

COE7P31X
EOE7P31Z



CS Trouba

Návod k použití



Electrolux

OBSAH

| | |
|--------------------------------|----|
| 1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE..... | 3 |
| 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY | 4 |
| 3. POPIS SPOTŘEBIČE..... | 8 |
| 4. OVLÁDACÍ PANEL..... | 9 |
| 5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM..... | 11 |
| 6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ..... | 11 |
| 7. FUNKCE HODIN..... | 13 |
| 8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY..... | 15 |
| 9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ..... | 16 |
| 10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE..... | 20 |
| 11. TIPY A RADY..... | 21 |
| 12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA..... | 40 |
| 13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD..... | 44 |
| 14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST..... | 46 |

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 a servisní informace získáte na:

www.electrolux.com/support



Registrace vašeho spotřebiče, kterou získáte lepší servis:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop


PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS


Doporučujeme používat originální náhradní díly.

Při kontaktu se servisním střediskem se ujistěte, že máte k dispozici následující údaje: Model, výrobní číslo (PNC), sériové číslo.

Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku.

 Upozornění / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

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

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho dostupné části se mohou během používání zahřát na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.

- Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Před údržbou vždy spotřebič odpojte od napájení.
- **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.
- Před pyrolytickým čištěním je nutné odstranit nadměrné zbytky jídel. Vyjměte z trouby všechno příslušenství.
- 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.
- Spotřebič nainstalujte na bezpečném a vhodném místě, které splňuje požadavky na instalaci.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Před instalací spotřebiče ověřte, zda se dvířka trouby otevírají bez omezení.

- Spotřebič je vybaven elektrickým chladicím systémem. Musí být zapojen do napájecí sítě.
- Vestavná jednotka musí splňovat požadavky na stabilitu podle normy DIN 68930.

| | |
|---|--------------|
| Minimální výška skříňky (minimální výška skříňky pod pracovní deskou) | 578 (600) mm |
| Šířka skříňky | 560 mm |
| Hloubka skříňky | 550 (550) mm |
| Výška přední části spotřebiče | 594 mm |
| Výška zadní části spotřebiče | 576 mm |
| Šířka přední části spotřebiče | 595 mm |
| Šířka zadní části spotřebiče | 559 mm |
| Hloubka spotřebiče | 567 mm |
| Vestavná hloubka spotřebiče | 546 mm |
| Hloubka s otevřenými dvířky | 1027 mm |
| Minimální velikost ventilačního otvoru. Otvor se nachází na spodní zadní straně | 560 x 20 mm |
| Délka napájecího síťového kabelu. Kabel se nachází v pravém rohu zadní strany | 1500 mm |
| Montážní šrouby | 4 x 25 mm |

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 přírodní 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.
- Neodpojte 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.
- Před zapojením síťové zástrčky do síťové zásuvky zcela zavřete dvířka spotřebiče.
- Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

2.3 Použijte



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 otvírání jeho dvířek opatrní. Může dojít k uvolnění horkého vzduchu.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Dvířka spotřebiče nikdy neotvírejte násilím.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Používáte-li při přípravě jídla přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs vzduchu s alkoholem.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Aby nedošlo k poškození nebo změnám barvy smaltu:
 - 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. Ovocné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k

jiným účelům, například k vytápění místnosti.

- 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, pouzdro 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 prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.

2.5 Pyrolytické čištění



VAROVÁNÍ!

V pyrolytickém režimu hrozí riziko poranění / požáru / chemických emisí (výparů).

- Před použitím samočisticí pyrolytické funkce nebo funkce prvního použití z vnitřku trouby odstraňte následující:
 - jakékoliv zbytky či nánosy jídla, olejů či tuků.
 - jakékoliv vyjímatelné předměty (včetně roštů, bočních kolejniček, apod. dodaných spolu se spotřebičem), obzvláště pak hrnce, pánve a jiné náčiní s nepřilnavým povrchem.
- Pečlivě si přečtěte všechny pokyny ohledně pyrolytického čištění.
- Držte děti z dosahu spotřebiče během chodu pyrolytického čištění. V průběhu této funkce bude spotřebič velmi horký a z předních větracích otvorů bude vycházet horký vzduch.
- Pyrolytické čištění je proces, při kterém se díky vysokým teplotám mohou uvolňovat výpary ze zbytků potravin či konstrukčních materiálů, a zákazníkům se proto důrazně doporučuje následující:
 - během každého pyrolytického čištění a po jeho dokončení zajistit dobré větrání.
 - během prvního použití při maximální teplotě a po jeho dokončení zajistit dobré větrání.
- Na rozdíl od lidí mohou být někteří plazi či ptáci velmi citliví na výpary, k jejichž tvorbě může docházet během čistícího procesu u všech pyrolytických trub.
 - Během chodu pyrolytického čištění odstraňte z blízkosti trouby všechna domácí zvířata (obzvláště ptactvo) a maximální teplotu čištění poprvé použijte v dobře větraném prostoru.
- Malá domácí zvířata mohou být také velmi citlivá na místní změny teploty, ke kterým dochází během samočisticího pyrolytického programu v blízkosti všech pyrolytických trub.
- Při vysokoteplotním pyrolytickém čištění může u všech pyrolytických

trub dojít k poškození nepřilnavého povrchu hrnců, pánví, plechů, náčiní apod. a může také vést ke tvorbě méně škodlivých výparů.

- Výpary uvolňované z pyrolytických trub / zbytky jídel nejsou dle jejich popisu škodlivé pro člověka, děti nebo osoby se zdravotními problémy.

2.6 Vnitřní osvětlení



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Pokud jde o žárovku (žárovky) v tomto spotřebiči a samostatně prodávané náhradní žárovky: Tyto žárovky jsou navrženy tak, aby odolaly extrémním fyzickým podmínkám v domácích spotřebičích, ať už jde o teplotu, vibrace či vlhkost, nebo jsou určeny k signalizaci informací o provozním stavu spotřebiče. Nejsou určeny k použití v jiných spotřebičích a nejsou vhodné k osvětlení místností v domácnosti.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi .

2.7 Obsluha

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

2.8 Likvidace



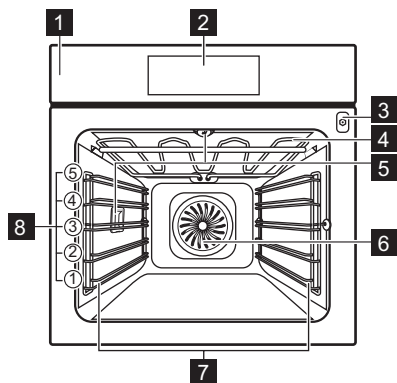
VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

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

3. POPIS SPOTŘEBIČE

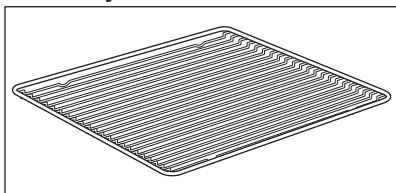
3.1 Celkový pohled



- 1** Ovládací panel
- 2** Elektronický programátor
- 3** Zásuvka pro pečicí sonda
- 4** Topný článek
- 5** Osvětlení
- 6** Ventilátor
- 7** Drážky na rošty, vyjímatelné
- 8** Polohy polic

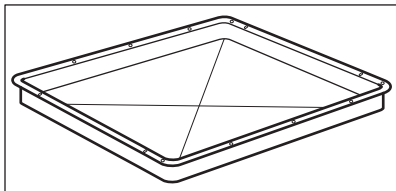
3.2 Příslušenství

Tvarovaný rošt



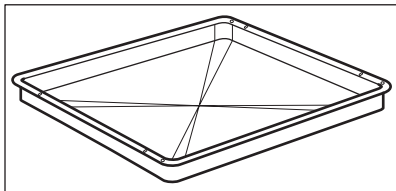
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.

Plech na pečení



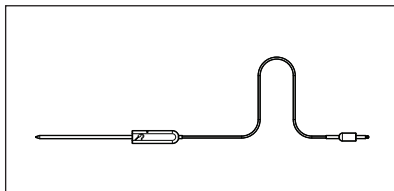
Na koláče a sušenky.

Hluboký pekáč / plech



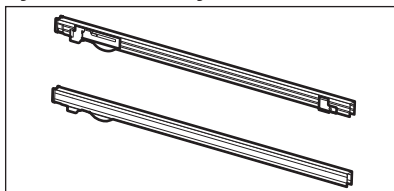
K pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.

Pečicí sonda



K měření teploty uvnitř pokrmu.

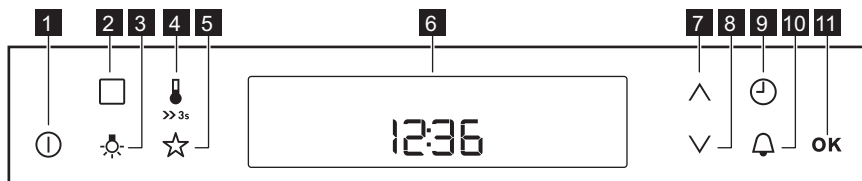
Vysunovací drážky



K snazšímu vkládání a vyjímání plechů a tvarovaného roštu.

