

EOC6H71X  
EOC6H71Z



---

CS Parní trouba

---

Návod k použití



**Electrolux**

## OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....	4
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....	7
4. OVLÁDACÍ PANEL.....	7
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	8
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	8
7. FUNKCE HODIN.....	11
8. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	13
9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	17
10. TIPY A RADY.....	18
11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	34
12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	38
13. INSTALACE.....	40
14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	42

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

### 1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

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

### 1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

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

- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho dostupné části se mohou během používání zahřát na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
- Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Před údržbou vždy spotřebič odpojte od napájení.
- **VAROVÁNÍ:** Před výměnou žárovky se nejprve přesvědčte, že je spotřebič vypnutý, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.
- 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.
- Spotřebič nainstalujte na bezpečném a vhodném místě, které splňuje požadavky na instalaci.

- Spotřebič je vybaven elektrickým chladicím systémem. Musí být zapojen do napájecí sítě.

## 2.2 Připojení k elektrické síti



### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Jestliže potřebujete přivodní kabel vyměnit, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče nebo výklenku pod spotřebičem, obzvláště je-li spotřebič v provozu nebo 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.

## 2.3 Použití spotřebiče



### VAROVÁNÍ!

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

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



### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
  - Nepokládejte nádoby 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.
- 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.

## 2.4 Čištění a údržba



### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před čištěním nebo údržbou spotřebič vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Poškozené skleněné panely okamžitě vyměňte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Při snímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte žádné prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.

- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.
- Katalytický smalt (je-li součástí výbavy) nečistěte žádným druhem čisticího prostředku.

## 2.5 Vaření v páře



### **VAROVÁNÍ!**

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.

## 2.6 Vnitřní osvětlení



### **VAROVÁNÍ!**

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

## 2.7 Obsluha

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

## 2.8 Likvidace



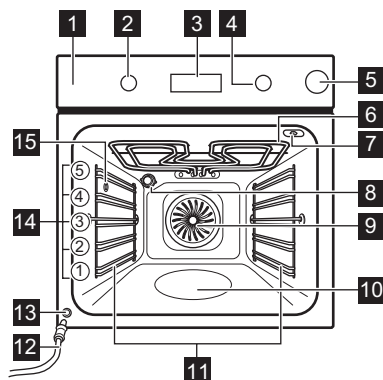
### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

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

## 3. POPIS SPOTŘEBIČE

### 3.1 Celkový pohled



- 1 Ovládací panel
- 2 Ovladač pečicích funkcí
- 3 Displej
- 4 Ovladač (teploty)
- 5 Zásobník na vodu
- 6 Topný článek
- 7 Zásuvka pečicí sondy
- 8 Osvětlení
- 9 Ventilátor
- 10 Vlis vnitřku trouby - Zásobník na čištění vodou
- 11 Drážky na rošty, vyjímatelné
- 12 Vypouštěcí hadice
- 13 Ventil pro vypouštění vody
- 14 Polohy roštů
- 15 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**

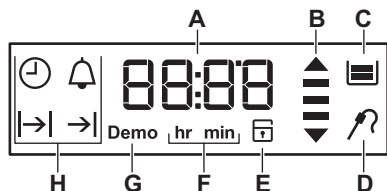
- Pro pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.
- **Pečicí sonda**  
Používá se k měření stupně přípravy jídla.
- **Teleskopické výsuvy**  
Pro rošty a plechy na pečení.

## 4. OVLÁDACÍ PANEĽ

### 4.1 Tlačítka

Senzorové tlačítko / tlačítko	Funkce	Popis
	MINUTKA	Slouží k nastavení funkce MINUTKY. Podržením tlačítka déle než tři sekundy zapnete či vypnete osvětlení trouby.
	HODINY	Slouží k nastavení funkce hodin.
	TEPLOTA	Slouží ke kontrole teploty trouby nebo teploty pečicí sondy (je-li součástí výbavy). Použijte pouze v případě, že je spuštěná pečicí funkce.

## 4.2 Displej



- A. Časovač / teplota
- B. Ukazatel zahřívání a zbytkového tepla
- C. Zásobník na vodu
- D. Pečící sonda (pouze u vybraných modelů)
- E. Zámek dveří (pouze u vybraných modelů)
- F. Hodiny / minuty
- G. Režim Demo (pouze u vybraných modelů)
- H. Funkce hodin

## 5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.



Nastavení Denního času viz kapitola „Funkce hodin“.

### 5.1 První čištění

Z trouby odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.

Viz část „Čištění a údržba“.

Před prvním použitím trouby i příslušenství vyčistěte.

Příslušenství a vyjímatelné drážky vložte zpět do jejich původní polohy.

### 5.2 Předehřátí

Před prvním použitím prázdnou troubu předehřejte.

## 6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 6.1 Zásunovací ovladače

Chcete-li spotřebič použít, stiskněte ovladač. Ovladač se vysune.







1. Nastavte funkci . Nastavte maximální teplotu.
2. Nechte troubu pracovat jednu hodinu.
3. Nastavte funkci . Nastavte maximální teplotu.
4. Nechte troubu pracovat 15 minut.
5. Troubu vypněte a nechte ji vychladnout.





Příslušenství se může zahřát více než obvykle. Z trouby může vycházet zápach a kouř. Zajistěte v místnosti dostatečné větrání.

### 6.2 Pečící funkce

Funkce trouby	Použití
0	Trouba je vypnutá.
Poloha Vy-pnuto	



Funkce trouby	Použití
 rychlé zahřátí	Ke zkrácení doby rozehrátí.
 Právý horký vzduch	K pečení jídel na třech úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu trouby o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce Horní/ spodní ohřev.
 Příprava pizzy	K pečení pizzy. K intenzivnějšímu opečení dozlatova a dosažení křupavého spodku.
 Horní/spodní ohřev / Čištění vodou	K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby. Další informace o funkci Čištění vodou naleznete v kapitole „Čištění a údržba“.
 Spodní ohřev	K pečení koláčů s křupavým spodkem a zavařování potravin.
 Rozmrazová- ní	K rozmrazování potravin (zeleniny a ovoce). Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.

Funkce trouby	Použití
 Vlhký konvekční vzduch	Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Pokyny k přípravě viz kapitola „Tipy a rady“, Vlhký konvekční vzduch. Dvířka trouby by měla být během pečení zavřená, aby nedošlo k přerušení funkce a aby trouba fungovala co nejúčinněji. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku trouby může lišit od nastavené teploty. Je využito zbytkové teplo. Může dojít ke snížení tepelného výkonu. Obecná doporučení ohledně úspory energie viz kapitola „Energetická účinnost“, Úspora energie. Tato funkce byla použita ke splnění energetické třídy dle normy EN 60350-1. Pokud používáte tuto funkci, osvětlení se automaticky vypne po 30 sekundách.
 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. K zapékání a pečení dozlatova.
 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.

## 6.3 Nastavení pečicí funkce

1. Otočením ovladačem pečicích funkcí zvolíte pečicí funkci.
2. Otočením ovladače zvolte teplotu. Kontrolka se rozsvítí, když je trouba v provozu.
3. Jestliže chcete troubu vypnout, otočte ovladačem pečicích funkcí do polohy vypnuto.

## 6.4 rychlé zahřátí

Funkce rychlého zahřátí snižuje čas potřebný k rozehrátí trouby.




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

1. Otočením ovladače funkcí trouby nastavte funkci rychlého zahřátí.
2. Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.

Když trouba dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál.

3. Nastavte funkci trouby.


## 6.5 Ukazatel ohřevu

Když je zapnuta funkce trouby, stavové čárky na displeji  se postupně zobrazují podle toho, jak teplota v troubě stoupá, a přestávají se zobrazovat, když teplota klesá.

## 6.6 Vaření v páře



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

1. Nastavte funkci .
2. Stisknutím víčka zásobník na vodu otevřete.
3. Naplňte zásobník vodou, dokud se na displeji nezobrazí ukazatel Plný zásobník.

Maximální objem zásobníku je 900 ml. Vystačí přibližně na 55 – 60 minut přípravy jídla.

4. Zatlačte zásobník na vodu na do původní polohy.
5. Nastavte teplotu v rozmezí od 130 °C do 230 °C. Toto teplotní rozpětí zajišťuje u přípravy v páře dobré výsledky.
6. Po každém dokončení vaření v páře zásobník vody vyprázdněte.

