

EOC8H31Z  
LOC8H31X



CS Parní trouba

Návod k použití

## Využijte váš spotřebič na maximum



Pro rychlý přístup k manuálům, návodům,  
podpoře a foto registraci navštivte  
[electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)



Electrolux

## OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....	4
3. INSTALACE.....	7
4. POPIS SPOTŘEBIČE.....	9
5. OVLÁDACÍ PANEL.....	9
6. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	11
7. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	12
8. FUNKCE HODIN.....	19
9. AUTOMATICKÉ PROGRAMY.....	20
10. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	21
11. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	25
12. TIPY A RADY.....	27
13. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	43
14. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	48
15. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	50

## MYSLÍME NA VÁS

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

Vítá Vás Electrolux.

**Navštivte naše stránky ohledně:**



Rady ohledně používání, brožury, poradce při potížích, servisních informací:  
[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)



Registrace vašeho spotřebiče, kterou získáte lepší servis:  
[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



Nákupu příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:  
[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

## PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

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

 Upozornění / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

## 1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě 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 součásti se při použití mohou zahřát na vysokou teplotu.
- Pokud je spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

### 1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

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

- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho dostupné části se mohou během používání zahřát na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
- Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Před údržbou vždy spotřebič odpojte od napájení.
- **VAROVÁNÍ:** Před výměnou žárovky se nejprve přesvědčte, že je spotřebič vypnutý, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čištění skleněných dvířek, mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- Jestliže je poškozený napájecí kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.
- K odstranění drážek na rošty nejprve odtáhněte přední a poté zadní konec drážek na rošty od stěny trouby. Drážky roštů instalujte stejným postupem v opačném pořadí.
- Používejte pouze pečící sondu doporučenou k tomuto spotřebiči.

## 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### 2.1 Instalace



#### **VAROVÁNÍ!**

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Spotřebič nainstalujte na bezpečném a vhodném místě, které splňuje požadavky na instalaci.

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

Minimální výška skříňky (minimální výška skříňky pod pracovní deskou)	590 (600) mm
Šířka skříňky	560 mm
Hloubka skříňky	550 (550) mm
Výška přední části spotřebiče	594 mm
Výška zadní části spotřebiče	576 mm
Šířka přední části spotřebiče	595 mm
Šířka zadní části spotřebiče	559 mm
Hloubka spotřebiče	569 mm
Vestavná hloubka spotřebiče	548 mm
Hloubka s otevřenými dvířky	1022 mm
Minimální velikost ventilačního otvoru. Otvor se nachází na spodní zadní straně	560x20 mm
Délka napájecího síťového kabelu. Kabel se nachází v pravém rohu zadní strany	1500 mm
Montážní šrouby	4x25 mm

## 2.2 Připojení k elektrické síti



### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.

- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Jestliže potřebujete 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.
- Neodpojte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

### Typy kabelů vhodné pro instalaci nebo výměnu v Evropě:

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

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

Celkový výkon (W)	Průřez kabelu (mm <sup>2</sup> )
max. 1380	3 x 0.75
max. 2300	3 x 1
max. 3680	3 x 1.5

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

## 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 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 používejte hluboký plech. Ovocné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místnosti.
- Vždy pečte se zavřenými dvířky trouby.
- Je-li spotřebič instalován za nábytkovým panelem (např. dvířky), dvířka nábytku nesmí být nikdy zavřená, když je spotřebič v provozu. Za zavřeným nábytkovým panelem může docházet k nárůstu horka a vlhka, což může následně poškodit spotřebič, byt nebo podlahu. Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

## 2.4 Čištění a údržba



### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před čištěním nebo údržbou spotřebič vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Poškozené skleněné panely okamžitě vyměňte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Při snímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!

- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte žádné prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.
- Katalytický smalt (je-li součástí výbavy) nečistěte žádným druhem čisticího prostředku.

## 2.5 Vaření v páře



### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

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

## 2.6 Vnitřní osvětlení



### **VAROVÁNÍ!**

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

## 2.7 Obsluha

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

## 2.8 Likvidace



### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

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

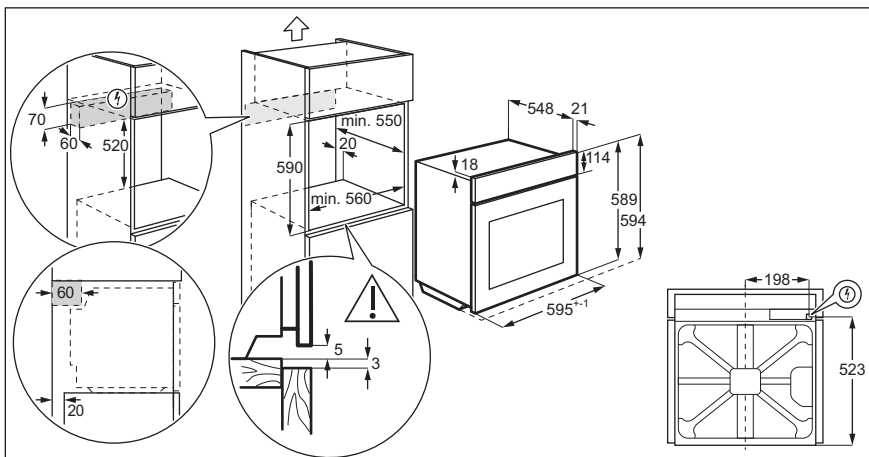
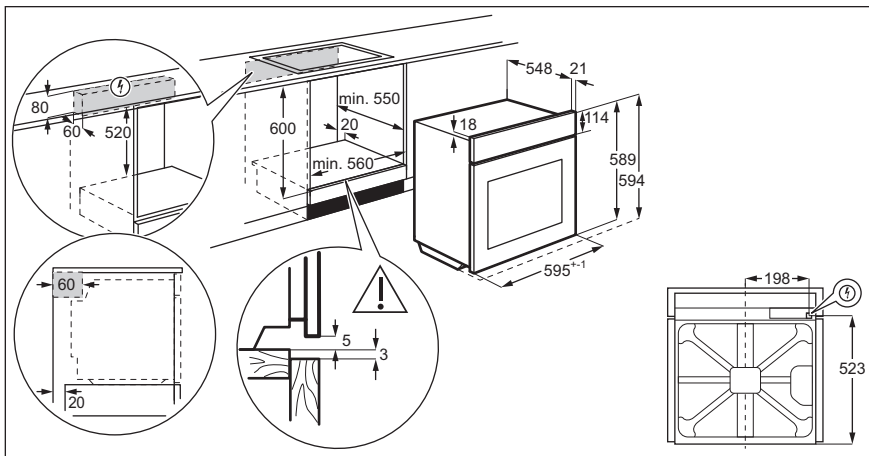
# 3. INSTALACE



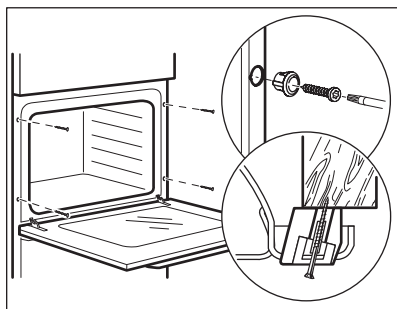
### **VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 3.1 Vestavba



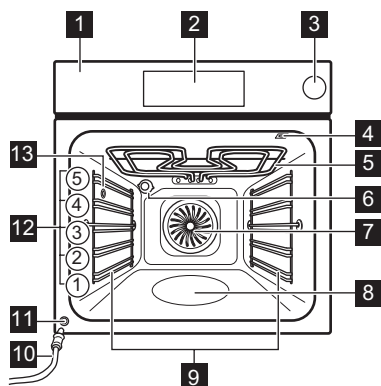
### 3.2 Připevnění trouby ke skřínce





## 4. POPIS SPOTŘEBIČE

### 4.1 Celkový pohled



- 1** Ovládací panel
- 2** Elektronický programátor
- 3** Zásobník na vodu
- 4** Zásuvka pečicí sondy
- 5** Topný článek
- 6** Osvětlení
- 7** Ventilátor
- 8** Vlis vnitřku trouby - Zásobník na čištění vodou
- 9** Drážky na rošty, vyjímatelné
- 10** Vypouštěcí hadice
- 11** Ventil pro vypouštění vody
- 12** Polohy roštů
- 13** Vstup páry

### 4.2 Příslušenství

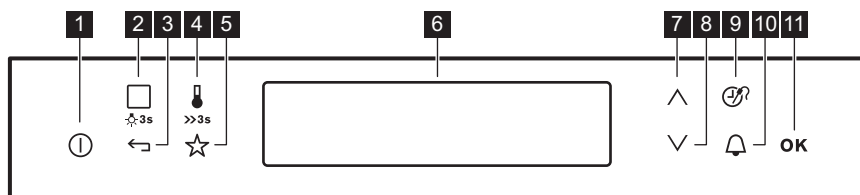
- **Tvarovaný rošt**  
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.
- **Plech na pečení**  
Na koláče a sušenky.
- **Hluboký pekáč / plech**

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


- **Pečicí sonda**  
Používá se k měření stupně přípravy jídla.
- **Teleskopické výsuvy**  
Pro rošty a plechy na pečení.










