

EOC8P31X
EOC8P31Z
KOCBP31X



CS Parní trouba

Návod k použití



Electrolux

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	4
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....	8
4. OVLÁDACÍ PANEL.....	8
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	10
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	11
7. FUNKCE HODIN.....	18
8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY.....	19
9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	19
10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	24
11. TIPY A RADY.....	26
12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	40
13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	45
14. INSTALACE.....	46
15. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	48

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, byt nebo podlahu. Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.
- 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.

2.6 Pyrolytické čištění



VAROVÁNÍ!

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

- Před použitím samočisticí pyrolytické funkce nebo funkce prvního použití z vnitřku trouby odstraňte následující:
 - jakékoliv zbytky či nánosy jídla, olejů či tuků.
 - jakékoliv vyjímatelné předměty (včetně roštů, bočních kolejniček, apod. dodaných spolu se spotřebičem), obzvláště pak hrnce, pánve a jiné náčiní s nepřilnavým povrchem.
- Pečlivě si přečtěte všechny pokyny ohledně pyrolytického čištění.
- Držte děti z dosahu spotřebiče během chodu pyrolytického čištění. V průběhu této funkce bude spotřebič velmi horký a z předních větracích otvorů bude vycházet horký vzduch.
- Pyrolytické čištění je proces, při kterém se díky vysokým teplotám mohou uvolňovat výpary ze zbytků potravin či konstrukčních materiálů, a zákazníkům se proto důrazně doporučuje následující:

2.4 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.

2.5 Čištění a údržba



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před čištěním nebo údržbou spotřebič vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.

- během každého pyrolytického čištění a po jeho dokončení zajistit dobré větrání.
- během prvního použití při maximální teplotě a po jeho dokončení zajistit dobré větrání.
- Na rozdíl od lidí mohou být někteří plazi či ptáci velmi citliví na výpary, k jejichž tvorbě může docházet během čisticího procesu u všech pyrolytických trub.
 - Během chodu pyrolytického čištění odstraňte z blízkosti trouby všechna domácí zvířata (obzvláště 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.

2.7 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 .

2.8 Obsluha

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

2.9 Likvidace



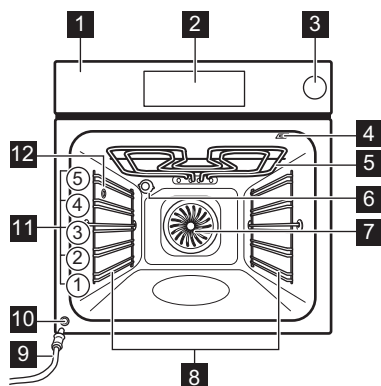
VAROVÁNÍ!

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



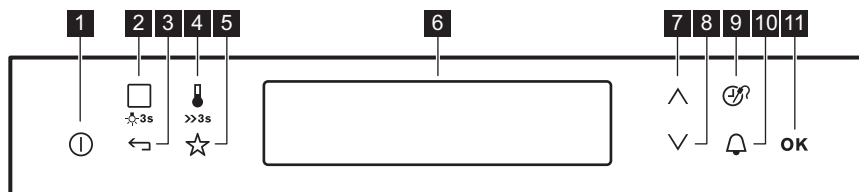
- 1** Ovládací panel
- 2** Elektronický programátor
- 3** Zásobník na vodu
- 4** Zásuvka pečicí sondy
- 5** Topný článek
- 6** Osvětlení
- 7** Ventilátor
- 8** Drážky na rošty, vyjímatelné
- 9** Vypouštěcí hadice
- 10** Ventil pro vypouštění vody
- 11** Polohy polic
- 12** Vstup páry

3.2 Příslušenství

- **Tvarovaný rošt**
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.
- **Plech na pečení**
Na koláče a sušenky.
- **Hluboký pekáč / plech**
Pro pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.
- **Pečicí sonda**
Používá se k měření stupně přípravy jídla.
- **Teleskopické výsuvy**
Pro rošty a plechy na pečení.
- **Dietní zapékač / mísa**
K použití s funkcemi vaření v páře.










4. OVLÁDACÍ PANEL

4.1 Elektronický programátor

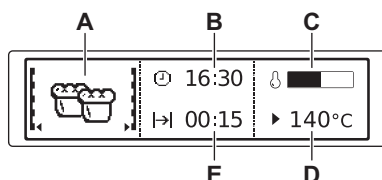


K ovládání trouby používejte senzorová tlačítka.

Senzorové tlačítka	Funkce	Poznámka
1	ZAP/VYP	Slouží k zapnutí a vypnutí trouby.














	Senzo- rové tlačítko	Funkce	Poznámka
2		Pečicí Funkce nebo Podporo- vané Vaření	Jednou stiskněte 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 do- píňkové 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.

4.2 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 rozehrátí.
	Automatická Váha	Na displeji se zobrazuje, že je zapnutý automatický systém hmotnosti nebo že lze hmotnost změnit.
	Ohřev A Uchování Teploty	Funkce je zapnutá.

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

**VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 První čištění

Z trouby odstraňte veškeré příslušenství a vyjimatelné drážky na rošty.



Viz část „Čištění a údržba“.

Před prvním použitím trouby i příslušenství vyčistěte.

Příslušenství a vyjimatelné drážky vložte zpět do jejich původní polohy.


5.2 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**.

5.3 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: Právý 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.



6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Navigace nabídkami

1. Zapněte troubu.
2. Pomocí  nebo  nastavte možnosti nabídky.
3. Stisknutím **OK** se přesunete do podnabídky nebo potvrdíte nastavení.










Zpět do hlavní nabídky se můžete kdykoli vrátit pomocí







6.2 Přehled nabídek






Hlavní nabídka

Symbol / Po- ložka nabídky	Použití
 Pečící Funkce	Obsahuje seznam pečících funkcí.
 Recepty	Obsahuje seznam automatických programů.
 Oblíbené	Obsahuje seznam oblíbených programů pro přípravu jídel vytvořených uživatelem.
 Čištění	Obsahuje seznam čisticích programů.
 Základní Nastavení	Slouží k nastavení konfigurace spotřebiče.
 Speciality	Obsahuje seznam dalších pečících funkcí.