Po každém použití funkce páry vyčkejte nejméně 60 minut, abyste zabránili úniku horké vody z ventilu pro vypouštění vody.






### POZOR!

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

## 6.7 Kontrolka zásobníku vody

Při pečení v páře ukazatel zásobníku na vodu na displeji zobrazuje hladinu vody.

- Když je zásobník plný, na displeji se zobrazí  a zazní zvukový signál. Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
- Když je zásobník plný z poloviny, na displeji se zobrazí .
- Když je zásobník prázdný, na displeji se zobrazí  a zazní zvukový signál. Znovu naplňte zásobník vodou.



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

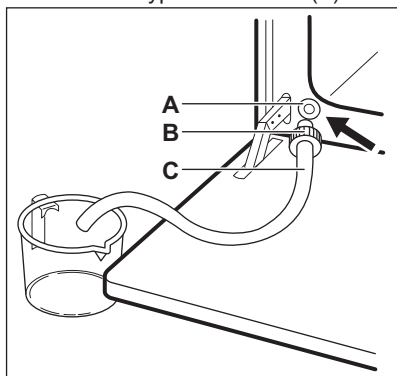
## 6.8 Vyprázdnění zásobníku na vodu




### POZOR!

Před vyprázdněním zásobníku na vodu se ujistěte, že je trouba vychladlá.

1. Připravte vypouštěcí hadici (C), která je součástí balení s návodem 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. Voda může zůstat uvnitř, když se na displeji zobrazí:  Vyčkejte, dokud voda z vypouštěcího ventilu nepřestane vytékat.
5. Když voda přestane vytékat, vytáhněte spojku z ventilu.




Vypuštěnou vodu nepoužívejte pro opětovné naplnění zásobníku.

## 7. FUNKCE HODIN

### 7.1 Tabulka funkcí hodin


Funkce hodin	Použití
 DENNÍ ČAS	Slouží ke zobrazení nebo změně denního času. Čas můžete změnit pouze tehdy, když je trouba vypnutá.
 TRVÁNÍ	Slouží k nastavení délky provozu trouby. Použijte pouze v případě, že je nastavená pečicí funkce.
 UKONČENÍ	Slouží k nastavení, kdy se trouba vypne. Použijte pouze v případě, že je nastavená pečicí funkce.
 ODLOŽENÝ START	Spojení funkce TRVÁNÍ a UKONČENÍ.

Funkce hodin	Použití
 MINUTKA	Slouží k nastavení odpočítávání času. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby. Funkci MINUTKA můžete zapnout kdykoliv; i u vypnuté trouby.


### 7.2 Nastavení a změna času



Po prvním připojení k síťovému napájení vyčkejte, dokud se na displeji nezobrazí

**hr** a „12:00“. „12“ bliká.





1. Nastavte hodiny otočením ovladače teploty.
2. Potvrďte stisknutím  a nastavte minuty.


Na displeji se zobrazí **min** a nastavená hodina. „00“ bliká.

3. Nastavte aktuální minuty otočením ovladače teploty.
4. Stisknutím  nastavení potvrďte nebo se nastavený denní čas uloží po pěti sekundách automaticky.

Na displeji se zobrazí nový čas. Ke změně denního času opakovaně stiskněte , dokud na displeji nezačne blikat ukazatel denního času .





### 7.3 Nastavení funkce TRVÁNÍ


1. Nastavte pečicí funkci.
2. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .
3. Nastavte minuty otočením ovladače teploty a volbu potvrďte stisknutím tlačítka . Nastavte hodiny otočením ovladače teploty a volbu potvrďte stisknutím tlačítka .

Po uplynutí nastavené doby Trvání zní dvě minuty signál. Na displeji bliká  a nastavení času. Trouba se vypne automaticky.

4. Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
5. Otočte ovladačem pečicích funkcí do polohy vypnuto.



### 7.4 Nastavení funkce UKONČENÍ



1. Nastavte pečicí funkci.
2. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .
3. Nastavte hodiny otočením ovladače teploty a volbu potvrďte stisknutím tlačítka . Nastavte minuty otočením ovladače teploty a volbu potvrďte stisknutím tlačítka .

Po nastavené době Ukončení zní dvě minuty signál. Na displeji bliká  a nastavení času. Trouba se vypne automaticky.





4. Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
5. Otočte ovladačem pečicích funkcí do polohy vypnuto.


### 7.5 Nastavení funkce ODLOŽENÉHO STARTU

1. Nastavte pečicí funkci.
2. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .

3. Nastavte minuty doby TRVÁNÍ otočením ovladače teploty a volbu potvrďte stisknutím tlačítka . Nastavte hodiny doby TRVÁNÍ otočením ovladače teploty a volbu potvrďte stisknutím tlačítka .

Na displeji bliká .




4. Nastavte hodiny doby UKONČENÍ otočením ovladače teploty a volbu potvrďte stisknutím tlačítka . Nastavte minuty doby UKONČENÍ otočením ovladače teploty a volbu potvrďte stisknutím tlačítka . Na displeji se zobrazuje  a nastavená teplota.

Trouba se automaticky zapne později, funguje po nastavenou dobu TRVÁNÍ a vypne se v nastavený čas UKONČENÍ. Po nastavené době UKONČENÍ zní dvě minuty signál. Na displeji bliká  a nastavení času. Trouba se vypne.

5. Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
6. Otočte ovladačem pečicích funkcí do polohy vypnuto.

### 7.6 Nastavení funkce MINUTKA

Funkci minutky lze nastavit se zapnutou i vypnutou troubou.

1. Opakovaně stiskněte  <sup>3s</sup>, dokud na displeji nezačne blikat  a „00“.
2. Nastavte sekundy a poté minuty otočením ovladače teploty. Je-li nastavený čas delší než 60 minut, na displeji začne blikat **hr**.
3. Nastavte hodiny.
4. Funkce MINUTKA se po pěti sekundách spustí automaticky. Po uplynutí 90 % nastaveného času zazní signál.
5. Po uplynutí nastaveného času zní dvě minuty signál. "Na displeji bliká „00:00“ a . Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.

## 8. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 8.1 Použití pečicí sondy

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


Je nutné nastavit dvě teploty:

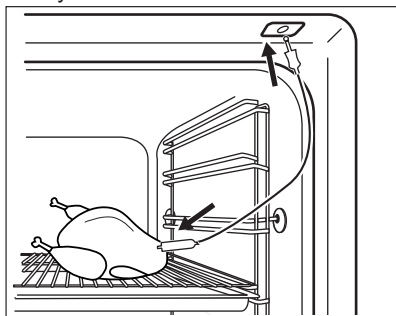
- Teplotu trouby. Viz tabulka pečení masa.
- Teplotu sondy ve středu masa. Viz tabulka pro pečicí sonda.



### POZOR!


Používejte pouze pečicí sonda dodávanou spolu s troubou nebo originální náhradní díly.

1. Nastavte funkci trouby a teplotu.
2. Umístěte hrot pečicí sondy (se symbolem  na rukojeti) do středu masa.
3. Zapojte zástrčku pečicí sondy do zásuvky na horní straně vnitřku trouby.




Ujistěte se, že pečicí sonda zůstane během přípravy jídla zasunutá v mase a v zásuvce.


Když pečicí sonda používáte poprvé, výchozí teplota středu masa je 60 °C.

Zatímco bliká , můžete použít ovladač teploty ke změně výchozí teploty středu masa.

Na displeji se zobrazí symbol pečicí sondy a výchozí teplota středu masa.

4. Pomocí  uložte novou teplotu středu masa nebo počkejte 10 sekund na automatické uložení nastavení.

Nová výchozí teplota středu masa se zobrazí během příštího použití pečicí sondy.

Když maso dosáhne nastavené teploty středu, začne blikat symbol  a teplota pečicí sondy. Na dvě minuty zazní signál.


5. Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
6. Odpojte zástrčku pečicí sondy ze zásuvky. Vyměňte maso z trouby.
7. Vypněte troubu.




### VAROVÁNÍ!

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

Při každém zasunutí pečicí sondy do zásuvky je zapotřebí znovu nastavit čas pečicí sondy. Nelze zvolit trvání ani ukončení.