4. OVLÁDACÍ PANEL

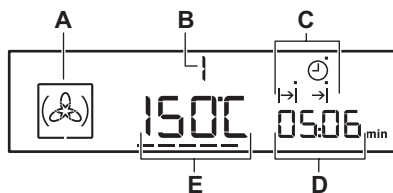
4.1 Elektronický programátor



K ovládání trouby používejte senzorová tlačítka.

| | Senzo- rové tla- čítko | Funkce | Popis |
|----|------------------------------|--------------------------|---|
| 1 | | ZAP/VYP | Slouží k zapnutí a vypnutí trouby. |
| 2 | | Funkce | Slouží k nastavení pečicí funkce, čisticí funkce nebo automatického programu. |
| 3 | | Osvětlení trouby | Slouží k zapnutí a vypnutí osvětlení trouby. |
| 4 | | Teplota / Rychlé zahřátí | Slouží k nastavení nebo kontrole teploty. Stisknutím a podržením na tři sekundy zapnete a vypnete funkci: Rychlé zahřátí. |
| 5 | | Oblíbené | Slouží k uložení vašeho oblíbeného programu. Použijte k přímému přístupu k vašim oblíbeným programům; i u vypnuté trouby. |
| 6 | - | Displej | Zobrazí aktuální nastavení trouby. |
| 7 | | Nahoru | Slouží k posunu v nabídce směrem nahoru. |
| 8 | | Dolů | Slouží k posunu v nabídce směrem dolů. |
| 9 | | Hodiny | Slouží k nastavení funkcí hodin. |
| 10 | | Minutka | K nastavení funkce Minutka. |
| 11 | OK | OK | Slouží k potvrzení výběru nebo nastavení. |

4.2 Displej



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

Ostatní ukazatele na displeji:

| Symbol | Název | Popis |
|----------------|---|---|
| | Automatické programy | Můžete zvolit automatický program. |
| | Oblíbené | Je spuštěn oblíbený program. |
| kg / g | kg / g | Je spuštěn automatický program se zadáním váhy. |
| h / min | h / min | Funkce hodin je v provozu. |
| --- | Ukazatel ohřevu / zbytkového tepla | Ukazuje úroveň teploty v troubě. |
| | Teplota / rychlé zahřátí | Funkce je v provozu. |
| | Teplota | Můžete zkontrolovat nebo změnit teplotu. |
| | Pečící sonda | Pečící sonda je zasunutá v zásuvce. |
| | Zámek dvířek | Je spuštěná funkce zámku dvířek. |
| | Minutka | Je spuštěná funkce minutky. |

4.3 Ukazatel ohřevu

Když zapnete pečící funkci, zobrazí se

----. Tyto stavové čárky zobrazují zvyšování či klesání teploty v troubě.

Jakmile trouba dosáhne nastavené teploty, stavové čárky zhasnou.




5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.



5.1 První čištění


| | | |
|---|--|---|
|  |  |  |
| Krok 1 | Krok 2 | Krok 3 |
| Z trouby odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty. | Troubu a příslušenství otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku. | Příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty vložte do trouby. |

5.2 První přehřátí



Před prvním použitím prázdnou troubu přehřejte.

| | |
|---------------|---|
| Krok 1 | Z trouby odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty. |
| Krok 2 | Nastavte maximální teplotu pro funkci  . Nechte troubu pracovat jednu hodinu. |
| Krok 3 | Nastavte maximální teplotu pro funkci  . Nechte troubu pracovat 15 minut. |

 Během přehřívání může z trouby vycházet zápach a kouř. Místnost musí být větraná.


6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ













VAROVÁNÍ!


Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Pečicí funkce

| Funkce trouby | Použití |
|---|---|
|  Pravý 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. |

| Funkce trouby | Použití |
|---|---|
|  Funkce pizzy | K pečení pizzy. K intenzivnějšímu opečení dozlatova a dosažení křupavého spodku. |
|  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. |
|  Vlhký konvekční vzduch | Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku trouby může lišit od nastavené teploty. Je využito zbytkové teplo. Může dojít ke snížení tepelného výkonu. Další informace naleznete v části „Denní používání“, Poznámky: Vlhký konvekční vzduch. |
|  Rozmrazování | K rozmrazování potravin (zeleniny a ovoce). Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin. |
|  Uchovat teplé | K udržení teploty pokrmů. |
|  Gril | Ke grilování tenkých kusů potravin a opékání chleba. |

| Funkce trouby | Použití |
|---|--|
|  Velkoplošný gril | Ke grilování tenkých kusů potravin ve velkém množství a opékání chleba. |
|  Turbo gril | K pečení velkých kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova. |

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

6.2 Poznámky: Vlhký konvekční vzduch





Tato funkce byla použita ke splnění energetické třídy a požadavků na ekodesign podle směrnice EU 65/2014 a EU 66/2014. Zkoušky dle normy EN 60350-1.

Dvířka trouby by měla být během pečení zavřená, aby nedošlo k přerušení funkce a aby trouba fungovala co nejušporněji.

Pokud používáte tuto funkci, osvětlení se automaticky vypne po 30 sekundách.



Pokyny k přípravě viz kapitola „Tipy a rady“, Vlhký konvekční vzduch. Obecná doporučení ohledně úspory energie viz kapitola „Energetická účinnost“, Úspora energie.

6.3 Jak nastavit: Pečicí funkce

1. Zapněte troubu pomocí . Na displeji se zobrazí nastavená teplota, symbol a číslo pečicí funkce.
2. Stisknutím  nebo  nastavte pečicí funkci.
3. Stiskněte  nebo se trouba automaticky spustí po pěti sekundách.

Pokud troubu spustíte a nenastavíte žádnou pečicí funkci nebo program, trouba se po 20 sekundách automaticky vypne.


6.4 Jak nastavit: Teplota

Stisknutím  nebo  změníte teplotu v krocích po 5 °C.

Jakmile trouba dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál a ukazatel ohřevu se přestane zobrazovat.

6.5 Jak zkontrolovat Teplota

Aktuální teplotu v troubě můžete zkontrolovat při probíhající funkci či programu.


1. Stiskněte . Na displeji se zobrazuje teplota uvnitř trouby.
2. Stiskněte **OK** nebo se nastavená teplota zobrazí na displeji automaticky po pěti sekundách.

6.6 Jak nastavit: Rychlé zahřátí

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

Funkci rychlého zahřátí lze použít pouze s některými pečicími funkcemi. Pokud je v nabídce nastavení zapnuta zvuková signalizace a funkci rychlého zahřátí nelze s danou funkcí použít, zazní zvuková signalizace. Viz „Používání nabídky nastavení“ v části „Doplňkové funkce“.






Funkce rychlého zahřátí snižuje čas potřebný k rozehrátí trouby.

Funkci rychlého zahřátí zapnete stisknutím a podržením  na déle než tři sekundy.

Je-li funkce rychlého zahřátí zapnutá, na displeji blikají čárky.

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 zapnutá. |
|  Trvání | Slouží k nastavení délky provozu trouby. |
|  Ukončení | Slouží k nastavení, kdy se trouba vypne. |
|  Odložené spuštění | Slouží ke spojení funkce Trvání a Ukončení. |
|  Minutka | Slouží k nastavení odpočítávání času. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby. Funkci Minutka můžete zapnout kdykoliv; i u vypnuté trouby. |
| 00:00 Měřič času | Slouží k nastavení měřiče času, který zobrazuje délku provozu trouby. Zapne se ihned, jak začne trouba hřát. Měřič času se nezapne, pokud jsou nastaveny funkce Trvání a Ukončení. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby. |

7.2 Jak nastavit: Denní čas

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

h a **12:00**. "12" bliká.

1. Pomocí \wedge nebo \vee nastavte hodiny.
2. Stiskněte OK.
3. Pomocí \wedge nebo \vee nastavte minuty.
4. Stiskněte OK.

Na displeji se zobrazí nový čas.

Ke změně denního času opakovaně stiskněte \odot , dokud nezačne blikat \odot .

7.3 Jak nastavit: Trvání

1. Nastavte pečicí funkci a teplotu.
2. Opakovaně stiskněte \odot , dokud nezačne blikat $\rightarrow|$.
3. Použijte \wedge nebo \vee k nastavení minut Trvání.
4. Stiskněte OK nebo se funkce Trvání automaticky spustí po pěti sekundách.
5. Použijte \wedge nebo \vee k nastavení hodin Trvání.
6. Stiskněte OK nebo se funkce Trvání automaticky spustí po pěti sekundách.

Po uplynutí nastaveného času zní dvě minuty signál. Na displeji začne blikat $\rightarrow|$ a nastavení času. Trouba se vypne.

7. Zvukový signál vypnete stisknutím některého ze sensorových tlačítek.
8. Vypněte troubu.

7.4 Jak nastavit: Ukončení

1. Nastavte pečicí funkci a teplotu.
2. Opakovaně stiskněte \odot , dokud nezačne blikat $\rightarrow|$.
3. Použijte \wedge nebo \vee k nastavení času Ukončení a stiskněte OK. Nejprve nastavte minuty a poté hodiny.

Po uplynutí nastaveného času zní dvě minuty signál. Na displeji začne blikat $\rightarrow|$ a nastavení času. Trouba se vypne automaticky.

4. Zvukový signál vypnete stisknutím některého ze sensorových tlačítek.
5. Vypněte troubu.

7.5 Jak nastavit: Odložené spuštění

1. Nastavte pečicí funkci a teplotu.
2. Opakovaně stiskněte \odot , dokud nezačne blikat $\rightarrow|$.
3. Pomocí \wedge nebo \vee nastavte minuty Trvání.
4. Stiskněte OK.
5. Použijte \wedge nebo \vee k nastavení hodin Trvání.
6. Stiskněte OK.

