

COE7P31X
EOE7P31Z



CS Trouba

Návod k použití



Electrolux

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	4
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....	7
4. OVLÁDACÍ PANEL.....	8
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	10
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	10
7. FUNKCE HODIN.....	12
8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY.....	14
9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	16
10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	19
11. TIPY A RADY.....	21
12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	36
13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	39
14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	41

MYSLÍME NA VÁS

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

Vítá Vás Electrolux.

Navštivte naše stránky ohledně:



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



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



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

www.electrolux.com/shop

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

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

 Upozornění / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo vedením, které zohledňuje bezpečný provoz spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče.
- 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 části jsou horké.
- Pokud je spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

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

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.

2.2 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 přívodní 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



VAROVÁNÍ!

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

2.3 Použití spotřebiče

- 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.

- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
 - Nepokládejte nádobí či jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
 - Na dno vnitřku spotřebiče nepokládejte hliníkovou fólii.

- Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
- Po dokončení pečení nenechávejte vlhká jídla ve spotřebiči.
- Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Při pečení vlhkých koláčů použijte 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.
- Vytřete 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 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 čisticího procesu u všech pyrolytických trub.
 - Během chodu pyrolytického čištění odstraňte z blízkosti trouby všechna domácí zvířata (obzvláště ptačtvo) 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 nepřílnavého 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, malé děti nebo osoby se zdravotními problémy.

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



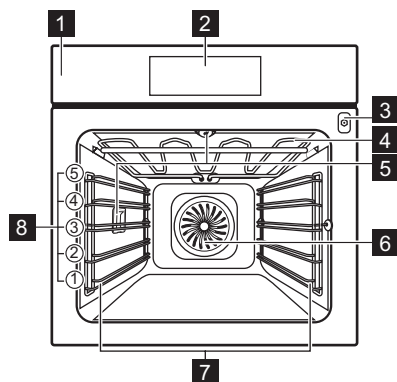
VAROVÁNÍ!

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

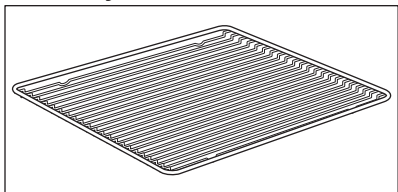
3.1 Celkový pohled



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

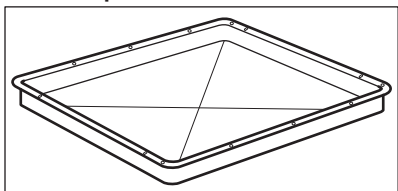
3.2 Příslušenství

Tvarovaný rošt



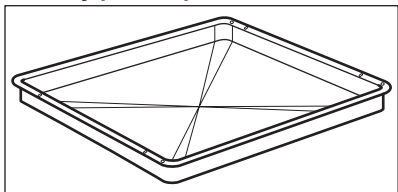
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.

Plech na pečení



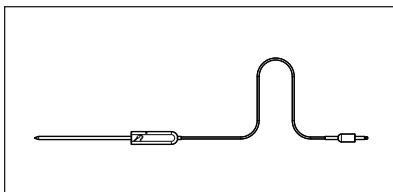
Na koláče a sušenky.

Hluboký pekáč / plech



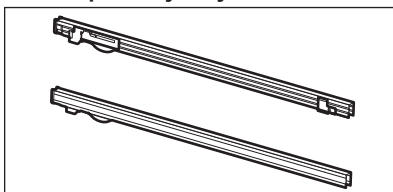
K pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.

Pečicí sonda



K měření teploty uvnitř pokrmu.

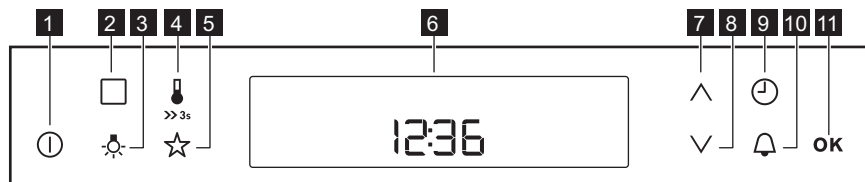
Teleskopické výsuvy



K snazšímu vkládání a vyjímání plechů a tvarovaného roštu.









4. OVLÁDACÍ PANEL

4.1 Elektronický programátor

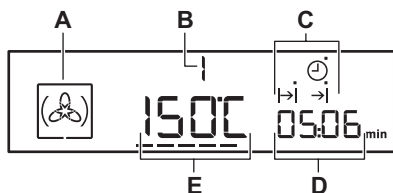


K ovládání spotřebiče používejte senzorová tlačítka.

Senzo- rové tla- čítka	Funkce	Popis
1	ZAP/VYP	Slouží k zapnutí a vypnutí trouby.


Senzo- rové tlačítko	Funkce	Popis
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 a kontrole teploty vnitřku trouby nebo teploty pečicí sondy (je-li součástí výbavy). Při stisknutí a podržení na tři sekundy, vypne či zapne funkci Rychlé zahřátí.
5 	MŮJ OBLÍBENÝ PROGRAM	Slouží k uložení vašeho oblíbeného programu. Použijte k přímému přístupu k vašim oblíbeným programům; i u 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	Slouží k nastavení funkce Minutka.
11 OK	OK	Slouží k potvrzení výběru nebo nastavení.






4.2 Displej



- A. Symbol pečicí funkce
- B. Číslo pečicí 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.

Symbol	Název	Popis
☆	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.



Nastavení Denního času viz kapitola „Funkce hodin“.

