

COE7P31X2
EOE7P31X



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.....	15
10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	17
11. TIPY A RADY.....	19
12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	32
13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	36
14. INSTALACE.....	38
15. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	40

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

2.2 Připojení k elektrické síti



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Jestliže potřebujete vyměnit přívodní kabel, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče, obzvláště, jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojte do ni síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů

spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.

- Před zapojením síťové zástrčky do síťové zásuvky zcela zavřete dvířka spotřebiče.
- Tento spotřebič je v souladu se směrnicemi EHS.

2.3 Použití spotřebiče



VAROVÁNÍ!

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

- Tento spotřebič je určen pouze k domácímu použití.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Spotřebič po každém použití vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může dojít k uvolnění horkého vzduchu.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Dvířka spotřebiče nikdy neotvírejte násilím.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Používáte-li při přípravě jídla přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs vzduchu s alkoholem.
- Při 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 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 použijte hluboký plech. Ovocné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místností.
- Vždy pečte se zavřenými dvířky trouby.
- Je-li spotřebič instalován za nábytkovým panelem (např. dvířky), dvířka nábytku nesmí být nikdy zavřená, když je spotřebič v provozu. Za zavřeným nábytkovým panelem může docházet k nárůstu horka a vlhka, což může následně poškodit spotřebič, být nebo podlahu. Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

2.4 Čištění a údržba



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

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

mycí prostředky. Nepoužívejte žádné prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.

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

2.5 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 kolejnic, 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 jejich tvorbě může docházet během čisticího 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, 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



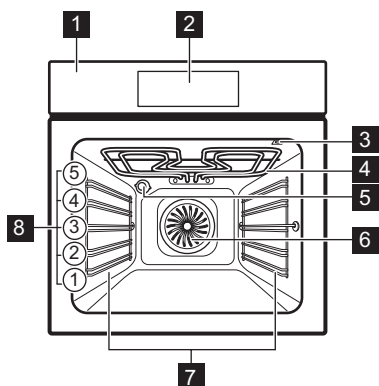
VAROVÁNÍ!

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**
Pro pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.
- **Pečicí sonda**

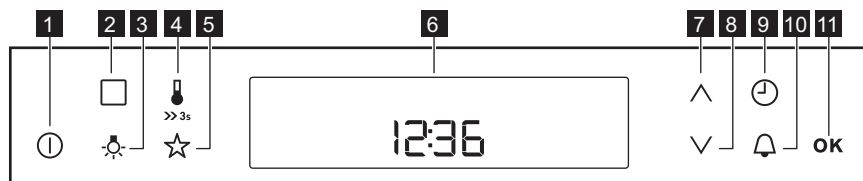
Používá se k měření stupně přípravy jídla.

Pro rošty a plechy na pečení.

- Teleskopické výsuvy


4. OVLÁDACÍ PANEL

4.1 Elektronický programátor

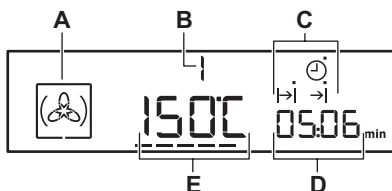


K ovládání spotřebiče používejte senzorová tlačítka.

Senzorové tlačítko	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 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.








Senzo- rové tla- čítko	Funkce	Popis
 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.
	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.
	Pečicí sonda	Pečicí sonda je zasunutá v zásuvce.
	Zámek dvířek	Je spuštěná funkce zámku dvířek.
	Minutka	Je spuštěná funkce minutky.

4.3 Ukazatel ohřevu

Když zapnete pečicí 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“.

5.1 První čištění

Z trouby odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.

Viz část „Čištění a údržba“.

Před prvním použitím troubu i příslušenství vyčistěte.

Příslušenství a vyjímatelné drážky vložte zpět do jejich původní polohy.




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.
 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.


5.2 Předehřátí

Před prvním použitím prázdnou troubu předehřejte.





1. Nastavte funkci:  a maximální teplotu.
2. Nechte troubu pracovat jednu hodinu.
3. Zvolte funkci  a maximální teplotu.
4. Nechte troubu pracovat 15 minut. Příslušenství se může zahřát více než obvykle. Během předehřívání může z trouby vycházet zápach a kouř. Zajistěte v místnosti dostatečné větrání.

Funkce trouby	Použití
 Nízkoteplotní Pečení	K přípravě měkkých a šťavnatých pečení.
 Spodní Ohřev	K pečení koláčů s křupavým spodkem a zavařování potravin.

Funkce trouby	Použití
 Vlhký horkovzduch	<p>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 nejúsporněji. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku trouby může lišit od nastavené teploty. Je využito zbytkové teploty. 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.</p>
 Rozmrazování	<p>K rozmrazování potravin (zeleniny a ovoce). Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.</p>
 Uchovat Teplé	<p>K udržení teploty pokrmů.</p>
 Gril	<p>Ke grilování plochých pokrmů a opékání chleba.</p>
 Velkoplošný Gril	<p>Ke grilování plochých kusů ve velkém množství a opékání chleba.</p>



Funkce trouby	Použití
 Turbo Gril	<p>K pečení větších kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova.</p>

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  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.

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  nebo se nastavená teplota zobrazí na displeji automaticky po pěti sekundách.