Když trouba poprvé vypočítává předběžný čas trvání, na displeji bliká symbol . Když je výpočet dokončen, na displeji se zobrazí délka přípravy jídla. Výpočty probíhají na pozadí během přípravy jídla a v případě potřeby dojde k aktualizaci hodnoty času trvání na displeji.

Teplotu lze změnit kdykoliv během přípravy jídla:

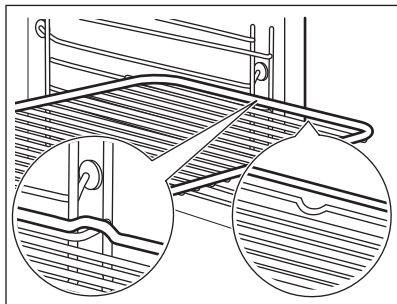
1. Stiskněte :
  - jednou - na displeji se zobrazí nastavená teplota středu masa; v případě potřeby ji lze do pěti sekund změnit.
  - dvakrát - na displeji se zobrazí aktuální teplota trouby.
  - třikrát - na displeji se zobrazí nastavená teplota trouby; v případě potřeby ji lze do pěti sekund změnit. Tyto údaje jsou dostupné pouze ve fázi ohřevu.

2. Pomocí ovladače teploty změňte požadovanou teplotu.

## 8.2 Vložení příslušenství

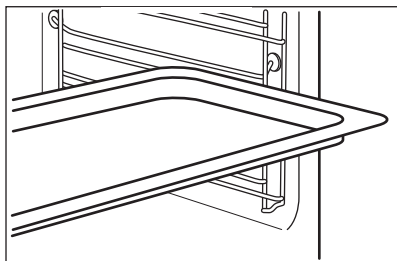
Tvarovaný rošt:

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



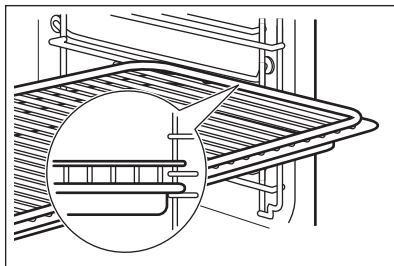
Plech na pečení / Hluboký pekáč / plech:

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.



- i** 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.

## 8.3 Teleskopické výsuvy

- i** Instalační pokyny pro teleskopické výsuvy si uschovejte pro budoucí použití.

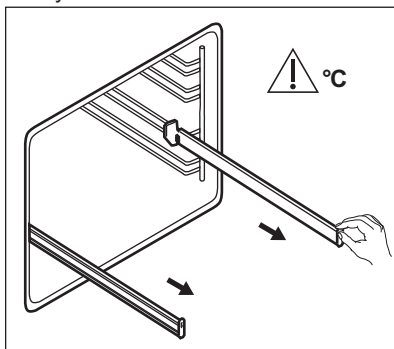
Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.



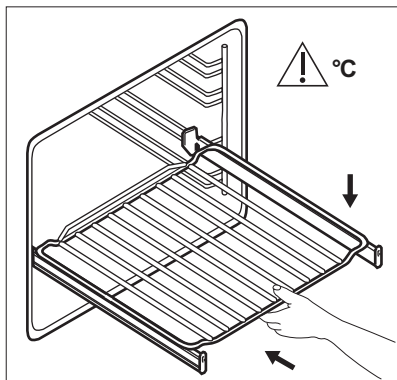
### POZOR!

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

1. Pravý i levý teleskopický výsuv zcela vytáhněte.



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



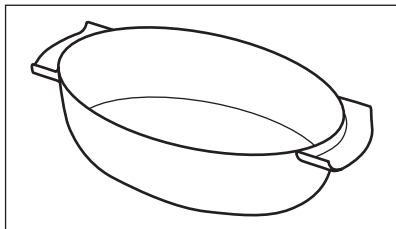
Před tím, než zavřete dvířka trouby, se ujistěte, že jste teleskopické výsuvy zcela zasunuli do trouby.

## 8.4 Příslušenství pro vaření v páře

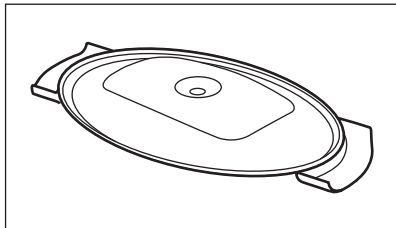
### Dietní zapékací mísa pro funkce vaření v páře

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

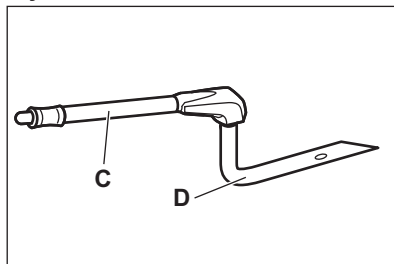
#### Skleněná mísa (A)



#### Víko (B)

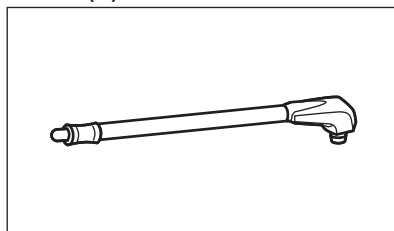


### Tryska a hadice

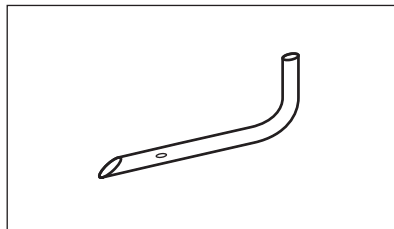


„C“ je hadice pro vaření v páře a „D“ je tryska pro přímé vaření v páře.

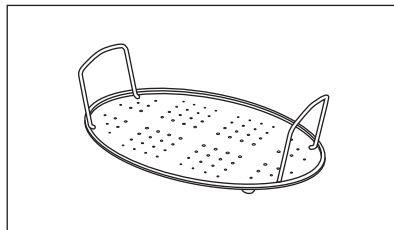
#### Hadice (C)



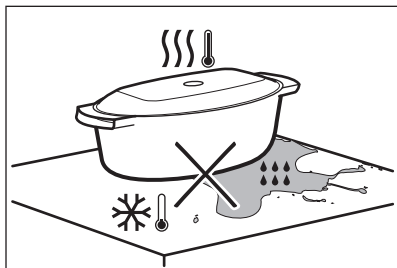
#### Tryska pro přímé vaření v páře (D)



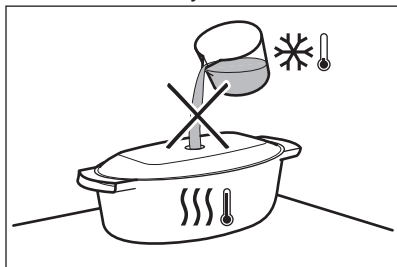
#### Ocelový rošt (E)



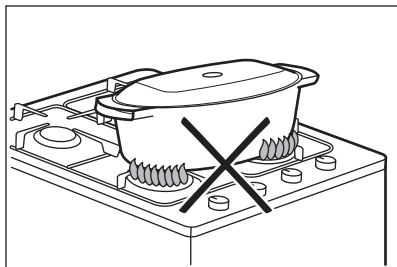
- Horkou zapékací mísu nepokládejte na chladné či mokré povrchy.



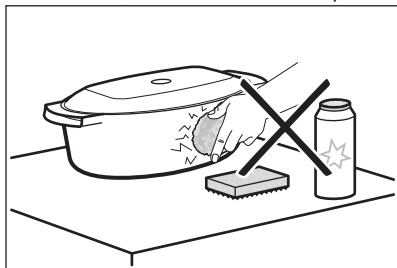
- Do horké zapékací mísy nedávejte studené tekutiny.



- Zapékací mísu nepokládejte na horkou varnou desku.



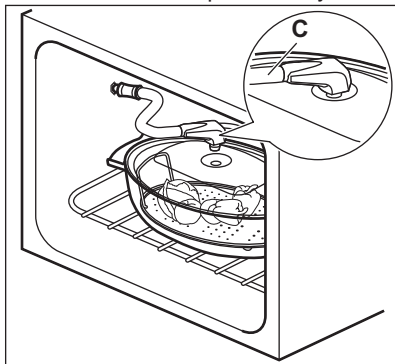
- Zapékací mísu nemyjte pomocí drátěnek, škrabek či čistících prášků.