Symbol / Po- ložka nabídky	Použití
 Podporované Vaření	Obsahuje doporučená nastavení trouby pro široký výběr pokrmů. Zvolte požadovaný pokrm a spusťte pečící 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 rozeřtání.
 Nastavit A Spustit	K nastavení funkce a jejímu pozdějšímu spuštění stisknutím libovolného symbolu na ovládacím panelu.

Symbol / Položka nabídky	Popis
 Ohřev A Ucho- vání Teploty	Slouží k udržení te- ploty připraveného jí- dla po dobu 30 minut po dokončení přípravy.
 Prodloužení Do- by Pečení	Zapne a vypne funkci prodloužení doby pe- čení.
 Displej Kontrast	Úprava kontrastu dis- pleje po stupních.
 Displej Jas	Úprava jasu displeje po stupních.
 Nastavení Jazy- ka	Nastavení jazyka na displeji.
 Hlasitost Zvuk. Signalizace	Nastaví hlasitost tónů tlačítek a zvukové signalizace po stup- ních.
 Tóny Tlačítek	Zapne a vypne tóny dotykových tlačítek. Není možné deakti- vovat tón dotykového tlačítka Zap / Vyp.
 Alarm/Chybový Tón	Aktivuje a deaktivuje bezpečnostní tóny.
 Připomínka Či- štění	Upozorní vás na to, kdy spotřebič vyčistit.
 Režim DEMO	Aktivační / deaktivá- ční kód: 2468.
 Obsluha	Zobrazuje verzi soft- ware a konfiguraci.
 Tovární Nasta- vení	Vrátí všechna nastave- ní na výchozí to- vární nastavení.

6.3 Pečicí Funkce

Pečicí funkce	Použití
 Pravý Horký Vzduch	K pečení jídel na třech úrovních současně a k sušení potravin. Na- stavte teplotu o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce: Horní/ spodní ohřev.
 Nízká Vlhkost	K pečení chleba, vel- kých kusů masa nebo k ohřevu chlazených či mražených pokrmů.
 Příprava Pizzy	K pečení jídel, která vyžadují propečenější a křupavý spodek, na jedné úrovni. Nastavte teplotu o 20 - 40 °C ni- žší než při použití funkce: Horní/spodní ohřev.
 Horní/spodní ohřev (Horní/ Spodní Ohřev)	K pečení moučných jí- del a masa na jedné úrovni trouby.
 Mražené Po- traviny	K přípravě polotovarů do křupava (např. hra- nolek, 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 úro- vni. K zapékání a peče- ní dozlatova.
 Spodní ohřev	K pečení koláčů s křupavým spodkem 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 nejúsporněji. 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 obnovení 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>

6.4 Speciality

Pečící funkce	Použití
  Uchovat Teplé	<p>K udržení teploty pokrmů.</p>
 Ohřev Talířů	<p>K předehřátí 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>

6.5 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 pečeně, střední

Jídlo	
Zvěřina	Zajíc <ul style="list-style-type: none"> • Zaječí kýta • Zaječí hřbet
	Srnčí/Jelení <ul style="list-style-type: none"> • Kýta z vysoké zvěře • Hřbet z vysoké zvěře
	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, Forma	-
Briošky	-
Linecký Koláč	-
Ovocný Koláč	-
Švýcarský koláč, sladký	-
Mandlový Koláč	-
Muffin	-
Sladké Pečivo	-
Proužky 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, Plech	-
Brownies - Čok. Sušenky	-
Roláda	-

Jídlo	
Kynutý Koláč	-
Koláč S Drobenkou	-
Cukrový Koláč	-
Dortový Korpus	Křehké Těsto
	Piškotový Korpus Na Koláč
Ovocný Koláč	Křehký Ovocný Koláč
	Ovocný Piškotový Koláč
	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 Brambořová Kaše	-



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

6.6 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.

6.7 Nastavení funkce pečení v páře

Víčko zásobníku na vodu se nachází v ovládacím panelu.



VAROVÁNÍ!

Používejte pouze studenou vodou z kohoutku. Nepoužívejte filtrovanou (deminalizovanou) 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.

6.8 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.

6.9 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.

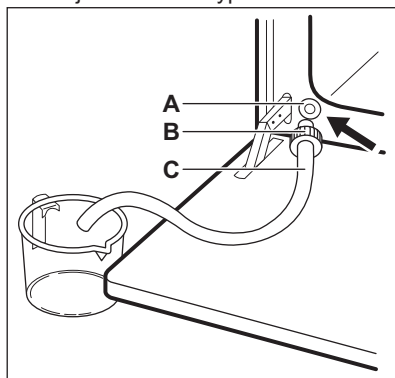
6.10 Vyprázdnění zásobníku na vodu

**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.

6.11 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.

6.12 Rychlé Zahřátí

Tato funkce zkracuje dobu rozehrátí.



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







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

6.13 Zbytkové teplo

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

7. FUNKCE HODIN

7.1 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).

7.2 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.


7.3 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.

Pokud změníte pečicí funkci, zůstane tato funkce zapnutá.

7.4 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.

8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 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. 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, trouba se vypne.



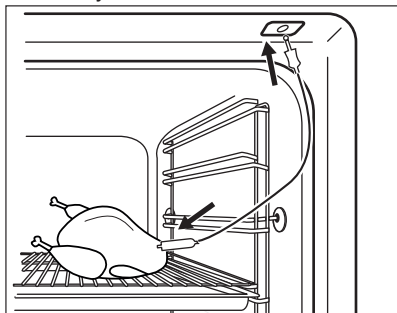
POZOR!

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 \mathcal{O} .