Viz část „Čištění a údržba“.

Před prvním použitím trouby i příslušenství vyčistěte. Příslušenství a vyjímatelné drážky vložte zpět do jejich původní polohy.

5.1 První čištění

Z trouby odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.






6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ









VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Pečicí funkce

Funkce trouby	Použití
 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 (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.




Funkce trouby	Použití
 Vlhký horkovzduch	Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Pokyny k přípravě viz kapitola „Tipy a rady“, Vlhký horkovzduch. 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.
 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 plochých pokrmů a opékání chleba.

Funkce trouby	Použití
 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.



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

6.2 Nastavení 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 OK 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.

6.3 Změna teploty

Stisknutím  nebo  změníte teplotu v krocích po 5 °C.

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.

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

6.4 Zjištění teploty

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.

6.5 Rychlé Zahřátí



Pokud je spuštěná funkce rychlého zahřátí, nevkládejte 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 rozeřtání trouby.





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



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

Funkce hodin	Použití
 ODLOŽENÝ START	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. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby. Zapne se ihned, jak začne trouba hřát. MĚŘIČ ČASU se nezapne, když je nastavená funkce TRVÁNÍ a UKONČENÍ.







7.2 Nastavení a změna času


Po prvním připojení k síťovému napájení vyčkejte, dokud se na displeji nezobrazí **h** a **12:00**. "12" bliká.

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

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

7.3 Nastavení funkce TRVÁNÍ





1. Nastavte pečicí funkci a teplotu.
2. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .
3. Použijte  nebo  k nastavení minut TRVÁNÍ.
4. Stiskněte OK nebo se funkce TRVÁNÍ automaticky spustí po pěti sekundách.
5. Použijte  nebo  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  a nastavení času. Trouba se vypne.

7. Zvukový signál vypnete stisknutím některého ze senzorových tlačítek.

8. Vypněte troubu.







7.4 Nastavení funkce UKONČENÍ


1. Nastavte pečicí funkci a teplotu.
2. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .
3. Použijte  nebo  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  a nastavení času. Trouba se vypne automaticky.

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

7.5 Nastavení funkce ODLOŽENÉHO STARTU

1. Nastavte pečicí funkci a teplotu.
2. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .
3. Použijte  nebo  k nastavení minut TRVÁNÍ.
4. Stiskněte OK.
5. Použijte  nebo  k nastavení hodin TRVÁNÍ.
6. Stiskněte OK.

Na displeji bliká .

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 Odloženého startu 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 Nastavení: Minutka

1. Stiskněte \hookrightarrow .

8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY



VAROVÁNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

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

Na displeji bliká \hookrightarrow a „00“.

2. Pomocí \hookrightarrow můžete přepínat mezi funkcemi. Nejprve nastavte sekundy, poté minuty a hodiny.
3. Stiskněte \wedge nebo \vee k nastavení MINUTKY a \hookrightarrow k potvrzení.
4. Stiskněte OK nebo se funkce MINUTKA po pěti sekundách spustí automaticky.
5. Zvukový signál vypnete stisknutím některého ze sensorových tlačítek.

7.7 MĚŘIČ ČASU

1. Měřič času vynulujete opětovným stisknutím \vee a \wedge .
2. Až se na displeji zobrazí „00:00“, měřič času začne znovu počítat.

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

8.1 Automatické programy

Číslo programu	Název programu
1	HOVĚZÍ PEČENĚ
2	VEPŘOVÁ PEČENĚ
3	CELÉ KUŘE
4	PIZZA
5	MUFFIN
6	SLANÝ LOTRINSKÝ KOLÁČ
7	BÍLÝ CHLĚB

Číslo programu	Název programu
8	ZAPEČENÉ BRAMBORY
9	LASAGNE

8.2 Online recepty



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

8.3 Automatické programy

1. Zapněte spotřebič.
 2. Stiskněte .
- Na displeji se zobrazí číslo automatického programu (1 – 9).
3. K volbě automatického programu použijte \wedge nebo \vee .
 4. Stiskněte OK nebo pět sekund počkejte, dokud se spotřebič sám nespustí.
 5. Po uplynutí nastaveného času zazní na dvě minuty zvukový signál.
Symbol $\rightarrow|$ bliká.
 6. Zvukový signál vypnete stisknutím jakéhokoliv sensorového tlačítka.
 7. Vypněte spotřebič.

8.4 Automatické programy se zadáním váhy

Trouba vypočítá čas pečení podle zadané váhy masa.

1. Zapněte spotřebič.
2. Stiskněte .
3. Pomocí \wedge nebo \vee nastavte program se zadáním váhy.


Na displeji se zobrazuje: doba pečení, symbol trvání $\rightarrow|$ 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 \wedge nebo \vee . Stiskněte OK.
6. Po uplynutí nastaveného času zazní na dvě minuty zvukový signál. $\rightarrow|$ bliká.
7. Zvukový signál vypnete stisknutím jakéhokoliv sensorového tlačítka.
8. Vypněte spotřebič.

8.5 Automatické programy s pečicí sondou (vybrané modely)

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

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

Na displeji se zobrazí doba pečení, $\rightarrow|$ a .

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

9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

9.1 Pečicí sonda

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

Je nutné nastavit dvě teploty:

- teplota trouby (minimálně 120 °C),
- teplota ve středu pokrmu.



POZOR!

Používejte pouze dodávanou pečicí sonda a originální náhradní díly.