Na displeji bliká $\rightarrow|$.

7. Použijte \wedge nebo \vee k nastavení času Ukončení a stiskněte OK. Nejprve nastavte minuty a poté hodiny.

Trouba se automaticky zapne později, funguje po nastavenou dobu Trvání a vypne se v nastavený čas Ukončení. Po uplynutí nastaveného času zní dvě minuty signál. Na displeji začne blikat $\rightarrow|$ a nastavení času. Trouba se vypne automaticky.


8. Zvukový signál vypnete stisknutím některého ze sensorových tlačítek.
9. Vypněte troubu.





Když je funkce Odložené spuštění zapnutá, na displeji se zobrazuje symbol pečicí funkce, $\rightarrow|$ s tečkou a $\rightarrow|$. Tečka na displeji hodin / zbytkového tepla zobrazuje, která funkce hodin je zapnutá.

7.6 Jak nastavit: Minutka

1. Stiskněte \triangle . Na displeji bliká \triangle a „00“.
2. Pomocí \triangle můžete přepínat mezi funkcemi. Nejprve nastavte sekundy, poté minuty a hodiny.
3. Použijte \wedge nebo \vee k nastavení Minutka a potvrďte stisknutím \triangle .

4. Stiskněte **OK** nebo se funkce Minutka automaticky spustí po pěti sekundách.
Po uplynutí nastavené doby zazní na dvě minuty zvukový signál a na displeji začne blikat „00:00“ a .
5. Zvukový signál vypnete stisknutím některého ze sensorových tlačítek.

7.7 Jak nastavit: Měřič času

1. K resetování Měřič času stiskněte: opakovaně  a  současně.
2. Až se na displeji zobrazí „00:00“, Měřič času začne znovu počítat.

8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

K dispozici je 9 automatických programů. Automatický program použijte, když neznáte recept nebo nemáte zkušenosti s přípravou daného pokrmu. Na displeji se zobrazí výchozí doba přípravy u všech automatických programů.

8.1 Seznam automatických programů

| | Program |
|---|-----------------------|
| 1 | HOVĚZÍ PEČENĚ |
| 2 | VEPŘOVÁ PEČENĚ |
| 3 | CELÉ KUŘE |
| 4 | PIZZA |
| 5 | MUFFIN |
| 6 | SLANÝ LOTRINSKÝ KOLÁČ |
| 7 | BÍLÝ CHLĚB |
| 8 | ZAPEČENÉ BRAMBORY |
| 9 | LASAGNE |

8.2 Online recepty



Recepty pro automatické programy naleznete na našich webových stránkách. Recepty naleznete pomocí výrobního čísla PNC, které je uvedeno na typovém štítku na předním rámu vnitřku trouby.

8.3 Použití: automatické programy

1. Zapněte spotřebič.


2. Stiskněte .

Na displeji se zobrazí číslo automatického programu (1 – 9).

3. K volbě automatického programu použijte  nebo .

4. Stiskněte **OK** nebo pět sekund počkejte, dokud se spotřebič sám nespustí.

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

Symbol  bliká.


6. Zvukový signál vypnete stisknutím jakéhokoliv sensorového tlačítka.



7. Vypněte spotřebič.

8.4 Použití: automatické programy se zadáním váhy

Trouba vypočítá čas pečení podle zadané váhy masa.

1. Zapněte spotřebič.



2. Stiskněte .


3. Pomocí  nebo  nastavte program se zadáním váhy.

Na displeji se zobrazuje: doba pečení,

symbol trvání  a přednastavená hmotnost a jednotka hmotnosti (kg, g).

4. Stiskněte **OK** nebo se nastavení automaticky uloží po pěti sekundách. Spotřebič se zapne.

5. Výchozí hmotnost můžete změnit pomocí  nebo . Stiskněte **OK**.




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

7. Zvukový signál vypnete stisknutím jakéhokoliv sensorového tlačítka.

8. Vypněte spotřebič.

8.5 Jak nastavit: automatické programy s Pečicí sonda

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

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

9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

9.1 Pečicí sonda

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

Nastavte dvě teploty:

- teplotu trouby: minimálně 120 °C,
- teplotu ve středu pokrmu.


Pro dosažení nejlepších výsledků:



- Přísady by měly mít pokojovou teplotu.
- Pečicí sonda - nepoužívejte ji u tekutých pokrmů.
- Pečicí sonda - v průběhu přípravy musí zůstat v pokrmu.


Trouba vypočítá přibližnou dobu přípravy, která se může během přípravy změnit.

Když zasunete příslušenství do zásuvky, zrušíte nastavení funkce hodin.

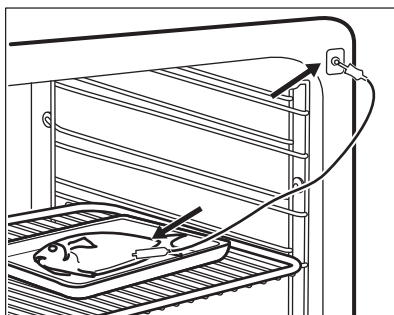
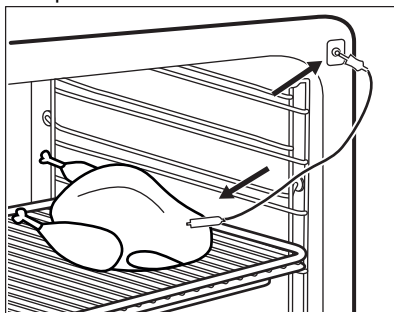
Druhy jídla: maso, drůbež a ryby


1. Zapněte spotřebič.
2. Zasuňte špičku pečicí sondy (s  na držadle) do středu masa nebo ryby, pokud možno do nejsilnější části. Ujistěte se, že alespoň 3/4 pečicí sondy jsou vsunuty do pokrmu.



Na displeji se zobrazí doba pečení,  a .

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

3. Zapojte zástrčku pečicí sondy do zásuvky umístěné v předním rámu spotřebiče.



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

4. Použijte  nebo  k nastavení teploty středu masa.

5. Stiskněte **OK** nebo se nastavení automaticky uloží po pěti sekundách.

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

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

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

Opětovným stisknutím zobrazíte další tři teploty:

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

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

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

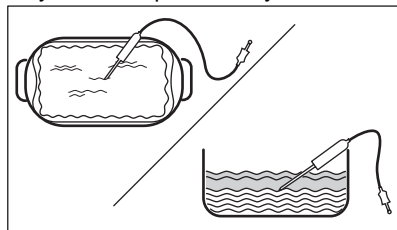


VAROVÁNÍ!

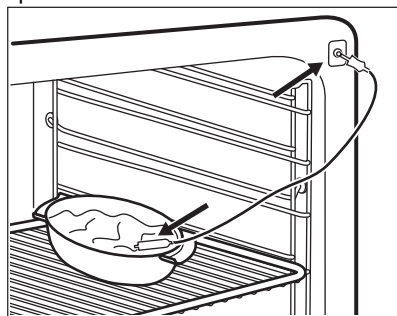
Pečicí sonda může být velmi horká a hrozí nebezpečí popálenin. Při vytahování zástrčky pečicí sondy a vyjmutí sondy z pokrmu buďte opatrní.

Druh jídla: dušené maso

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








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




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

6. Použijte nebo k nastavení teploty středu masa.
7. Stiskněte **OK** nebo se nastavení automaticky uloží po pěti sekundách.

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

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

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

- 9.** Signál vypnete zmáčknutím jakéhokoliv sensorového tlačítka.
10. Zástrčku pečicí sondy vytáhněte ze zásuvky a pokrm vyjměte ze spotřebiče.



VAROVÁNÍ!

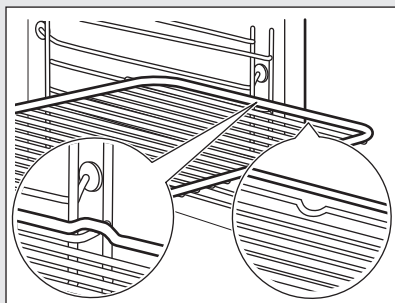
Pečicí sonda může být velmi horká a hrozí nebezpečí popálenin. Při vytahování zástrčky pečicí sondy a vyjmutí sondy z pokrmu buďte opatrní.

9.2 Vkládání příslušenství

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

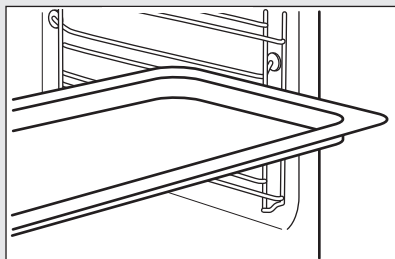
Tvarovaný rošt:

Rošt zasuněte mezi vodící lišty drážek roštů .



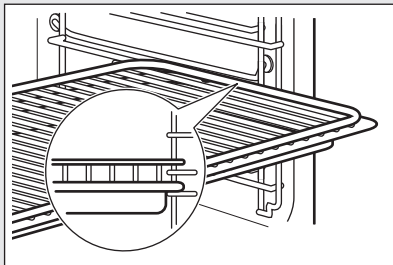
Plech na pečení /Hluboký pekáč / plech:

Zasuňte plech mezi drážky zvolené úrovně roštu.



Tvarovaný rošt, Plech na pečení / Hluboký pekáč / plech:

Plech zasuňte mezi drážky zvolené úrovně roštu a tvarovaný rošt v drážkách nad nimi.