## 5. OVLÁDACÍ PANEL

### 5.1 Elektronický programátor

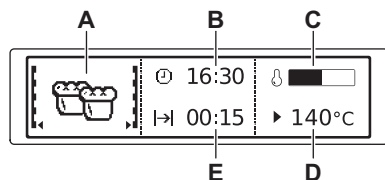


**K ovládání trouby používejte senzorová tlačítka.**

Senzo- rové tla- čítko	Funkce	Poznámka
<b>1</b> 	ZAP/VYP	Slouží k zapnutí a vypnutí trouby.














	Senzorové tlačítko	Funkce	Poznámka
2		Pečicí funkce nebo Podporované Vaření	Jednou stisknete sensorové tlačítko pro volbu pečicí funkce nebo nabídky: Podporované Vaření. Dalším stisknutím sensorového tlačítka přepnete mezi nabídkami: Pečicí funkce, Podporované Vaření. Chcete-li zapnout nebo vypnout osvětlení, stiskněte tlačítko na tři sekundy.
3		Zpět	Slouží k návratu o jednu nabídku zpět. K zobrazení hlavní nabídky stiskněte tlačítko na tři sekundy.
4		Volba teploty/ rychlé zahřátí	Slouží k nastavení teploty nebo zobrazení aktuální teploty v troubě. Stisknutím tlačítka na tři sekundy zapnete či vypnete funkci: rychlé zahřátí.
5		Oblíbené	Slouží k uložení a vyvolání vašich oblíbených programů.
6	-	Displej	Zobrazí aktuální nastavení trouby.
7		Nahoru	Slouží k posunu v nabídce směrem nahoru.
8		Dolů	Slouží k posunu v nabídce směrem dolů.
9		Časové a doplňkové funkce	Slouží k nastavení různých funkcí. Když je spuštěna pečicí funkce, stisknutím příslušného sensorového tlačítka nastavíte časovač nebo funkce: Blokování tlačítek, Oblíbené, Ohřev a uchování teploty, Nastavit a spustit. Také můžete změnit nastavení pečicí sondy.
10		Minutka	Nastavení funkce: Minutka.
11		OK	Slouží k potvrzení výběru nebo nastavení.

## 5.2 Displej



- A. Pečicí funkce
- B. Denní čas
- C. Ukazatel ohřevu
- D. Teplota
- E. Zobrazuje dobu pečení nebo čas do konce funkce

## Ostatní ukazatele na displeji:

Symbol		Funkce
	Minutka	Funkce je v provozu.
	Denní čas	Na displeji se zobrazí aktuální čas.
	Trvání	Na displeji se zobrazí potřebná doba přípravy.
	Ukončení	Na displeji se zobrazí čas dokončení přípravy.
	Teplota	Na displeji se zobrazí teplota.
	Časové údaje	Na displeji se zobrazuje, jak dlouho je pečící funkce v provozu. Čas vynulujete současným stisknutím  a  .
	Výpočet	Trouba vypočítá dobu přípravy.
	Ukazatel ohřevu	Na displeji se zobrazuje teplota uvnitř trouby.
	rychlé zahřátí	Funkce je zapnutá. Zkracuje dobu rozehřátí.
	Automatická váha	Na displeji se zobrazuje, že je zapnutý automatický systém hmotnosti nebo že lze hmotnost změnit.
	Ohřev a uchování teploty	Funkce je zapnutá.

## 6. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 6.1 První čištění

Z trouby odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.



Viz část „Čištění a údržba“.

Před prvním použitím trouby i příslušenství vyčistěte.

Příslušenství a vyjímatelné drážky vložte zpět do jejich původní polohy.


### 6.2 První zapojení

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

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

### 6.3 Předehřátí

Před prvním použitím vyjměte veškeré příslušenství a troubu předehřejte.

1. Nastavte funkci: Horní/spodní ohřev  a maximální teplotu.

2. Nechte troubu pracovat jednu hodinu.
3. Nastavte funkci: Pravý horký vzduch (☼) a maximální teplotu.

4. Nechte troubu pracovat 15 minut. Během předehřívání může z trouby vycházet zápach a kouř. Zajistěte v místnosti dostatečné větrání.

## 7. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 7.1 Navigace nabídkami






1. Zapněte troubu.
2. Pomocí  $\nabla$  nebo  $\blacktriangle$  nastavte možnosti nabídky.
3. Stisknutím OK se přesunete do podnabídky nebo potvrdíte nastavení.




Zpět do hlavní nabídky se můžete kdykoli vrátit pomocí ↶.





### 7.2 Přehled nabídek

#### Hlavní nabídka

Symbol / Po- ložka nabídky	Použití
 Pečicí funkce	Obsahuje seznam pečicích funkcí.
 Recepty	Obsahuje seznam automatických programů.
 Oblíbené	Obsahuje seznam oblíbených programů pro přípravu jídel vytvořených uživatelem.
 Základní nastavení	Slouží k nastavení konfigurace spotřebiče.
 Speciality	Obsahuje seznam dalších pečicích funkcí.









Symbol / Po- ložka nabídky	Použití
 Podporované Vaření	Obsahuje doporučená nastavení trouby pro široký výběr pokrmů. Zvolte požadovaný pokrm a spusťte pečicí proces. Teplota a doba přípravy slouží pouze pro orientaci k dosažení lepších výsledků a lze je upravit. Závisí na receptu, kvalitě a množství použitých přísad.



#### Podnabídka pro: Základní nastavení

Symbol / Po- ložka nabídky	Popis
 Nastavení denního času	Nastavení aktuálního času na hodinách.
 Časové údaje	Pokud je tato funkce zapnuta, po vypnutí spotřebiče se na displeji zobrazuje aktuální čas.
 rychlé zahřátí	Pokud je tato funkce zapnuta, zkracuje dobu rozeřtí.
 Nastavit a spustit	K nastavení funkce a jejímu pozdějšímu spuštění stisknutím libovolného symbolu na ovládacím panelu.




Symbol / Položka nabídky	Popis
 Ohřev a uchování teploty	Slouží k udržení teploty připraveného jídla po dobu 30 minut po dokončení přípravy.
 Prodloužení doby pečení	Zapne a vypne funkci prodloužení doby pečení.
 Displej kontrast	Úprava kontrastu displeje po stupních.
 Displej jas	Úprava jasu displeje po stupních.
 Nastavení jazyka	Nastavení jazyka na displeji.
 Hlasitost zvuk. signalizace	Nastaví hlasitost tónů tlačítek a zvukové signalizace po stupních.
 Tóny tlačítek	Zapne a vypne tóny dotykových tlačítek. Není možné deaktivovat tón dotykového tlačítka Zap / Vyp.
 Alarm/Chybový tón	Aktivuje a deaktivuje bezpečnostní tóny.
 Režim DEMO	Aktivační / deaktivovací kód: 2468.
 Obsluha	Zobrazuje verzi software a konfiguraci.
 Tovární nastavení	Vrátí všechna nastavení na výchozí tovární nastavení.

## 7.3 Pečicí funkce

Pečicí funkce	Použití
 Právý horký vzduch	K pečení jídel na třech úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce: Horní/spodní ohřev.
 Nízká vlhkost	K pečení chleba, velkých kusů masa nebo k ohřevu chlazených či mražených pokrmů.
 Pizza	K pečení jídel, která vyžadují propečenější a křupavý spodek, na jedné úrovni. Nastavte teplotu o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce: Horní/spodní ohřev.
 Horní/spodní ohřev / Čištění vodou	K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby. Další informace o funkci Čištění vodou naleznete v kapitole „Čištění a údržba“.
 Mražené potraviny	K přípravě polotovarů do křupava (např. hranolek, amerických brambor nebo jarních závitků).
 Gril	Ke grilování plochých pokrmů a opékání chleba.
 Turbo gril	K pečení větších kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova.
 Spodní ohřev	K pečení koláčů s křupavým spodem a zavařování potravin.


