

EOE7C31X
EOE7C31Z
EOE7C31V



CS Trouba
SK Rúra

Návod k použití 2
Návod na používanie 41

Get the most out of your appliance



For quick access to manuals, how-to guides, support and more through our photo registration visit electrolux.com/register

OBSAH

| | |
|--------------------------------|----|
| 1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE..... | 3 |
| 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY | 4 |
| 3. POPIS SPOTŘEBIČE..... | 7 |
| 4. OVLÁDACÍ PANEL..... | 7 |
| 5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM..... | 9 |
| 6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ..... | 9 |
| 7. FUNKCE HODIN..... | 11 |
| 8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY..... | 13 |
| 9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ..... | 14 |
| 10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE..... | 17 |
| 11. TIPY A RADY..... | 19 |
| 12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA..... | 32 |
| 13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD..... | 35 |
| 14. INSTALACE..... | 37 |
| 15. ENERGETICKÁ ÚČINNOST..... | 38 |

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.
- 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 pečicí sondu doporučenou k tomuto spotřebiči.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace



VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Spotřebič nainstalujte na bezpečném a vhodném místě, které splňuje požadavky 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 ní síťovou zástrčku.
- Neodpojte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Tento spotřebič je v souladu se směrnici 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 otvírání jeho dvířek opatrní. Může dojít k uvolnění horkého vzduchu.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Dvířka spotřebiče nikdy neotvírejte násilím.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Používáte-li při přípravě jídla přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs vzduchu s alkoholem.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
 - Nepokládejte 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. Ovočné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místností.
- Vždy pečte se zavřenými dvířky trouby.
- Je-li spotřebič instalován za nábytkovým panelem (např. dvířky), dvířka nábytku nesmí být nikdy zavřená, když je spotřebič v provozu. Za zavřeným nábytkovým panelem může docházet k nárůstu horka a vlhka, což může následně poškodit spotřebič, být nebo podlahu. Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

2.4 Čištění a údržba



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

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

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

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

2.5 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 .

2.6 Obsluha

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

2.7 Likvidace



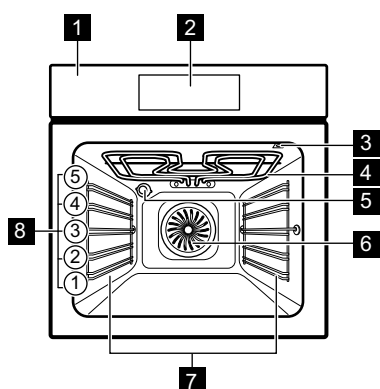
VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

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

3. POPIS SPOTŘEBIČE

3.1 Celkový pohled



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

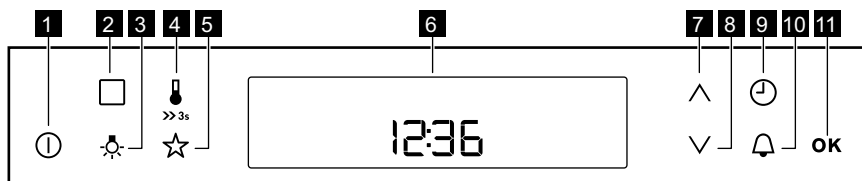
3.2 Příslušenství

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

- Pro pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.
- **Pečící sonda**
Používá se k měření stupně připravy jídla.
- **Teleskopické výsuvy**
Pro rošty a plechy na pečení.