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

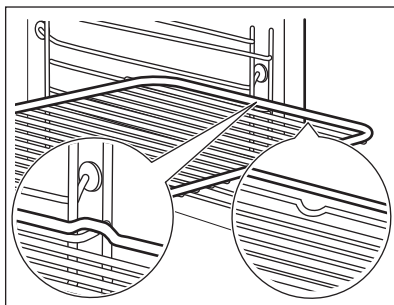
7. Signál vypnete stisknutím libovolného symbolu.
8. Zástrčku pečicí sondy vytáhněte ze zásuvky a maso vyjměte z trouby.
9. Vypněte troubu stisknutím tlačítka I .



VAROVÁNÍ!

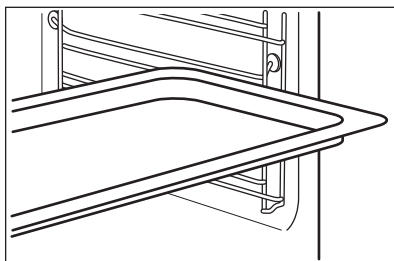
Pečicí sonda je horká. Hrozí nebezpečí popálení. Při vytahování špičky a zástrčky pečicí sondy buďte opatrní.

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



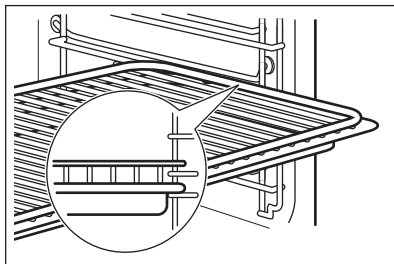
Plech na pečení / Hluboký pekáč / plech:

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.



9.2 Vložení příslušenství

Tvarovaný rošt:

- 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.

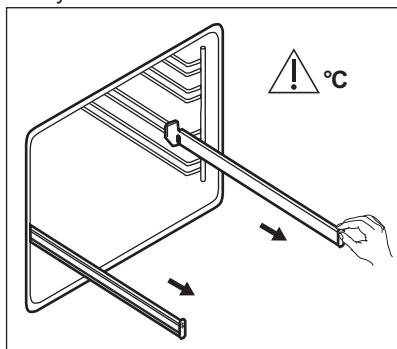
9.3 Teleskopické výsuvy

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

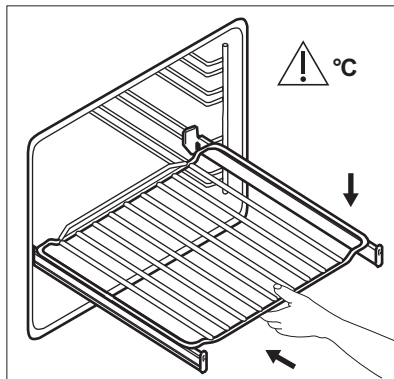
Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.

- !** **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.



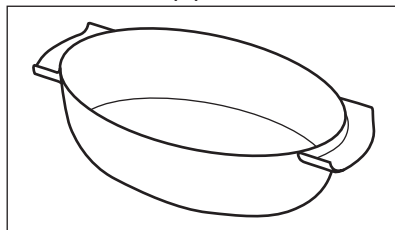
Před tím, než zavřete dvířka trouby, se ujistěte, že jste teleskopické výsuvy zcela zasunuli do trouby.

9.4 Příslušenství pro vaření v páře

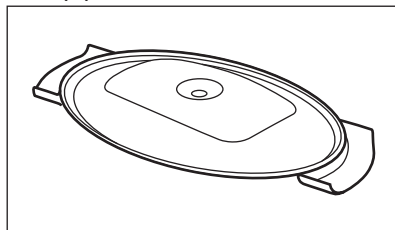
Dietní zapékačí mísa pro funkce vaření v páře

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

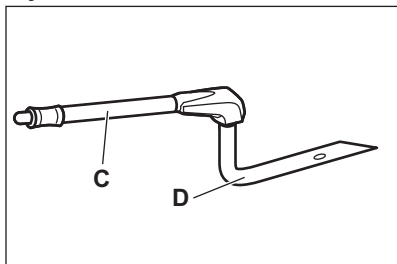
Skleněná mísa (A)



Víko (B)

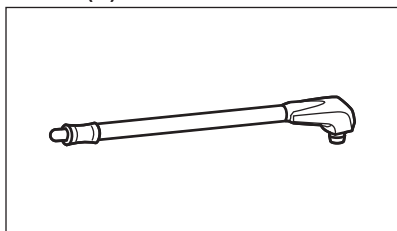


Tryska a hadice

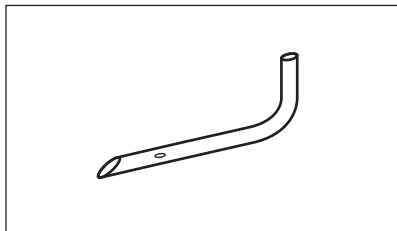


„C“ je hadice pro vaření v páře a „D“ je tryska pro přímé vaření v páře.

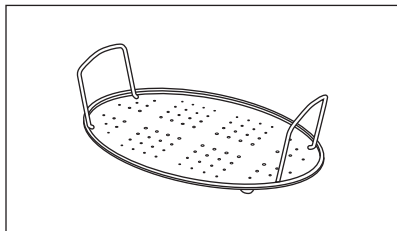
Hadice (C)



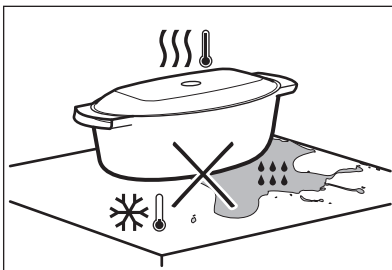
Tryska pro přímé vaření v páře (D)



Ocelový rošt (E)



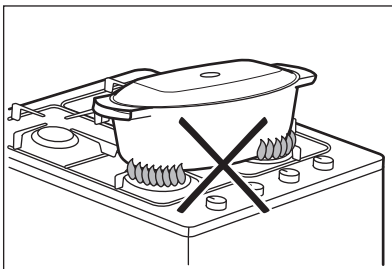
- Horkou zapékačím mísu nepokládejte na chladné či mokré povrchy.