6.5 Rychlé zahřátí



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






Funkci rychlého zahřátí lze použít pouze s některými funkcemi trouby. 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 se zobrazí: blikající vodorovné stavové 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.
 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** nebo .

Na displeji se zobrazí nový čas.

Chcete-li změnit denní čas, opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .





7.3 Nastavení funkce TRVÁNÍ


1. Nastavte pečící funkci a teplotu.
2. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .
3. Pomocí  nebo  nastavte minuty funkce TRVÁNÍ.
4. Stiskněte **OK** nebo se funkce TRVÁNÍ spustí po pěti sekundách automaticky.
5. Pomocí  nebo  nastavte hodiny funkce TRVÁNÍ.
6. Stiskněte **OK**. Funkce TRVÁNÍ se po pěti sekundách spustí automaticky.

Po uplynutí nastaveného času zní dvě minuty signál. Na displeji bliká  a nastavení času. Trouba se vypne.

7. Zvukový signál vypnete stisknutím libovolného sensorového tlačítka nebo otevřením dvířek trouby.
8. Vypněte troubu.







7.4 Nastavení funkce UKONČENÍ


1. Nastavte funkci trouby a teplotu.
2. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .
3. Použijte  nebo  k nastavení UKONČENÍ a **OK** k potvrzení. Nejprve nastavte minuty a poté hodiny.



Po uplynutí nastaveného času zní dvě minuty zvukový signál. Na displeji bliká  a nastavení času. Spotřebič se automaticky vypne.


4. Zvukový signál vypnete stisknutím jakéhokoliv sensorového tlačítka nebo otevřením dvířek trouby.
5. Vypněte spotřebič.

7.5 Nastavení funkce ODLOŽENÉHO STARTU

1. Nastavte funkci trouby a teplotu.
2. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .
3. Pomocí  nebo  nastavte minuty funkce TRVÁNÍ.
4. Stiskněte **OK**.
5. Pomocí  nebo  nastavte hodiny funkce TRVÁNÍ.
6. Stisknutím **OK** spotřebič přejde na nastavení funkce UKONČENÍ.



Na displeji bliká .

7. Použijte  nebo  k nastavení UKONČENÍ a **OK** k potvrzení. Nejprve nastavte minuty a poté hodiny.







Spotřebič se automaticky zapne později, funguje po nastavenou dobu TRVÁNÍ a vypne se v nastavený čas UKONČENÍ. Po uplynutí nastaveného času zní dvě minuty zvukový signál. Na displeji bliká  a nastavení času. Spotřebič se automaticky vypne.


8. Zvukový signál vypnete stisknutím jakéhokoliv sensorového tlačítka nebo otevřením dvířek trouby.
9. Vypněte spotřebič.



Když je funkce Odloženého startu zapnutá, na displeji se zobrazuje statický symbol funkce trouby,  s tečkou a . Tečka na displeji hodin / zbytkového tepla zobrazuje, která funkce hodin je zapnutá.



7.6 Nastavení funkce MINUTKA

1. Stiskněte . Na displeji bliká  a „00“.
2. Pomocí  můžete přepínat mezi funkcemi. Nejprve nastavte sekundy, poté minuty a hodiny.
3. Použijte  nebo  k nastavení MINUTKY a  k potvrzení.
4. Stiskněte **OK** nebo se funkce MINUTKA po pěti sekundách spustí automaticky.

Po uplynutí nastavené doby zazní na dvě minuty zvukový signál a na displeji začne blikat „00:00“ a .

5. Zvukový signál vypnete stisknutím jakéhokoliv sensorového tlačítka nebo otevřením dvířek trouby.

7.7 MĚŘIČ ČASU

1. Měřič času vynulujete opětovným stisknutím  a .
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 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 CHLÉB
8	ZAPEČENÉ BRAMBORY
9	LASAGNE

8.2 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. Zvukovou signalizaci vypnete stisknutím jakéhokoliv sensorového tlačítka nebo otevřením dvířek trouby.
7. Vypněte spotřebič.


8.3 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 hmotností (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. Zvukovou signalizaci vypnete stisknutím jakéhokoliv sensorového tlačítka nebo otevřením dvířek trouby.
8. Vypněte spotřebič.

8.4 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

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

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




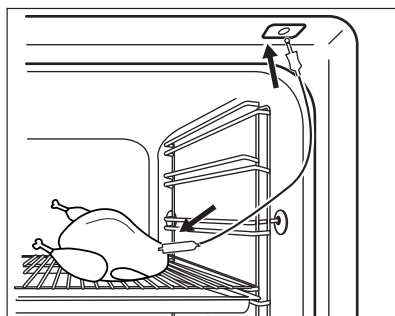
POZOR!


Používejte pouze dodávanou pečicí sondu nebo originální náhradní díly.



Pečicí sonda musí během pečení zůstat v masě a v zásuvce.

1. Zapněte spotřebič.
2. Umístěte hrot pečicí sondy (se symbolem  na rukojeti) do středu masa.
3. Zasuňte zástrčku pečicí sondy do zásuvky na horní straně vnitřku trouby.








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.



Když zasunete pečicí sondu do zásuvky, zrušíte nastavení funkce hodin.


4. Použijte \wedge nebo \vee 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 neblinká, 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

----.
Zatímco spotřebič vypočítává přibližnou délku, na displeji se zobrazuje odpočet času. Po prvním výpočtu se na displeji zobrazí přibližná doba přípravy. Spotřebič během pečení pokračuje ve výpočtu jeho doby. Displej pravidelně aktualizuje novou hodnotu doby pečení.