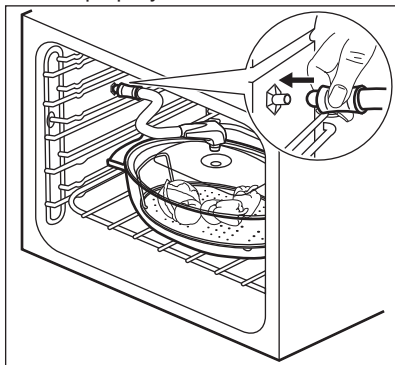
## 8.5 Vaření v páře v dietní zapékací míse

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.

## 8.6 Přímé vaření v páře

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



**POZOR!**

Nepoužívejte víko mísy.





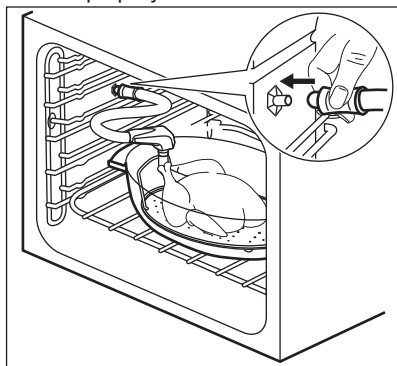
### VAROVÁNÍ!

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



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

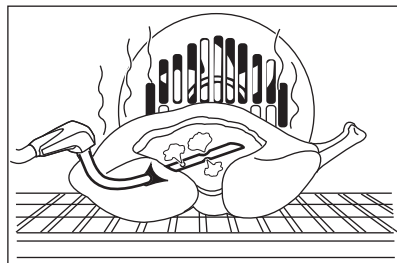
1. Zasuňte trysku (D) do hadice (C). Druhý konec hadice zasuňte do vstupu páry.



2. Vložte zapékač 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“.

## 9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

### 9.1 Použití funkce dětské bezpečnostní pojistky

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

1. Ovladač funkcí trouby musí být v poloze vypnuto.
2. Na dvě sekundy stiskněte a podržte současně  a **°C**.


Zazní zvukový signál. Na displeji se zobrazí SAFE .

K vypnutí funkce dětské bezpečnostní pojistky zopakujte krok 2.


### 9.2 Použití funkce Blokování tlačítek

Funkci blokování tlačítek můžete zapnout pouze tehdy, když je trouba v provozu.

Když je funkce blokování tlačítek zapnutá, nastavení teploty a času nelze u probíhající funkce trouby nedopatřením změnit.

1. Zvolte funkci trouby a proveďte požadované nastavení.
2. Na dvě sekundy stiskněte a podržte současně  a **°C**.

Zazní zvukový signál. Na displeji se na pět sekund zobrazí Loc.


 Když otočíte ovladačem teploty nebo stisknete jakékoliv tlačítko při zapnutí funkci blokování tlačítek, na displeji se zobrazí Loc.

Když otočíte ovladačem funkcí trouby, trouba se vypne.

Když troubu vypnete, zatímco je zapnutá funkce blokování tlačítek, tato funkce se automaticky přepne na funkci dětská bezpečnostní pojistka. Viz „Použití dětské bezpečnostní pojistky“.



K vypnutí funkce blokování tlačítek zopakujte krok 2.



### 9.3 Ukazatel zbytkového tepla

Když troubu vypnete, na displeji se zobrazuje ukazatel zbytkového tepla  , pokud je teplota v troubě vyšší než 40 °C. Otočením ovladačem teploty doleva či doprava můžete zkontrolovat teplotu trouby.

### 9.4 Automatické vypnutí

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

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5

 (°C)	 (h)
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maximum	3

Automatické vypnutí nefunguje s funkcemi: osvětlení, Pečící sonda, Trvání, Ukončení.

### 9.5 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.

### 9.6 Bezpečnostní termostat

Nesprávná obsluha trouby 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.

## 10. 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.

### 10.1 Doporučení k pečení

Trouba má pět poloh roštů.

Polohy roštů v troubě se počítají zdola.

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

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

Tato trouba je vybavena 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. Zkracuje dobu přípravy a také snižuje spotřebu energie.

**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.

**Pečení masa a ryb**

Při pečení velmi tučného jídla použijte hluboký pekáč / plech, aby se v troubě nevytvořily skvrny, které by již nemusely být 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.







**Doby přípravy**

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

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






**10.2 Horký vzduch + Pára**

Předehejte prázdnou troubu.






 <b>KOLÁČE / PEČIVO</b>					
	 (°C)	 (min)			
Koláče, předeheťtí není zapotřebí	175	30 - 40	2		Koláčová forma, Ø 26 cm
Ovocný koláč, předeheťtí není zapotřebí	160	80 - 90	2		Koláčová forma, Ø 26 cm
Panettone	150 - 160	70 - 100	2		Koláčová forma, Ø 20 cm
Švestkový koláč	160	40 - 50	2		Forma na chleba
Sušenky, předeheťtí není zapotřebí	150	20 - 35	3 (2 a 4)		Plech na pečení
Sladké pečivo	180 - 200	12 - 20	2		Plech na pečení
Briošky	180	15 - 20	3 (2 a 4)		Plech na pečení

Předehejte prázdnou troubu.

Použijte plech na pečení.





 <b>CHLÉB / PIZZA</b>			
	 (°C)	 (min)	
Bílý chléb, 2x 0,5 kg každý	180 - 190	45 - 60	2
Pečivo, 6 - 8, 0,5 kg	190 - 210	20 - 30	2 (2 a 4)
Pizza	200 - 220	20 - 30	2

Použijte koláčovou formu.




 <b>KOLÁČE S NÁPLNÍ</b>			
	 (°C)	 (min)	
Plněná zelenina	170 - 180	30 - 40	1
Lasagne	170 - 180	40 - 50	2
Zapečené brambory	160 - 170	50 - 60	1 (2 a 4)

Použijte druhou polohu roštu.




Použijte tvarovaný rošt.

 <b>MASO</b>		
	 (°C)	 (min)
Vepřová peče- ně, 1 kg	180	90 - 110
Telecí, 1 kg	180	90 - 110
Hovězí pečeně, nepropečená, 1 kg	210	45 - 50
Hovězí pečeně, středně prope- čená, 1 kg	200	55 - 65
Rostbíf, prope- čený, 1 kg	190	65 - 75





Použijte druhou polohu roštu.

	 (°C)	 (min)
Jehněčí kýta, 1 kg	175	110 - 130
Celé kuře, 1 kg	200	55 - 65
Celá krůta, 4 kg	170	180 - 240
Celá kachna, 2 - 2,5 kg	170 - 180	120 - 150
Králík, napor- covaný	170 - 180	60 - 90

Použijte první polohu roštu.

	 (°C)	 (min)
Celá husa, 3 kg	160 - 170	150 - 200

Použijte druhou polohu roštu.

 RYBY		
	 (°C)	 (min)
Pstruh, 3 - 4 ryby, 1,5 kg	180	25 - 35
Tuňák, 4 - 6 filetů, 1,2 kg	175	35 - 50
Hejk	200	20 - 30

Znovu ohřejte vaše jídlo na talíři.

Přehřejte prázdnou troubu.

Použijte druhou polohu roštu.

 OHŘEV V PÁŘE		
	 (°C)	 (min)
Dušená/zapekaná jídla	130	15 - 25
Těstoviny s omáčkou	130	10 - 15
Přílohy	130	10 - 15
Jídla na jeden talíř	130	10 - 15
maso	130	10 - 15
Zelenina	130	10 - 15

### 10.3 Vaření v dietní zapékačce




Použití funkce: Horký vzduch + Pára.

Použijte druhou polohu roštu.




Nastavte teplotu 150 °C.

 ZELENINA	
	 (min)
Rajčata	15
Lilek	15 - 20
Brokolice, růžičky	20 - 25
Cukety, plátky	20 - 25
Paprika, proužky	20 - 25
Květák, růžičky	25 - 30
Kedluben	25 - 30
Chřest, bílý	25 - 35
Celer, plátky	30 - 35
Fenykl	30 - 35
Chřest, zelený	35 - 45
Mrkev	35 - 40




Nastavte teplotu 150 °C.