9.3 Teleskopické výsuvy - vložení příslušenství

Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.



POZOR!

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



POZOR!

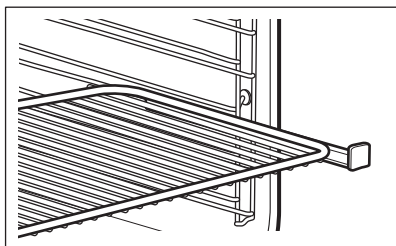
Před tím, než zavřete dvířka trouby, se ujistěte, že jste teleskopické výsuvy zcela zasunuli do trouby.

Tvarovaný rošt:

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

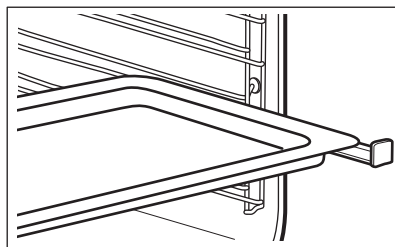


Zvýšený okraj tvarovaného roštu funguje jako speciální zajištění proti sklouznutí nádobí.



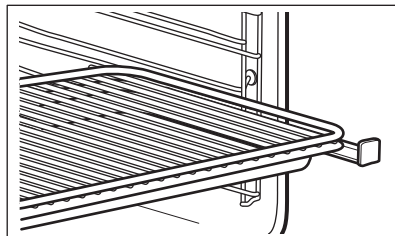
Hluboký pekáč / plech:

Vložte hluboký pekáč / plech do teleskopických výsuvů.



Společně vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče / plechu:

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



10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

10.1 Použití funkce Oblíbené programy

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

1. Nastavte teplotu a dobu pečení pro určitou funkci či program.
 2. Stiskněte a na déle než tři sekundy podržte ☆. Zazní zvukový signál.
 3. Vypnete spotřebič.
- Tuto funkci **zapnete** stisknutím ☆. Spotřebič spustí váš oblíbený program.

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

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

10.2 Použití funkce Dětská bezp. pojistka

Funkce Dětská bezp. pojistka brání náhodnému použití trouby.

i Při spuštění pyrolytického čištění se dvířka spotřebiče zablokují. Stisknete-li sensorové tlačítko, na displeji se zobrazí zpráva.

1. Stisknutím a podržením tlačítka ① po dobu 3 sekund vypnete troubu.
 2. Na 2 sekundy stiskněte a podržte současně tlačítka ⊖ a √.
- Zazní zvukový signál.

Na displeji se objeví **SAFE**. Dvířka jsou zablokována.

Chcete-li funkci Dětská bezp. pojistka vypnout, zopakujte krok 2.

10.3 Použití funkce Blokování tlačítek

Tuto funkci lze zapnout pouze u zapnuté trouby.

Funkce blokování tlačítek brání náhodné změně funkce trouby.

1. Chcete-li funkci zapnout, zapněte troubu.
2. Zapněte funkci či nastavení trouby.
3. Na dvě sekundy současně stiskněte a podržte ⊖ a √.

Zazní zvukový signál.

Na displeji se zobrazí symbol zámku.

K vypnutí funkce blokování tlačítek zopakujte krok 3.

i Pokud probíhá funkce pyrolýzy, dvířka se zablokují. Když stisknete jakékoliv sensorové tlačítko, na displeji se zobrazí hlášení.

i Troubu lze při zapnutém blokování tlačítek vypnout. Když troubu vypnete, funkce blokování tlačítek se vypne.

10.4 Použití nabídky nastavení

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

| | Popis | Hodnota |
|---|-----------------------------|--------------------------|
| 1 | UKAZATEL ZBYTKOVÉHO TEPLA | ZAP/VYP |
| 2 | PŘIPOMÍNKA ČIŠTĚNÍ | ZAP/VYP |
| 3 | TÓNY TLAČÍTEK ¹⁾ | KLIKNUTÍ / PÍPNUTÍ / VYP |
| 4 | TÓN ZÁVADY | ZAP/VYP |

| | Popis | Hodnota |
|---|---------------------------|---------------------|
| 5 | REŽIM DEMO | Aktivační kód: 2468 |
| 6 | SERVISNÍ NABÍDKA | - |
| 7 | OBNOVIT TOVÁRNÍ NASTAVENÍ | ANO / NE |

1) Není možné deaktivovat tón senzorevého tlačítka ZAP/VYP.

1. Stiskněte a podržte po dobu tří sekund.

Na displeji se zobrazí SET1 a blikající „1“.

2. Stisknutím \wedge nebo \vee zvolte nastavení.

3. Stiskněte OK.

4. Stisknutím \wedge nebo \vee změňte hodnotu nastavení.



5. Stiskněte OK.

K opuštění nabídky nastavení stiskněte

 nebo stiskněte .

10.5 Automatické vypnutí

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

|  (°C) |  (h) |
|--|---|
| 30 - 115 | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5 |
| 200 - 245 | 5.5 |
| 250 - maximum | 3 |

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

Odložené spuštění, Ukončení, Nízkoteplotní pečení.

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 senzorevého tlačítka (kromě tlačítka ZAP/VYP), displej se na následujících 10 sekund přepne zpět do režimu denního jasu.
 - Pokud je spotřebič vypnutý a nastavíte funkci Minutka. Když se funkce Minutka dokončí, displej se přepne zpět do režimu nočního jasu.

10.7 Chladicí ventilátor

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

11. TIPY A RADY



Viz kapitoly o bezpečnosti.

11.1 Doporučení k pečení



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

Vaše trouba může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u staré trouby. Níže uvedené tabulky zobrazují doporučená nastavení teploty, délky přípravy a polohy roštu pro specifické druhy pokrmů.

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

11.2 Pečení moučných jídel

Při prvním pečení použijte nižší teplotu.

Pokud pečete koláče na několika polohách roštů, můžete dobu pečení prodloužit o 10–15 minut.

Různě vysoké moučníky a pečivo mohou zhnědnout nerovnoměrně. Je-li






zhnědnutí nerovnoměrné, není nutné měnit nastavení teploty. Rozdíly se během pečení vyrovnají.

Plechů v troubě se mohou během pečení zkroutit. Po ochlazení se opět vyrovnají.

11.3 Tipy k pečení moučných jídel

| Výsledek pečení | Možná příčina | Řešení |
|---|---|---|
| Spodek koláče není dostatečně propečený. | Nesprávná poloha roštu. | Vložte koláč na nižší rošt. |
| Koláč klesl a je mazlavý či nerovnoměrný. | Teplota trouby je příliš vysoká. | Příště nastavte o něco nižší teplotu trouby. |
| | Teplota trouby je příliš vysoká a doba pečení je příliš krátká. | Příště nastavte delší dobu pečení a nižší teplotu trouby. |
| Koláč je příliš suchý. | Teplota trouby je příliš nízká. | Příště nastavte vyšší teplotu trouby. |
| | Příliš dlouhá doba pečení. | Příště nastavte delší dobu pečení. |
| Koláč se peče nerovnoměrně. | Teplota trouby je příliš vysoká a doba pečení je příliš krátká. | Příště nastavte delší dobu pečení a nižší teplotu trouby. |
| | Těsto na koláč není rozloženo rovnoměrně. | Příště těsto na koláč rozložte na plech na pečení rovnoměrně. |
| Koláč není při délce pečení uvedené v receptu hotový. | Teplota trouby je příliš nízká. | Příště nastavte o něco vyšší teplotu trouby. |




11.4 Pečení na jedné úrovni

|  PE- ČENÍ VE FORMĚ |  |  (°C) |  (min) |  |
|---|---|---|--|---|
| Dortový korpus - křehké těsto, předehřejte prázdnou troubu | Pravý horký vzduch | 170 - 180 | 10 - 25 | 2 |
| Dortový korpus - piškotové těsto | Pravý horký vzduch | 150 - 170 | 20 - 25 | 2 |
| Kulatý koláč / Brioška | Pravý horký vzduch | 150 - 160 | 50 - 70 | 1 |
| Linecký koláč / Ovocné koláče | Pravý horký vzduch | 140 - 160 | 70 - 90 | 1 |
| Tvarohový koláč | Horní/spodní ohřev | 170 - 190 | 60 - 90 | 1 |

Použijte třetí polohu roštu.

Použití funkce: Pravý horký vzduch.





Použijte plech na pečení.





|  KOLÁČE / PEČIVO / CHLĚB |  (°C) |  (min) |
|---|---|--|
| Drobenkový koláč | 150 - 160 | 20 - 40 |
| Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto), použijte hluboký pekáč / plech | 150 | 35 - 55 |
| Ovocné koláče z křehkého těsta | 160 - 170 | 40 - 80 |

Předehřejte prázdnou troubu.





Použití funkce: Horní/spodní ohřev.





