



Thinking of you
Electrolux



EOC5751AA

.....
CS TROUBA

.....
NÁVOD K POUŽITÍ



OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.....	4
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....	7
4. OVLÁDACÍ PANEL.....	8
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	10
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	10
7. FUNKCE HODIN.....	12
8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY.....	13
9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	15
10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	17
11. TIPY A RADY.....	19
12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	34
13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	37
14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	39

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. Víta Vás Electrolux.

Navštivte naše stránky ohledně:



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



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



Nákupu příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:
www.electrolux.com/shop

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

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

 Upozornění / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtěte ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nezodpovídá za škody a zranění způsobená nesprávnou instalací či chybným používáním. Návod k použití vždy uchovávejte spolu se spotřebičem 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.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí.
- 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.
- Děti mladší tří let bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- Při provozu je vnitřek spotřebiče horký. Nedotýkejte se topných článků ve spotřebiči. Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Před údržbou odpojte spotřebič 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 přívodní 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 na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí.
- Používejte pouze pečící sondu doporučenou k tomuto spotřebiči.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace



UPOZORNĚNÍ!

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 přemístování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy noste ochranné rukavice.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Ujistěte se, že je spotřebič namontován pod bezpečnou

konstrukcí a vedle bezpečných konstrukcí.

- Strany spotřebiče musí být umístěny vedle spotřebičů nebo kuchyňského nábytku stejné výšky.

2.2 Připojení k elektrické síti



UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje o napájení na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě. Pokud tomu tak není,

obratte se na kvalifikovaného elektrikáře.

- 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 nacházet v blízkosti dveří spotřebiče nebo se jich dotýkat, obzvláště jsou-li dveře horké.
- 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, nezapojujte do ní 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.
- Tento spotřebič je v souladu se směrnici EHS.

2.3 Použití spotřebiče



UPOZORNĚNÍ!

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

- Tento spotřebič používejte pouze v domácnosti.
- 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 otevírání 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.



UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
 - Nepokládejte nádobí či jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
 - Na dno 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 nemají vliv na výkon spotřebiče. Nejedná se o záradu z hlediska ustanovení záruky.
- Při pečení vlhkých koláčů používejte hluboký plech. Ovočné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místností.
- Vždy pečte se zavřenými dvířky trouby.

2.4 Čištění a údržba



UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před čištěním nebo údržbou spotřebičů 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 servisní středisko.
- Při vyjímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Zbytky tuků či jídel ve spotřebiči mohou způsobit požár.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.
- Katalytický smalt (je-li součástí výbavy) nečistěte žádným druhem čistícího prostředku.

2.5 Pyrolytické čištění



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 nepřílnavým povrchem.
- Pečlivě si přečtete všechny pokyny ohledně pyrolytického čištění.

- Držte děti z dosahu spotřebiče během chodu pyrolytického čištění. V průběhu této funkce bude spotřebič velmi horký a z předních větracích otvorů bude vycházet horký vzduch.
- Pyrolytické čištění je proces, při kterém se díky vysokým teplotám mohou uvolňovat výpary ze zbytků potravin či konstrukčních materiálů, a zákazníkům se proto důrazně doporučuje následující:
 - během každého pyrolytického čištění a po jeho dokončení zajistit dobré větrání.
 - během prvního použití při maximální teplotě a po jeho dokončení zajistit dobré větrání.
- Na rozdíl od lidí mohou být někteří plazi či ptáci velmi citliví na výpary, k jejichž tvorbě může docházet během čistícího procesu u všech pyrolytických trub.
 - Během chodu pyrolytického čištění odstraňte z blízkosti trouby všechna domácí zvířata (obzvláště ptactvo) a maximální teplotu čištění poprvé použijte v dobře větraném prostoru.
- Malá domácí zvířata mohou být také velmi citlivá na místní změny teploty, ke kterým dochází během samočisticího pyrolytického programu v blízkosti všech pyrolytických trub. Při vysokoteplotním pyrolytickém čištění může u všech pyrolytických trub dojít k poškození nepřílnavého povrchu hrnců, pánví, plechů, náčiní apod. a může také vést ke tvorbě méně škodlivých výparů.
- Výpary uvolňované z pyrolytických trub / zbytky jídel nejsou dle jejich popisu škodlivé pro člověka, malé děti nebo osoby se zdravotními problémy.

2.6 Vnitřní osvětlení

- V tomto spotřebiči se používají speciální či halogenové žárovky pouze pro použití v domácích spotřebičích. Nepoužívejte je pro osvětlení domácnosti.



UPOZORNĚNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

- Před výměnou žárovky spotřebič odpojte od napájení.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi.

- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte a vyhoďte síťový kabel.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

2.7 Likvidace

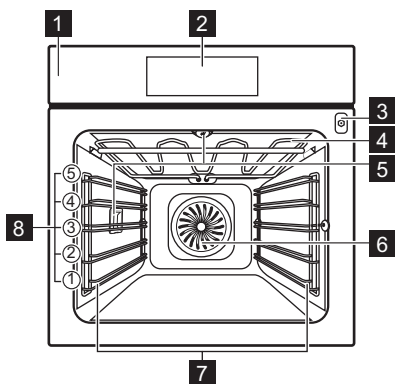


UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

3. POPIS SPOTŘEBIČE

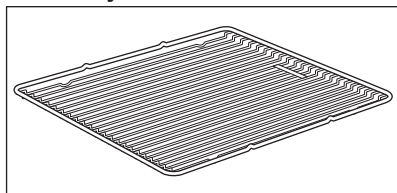
3.1 Celkový pohled



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

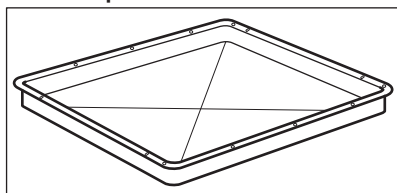
3.2 Příslušenství

Tvarovaný rošť



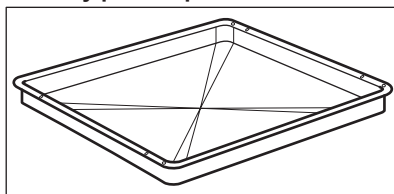
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.

Plech na pečení



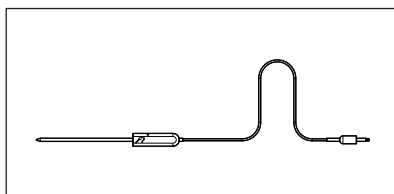
Na koláče a sušenky.

Hluboký pekáč / plech



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

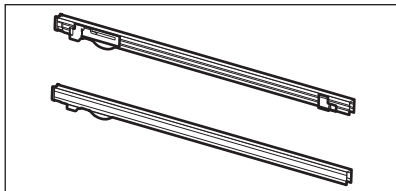
Pečicí sonda



Používá se k měření stupně přípravy jídla.

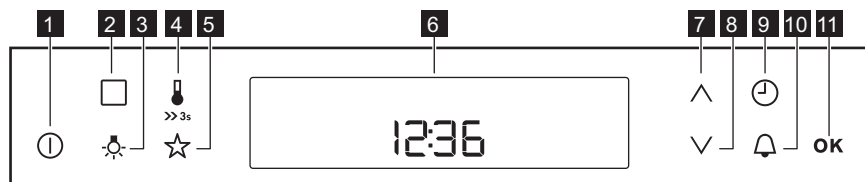
Pro rošty a plechy na pečení.