4. OVLÁDACÍ PANEĽ

4.1 Elektronický programátor

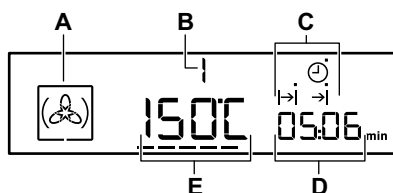


K ovládání spotřebiče používejte sensorová tlačítka.

| Senzo- rové tla- čítka | Funkce | Popis |
|------------------------------|---------|---|
| 1 | ZAP/VYP | Slouží k zapnutí a vypnutí trouby. |
| 2 | FUNKCE | Slouží k nastavení pečící funkce, čisticí funkce nebo automatického programu. |



| Senzo- rové tla- čítka | Funkce | Popis |
|---|-------------------------------|--|
| 3  | OSVĚTLENÍ TROUBY | Slouží k zapnutí a vypnutí osvětlení trouby. |
| 4  | TEPLOTA / RY- CHLÉ ZAHŘÁTÍ | Slouží k nastavení a kontrole teploty vnitřku trouby nebo teploty pečicí sondy (je-li součástí výbavy). Při stisknutí a podržení na tři sekundy, vypne či zapne funkci Rychlé zahřátí. |
| 5  | MŮJ OBLÍBENÝ PROGRAM | Slouží k uložení vašeho oblíbeného programu. Použijte k přímému přístupu k vašim oblíbeným programům; i u vypnuté trouby. |
| 6 - | DISPLEJ | Zobrazí aktuální nastavení trouby. |
| 7  | NAHORU | Slouží k posunu v nabídce směrem nahoru. |
| 8  | DOLŮ | Slouží k posunu v nabídce směrem dolů. |
| 9  | HODINY | Slouží k nastavení funkcí hodin. |
| 10  | MINUTKA | Slouží k nastavení funkce Minutka. |
| 11 OK | OK | Slouží k potvrzení výběru nebo nastavení. |





4.2 Displej



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

Ostatní ukazatele na displeji:

| Symbol | Název | Popis |
|---|-----------------------------|------------------------------------|
|  | Automatické programy | Můžete zvolit automatický program. |
|  | Oblíbené | Je spuštěn oblíbený program. |

| Symbol | Název | Popis |
|---|---|---|
| kg / g | kg / g | Je spuštěn automatický program se zadáním váhy. |
| h / min | h / min | Funkce hodin je v provozu. |
| --- | Ukazatel ohřevu / zbytkového tepla | Ukazuje úroveň teploty v troubě. |
|  | Teplota / rychlé zahřátí | Funkce je v provozu. |
|  | Teplota | Můžete zkontrolovat nebo změnit teplotu. |
|  | Pečící sonda | Pečící sonda je zasunutá v zásuvce. |
|  | Minutka | Je spuštěná funkce minutky. |

4.3 Ukazatel ohřevu

Když zapnete pečící funkci, zobrazí se ----. Tyto stavové čárky zobrazují zvyšování či klesání teploty v troubě.

Jakmile trouba dosáhne nastavené teploty, stavové čárky zhasnou.

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.



Nastavení Denního času viz kapitola „Funkce hodin“.

5.1 První čištění

Z trouby odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.



Viz část „Čištění a údržba“.

Před prvním použitím troubu i příslušenství vyčistěte.

Příslušenství a vyjímatelné drážky vložte zpět do jejich původní polohy.

5.2 Předehřátí

Před prvním použitím prázdnou troubu předehřejte.

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






6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ









VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.




6.1 Pečicí funkce

| Funkce trouby | Použití |
|--|--|
|  Pravý Horký Vzduch | K pečení jídel na třech úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu trouby o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce Horní/spodní ohřev. |
|  Příprava Pizzy | K pečení pizzy. K intenzivnějšímu opečení dozlatova a dosažení křupavého spodku. |
|  Horní/spodní ohřev (Horní/Spodní Ohřev) | K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby. |
|  Nízkoteplotní Pečení | K přípravě měkkých a šťavnatých pečení. |
|  Spodní Ohřev | K pečení koláčů s křupavým spodkem a zavařování potravin. |

| Funkce trouby | Použití |
|---|---|
|  Vlhký horkovzduch | Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Pokyny k přípravě viz kapitola „Tipy a rady“, Vlhký horkovzduch. Dvířka trouby by měla být během pečení zavřená, aby nedošlo k přerušení funkce a aby trouba fungovala co 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. |
|  Rozmrazování | K rozmrazování potravin (zeleniny a ovoce). Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin. |
|  Uchovat Teplé | K udržení teploty pokrmů. |
|  Gril | Ke grilování plochých pokrmů a opékání chleba. |
|  Velkoplošný Gril | Ke grilování plochých kusů ve velkém množství a opékání chleba. |