Použijte plech na pečení.

|  KOLÁČE / PEČIVO / CHLĚB |  (°C) |  (min) |  |
|---|---|--|---|
| Roláda | 180 - 200 | 10 - 20 | 3 |

|  KOLÁČE / PEČIVO / CHLĚB |  (°C) |  (min) |  |
|--|--|---|---|
| Žitný chléb: | nejprve: 230 | 20 | 1 |
| | potom: 160 - 180 | 30 - 60 | |
| Máslový mandlový koláč / Cukrové koláčky | 190 - 210 | 20 - 30 | 3 |
| Krém. zákusky z list. těsta / Banánky | 190 - 210 | 20 - 35 | 3 |
| Kynutá pleťnka / Věneček | 170 - 190 | 30 - 40 | 3 |
| Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto), použijte hluboký pekáč / plech | 170 | 35 - 55 | 3 |
| Kynutý koláč s jemnou náplní (např. tvaroh, smetana, pudink) | 160 - 180 | 40 - 80 | 3 |
| Drážďanská štola | 160 - 180 | 50 - 70 | 2 |





Použijte třetí polohu roštu.

|  SUŠENKY |  |  (°C) |  (min) |
|---|---|--|---|
| Sušenky z křehkého těsta | Pravý horký vzduch | 150 - 160 | 10 - 20 |
| Pečivo, předehřejte prázdnou troubu | Pravý horký vzduch | 160 | 10 - 25 |
| Čajové pečivo z piškotového těsta | Pravý horký vzduch | 150 - 160 | 15 - 20 |
| Malé listové pečivo, předehřejte prázdnou troubu | Pravý horký vzduch | 170 - 180 | 20 - 30 |
| Čajové pečivo z kynutého těsta | Pravý horký vzduch | 150 - 160 | 20 - 40 |
| Makronky | Pravý horký vzduch | 100 - 120 | 30 - 50 |

|  SUŠENKY |  |  (°C) |  (min) |
|---|---|---|--|
| Sněhové pusinky z va- ječného bílku / Pusinky | Pravý horký vzduch | 80 - 100 | 120 - 150 |
| Pečivo, předehřejte prázdnou troubu | Horní/spodní ohřev | 190 - 210 | 10 - 25 |

11.5 Nákypy a zapékaná jídla





Použijte první polohu roštu.





|  |  |  (°C) |  (min) |
|---|---|---|--|
| Bagety zapečené s roztaveným sýrem | Pravý horký vzduch | 160 - 170 | 15 - 30 |
| Zapékaná zelenina, předehřejte prázdnou troubu | Turbo gril | 160 - 170 | 15 - 30 |
| Lasagne | Horní/spodní ohřev | 180 - 200 | 25 - 40 |
| Rybí nákypy | Horní/spodní ohřev | 180 - 200 | 30 - 60 |
| Plněná zelenina | Pravý horký vzduch | 160 - 170 | 30 - 60 |
| Sladké nákypy | Horní/spodní ohřev | 180 - 200 | 40 - 60 |
| Zapečené těstoviny | Horní/spodní ohřev | 180 - 200 | 45 - 60 |

11.6 Pečení na více úrovních

Použijte plechy na pečení.

Použití funkce: Pravý horký vzduch.

|  KOLÁČE / PEČIVO |  (°C) |  (min) |  Dvě polohy |
|--|---|--|---|
| Krém. zákusky z list. těsta / Banán- ky, předehřejte prázdnou troubu | 160 - 180 | 25 - 45 | 1 / 4 |
| Koláč s drobenkou, suchý | 150 - 160 | 30 - 45 | 1 / 4 |

|  SUŠENKY / MALÉ KOLÁČKY / SLADKÉ PEČIVO / SLANÉ PEČIVO |  (°C) |  (min) |  | |
|--|---|--|---|-------------------|
| | | | Dvě polohy | Tři polohy |
| Pečivo | 180 | 20 - 30 | 1 / 4 | - |
| Sušenky z křehkého těsta | 150 - 160 | 20 - 40 | 1 / 4 | 1 / 3 / 5 |
| Čajové pečivo z piškotového těsta | 160 - 170 | 25 - 40 | 1 / 4 | - |
| Malé listové pečivo, předehejte prázdnou troubu | 170 - 180 | 30 - 50 | 1 / 4 | - |
| Čajové pečivo z kynutého těsta | 160 - 170 | 30 - 60 | 1 / 4 | - |
| Makronky | 100 - 120 | 40 - 80 | 1 / 4 | - |
| Čajové pečivo z vaječného bílku / Pusinky | 80 - 100 | 130 - 170 | 1 / 4 | - |

11.7 Tipy k pečení masa

Používejte žáruvzdorné nádoby.

Libové maso pečte přikryté (můžete použít hliníkovou fólii).

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

Na plech nalijte trochu vody, zabráníte tím připečení kapajícího tuku.







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







Maso a ryby pečte ve větších kusech (minimálně 1 kg).







Kusy pečeně několikrát v průběhu pečení potřete vlastní šťávou.







11.8 Pečení masa







Použijte první polohu roštu.







|  HOVĚZÍ | | | | |
|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |
| | | | (°C) | (min) |
| Dušené maso | 1 - 1,5 kg | Horní/spodní ohřev | 230 | 120 - 150 |







|  HOVĚZÍ | | | | |
|---|---|---|---|--|
|  |  |  |  (°C) |  (min) |
| Hovězí pečeně nebo filet, nepropečený, předehřejte prázdnou troubu | na cm tloušťky | Turbo gril | 190 - 200 | 5 - 6 |
| Hovězí pečeně nebo filet, středně propečený, předehřejte prázdnou troubu | na cm tloušťky | Turbo gril | 180 - 190 | 6 - 8 |
| Hovězí pečeně nebo filet, dobře propečený, předehřejte prázdnou troubu | na cm tloušťky | Turbo gril | 170 - 180 | 8 - 10 |







|  VEPŘOVÉ | | | | |
|--|---|---|--|--|
|  Použití funkce: Turbo gril. | | | | |
|  |  (kg) |  (°C) |  (min) | |
| Plecko / Krkovice / Kýta v celku | 1 - 1,5 | 160 - 180 | 90 - 120 | |
| Kotlety / Vepřová žebírka | 1 - 1,5 | 170 - 180 | 60 - 90 | |
| Sekaná | 0,75 - 1 | 160 - 170 | 50 - 60 | |
| Vepřové koleno, předvařené | 0,75 - 1 | 150 - 170 | 90 - 120 | |

|  TELECÍ | | | |
|--|---|---|--|
|  Použití funkce: Turbo gril. | | | |
|  |  (kg) |  (°C) |  (min) |
| Telecí pečeně | 1 | 160 - 180 | 90 - 120 |
| Telecí koleno | 1,5 - 2 | 160 - 180 | 120 - 150 |






|  JEHNĚČÍ | | | |
|--|---|---|--|
|  Použití funkce: Turbo gril. | | | |
|  |  (kg) |  (°C) |  (min) |
| Jehněčí kýta / Jehněčí pečeně | 1 - 1,5 | 150 - 170 | 100 - 120 |
| Jehněčí hřbet | 1 - 1,5 | 160 - 180 | 40 - 60 |






|  ZVĚŘINA | | | |
|---|---|---|--|
|  Použití funkce: Horní/spodní ohřev. | | | |
|  |  (kg) |  (°C) |  (min) |
| Hřbet / Zaječí kýta, předehřejte prázdnou troubu | až 1 | 230 | 30 - 40 |
| Hřbet z vysoké zvěře | 1,5 - 2 | 210 - 220 | 35 - 40 |
| Kýta z vysoké zvěře | 1,5 - 2 | 180 - 200 | 60 - 90 |






|  DRŮBEŽ | | | |
|--|---|---|--|
|  Použití funkce: Turbo gril. | | | |
|  |  (kg) |  (°C) |  (min) |
| Kusy drůbeže | 0,2 - 0,25 g každá | 200 - 220 | 30 - 50 |
| Půlka kuřete | 0,4 - 0,5 g každá | 190 - 210 | 35 - 50 |
| Kuře, brojler | 1 - 1,5 | 190 - 210 | 50 - 70 |
| Kachna | 1,5 - 2 | 180 - 200 | 80 - 100 |
| Husa | 3,5 - 5 | 160 - 180 | 120 - 180 |
| Krůta | 2,5 - 3,5 | 160 - 180 | 120 - 150 |
| Krůta | 4 - 6 | 140 - 160 | 150 - 240 |







|  RYBY (DUŠENÉ) | | | |
|--|---|---|--|
|  Použití funkce: Horní/spodní ohřev. | | | |
|  |  (kg) |  (°C) |  (min) |
| Celá ryba | 1 - 1,5 | 210 - 220 | 40 - 60 |







11.9 Pečení křupavého těsta pomocí funkce: Funkce pizzy

|  PIZZA | | |
|---|---|--|
|  Použijte první polohu roštu. | | |
|  |  (°C) |  (min) |
| Koláče | 180 - 200 | 40 - 55 |
| Špenátový koláč | 160 - 180 | 45 - 60 |

|  PIZZA | | |
|---|---|--|
|  Použijte první polohu roštu. | | |
|  |  (°C) |  (min) |
| Slaný lotrinský koláč / Švýcarský koláč | 170 - 190 | 45 - 55 |
| Tvarohový koláč | 140 - 160 | 60 - 90 |

| | | |
|--|---|--|
|  PIZZA | | |
|  Použijte první polohu roštu. | | |
|  |  (°C) |  (min) |
| Zeleninový koláč | 160 - 180 | 50 - 60 |

| | | |
|---|---|--|
|  PIZZA | | |
|  Před přípravou předehřejte prázdnou troubu. | | |
|  Použijte druhou polohu roštu. | | |
|  |  (°C) |  (min) |
| Pizza, tenké těsto, použijte hluboký pekáč / plech | 200 - 230 | 15 - 20 |
| Pizza, silné těsto | 180 - 200 | 20 - 30 |








| | | |
|---|---|--|
|  PIZZA | | |
|  Před přípravou předehřejte prázdnou troubu. | | |
|  Použijte druhou polohu roštu. | | |
|  |  (°C) |  (min) |
| Nekvašený chléb | 230 - 250 | 10 - 20 |
| Malé listové pečivo | 160 - 180 | 45 - 55 |
| Flammekuchen (ohnivý koláč) | 230 - 250 | 12 - 20 |
| Pirohy | 180 - 200 | 15 - 25 |








11.10 Gril

Před přípravou předehřejte prázdnou troubu.