Teleskopické výsuvy













4. OVLÁDACÍ PANEL

4.1 Elektronický programátor

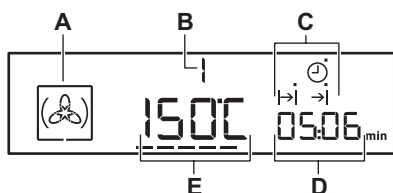


K ovládání spotřebiče používejte sensorová tlačítka.

Senzor- ové tlačítko	Funkce	Popis
1 	ZAP/VYP	Slouží k zapnutí a vypnutí spotřebiče.
2 	FUNKCE	Slouží k nastavení funkce trouby, čisticí funkce nebo automatického programu.
3 	OSVĚTLENÍ TROUBY	Slouží k zapnutí nebo vypnutí osvětlení trouby.
4 	TEPLOTA / RYCHLÉ ZAHŘÁTÍ	Slouží k nastavení a kontrole teploty vnitřku trouby nebo teploty pečicí sondy (je-li součástí výbavy). Při stisknutí a podržení na tři sekundy, vypne či zapne funkci Rychlé zahřátí.
5 	MŮJ OBLÍBENÝ PROGRAM	Slouží k uložení vašeho oblíbeného programu. Použijte k přímému přístupu k vašim oblíbeným programům; i u vypnutého spotřebiče.
6 -	DISPLEJ	Zobrazí aktuální nastavení spotřebiče.
7 	NAHORU	Slouží k posunu v nabídce směrem nahoru.









Senzor-ové tlačítko	Funkce	Popis
8 	DOLŮ	Slouží k posunu v nabídce směrem dolů.
9 	HODINY	Slouží k nastavení funkcí hodin.
10 	MINUTKA	Slouží k nastavení funkce Minutka.
11 	OK	Slouží k potvrzení výběru nebo nastavení. Slouží k posunu v nabídce směrem dolů.

4.2 Displej



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

Ostatní ukazatele na displeji:

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

4.3 Ukazatel ohřevu

Jestliže zapnete funkci trouby, stavové čárky na displeji ---- se rozsvítí. Tyto stavové čárky zobrazují zvyšování či klesání teploty ve spotřebiči.

Jakmile spotřebič dosáhne nastavené teploty, stavové čárky zhasnou.

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 První čištění

Ze spotřebiče odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.



Viz část „Čištění a údržba“.

Před prvním použitím spotřebič vyčistěte. Příslušenství a vyjímatelné drážky vložte zpět do jejich původní polohy.

5.2 Nastavení času

Po prvním připojení spotřebiče k elektrické síti se na displeji na několik sekund rozsvítí všechny symboly. Následujících několik sekund se na displeji zobrazuje verze software.

Poté, co zhasne verze software, se na displeji zobrazí „h“ a „12:00“.

1. Pomocí \wedge nebo \vee nastavte hodiny.
2. Stiskněte OK.
3. Pomocí \wedge nebo \vee nastavte minuty.
4. Stiskněte OK nebo \odot . Displej teploty / času zobrazí nově nastavený čas.

5.3 Změna času

Denní čas lze změnit, pouze když je spotřebič vypnutý.

Stiskněte \odot .

Na displeji bliká \odot .

Pro nastavení nového denního času viz „Nastavení času“.

6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



UPOZORNĚNÍ!



Viz kapitoly o bezpečnosti.











- manuální režim
- automatické programy

6.1 Použití spotřebiče





Pro provoz spotřebiče můžete použít:

6.2 Funkce trouby

Funkce trouby	Použití
 Pravý horký vzduch	K pečení jídla na třech úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu trouby o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce Konvenční ohřev.
 Příprava pizzy	K pečení jídel, která vyžadují propečenější a křupavý spodek, na jedné úrovni. Nastavte teplotu trouby o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce Konvenční ohřev.

Funkce trouby		Použití
	Konvenční ohřev	K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby.
	Nízkoteplotní pečení	K přípravě měkkých a šťavnatých pečení.
	Spodní ohřev	K pečení koláčů s křupavým spodkem a zavařování potravin.
	Horký vzduch s párou	K úspoře energie při pečení či přípravě za sucha pečených potravin. Také k přípravě již upečených potravin v konzervách na jedné úrovni. Tato funkce byla použita k definici účinnosti energetické třídy dle normy EN50304.
	Rozmrazování	K rozmrazování potravin.
	Uchovat teplé	K udržení teploty pokrmů.
	Eco pečení	Funkce ECO vám umožňují optimalizovat spotřebu energie během přípravy jídel. Je nutné nejdříve nastavit dobu pečení. Více informací o doporučených nastaveních viz tabulky pečení a odpovídající obvyklé funkce.
	Gril	Ke grilování plochých pokrmů a opékání chleba.
	Velkoplošný gril	Ke grilování plochých kusů ve velkém množství a opékání chleba.
	Turbo gril	K pečení větších kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni trouby. Také k zapékání a pečení dozlatova.

6.3 Nastavení funkce trouby

1. Pomocí  zapněte spotřebič. Na displeji se zobrazí nastavená teplota, symbol a číslo funkce trouby.
2. Pomocí  nebo  nastavte funkci trouby.
3. Stiskněte  nebo se po pěti sekundách spotřebič spustí automaticky.



Pokud spotřebič spustíte a nenastavíte žádnou funkci nebo program trouby, spotřebič se po 20 sekundách automaticky vypne.

6.4 Změna teploty

Stisknutím \wedge nebo \vee změníte teplotu v krocích po 5 °C.

Jakmile spotřebič dosáhne nastavené teploty, zazní třikrát zvukový signál a ukazatel ohřevu zhasne.

6.5 Zjištění teploty

Teplotu uvnitř trouby lze kontrolovat při spuštěných funkcích nebo programech.

1. Stiskněte \downarrow .
Displej teploty / času zobrazí teplotu uvnitř spotřebiče.
2. Zpět na nastavenou teplotu přejděte stisknutím OK nebo se po pěti sekundách zobrazí na displeji automaticky.

6.6 Funkce rychlého zahřátí



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

Funkci rychlého zahřátí nelze s některými funkcemi trouby použít. Pokud nelze funkci rychlého zahřátí s danou funkcí použít, zazní zvuková signalizace, pokud je zapnuta v „Nabídce nastavení“.

Funkce rychlého zahřátí snižuje čas potřebný k rozeřtání trouby.

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

Jestliže zapnete funkci rychlého zahřátí, vodorovné čárky na displeji začnou jedna po druhé blikat, čímž signalizují, že je funkce zapnutá.

7. FUNKCE HODIN

7.1 Tabulka funkcí hodiny

Funkce hodin	Použití
\downarrow DENNÍ ČAS	Slouží ke zobrazení denního času. Slouží ke změně denního času, viz „Nastavení času“.
$\rightarrow $ TRVÁNÍ	Slouží k nastavení délky provozu spotřebiče.
$\rightarrow $ UKONČENÍ	Slouží k nastavení doby vypnutí spotřebiče. Funkci Trvání a Ukončení lze použít současně za účelem pozdějšího automatického zapnutí a vypnutí (odloženého startu) spotřebiče.