Pečící funkce	Použití
 Vlhký konvekční vzduch	<p>Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Pokyny k přípravě viz kapitola „Tipy a rady“, Vlhký konvekční vzduch. Dvířka trouby by měla být během pečení zavřená, aby nedošlo k přerušení funkce a aby trouba fungovala co nejušporněji. 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.</p>
 Regenerace	<p>Opakovaný ohřev v páře brání vysychání povrchu jídel. Teplo je rozváděno šetrně a rovnoměrně, což umožňuje obnovu chuti a vůně právě připravených pokrmů. Tuto funkci lze použít k opakovanému ohřevu jídel přímo na talíři. Najednou lze ohřát několik talířů umístěných na různých polohách roštů.</p>

## 7.4 Speciality

Pečící funkce	Použití
 Uchovat teplé	<p>K udržení teploty pokrmů.</p>
 Ohřev talířů	<p>K předeohřátí talířů k servírování.</p>
 Zavařování	<p>K přípravě zeleninových zavařenin či nakládané zeleniny.</p>
 Sušení	<p>K sušení krájeného ovoce, zeleniny a hub.</p>
 Kynutí těsta	<p>K urychlení kynutí těsta. Brání vysychání povrchu těsta a udržuje jeho pružnost.</p>
 Nízkoteplotní pečení	<p>K přípravě měkkých a šťavnatých pečení.</p>
 Pečení chleba	<p>Pomocí této funkce můžete připravovat chléb a housky s velmi dobrými profesionálními výsledky co do křupavosti, barvy a kůrky.</p>
 Rozmrazování	<p>K rozmrazování potravin (zeleniny a ovoce). Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.</p>
 Gratinované pokrmy	<p>K přípravě pokrmů jako lasagne nebo zapékané brambory. K zapékání a pečení dozlatova.</p>

## 7.5 Podporované Vaření


### Druh jídla: Ryby/Mořské Plody








Jídlo	
Ryby	Ryba, pečená
	Rybí prsty
	Mražené rybí filé
	Celá menší ryba, grilovaná
	Celá ryba, grilovaná
	Celá ryba, grilovaná 
Celý losos	-



### Druh jídla: Drůbež

Jídlo	
Drůbež bez kostí	-
Kuře	Kuřecí křídla, čerstvá
	Kuřecí křídla, mražená
	Kuřecí stehna, čerstvá
	Kuřecí stehna, mražená
	Kuře, dvě půlky

### Druh jídla: maso

Jídlo	
Hovězí	Dušené maso 
	Sekaná

Jídlo	
Hovězí pečeně	Nepropečený
	Nepropečený 
	Středně propečené
	Středně propečené 
	Dobře propečené
	Dobře propečené 
Hovězí na skandinávský zp.	Nepropečený 
	Středně propečené 
	Dobře propečené 
Vepřové	Vepřová žebírka
	Vepř. koleno, předvařené
	Vepřová pečeně
	Vepřová kýta
	Krkovice
	Vepřové plecko
Telecí	Telecí koleno
	Telecí kýta
	Telecí pečeně 
Jehněčí	Jehněčí kýta
	Jehněčí hřbet
	Jehněčí peč., stř. propeč.

Jídlo	
Zvěřina	Zajíc <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zaječí stehno</li> <li>• Zaječí hřbet</li> </ul>
	Srnčí/jelení <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kýta z vysoké zvěře</li> <li>• Hřbet z vysoké zvěře</li> </ul>
	Pečená zvěřina 
	Zadní pečeně ze zvěřiny 

**Druh jídla: Jídlo z trouby**

Jídlo	
Mražené lasagne/ cannelloni	-
Zapékaná zelenina	-
Sladké pokrmy	-

**Druh jídla: Pizza/Slané koláče**

Jídlo	
Pizza	Pizza, tenká
	Pizza, extra náplň
	Mražená pizza
	Americká mražená pizza
	Chlazená pizza
	Mražená pizza snack
Zapékané bagety	-
Flambovaný dort	-
Švýcarský koláč, pikantní	-
Slaný lotrinský koláč	-
Slaný koláč	-

**Druh jídla: Koláče/sušenky**

Jídlo	
Kulatý koláč	-
Koláč s jablečnou vrstvou	-
Piškotový koláč	-
Jablečný koláč	-
Tvarohový koláč, ve formě	-
Briošky	-
Linečný koláč	-
Ovocný koláč	-
Švýcarský koláč, sladký	-
Mandlový koláč	-
Muffin	-
Sladké pečivo	-
Pruhy těsta	-
Krém. zákusky z list. těsta	-
Malé listové pečivo	-
Banánky	-
Makronky	-
Sušenky z křehkého těsta	-
Vánoční štola	-
Mražený jablečný závin	-
Koláč na plechu	Piškotové těsto Kynuté těsto
Tvarohový koláč, na plechu	-
Brownies - čok. sušenky	-
Roláda	-
Kynutý koláč	-




Jídlo	
Koláč s drobenkou	-
Cukrový koláč	-
Dortový korpus	Dortový korpus z křehkého těsta
	Koláčový korpus z piškotového těsta
Ovocný koláč	Ovocný koláč z křehkého těsta
	Ovocný koláč z piškotového těsta
	Kynuté těsto

#### Druh jídla: Bagety/kaiserky

Jídlo	
Pečivo	Pečivo, mražené
Ciabatta	-
Chléb	Věnec
	Vánočka
	Nekvašený chléb

#### Druh jídla: Přílohy

Jídlo	
Hranolky, tenké	-
Hranolky, silné	-
Hranolky, mražené	-
Krokety	-
Americké brambory	-
Opečená bramborová kaše	-

 Je-li třeba změnit hmotnost nebo teplotu středu jídla, k nastavení nových hodnot použijte  $\wedge$  nebo  $\vee$ .

## 7.6 Nastavení pečicí funkce

1. Zapněte troubu.

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

## 7.7 Nastavení funkce pečení v páře

Víčko zásobníku na vodu se nachází v ovládacím panelu.



### VAROVÁNÍ!

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

1. Stisknutím víčka zásobník na vodu otevřete.
2. Zásobník na vodu naplňte přibližně 900 ml vody. Zásoba vody vystačí přibližně na 55 - 60 minut.
3. Zatlačte zásobník na vodu na do původní polohy.
4. Zapněte troubu.
5. Nastavte funkci pečení v páře a teplotu.
6. V případě potřeby nastavte funkci: Trvání  $\rightarrow$  nebo : Ukončení  $\rightarrow$ .



Když je generátor páry prázdný, zazní zvukový signál.

Zvukový signál zazní na konci doby přípravy jídla.

7. Vypněte troubu.
8. Po každém dokončení vaření v páře zásobník vody vyprázdněte. Viz čisticí funkce: Vyprázdnění zásobníku.

**POZOR!**

Trouba je horká. Hrozí nebezpečí popálení. Při vyprázdňování zásobníku na vodu buďte opatrní.

9. Po pečení v páře může docházet ke srážení páry na dně vnitřku trouby. Dno vnitřku trouby vždy vysušte, až vychladne.

Nechte troubu zcela vyschnout s otevřenými dvířky.

**VAROVÁNÍ!**

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

## 7.8 Kontrolka prázdného zásobníku na vodu

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

Další informace naleznete v části „Denní používání“, Nastavení funkce pečení v páře.

## 7.9 Kontrolka plného zásobníku na vodu

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

Když je zásobník na vodu plný, zazní zvukový signál.



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

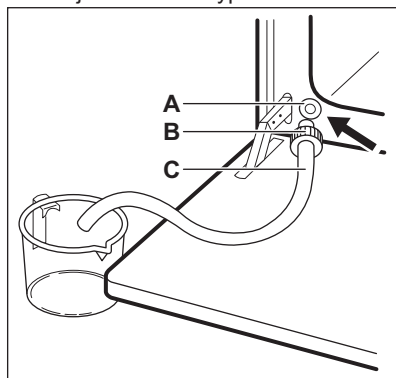
## 7.10 Vyprázdnění zásobníku na vodu

**POZOR!**

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

Po každém vaření v páře vylijte vodu ze zásobníku.

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



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



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

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



Vypuštěnou vodu nepoužívejte pro opětovné naplnění zásobníku.

## 7.11 Ukazatel ohřevu


Když spustíte pečicí funkci, na displeji se rozsvítí příslušný proužek. Tento proužek zobrazuje zvyšující se teplotu. Po dosažení dané teploty třikrát zazní zvukový signál, proužek zabliká a poté se přestane zobrazovat.