Pokyny k dosažení nejlepších výsledků:

- Přísady by měly mít pokojovou teplotu.
- Pečicí sonda nelze použít pro tekuté pokrmy.
- Během pečení musí pečicí sonda zůstat zasunutá v pokrmu a její zástrčka v zásuvce.
- Použijte doporučená nastavení teploty ve středu pokrmu. Viz kapitola „Tipy a rady“.




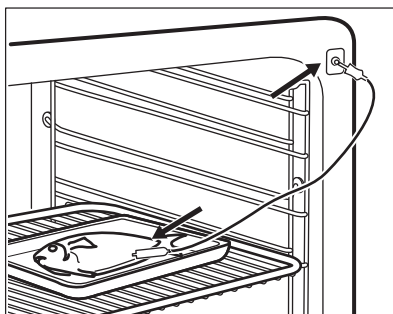
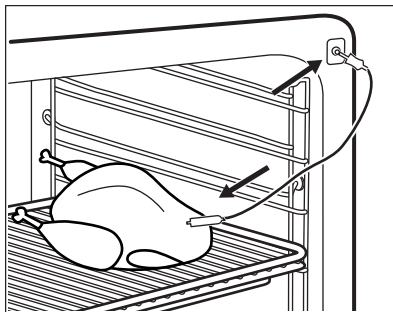
Trouba vypočítá přibližnou dobu přípravy, která se může změnit.






Když zasunete pečicí sonda 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.
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.




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



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.

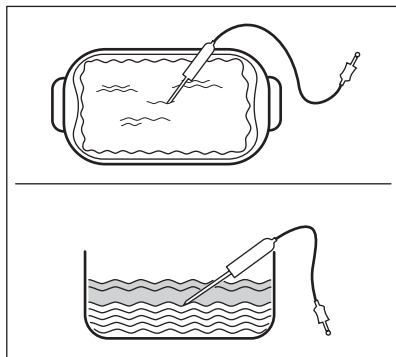


VAROVÁNÍ!

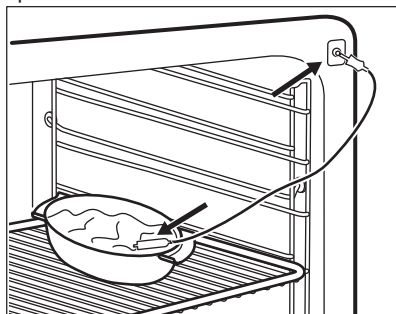
Pečicí sonda může být velmi horká a hrozí nebezpečí popálenin. Při vytahování zástrčky pečicí sondy a vyjmutí sondy z pokrmu buďte opatrní.


Druh jídla: dušené maso



1. Zapněte spotřebič.
2. Polovinu přísad vložte do zapékací 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 zapékací misky použijte k podepření silikonové rukojeti pečicí sondy. Špička pečicí sondy by se neměla dotýkat dna zapékací 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.



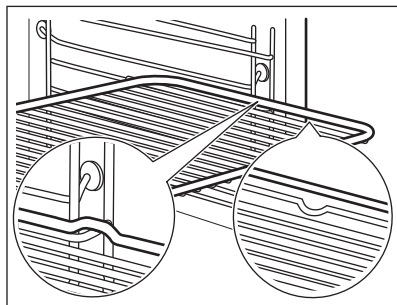
VAROVÁNÍ!

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

9.2 Vložení příslušenství

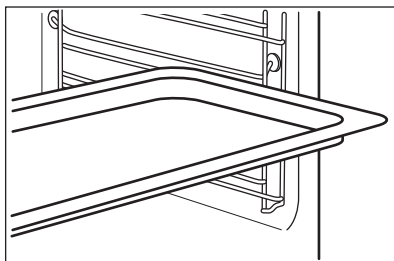
Tvarovaný rošt:

Rošt zasuněte mezi vodící lišty drážek roštů.



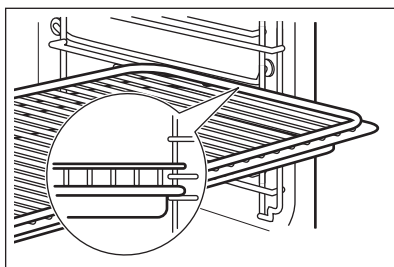
Plech na pečení / Hluboký pekáč / plech:

Plech na pečení /hluboký pekáč / plech zasuněte mezi drážky zvolené úrovně roštu.



Společně vložení tvarovaného roštu a plechu na pečení /hlubokého pekáče / plechu:

Plech na pečení /hluboký pekáč / plech zasuněte mezi drážky zvolené úrovně roštu a tvarovaný rošt v drážkách nad nimi.



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

9.3 Teleskopické výsuvy - vložení příslušenství

Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.



POZOR!

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



POZOR!

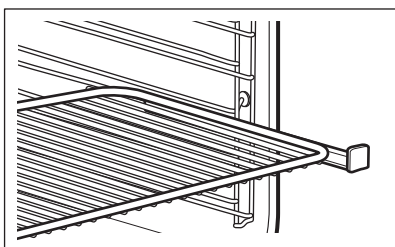
Před tím, než zavřete dvířka trouby, se ujistěte, že jste teleskopické výsuvy zcela zasunuli do trouby.

Tvarovaný rošt:

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

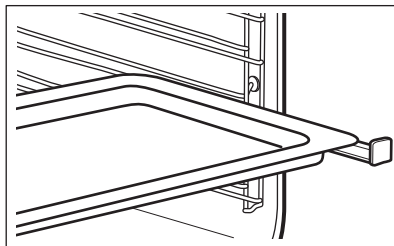


Zvýšený okraj tvarovaného roštu funguje jako speciální zajištění proti sklouznutí nádobí.