7.2 Měřič času



Měřič času se nezapne, když je nastavená funkce Trvání a Ukončení.

Měřič času začne počítat, když spotřebič začne s ohřevem.

Měřič času vynulujete současným stisknutím \vee a \wedge , dokud se na displeji

nezobrazí „00:00“ a měřič času nezačne znovu počítat.

7.3 Nastavení funkce TRVÁNÍ

1. Zapněte spotřebič a nastavte funkci trouby a teplotu.
2. Opakovaně stiskněte \downarrow , dokud se na displeji nezobrazí $\rightarrow|$.

Na displeji bliká $\rightarrow|$.

3. Pomocí \wedge nebo \vee nastavte minuty funkce TRVÁNÍ.
4. Nastavení potvrďte stisknutím OK.
5. Pomocí \wedge nebo \vee nastavte hodiny funkce TRVÁNÍ.

i Pokud se během nastavování funkce TRVÁNÍ dotknete \odot , spotřebič přejde na nastavení funkce UKONČENÍ.

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

Na displeji bliká $\rightarrow|$ a nastavení času. Spotřebič se vypne.

7. Zvukový signál vypnete stisknutím jakéhokoliv sensorového tlačítka.
8. Vypnete spotřebič.

7.4 Nastavení funkce UKONČENÍ

1. Zapněte spotřebič a nastavte funkci trouby a teplotu.
2. Opakovaně stiskněte \odot , dokud se na displeji neobjeví $\rightarrow|$.

Na displeji bliká $\rightarrow|$.

3. Použijte \wedge nebo \vee k nastavení UKONČENÍ a OK k potvrzení. Nejprve nastavte minuty a poté hodiny.

Po uplynutí nastavené doby zazní na dvě minuty zvukový signál. Na displeji začne blikat nastavený čas a symbol $\rightarrow|$. Spotřebič se vypne.

4. Zvukový signál vypnete stisknutím jakéhokoliv sensorového tlačítka.
5. Vypnete spotřebič.

7.5 Nastavení funkce MINUTKA

Pomocí funkce MINUTKA nastavíte odpočet (maximálně 2 hodiny a 30

minut). Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby. Funkci MINUTKA můžete zapnout kdykoliv; i u vypnutého spotřebiče.

1. Stiskněte \odot .

Na displeji bliká \odot a „00“.

2. Funkci MINUTKA nastavíte stisknutím \wedge nebo \vee . Nejprve nastavte sekundy, poté minuty a hodiny.
3. Čas vynulujete současným stisknutím \wedge a \vee .
4. Stiskněte OK nebo se funkce MINUTKA po pěti sekundách spustí automaticky.

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

5. Zvukový signál vypnete stisknutím jakéhokoliv sensorového tlačítka.

7.6 Nastavení funkce Odloženého startu

Funkci TRVÁNÍ $\rightarrow|$ a UKONČENÍ $\rightarrow|$ lze použít současně pro naprogramování automatického zapnutí a pozdějšího vypnutí spotřebiče. V takovém případě nejprve nastavte funkci TRVÁNÍ $\rightarrow|$ a poté funkci UKONČENÍ $\rightarrow|$ (viz „Nastavení funkce TRVÁNÍ“ a „Nastavení funkce UKONČENÍ“).

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

8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY



UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

K dispozici je devět automatických programů. Automatický program použijte, když neznáte recept nebo nemáte

zkušenosti s přípravou daného pokrmu.
Na displeji se zobrazí poloha roštu a

výchozí doba přípravy u všech
automatických programů.

8.1 Automatické programy

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

8.2 Online recepty



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

8.3 Automatické programy

1. Zapněte spotřebič.
2. Stiskněte .
3. Na displeji se zobrazí číslo automatického programu (P1 – P9). K volbě automatického programu použijte \wedge nebo \vee .
4. Stiskněte OK nebo pět sekund počkejte, dokud se spotřebič sám nespustí.
5. Po uplynutí nastaveného času zazní na dvě minuty zvukový signál.

Symbol $\rightarrow|$ bliká.

Spotřebič se vypne.

6. Zvukový signál vypnete stisknutím jakéhokoliv sensorového tlačítka.

8.4 Automatické programy se zadáním váhy

Spotřebič vypočítá čas pečení podle zadané hmotnosti masa.

1. Zapněte spotřebič.
2. Stiskněte .
3. Pomocí \wedge nebo \vee nastavte program se zadáním váhy. Na displeji se zobrazuje: doba pečení, symbol trvání $\rightarrow|$ a přednastavená hmotnost a jednotka hmotnosti (kg, g).
4. Stiskněte OK nebo se nastavení automaticky uloží po pěti sekundách.

Spotřebič se zapne.

5. Výchozí hmotnost můžete změnit pomocí \wedge nebo \vee . Stiskněte OK.
6. Po uplynutí nastaveného času zazní na dvě minuty zvukový signál. $\rightarrow|$ bliká.




Spotřebič se vypne.



7. Zvukový signál vypnete stisknutím jakéhokoliv sensorového tlačítka.

8.5 Automatické programy s pečicí sondou

Teplota středu pokrmů je u programů s pečicí sondou předem pevně daná.

Program se ukončí, když spotřebič dosáhne nastavené teploty středu pokrmu.

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

Na displeji se zobrazí doba pečení,  a .

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

9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

9.1 Pečicí sonda

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

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





POZOR!

Používejte pouze dodávanou pečicí sonda nebo originální náhradní díly.

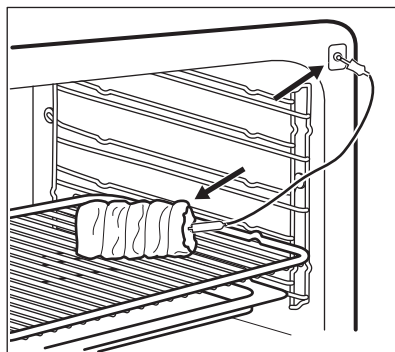



Pečicí sonda musí během pečení zůstat v masě a v zásuvce.

1. Zapněte spotřebič.
2. Umístěte hrot pečicí sondy (se symbolem  na rukojeti) do středu masa.
3. Zapojte zástrčku pečicí sondy do zásuvky na přední straně spotřebiče.

Po uplynutí nastaveného času zazní na dvě minuty zvukový signál.  bliká. Spotřebič se vypne.



6. Zvukovou signalizaci vypnete stisknutím jakéhokoliv sensorového tlačítka nebo otevřením dveří.








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



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


4. Použijte  nebo  k nastavení teploty středu masa.
5. Stiskněte OK nebo se nastavení automaticky uloží po pěti sekundách.