Grilujte pouze tenké kousky masa nebo ryb.

Do první polohy roštu zasuňte plech na zachycení šťávy.

| | | | | |
|--|---|---|---|---|
|  GRIL | | | | |
|  Použití funkce: Gril | | | | |
|  |  (°C) |  (min) 1. strana |  (min) 2. strana |  |
| Hovězí pečeně | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2 |
| Hovězí plátek | 230 | 20 - 30 | 20 - 30 | 3 |






|  GRIL | | | | |
|---|---|--|--|---|
|  Použití funkce: Gril | | | | |
|  |  (°C) |  (min) 1. strana |  (min) 2. strana |  |
| Vepřová kýta | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2 |
| Telecí kýta | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2 |
| Jehněčí hřbet | 210 - 230 | 25 - 35 | 20 - 25 | 3 |
| Celá ryba, 0,5 kg - 1 kg | 210 - 230 | 15 - 30 | 15 - 30 | 3 / 4 |

|  VELKOPLOŠNÝ GRIL | | |
|--|--|--|
|  Použijte čtvrtou polohu roštu, není-li uvedeno jinak. | | |
|  Použití funkce: Velkoplošný gril | | |
|  Gril s maximálním nastavením teploty. | | |
|  |  (min) 1. strana |  (min) 2. strana |
| Vepřový plátek | 10 - 12 | 6 - 10 |
| Klobásy | 10 - 12 | 6 - 8 |
| Steaky | 7 - 10 | 6 - 8 |
| Toasty s oblohou | 6 - 8 | - |






11.11 Nízkoteplotní pečení

Tato funkce vám umožní připravovat libové, měkké maso a ryby. Není vhodná pro přípravu drůbeže, tučné vepřové pečeně, dušeného masa. Teplota Pečicí sonda by neměla překročit 65 °C. Teplota

1. Na obou stranách maso osmahněte na pánvi při vysoké teplotě po dobu 1 - 2 minut.
2. Vložte maso do plechu na pečení nebo přímo na tvarovaný rošt. Pod tvarovaný rošt položte plech k zachytávání tuku.
3. Při použití této funkce vždy vařte bez pokličky nebo víka.
3. Použijte Pečicí sonda. Viz „Použití Pečicí sonda“ v části „Použití příslušenství“.
4. Zvolte funkci: Nízkoteplotní pečení. Na prvních 10 minut můžete nastavit teplotu trouby mezi 80 °C a 150 °C. Výchozí teplota je 90 °C. Nastavte teplotu pro Pečicí sonda.
5. Po 10 minutách trouba automaticky sníží teplotu na 80 °C.

|  Nastavte teplotu 120 °C. | | | |
|--|---|--|---|
|  |  (kg) |  (min) |  |
| Steaky | 0.2 - 0.3 | 20 - 40 | 3 |
| Hovězí plátek | 1 - 1.5 | 90 - 150 | 3 |
| Hovězí pečeně | 1 - 1.5 | 120 - 150 | 1 |
| Telecí pečeně | 1 - 1.5 | 120 - 150 | 1 |

11.12 Mražené potraviny - Pravý horký vzduch

|  ROZMRAZOVÁNÍ | | | |
|--|---|--|---|
|  |  (°C) |  (min) |  |
| Pizza, mražená | 200 - 220 | 15 - 25 | 2 |
| Americká pizza, mražená | 190 - 210 | 20 - 25 | 2 |
| Pizza, chlazená | 210 - 230 | 13 - 25 | 2 |
| Mražená pizza snack | 180 - 200 | 15 - 30 | 2 |
| Hranolky, tenké | 200 - 220 | 20 - 30 | 3 |
| Hranolky, silné | 200 - 220 | 25 - 35 | 3 |
| Americké brambory / Krokety | 220 - 230 | 20 - 35 | 3 |
| Opečená bramborová kaše | 210 - 230 | 20 - 30 | 3 |
| Lasagne / Cannelloni, čerstvé | 170 - 190 | 35 - 45 | 2 |
| Lasagne / Cannelloni, mražené | 160 - 180 | 40 - 60 | 2 |
| Pečený sýr | 170 - 190 | 20 - 30 | 3 |
| Kuřecí křídla | 190 - 210 | 20 - 30 | 2 |

11.13 Rozmrazování






Odstraňte obal z potravin a potraviny poté položte na talíř.

Potraviny ničím nezakrývejte, abyste neprodloužili dobu rozmrazování.

Připravujete-li velké porce jídla, na dno vnitřku trouby položte obrácený prázdný

talíř. Jídlo vložte do hluboké nádoby a položte ji na talíř v troubě. V případě potřeby vyjměte drážky na rošty.

Použijte první polohu roštu.

|  |  (kg) |  (min) Čas k rozmrazení |  (min) Následující doba rozmrazování |  |
|---|---|--|---|---|
| Kuře | 1 | 100 - 140 | 20 - 30 | V polovině doby obraťte. |
| Maso | 1 | 100 - 140 | 20 - 30 | V polovině doby obraťte. |
| Pstruh | 0.15 | 25 - 35 | 10 - 15 | - |
| Jahody | 0.3 | 30 - 40 | 10 - 20 | - |
| Máslo | 0.25 | 30 - 40 | 10 - 15 | - |
| Smetana | 2 x 0,2 | 80 - 100 | 10 - 15 | Smetanu našlehejte, když je stále ještě místy lehce zmražená. |
| Zdobení dort | 1.4 | 60 | 60 | - |

11.14 Zavařování

Použijte funkci Spodní ohřev.

Pro zavařování používejte pouze zavařovací sklenice, které jsou na trhu dostupné ve stejné velikosti.

Sklenice se šroubovacím uzávěrem nebo bajonetovým uzávěrem nejsou vhodné.

Použijte první polohu roštu.

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).

Nastavte teplotu 160 - 170 °C.

|  MĚKKÉ OVOCE |  (min) Doba zavařování do začátku perlení |
|--|--|
| Jahody / Borůvky / Maliny / Zralý an-grešt | 35 - 45 |

|  PEC-KOVINY |  (min) Doba zavařování do začátku perlení |  (min) Další vaření při 100 °C |
|--|--|---|
| Broskve / Kdoule / Švestky | 35 - 45 | 10 - 15 |

|  ZE- LENINA |  (min) Doba za- vařování do začátku perlení |  (min) Další vaře- ní při 100 °C |
|---|--|--|
| Mrkev | 50 - 60 | 5 - 10 |
| Okurky | 50 - 60 | - |
| Smíšená na- kládaná ze- lenina | 50 - 60 | 5 - 10 |
| Kedluben / Hrášek / Chřest | 50 - 60 | 15 - 20 |



11.15 Dehydratace - Právý horký vzduch



Přikryjte plechy na pečení papírem odolným proti mastnotě nebo pečicím papírem.

Lepších výsledků dosáhnete tak, že troubu zastavíte v polovině doby sušení a pro dosušení otevřete dvířka a nechte ji jednu noc vychladnout.




V případě 1 plechu na pečení použijte třetí polohu roštu.

11.16 Pečicí sonda



|  HOVĚZÍ |  Teplota středu pokrmu (°C) | | |
|--|--|------------------------|----------------------|
| | Nepropečené | Středně pro- pečené | Dobře prope- čené |
| Hovězí pečeně | 45 | 60 | 70 |
| Hovězí svičková | 45 | 60 | 70 |



|  HOVĚZÍ |  Teplota středu pokrmu (°C) | | |
|--|--|------------------------|------|
| | Méně | Středně pro- pečené | Více |
| Sekaná | 80 | 83 | 86 |



V případě 2 plechů na pečení použijte první a čtvrtou polohu roštu.



|  ZELENI- NA |  (°C) |  (h) |
|---|--|--|
| Fazole | 60–70 | 6–8 |
| Papriky | 60–70 | 5–6 |
| Polévková zeleni- na | 60–70 | 5–6 |
| Houby | 50–60 | 6–8 |
| Byliny | 40–50 | 2–3 |



Nastavte teplotu NA 60–70 °C.