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

6.2 Nastavení pečicí funkce

1. Zapněte troubu pomocí .
Na displeji se zobrazí nastavená teplota, symbol a číslo pečicí funkce.
2. Stisknutím  nebo  nastavte pečicí funkci.
3. Stiskněte OK nebo se trouba automaticky spustí po pěti sekundách.


Pokud troubu spustíte a nenastavíte žádnou pečicí funkci nebo program, trouba se po 20 sekundách automaticky vypne.

6.3 Změna teploty


Stisknutím  nebo  změníte teplotu v krocích po 5 °C. Jakmile trouba dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál a ukazatel ohřevu se přestane zobrazovat.

6.4 Zjištění teploty

Aktuální teplotu v troubě můžete zkontrolovat při probíhající funkci či programu.


1. Stiskněte .
Na displeji se zobrazuje teplota uvnitř trouby.
2. Stiskněte OK nebo se nastavená teplota zobrazí na displeji automaticky po pěti sekundách.

6.5 Rychlé zahřátí

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

Funkci rychlého zahřátí lze použít pouze s některými funkcemi trouby. Pokud je v nabídce nastavení zapnuta zvuková signalizace a funkci rychlého zahřátí nelze s danou funkcí použít, zazní zvuková signalizace. Viz „Používání nabídky nastavení“ v části „Doplňkové funkce“.




Funkce rychlého zahřátí snižuje čas potřebný k rozehrátí trouby.



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

Je-li funkce rychlého zahřátí zapnutá, na displeji se zobrazí: blikající vodorovné stavové čárky— — —.

7. FUNKCE HODIN






7.1 Tabulka funkcí hodin

| Funkce hodin | | Použití |
|---|-----------|---|
|  | DENNÍ ČAS | Slouží ke zobrazení nebo změně denního času. Čas můžete změnit pouze tehdy, když je trouba zapnutá. |
|  | TRVÁNÍ | Slouží k nastavení délky provozu trouby. |
|  | UKONČENÍ | Slouží k nastavení, kdy se trouba vypne. |



| Funkce hodin | Použití |
|--|---|
|  ODLOŽENÝ START | Slouží ke spojení funkce TRVÁNÍ a UKONČENÍ. |
|  MINUTKA | Slouží k nastavení odpočítávání času. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby. Funkci MINUTKA můžete zapnout kdykoliv; i u vypnuté trouby. |
| 00:00 MĚŘIČ ČASU | Slouží k nastavení měřiče času, který zobrazuje délku provozu trouby. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby. Zapne se ihned, jak začne trouba hřát. MĚŘIČ ČASU se nezapne, když je nastavená funkce TRVÁNÍ a UKONČENÍ. |

7.2 Nastavení a změna času







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


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

Na displeji se zobrazí nový čas.

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





7.3 Nastavení funkce TRVÁNÍ


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

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

7. Zvukový signál vypnete stisknutím některého ze senzorových tlačítek.
8. Vypnete troubu.







7.4 Nastavení funkce UKONČENÍ

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



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

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

7.5 Nastavení funkce ODLOŽENÉHO STARTU

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

Na displeji bliká .

7. Použijte  nebo  k nastavení UKONČENÍ a **OK** k potvrzení.

Nejprve nastavte minuty a poté hodiny.

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

→| a nastavení času. Spotřebič se automaticky vypne.