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


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

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

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

Opětovným stisknutím  zobrazíte další tři teploty:

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

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

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



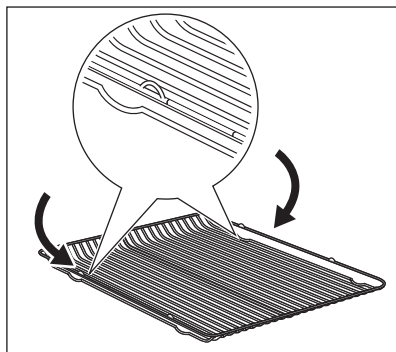
UPOZORNĚNÍ!

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

9.2 Vložení příslušenství

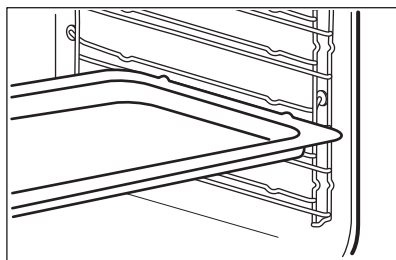
Tvarovaný rošť:

Rošť zasuněte mezi vodící lišty drážek rošťů a ujistěte se, že nožičky směřují dolů.



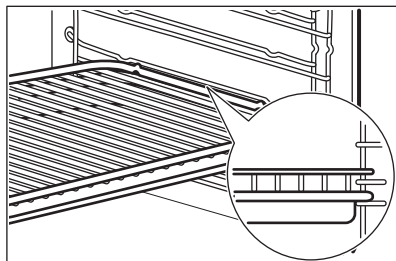
Hluboký pekáč / plech:

Hluboký pekáč / plech zasuněte mezi vodící lišty drážek rošťů.



Společně vložení tvarovaného roště a hlubokého pekáče / plechu:

Hluboký pekáč / plech zasuněte mezi drážky zvolené úrovně roště a tvarovaný rošť v drážkách nad nimi.





- Veškeré příslušenství je z důvodu vyšší bezpečnosti vybaveno malými zářezy na horní straně pravého a levého okraje. Tyto zářezy také fungují jako zařízení proti překlopení.
- Vysoký okraj kolem roštu slouží jako ochrana proti sklouznutí varných nádob.

9.3 Teleskopické výsuvy - vložení příslušenství



POZOR!

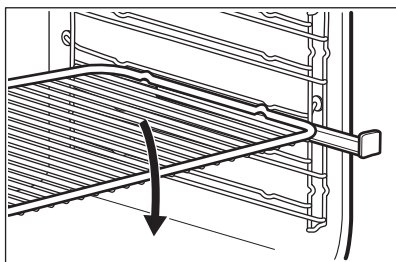
Před tím, než zavřete dvířka trouby, se ujistěte, že jste teleskopické výsuv zcela zasunuli do spotřebiče.

Tvarovaný rošt:

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

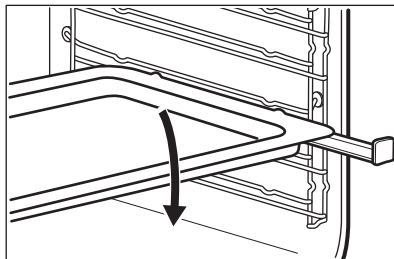


Zvýšený okraj tvarovaného roštu funguje jako speciální zajištění proti sklouznutí nádobí.



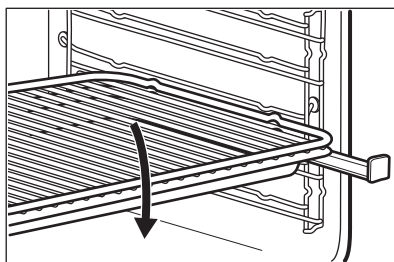
Plech na pečení a hluboký pekáč / plech:

Vložte plech na pečení nebo hluboký pekáč / plech do teleskopických výsuv.



Společně vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče / plechu:

Tvarovaný rošt položte na hluboký pekáč / plech. Tvarovaný rošt a hluboký plech na pečení umístěte na teleskopické drážky.



10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

10.1 Použití funkce Oblíbené programy

Pomocí této funkce můžete uložit vaše oblíbené nastavení teploty a doby

přípravy určité funkce či programu trouby.

1. Nastavte teplotu a dobu pečení pro určitou funkci či program.
2. Stiskněte a na déle než tři sekundy podržte ☆. Zazní zvukový signál.
3. Vypněte spotřebič.

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



Během spuštěné funkce lze měnit dobu přípravy jídla a teplotu.

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

10.2 Použití funkce dětské bezpečnostní pojistky

Funkce dětské bezpečnostní pojistky brání náhodnému použití spotřebiče.



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

1. Funkci zapnete vypnutím spotřebiče pomocí ①. Nenastavujte žádnou funkci trouby.
2. Na dvě sekundy se současně dotkněte a podržte ② a √.

Zazní zvukový signál.

Na displeji se zobrazí SAFE.

K vypnutí funkce dětské bezpečnostní pojistky zopakujte krok 2.

10.3 Použití funkce Blokování tlačítek

Tuto funkci můžete zapnout, pouze když je spotřebič v provozu.

Funkce blokování tlačítek brání náhodné změně funkce trouby.

1. K zapnutí této funkce zapněte spotřebič.
2. Zapněte funkci trouby nebo zvolte nastavení.
3. Na dvě sekundy se současně dotkněte a podržte ② a √.

Zazní zvukový signál.

Na displeji se zobrazí Loc.

K vypnutí funkce blokování tlačítek zopakujte krok 3.



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



Spotřebič lze při zapnutém blokování tlačítek vypnout. Když spotřebič vypnete, vypne se i funkce blokování tlačítek.

10.4 Použití nabídky nastavení

Nabídku nastavení můžete upravit pouze u vypnutého spotřebiče.

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

Popis	Hodnota
1 UKAZATEL ZBYTKOVÉHO TEPLA	ZAP/VYP
2 PŘIPOMÍNKA ČIŠTĚNÍ	ZAP/VYP
3 TÓNY TLAČÍTEK ¹⁾	KLIKNUTÍ / PÍPNUTÍ / VYP
4 TÓN ZÁVADY	ZAP/VYP
5 PACHOVÝ FILTR	ZAP/VYP
6 SERVISNÍ NABÍDKA	-

Popis	Hodnota
7 OBNOVIT NASTAVENÍ	ZAP/VYP

1) Není možné deaktivovat tón sensorového tlačítka Zap / Vyp.

1. Když je spotřebič vypnutý, stiskněte a podržte na tři sekundy. Na displeji se zobrazí SET1 a blikající „1“.

2. Pomocí \wedge nebo \vee zvolte nastavení.

3. Stiskněte OK.

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

5. Stiskněte OK.

10.5 Automatické vypnutí

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

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

Po automatickém vypnutí spotřebič zapnete stisknutím jakéhokoliv sensorového tlačítka.



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

11. TIPY A RADY



UPOZORNĚNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.



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

10.6 Jas displeje

U jasu displeje existují dva režimy:

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

10.7 Chladicí ventilátor

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

11.1 Vnitřní strana dvířek

U některých modelů můžete na vnitřní straně dvířek najít:

- čísla poloh roštů.
- informace o funkcích trouby, doporučené poloze roštů a teplotách pro typická jídla.