## 7.12 rychlé zahřátí

Tato funkce zkracuje dobu rozehrátí.



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







Funkci zapnete podržením  na tři sekundy. Ukazatel ohřevu se mění. Tato funkce není u některých funkcí trouby k dispozici.

## 7.13 Zbytkové teplo

Po vypnutí trouby se na displeji zobrazuje zbytkové teplo. Toto teplo můžete využít k udržení teploty jídla.

# 8. FUNKCE HODIN

## 8.1 Tabulka funkcí hodin

Funkce hodin	Použití
 Minutka	Slouží k nastavení odpočtu (max. 2 hodiny 30 minut). Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby. K zapnutí této funkce stiskněte  . K nastavení minut použijte  nebo  a funkci spustíte pomocí OK.
 Trvání	Slouží k nastavení délky provozu trouby (max. 23 hodin 59 minut).
 Ukončení	Slouží k nastavení času vypnutí pečicí funkce (max. 23 hodin 59 minut).

Pokud nastavíte čas pro funkci hodin, začne se čas odpočítávat po pěti sekundách.






Pokud použijete funkce hodin: Trvání, Ukončení, vypne trouba topné články po uplynutí 90 % nastaveného času. Zbytkové teplo se využije k dokončení pečení až do konce nastaveného času (3–20 minut).

## 8.2 Nastavení funkcí hodin



Před použitím funkcí: Trvání, Ukončení, musíte nejprve nastavit pečicí funkci a teplotu. Trouba se vypne automaticky. Můžete použít funkce: Trvání a Ukončení současně, pokud chcete troubu ve stanovenou dobu automaticky zapnout a vypnout. Funkce: Trvání a Ukončení nefungují, když používáte pečicí sondu.

1. Nastavte pečicí funkci.
2. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji nezobrazí požadovaná funkce hodin a související symbol.
3. Použijte  nebo  k nastavení potřebného času.
4. Potvrďte stisknutím OK.

Po vypršení času zazní zvukový signál. Trouba se vypne. Na displeji se zobrazí zpráva.

5. Signál vypnete stisknutím libovolného symbolu.


### 8.3 Ohřev a uchování teploty

Podmínky pro funkci:

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

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

Funkci můžete zapnout nebo vypnout v nabídce: Základní nastavení.

1. Zapněte troubu.
2. Zvolte pečicí funkci.
3. Nastavte teplotu vyšší než 80 °C.
4. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji nezobrazí: Ohřev a uchování teploty.

5. Potvrďte stisknutím OK.

Po dokončení funkce zazní zvukový signál.

### 8.4 Prodloužení doby pečení



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



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

1. Po vypršení doby pečení zazní zvukový signál. Stiskněte libovolný symbol.

Na displeji se zobrazí hlášení.

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

## 9. AUTOMATICKÉ PROGRAMY



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.





### 9.1 Recepty s Automatický recept

Tato trouba má sadu receptů, které můžete použít. Recepty jsou pevně dané a nelze je změnit.

1. Zapněte troubu.
2. Zvolte nabídku: Recepty. Potvrďte stisknutím OK.
3. Zvolte kategorii a jídlo. Potvrďte stisknutím OK.
4. Zvolte recept. Potvrďte stisknutím OK.

### 9.2 Podporované Vaření s Automatická váha

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

1. Zapněte troubu.
2. Zvolte nabídku: Podporované Vaření. Stiskněte OK.
3. Zvolte pokrm pomocí funkce: Automatická váha. Stiskněte OK.
4. Pomocí  nebo  nastavte hmotnost potravin. Stiskněte OK. Automatický program se spustí.
5. Hmotnost můžete kdykoli změnit. Stisknutím  nebo  změňte hmotnost.
6. Po vypršení času zazní zvukový signál. Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolný symbol.

## 10. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 10.1 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, trouba se vypne.



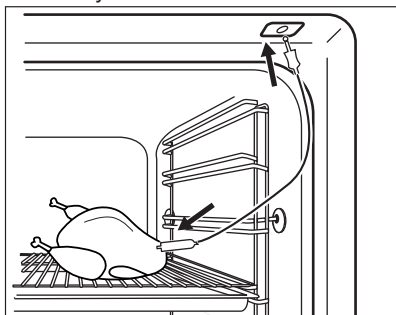
### POZOR!

Používejte pouze dodávanou pečicí sondu nebo originální náhradní díly.



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

1. Zasuňte špičku pečicí sondy do středu masa.
2. Zasuňte zástrčku pečicí sondy do zásuvky na horní straně vnitřku trouby.



3. Zapněte troubu. Na displeji se zobrazí symbol pečicí sondy.
4. Pomocí  $\wedge$  nebo  $\vee$  do pěti sekund nastavte teplotu sondy ve středu pokrmu.
5. Nastavte funkci pečení a v případě potřeby teplotu trouby.

Trouba vypočítá přibližný čas konce pečení. Čas konce pečení se liší v závislosti na množství jídla, nastavené teplotě trouby (minimálně 120 °C) a zvolených provozních režimech. Trouba

vypočítá čas konce pečení do přibližně 30 minut.

6. Změnu teploty středu masa provede stisknutím  $\text{Ⓢ}$ .

Když teplota středu masa dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál. Trouba se vypne automaticky.

7. Signál vypnete stisknutím libovolného symbolu.
8. Zástrčku pečicí sondy vytáhněte ze zásuvky a maso vyjměte z trouby.
9. Vypněte troubu stisknutím tlačítka  $\text{Ⓢ}$ .



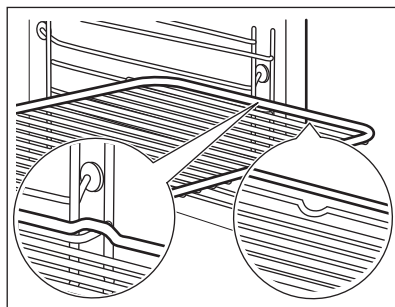
### VAROVÁNÍ!

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

### 10.2 Vložení příslušenství

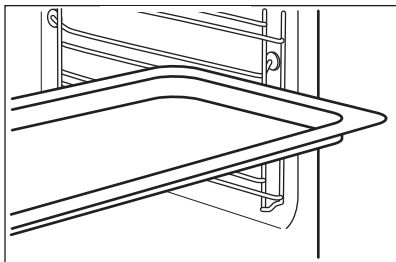
Tvarovaný rošt:

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



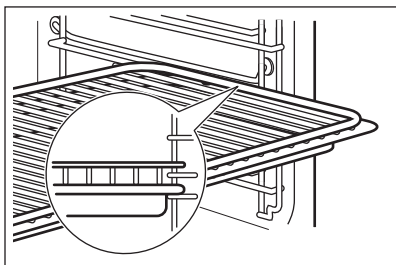
Plech na pečení/ Hluboký pekáč / plech:

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



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

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



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

### 10.3 Teleskopické výsuvy

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

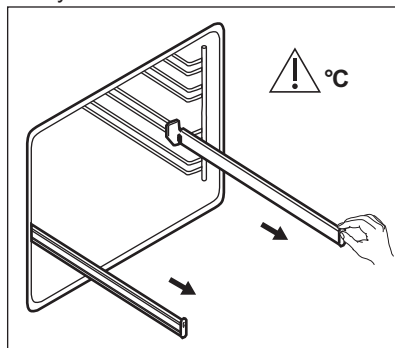
Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.



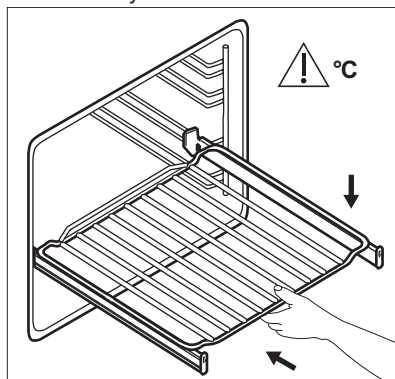
#### **POZOR!**

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

1. Pravý i levý teleskopický výsuv zcela vytáhněte.



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



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

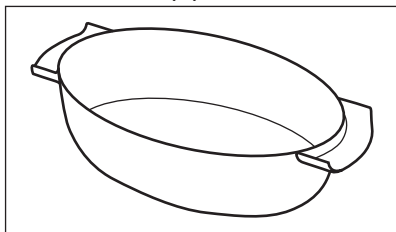
### 10.4 Příslušenství pro vaření v páře

**i** Příslušenství soupravy pro vaření v páře se nedodává spolu s troubou. Pro více informací se obraťte na svého místního prodejce.