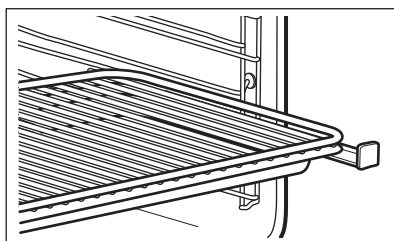
Hluboký pekáč / plech:

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



Během spuštění funkce lze měnit dobu přípravy jídla a teplotu.

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



10.2 Použití funkce dětské bezpečnostní pojistky

Funkce dětské bezpečnostní pojistky brání náhodnému použití trouby.



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



1. Tuto funkci lze zapnout i u vypnuté trouby. Nenastavujte pečící funkci.
2. Stiskněte a podržte ① po dobu tří sekund.

3. Na dvě sekundy stiskněte a podržte současně  a .
- Zazní zvukový signál.
Na displeji se zobrazí SAFE. Dvířka jsou zablokována.
K vypnutí funkce dětské bezpečnostní pojistky zopakujte krok 3.


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.

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






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

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

1. Stiskněte a podržte po dobu tří sekund.
Na displeji se zobrazí SET1 a blikající „1“.
2. Stisknutím  nebo  zvolte nastavení.
3. Stiskněte OK.
4. Stisknutím  nebo  změňte hodnotu nastavení.
5. Stiskněte OK.
K opuštění nabídky nastavení stiskněte  nebo stiskněte a podržte .

10.5 Automatické vypnutí

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

Teplota (°C)	Čas vypnutí (h)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5
200 - 245	5,5
250 - maximum	1,5

Po automatickém vypnutí spotřebič zapnete stisknutím jakéhokoliv sensorového tlačítka.

- i** Automatické vypnutí nefunguje s funkcemi: pečicí sonda, Osvětlení, Nizkoteplotní pečení, Trvání, Ukončení, Odložený start.

10.6 Jas displeje

U jasu displeje existují dva režimy:

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

sensorového tlačítka (kromě tlačítka ZAP/VYP), displej se na následujících 10 sekund přepne zpět do režimu denního jasu.

- Pokud je spotřebič vypnutý a nastavíte funkci Minutka. Když se funkce Minutka dokončí, displej se přepne zpět do režimu nočního jasu.

10.7 Chladicí ventilátor

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

11. TIPY A RADY



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.



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

11.1 Doporučení k pečení

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.

11.2 Pečení moučných jídel

Použijte vždy nejprve nižší teplotu.

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

Různě vysoké moučnický a pečivo mohou zhnědnout nerovnoměrně. Je-li zhnědnutí nerovnoměrné, není nutné měnit nastavení teploty. Rozdíly se během pečení vyrovnají.

Plechý 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.

Výsledek pečení	Možná příčina	Řešení
Koláč klesl a je mazlavý či nerovnoměrný.	Teplota trouby je příliš vysoká.	Příště nastavte o něco nižší teplotu trouby.
	Příliš krátká doba pečení.	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.	Nastavte nižší teplotu pečení a prodlužte dobu pečení.
	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

Pečení ve formě

Použití funkce: Právý Horký Vzduch.

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Dortový korpus - křehké těsto, předehřejte prázdnou troubu	170 - 180	10 - 25	2
Dortový korpus - piškotové těsto	150 - 170	20 - 25	2
Kulatý koláč / Briošky	150 - 160	50 - 70	1
Linecký koláč / Ovocné koláče	140 - 160	70 - 90	1

Pečení ve formě

Použijte první polohu roštu.

Použití funkce: Horní/spodní ohřev / Horní/Spodní Ohřev.

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Tvarohový koláč	170 - 190	60 - 90

Koláče, sladké pečivo, chléb

Použijte třetí polohu roštu.

Použití funkce: Právý Horký Vzduch.

Použijte plech na pečení.

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Drobenkový koláč	150 - 160	20 - 40
Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto), použijte hluboký pekáč / plech	150	35 - 55

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Ovocné koláče z křehkého těsta	160 - 170	40 - 80

Koláče, sladké pečivo, chléb

Předehejte prázdnou troubu.

Použití funkce: Horní/spodní ohřev / Horní/Spodní Ohřev.

Použijte plech na pečení.

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Roláda	180 - 200	10 - 20	3
Žitný chléb: 1. Začněte s: 2. Pokračujte s:	1. 230 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Máslový mandlový koláč / Cukrové koláčky	190 - 210	20 - 30	3
Krém. zákusky z list. těsta / Banánky	190 - 210	20 - 35	3
Kynutá pletýnka / 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
Vánoční štola	160 - 180	50 - 70	2

Sušenky

Použijte třetí polohu roštu.

Použití funkce: Právý Horký Vzduch.

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Sušenky z křehkého těsta	150 - 160	10 - 20

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Pečivo, předehřejte prázdnou troubu	160	10 - 25
Čajové pečivo z piškotového těsta	150 - 160	15 - 20
Malé listové pečivo, předehřejte prázdnou troubu	170 - 180	20 - 30
Čajové pečivo z kynutého těsta	150 - 160	20 - 40
Makronky	100 - 120	30 - 50

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Sněhové pusinky z vaječného bílku / Pusinky	80 - 100	120 - 150

Sušenky

Předehřejte prázdnou troubu.

Použijte třetí polohu roštu.

Použití funkce: Horní/spodní ohřev / Horní/Spodní Ohřev.