11.2 Pečení moučných jídel

- Vaše trouba může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u starého spotřebiče. Svá obvyklá nastavení (teplotu, doby pečení) a polohy roštů byste měli proto upravit podle doporučení uvedených v tabulkách.
- Výrobce doporučuje při prvním pečení použít nižší teploty.
- Jestliže nemůžete najít nastavení pro určitý recept, snažte se vybrat podobné jídlo.
- Pokud pečete koláče na několika polohách roštů, můžete dobu pečení prodloužit o 10–15 minut.

- Různě vysoké moučníky a pečivo mohou nejprve nerovnoměrně zhnědnout. V takovém případě ale hned neměňte teplotu. Rozdílly se během pečení vyrovnají.
- Při delší době pečení můžete troubu vypnout asi 10 minut před koncem pečení, abyste využili zbytkového tepla.

Při pečení zmraženého jídla se mohou plechy v troubě během pečení zkroutit. Po ochlazení se opět vyrovnají.

11.3 Tipy k pečení moučných jídel

Výsledek pečení	Možná příčina	Řešení
Spodek koláče je příliš světlý.	Nesprávná poloha roštu.	Vložte koláč na nižší rošt.
Koláč klesl a je mazlavý, nepropečený či nerovnoměrný.	Teplota trouby je příliš vysoká.	Při příštím pečení nastavte o něco nižší teplotu trouby.
Koláč klesl a je mazlavý, nepropečený či nerovnoměrný.	Příliš krátká doba pečení.	Prodlužte dobu pečení. Dobu pečení nelze zkrátit zvýšením teploty.
Koláč klesl a je mazlavý, nepropečený či nerovnoměrný.	Ve směsi je příliš mnoho tekutin.	Použijte méně tekutiny. Dodržujte dobu tření těsta, zejména používáte-li kuchyňského robota.
Koláč je příliš suchý.	Teplota trouby je příliš nízká.	Při příštím pečení nastavte vyšší teplotu trouby.
Koláč je příliš suchý.	Příliš dlouhá doba pečení.	Při příštím pečení nastavte kratší dobu pečení.
Koláč hnědne nerovnoměrně.	Teplota trouby je příliš vysoká a doba pečení je příliš krátká.	Nastavte nižší teplotu pečení a prodlužte dobu pečení.
Koláč hnědne nerovnoměrně.	Směs je nerovnoměrně rozložena.	Směs rovnoměrně rozložte na plech na pečení.
Koláč není při dané délce pečení hotový.	Teplota trouby je příliš nízká.	Při příštím pečení nastavte trochu vyšší teplotu trouby.

11.4 Pečení na jedné úrovni:

Pečení ve formě

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kulatý koláč / Brioška	Pravý horký vzduch	150 - 160	50 - 70	1
Linecký koláč / ovocné koláče	Pravý horký vzduch	140 - 160	70 - 90	1
Fatless sponge cake / Piškotový koláč bez tuku	Pravý horký vzduch	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Piškotový koláč bez tuku	Konvenční ohřev	160	35 - 50	2
Dortový korpus - křehké těsto	Pravý horký vzduch	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Dortový korpus - piškotové těsto	Pravý horký vzduch	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Jablčný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně)	Pravý horký vzduch	160	60 - 90	2
Apple pie / Jablčný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně)	Konvenční ohřev	180	70 - 90	1
Tvarohový dort	Konvenční ohřev	170 - 190	60 - 90	1

1) Předehřejte troubu.

Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kynutá pleťnka / Věnc	Konvenční ohřev	170 - 190	30 - 40	3
Vánoční štola	Konvenční ohřev	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Chléb (žitný chléb): 1. První část procesu pečení. 2. Druhá část procesu pečení.	Konvenční ohřev	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Zákusky z listového těsta s krémem / banánky	Konvenční ohřev	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Roláda	Konvenční ohřev	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Drobenkový koláč (suchý)	Pravý horký vzduch	150 - 160	20 - 40	3
Máslový mandlový koláč / cukrové koláčky	Konvenční ohřev	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto) ²⁾	Pravý horký vzduch	150	35 - 55	3
Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto) ²⁾	Konvenční ohřev	170	35 - 55	3
Ovocné koláče z křehkého těsta	Pravý horký vzduch	160 - 170	40 - 80	3
Kynutý koláč s jemnou náplní (např. tvaroh, smetana, pudink)	Konvenční ohřev	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

1) Předehřejte troubu.

2) Použijte hluboký pekáč / plech.

Sušenky

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Sušenky z křehkého těsta	Pravý horký vzduch	150 - 160	10 - 20	3

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta	Pravý horký vzduch	140	20 - 35	3
Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta	Konvenční ohřev	160 ¹⁾	20 - 30	3
Sušenky z piškotového těsta	Pravý horký vzduch	150 - 160	15 - 20	3
Sněhové pusinky	Pravý horký vzduch	80 - 100	120 - 150	3
Makronky	Pravý horký vzduch	100 - 120	30 - 50	3
Sušenky z kynutého těsta	Pravý horký vzduch	150 - 160	20 - 40	3
Drobné pečivo z listového těsta	Pravý horký vzduch	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Pečivo	Pravý horký vzduch	160 ¹⁾	10 - 25	3
Pečivo	Konvenční ohřev	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3
Small cakes / Malé koláčky (20 kousků na plech)	Pravý horký vzduch	150 ¹⁾	20 - 35	3
Small cakes / Malé koláčky (20 kousků na plech)	Konvenční ohřev	170 ¹⁾	20 - 30	3

¹⁾ Předehřejte troubu.

11.5 Nákypy a zapékaná jídla

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Zapečené těstoviny	Konvenční ohřev	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Konvenční ohřev	180 - 200	25 - 40	1

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Zapékaná zelenina ¹⁾	Turbo gril	160 - 170	15 - 30	1
Bagety zapečené s roztavným sýrem	Pravý horký vzduch	160 - 170	15 - 30	1
Sladké nákypy	Konvenční ohřev	180 - 200	40 - 60	1
Rybí nákypy	Konvenční ohřev	180 - 200	30 - 60	1
Plněná zelenina	Pravý horký vzduch	160 - 170	30 - 60	1

1) Předehřejte troubu.

11.6 Horký vzduch s párou

Jídlo Druh potravin	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Zapečené těstoviny	180 - 200	45 - 60	2
Lasagne	180 - 200	45 - 60	2
Zapečené brambory	190 - 210	55 - 80	2
Sladké pokrmy	180 - 200	45 - 60	2
Kulatý koláč nebo brioška	160 - 170	50 - 70	1
Kynutá pleťnka / věnec	170 - 190	40 - 50	2
Drobenkový koláč (suchý)	160 - 170	20 - 40	3
Sušenky z kynutého těsta	160 - 170	20 - 40	2

11.7 Pečení na více úrovních

Použijte funkci Pravý horký vzduch.

Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	
			2 polohy	3 polohy
Zákusky z listového těsta s krémem / banány	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	1 / 4	-

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	
			2 polohy	3 polohy
Koláč s drobenkou, suchý	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

1) Předehřejte troubu.