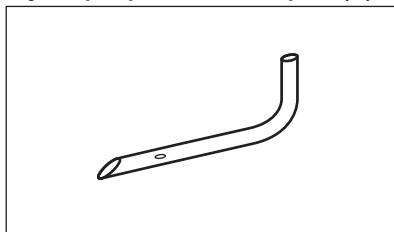
#### **Dietní zapékač mísa pro funkce vaření v páře**

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

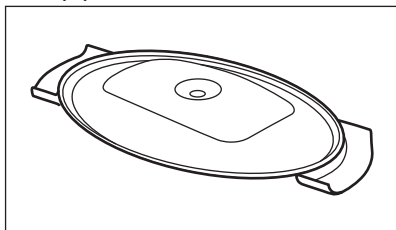
**Skleněná mísa (A)**



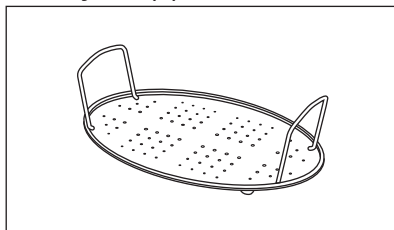
**Tryska pro přímé vaření v páře (D)**



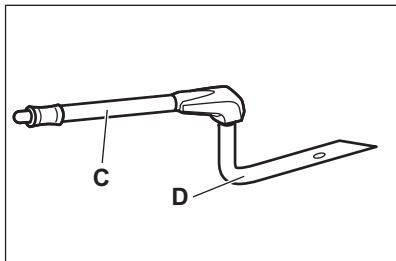
**Víko (B)**



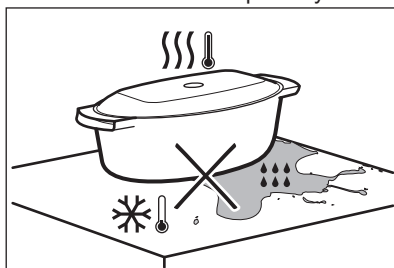
**Ocelový rošt (E)**



**Tryska a hadice**



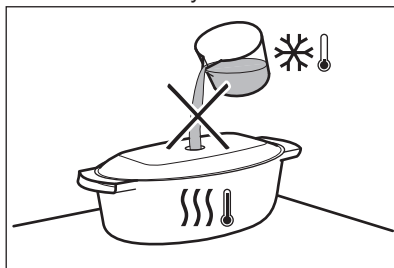
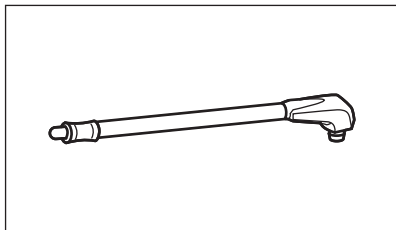
- Horkou zapékací mísu nepokládejte na chladné či mokré povrchy.



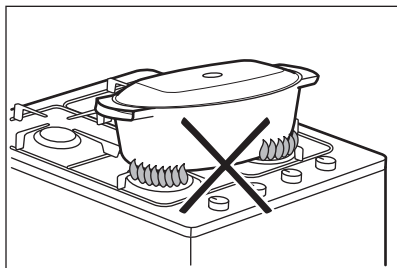
„C“ je hadice pro vaření v páře a „D“ je tryška pro přímé vaření v páře.

- Do horké zapékací mísy nedávejte studené tekutiny.

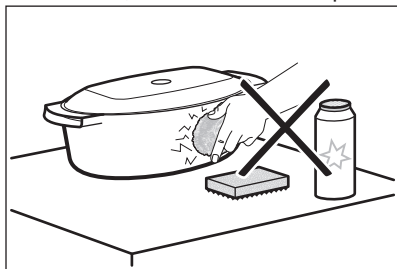
**Hadice (C)**



- Zapékací mísu nepokládejte na horkou varnou desku.



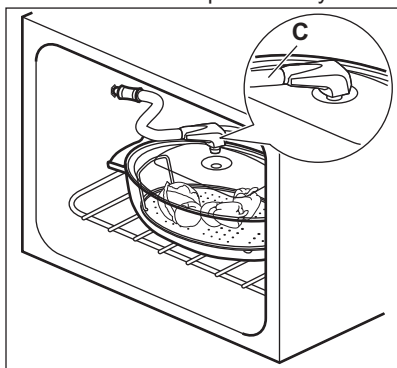
- Zapékačí mísu nemyjte pomocí drátěnek, škrabek či čisticích prášků.



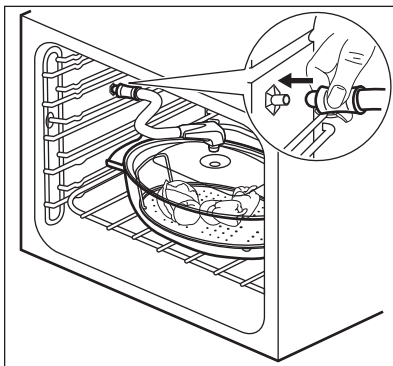
### 10.5 Vaření v páře v dietní zapékačí míse

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

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



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



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

4. Nastavte troubu na funkci vaření v páře.

### 10.6 Přímé vaření v páře

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



#### **POZOR!**

Nepoužívejte víko mísy.



#### **VAROVÁNÍ!**

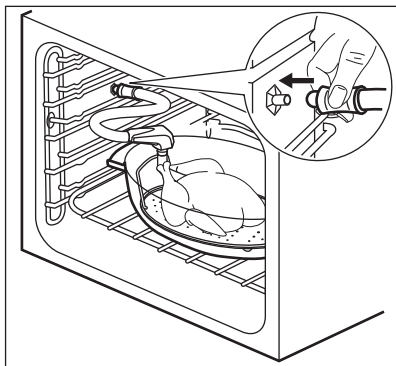
Při používání trysky za chodu trouby buďte opatrní. Když je trouba horká, vždy pro manipulaci s tryskou použijte chňapky. Když nepoužíváte parní funkci, vyndejte vždy trysku z trouby.



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

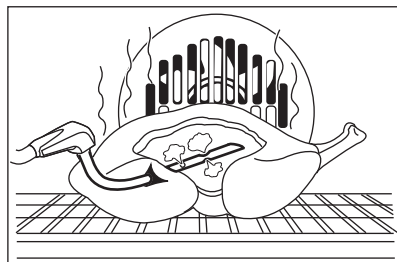
1. Zasuňte trysku (D) do hadice (C). Druhý konec hadice zasuňte do vstupu páry.





2. Vložte zapékací mísu na první nebo druhou úroveň roštu odspodu. Ujistěte se, že hadice není skrípnutá nebo že se nedotýká horního topného tělesa trouby.
3. Nastavte troubu na funkci vaření v páře.

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




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

## 11. DOPLŇKOVÉ FUNKCE



### 11.1 Oblíbené



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

#### Uložení programu

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

Na displeji se zobrazí první volná pozice paměti.


5. Potvrďte stisknutím OK.
6. Zadejte název programu. První písmeno bliká.
7. Stisknutím  nebo  změňte písmeno.
8. Stiskněte OK. Následující písmeno bliká.
9. V případě potřeby proveďte opět krok 7.
10. Stisknutím a podržením tlačítka OK zadání uložíte.

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

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


#### Spuštění programu



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

Stisknutím  přejdete přímo do nabídky: Oblíbené.

### 11.2 Použití funkce dětské bezpečnostní pojistky

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


1. Stisknutím  zapněte displej.



2. Současně stiskněte a podržte  a , dokud se na displeji nezobrazí hlášení .

K vypnutí funkce dětské bezpečnostní pojistky zopakujte krok 2.

### 11.3 Blokování tlačítek

Tato funkce brání náhodné změně pečicí funkce. Tuto funkci lze zapnout pouze u zapnuté trouby.

1. Zapněte troubu.
2. Nastavte pečicí funkci nebo zvolte nastavení.
3. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji nezobrazí: Blokování tlačítek.
4. Potvrďte stisknutím OK.



K vypnutí funkce stiskněte . Na displeji se zobrazí zpráva. K potvrzení opět stiskněte  a poté OK.




Když troubu vypnete, vypne se i funkce.

### 11.4 Nastavit a spustit

Tato funkce umožňuje nastavit pečicí funkci (nebo program) a později ji použít jediným stisknutím libovolného symbolu.