8. Zvukový signál vypnete stisknutím jakéhokoliv sensorového tlačítka.
9. Vypněte spotřebič.








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

7.6 Nastavení funkce MINUTKA

1. Stiskněte .



Na displeji bliká  a „00“.

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

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

5. Zvukový signál vypnete stisknutím jakéhokoliv sensorového tlačítka.

7.7 MĚŘIČ ČASU

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

8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.


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

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

8.1 Automatické programy


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

8.2 Automatické programy

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

8.3 Automatické programy se zadáním váhy


Trouba vypočítá čas pečení podle zadané váhy masa.


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

6. Po uplynutí nastaveného času zazní na dvě minuty zvukový signál. $\rightarrow|$ bliká.
7. Zvukový signál vypnete stisknutím jakéhokoliv sensorového tlačítka.
8. Vypněte spotřebič.

8.4 Automatické programy s pečicí sondou (vybrané modely)

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

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

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

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

9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

9.1 Pečicí sonda

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

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




POZOR!

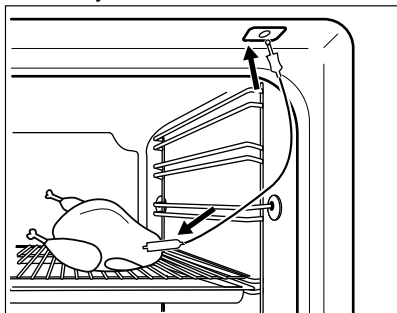
Používejte pouze dodávanou pečicí sondu nebo originální náhradní díly.






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







1. Zapněte spotřebič.

- Umístěte hrot pečicí sondy (se symbolem  na rukojeti) do středu masa.
- Zasuňte zástrčku pečicí sondy do zásuvky na horní straně vnitřku trouby.



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


- Když zasunete pečicí sondu do zásuvky, zrušíte nastavení funkce hodin.
- Použijte  nebo  k nastavení teploty středu masa.
- Stiskněte **OK** nebo se nastavení automaticky uloží po pěti sekundách.


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

- 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.

 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.

- Signál vypnete zmáčknutím jakéhokoliv senzorevého tlačítka.
- Zástrčku pečicí sondy vytáhněte ze zásuvky a maso vyjměte ze spotřebiče.



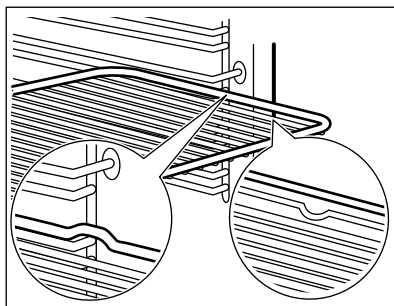
VAROVÁNÍ!

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

9.2 Vložení příslušenství

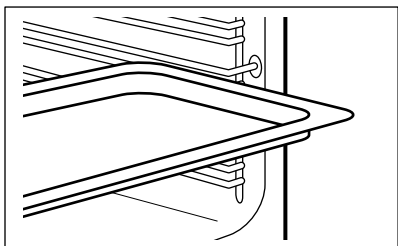
Tvarovaný rošt:

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



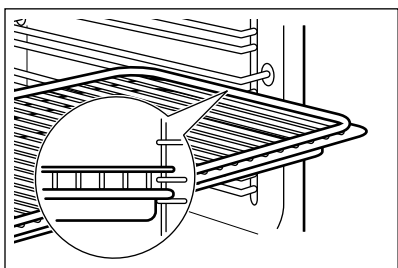
Plech na pečení/ Hluboký pekáč / plech:

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



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

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



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

9.3 Teleskopické výsuvy

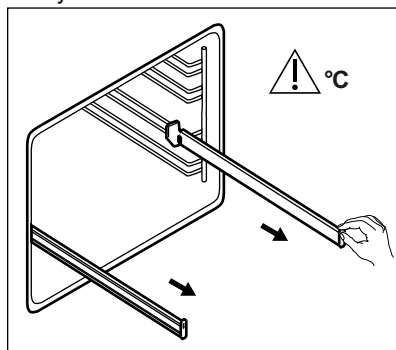
- i** Instalační pokyny pro teleskopické výsuvy si uschovejte pro budoucí použití.

Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.

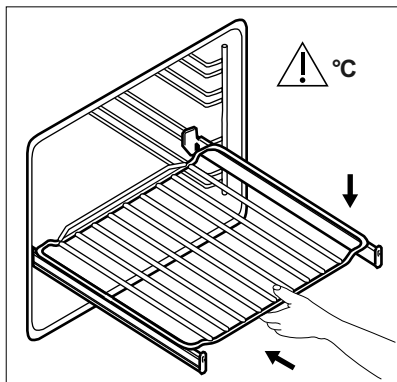


POZOR!
Teleskopické výsuvy nemýjte v myčce nádobí. Teleskopické výsuvy ničím nemažte.

1. Pravý i levý teleskopický výsuv zcela vytáhněte.



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



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

10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

10.1 Použití funkce Oblíbené programy

Pomocí této funkce můžete uložit vaše oblíbené nastavení teploty a doby přípravy určité funkce či programu trouby.

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

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

i Během spuštěné funkce lze měnit dobu přípravy jídla a teplotu.

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

10.2 Použití funkce dětské bezpečnostní pojistky

Funkce dětské bezpečnostní pojistky brání náhodnému použití trouby.

1. Tuto funkci lze zapnout i u vypnuté trouby. Nenastavujte pečicí funkci.
2. Stiskněte a podržte ⌚ po dobu tří sekund.
3. Na dvě sekundy stiskněte a podržte současně ⌚ a √.

Zazní zvukový signál.

Na displeji se zobrazí SAFE.

K vypnutí funkce dětské bezpečnostní pojistky zopakujte krok 3.

10.3 Použití funkce Blokování tlačítek

Tuto funkci lze zapnout pouze u zapnuté trouby.

Funkce blokování tlačítek brání náhodné změně funkce trouby.

1. Chcete-li funkci zapnout, zapněte troubu.
2. Zapněte funkci či nastavení trouby.
3. Na dvě sekundy současně stiskněte a podržte ⌚ a √.

Zazní zvukový signál.

Na displeji se zobrazí symbol zámku.

K vypnutí funkce blokování tlačítek zopakujte krok 3.


i Troubu lze při zapnutém blokování tlačítek vypnout. Když troubu vypnete, funkce blokování tlačítek se vypne.

10.4 Použití nabídky nastavení

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

| | Popis | Hodnota |
|---|-----------------------------|--------------------------|
| 1 | UKAZATEL ZBYTKOVÉHO TEPLA | ZAP/VYP |
| 2 | TÓNY TLAČÍTEK ¹⁾ | KLIKNUTÍ / PÍPNUTÍ / VYP |
| 3 | TÓN ZÁVADY | ZAP/VYP |
| 4 | REŽIM DEMO | Aktivační kód: 2468 |
| 5 | SERVISNÍ NABÍDKA | - |
| 6 | OBNOVIT TOVÁRNÍ NASTAVENÍ | ANO / NE |

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

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

10.5 Automatické vypnutí

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

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

Po automatickém vypnutí spotřebič zapnete stisknutím jakéhokoliv sensorového tlačítka.



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

10.6 Jas displeje

U jasu displeje existují dva režimy:

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

10.7 Chladicí ventilátor

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

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.