 MASO	
	 (min)
Pošírovaná kuřecí prsa	25 - 35
Vařená šunka	55 - 65
Uzené maso	80 - 100

Nastavte teplotu 150 °C.









 <b>RYBY</b>
  (min)
Pstruh / Filet z lososa 25 - 30

Nastavte teplotu 150 °C.

 <b>PŘÍLOHY</b>
  (min)
Rýže 35 - 40

 <b>PŘÍLOHY</b>
  (min)
Vařené brambory, čtvrtky 35 - 45
Polenta 40 - 45
Neloupané brambory, střední 50 - 60

## 10.4 Pečení moučných jídel a masa

 <b>MOUČNÍKY</b>					 (min)	
	<b>Horní/spodní ohřev</b>	<b>Pravý horký vzduch</b>				
	 (°C)		 (°C)			
Šlehané recepty	170	2	160	3 (2 a 4)	45 - 60	Koláčová forma
Křehké těsto	170	2	160	3 (2 a 4)	20 - 30	Koláčová forma
Tvarohový koláč s podmáslem	170	1	165	2	80 - 100	Koláčová forma, Ø 26 cm
Závin	175	3	150	2	60 - 80	Plech na pečení
Marmeládový dort	170	2	165	2	30 - 40	Koláčová forma, Ø 26 cm
Jemná bábovka, předehřejte prázdnou troubu	160	2	150	2	90 - 120	Koláčová forma, Ø 20 cm



**MOUČNÍKY**



**Horní/spodní  
ohřev**

**Pravý horký vzduch**



(°C)











(°C)











(min)

Švestkový koláč, předehřejte prázdnou troubu	175	1	160	2	50 - 60	Forma na chleba
Muffin	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Plech na pečení
Muffin, dvě úrovně	-	-	140 - 150	2 a 4	25 - 35	Plech na pečení
Muffin, tři úrovně	-	-	140 - 150	1, 3 a 5	30 - 45	Plech na pečení
Sušenky	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Plech na pečení
Sušenky, dvě úrovně	-	-	140 - 150	2 a 4	35 - 40	Plech na pečení
Sušenky, tři úrovně	-	-	140 - 150	1, 3 a 5	35 - 45	Plech na pečení
Pusinky	120	3	120	3	80 - 100	Plech na pečení
Pusinky, dvě úrovně, předehřejte prázdnou troubu	-	-	120	2 a 4	80 - 100	Plech na pečení
Žemle, předehřejte prázdnou troubu	190	3	190	3	12 - 20	Plech na pečení
Banánky	190	3	170	3	25 - 35	Plech na pečení
Banánky, dvě úrovně	-	-	170	2 a 4	35 - 45	Plech na pečení
Ploché koláče s náplní	180	2	170	2	45 - 70	Koláčová forma, Ø 20 cm

 <b>MOUČNÍKY</b>						
	Horní/spodní ohřev		Pravý horký vzduch		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Bohatý ovocný koláč	160	1	150	2	110 - 120	Koláčová forma, Ø 24 cm

Předehejte prázdnou troubu.

 <b>CHLÉB A PIZZA</b>						
	Horní/spodní ohřev		Pravý horký vzduch		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Bílý chléb, 1 - 2 kusy, 0,5 kg každý	190	1	190	1	60 - 70	-
Žitný chléb, předeheťání není zapotřebí	190	1	180	1	30 - 45	Forma na chleba
Bagety/kaiserky, 6 - 8 kusů	190	2	180	2 (2 a 4)	25 - 40	Plech na pečení
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Smaltovaný plech
Čajové koláčky	200	3	190	3	10 - 20	Plech na pečení







Předehejte prázdnou troubu.

Použijte koláčovou formu.





**KOLÁČE S NÁPLNÍ**







	Horní/spodní ohřev		Pravý horký vzduch		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Těstovinový nákyp, předehřátí není zapotřebí	200	2	180	2	40 - 50
Zeleninový nákyp, předehřátí není zapotřebí	200	2	175	2	45 - 60
Lotrinský slaný koláč	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Zapečené cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40








Použijte druhou polohu roštu.

Použijte tvarovaný rošt.








**MASO**

	Horní/spodní ohřev		Pravý horký vzduch		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Hovězí	200		190		50 - 70
Vepřové	180		180		90 - 120
Telecí	190		175		90 - 120
Anglický rostbíf, nepropečený	210		200		50 - 60
Anglický rostbíf, středně propečený	210		200		60 - 70
Anglický rostbíf, dobře propečený	210		200		70 - 75

 <b>MASO</b>					
	Horní/spodní ohřev		Pravý horký vzduch		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Vepřové plecko, s kůží	180	2	170	2	120 - 150
Vepřové nožičky, 2 kusy	180	2	160	2	100 - 120
Jehněčí kýta	190	2	175	2	110 - 130
Celé kuře	220	2	200	2	70 - 85
Celá krůta	180	2	160	2	210 - 240
Celá kachna	175	2	220	2	120 - 150
Celá husa	175	2	160	1	150 - 200
Králík, naporcovaný	190	2	175	2	60 - 80
Zajíc, naporcovaný	190	2	175	2	150 - 200
Celý bažant	190	2	175	2	90 - 120

Použijte druhou polohu roštu.






 <b>RYBY</b>			
	Horní/spodní ohřev	Pravý horký vzduch	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Pstruh / Pražma, 3 - 4 ryby	190	175	40 - 55
Tuňák / Losos, 4 - 6 filetů	190	175	35 - 60

## 10.5 Gril

Předehejte prázdnou troubu.

Použijte čtvrtou polohu roštu.

Gril s maximálním nastavením teploty.





 <b>GRIL</b>			
	 (kg)	 (min) 1. strana	 (min) 2. strana
Hovězí svíčková, 4 kusy	0,8	12 - 15	12 - 14
Hovězí steak, 4 kusy	0,6	10 - 12	6 - 8
Klobásy, 8	-	12 - 15	10 - 12
Vepřové kotlety, 4 kusy	0,6	12 - 16	12 - 14
Půlka kuřete, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebaby, 4	-	10 - 15	10 - 12
Kuřecí prsa, 4 kusy	0,4	12 - 15	12 - 14
Hamburgery, 6	0,6	20 - 30	-
Rybí filé, 4 kusy	0,4	12 - 14	10 - 12
Toasty, 4 - 6	-	5 - 7	-
Topinky, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3




## 10.6 Turbo gril

Předehřejte prázdnou troubu.




Použijte první nebo druhou polohu roštu.





Pro výpočet doby pečení vynásobte čas uvedený v tabulce níže počtem centimetrů tloušťky masa.





 <b>HOVĚZÍ</b>		
	 (°C)	 (min)
Hovězí pečeně nebo filet, nepropečený	190 - 200	5 - 6
Hovězí pečeně nebo filet, středně propečený	180 - 190	6 - 8





 <b>HOVĚZÍ</b>		
	 (°C)	 (min)
Hovězí pečeně nebo filet, dobře propečený	170 - 180	8 - 10





  





 <b>VEPŘOVÉ</b>		
	 (°C)	 (min)
Plecko / Krkoviče / Kýta v celku, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Kotlety / Vepřová žebírka, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90

 <b>VEPŘOVÉ</b>			
	 (°C)	 (min)	
Sekaná, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60	
Vepřové koleno, předvařené, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120	






 <b>TELECÍ</b>			
	 (°C)	 (min)	
Telecí pečeně, 1 kg	160 - 180	90 - 120	
Telecí koleno, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	

 <b>JEHNĚČÍ</b>			
	 (°C)	 (min)	
Jehněčí kýta / Jehněčí pečeně, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120	
Jehněčí hřbet, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	

 <b>DRŮBEŽ</b>			
	 (°C)	 (min)	
Kusy drůbeže, každá 0,2 - 0,25 kg	200 - 220	30 - 50	
Půlka kuřete, každá 0,4 - 0,5 kg	190 - 210	35 - 50	
Kuře, brojler, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	
Kachna, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	
Husa, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180	
Krůta, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150	
Krůta, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240	

 <b>RYBY (DUŠENÉ)</b>			
	 (°C)	 (min)	
Celá ryba, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60	

## 10.7 Rozmrazování

	 (kg)	 Doba rozmrazování (min)	 Další čas rozmrazování (min)	
Kuře	1	100 - 140	20 - 30	Kuře položte na obrácený talířek ve velkém talíři. V polovině doby obraťte.
maso	1	100 - 140	20 - 30	V polovině doby obraťte.
	0,5	90 - 120		
Smetana	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Smetanu lze snadno ušlehat, i když jsou v ní ne zcela rozmražené kousky.
Pstruh	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Jahody	0,3	30 - 40	10 - 20	-
Máslo	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Zdobný dort	1,4	60	60	-





## 10.8 Sušení - Právý horký vzduch





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.