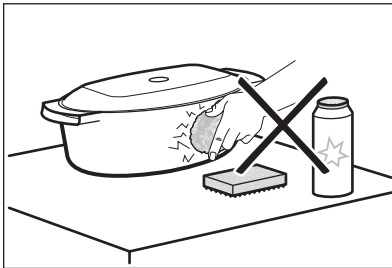
- Do horké zapékačím mísy nedávejte studené tekutiny.



- Zapékačím mísu nepokládejte na horkou varnou desku.



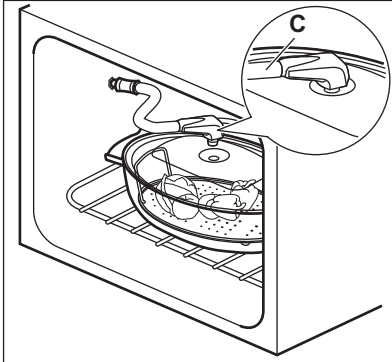
- Zapékačím mísu nemyjte pomocí drátěnek, škrabek či čistících prášků.



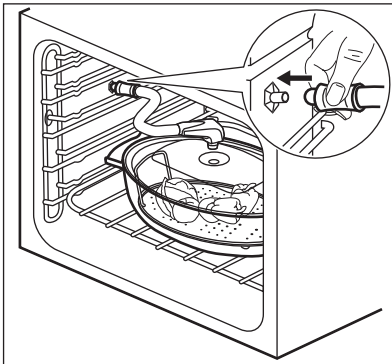
9.5 Vaření v páře v dietní zapékačím mýse

Vložte jídlo na kovový rošt uvnitř zapékačím mýsy a zakryjte jej víkem.

1. Zasuňte hadici do speciálního otvoru ve víku dietní zapékačím mýsy.



2. Vložte zapékačím mýsu 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.

9.6 Přímé vaření v páře

Vložte jídlo na kovový rošt uvnitř zapékačím mýsy. Přidejte trochu vody.



POZOR!
Nepoužívejte víko mýsy.



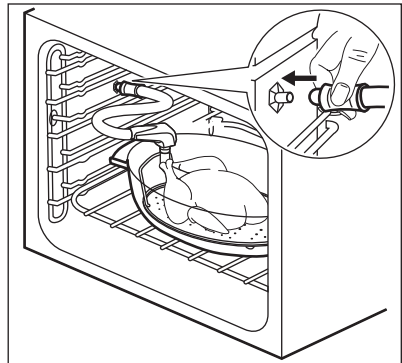
VAROVÁNÍ!

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



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

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

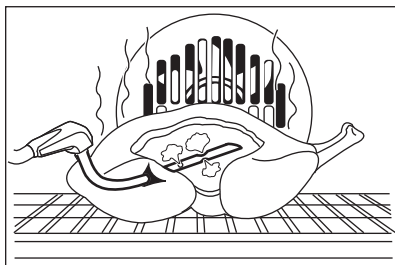


2. Vložte zapékačím mýsu na první nebo druhou úroveň roštu odspodu.

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

3. Nastavte troubu na funkci vaření v páře.

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






10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE



10.1 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.
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..

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


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.

10.2 Použití funkce dětské bezpečnostní pojistky

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

 Pokud probíhá funkce pyrolytického čištění, dvířka se automaticky zablokují. Když stisknete jakýkoli symbol, na displeji se zobrazí hlášení.


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.



10.3 Blokování Tlačítek


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

1. Zapněte troubu.

- Nastavte pečicí funkci nebo zvolte nastavení.
- Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji nezobrazí: Blokování Tlačítek.
- Potvrďte stisknutím OK.



 Pokud probíhá funkce pyrolytického čištění, dvířka se zablokují a na displeji se zobrazí symbol klíče.

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


 Když troubu vypnete, vypne se i funkce.

10.4 Nastavit A Spustit


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

- Zapněte troubu.
- Nastavte pečicí funkci.
- Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji neobjeví: Trvání.
- Nastavte čas.
- Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji nezobrazí: Nastavit A Spustit.
- 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.

10.5 Automatické vypnutí

Z bezpečnostních důvodů se trouba po určité době, kdy je spuštěna nějaká

funkce 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

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

10.6 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.

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.

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.

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 nevytvorily 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 najděte nejlepší nastavení (nastavení teploty, dobu pečení, apod.) pro nádoby, recepty a množství potravin, které s tímto spotřebičem používáte.

11.2 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.

11.3 Pečení masa a ryb

- Při pečení velmi tučného jídla použijte hluboký pekáč / plech, aby se v troubě nevytvorily 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.

11.4 Doby přípravy

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

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

11.5 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 podmáslem	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. Předehřejt e troubu po dobu 10 minut
Švestkový koláč	175	1	160	2	50 - 60	Ve formě na chleba. Předehřejt e 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. Předehřejt e troubu po dobu 10 minut

Jídlo	Horní/spodní ohřev		Pravý Horký Vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
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. Předehřejte troubu po dobu 10 minut
Žitný chléb	190	1	180	1	30 - 45	Ve formě na chleba

Jídlo	Horní/spodní ohřev		Pravý Horký Vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Bagety/ kaiserkky	190	2	180	2 (2 a 4)	25 - 40	6 - 8 rohlíků na plechu na pečení. Předehřejte troubu po dobu 10 minut
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Na plechu na pečení nebo v hlubokém pekáči / plechu. Předehřejte troubu po dobu 10 minut
Čajové koláčky	200	3	190	3	10 - 20	Na plechu na pečení. Předehřejte 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
Lotrinský slaný koláč	180	1	180	1	50 - 60	Ve formě. Předehřejte troubu po dobu 10 minut
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Ve formě. Předehřejte troubu po dobu 10 minut

Jídlo	Horní/spodní ohřev		Pravý Horký Vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Zapečené Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Ve formě. Předehřejte 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
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

Jídlo	Horní/spodní ohřev		Pravý Horký Vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
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 filetů

11.6 Gril



Prázdnou troubu před přípravou jídel vždy na 3 minut přehřejte.