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



|  VEPŘOVÉ |  Teplota středu pokrmu (°C) | | |
|--|--|-------------------|------|
| | Méně | Středně propečené | Více |
| Šunka / Pečeně | 80 | 84 | 88 |
| Hřbetní kotleta / Vepřová kýta, uzená / Vepřová kýta, pošírovaná | 75 | 78 | 82 |



|  TELECÍ |  Teplota středu pokrmu (°C) | | |
|---|--|-------------------|------|
| | Méně | Středně propečené | Více |
| Telecí pečeně | 75 | 80 | 85 |
| Telecí koleno | 85 | 88 | 90 |



|  SKOPOVÉ/JEHNĚČÍ |  Teplota středu pokrmu (°C) | | |
|--|--|-------------------|------|
| | Méně | Středně propečené | Více |
| Skopová kýta | 80 | 85 | 88 |
| Skopový hřbet | 75 | 80 | 85 |
| Jehněčí pečeně / Jehněčí kýta | 65 | 70 | 75 |



|  ZVĚŘINA |  Teplota středu pokrmu (°C) | | |
|--|---|-------------------|------|
| | Méně | Středně propečené | Více |
| Zaječí hřbet / Hřbet z vysoké zvěře | 65 | 70 | 75 |
| Zaječí kýta / Zajíc, celý / Kýta z vysoké zvěře | 70 | 75 | 80 |



|  DRŮBEŽ |  Teplota středu pokrmu (°C) | | |
|---|--|-------------------|------|
| | Méně | Středně propečené | Více |
| Kuře | 80 | 83 | 86 |

|  DRŮBEŽ |  Teplota středu pokrmu (°C) | | |
|---|--|------------------------|------|
| | Méně | Středně pro- pečené | Více |
| Kachna, celá / půlka / Krůta, ce- lá / prsa | 75 | 80 | 85 |
| Kachna, prsa | 60 | 65 | 70 |

|  RYBA (LOSOS, PSTRUH, CANDÁT) |  Teplota středu pokrmu (°C) | | |
|---|--|------------------------|------|
| | Méně | Středně pro- pečené | Více |
| Ryba, celá / velká / dušená / Ry- ba, celá / velká / pečená | 60 | 64 | 68 |

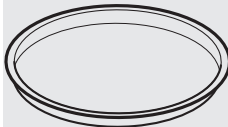
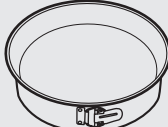


|  DUŠENÁ/ZAPÉKANÁ JÍ- DLA - PŘEDVAŘENÁ ZELENÍ- NA |  Teplota středu pokrmu (°C) | | |
|--|--|------------------------|------|
| | Méně | Středně pro- pečené | Více |
| Dušená cuketa / Dušená brokoli- ce / Dušený fenýkl | 85 | 88 | 91 |

|  DUŠENÁ/ZAPÉKANÁ JÍ- DLA - PIKATNÍ |  Teplota středu pokrmu (°C) | | |
|--|--|------------------------|------|
| | Méně | Středně pro- pečené | Více |
| Zapečené cannelloni / Lasagne / Zapečené těstoviny | 85 | 88 | 91 |

|  DUŠENÁ/ZAPÉKANÁ JÍ- DLA - SLADKÁ |  Teplota středu pokrmu (°C) | | |
|---|--|------------------------|------|
| | Méně | Středně pro- pečené | Více |
| Dušené jídlo s bílým chlebem, s ovocem / bez ovoce / Dušené jí- dlo s rýžovou kaší, s ovocem / bez ovoce / Dušené jídlo se slad- kými nudlemi | 80 | 85 | 90 |

11.17 Vlhký konvekční vzduch - doporučená příslušenství




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

| | | | |
|---|---|---|--|
|  |  |  |  |
| Plech na pizzu | Zapékací mísa | Pečicí šálky | Dortový korpus |
| Tmavý, nereflexní Průměr 28 cm | Tmavý, nereflexní Průměr 26 cm | Keramika Průměr 8 cm, výška 5 cm | Tmavý, nereflexní Průměr 28 cm |

11.18 Vlhký konvekční vzduch







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







Použijte třetí polohu roštu.



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

11.19 Informace pro zkušební

Testy podle normy: EN 60350, IEC 60350.

|  PEČENÍ NA JEDNÉ ÚROVNI. Pečení ve formě | | | | |
|--|---|---|--|---|
|  |  |  (°C) |  (min) |  |
| Piškotová buchta bez tuku | Pravý horký vzduch | 140 - 150 | 35 - 50 | 2 |
| Piškotová buchta bez tuku | Horní/spodní ohřev | 160 | 35 - 50 | 2 |
| Jablečný koláč, 2 formy, Ø 20 cm | Pravý horký vzduch | 160 | 60 - 90 | 2 |
| Jablečný koláč, 2 formy, Ø 20 cm | Horní/spodní ohřev | 180 | 70 - 90 | 1 |

|  PEČENÍ NA JEDNÉ ÚROVNI. Sušenky | | | | |
|--|---|---|--|--|
|  Použijte třetí polohu roštu. | | | | |
|  |  |  (°C) |  (min) | |
| Máslové sušenky / Pruhy těsta | Pravý horký vzduch | 140 | 25 - 40 | |
| Máslové sušenky / Pruhy těsta, předehřejte prázdnou troubu | Horní/spodní ohřev | 160 | 20 - 30 | |
| Malé koláčky, 20 kousků na plech, předehřejte prázdnou troubu | Pravý horký vzduch | 150 | 20 - 35 | |
| Malé koláčky, 20 kousků na plech, předehřejte prázdnou troubu | Horní/spodní ohřev | 170 | 20 - 30 | |

|  PEČENÍ NA VÍCE ÚROVNÍCH. Sušenky | | | | |
|---|---|---|--|---|
|  |  |  (°C) |  (min) |  |
| Máslové sušenky / Pruhy těsta | Pravý horký vzduch | 140 | 25 - 45 | 1 / 4 |



PEČENÍ NA VÍCE ÚROVNÍCH. Sušenky



(°C)



(min)



Malé koláčky, 20 kousků na plech, předehřejte prázdnou troubu

Pravý horký vzduch

150

23 - 40

1 / 4

Piškotová buchta bez tuku

Pravý horký vzduch

160

35 - 50

1 / 4



GRIL



Předehřejte prázdnou troubu po dobu pěti minut.



Gril s maximálním nastavením teploty.



(min)



Topinky

Gril

1 - 3

5

Hovězí steak, v polovině doby obraťte

Gril

24 - 30

4



VELKOPLOŠNÝ GRIL



Předehřejte prázdnou troubu po dobu tří minut.



Gril s maximálním nastavením teploty.



Použijte čtvrtou polohu roštu.



(min)

1. strana

2. strana

Hamburgery

8 - 10

6 - 8

Topinky

1 - 3

1 - 3

12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

12.1 Poznámky k čištění



Čistící prostředky

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

Kovové plochy očistěte pomocí čistícího roztoku.

Skvrny vyčistěte pomocí šetrného čistícího prostředku.



Každodenní použití

Vnitřek trouby očistěte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídel může způsobit požár.

Neuchovávejte potraviny v troubě déle než 20 minut. Osušte vnitřek měkkým hadrem po každém použití.



Příslušenství

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

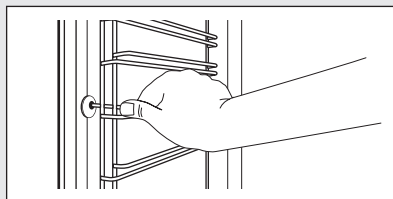
Nepřílnavé příslušenství nečistěte pomocí abrazivních čistících prostředků nebo ostrých předmětů.

12.2 Jak vyjmout: Drážky na rošty

K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty.

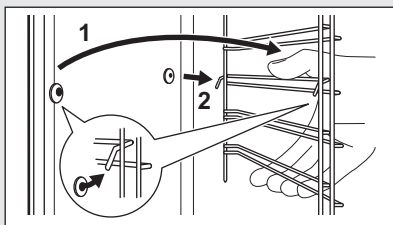
Krok 1 Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.

Krok 2 Odtáhněte přední část drážek na rošty od stěny trouby.



Krok 3 Odtáhněte zadní konec drážek na rošty od stěny trouby a vytáhněte je ven.

Krok 4 Drážky na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí. Zarážky na teleskopických výsuvech musí směřovat dopředu.



12.3 Pokyny k použití: Pyrolytické čištění

Vyčistěte troubu pomocí pyrolytického čištění.



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí popálení.



POZOR!

Jsou-li ve stejné skříni instalovány další spotřebiče, nepoužívejte je současně s touto funkcí. Trouba by se mohla poškodit.

Před pyrolytickým čištěním:

Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.

Vyjměte všechno příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.

Dno trouby a vnitřní sklo dvířek otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.

| Krok 1 | Krok 2 | Krok 3 |
|-----------------|---|--|
| Zapněte troubu. | <input type="checkbox"/> – opakovaně stiskněte. Na displeji se zobrazí: "Pyro", číslo programu čištění. | ∧, ∨ – stisknutím nastavte režim čištění. Stiskněte: OK. |
| Funkce | Režim čištění | Délka |
| 1 | Lehké čištění | 1 h |
| 2 | Normální čištění | 1 h 30 min |
| 3 | Důkladné čištění | 3 h |

i Když se spustí čištění, dvířka trouby se zablokují a osvětlení je vypnuté.

Chcete-li zastavit čištění před jeho dokončením, vypněte troubu. Dvířka trouby zůstanou zablokována, dokud trouba nevychladne.

Po ukončení čištění:

Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.

Vnitřek trouby vyčistěte měkkým hadříkem.

Ze dna trouby odstraňte veškeré zbytky.

12.4 Připomínka čištění

Upozorní vás na to, kdy troubu vyčistit pomocí pyrolytického čištění.

■ ■ ■ ■ - bliká na displeji 10 sekund po každém zapnutí a vypnutí trouby.

Připomínku lze vypnout. Viz „Používání nabídky nastavení“ v části „Doplňkové funkce“.