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 maso vyjměte ze spotřebiče.



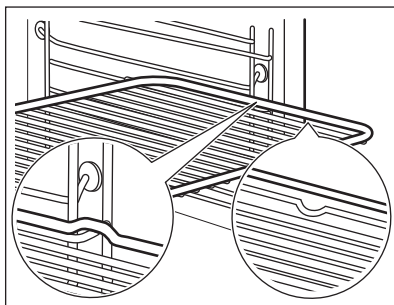
VAROVÁNÍ!

Při vytahování pečicí sondy buďte opatrní. Je horká. Hrozí nebezpečí popálení.

9.2 Vložení příslušenství

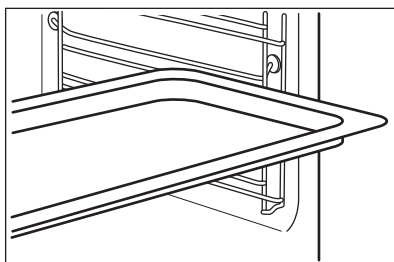
Tvarovaný rošt:

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



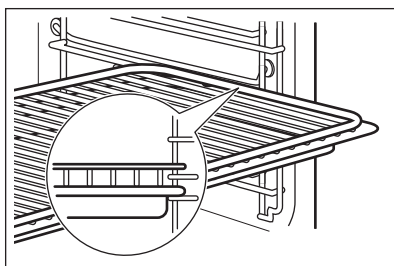
Plech na pečení / Hluboký pekáč / plech:

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.



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

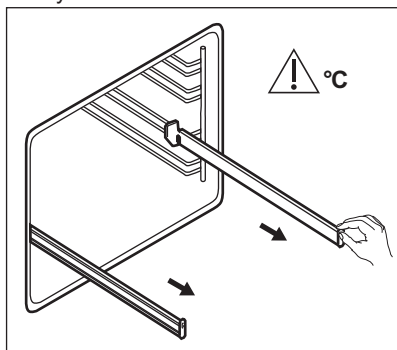
9.3 Teleskopické výsuvy

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

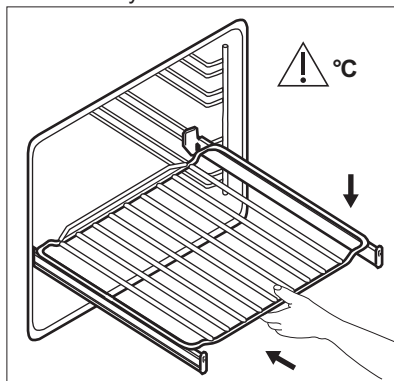
Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.

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

1. Právý i levý teleskopický výsuv zcela vytáhněte.



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



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

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.

- i** Během spuštění funkce lze měnit dobu přípravy jídla a teplotu.




- Tuto funkci **vypnete** stisknutím . 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 zablokují. 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  po dobu tří sekund.
3. Na dvě sekundy stiskněte a podržte současně  a .

Zazní zvukový signál.



Na displeji se zobrazí SAFE. Dvířka jsou zablokovaná.

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 \wedge nebo \vee zvolte nastavení.
 3. Stiskněte OK.
 4. Stisknutím \wedge nebo \vee změňte hodnotu nastavení.
 5. Stiskněte OK.
- K opuštění nabídky nastavení stiskněte \square nebo stiskněte a podržte \square .

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.


-  Automatické vypnutí nefunguje s funkcemi: pečící sonda, Osvětlení, Nízkoteplotní pečení, Trvání, Ukončení, Odložený start.

10.6 Jas displeje

U jasu displeje existují dva režimy:

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

Trouba má pět poloh roštů.

- 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.

10.8 Bezpečnostní termostat

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

Polohy roštů v troubě se počítají zdola.

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

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

Tato trouba je vybavena speciálním systémem, který zajišťuje oběh vzduchu a stálou recyklaci páry. Tento systém

umožňuje pečení a vaření v páře, takže jídla jsou uvnitř měkká a na povrchu mají kůrčičku. Zkracuje dobu přípravy a také snižuje spotřebu energie.

Pečení moučníků

Neotvírejte dvířka, dokud neuplynou 3/4 času nutného k pečení.

Jestliže do trouby vložíte dva plechy na pečení, musí být mezi plechy jedna úroveň drážek volná.

Pečení masa a ryb

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

Před podáváním nechte maso odpočívat asi 15 minut, a teprve potom ho krájejte, aby nevytekla šťáva.

Do hlubokého pekáče / plechu nalijte trochu vody, aby se při pečení tolik nekouřilo. Kondenzaci kouře zabráníte dolitím vody pokaždé, když se odpaří.