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Pečivo	190 - 210	10 - 25

11.5 Nákypy a zapékaná jídla

Použijte první polohu roštu.

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (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 / Horní/Spodní Ohřev	180 - 200	25 - 40
Rybí nákypy	Horní/spodní ohřev / Horní/Spodní Ohřev	180 - 200	30 - 60
Plněná zelenina	Pravý Horký Vzduch	160 - 170	30 - 60
Sladké nákypy	Horní/spodní ohřev / Horní/Spodní Ohřev	180 - 200	40 - 60
Zapečené těstoviny	Horní/spodní ohřev / Horní/Spodní Ohřev	180 - 200	45 - 60

11.6 Vlhký horkovzduch

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

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Zapečené těstoviny	200 - 220	45 - 55	3
Zapečené brambory	180 - 200	70 - 85	3
Moussaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasagne	180 - 200	75 - 90	3
Zapečené Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Chlebový pudink	190 - 200	55 - 70	3
Rýžový pudink	170 - 190	45 - 60	3
Jablečný koláč z piškotového těsta (kulatá koláčová forma)	160 - 170	70 - 80	3
Bílý chléb	190 - 200	55 - 70	3

11.7 Pečení na více úrovních

Použijte plechy na pečení.

Použijte funkci: Právý Horký Vzduch.

Koláče, pečivo

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	
			Dvě polohy	Tři polohy
Krém. zákusky z list. těsta / Banánky	160 - 180 , předehřejte prázdnou troubu	25 - 45	1 / 4	-
Koláč s drobenkou, suchý	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

Sušenky, malé koláčky, sladké pečivo, slané pečivo

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

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	
			Dvě polohy	Tři polohy
Malé listové pečivo	170 - 180 , předehřejte prázdnou trou- bu	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	-

11.8 Nízkoteplotní Pečení

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

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



Při použití této funkce vždy vařte bez pokličky nebo víka.

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

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Hovězí pečeně	1 000 - 1 500 g	120	120 - 150	1
Hovězí plátek	1 000 - 1 500 g	120	90 - 150	3
Telecí pečeně	1 000 - 1 500 g	120	120 - 150	1
Steaky	200 - 300 g	120	20 - 40	3

11.9 Pečení křupavého těsta pomocí funkce: Příprava Pizzy

Použijte první polohu roštu.

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Koláče	180 - 200	40 - 55

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Špenátový koláč	160 - 180	45 - 60
Slaný lotrinský koláč / Švýcarský koláč	170 - 190	45 - 55
Tvarohový koláč	140 - 160	60 - 90
Koláč s jablečnou vrstvou	150 - 170	50 - 60
Zeleninový koláč	160 - 180	50 - 60

Před přípravou předehejte prázdnou troubu.

Použijte druhou polohu roštu.

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Pizza, tenké těsto, použijte hluboký pekáč / plech	200 - 230	15 - 20
Pizza, silné těsto	180 - 200	20 - 30
Nekvašený chléb	230 - 250	10 - 20
Listové těsto s náplní	160 - 180	45 - 55
Flammekuchen	230 - 250	12 - 20

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Pirohy	180 - 200	15 - 25

11.10 Pečení masa

Používejte žáruvzdorné nádoby.

Libové maso pečte přikryté.

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.

11.11 Tabulka pro pečení masa

Použijte první polohu roštu.

Hovězí

Jídlo	Množství	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)
Dušené maso	1 - 1,5 kg	Horní/spodní ohřev / Horní/Spodní Ohřev	230	120 - 150
Hovězí pečeně nebo filet, nepropečený, předehejte prázdnou troubu	na cm tloušťky	Turbo Gril	190 - 200	5 - 6

Jídlo	Množství	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)
Hovězí pečeně nebo filet, středně propečený, předehejte prázdnou troubu	na cm tloušťky	Turbo Gril	180 - 190	6 - 8
Hovězí pečeně nebo filet, dobře propečený, předehejte prázdnou troubu	na cm tloušťky	Turbo Gril	170 - 180	8 - 10

Vepřové

Použití funkce: Turbo Gril.

Jídlo	Množství (kg)	Teplota (°C)	Čas (min)
Plecko / Krkovice / Šunka z kýty	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.

Jídlo	Množství (kg)	Teplota (°C)	Čas (min)
Telecí pečeně	1	160 - 180	90 - 120
Telecí koleno	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

Jehněčí

Použití funkce: Turbo Gril.

Jídlo	Množství (kg)	Teplota (°C)	Čas (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 / Horní/Spodní Ohřev.

Jídlo	Množství (kg)	Teplota (°C)	Čas (min)
Hřbet / Zaječí kýta, předehejte 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.

Jídlo	Množství (kg)	Teplota (°C)	Čas (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

Použití funkce: Horní/spodní ohřev / Horní/Spodní Ohřev.

Jídlo	Množství (kg)	Teplota (°C)	Čas (min)
Celá ryba	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

11.12 Gril

Do první polohy roštu zasuňte plech na zachycení šťávy.

Před přípravou předehejte prázdnou troubu.

Grilujte pouze tenké kousky masa nebo ryb.

Gril

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)		Poloha roštu
		1. strana	2. strana	
Hovězí pečeně	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Hovězí plátek	230	20 - 30	20 - 30	3
Vepřová kýta	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Telecí kýta	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)		Poloha roštu
		1. strana	2. strana	
Jehněčí hřbet	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Celá ryba , 0,5 kg - 1,0 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

Velkoplošný Gril

Vždy grilujte při maximální nastavené teplotě.