Sušenky / small cakes / malé koláčky / sladké pečivo / slané pečivo

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	
			2 polohy	3 polohy
Sušenky z křehkého těsta	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Sušenky z piškotového těsta	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Čajové pečivo z vaječného bílku, sněhové pusinky	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Makronky	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Sušenky z kynutého těsta	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Drobné pečivo z listového těsta	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Pečivo	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes / Malé koláčky (20 kousků na plech)	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

1) Předehřejte troubu.

11.8 Nízkoteplotní pečení

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

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



Při použití této funkce vždy vařte bez pokličky nebo víka.

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

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

11.9 Příprava pizzy

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Pizza (tenká)	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20	2
Pizza (s velkou náplní)	180 - 200	20 - 30	2
Ovocné koláčky	180 - 200	40 - 55	1
Špenátový koláč	160 - 180	45 - 60	1
Slaný lotrinský koláč	170 - 190	45 - 55	1
Švýcarský koláč	170 - 190	45 - 55	1
Tvarohový dort	140 - 160	60 - 90	1
Jablečný koláč, s horní vrstvou	150 - 170	50 - 60	1
Zeleninový koláč	160 - 180	50 - 60	1
Nekvašený chléb	230 - 250 ¹⁾	10 - 20	2
Listové těsto s náplní	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Flammekuchen (alsaské jídlo podobné pizze)	230 - 250 ¹⁾	12 - 20	2
Pirohy (ruské pirohy s náplní)	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Předehřejte troubu.

2) Použijte hluboký pekáč / plech.

11.10 Pečení masa

- K pečení masa použijte žáruvzdorné nádoby (viz pokyny výrobce).
- Velké pečeně můžete péct přímo v hlubokém pekáči / plechu (je-li součástí příslušenství) nebo na tvarovaném roštu nad tímto plechem.
- Libové maso doporučujeme péct v pekáči s poklicí. Maso tak bude šťavnatější.
- Všechny druhy masa, které by měly zhnědnout, nebo mít po upečení kůrčičku, můžete péct v pekáči bez pokličky.
- Maso a ryby doporučujeme péct ve spotřebiči až od hmotnosti 1 kg.
- Abyste zabránili připekání šťávy nebo tuků z masa na plechu, nalijte do hlubokého pekáče / plechu trochu tekutiny.
- Podle potřeby otočte pečení (za 1/2 - 2/3 doby pečení).
- Velké kusy pečeně nebo drůbeže několikrát v průběhu pečení potřete vlastní šťávou. Lépe se tak upečou.
- Spotřebič můžete vypnout přibližně 10 minut před koncem doby pečení a využít zbytkového tepla.

11.11 Tabulka pro pečení masa

Hovězí

Jídlo	Množství	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Dušené maso	1 - 1,5 kg	Konvenční ohřev	230	120 - 150	1
Hovězí pečeně nebo filet: nepropečené	na cm tloušťky	Turbo gril	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Hovězí pečeně nebo filet: středně propečené	na cm tloušťky	Turbo gril	180 - 190 ¹⁾	6 - 8	1
Hovězí pečeně nebo filet: dobře propečené	na cm tloušťky	Turbo gril	170 - 180 ¹⁾	8 - 10	1

1) Předehřejte troubu.

Vepřové

Jídlo	Množství	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Plec / Krkovicice / Kýta v celku	1 - 1,5 kg	Turbo gril	160 - 180	90 - 120	1
Kotlety / Žebírka	1 - 1,5 kg	Turbo gril	170 - 180	60 - 90	1
Sekaná	750 g - 1 kg	Turbo gril	160 - 170	50 - 60	1
Vepřové koleno (předvařené)	750 g - 1 kg	Turbo gril	150 - 170	90 - 120	1

Telecí

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

Jehněčí

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

Zvěřina

Jídlo	Množství	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Zaječí hřbet / stehno	až 1 kg	Konvenční ohřev	230 ¹⁾	30 - 40	1
Hřbet z vysoké zvěře	1,5 - 2 kg	Konvenční ohřev	210 - 220	35 - 40	1
Kýta z vysoké zvěře	1,5 - 2 kg	Konvenční ohřev	180 - 200	60 - 90	1

1) Předehřejte troubu.

Drůbež

Jídlo	Množství	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kusy drůbeže	200 - 250 g každý	Turbo gril	200 - 220	30 - 50	1
Půlka kuřete	400 - 500 g každá	Turbo gril	190 - 210	35 - 50	1
Kuře, brojler	1 - 1,5 kg	Turbo gril	190 - 210	50 - 70	1
Kachna	1,5 - 2 kg	Turbo gril	180 - 200	80 - 100	1
Husa	3,5 - 5 kg	Turbo gril	160 - 180	120 - 180	1
Krůta	2,5 - 3,5 kg	Turbo gril	160 - 180	120 - 150	1
Krůta	4 - 6 kg	Turbo gril	140 - 160	150 - 240	1

Ryby (dušené)

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

11.12 Gril

- Vždy grilujte při maximální nastavené teplotě.
- Rošt zasuňte do polohy uvedené v tabulce pro grilování.
- Do první polohy roštu vždy zasuňte plech na zachycení šťávy.
- Grilujte pouze ploché kousky masa nebo ryb.

- Prázdnou troubu vždy přehřejte po dobu pěti minut pomocí grilovací funkce.

**POZOR!**

Vždy grilujte se zavřenými dvířky trouby.

Gril

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)		Poloha roštu
		1. strana	2. strana	
Hovězí pečeně	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Hovězí filety	230	20 - 30	20 - 30	3
Vepřové kotlety	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Telecí kotlety	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Jehněčí kotlety	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Celá ryba, 500 - 1 000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

Velkoplošný gril

Jídlo	Čas (min)		Poloha roštu
	1. strana	2. strana	
Burgers / Karbanátky	8 - 10	6 - 8	4
Vepřový plátek	10 - 12	6 - 10	4
Klobásy	10 - 12	6 - 8	4
Telecí filety / steaky	7 - 10	6 - 8	4
Toast / Topinky ¹⁾	1 - 3	1 - 3	5
Topinky s oblohou	6 - 8	-	4

1) Předehřejte troubu.

11.13 Mražené potraviny - Pravý horký vzduch

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Mražená pizza	200 - 220	15 - 25	2
Americká mražená pizza	190 - 210	20 - 25	2
Chlazená pizza	210 - 230	13 - 25	2
Mražená pizza snack	180 - 200	15 - 30	2
Hranolky, tenké	200 - 220	20 - 30	3
Hranolky, silné	200 - 220	25 - 35	3
Amer. brambory, krokety	220 - 230	20 - 35	3
Opečená bramborová kaše	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, čerstvé	170 - 190	35 - 45	2
Mražené lasagne/ cannelloni	160 - 180	40 - 60	2
Sýr pečený v troubě	170 - 190	20 - 30	3
Kuřecí křídla	190 - 210	20 - 30	2

Mražená hotová jídla

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Teplota (°C)
Mražená pizza	Konvenční ohřev	podle pokynů výrobce	podle pokynů výrobce	3

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Teplota (°C)
Hranolky ¹⁾ (300 - 600 g)	Konvenční ohřev nebo Turbo gril	200 - 220	podle pokynů výrobce	3
Bagety	Konvenční ohřev	podle pokynů výrobce	podle pokynů výrobce	3
Ovocné koláče	Konvenční ohřev	podle pokynů výrobce	podle pokynů výrobce	3

1) Hranolky při pečení dvakrát až třikrát obraťte.