Jídlo	Množství		Teplota (°C)	Čas (min)		Poloha roštu
	Ks	Množství (kg)		1. strana	2. strana	
Hovězí svíčková	4	0,8	max.	12 - 15	12 - 14	4
Hovězí biftek	4	0,6	max.	10 - 12	6 - 8	4
Klobásy	8	-	max.	12 - 15	10 - 12	4
Vepřové kotlety	4	0,6	max.	12 - 16	12 - 14	4
Kuře (rozkrojené na polovinu)	2	1,0	max.	30 - 35	25 - 30	4
Kebaby	4	-	max.	10 - 15	10 - 12	4
Kuřecí prsa	4	0,4	max.	12 - 15	12 - 14	4

Jídlo	Množství		Teplota (°C)	Čas (min)		Poloha roštu
	Ks	Množství (kg)		1. strana	2. strana	
Hamburgery	6	0,6	max.	20 - 30	-	4
Rybí filé	4	0,4	max.	12 - 14	10 - 12	4
Toasty	4 - 6	-	max.	5 - 7	-	4
Topinky	4 - 6	-	max.	2 - 4	2 - 3	4

11.7 Turbo Gril

Hovězí

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Rostbíf nebo hovězí fileť, nepropečený ¹⁾	na cm tloušťky	190 - 200	5 - 6	1 nebo 2
Rostbíf nebo hovězí fileť, středně propečený ¹⁾	na cm tloušťky	180 - 190	6 - 8	1 nebo 2
Hovězí pečeně nebo fileť, dobře propečený ¹⁾	na cm tloušťky	170 - 180	8 - 10	1 nebo 2

¹⁾ Předehřejte troubu.

Vepřové

Jídlo	Množství (kg)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Plec, krkoviče, kýta v celku	1 - 1,5	160 - 180	90 - 120	1 nebo 2
Kotlety, žebírka	1 - 1,5	170 - 180	60 - 90	1 nebo 2
Sekaná	0,75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 nebo 2
Vepřové koleno (předvařené)	0,75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 nebo 2

Telecí

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

Jehněčí

Jídlo	Množství (kg)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Jehněčí kýta, jehněčí pečeně	1 - 1,5	150 - 170	100 - 120	1 nebo 2
Jehněčí hřbet	1 - 1,5	160 - 180	40 - 60	1 nebo 2

Drůbež

Jídlo	Množství (kg)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kusy drůbeže	0,2 - 0,25 každý	200 - 220	30 - 50	1 nebo 2
Půlka kuřete	0,4 - 0,5 každá	190 - 210	35 - 50	1 nebo 2
Kuře, brojler	1 - 1,5	190 - 210	50 - 70	1 nebo 2
Kachna	1,5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 nebo 2
Husa	3,5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 nebo 2
Krůta	2,5 - 3,5	160 - 180	120 - 150	1 nebo 2
Krůta	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 nebo 2

Ryby

Jídlo	Množství (kg)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Celá ryba nad 1 kg	1 - 1,5	210 - 220	40 - 60	1 nebo 2

11.8 Vlhký konvekční vzduch

Během vaření otvírejte dvířka spotřebiče, pouze je-li to nezbytně nutné.

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Zapečené těstoviny	190 - 200	45 - 55	2
Zapečené brambory	160 - 170	60 - 75	2
Moussaka	180 - 200	75 - 90	2
Lasagne	160 - 170	55 - 70	2
Zapečené Cannelloni	170 - 190	65 - 75	2
Chlebový pudink	150 - 160	75 - 90	2
Rýžový pudink	170 - 190	45 - 60	2
Jablečný dort	150 - 160	75 - 85	2
Bílý chléb	180 - 190	50 - 60	2

11.9 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 roštu
Hovězí pečeně, 1 - 1,5 kg	120 - 150	1

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

Jídlo	Čas (min)	Poloha roštu
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

11.10 Zavařování

Pro zavařování používejte 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).

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	-
Směšená 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.

11.11 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

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (hod)	Poloha roštu	
			Jedna poloha	Dvě polohy
Fazole	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Papriky	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Zelenina do polévky	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Houby	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Byliny	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

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

11.12 Horký vzduch + Pára

Koláče a cukroví

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Poznámky
Jablečný dort ¹⁾	160	60 - 80	2	V koláčové formě o průměru 20 cm
Ovocné koláčky	175	30 - 40	2	V koláčové formě o průměru 26 cm
Ovocný koláč	160	80 - 90	2	V koláčové formě o průměru 26 cm
Piškotový koláč	160	35 - 45	2	V koláčové formě o průměru 26 cm
Panettone ¹⁾	150 - 160	70 - 100	2	V koláčové formě o průměru 20 cm
Švestkový koláč ¹⁾	160	40 - 50	2	Ve formě na chleba
Malé moučníky	150 - 160	25 - 30	3 (2 a 4)	Na plechu na pečení
Sušenky	150	20 - 35	3 (2 a 4)	Na plechu na pečení
Sladké pečivo ¹⁾	180 - 200	12 - 20	2	Na plechu na pečení
Briošky ¹⁾	180	15 - 20	3 (2 a 4)	Na plechu na pečení

¹⁾ Předehřejte troubu po dobu 10 minut.

