhle zavřít.

POZOR!
Spotřebič bez skleněných panelů nepoužívejte.

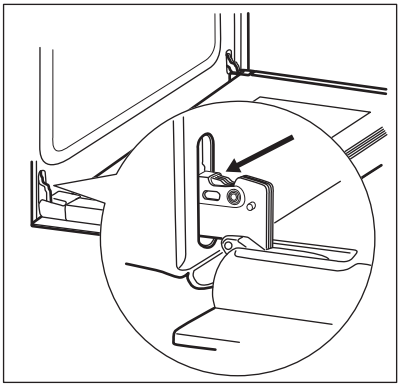
1. Dvířka zcela otevřete a zaměřte se na dveřní závěs na pravé straně dvířek.
2. Zatlačte na zajišťovací prvek, dokud nezapadne zpátky.



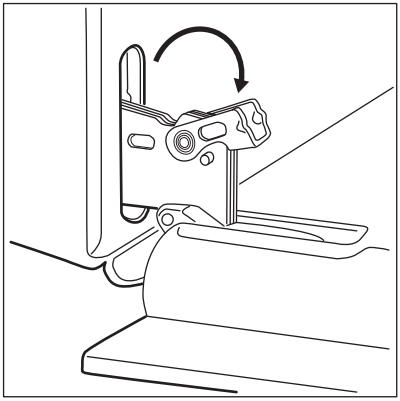
3. Jednou rukou držte zatlačený prvek. Pomocí šroubováku druhou rukou nadzdvihněte a otočte páčku pravého závěsu dvířek.



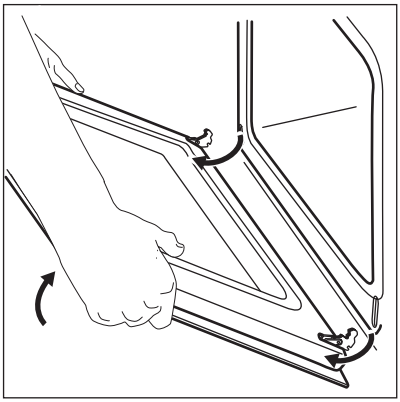
4. Zaměřte se na dveřní závěs na levé straně dvířek.



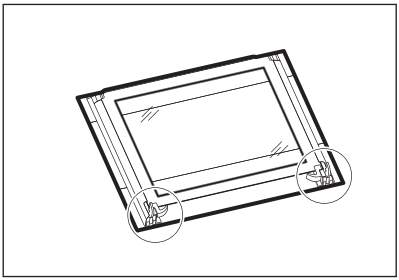
5. Zvedněte a otočte páčku na levém závěsu.



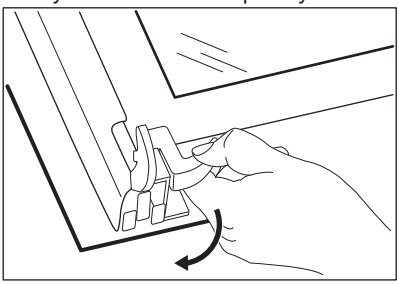
6. Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (do poloviny). Pak dvířka vytáhněte směrem dopředu z jejich umístění.



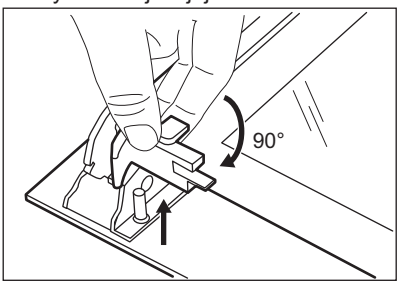
7. Dvířka položte na pevnou plochu na měkkou látku.



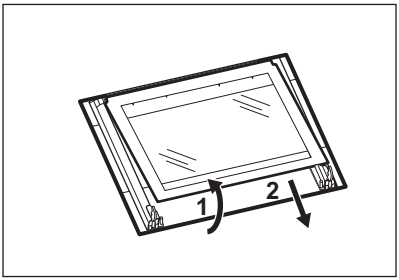
8. Uvolněte blokovací systém a vytáhněte skleněné panely.



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



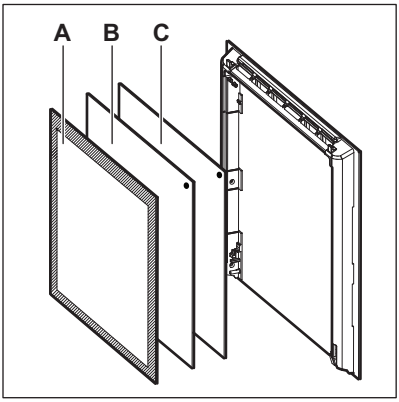
10. Skleněné panely nejprve opatrně nadzdvihněte a poté jej jeden po druhém vytáhněte. Začněte od vrchního panelu.