1. Zapněte troubu.
2. Nastavte pečicí funkci.
3. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji neobjeví: Trvání.
4. Nastavte čas.
5. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji nezobrazí: Nastavit a spustit.
6. Potvrďte stisknutím OK.

Stisknutím libovolného symbolu (kromě ) spustíte funkci: Nastavit a spustit. Nastavená pečicí funkce se spustí.



Po dokončení pečicí funkce zazní zvukový signál.



- V průběhu pečicí funkce se zobrazuje Blokování tlačítek.
- Nabídka: Základní nastavení umožňuje zapnutí a vypnutí funkce Nastavit a spustit.

### 11.5 Automatické vypnutí

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

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

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

### 11.6 Jas displeje

U jasu displeje existují dva režimy:

- Noční jas - když je trouba vypnutá, tak je mezi 22:00 a 06:00 jas displeje nižší.
- Denní jas:
  - když je trouba zapnutá.
  - pokud se během režimu nočního jasu dotknete jakéhokoliv symbolu (kromě tlačítka ZAP/VYP), displej se na následujících 10 sekund přepne zpět do režimu denního jasu.
  - pokud je trouba vypnutá a nastavíte funkci: Minutka. Když se funkce dokončí, displej se přepne zpět do režimu nočního jasu.

### 11.7 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.

## 11.8 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.

## 12. 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.

### 12.1 Doporučení k pečení

Trouba má pět poloh roštů.

Polohy roštů v troubě se počítají zdola.

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

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

Tato trouba je vybavena speciálním systémem, který zajišťuje oběh vzduchu a stálou recyklaci páry. Tento systém umožňuje pečení a vaření v páře, takže jídla jsou uvnitř měkká a na povrchu mají kůrčičku. Zkracuje dobu přípravy a také snižuje spotřebu energie.

#### Pečení moučníků

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

### 12.2 Nízká vlhkost

Předehřejte prázdnou troubu.

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

#### Pečení masa a ryby

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.





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





Použijte koláčovou formu.





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

Použijte druhou polohu roštu.




Použijte tvarovaný rošt.

 MASO		
	 (°C)	 (min)
Vepřová peče- ně, 1 kg	180	90 - 110
Telecí, 1 kg	180	90 - 110




 MASO		
	 (°C)	 (min)
Hovězí peče- ně, nepropečená, 1 kg	210	45 - 50

 <b>MASO</b>		
	 (°C)	 (min)
Hovězí pečeně, středně propečená, 1 kg	200	55 - 65
Rostbíf, propečený, 1 kg	190	65 - 75





Použijte druhou polohu roštu.

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

Použijte první polohu roštu.

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

Použijte druhou polohu roštu.

 <b>RYBY</b>		
	 (°C)	 (min)
Pstruh, 3 - 4 ryby, 1,5 kg	180	25 - 35
Tuňák, 4 - 6 fileťů, 1,2 kg	175	35 - 50
Hejlk	200	20 - 30

### 12.3 Vaření v dietní zapékačce




Použití funkce: Nízká vlhkost.

Použijte druhou polohu roštu.




Nastavte teplotu 130 °C.

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




Nastavte teplotu 130 °C.




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

Nastavte teplotu 130 °C.

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

Nastavte teplotu 130 °C.

 <b>PŘÍLOHY</b>	
	 (min)
Rýže	35 - 40


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

## 12.4 Regenerace









Předehejte prázdnou troubu.









Nastavte teplotu 130 °C.

Použijte druhou polohu roštu.









	 (min)
Těstoviny s omáčkou	10 - 15
Přílohy	10 - 15
Jídlo na jeden talíř	10 - 15
maso	10 - 15
Zelenina	10 - 15
Dušená/zapékaná jídla	15 - 25

## 12.5 Pečení moučných jídel a masa

 <b>MOUČNÍKY</b>						
	Horní/spodní ohřev		Pravý horký vzduch		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Šlehané recepty	170	2	160	3 (2 a 4)	45 - 60	Koláčová forma
Křehké těsto	170	2	160	3 (2 a 4)	20 - 30	Koláčová forma








 <b>MOUČNÍKY</b>						
	Horní/spodní ohřev		Pravý horký vzduch		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Tvarohový koláč s podmáslem	170	1	165	2	80 - 100	Koláčová forma, Ø 26 cm
Závin	175	3	150	2	60 - 80	Plech na pečení
Marmeládový dort	170	2	165	2	30 - 40	Koláčová forma, Ø 26 cm
Jemná bábovka, předehřejte prázdnou troubu	160	2	150	2	90 - 120	Koláčová forma, Ø 20 cm
Švestkový koláč, předehřejte prázdnou troubu	175	1	160	2	50 - 60	Forma na chleba
Sušenky	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Plech na pečení
Pusinky	120	3	120	3	80 - 100	Plech na pečení
Pusinky, předehřejte prázdnou troubu, dvě úrovně	-	-	120	2 a 4	80 - 100	Plech na pečení
Žemle, předehřejte prázdnou troubu	190	3	190	3	12 - 20	Plech na pečení
Banánky	190	3	170	3	25 - 35	Plech na pečení
Banánky, dvě úrovně	-	-	170	2 a 4	35 - 45	Plech na pečení
Ploché koláče s náplní	180	2	170	2	45 - 70	Koláčová forma, Ø 20 cm
Bohatý ovocný koláč	160	1	150	2	110 - 120	Koláčová forma, Ø 24 cm
Piškotový dort	170	1	160	2	30 - 50	Koláčová forma, Ø 20 cm

Předehřejte prázdnou troubu.

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

Předehřejte prázdnou troubu.






Použijte koláčovou formu.








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








Použijte druhou polohu roštu.

Použijte tvarovaný rošt.

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

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







Použijte druhou polohu roštu.

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

## 12.6 Pečení chleba

Předehejte prázdnou troubu.






Použijte druhou polohu roštu, není-li uvedeno jinak.






 CHLÉB				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
	Bílý chléb, 1 - 2 kusy, 0,5 kg každý	1	180 - 190	45 - 60
Bagety/kaiserky, 6 - 8 kusů	0,5	190 - 210	20 - 30	Plech na pečení, použijte druhou a čtvrtou polohu roštu
Žitný chléb, 1 - 2 kusy, 0,5 kg každý	1	180 - 200	50 - 70	-
Italský chléb Focaccia	-	190 - 210	20 - 25	Plech na pečení

## 12.7 Pečení křupavého těsta pomocí funkce: Pizza

Předehejte prázdnou troubu.

Použijte první polohu roštu, není-li uvedeno jinak.

 PIZZA			
	 (°C)	 (min)	
	Pizza, tenké těsto	200 - 220	15 - 25
Pizza, tenké těsto	200 - 220	20 - 30	Plech na pečení






 <b>PIZZA</b>			
	 (°C)	 (min)	
Mini pizza	200 - 220	15 - 20	Plech na pečení
Jablečný koláč	150 - 170	50 - 70	Koláčová forma, Ø 20 cm
Koláče	170 - 190	35 - 50	Koláčová forma, Ø 26 cm
Cibulový koláč, použijte druhou polohu roštu	200 - 220	20 - 30	Plech na pečení

## 12.8 Gril

Předehejte prázdnou troubu.

Použijte čtvrtou polohu roštu.

Gril s maximálním nastavením teploty.





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

## 12.9 Turbo gril





Použijte první nebo druhou polohu roštu.





Předehejte prázdnou troubu.





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





 <b>HOVĚZÍ</b>			
	 (°C)	 (min)	
Hovězí pečeně nebo filet, nepropečený	190 - 200	5 - 6	
Hovězí pečeně nebo filet, středně propečený	180 - 190	6 - 8	
Hovězí pečeně nebo filet, dobře propečený	170 - 180	8 - 10	





 <b>VEPŘOVÉ</b>			
	 (°C)	 (min)	
Plecko / Krkovičce / Kýta v celku, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	
Kotlety / Vepřová žebírka, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	
Sekaná, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60	
Vepřové koleno, předvařené, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120	

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

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

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






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

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






### 12.10 Nízkoteplotní pečení






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

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

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

### 12.11 Rozmrazování

	 (kg)	 <b>Doba rozmrazování (min)</b>	 <b>Další čas rozmrazování (min)</b>	
Kuře	1	100 - 140	20 - 30	Kuře položte na obrácený talířek ve velkém talíři. V polovině doby obraťte.
maso	1 0,5	100 - 140 90 - 120	20 - 30	V polovině doby obraťte.