Koláče s náplní

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Poznámky
Plněná zelenina	170 - 180	30 - 40	1	Ve formě
Lasagne	170 - 180	40 - 50	2	Ve formě
Zapečené brambory	160 - 170	50 - 60	1 (2 a 4)	Ve formě

Maso

Jídlo	Množství (kg)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Poznámky
Vepřová pečeně	1,0	180	90 - 110	2	Na tvarovaném roštu
Telecí	1,0	180	90 - 110	2	Na tvarovaném roštu
Hovězí pečeně - nepropečená	1,0	210	45 - 50	2	Na tvarovaném roštu

Jídlo	Množství (kg)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu	Poznámky
Hovězí pečeně - středně pro- pečená	1,0	200	55 - 65	2	Na tvarovaném roštu
Hovězí pečeně - propečená	1,0	190	65 - 75	2	Na tvarovaném roštu
Jehněčí	1,0	175	110 - 130	2	Kýta
Kuře	1,0	200	55 - 65	2	Celé
Krůta	4,0	170	180 - 240	2	Celá
Kachna	2,0 - 2,5	170 - 180	120 - 150	2	Celá
Husa	3,0	160 - 170	150 - 200	1	Celá
Králík	-	170 - 180	60 - 90	2	Naporcovaný

Ryby

Jídlo	Množ- ství (kg)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu	Poznámky
Pstruh	1,5	180	25 - 35	2	3 - 4 ryby
Tuňák	1,2	175	35 - 50	2	4 - 6 filetů
Hejk	-	200	20 - 30	2	-

11.13 Vaření v dietní zapékací míse

Použití funkce: Horký vzduch + Pára.

Zelenina

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Brokolice, růžičky	130	20 - 25	2
Lilek	130	15 - 20	2
Květák, růžičky	130	25 - 30	2
Rajčata	130	15	2
Chřest, bílý	130	25 - 35	2
Chřest, zelený	130	35 - 45	2
Cukety, plátky	130	20 - 25	2
Mrkev	130	35 - 40	2
Fenykl	130	30 - 35	2

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kedluben	130	25 - 30	2
Paprika, proužky	130	20 - 25	2
Celer, plátky	130	30 - 35	2

Maso

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Vařená šunka	130	55 - 65	2
Pošírovaná kuřecí prsa	130	25 - 35	2
Uzené maso (vepřová kýta)	130	80 - 100	2

Ryby

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Pstruh	130	25 - 30	2
Losos, filety	130	25 - 30	2

Přílohy

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Rýže	130	35 - 40	2
Neloupané brambory, střední	130	50 - 60	2
Vařené brambory, čtvrtky	130	35 - 45	2
Polenta	130	35 - 45	2

11.14 Příprava Pizzy

Prázdnou troubu vždy na 10 minut předehejte.

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Poznámky
Pizza (tenká)	200 - 220	15 - 25	1	Na plechu na pečení
Pizza (s velkou náplní)	200 - 220	20 - 30	1	Na plechu na pečení
Mini pizza	200 - 220	15 - 20	1	Na plechu na pečení

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Poznámky
Jablečný dort	150 - 170	50 - 70	1	V koláčové formě o průměru 20 cm
Dort	170 - 190	35 - 50	1	V koláčové formě o průměru 26 cm
Cibulový koláč	200 - 220	20 - 30	2	Na plechu na pečení

11.15 Regenerace

i Prázdnou troubu vždy na 10 minut předehřejte.

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Dušená/zapékaná jídla	130	15 - 25	2
Těstoviny s omáčkou	130	10 - 15	2
Přílohy (např. rýže, brambory, těstoviny)	130	10 - 15	2
Jídla na jeden talíř	130	10 - 15	2
Maso	130	10 - 15	2
Zelenina	130	10 - 15	2

11.16 Pečení Chleba

i Prázdnou troubu vždy na 10 minut předehřejte.

Jídlo	Množství (kg)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Poznámky
Bílý chléb	1,0	180 - 190	45 - 60	2	1 - 2 kusy, 500 g každý
Pečivo	0,5	190 - 210	20 - 30	2 (2 a 4)	6 - 8 rohlíků na plechu na pečení
Žitný chléb	1,0	180 - 200	50 - 70	2	1 - 2 kusy, 500 g každý

Jídlo	Množství (kg)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Poznámky
Italský chléb Focaccia	-	190 - 210	20 - 25	2	Na plechu na pečení

11.17 Tabulka pečicí sondy

Jídlo	Teplota středu pokrmu (°C)
Telecí pečeně	75 - 80
Telecí koleno	85 - 90
Anglický rostbif, nepropečený	45 - 50
Anglický rostbif, středně propečený	60 - 65
Anglický rostbif, dobře propečený	70 - 75

Jídlo	Teplota středu pokrmu (°C)
Vepřové plecko	80 - 82
Vepřové nožičky	75 - 80
Jehněčí	70 - 75
Kuře	98
Zajíc	70 - 75
Pstruh / pražma	65 - 70
Tuňák / losos	65 - 70

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 čistíte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídel může způsobit požár. Riziko je vyšší u grilovacího pekáče.

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

Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.

Máte-li nepřilnavé příslušenství, nečistěte je agresivními čisticími prostředky,

ostrými předměty, ani je nemyjte v myčce nádobí. Mohlo by dojít k poškození nepřilnavého povrchu.

V troubě nebo na skleněných panelech dvířek se může srážet vlhkost. Ke snížení kondenzace troubu před pečením vždy na 10 minut předehejte. 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

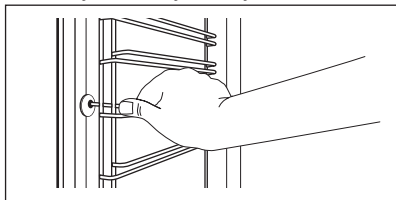
Chcete-li troubu vyčistit, odstraňte drážky na rošty.



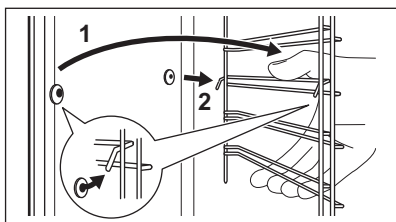
POZOR!

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 vyjímatelné drážky.



POZOR!

Před spuštěním čistícího procesu se ujistěte, že je zásobník na vodu prázdný. Viz „Vyprázdnění zásobníku na vodu“.



Proces pyrolytického čištění nemůže začít:

- Pokud jste neodpojili zástrčku pečící sondy ze zásuvky.
- Pokud jste nezavřeli plně dvířka trouby.

Nejhorší nečistoty odstraňte ručně.



POZOR!