Použijte čtvrtou polohu roštu, není-li uvedeno jinak.

Jídlo	Čas (min)	
	1. strana	2. strana
Hamburgery	8 - 10	6 - 8
Vepřový plátek	10 - 12	6 - 10
Klobásy	10 - 12	6 - 8
Steaky	7 - 10	6 - 8
Topinky , použijte pátou polohu ro- štu	1 - 3	1 - 3
Topinky s oblohou	6 - 8	-

11.13 Mražené Potraviny - Pravý Horký Vzduch

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu
Mražená pizza	200 - 220	15 - 25	2
Americká mražená pizza	190 - 210	20 - 25	2
Chlazená pizza	210 - 230	13 - 25	2
Mražená pizza snack	180 - 200	15 - 30	2
Hranolky, tenké	200 - 220	20 - 30	3
Hranolky, silné	200 - 220	25 - 35	3
Americké Brambory / Krokety	220 - 230	20 - 35	3
Opečená Bramborová Kaše	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, čerstvé	170 - 190	35 - 45	2

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Lasagne / Cannelloni, mražené	160 - 180	40 - 60	2
Sýr pečený v troubě	170 - 190	20 - 30	3
Kuřecí křídla	190 - 210	20 - 30	2

11.14 Rozmrazování

Odstraňte obal z potravin a potraviny poté položte na talíř.

Použijte první polohu roštu.

Potraviny ničím nezakrývejte, abyste neprodloužili dobu rozmrazování.

Připravujete-li velké porce jídla, na dnou vnitřku trouby položte obrácený prázdný talíř. Jídlo vložte do hlubokého talíře nebo nádoby a položte je na obrácený talíř. V případě potřeby vyjměte drážky na rošty.

Jídlo	Množství (kg)	Doba rozmrazování (min)	Další čas rozmrazování (min)
Kuře, v polovině doby obraťte	1	100 - 140	20 - 30
Maso, v polovině doby obraťte	1	100 - 140	20 - 30
Pstruh	0.15	25 - 35	10 - 15
Jahody	0.3	30 - 40	10 - 20
Máslo	0.25	30 - 40	10 - 15
Smetana, smetanu našlehejte, když je stále ještě místy lehce zmražená	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15
Zdobení dort	1.4	60	60

11.15 Zavařování - Spodní ohřev

- Pro zavařování použijte pouze zavařovací sklenice, které jsou na trhu dostupné ve stejné velikosti.
- Sklenice se šroubovacím uzávěrem nebo bajonetovým uzávěrem nejsou vhodné.
- Pro tuto funkci použijte první polohu roštu odspodu.
- Na plech na pečení nedávejte více než šest litrových zavařovacích sklenic.

- Sklenice naplňte rovnoměrně a uzavřete je.
- Sklenice se nesmí navzájem dotýkat.
- Do plechu na pečení nalijte 1/2 litru vody, aby v troubě bylo dostatečné vlhko.
- Jakmile začne tekutina v prvních sklenicích perlit (u litrových sklenic asi za 35–60 minut), troubu vypněte nebo snižte teplotu na 100 °C (viz tabulka).

Měkké ovoce

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

Peckoviny

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

Zelenina

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

1) Po vypnutí spotřebiče nechte stát v troubě.

11.16 Sušení

Používejte plechy vyložené papírem odolným proti mastnotě nebo papírem na pečení.

Lepších výsledků dosáhnete, když troubu v polovině doby sušení zastavíte, otevřete dvířka a necháte ji na jednu noc vychladnout před dokončením sušení.

Zelenina

Pro jeden plech použijte třetí polohu roštu.

Pro dva plechy použijte první a třetí polohu roštu.

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (hod)
Fazole	60 - 70	6 - 8

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (hod)
Papriky	60 - 70	5 - 6
Polévková zelenina	60 - 70	5 - 6
Houby	50 - 60	6 - 8
Byliny	40 - 50	2 - 3

Ovoce

Nastavte teplotu 60 - 70 °C.

Pro jeden plech použijte třetí polohu roštu.

Pro dva plechy použijte první a třetí polohu roštu.

Jídlo	Čas (hod)
Švestky	8 - 10
Meruňky	8 - 10

Jídlo	Čas (hod)
Jablečné plátky	6 - 8
Hrušky	6 - 9

11.17 Pečicí sonda

Hovězí	Teplota středu pokrmu (°C)		
	Nepropečený	Středně Propečené	Dobře propečené
Hovězí pečeně	45	60	70
Hovězí svíčková	45	60	70

Hovězí	Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně Propečené	Více
Sekaná	80	83	86

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
Kachna, celá / půlka / Krůta, celá / prsa	75	80	85
Kachna, prsa	60	65	70

Ryba (losos, pstruh, candát)	Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně Propečené	Více
Ryba, celá / velká / dušená / Ryba, celá / velká / pečená	60	64	68

Dušená jídla - Předvařená zelenina	Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně Propečené	Více
Dušená cuketa / Dušená brokolice / Dušený fenýkl	85	88	91

Dušená jídla - Slaná	Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně Propečené	Více
Zapečené Cannelloni / Lasagne / Zapečené těstoviny	85	88	91

Dušená jídla - Sladká	Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně Propečené	Více
Dušené jídlo s bílým chlebem, s ovocem / bez ovoce / Dušené jídlo s rýžovou kaší, s ovocem / bez ovoce / Dušené jídlo se sladkými nudlemi	80	85	90

11.18 Informace pro zkušební

Testy podle normy EN 60350 a IEC 60350.