Doby přípravy

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

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

11.2 Pečení moučných jídel a masa

Koláče

Jídlo	Horní/spodní ohřev		Pravý Horký Vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Šlehané recepty	170	2	160	3 (2 a 4)	45 - 60	V koláčové formě
Křehké těsto	170	2	160	3 (2 a 4)	20 - 30	V koláčové formě
Tvarohový koláč s podmáslím	170	1	165	2	80 - 100	V koláčové formě o průměru 26 cm
Závin	175	3	150	2	60 - 80	Na plechu na pečení
Marmeládový dort	170	2	165	2 (vlevo a vpravo)	30 - 40	V koláčové formě o průměru 26 cm
Vánoční dort / bohatý ovocný dort	160	2	150	2	90 - 120	V koláčové formě o průměru 20 cm. Předehřejte troubu po dobu 10 minut

Jídlo	Horní/spodní ohřev		Pravý Horký Vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Švestkový koláč	175	1	160	2	50 - 60	Ve formě na chleba. Předehřejte troubu po dobu 10 minut
Sušenky / proužky těsta	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Na plechu na pečení
Pusinky - na jedné úrovni	120	3	120	3	80 - 100	Na plechu na pečení
Pusinky - na dvou úrovních	-	-	120	2 a 4	80 - 100	Na plechu na pečení. Předehřejte troubu po dobu 10 minut
Žemle	190	3	190	3	12 - 20	Na plechu na pečení. Předehřejte troubu po dobu 10 minut
Banánky - na jedné úrovni	190	3	170	3	25 - 35	Na plechu na pečení
Banánky - na dvou úrovních	-	-	170	2 a 4	35 - 45	Na plechu na pečení
Ploché koláče s náplní	180	2	170	2	45 - 70	V koláčové formě o průměru 20 cm
Bohatý ovocný koláč	160	1	150	2	110 - 120	V koláčové formě o průměru 24 cm
Piškotový dort	170	1	160	2 (vlevo a vpravo)	30 - 50	V koláčové formě o průměru 20 cm

Chléb a pizza

Jídlo	Horní/spodní ohřev		Pravý Horký Vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Bílý chléb	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 kusy, 0,5 kg jeden kus. Přeدهřejte troubu po dobu 10 minut
Žitný chléb	190	1	180	1	30 - 45	Ve formě na chleba
Bagety/ kaiserky	190	2	180	2 (2 a 4)	25 - 40	6 - 8 rohlíčků na plechu na pečení. Přeدهřejte troubu po dobu 10 minut
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Na plechu na pečení nebo v hlubokém pekáči / plechu. Přeدهřejte troubu po dobu 10 minut
Čajové ko-láčky	200	3	190	3	10 - 20	Na plechu na pečení. Přeدهřejte troubu po dobu 10 minut

Koláče s náplní

Jídlo	Horní/spodní ohřev		Pravý Horký Vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Těstovinový nákyp	200	2	180	2	40 - 50	Ve formě
Zeleninový nákyp	200	2	175	2	45 - 60	Ve formě

Jídlo	Horní/spodní ohřev		Pravý Horký Vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Lotrinský slaný koláč	180	1	180	1	50 - 60	Ve formě. Předehřejt e troubu po dobu 10 minut
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Ve formě. Předehřejt e troubu po dobu 10 minut
Zapečené Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Ve formě. Předehřejt e troubu po dobu 10 minut

Maso

Jídlo	Horní/spodní ohřev		Pravý Horký Vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Hovězí	200	2	190	2	50 - 70	Na tvarovaném roštu
Vepřové	180	2	180	2	90 - 120	Na tvarovaném roštu
Telecí	190	2	175	2	90 - 120	Na tvarovaném roštu
Anglický rostbíf, nepropečený	210	2	200	2	50 - 60	Na tvarovaném roštu
Anglický rostbíf, středně propečený	210	2	200	2	60 - 70	Na tvarovaném roštu
Anglický rostbíf, dobře propečený	210	2	200	2	70 - 75	Na tvarovaném roštu

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

Ryby

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

11.3 Gril

Nastavte maximální teplotu.

Předehejte troubu po dobu 3 minut.

Použijte čtvrtou polohu roštu.

Jídlo	Množství		Čas (min)	
	Ks	Množství (kg)	1. strana	2. strana
Hovězí svíčková	4	0.8	12 - 15	12 - 14
Hovězí biftek	4	0.6	10 - 12	6 - 8
Klobásy	8	-	12 - 15	10 - 12

Jídlo	Množství		Čas (min)	
	Ks	Množství (kg)	1. strana	2. strana
Vepřové kotlety	4	0.6	12 - 16	12 - 14
Kuře (rozkrojené na polovinu)	2	1	30 - 35	25 - 30
Kebaby	4	-	10 - 15	10 - 12
Kuřecí prsa	4	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburgery	6	0.6	20 - 30	-
Rybí filé	4	0.4	12 - 14	10 - 12
Toasty	4 - 6	-	5 - 7	-
Topinky	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

11.4 Turbo Gril

Použijte první nebo druhou polohu roštu.

Hovězí

Předehejte troubu.