	 (kg)	 Doba rozmra- zování (min)	 Další čas roz- mrazování (min)	
Smetana	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Smetanu lze snadno ušlehat, i když jsou v ní ne zcela rozmražené kousky.
Pstruh	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Jahody	0,3	30 - 40	10 - 20	-
Máslo	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Zdobení dort	1,4	60	60	-

## 12.12 Zavařování

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

Sklenice se šroubovacím uzávěrem nebo bajonetovým uzávěrem nejsou vhodné.

Použijte první polohu roštu.

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

Sklenice naplňte rovnoměrně a uzavřete je.





Sklenice se nesmí navzájem dotýkat.

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

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

Nastavte teplotu 160 - 170 °C.

 MĚKKÉ OVOCE		
	 (min) Doba zavařování do začátku per- lení	
Jahody / Borůvky / Maliny / Zralý an- grešt	35 - 45	
 PECKOVINY		
	 (min) Doba zavařování do začátku perlení	 (min) Další vaření při 100 °C
Broskve / Kdoule / Švestky	35 - 45	10 - 15

 <b>ZELENINA</b>		
	 (min) <b>Doba</b> zavařování do začátku perlení	 (min) <b>Další</b> vaření při 100 °C
Mrkev	50 - 60	5 - 10
Okurky	50 - 60	-
Smišená nakládaná zelenina	50 - 60	5 - 10
Kedluben / Hrášek / Chřest	50 - 60	15 - 20





### 12.13 Sušení - Pravý horký vzduch





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

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




Pro jeden plech použijte třetí polohu roštu.

Pro dva plechy použijte první a třetí polohu roštu.

 <b>ZELENINA</b>		
	 (°C)	 (h)
Fazole	60 - 70	6 - 8
Papriky	60 - 70	5 - 6
Polévková zelenina	60 - 70	5 - 6
Houby	50 - 60	6 - 8



 <b>ZELENINA</b>		
	 (°C)	 (h)
Byliny	40 - 50	2 - 3

Nastavte teplotu 60 - 70 °C.

 <b>OVOCE</b>	
	 (h)
Švestky	8 - 10
Meruňky	8 - 10
Jablečné plátky	6 - 8
Hrušky	6 - 9


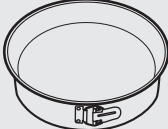

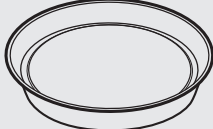
### 12.14 Pečící sonda

	 (°C)
Telecí pečeně	75 - 80
Telecí koleno	85 - 90
Anglický rostbíf, nepropečený	45 - 50
Anglický rostbíf, středně propečený	60 - 65
Anglický rostbíf, dobře propečený	70 - 75
Vepřové plecko	80 - 82
Vepřové nožičky	75 - 80
Jehněčí	70 - 75
Kuře	98
Zajíc	70 - 75
Pstruh / Pražma	65 - 70

	 (°C)
Tuňák / Losos	65 - 70






## 12.15 Vlhký konvekční vzduch - doporučená příslušenství

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






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






## 12.16 Vlhký konvekční vzduch

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

		 (°C)		 (min)
Sladké pečivo, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	20 - 30
Pečivo, 9 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	30 - 40
Mražená pizza, 0,35 kg	tvárovany rošt	220	2	10 - 15
Roláda	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	25 - 35
Sušenka brow- nie	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	175	3	25 - 30
Suflé, 6 kusů	keramické pečicí šálky na tvarovaný rošt	200	3	25 - 30

















		 (°C)		 (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 tuku	180	3	20 - 25
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	25 - 35
Rybí filé, 0,3 kg	plech na pizzu na tvarovaný rošt	180	3	25 - 30
Pošírované maso, 0,25 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	200	3	35 - 45
Šašlik, 0,5 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	200	3	25 - 30
Sušenky, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	20 - 30
Makronky, 24 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	25 - 35
Muffin, 12 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	30 - 40
Slané pečivo, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	25 - 30
Sušenky z křehkého těsta, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	150	2	25 - 35
Ovocné koláčky, 8 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	20 - 30
Zelenina, pošírovaná, 0,4 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	35 - 45

		 (°C)		 (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 tuku	180	4	25 - 30

## 12.17 Informace pro zkušební

Testy podle normy IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Malé koláčky, 20 kousků na plech	Horní/spodní ohřev	Plech na pečení	3	170	20 - 30	-
Malé koláčky, 20 kousků na plech	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	3	150 - 160	20 - 35	-
Malé koláčky, 20 kousků na plech	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	2 a 4	150 - 160	20 - 35	-
Jablečný koláč, 2 formy, Ø 20 cm	Horní/spodní ohřev	Tvarovaný rošt	2	180	70 - 90	-
Jablečný koláč, 2 formy, Ø 20 cm	Pravý horký vzduch	Tvarovaný rošt	2	160	70 - 90	-
Piškotový koláč, v koláčové formě Ø26 cm	Horní/spodní ohřev	Tvarovaný rošt	2	170	40 - 50	Předehřejte troubu po dobu 10 minut.

				 (°C)	 (min)	
Piškovitý koláč, v koláčové formě Ø26 cm	Pravý horký vzduch	Tvarovaný rošt	2	160	40 - 50	Předehřejte troubu po dobu 10 minut.
Piškovitý koláč, v koláčové formě Ø26 cm	Pravý horký vzduch	Tvarovaný rošt	2 a 4	160	40 - 60	Předehřejte troubu po dobu 10 minut.
Máslové sušenky	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	3	140 - 150	20 - 40	-
Máslové sušenky	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	2 a 4	140 - 150	25 - 45	-
Máslové sušenky	Horní/spodní ohřev	Plech na pečení	3	140 - 150	25 - 45	-
Topinky, 4 - 6 kusů	Gril	Tvarovaný rošt	4	max.	2 - 3 minuty z jedné strany; 2 - 3 minuty z druhé strany	Předehřejte troubu po dobu 3 minut.
Hovězí hamburger, 6 kusů, 0,6 kg	Gril	Tvarovaný rošt a odkapávací plech	4	max.	20 - 30	Tvarovaný rošt vložte na čtvrtou úroveň a odkapávací plech na třetí úroveň trouby. V polovině přípravy jídlo otočte. Předehřejte troubu po dobu 3 minut.




## 13. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 13.1 Poznámky k čištění

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

### 13.2 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 opatností.

### 13.3 Čištění dveřního těsnění

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

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

### 13.4 Vyjmutí drážek na rošty

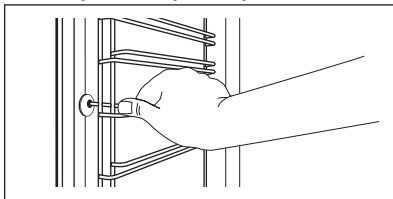
Chcete-li troubu vyčistit, odstraňte drážky na rošty.



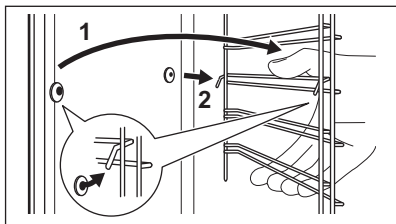
**POZOR!**

Při odstraňování drážek na rošty buďte opatrní.

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



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



Vyjmuté příslušenství instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

- i** Zarážky na teleskopických výsuvkách musí směřovat dopředu.

### 13.5 Čištění vodou

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

1. Do vlnu na dně vnitřku trouby nalijte 300 ml vody.
2. Nastavte funkci:
3. Nastavte teplotu 90 °C.
4. Nechte troubu pracovat 30 minut.
5. Vypněte troubu.
6. Jakmile je trouba chladná, vysušte její vnitřek pomocí měkkého hadru.

- !** **VAROVÁNÍ!** Než se trouby dotknete, ujistěte se, že je chladná. Hrozí nebezpečí popálení.

### 13.6 Čištění zásobníku na vodu

- !** **VAROVÁNÍ!** Během procesu čištění nenalévejte vodu do zásobníku.