Pečení na jedné úrovni. Pečení ve formě

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Piškotová buchta bez tuku	Pravý Horký Vzduch	140 - 150	35 - 50	2
Piškotová buchta bez tuku	Horní/spodní ohřev / 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 / Horní/Spodní Ohřev	180	70 - 90	1

Pečení na jedné úrovni. Sušenky

Použijte třetí polohu roštu.

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)
Máslové sušenky / Prouzky těsta	Pravý Horký Vzduch	140	25 - 40
Máslové sušenky / Prouzky těsta, předehejte prázdnou troubu	Horní/spodní ohřev / Horní/Spodní Ohřev	160	20 - 30
Malé koláčky, 20 kousků na plech, předehejte prázdnou troubu	Pravý Horký Vzduch	150	20 - 35
Malé koláčky, 20 kousků na plech, předehejte prázdnou troubu	Horní/spodní ohřev / Horní/Spodní Ohřev	170	20 - 30

Pečení na více úrovních. Sušenky

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	
				Dvě polohy	Tři polohy
Máslové sušenky / Proužky těsta	Pravý Horký Vzduch	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Malé koláčky, 20 kousků na plech, předehejte prázdnou troubu	Pravý Horký Vzduch	150	23 - 40	1 / 4	-

Gril

Předehejte prázdnou troubu po dobu pěti minut.

Gril s maximálním nastavením teploty.

Jídlo	Funkce	Čas (min)	Poloha roštu
Topinky	Gril	1 - 3	5
Hovězí steak, v polovině doby obraťte	Gril	24 - 30	4

Velkoplošný Gril

Předehejte prázdnou troubu po dobu tří minut.

Gril s maximálním nastavením teploty.

Použijte čtvrtou polohu roštu.

Jídlo	Čas (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

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

K čištění kovových ploch používejte speciální čisticí prostředek.

Vnitřek trouby čistěte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídel může

způsobit požár. Riziko je vyšší u grilovacího pekáče.

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

Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.

Máte-li nepřilnavé příslušenství, nečistěte je agresivními čisticími prostředky, ostrými předměty, ani je nemyjte v myčce

nádobí. Mohlo by dojít k poškození nepřilnavého povrchu.

Po každém použití setřete z vnitřku trouby vlhkost.

12.2 Vyjmutí drážek na rošty

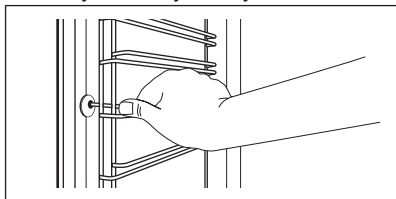
Chcete-li troubu vyčistit, odstraňte drážky na rošty.



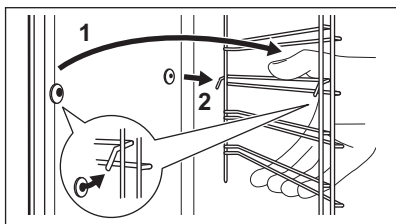
POZOR!

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 výsuvch musí směřovat dopředu.

12.3 Pyrolýza



POZOR!

Vyjměte všechno příslušenství a vyjímatelné drážky.




Proces pyrolytického čištění nemůže začít:

- Pokud jste neodpojili zástrčku pečicí sondy ze zásuvky. U některých modelů se v případě této chyby na displeji zobrazí „C2“.
- Pokud jste nezavřeli plně dvířka trouby. U některých modelů se v případě této chyby na displeji zobrazí „C3“.






POZOR!

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

Během pyrolytického čištění jsou dvířka zablokovaná. Na displeji se zobrazí symbol  a stavové čárky ukazatele tepla, dokud se dvířka neodblokují. Dvířka se odblokují, když teplota uvnitř trouby klesne na bezpečnou úroveň a pyrolytické čištění se dokončí.

Během pyrolytického čištění je osvětlení vypnuté.

1. Nejhorší nečistoty odstraňte ručně.
2. Vnitřní stranu dvířek omyjte horkou vodou, abyste zabránili připálení zbytků jídel horkým vzduchem.
3. Zapněte troubu.
4. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji nezobrazí "Pyro" a číslo čistícího programu.
5. Stiskněte OK.
6. Stisknutím  nebo  nastavte dobu čištění:


Funkce	Popis
1	1 h pro nízký stupeň zašpinění

2	1 h 30 min pro běžný stupeň zašpi- nění
3	3 h pro vyso- ký stupeň zašpinění

Pro odložení spuštění procesu čištění můžete použít funkci Ukončení.

- Potvrďte stisknutím OK.

12.4 Připomínka čištění

Při každém zapnutí a vypnutí vám spotřebič připomene potřebu pyrolytického čištění tím, že na displeji 10 sekund bliká symbol připomínky čištění .



Připomínka čištění přestane blikat:

- po dokončení pyrolytického čištění.
- když ji vypnete v základním nastavení. Viz „Používání nabídky nastavení“.

12.5 Odstranění a instalace dvířek

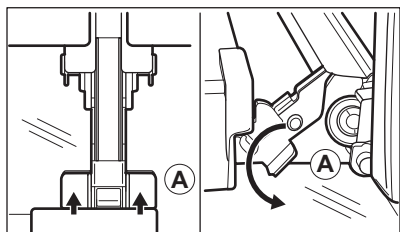
Dvířka a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat. Počet jednotlivých skleněných panelů se liší dle modelu.