11.14 Rozmrazování

- Odstraňte obal z potravin a potraviny poté položte na talíř.
- Používejte první úroveň roštu zdola.
- Nezakrývejte potraviny mísou či talířem, poněvadž by to mohlo prodloužit dobu rozmrazování.

Jídlo	Množství	Doba rozmrazování (min)	Další čas rozmrazování (min)	Poznámky
Kuře	1 kg	100 - 140	20 - 30	Kuře položte na obrácený podšálek na velký talíř. V polovině doby obraťte.
Maso	1 kg	100 - 140	20 - 30	V polovině doby obraťte.
Maso	500 g	90 - 120	20 - 30	V polovině doby obraťte.
Pstruh	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Jahody	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Máslo	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Smetana	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Smetanu našlehejte, když je stále ještě místy lehce zmražená.
Zdobení dort	1,4 kg	60	60	-

11.15 Zavařování - Spodní ohřev

- Pro zavařování použijte pouze zavařovací sklenice, které jsou na trhu dostupné ve stejné velikosti.
- Sklenice se šroubovacím uzávěrem nebo bajonetovým uzávěrem nejsou vhodné.
- Pro tuto funkci 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 snížete teplotu na 100 °C (viz tabulka).

Měkké ovoce

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

Peckoviny

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

Zelenina

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

¹⁾ Po vypnutí spotřebiče nechte stát v troubě.

11.16 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.

Zelenina

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (hod)	Poloha roštu	
			1 poloha	2 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

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (hod)	Poloha roštu	
			1 poloha	2 polohy
Houby	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Byliny	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Ovoce

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (hod)	Poloha roštu	
			1 poloha	2 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

11.17 Tabulka pečící sondy**Hovězí**

Jídlo	Teplota středu pokrmu (°C)
Filet / Steak: nepropečené	45 - 50
Filet / Steak: středně propečené	60 - 65
Filet / Steak: dobře propečené	70 - 75

Vepřové

Jídlo	Teplota středu pokrmu (°C)
Vepřová plec / kýta / krkovice	80 - 82
Vepřové kotlety (hřbet), uzené vepřové maso	75 - 80
Sekaná	75 - 80

Telecí

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

Skopové / jehněčí

Jídlo	Teplota středu pokrmu (°C)
Skopová kýta	80 - 85
Skopový hřbet	80 - 85

Jídlo	Teplota středu pokrmu (°C)
Jehněčí pečeně / Jehněčí kýta	70 - 75

Zvěřina

Jídlo	Teplota středu pokrmu (°C)
Zaječí hřbet	70 - 75
Zaječí stehno	70 - 75
Celý zajíc	70 - 75
Hřbet z vysoké zvěře	70 - 75
Kýta z vysoké zvěře	70 - 75

Ryby

Jídlo	Teplota středu pokrmu (°C)
Losos	65 - 70
Pstruhovité ryby	65 - 70

12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

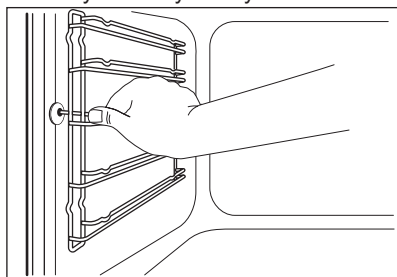
12.1 Poznámky k čištění

- Přední stranu spotřebiče otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a mycího prostředku.
- K čištění kovových ploch používejte běžný čisticí prostředek.
- Vnitřek spotřebiče čistěte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídel může způsobit požár. Riziko je vyšší u grilovacího pekáče.
- Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.
- Vyčistěte všechno příslušenství po každém použití a nechte jej vysušit. Použijte měkký hadr a vlažnou vodu s mycím prostředkem.
- Máte-li nepřilnavé příslušenství, nečistěte je agresivními čisticími prostředky, ostrými předměty, ani je nemyjte v myčce nádobí. Mohlo by dojít k poškození nepřilnavého povrchu.

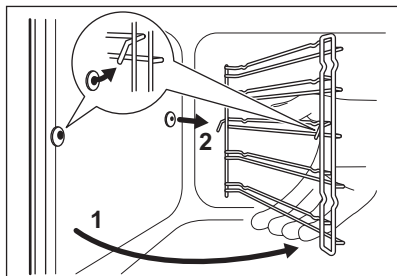
12.2 Vyjmutí drážek na rošty a

Chcete-li troubu vyčistit, odstraňte drážky na rošty.

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



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



Drážky na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

i Zarážky na teleskopických výsuvkách musí směřovat dopředu.


12.3 Pyrolýza

! **POZOR!** Vyjměte všechno příslušenství a vyjímatelné drážky.




i **Proces pyrolytického čištění nemůže začít:**

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

! **POZOR!** Jsou-li ve stejné skříni instalovány další spotřebiče, nepoužívejte je současně se spuštěnou funkcí pyrolýzy. Spotřebič by se mohl poškodit.

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

Během pyrolytického čištění osvětlení nesvítí.


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

Funkce	Popis
1	1:00 h pro nízký stupeň nečistot
2	1:30 h pro běžný stupeň nečistot
3	2:30 h pro vysoký stupeň nečistot

Pro odložení spuštění procesu čištění můžete použít funkci Ukončení.

6. Stisknutím **OK** zapnete funkci pyrolýzy.

12.4 Připomínka čištění

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


i **Připomínka čištění přestane blikat:**

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

12.5 Pachový filtr

Pachový filtr odstraňuje pachy vznikající při pečení či grilování. Začne fungovat,

když je teplota ve spotřebiči vyšší než 50 °C. Pachový filtr se nachází na stropě trouby a regeneruje se. Pachový filtr funguje se všemi funkcemi trouby.

 Pachový filtr se zapíná v nabídce nastavení.

Když je pachový filtr zapnutý, na displeji se zobrazuje symbol .

Na konci funkce trouby ohřátý pachový filtr funguje dalších 10 minut. Pachový filtr se vypne, když spotřebič vypnete nebo otevřete dvířka trouby.

U pyrolytického čištění pachový filtr funguje automaticky prvních 15 minut, když je teplota trouby nižší než 400 °C.

12.6 Odstranění a instalace dvířek

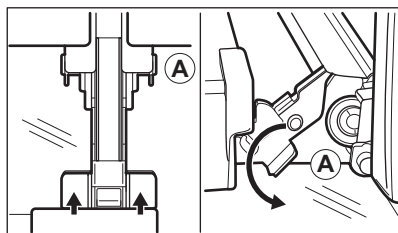
Dvířka a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat. Počet jednotlivých skleněných panelů se liší dle modelu.



UPOZORNĚNÍ!

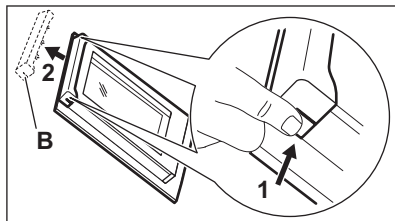
Při vyjímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká.