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

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

#### Druhy vody

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

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

Ukládání vápníku	Tvrdost vody		Klasifikace vody	Spust'te od-vápnnění každých
	(francouzské stupně)	(německé stupně)		
0 - 60 mg/l	0 - 6	0 - 3	Neminerální nebo měkká	75 cyklů - 2,5 měsíce
60 - 120 mg/l	6 - 12	3 - 7	Středně tvrdá	50 cyklů - 2 měsíce
120 - 180 mg/l	12 - 18	8 - 10	Tvrdá nebo vápenatá	40 cyklů - 1,5 měsíce
více než 180 mg/l	více než 18	více než 10	Velmi tvrdá	30 cyklů - 1 měsíc

1. Zásobník na vodu naplňte 850 ml vody a 50 ml kyseliny citronové (pět čajovými lžičkami). Vypněte troubu a počkejte přibližně 60 minut.
2. Zapněte troubu a nastavte funkci: Nízká vlhkost. Nastavte teplotu 230 °C. Po 25 minutách troubu vypněte a nechte ji 15 minut vychladnout.
3. Zapněte troubu a nastavte funkci: Nízká vlhkost. Nastavte teplotu v rozmezí od 130 do 230 °C. Po 10 minutách troubu vypněte.

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

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

### 13.7 Odstranění a instalace dvířek

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

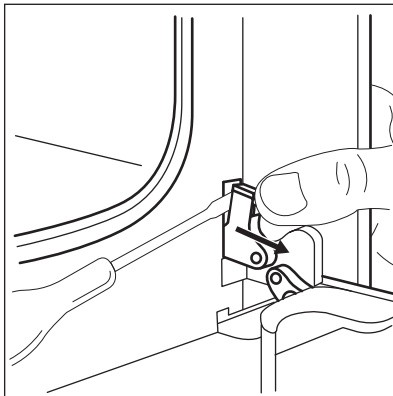


Jestliže se pokusíte vytáhnout skleněné panely předtím, než odstraníte dvířka trouby, mohou se dvířka náhle zavřít.

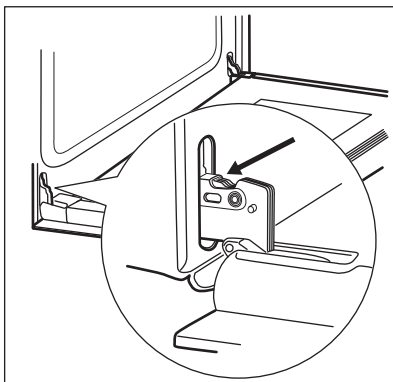


**POZOR!**  
Troubu bez skleněných panelů nepoužívejte.

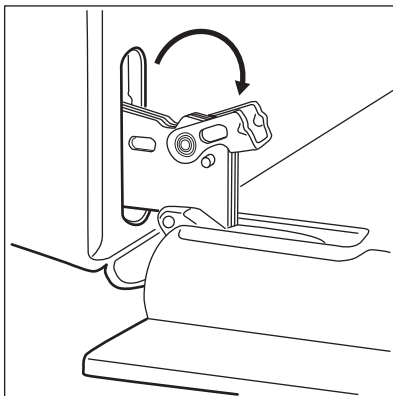
1. Dvířka zcela otevřete a zaměřte se na dveřní závěs na pravé straně dvířek.
2. Pomocí šroubováku nadzdvihněte a otočte páčku pravého závěsu dvířek.



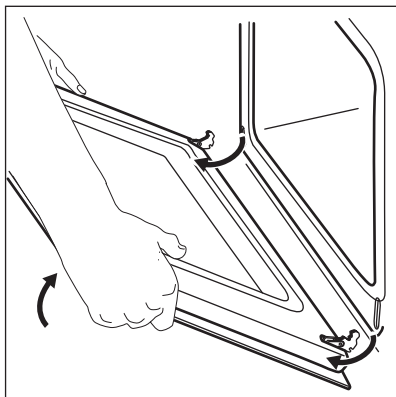
3. Zaměřte se na dveřní závěs na levé straně dvířek.



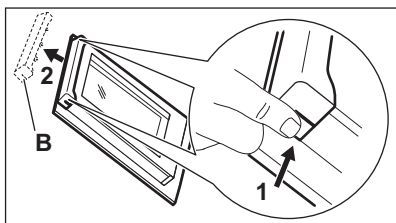
4. Zvedněte a zcela otočte páčku na levém závěsu.



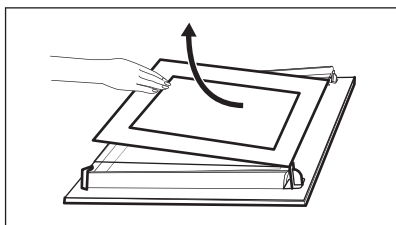
5. Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (do poloviny). Pak dvířka zdvihněte a vytáhněte směrem dopředu z jejich umístění.



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.

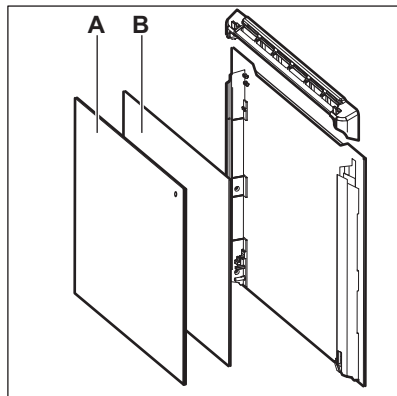


10. Skleněné panely omyjte vodou se saponátem. Skleněné panely pečlivě osušte. Skleněné panely nemyjte v myčce nádobí.

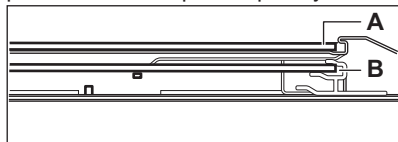
Po vyčištění skleněné panely a dvířka trouby opět nasadte.

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.



### 13.8 Výměna žárovky



#### VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!  
Žárovka může být horká.

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



#### POZOR!

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

## Zadní žárovka

1. Skleněným krytem otočte a sejměte jej.

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

# 14. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 14.1 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.	Funkce automatického vypnutí je zapnutá.	Viz „Automatické vypnutí“.
Trouba nehřeje.	Dětská bezpečnostní pojistka je zapnutá.	Viz „Použití dětské bezpečnostní pojistky“.
Trouba nehřeje.	Je spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka spaluje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
Osvětlení nefunguje.	Vadná žárovka.	Vyměňte žárovku.
Pečicí sonda nefunguje.	Zástrčka pečicí sondy není správně zasunuta do zásuvky.	Zástrčku pečicí sondy zasuňte co nehlouběji do zásuvky.
Uvnitř trouby je voda.	Nalili jste do zásobníku příliš mnoho vody.	Vypněte troubu a hadříkem nebo houbou vytřete vodu.
Vaření v páře nefunguje.	V zásobníku není žádná voda.	Naplňte zásobník vodou.
Vaření v páře nefunguje.	Vodní kámen ucpal otvor.	Zkontrolujte otvor vstupu páry. Odstraňte vodní kámen.



Problém	Možná příčina	Řešení
Vyprázdnění zásobníku na vodu trvá déle než tři minuty nebo z otvoru vstupu páry na zásobníku uniká voda.	V troubě je usazený vodní kámen.	Vyčistěte zásobník na vodu. Viz „Čištění zásobníku na vodu“.
Na displeji se zobrazí F111.	Zástrčka pečicí sondy není správně zasunuta do zásuvky.	Zástrčku pečicí sondy zasuňte co nehlouběji do zásuvky.
Na displeji se zobrazuje chybový kód, který není uvedený v tabulce.	Jedná se o závadu na elektroinstalaci.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Troubu vypněte a znovu zapněte prostřednictvím domovní pojistky nebo ochranného spínače v pojistkové skříňce.</li> <li>• Pokud se chybový kód na displeji zobrazí znovu, kontaktujte oddělení péče o zákazníky.</li> </ul>
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.
Spotřebič je zapnutý, ale neheje. Ventilátor nefunguje. Na displeji se zobrazí "Demo".	Je zapnutý režim demo.	Viz „Základní nastavení“ v části „Denní používání“.

## 14.2 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) .....

# 15. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

## 15.1 List s údaji o výrobku

Produktové informace dle směrnice Komise EU 65-66/2014

Název dodavatele	Electrolux	
Označení modelu	EOC8H31Z 949494473 LOC8H31X 949494471	
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	EOC8H31Z	32.8 kg
	LOC8H31X	33.2 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.

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 použijte kovové nádoby.

Je-li to možné, troubu před pečením nepředehřívejte.

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

### Horkovzdušné pečení

Je-li to možné, pro úsporu energie 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. Po vypnutí trouby se na displeji zobrazuje zbytkové teplo. Toto teplo můžete využít k udržení teploty jídla.

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

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

#### **Uchování teploty jídla**

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

#### **Pečení s vypnutým osvětlením**


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


#### **Vlhký konvekční vzduch**

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.

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

## 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](http://www.electrolux.com/shop)



867355806-B-452019