Pro jeden plech použijte třetí polohu roštu.




Pro dva plechy použijte první a třetí polohu roštu.

 ZELENINA		
	 (°C)	 (h)
Fazole	60 - 70	6 - 8



 ZELENINA		
	 (°C)	 (h)
Papriky	60 - 70	5 - 6
Polévková zelenina	60 - 70	5 - 6
Houby	50 - 60	6 - 8
Byliny	40 - 50	2 - 3

Nastavte teplotu 60 - 70 °C.

 OVOCE	
	 (h)
Švestky	8 - 10

 OVOCE	
	 (h)
Meruňky	8 - 10
Jablečné plátky	6 - 8
Hrušky	6 - 9

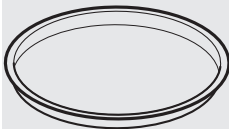
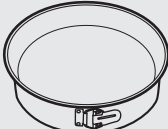


### 10.9 Pečicí sonda

	 (°C)
Telecí pečeně	75 - 80
Telecí koleno	85 - 90
Anglický rostbíf, nepropečený	45 - 50
Anglický rostbíf, středně propečený	60 - 65

	 (°C)
Anglický rostbíf, dobře propečený	70 - 75
Vepřové plecko	80 - 82
Vepřové nožičky	75 - 80
Jehněčí	70 - 75
Kuře	98
Zajíc	70 - 75
Pstruh / Pražma	65 - 70
Tuňák / Losos	65 - 70






### 10.10 Vlhký konvekční vzduch - doporučená příslušenství






Používejte formy a nádoby z tmavého kovu a s povrchovou vrstvou. Pohlcojí teplo lépe než nádoby ze světlého kovu a s reflexní úpravou.

			
<b>Plech na pizzu</b>	<b>Zapékací mísa</b>	<b>Pečicí šálky</b>	<b>Dortový korpus</b>
Tmavý, nereflexní Průměr 28 cm	Tmavý, nereflexní Průměr 26 cm	Sklokeramika Průměr 8 cm, výška 5 cm	Tmavý, nereflexní Průměr 28 cm

### 10.11 Vlhký konvekční vzduch








Nejlépeších výsledků dosáhnete, budete-li se řídit doporučenou dobou pečení v tabulce níže.

		 (°C)		 (min)
Sladké pečivo, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	20 - 30
Pečivo, 9 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	30 - 40
Mražená pizza, 0,35 kg	tvárový rošt	220	2	10 - 15
Roláda	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	25 - 35
Sušenka brownie	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	175	3	25 - 30
Suflé, 6 kusů	keramické pečicí šálky na tvarovaný rošt	200	3	25 - 30
Koláčový korpus z piškotového těsta	dortový korpus na tvarovaný rošt	180	2	15 - 25
Piškotový dort	zapékací mísa na tvarovaný rošt	170	2	40 - 50
Pošírovaná ryba, 0,3 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	20 - 25
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	25 - 35
Rybí filé, 0,3 kg	plech na pizzu na tvarovaný rošt	180	3	25 - 30
Pošírované maso, 0,25 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	200	3	35 - 45
Šašlik, 0,5 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	200	3	25 - 30
Sušenky, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	20 - 30








		 (°C)		 (min)
Makronky, 24 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	25 - 35
Muffin, 12 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	30 - 40
Slané pečivo, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	25 - 30
Sušenky z křehkého těsta, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	150	2	25 - 35
Ovocné koláčky, 8 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	20 - 30
Zelenina, pošírovaná, 0,4 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	35 - 45
Vegetariánská omeleta	plech na pizzu na tvarovaný rošt	200	3	25 - 30
Středomořská zelenina, 0,7 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	4	25 - 30







## 10.12 Informace pro zkušební

Testy podle normy IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Malé koláčky, 20 kousků na plech	Horní/spodní ohřev	Plech na pečení	3	170	20 - 30	-
Malé koláčky, 20 kousků na plech	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	3	150 - 160	20 - 35	-



				 (°C)	 (min)	
Malé koláčky, 20 kousků na plech	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	2 a 4	150 - 160	20 - 35	-
Jablečný koláč, 2 formy, Ø 20 cm	Horní/spodní ohřev	Tvarovaný rošt	2	180	70 - 90	-
Jablečný koláč, 2 formy, Ø 20 cm	Pravý horký vzduch	Tvarovaný rošt	2	160	70 - 90	-
Piškotový koláč, v koláčové formě Ø26 cm	Horní/spodní ohřev	Tvarovaný rošt	2	170	40 - 50	Předehřejte troubu po dobu 10 minut.
Piškotový koláč, v koláčové formě Ø26 cm	Pravý horký vzduch	Tvarovaný rošt	2	160	40 - 50	Předehřejte troubu po dobu 10 minut.
Piškotový koláč, v koláčové formě Ø26 cm	Pravý horký vzduch	Tvarovaný rošt	2 a 4	160	40 - 60	Předehřejte troubu po dobu 10 minut.
Máslové sušenky	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	3	140 - 150	20 - 40	-
Máslové sušenky	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	2 a 4	140 - 150	25 - 45	-
Máslové sušenky	Horní/spodní ohřev	Plech na pečení	3	140 - 150	25 - 45	-
Topinky, 4 - 6 kusů	Gril	Tvarovaný rošt	4	max.	2 - 3 minuty z jedné strany; 2 - 3 minuty z druhé strany	Předehřejte troubu po dobu 3 minut.

						
			(°C)	(min)		
Hovězí hamburger, 6 kusů, 0,6 kg	Gril	Tvarovaný rošt a odkapávací plech	4	max.	20 - 30	Tvarovaný rošt vložte na čtvrtou úroveň a odkapávací plech na třetí úroveň trouby. V polovině přípravy jídlo otočte. Předehřejte troubu po dobu 3 minut.




## 11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 11.1 Poznámky k čištění

	Přední stranu trouby otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a slabého mycího prostředku.
<b>Čistící prostředky</b>	K čištění kovových ploch použijte speciální čisticí prostředek. Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.
	Vnitřek trouby čistěte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídel může způsobit požár. Riziko je vyšší u grilovacího pekáče.
<b>Každodenní použití</b>	V troubě nebo na skleněných panelech dvířek se může srážet vlhkost. Ke snížení kondenzace troubu před přípravou jídla vždy na 10 minut předehřejte. Osušte vnitřek měkkým hadrem po každém použití.
	Vyčistěte všechno příslušenství po každém použití a nechte jej vysušit. Použijte měkký hadr a vlažnou vodu s mycím prostředkem. Nečistěte příslušenství v myčce nádobí.
<b>Příslušenství</b>	Nepřílnavé příslušenství nečistěte agresivními čisticími prostředky, ostrými předměty nebo je nemyjte v myčce nádobí.

## 11.2 Trouby z nerezové oceli nebo hliníku

Dvířka trouby čistěte pouze vlhkým hadříkem nebo 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.

## 11.3 Čištění dveřního těsnění

Těsnění dvířek pravidelně kontrolujte. Těsnění je umístěno kolem rámu dvířek trouby. Troubu nepoužívejte, je-li těsnění dvířek poškozeno. Kontaktujte autorizované servisní středisko.

Při čištění těsnění dvířek trouby se řiďte všeobecnými informacemi ohledně čištění spotřebiče.

## 11.4 Vyjmutí drážek na rošty

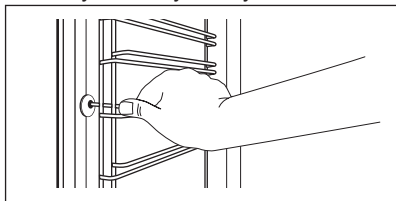
Chcete-li troubu vyčistit, odstraňte drážky na rošty.