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

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Rostbíf nebo hovězí fileť, nepropečený	190 - 200	5 - 6
Rostbíf nebo hovězí fileť, středně propečený	180 - 190	6 - 8
Hovězí pečené nebo fileť, dobře propečený	170 - 180	8 - 10

Vepřové

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Ramínko, krkovička, kýta v celku, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Kotlety, žebírka, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Sekaná, 0,75 kg - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Vepřové koleno (předvařené), 0,75 kg - 1 kg	150 - 170	90 - 120

Telecí

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

Jehněčí

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

Drůbež

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Kousky drůbeže, 0,2 - 0,25 kg každý	200 - 220	30 - 50
Půlka kuřete, 0,4 - 0,5 kg každá	190 - 210	35 - 50
Kuře, pu-lard, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Kachna, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Husa, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Krůta, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Krůta, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

Ryby (dušené)

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Celá ryba, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

11.5 Vlhký horkovzduch

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

Jídlo	Příslušenství	Teplota (°C)	Poloha ro- štu	Čas (min)
Sladké pečivo, 12 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tu-ku	180	2	20 - 30
Pečivo, 9 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tu-ku	180	2	30 - 40
Mražená pizza, 0,35 kg	tvarovaný rošt	220	2	10 - 15
Roláda	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tu-ku	170	2	25 - 35
Sušenka brow-nie	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tu-ku	175	3	25 - 30
Suflé, 6 kusů	keramické pečicí šálky na tvarovaný rošt	200	3	25 - 30

Jídlo	Příslušenství	Teplota (°C)	Poloha ro- štu	Čas (min)
Koláčový korpus z piškotového těsta	dortový korpus na tvarovaný rošt	180	2	15 - 25
Piškotový dort	zapékací mísa na tvarovaný rošt	170	2	40 - 50
Pošírovaná ryba, 0,3 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tu-ku	180	3	20 - 25
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tu-ku	180	3	25 - 35
Rybí filé, 0,3 kg	plech na pizzu na tvarovaný rošt	180	3	25 - 30
Pošírované maso, 0,25 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tu-ku	200	3	35 - 45
Šašlik, 0,5 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tu-ku	200	3	25 - 30
Sušenky, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tu-ku	180	2	20 - 30
Makronky, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tu-ku	180	2	25 - 35
Muffiny, 12 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tu-ku	170	2	30 - 40
Slané pečivo, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tu-ku	180	2	25 - 30
Sušenky z křehkého těsta, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tu-ku	150	2	25 - 35
Dortíky, 8 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tu-ku	170	2	20 - 30
Pošírovaná zelenina, 0,4 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tu-ku	180	3	35 - 45

Jídlo	Příslušenství	Teplota (°C)	Poloha ro- štu	Čas (min)
Vegetariánská omeleta	plech na pizzu na tvarovaný rošt	200	3	25 - 30
Středomořská zelenina, 0,7 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tu-ku	180	4	25 - 30

11.6 Nízkoteplotní Pečení

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

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



Při použití této funkce vždy vařte bez pokličky nebo víka.

1. Na obou stranách maso osmahněte na pánvi na varné desce při velmi vysoké teplotě po dobu 1 - 2 minut.

2. Maso vložte spolu s horkým pekáčem do trouby na tvarovaný rošt.
3. Zasuňte pečicí sondu do masa.
4. Zvolte funkci: Nízkoteplotní Pečení a nastavte správnou koncovou teplotu středu pokrmu.

Nastavte teplotu 120 °C.

Jídlo	Čas (min)	Poloha ro- štu
Hovězí peče- ně, 1 - 1,5 kg	120 - 150	1
Hovězí plátek, 1 - 1,5 kg	90 - 150	3
Telecí pečeně, 1 - 1,5 kg	120 - 150	1
Steaky, 0,2 - 0,3 kg	20 - 40	3

11.7 Rozmrazování

Jídlo	Množství (kg)	Doba roz- mrazování (min)	Další čas roz- mrazování (min)	Poznámky
Kuře	1.0	100 - 140	20 - 30	Kuře položte na obrá- cenný talířek ve velkém talíři. V polovině doby obratěte.
Maso	1.0	100 - 140	20 - 30	V polovině doby obrat- te.
Maso	0.5	90 - 120	20 - 30	V polovině doby obrat- te.
Pstruh	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jahody	0.3	30 - 40	10 - 20	-

Jídlo	Množství (kg)	Doba rozmrazování (min)	Další čas rozmrazování (min)	Poznámky
Máslo	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Smetana	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Smetanu lze snadno ušlehat, i když jsou v ní ne zcela rozmražené kousky.
Zdobení dort	1.4	60	60	-

11.8 Zavařování

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 používejte první polohu roštu odspodu.

Na plech na pečení nedávejte více než šest litrových zavařovacích sklenic.

Sklenice naplňte rovnoměrně a uzavřete je.

Sklenice se nesmí navzájem dotýkat.

Do plechu na pečení nalijte 1/2 litru vody, aby v troubě bylo dostatečné vlhko.

Jakmile začne tekutina v prvních sklenicích perlit (u litrových sklenic asi za 35–60 minut), troubu vypněte nebo snižte teplotu na 100 °C (viz tabulka).

Měkké ovoce

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

Peckoviny

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

Zelenina

Jídlo	Teplota (°C)	Doba zavařování do začátku perlení (min)	Další vaření při 100 °C (min)
Mrkev ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Okurky	160 - 170	50 - 60	-

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

1) Po vypnutí spotřebiče nechte stát v troubě.