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

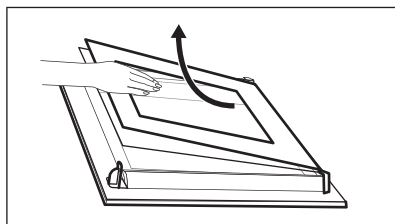


3. Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (přibližně do úhlu 70°).
4. Oběma rukama podržte dvířka na obou stranách a vytáhněte je směrem šikmo vzhůru od spotřebiče.
5. Dvířka položte vnější stranou dolů na měkkou látku na rovné podložce. Zabráňte tak poškrábání.
6. Uchopte okrajovou lištu na horní straně dvířek (B) na obou stranách a

zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.



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



9. Skleněný panel omyjte vodou se saponátem. Skleněný panel pečlivě osušte.
- Po vyčištění skleněné panely a dvířka opět nasadte. Provedte výše uvedené kroky v opačném pořadí. Nejprve vraťte menší a potom větší panel.

12.7 Výměna žárovky

Na dno vnitřku spotřebiče položte měkkou látku. Zabráňte tak poškození krytu žárovky a vnitřku trouby.



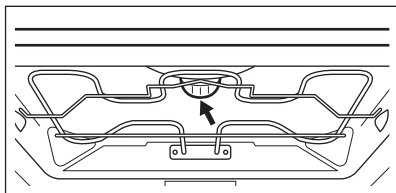
UPOZORNĚNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem! Před výměnou žárovky vypněte pojistky. Žárovka trouby a její kryt mohou být horké.

1. Vypněte spotřebič.
2. Vytáhněte pojistky v pojistkové skříňce nebo vypněte jistič.

Horní žárovka

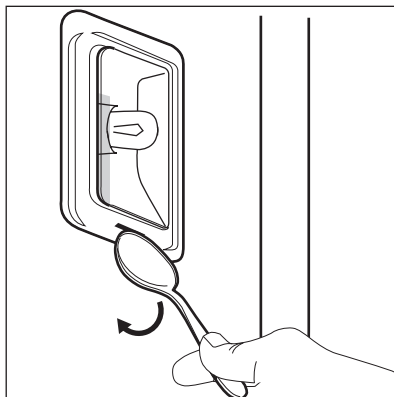
1. Skleněným krytem otočte proti směru hodinových ručiček a sejměte jej.



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

Boční žárovka

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



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



13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

13.1 Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nehřeje.	Trouba je vypnutá.	Zapněte troubu.
Trouba nehřeje.	Hodiny nejsou nastavené.	Nastavte hodiny.
Trouba nehřeje.	Nejsou provedena nutná nastavení.	Zkontrolujte, zda jsou nastavení správná.
Trouba nehřeje.	Je zapnutá funkce Automatické vypnutí.	Viz „Automatické vypnutí“.
Trouba nehřeje.	Dětská bezpečnostní pojistka je zapnutá.	Viz „Použití dětské bezpečnostní pojistky“.
Trouba nehřeje.	Je uvolněná pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka uvolňuje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
Osvětlení nefunguje.	Vadná žárovka.	Vyměňte žárovku.
Jestliže je spotřebič vypnutý, na displeji se nezobrazuje čas.	Displej je vypnutý.	Současným stisknutím  a  displej znovu zapnete.

Problém	Možná příčina	Řešení
Pečicí sonda nefunguje.	Zástrčka pečicí sondy není správně zasunuta do zásuvky.	Zástrčku pečicí sondy zasuňte co nehlouběji do zásuvky.
Dokončení jídel trvá příliš dlouho nebo se jídla připraví příliš rychle.	Teplota je příliš vysoká nebo nízká.	Nastavte teplotu podle potřeby. Řiďte se pokyny v návodu k použití.
Na jídle a uvnitř trouby se usazuje pára a kondenzát.	Nechali jste jídlo v troubě příliš dlouho.	Po dokončení přípravy nechte jídlo v troubě déle než 15–20 minut.
Na displeji se zobrazí „C2“.	Chcete spustit funkci pyrolýzy nebo rozmrazování, ale neodpojili jste zástrčku pečicí sondy ze zásuvky.	Odpojte pečicí sonda ze zásuvky.
Na displeji se zobrazí „C3“.	Čisticí funkce nefunguje. Nezavřeli jste plně dvířka nebo je zámek dvířek vadný.	Zcela dvířka zavřete.
Na displeji se zobrazuje „F102“.	<ul style="list-style-type: none"> • Nezavřeli jste plně dvířka. • Zámek dvířek je vadný. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zcela dvířka zavřete. • Troubu vypněte a znovu zapněte prostřednictvím domovní pojistky nebo ochranného spínače v pojistkové skříňce. • Pokud se „F102“ na displeji zobrazí znovu, kontaktujte oddělení péče o zákazníky.
Na displeji se zobrazuje chybový kód, který není uvedený v tabulce.	Jedná se 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.

13.2 Servisní údaje

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se prosím na autorizované servisní středisko.

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

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

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

14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

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

Název dodavatele	Electrolux
Označení modelu	EOC5751AAV EOC5751AAX
Index energetické účinnosti	94,0
Třída energetické účinnosti	A
Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim	0,99 kWh/cyklus
Spotřeba energie se standardním zatížením, intenzivní horkovzdušný režim	0,79 kWh/cyklus
Počet otvorů	1
Tepelný zdroj	Elektrická energie
Objem	70 l
Typ trouby	Vestavná trouba
Hmotnost	EOC5751AAV 40.0 kg EOC5751AAX 40.0 kg

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

14.2 Úspora energie

Tento spotřebič je vybaven funkcemi, které vám pomohou ušetřit energii při každodenním vaření.

• Všeobecné rady


- Ujistěte se, že při provozu spotřebiče jsou dvířka trouby správně zavřená, a během přípravy jídla je ponechte zavřená co nejvíce.
- Pro efektivnější úsporu energie používejte kovové nádoby.


- Je-li to možné, jídlo vkládejte do trouby, aniž byste ji předehtřivali.
- 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.
- **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, Ukončení, Odložený

start) a doba pečení je delší než 30 minut, topné články se automaticky vypnou po uplynutí 90 % nastaveného času. Ventilátor a osvětlení nadále pracují.

- **Vaření s vypnutým osvětlením** - během pečení osvětlení vypnete a zapínáte ho pouze v případě potřeby.
- **Uchování teploty jídla** - chcete-li využít zbytkové teplo k uchování teploty pokrmu, zvolte nejnižší možné nastavení teploty. Na displeji se zobrazí zbytková teplota.
- **Eco funkce** - viz „Funkce trouby“.
- Pokud používáte funkci **Horký vzduch s párou**, osvětlení se vypne po 30 sekundách. Můžete je podle potřeby znovu zapnout.
- Když používáte funkce **Eco**, osvětlení se vypne. Můžete je podle potřeby znovu zapnout.
- **Vypnutí displeje** - V případě potřeby lze displej zcela vypnout. Současně stisknete \ominus a \wedge , dokud displej nezhasne. Tento krok zároveň vypne spotřebič.

15. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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

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

www.electrolux.com/shop



867303427-B-292014