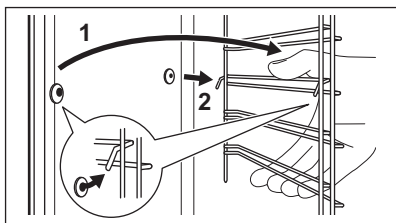
### POZOR!

Při odstraňování drážek na rošty buďte opatrní.

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



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



Vyjmuté příslušenství instalujte stejným postupem v opačném pořadí.



Zarážky na teleskopických výsuvkách musí směřovat dopředu.

## 11.5 Čištění vodou

Tento čisticí proces využívá vlhkost k usnadnění odstranění zachyceného tuku a zbytků jídel z trouby.

1. Do vlysu na dně vnitřku trouby nalijte 300 ml vody.
2. Nastavte funkci:
3. Nastavte teplotu 90 °C.
4. Nechte troubu pracovat 30 minut.
5. Troubu vypněte a nechte ji vychladnout.
6. Jakmile trouba vychladne, vyčistěte ji pomocí měkkého hadříku.



### VAROVÁNÍ!

Než se trouby dotknete, ujistěte se, že je chladná. Hrozí nebezpečí popálení.

## 11.6 Čištění zásobníku na vodu



### VAROVÁNÍ!

Během procesu čištění nenalévejte vodu do zásobníku.



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

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

### Druhy vody

- **Měkká voda s nízkým obsahem vápenatých solí** - doporučený typ. 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 trouby, ale zvyšuje počet cyklů čištění.

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

Ukládání vápníku	Tvrdość vody		Klasifikace vody	Spust'te 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
více než 180 mg/l	více než 18	více než 10	Velmi tvrdá	30 cyklů - 1 měsíc

1. Zásobník na vodu naplňte 850 ml vody a 50 ml kyseliny citronové (pět čajovými lžičkami). Vypněte troubu a počkejte přibližně 60 minut.
2. Zapněte troubu a nastavte funkci: Horký vzduch + Pára. Nastavte teplotu 230 °C. Po 25 minutách troubu vypněte a nechte ji 15 minut vychladnout.
3. Zapněte troubu a nastavte funkci: Horký vzduch + Pára. Nastavte teplotu v rozmezí od 130 do 230 °C. Po 10 minutách troubu vypněte. Nechte ji vychladnout a pokračujte ve vyprázdňování zásobníku na vodu. Viz část „Vyprázdňování zásobníku na vodu“ v kapitole „Denní používání“.
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.

## 11.7 Odstranění a instalace dvířek

Dvířka trouby jsou osazena třemi skleněnými panely. Dvířka trouby a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat. Před demontáží skleněných panelů si přečtete celou kapitolu „Odstranění a instalace dvířek“.



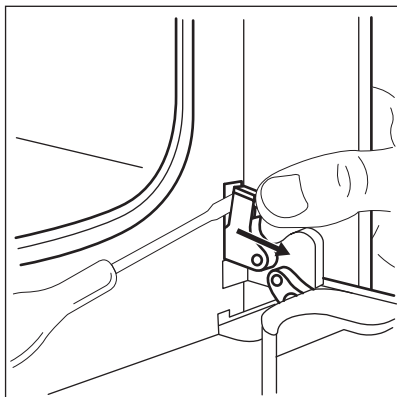
Jestliže se pokusíte vytáhnout skleněné panely předtím, než odstraníte dvířka trouby, mohou se dvířka náhle zavřít.



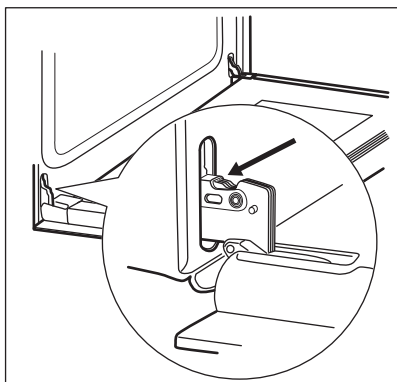
### POZOR!

Troubu bez skleněných panelů nepoužívejte.

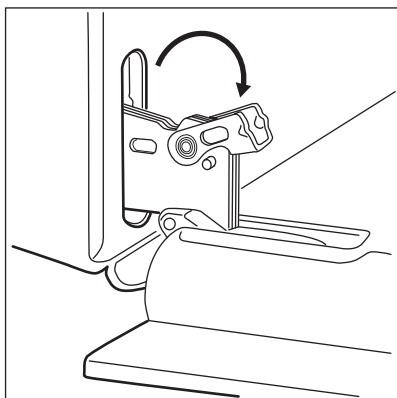
1. Dvířka zcela otevřete a zaměřte se na dveřní závěs na pravé straně dvířek.
2. Pomocí šroubováku nadzdvihněte a otočte páčku pravého závěsu dvířek.



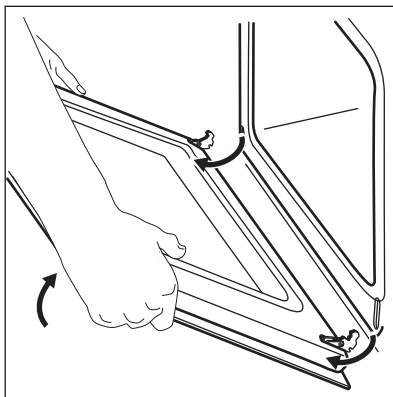
3. Zaměřte se na dveřní závěs na levé straně dvířek.



4. Zvedněte a zcela otočte páčku na levém závěsu.

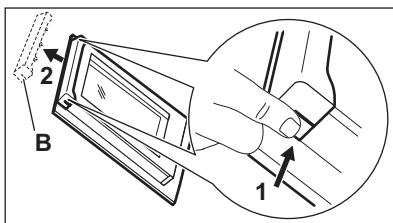


5. Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (do poloviny). Pak dvířka zdvihněte a vytáhněte směrem dopředu z jejich umístění.



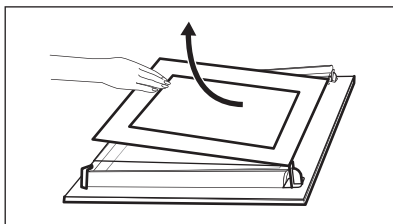
6. Dvířka položte na pevnou plochu na měkkou látku.

7. Uchopte okrajovou lištu (B) na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.



8. Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a odstraňte ji.

9. Uchopte skleněné panely dvířek za horní okraj a opatrně je postupně vytáhněte ven. Začněte od vrchního panelu. Ujistěte se, že sklo zcela sklouzne z držáků.

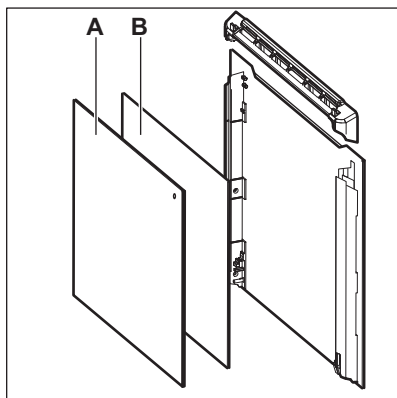


10. Skleněné panely omyjte vodou se saponátem. Skleněné panely pečlivě osušte. Skleněné panely nemyjte v myčce nádobí.

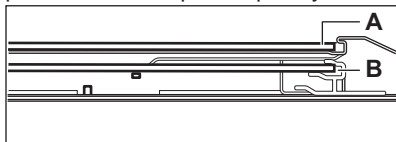
Po vyčištění skleněné panely a dvířka trouby opět nasadte.

Dávejte pozor, abyste skleněné panely (A a B) nasadili zpět ve správném pořadí. Zkontrolujte symbol / potisk na straně skleněného panelu. Každý panel vypadá odlišně, aby se usnadnila jejich demontáž a montáž.

Při správné instalaci dveřní lišta zacvakne.



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



## 12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 12.1 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.

## 11.8 Výměna žárovky



### VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Žárovka může být horká.

1. Vypněte troubu.  
Vyčkejte, dokud trouba nevychladne.
2. Odpojte troubu od elektrické sítě.
3. Na dno vnitřku trouby položte utěrku.