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

1. Vnitřní stranu dvířek omyjte horkou vodou, abyste zabránili připálení zbytků jídel horkým vzduchem.
2. Zapněte troubu a v hlavní nabídce zvolte funkci: Pyrolýza. Potvrďte stisknutím OK.
3. Nastavte délku čištění:

Funkce	Popis
Rychlé	1 h pro nízký stupeň zašpínání
Obvyklý	1 h 30 min pro běžný stupeň zašpínání
Intenzivní	2 h 30 min pro vysoký stupeň zašpínání

4. Potvrďte stisknutím OK.



Jakmile se pyrolytické čištění spustí, dvířka trouby se zamknou a osvětlení nefunguje.




Chcete-li zastavit pyrolytické čištění před jeho dokončením, vypněte troubu.





VAROVÁNÍ!

Po dokončení funkce je trouba velmi horká. Nechte ji vychladnout. Hrozí nebezpečí popálení.

-  Po dokončení funkce zůstanou dvířka zamčená po dobu fáze chladnutí. Během fáze chladnutí nelze použít některé funkce trouby.

12.5 Čištění zásobníku na vodu

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

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

Po určité době se ve vaší troubě může usazovat vodní kámen. Zabráníte 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	Tvrdość vody		Klasifikace vody	Spust'íte od-vápnění 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 (pěti čajovými lžičkami). Vypněte troubu a počkejte přibližně 60 minut.
2. Zapněte troubu a nastavte funkci: Horký vzduch + Pára. Nastavte teplotu 230 °C. Po 25 minutách troubu vypněte a nechte ji 15 minut vychladnout.
3. Zapněte troubu a nastavte funkci: Horký vzduch + Pára. Nastavte teplotu v rozmezí od 130 do 230 °C. Po 10 minutách troubu vypněte.
4. Nechte ji vychladnout a pokračujte ve vyprázdňování zásobníku na vodu. Viz „Vyprázdňování zásobníku na vodu“.
5. 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.

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 přečtete celou kapitolu „Odstranění a instalace dvířek“.

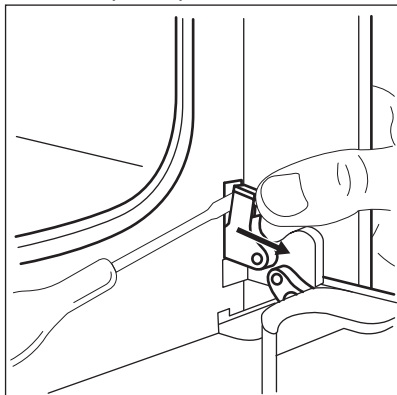
i Jestliže se pokusíte vytáhnout skleněné panely předtím, než odstraníte dvířka trouby, mohou se dvířka náhle zavřít.



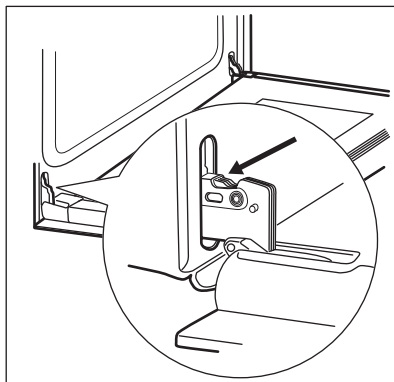
POZOR!

Troubu bez skleněných panelů nepoužívejte.

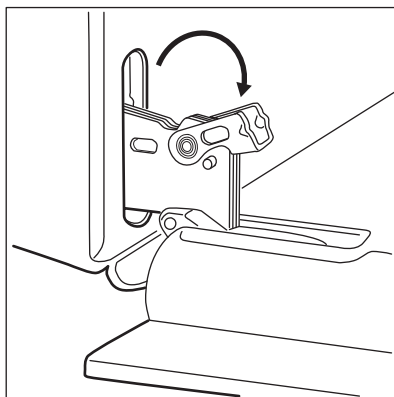
1. Dvířka zcela otevřete a zaměřte se na dveřní závěs na pravé straně dvířek.
2. Pomocí šroubováku nadzdvihněte a otočte páčku pravého závěsu dvířek.



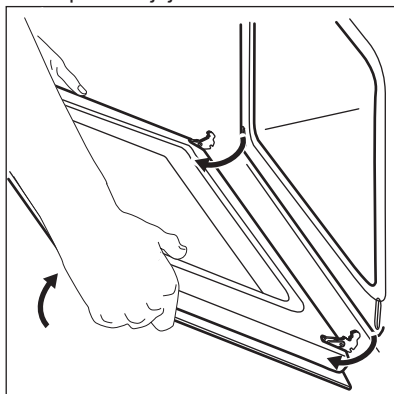
3. Zaměřte se na dveřní závěs na levé straně dvířek.



4. Zvedněte a zcela otočte páčku na levém závěsu.

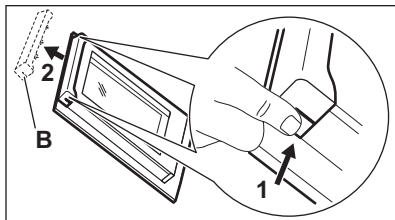


5. Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (do poloviny). Pak dvířka zdvihněte a vytáhněte směrem dopředu z jejich umístění.

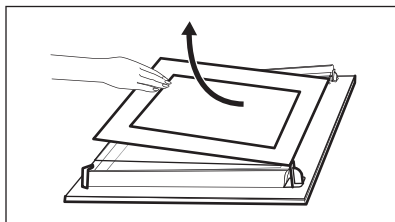


6. Dvířka položte na pevnou plochu na měkkou látku.

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.