11.9 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 nechte 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
Papriky	60 - 70	5 - 6
Zelenina do polévky	60 - 70	5 - 6
Houby	50 - 60	6 - 8
Byliny	40 - 50	2 - 3

Ovoce

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (hod)	Poloha roštu	
			Jedna poloha	Dvě polohy
Švestky	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Meruňky	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Jablečné plátky	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Hrušky	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

11.10 Tabulka pečící sondy

Jídlo	Teplota středu porumu (°C)
Telecí pečeně	75 - 80
Telecí koleno	85 - 90

Jídlo	Teplota středu porumu (°C)
Anglický rostbíf, nepropečený	45 - 50
Anglický rostbíf, středně propečený	60 - 65

Jídlo	Teplota středu pokrmu (°C)
Anglický rostbíf, dobře propečený	70 - 75
Vepřové plecko	80 - 82
Vepřové nožičky	75 - 80
Jehněčí	70 - 75

Jídlo	Teplota středu pokrmu (°C)
Kuře	98
Zajíc	70 - 75
Pstruh / pražma	65 - 70
Tuňák / losos	65 - 70

11.11 Informace pro zkušební

Testy podle normy IEC 60350-1.

Jídlo	Funkce	Příslušenství	Polo- ha ro- štu	Tempo- ta (°C)	Čas (min)	Poznámky
Malý koláč	Horní/spodní ohřev	Plech na pečení	3	170	20 - 30	Vložte 20 malých koláčků na jeden plech.
Malý koláč	Pravý Hor- ký Vzduch / Horko- vzdušné pečení	Plech na pečení	3	150 - 160	20 - 35	Vložte 20 malých koláčků na jeden plech.
Malý koláč	Pravý Hor- ký Vzduch / Horko- vzdušné pečení	Plech na pečení	2 a 4	150 - 160	20 - 35	Vložte 20 malých koláčků na jeden plech.
Jablečný koláč	Horní/spodní ohřev	Tvarova- ný rošt	2	180	70 - 90	Použijte 2 formy (průměr 20 cm), položené napříč.
Jablečný koláč	Pravý Hor- ký Vzduch / Horko- vzdušné pečení	Tvarova- ný rošt	2	160	70 - 90	Použijte 2 formy (průměr 20 cm), položené napříč.
Piškotová bu- chta bez tuku	Horní/spodní ohřev	Tvarova- ný rošt	2	170	40 - 50	Použijte koláčovou formu (průměr 26 cm). Předehřejte troubu po dobu 10 minut.

Jídlo	Funkce	Přísluše- nství	Polo- ha ro- štu	Tepla- ta (°C)	Čas (min)	Poznámky
Piškoto- vá bu- chta bez tuku	Pravý Hor- ký Vzduch / Horko- vzdušné pečení	Tvarova- ný rošt	2	160	40 - 50	Použijte koláčo- vou formu (prů- měr 26 cm). Předehřejte trou- bu po dobu 10 minut.
Piškoto- vá bu- chta bez tuku	Pravý Hor- ký Vzduch / Horko- vzdušné pečení	Tvarova- ný rošt	2 a 4	160	40 - 60	Použijte koláčo- vou formu (prů- měr 26 cm). Po- loženou napříč. Předehřejte trou- bu po dobu 10 minut.
Máslové sušenky	Pravý Hor- ký Vzduch / Horko- vzdušné pečení	Plech na pečení	3	140 - 150	20 - 40	-
Máslové sušenky	Pravý Hor- ký Vzduch / Horko- vzdušné pečení	Plech na pečení	2 a 4	140 - 150	25 - 45	-
Máslové sušenky	Horní/spod- ní ohřev	Plech na pečení	3	140 - 150	25 - 45	-
Topinky 4 - 6 ku- sů	Gril	Tvarova- ný rošt	4	max.	2 - 3 minuty z jedné strany; 2 - 3 minuty z druhé strany	Předehřejte trou- bu po dobu 3 mi- nut.
Hovězí hambur- ger 6 kusů, 0,6 kg	Gril	Tvarova- ný rošt a odkapá- vací plech	4	max.	20 - 30	Tvarovaný rošt vlozte na čtvrtou úroveň a odká- pávací plech na třetí úroveň trou- by. V polovině přípravy jídlo ot- očte. Předehřejte trou- bu po dobu 3 mi- nut.

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 použijte 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 nepřílnavé příslušenství, nečistěte je agresivními čisticími prostředky, ostrými předměty, ani je nemyjte v myčce nádobí. Mohlo by dojít k poškození nepřílnavého povrchu.

V troubě nebo na skleněných panelech dvířek se může srážet vlhkost. Ke snížení kondenzace troubu před pečením vždy na 10 minut předehřejte. Po každém použití setřete z vnitřku trouby vlhkost.

12.2 Trouby z nerezové oceli nebo hliníku

Dvířka trouby čistěte pouze vlhkým hadříkem nebo houbou. Osušte je měkkým hadříkem.

Nikdy nepoužívejte ocelové drátěnky, kyseliny nebo abrazivní (pískové) prostředky, protože by mohly poškodit povrch trouby. Ovládací panel vyčistěte se stejnou opatrností.

12.3 Vyjmutí drážek na rošty

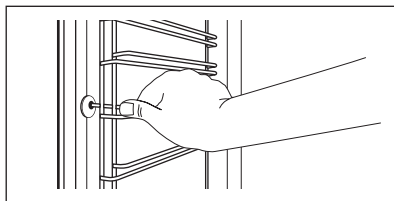
Chcete-li troubu vyčistit, odstraňte drážky na rošty.



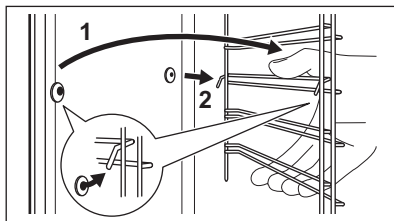
POZOR!