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

Po vyčištění skleněné panely a dvířka trouby opět nasaďte. Proveďte výše uvedené kroky v opačném pořadí.

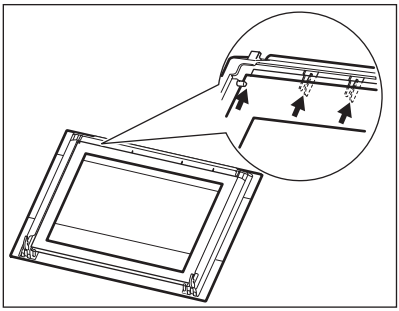
Dávejte pozor, abyste skleněné panely (A, B a C) nasadili zpět ve správném pořadí. První panel (A) má ozdobný rám. Oblast potisku skla musí směřovat k vnitřní straně dvířek. Po instalaci se dále ujistěte, že povrch rámu skleněného panelu (A) není na potisku skla na dotek drsný.



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

13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

UPOZORNĚNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.



12.7 Výměna žárovky

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

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

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

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

Zadní žárovka

1. Skleněným krytem otočte proti směru hodinových ručiček a sejměte jej.
2. Skleněný kryt vyčistěte.
3. Žárovku vyměňte za vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
4. Nasaďte skleněný kryt.

13.1 Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nehřeje.	Trouba je vypnutá.	Zapněte troubu.
Trouba nehřeje.	Hodiny nejsou nastavené.	Nastavte hodiny.
Trouba nehřeje.	Nejsou provedena nutná nastavení.	Zkontrolujte, zda jsou nastavení správná.
Trouba nehřeje.	Je zapnutá funkce Automatické vypnutí.	Viz „Automatické vypnutí“.
Trouba nehřeje.	Dětská bezpečnostní pojistka je zapnutá.	Viz „Použití dětské bezpečnostní pojistky“.
Trouba nehřeje.	Dvířka nejsou správně zavřená.	Zcela dvířka zavřete.
Trouba nehřeje.	Je uvolněná pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka uvolňuje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
Osvětlení nefunguje.	Vadná žárovka.	Vyměňte žárovku.
Uvnitř trouby je voda.	Nalili jste do zásobníku příliš mnoho vody.	Vypněte troubu a vodu odsajte pomocí hadříku nebo houbičky.
Vaření v páře nefunguje.	V zásobníku není žádná voda.	Naplňte zásobník vodou.
Vaření v páře nefunguje.	Vodní kámen ucpal otvor.	Zkontrolujte otvor vstupu páry. Odstraňte vodní kámen.
Vyprázdnění zásobníku na vodu trvá déle než tři minuty nebo z otvoru vstupu páry na zásobníku uniká voda.	V troubě je usazený vodní kámen.	Vyčistěte zásobník na vodu. Viz „Čištění zásobníku na vodu“.
Na displeji se zobrazuje chybový kód, který není uvedený v tabulce.	Jedná se závadu na elektroinstalaci.	• Troubu vypněte a znovu zapněte prostřednictvím domovní pojistky nebo ochranného spínače v pojistkové skříňce. • Pokud se chybový kód na displeji zobrazí znovu, kontaktujte oddělení péče o zákazníky.
Na jídle a uvnitř trouby se usazuje pára a kondenzát.	Nechali jste jídlo v troubě příliš dlouho.	Po dokončení přípravy nenechávejte jídla v troubě déle než 15–20 minut.

Problém	Možná příčina	Řešení
Spotřebič je zapnutý, ale nehřeje. Ventilátor nefunguje. Na displeji se zobrazí **"Demo"**.	Je zapnutý režim demo.	1. Vypněte spotřebič. 2. Stiskněte a podržte ⏻, dokud se spotřebič nezapne a nevypne. 3. Současně stiskněte a podržte ☆ a ◷, dokud nezazní zvukový signál a nepřestane se zobrazovat **"Demo"**.