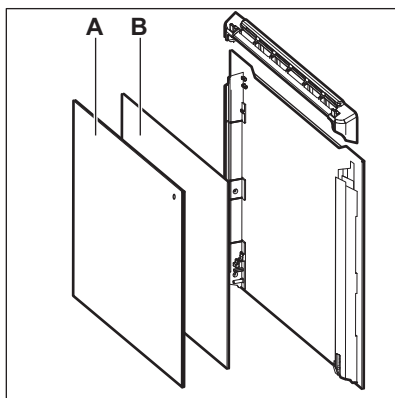


10. Skleněné panely omyjte vodou se saponátem. Skleněné panely pečlivě osušte. Skleněné panely nemyjte v myčce nádobí.

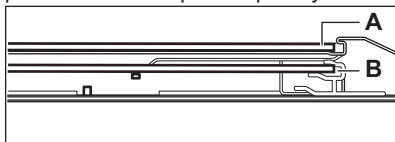
Po vyčištění skleněné panely a dvířka trouby opět nasadíte.

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.

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.

13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

13.1 Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Troubu nelze zapnout ani používat.	Trouba není zapojená do elektrické sítě nebo je připojena nesprávně.	Zkontrolujte, zda je trouba správně zapojená do elektrické sítě (viz schéma zapojení, je-li k dispozici).
Trouba nehřeje.	Trouba je vypnutá.	Zapněte troubu.
Trouba nehřeje.	Hodiny nejsou nastavené.	Nastavte hodiny.
Trouba nehřeje.	Nejsou provedena nutná nastavení.	Zkontrolujte, zda jsou nastavení správná.
Trouba nehřeje.	Funkce automatického vypnutí je zapnutá.	Viz „Automatické vypnutí“.
Trouba nehřeje.	Dětská bezpečnostní pojistka je zapnutá.	Viz „Použití dětské bezpečnostní pojistky“.
Trouba nehřeje.	Dveře nejsou správně zavřené.	Zcela dvířka zavřete.
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.
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.
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 zasuněte co nejhlouběji do zásuvky.

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.
Na jídle a uvnitř trouby se usazuje pára a kondenzát.	Nechali jste jídlo v troubě příliš dlouho.	Po dokončení přípravy nechte jídlo v troubě déle než 15 - 20 minut.
Spotřebič je zapnutý, ale nehřeje. Ventilátor nefunguje. Na displeji se zobrazí "Demo".	Je zapnutý režim demo.	Viz „Základní nastavení“ v části „Denní používání“.

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)

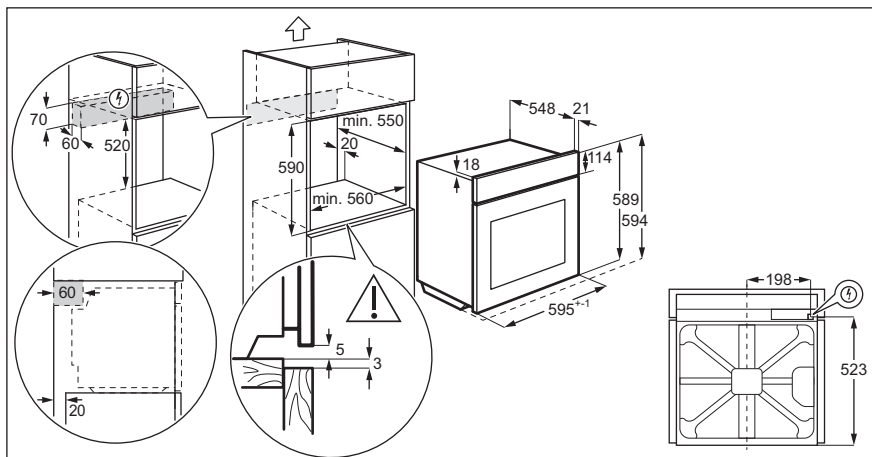
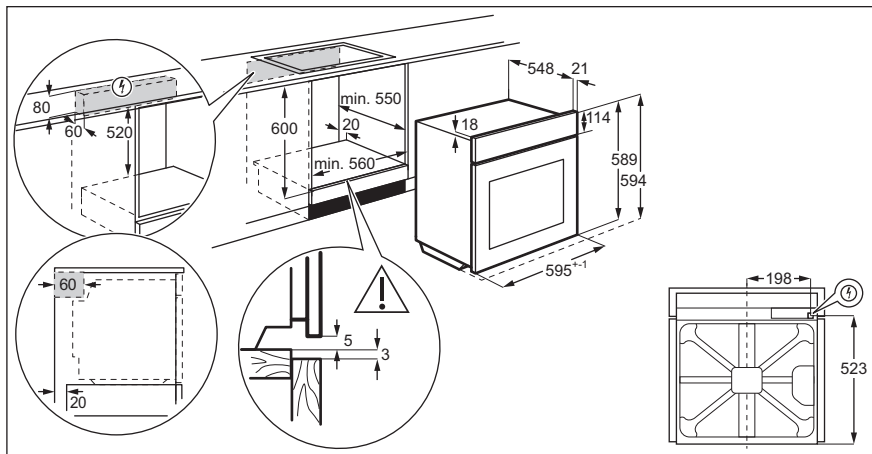
14. INSTALACE



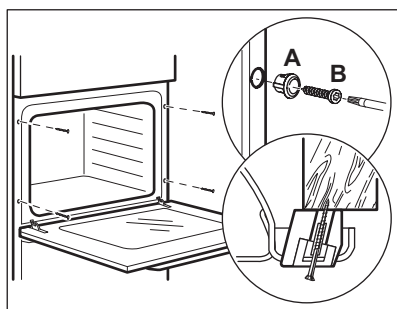
VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

14.1 Vestavba



14.2 Připevnění spotřebiče ke skříňce



14.3 Elektrická instalace



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	EOC8P31X EOC8P31Z KOCBP31X	
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	EOC8P31X	36.6 kg
	EOC8P31Z	36.4 kg
	KOCBP31X	36.4 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, nepředehřívejte troubu, než do ní vložíte jídlo.

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

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

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

Horkovzdušné pečení

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

Zbytkové teplo

Je-li v rámci některých funkcí trouby spuštěn program s volbou času Trvání

nebo Ukončení a doba pečení je delší než 30 minut, u některých funkcí trouby se topné články automaticky vypnou dříve.

Ventilátor a osvětlení nadále pracují.

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



867355022-A-482018