Při odstraňování drážek na rošty buďte opatrní.

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



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



Vyjmuté příslušenství instalujte stejným postupem v opačném pořadí.



Zarážky na teleskopických výsuvkách musí směřovat dopředu.

12.4 Pyrolýza



POZOR!

Vyjměte všechno příslušenství a vyjimatelné drážky.




Proces pyrolytického čištění nemůže začít:




- Pokud jste neodpojili zástrčku pečící 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	1:00 pro nízký stupeň zašpinění
2	1:30 pro běžný stupeň zašpinění
3	2:30 pro vysoký stupeň zašpinění

Pro odložení spuštění procesu čištění můžete použít funkci Ukončení.

7. Potvrďte stisknutím OK.

12.5 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“.

12.6 Odstranění a instalace dvířek

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

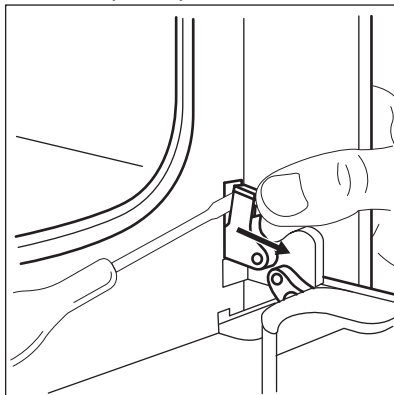


Jestliže se pokusíte vytáhnout skleněné panely předtím, než odstraníte dvířka trouby, mohou se dvířka náhle zavřít.

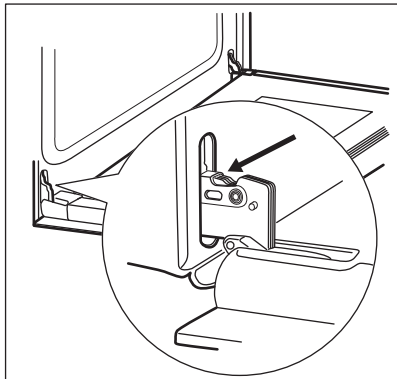
**POZOR!**

Troubu bez skleněných panelů nepoužívejte.

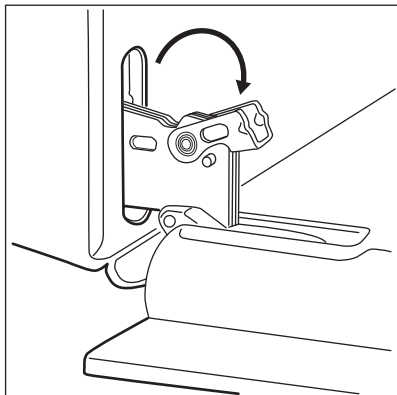
1. Dvířka zcela otevřete a zaměřte se na dveřní závěs na pravé straně dvířek.
2. Pomocí šroubováku nadzdvihněte a otočte páčku pravého závěsu dvířek.



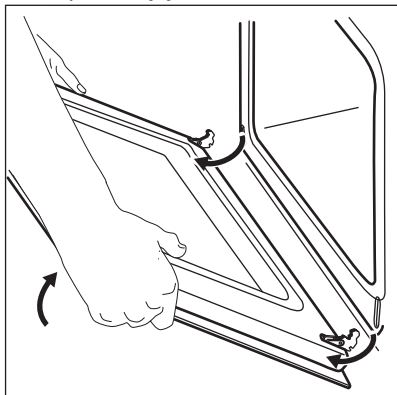
3. Zaměřte se na dveřní závěs na levé straně dvířek.



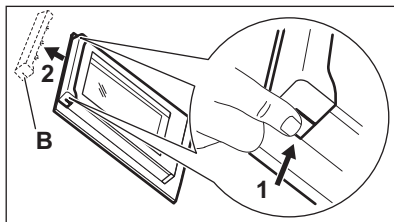
4. Zvedněte a zcela otočte páčku na levém závěsu.



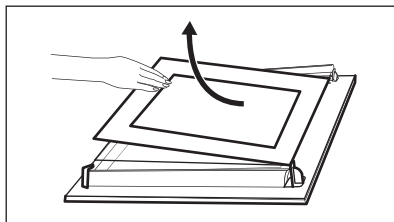
5. Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (do poloviny). Pak dvířka zdvihněte a vytáhněte směrem dopředu z jejich umístění.



6. Dvířka položte na pevnou plochu na měkkou látku.
7. Uchopte okrajovou lištu (B) na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.



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

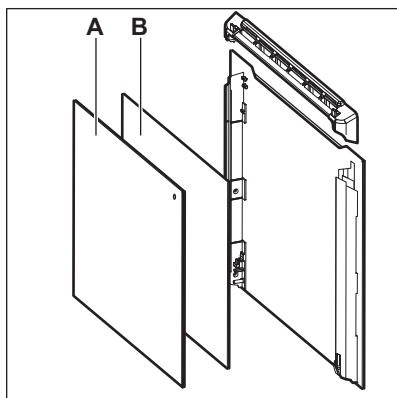


10. Skleněné panely omyjte vodou se saponátem. Skleněné panely pečlivě osušte. Skleněné panely nemyjte v myčce nádobí.

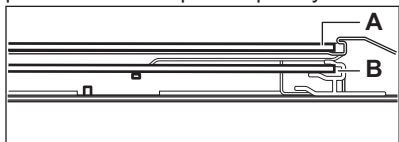
Po vyčištění skleněné panely a dvířka trouby opět nasadte.