12.5 Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka

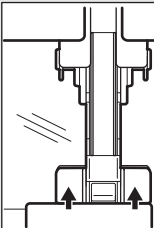
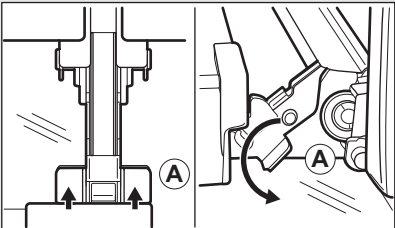
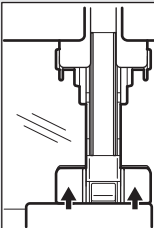
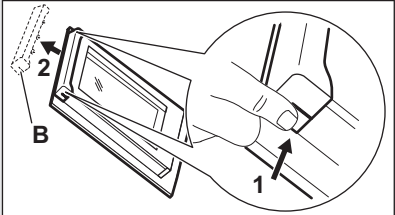
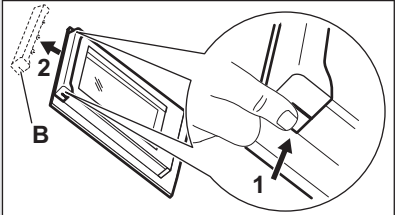
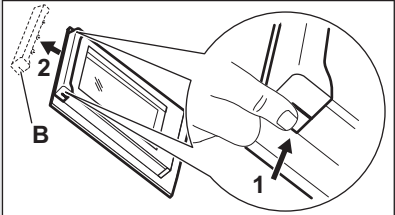
Dvířka a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat. Počet skleněných panelů se liší dle modelu.



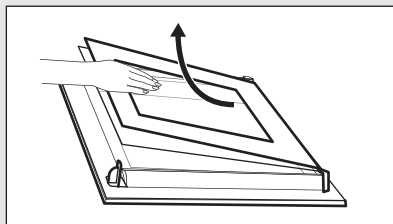
VAROVÁNÍ!
Dvířka jsou těžká.



POZOR!
Se sklem manipulujte opatrně, především u hran předního skleněného panelu. Sklo může prasknout.

| | |
|---|--|
| <p>Krok 1 Zcela otevřete dvířka.</p> |  |
| <p>Krok 2 Nadzdvihněte a stiskněte upínací páčky (A) na obou dveřních závěsech až na doraz.</p> |  |
| <p>Krok 3 Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (přibližně do úhlu 70°). Podržte dvířka na obou stranách a vytáhněte je směrem šikmo vzhůru od trouby. Dvířka položte vnější stranou dolů na měkkou látku na rovné podložce.</p> |  |
| <p>Krok 4 Uchopte okrajovou lištu (B) na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.</p> |  |
| <p>Krok 5 Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a vyjměte ji.</p> |  |
| <p>Krok 6 Uchopte skleněné panely jednu po druhé na jejich horní straně a vytáhněte je z drážek směrem nahoru.</p> |  |

Krok 7 Skleněný panel omyjte vodou s mycím prostředkem. Skleněný panel pečlivě osušte. Skleněné panely nemýjte v myčce nádobí.



Krok 8 Po čištění proveďte výše uvedené kroky v opačném pořadí.

Krok 9 Nejprve nainstalujte menší a potom větší panel a dvířka.

12.6 Jak vyměnit: Osvětlení



VAROVÁNÍ!

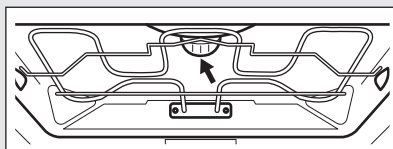
Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
Žárovka může být horká.

Před výměnou osvětlení:

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

Horní žárovka

Krok 1 Skleněným krytem otočte a sejměte jej.

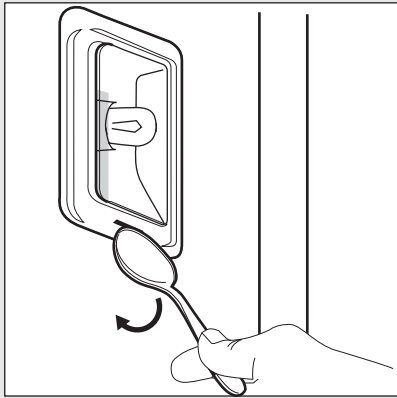


Krok 2 Skleněný kryt vyčistěte.

Krok 3 Žárovku vyměňte za vhodnou žárovku žáruvzdornou do 300 °C.

Krok 4 Nasadte skleněný kryt.

Boční žárovka

| | | |
|---------------|---|--|
| Krok 1 | Odstraněním levé drážky na rošt zpřístupníte žárovku. |  |
| Krok 2 | Pomocí úzkého, tupého předmětu (např. čajové lžičky) odstraňte skleněný kryt. | |
| Krok 3 | Skleněný kryt vyčistěte. | |
| Krok 4 | Žárovku vyměňte za vhodnou žárovku žárovzdornou do 300 °C. | |
| Krok 5 | Nasadte skleněný kryt. | |
| Krok 6 | Namontujte levé drážky na rošty. | |

13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

**VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

13.1 Co dělat, když...

| Problém | Možná příčina | Řešení |
|------------------------------------|--|---|
| Troubu nelze zapnout ani používat. | Trouba není zapojená do elektrické sítě nebo je připojena nesprávně. | Zkontrolujte, zda je trouba správně zapojená do elektrické sítě (viz schéma zapojení, je-li k dispozici). |
| Trouba nehřeje. | Trouba je vypnutá. | Zapněte troubu. |
| Trouba nehřeje. | Dveře nejsou správně zavřené. | Zcela dvířka zavřete. |
| 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. | Je spálená pojistka. | Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka spaluje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře. |

| Problém | Možná příčina | Řešení |
|---|--|---|
| Osvětlení nefunguje. | Vadná žárovka. | Vyměňte žárovku. |
| Jestliže je spotřebič vypnutý, na displeji se nezobrazuje čas. | Displej je vypnutý. | Současným stisknutím ⊕ a ∧ displej znovu zapnete. |
| Pečicí sonda nefunguje. | Zástrčka pečicí sondy není správně zasunuta do zásuvky. | Zástrčku pečicí sondy zasuňte co nejhlouběji do zásuvky. |
| Dokončení jídel trvá příliš dlouho nebo se jídla připraví příliš rychle. | Teplota je příliš vysoká nebo nízká. | Nastavte teplotu podle potřeby. Řiďte se pokyny v návodu k použití. |
| Na jídle a uvnitř trouby se usazuje pára a kondenzát. | Nechali jste jídlo v troubě příliš dlouho. | Po dokončení přípravy nechte jídla v troubě déle než 15 - 20 minut. |
| Na displeji se zobrazí „C2“. | Chcete spustit funkci pyrolytického čištění nebo rozmrazování, ale neodpojili jste zástrčku pečicí sondy ze zásuvky. | Vytáhněte zástrčku pečicí sondy ze zásuvky. |
| Na displeji se zobrazí „C3“. | Čistící funkce nefunguje. Nezavřeli jste plně dvířka nebo je zámek dvířek vadný. | Zcela dvířka zavřete. |
| Na displeji se zobrazuje „F102“. | <ul style="list-style-type: none"> • Nezavřeli jste plně dvířka. • Zámek dvířek je vadný. | <ul style="list-style-type: none"> • Zcela dvířka zavřete. • Troubu vypněte a znovu zapněte prostřednictvím domovní pojistky nebo ochranného spínače v pojistkové skříňce. • Pokud se „F102“ na displeji zobrazí znovu, kontaktujte oddělení péče o zákazníky. |
| Na displeji se zobrazuje chybový kód, který není uvedený v tabulce. | Jedná se o závadu na elektroinstalaci. | <ul style="list-style-type: none"> • Troubu vypněte a znovu zapněte prostřednictvím domovní pojistky nebo ochranného spínače v pojistkové skříňce. • Pokud se chybový kód na displeji zobrazí znovu, kontaktujte oddělení péče o zákazníky. |
| Spotřebič je zapnutý, ale nehřeje. Ventilátor nefunguje. Na displeji se zobrazí "Demo". | Je zapnutý režim demo. | Viz „Používání nabídky nastavení“ v části „Doplňkové funkce“. |

13.2 Servisní údaje

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

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

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

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

14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

14.1 Informace o výrobku a list s údaji o výrobku*

| | | |
|--|--|---------|
| Název dodavatele | Electrolux | |
| Označení modelu | COE7P31X 944184841 EOE7P31Z 944184893 | |
| Index energetické účinnosti | 81.2 | |
| Třída energetické účinnosti | A+ | |
| Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim | 1.09 kWh/cyklus | |
| Spotřeba energie se standardním zatížením, intenzivní horkovzdušný režim | 0.69 kWh/cyklus | |
| Počet pečicích prostorů | 1 | |
| Tepelný zdroj | Elektrická energie | |
| Objem | 71 l | |
| Typ trouby | Vestavná trouba | |
| Hmotnost | COE7P31X | 36.0 kg |
| | EOE7P31Z | 36.0 kg |

* Pro Evropskou unii v souladu se směrnicemi EU 65/2014 a 66/2014.
Pro Běloruskou republiku v souladu s STB 2478-2017, příloha G; STB 2477-2017, dodatky A a B.
Pro Ukrajinu v souladu s 568/32020.

Třída energetické účinnosti neplatí pro Rusko.

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 zavřena. Během přípravy jídla neotvírejte dvířka trouby 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 nepředehřívejte.

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

Horkovzdušné pečení

Je-li to možné, pro úsporu energie použijte 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.


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

Vypnutí displeje

Displej můžete vypnout. Současně stisknete a podržte tlačítka  a . Chcete-li displej zapnout, opakujte stejný postup.

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. Spotřebiče odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

www.electrolux.com/shop



867352924-B-452020