13.2 Servisní údaje

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

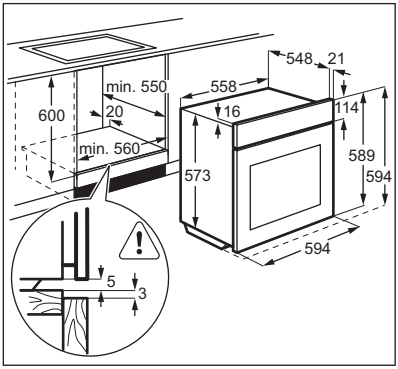
Potřebné údaje pro servisní středisko najdete na typovém štítku. Typový štítek se nachází na předním rámu vnitřní části spotřebiče. Nesundávejte typový štítek z vnitřní části spotřebiče.

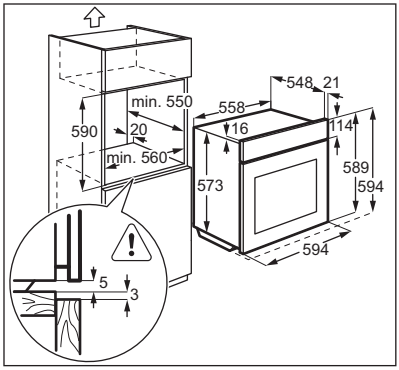
Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde:	
Model (MOD.)	.....
Výrobní číslo (PNC)	.....
Sériové číslo (SN)	.....

14. INSTALACE

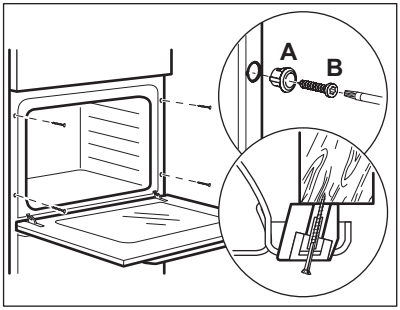
UPOZORNĚNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

14.1 Vestavba





14.2 Připevnění spotřebiče ke skříňce



14.3 Elektrická instalace

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

Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

14.4 Kabel

Typy kabelů vhodné pro instalaci nebo výměnu:

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

Průřez kabelu viz celkový příkon uvedený na typovém štítku a v této tabulce:

Celkový výkon (W)	Průřez kabelu (mm²)
max. 1 380	3 x 0,75
max. 2 300	3 x 1
max. 3 680	3 x 1,5

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

15. TECHNICKÉ INFORMACE

15.1 Technické údaje

Napětí	230 V
Frekvence	50 Hz

16. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

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

Název dodavatele	Electrolux
Označení modelu	EOB6850AOX
Index energetické účinnosti	88,2
Třída energetické účinnosti	A
Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim	0,93 kWh/cyklus
Spotřeba energie se standardním zatížením, intenzivní horkovzdušný režim	0,75 kWh/cyklus
Počet otvorů	1

Tepelný zdroj	Elektrická energie
Objem	72 l
Typ trouby	Vestavná trouba
Hmotnost	41.2 kg

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

16.2 Úspora energie

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

- **Všeobecné rady**
  - Ujistěte se, že při provozu spotřebiče jsou dvířka trouby správně zavřená, a během přípravy jídla je ponechte zavřená co nejvíce.
  - Pro efektivnější úsporu energie používejte kovové nádobí.
  - Je-li to možné, jídlo vkládejte do trouby, aniž byste ji předehřívali.
  - Je-li doba pečení delší než 30 minut, snižte teplotu trouby na minimum 3 - 10 minut před koncem pečení (v závislosti na době pečení). Pečení nadále zajistí zbytkové teplo uvnitř trouby.
  - Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.
- **Horkovzdušné pečení** - je-li to možné, pro úsporu energie používejte funkce s ventilátorem.
- **Zbytkové teplo**
  - Je-li v rámci pečicích funkcí spuštěn program s volbou času (Trvání, Ukončení) a doba pečení je delší než 30 minut, topné články se automaticky vypnou po uplynutí 90 % nastaveného času. Ventilátor a osvětlení nadále pracují.
- **Vaření s vypnutým osvětlením** - během pečení osvětlení vypněte a zapínejte ho pouze v případě potřeby.
- **Uchování teploty jídla** - chcete-li využít zbytkové teplo k uchování teploty pokrmu, zvolte nejnižší možné nastavení teploty. Na displeji se zobrazí zbytková teplota.
- **Eco funkce** - viz „Pečicí funkce“.
- Při použití funkce: **Horký vzduch s párou** se osvětlení vypne po 30 sekundách. Můžete je podle potřeby znovu zapnout.
- Pokud používáte funkce **Eco**, osvětlení se vypne. Můžete je podle potřeby znovu zapnout.

17. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem ♲. Obaly vyhoďte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče určené k likvidaci. Spotřebiče označené příslušným symbolem 🗑 nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

www.electrolux.com/shop

867318451-A-472014