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

Při správné instalaci dveřní lišta zacvakne.



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



12.7 Výměna žárovky



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
Žárovka může být horká.

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.

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





POZOR!

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

Zadní žárovka

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

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nehřeje.	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 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.	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.
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.

Problém	Možná příčina	Řešení
Na displeji se zobrazuje chybový kód, který není uvedený v tabulce.	Jedná se o závadu na elektroinstalaci.	<ul style="list-style-type: none"> • 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)

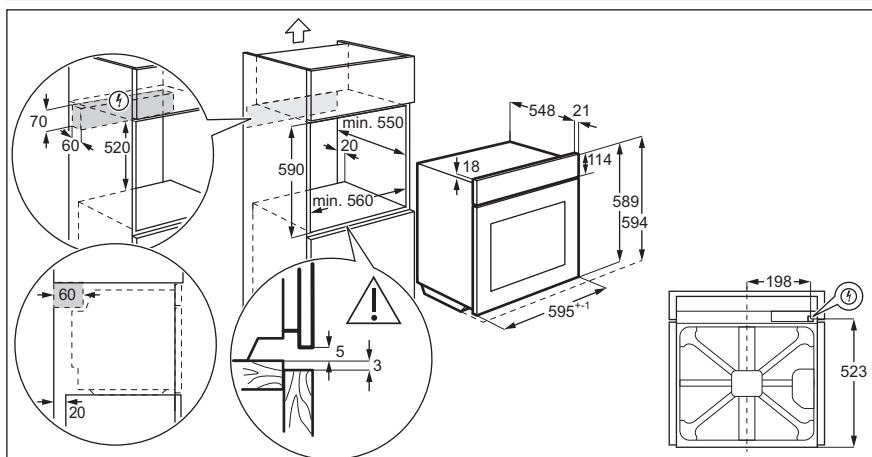
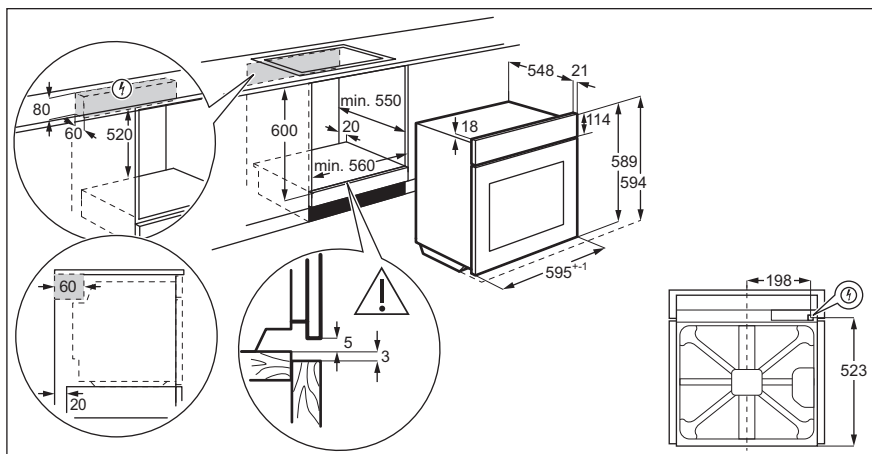
14. INSTALACE



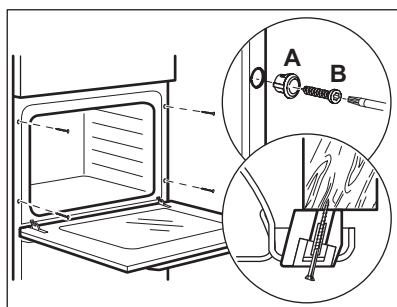
VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

14.1 Vestavba



14.2 Připevnění spotřebiče ke skříňce



14.3 Elektrická instalace

- i** Výrobce nenes odpovědnost za úrazy či škody způsobené nedodržením bezpečnostních pokynů uvedených v kapitolách o bezpečnosti.

Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

14.4 Kabel

Typy kabelů vhodné pro instalaci nebo výměnu:

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

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

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

Celkový výkon (W)	Průřez kabelu (mm ²)
max. 2 300	3 x 1
max. 3 680	3 x 1.5

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

15. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

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

Název dodavatele	Electrolux	
Označení modelu	COE7P31X2 EOE7P31X	
Index energetické účinnosti	81.2	
Třída energetické účinnosti	A+	
Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim	0.93 kWh/cyklus	
Spotřeba energie se standardním zatížením, intenzivní horkovzdušný režim	0.69 kWh/cyklus	
Počet pečicích prostorů	1	
Tepelný zdroj	Elektrická energie	
Objem	72 l	
Typ trouby	Vestavná trouba	
Hmotnost	COE7P31X2	31.5 kg
	EOE7P31X	31.1 kg

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

15.2 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 zavřena. Během

přípravy jídla neotvírejte dvířka příliš často. Těsnění dvířek udržujte čisté a kontrolujte, zda je řádně uchyceno ve své poloze.

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby.

Je-li to možné, nepřehřívejte 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 používejte 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.

16. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly vyhodte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče

určené k likvidaci. Spotřebiče označené příslušným symbolem  nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

www.electrolux.com/shop



867355048-A-472018