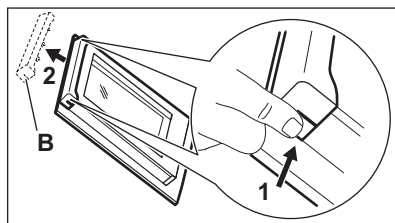
VAROVÁNÍ!

Dvířka jsou těžká.

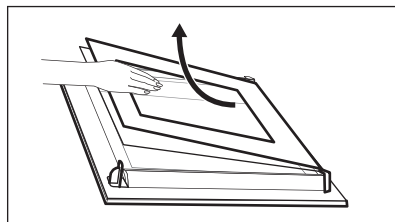
- Otevřete plně dvířka.
- Stiskněte upínací páčky (A) na obou dveřních závěsech až na doraz.



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



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



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

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

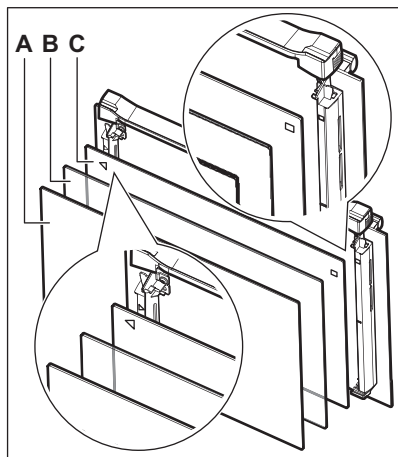


VAROVÁNÍ!

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

Dávejte pozor, abyste skleněné panely (C, B a A) nasadili zpět ve správném pořadí. Nejprve vložte panel C, který má vytištěn čtverec na levé straně a trojúhelník na pravé straně. Tyto symboly

také naleznete vyražené na rámu dveříek. Symbol trojúhelníku na skle musí odpovídat trojúhelníku na rámu dveříek a čtvercový symbol musí odpovídat příslušnému čtverci. Poté vložte zbylé dva skleněné panely.



12.6 Výměna žárovky



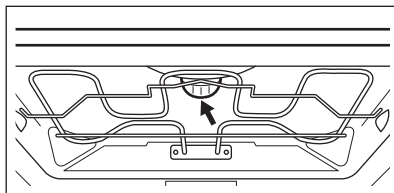
VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
Žárovka může být horká.

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

Horní žárovka

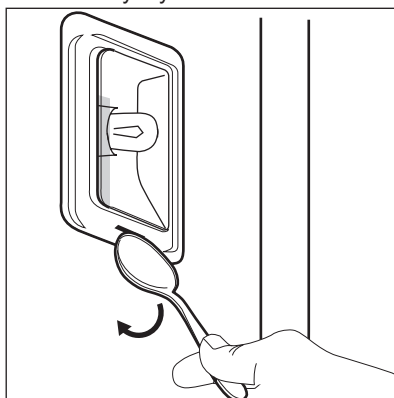
1. Skleněným krytem otočte a sejměte jej.



2. Skleněný kryt vyčistěte.
3. Žárovku vyměňte za vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
4. Nasadte skleněný kryt.

Boční žárovka

1. Odstraněním levé drážky na rošt zpřístupníte žárovku.
2. Pomocí úzkého, tupého předmětu (např. čajové lžičky) odstraňte skleněný kryt.



3. Skleněný kryt vyčistěte.
4. Žárovku vyměňte za vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
5. Nasadte skleněný kryt.
6. Namontujte levé drážky na rošty.



13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

13.1 Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Troubu nelze zapnout ani používat.	Trouba není zapojená do elektrické sítě nebo je připojena nesprávně.	Zkontrolujte, zda je trouba správně zapojená do elektrické sítě (viz schéma zapojení, je-li k dispozici).
Trouba nehřeje.	Trouba je vypnutá.	Zapněte troubu.
Trouba nehřeje.	Hodiny nejsou nastavené.	Nastavte hodiny.
Trouba nehřeje.	Nejsou provedena nutná nastavení.	Zkontrolujte, zda jsou nastavení správná.
Trouba nehřeje.	Je zapnutá funkce Automatické vypnutí.	Viz „Automatické vypnutí“.
Trouba nehřeje.	Dětská bezpečnostní pojistka je zapnutá.	Viz „Použití dětské bezpečnostní pojistky“.
Trouba nehřeje.	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.
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 nehlouběji do zásuvky.
Dokončení jídla 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.	Odpojte zástrčku pečicí sondy ze zásuvky.
Na displeji se zobrazí „C3“.	Čisticí funkce nefunguje. Nezavřeli jste plně dvířka nebo je zámek dvířek vadný.	Zcela dvířka zavřete.

Problém	Možná příčina	Řešení
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 neheje. 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 Produktový list a informace dle směrnice komise EU 65-66/2014

Název dodavatele

Electrolux

Označení modelu	COE7P31X EOE7P31Z	
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 pečících prostorů	1	
Tepelný zdroj	Elektrická energie	
Objem	71 l	
Typ trouby	Vestavná trouba	
Hmotnost	COE7P31X	36.0 kg
	EOE7P31Z	36.0 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.

Všeobecné rady

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

Pro účinnější úsporu energie použijte kovové nádoby.

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

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

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

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

Horkovzdušné pečení

Je-li to možné, pro úsporu energie použijte funkce 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.

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 horkovzduch

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.


Vypnutí displeje

Displej můžete vypnout. Současně stiskněte a podržte tlačítka  a .

Chcete-li displej zapnout, opakujte stejný postup.

15. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly vyhod'te 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



867352924-A-502018