### POZOR!

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

## Zadní žárovka

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

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nehřeje.	Je zapnutá funkce Automatické vypnutí.	Viz „Automatické vypnutí“.
Trouba nehřeje.	Dětská bezpečnostní pojistka je zapnutá.	Viz „Použití dětské bezpečnostní pojistky“.
Trouba nehřeje.	Je spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka spaluje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
Osvětlení nefunguje.	Vadná žárovka.	Vyměňte žárovku.
Pečicí sonda nefunguje.	Zástrčka pečicí sondy není správně zasunuta do zásuvky.	Zástrčku pečicí sondy zasuňte co nehlouběji do zásuvky.
Na jídle a uvnitř trouby se usazuje pára a kondenzát.	Nechali jste jídlo v troubě příliš dlouho.	Po dokončení přípravy nechte jídla v troubě déle než 15 - 20 minut.
Na displeji se 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>
Uvnitř trouby je voda.	Nalili jste do zásobníku příliš mnoho vody.	Vypněte troubu a vodu odsajte pomocí hadříku nebo houbičky.
Kontrolka plného zásobníku  nesvíí.	V zásobníku není dost vody.	Doplňte do zásobníku vodu, dokud se kontrolka nerozsvítí. Pokud začne uvnitř trouby vytékat voda a kontrolka je stále zhasnutá, obraťte se na kvalifikovaného servisního technika.
Kontrolka prázdného zásobníku  svítí.	V zásobníku není žádná voda.	Naplňte zásobník. Pokud kontrolka stále svítí, obraťte se na kvalifikovaného servisního technika.
Vaření v páře nefunguje.	Vodní kámen ucpal otvor.	Zkontrolujte otvor vstupu páry. Odstraňte vodní kámen.

Problém	Možná příčina	Řešení
Vaření v páře nefunguje.	V zásobníku není žádná voda.	Naplňte zásobník vodou.
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“.
Spotřebič je zapnutý, ale nehřeje. Ventilátor nefunguje. Na displeji se zobrazí "Demo".	Je zapnutý režim demo.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vypněte troubu.</li> <li>2. Současně stiskněte a podržte   .</li> <li>3. První číslice a ukazatel <b>Demo</b> začnou blikat na displeji.</li> <li>4. Zadejte kód 2468 otčením ovladače teploty doprava nebo doleva a potvrďte stisknutím .</li> <li>5. Začne blikat následující číslice.</li> <li>6. Režim <b>Demo</b> se vypne, když potvrdíte poslední číslici a kód je správný.</li> </ol>
Na displeji se zobrazí „12.00“.	Došlo k přerušení dodávky elektrického proudu.	Nastavte znovu čas.

## 12.2 Servisní údaje

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

Potřebné údaje pro servisní středisko najdete na typovém štítku. Typový štítek

se nachází na předním rámu vnitřní části trouby. Nesundávejte typový štítek z vnitřní části trouby.

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

## 13. INSTALACE

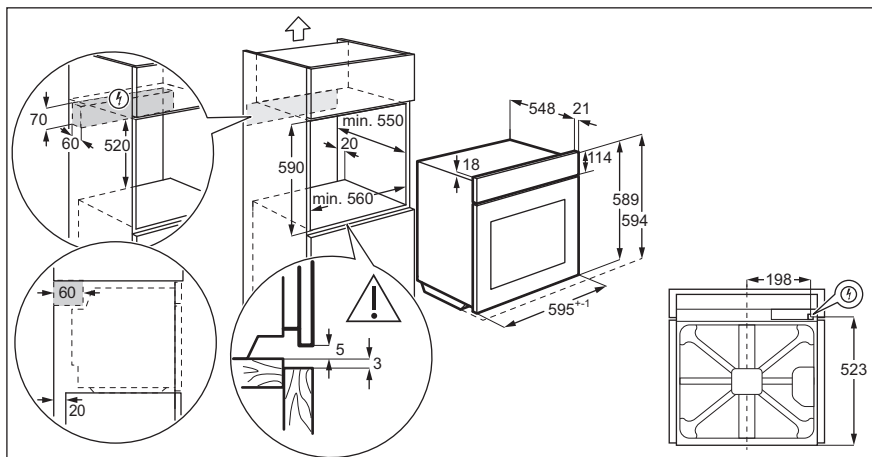
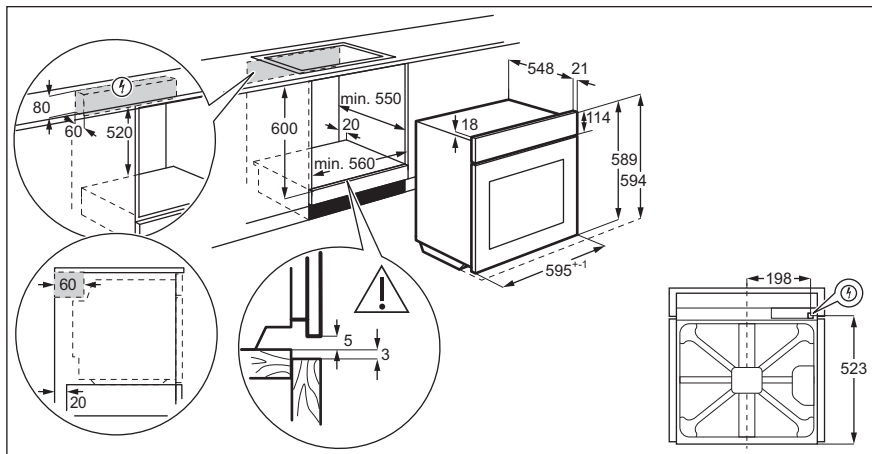


### VAROVÁNÍ!

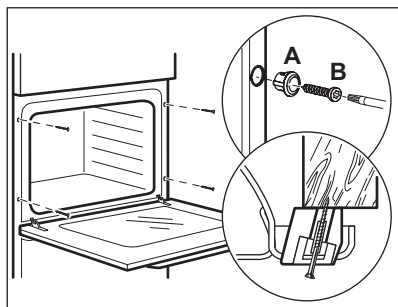
Viz kapitoly o bezpečnosti.



## 13.1 Vestavba



## 13.2 Připevnění spotřebiče ke skříňce



## 13.3 Elektrická instalace



Výrobce nenes  
odpovědnost za úrazy či  
škody způsobené  
nedodržáním  
bezpečnostních pokynů  
uvedených v kapitolách o  
bezpečnosti.

Spotřebič se dodává se síťovou  
zástrčkou a napájecím kabelem.

## 13.4 Kabel

Typy kabelů vhodné pro instalaci nebo výměnu:

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

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

Celkový výkon (W)	Průřez kabelu (mm <sup>2</sup> )
max. 1 380	3 x 0.75

Celkový výkon (W)	Průřez kabelu (mm <sup>2</sup> )
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).

## 14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

### 14.1 List s údaji o výrobku

Produktové informace dle směrnice Komise EU 65-66/2014

Název dodavatele	Electrolux	
Označení modelu	EOC6H71X EOC6H71Z	
Index energetické účinnosti	81.2	
Třída energetické účinnosti	A+	
Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim	0.93 kWh/cyklus	
Spotřeba energie se standardním zatížením, intenzivní horkovzdušný režim	0.69 kWh/cyklus	
Počet pečících prostorů	1	
Tepelný zdroj	Elektrická energie	
Objem	72 l	
Typ trouby	Vestavná trouba	
Hmotnost	EOC6H71X	32.1 kg
	EOC6H71Z	31.8 kg

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

### 14.2 Úspora energie



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

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

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby.

Je-li to možné, troubu před pečením nepřehřívejte.

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

### **Horkovzdušné pečení**

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

### **Zbytkové teplo**

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

Ventilátor a osvětlení nadále pracují. Po vypnutí trouby se na displeji zobrazuje zbytkové teplo. Toto teplo můžete využít k udržení teploty jídla.

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

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

### **Uchování teploty jídla**

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

### **Pečení s vypnutým osvětlením**


Vypněte při pečení osvětlení. Zapněte ho pouze tehdy, když ho skutečně potřebujete.


### **Vlhký konvekční vzduch**

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.

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

## 15. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly 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)



867355223-B-152019