11.2 Pečení moučných jídel a masa

Koláče

| Jídlo | Horní/spodní ohřev | | Pravý Horký Vzduch | | Čas (min) | Poznámky |
|-----------------------------|--------------------|--------------|--------------------|--------------|-----------|----------------------------------|
| | Teplota (°C) | Poloha roštu | Teplota (°C) | Poloha roštu | | |
| Šlehané recepty | 170 | 2 | 160 | 3 (2 a 4) | 45 - 60 | V koláčové formě |
| Křehké těsto | 170 | 2 | 160 | 3 (2 a 4) | 20 - 30 | V koláčové formě |
| Tvarohový koláč s podmáslím | 170 | 1 | 165 | 2 | 80 - 100 | V koláčové formě o průměru 26 cm |

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

Pečení masa a ryb

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

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

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

Doby přípravy

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

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

| Jídlo | Horní/spodní ohřev | | Pravý Horký Vzduch | | Čas (min) | Poznámky |
|-----------------------------------|--------------------|--------------|--------------------|--------------------|-----------|--|
| | Teplota (°C) | Poloha roštu | Teplota (°C) | Poloha roštu | | |
| 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 |
| Žemle | 190 | 3 | 190 | 3 | 12 - 20 | Na plechu na pečení. Předehřejt e troubu po dobu 10 minut |
| Banánky - na jedné úrovni | 190 | 3 | 170 | 3 | 25 - 35 | Na plechu na pečení |

| Jídlo | Horní/spodní ohřev | | Pravý Horký Vzduch | | Čas (min) | Poznámky |
|----------------------------|--------------------|--------------|--------------------|--------------------|-----------|----------------------------------|
| | Teplota (°C) | Poloha roštu | Teplota (°C) | Poloha roštu | | |
| 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. Předehřejt e troubu po dobu 10 minut |
| Žitný chléb | 190 | 1 | 180 | 1 | 30 - 45 | Ve formě na chleba |
| Bagety/ kaiserky | 190 | 2 | 180 | 2 (2 a 4) | 25 - 40 | 6 - 8 rohlíků 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 | | |
| 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 |
| 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 |
| 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 |

11.3 Gril

Nastavte maximální teplotu.

Předehejte troubu po dobu 3 minut.

Použijte čtvrtou polohu roštu.

| Jídlo | Množství | | Čas (min) | |
|-------------------------------|----------|---------------|-----------|-----------|
| | Ks | Množství (kg) | 1. strana | 2. strana |
| Hovězí svíčková | 4 | 0.8 | 12 - 15 | 12 - 14 |
| Hovězí biftek | 4 | 0.6 | 10 - 12 | 6 - 8 |
| Klobásy | 8 | - | 12 - 15 | 10 - 12 |
| Vepřové kotlety | 4 | 0.6 | 12 - 16 | 12 - 14 |
| Kuře (rozkrojené na polovinu) | 2 | 1 | 30 - 35 | 25 - 30 |
| Kebaby | 4 | - | 10 - 15 | 10 - 12 |
| Kuřecí prsa | 4 | 0.4 | 12 - 15 | 12 - 14 |
| Hamburgery | 6 | 0.6 | 20 - 30 | - |
| Rybí filé | 4 | 0.4 | 12 - 14 | 10 - 12 |
| Toasty | 4 - 6 | - | 5 - 7 | - |
| Topinky | 4 - 6 | - | 2 - 4 | 2 - 3 |

11.4 Turbo Gril

Použijte první nebo druhou polohu roštu.

Hovězí

Předehejte troubu.

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

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) |
|--|--------------|-----------|
| Rostbíf nebo hovězí filet, nepropečený | 190 - 200 | 5 - 6 |

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) |
|--|--------------|-----------|
| Rostbíl nebo hovězí filet, středně propečený | 180 - 190 | 6 - 8 |
| Hovězí pečeně nebo filet, dobře propečený | 170 - 180 | 8 - 10 |

Vepřové

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

Teleci

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

Jehněčí

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) |
|--|--------------|-----------|
| Jehněčí kýta, jehněčí pečeně, 1 - 1,5 kg | 150 - 170 | 100 - 120 |

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) |
|---------------------------|--------------|-----------|
| Jehněčí hřbet, 1 - 1,5 kg | 160 - 180 | 40 - 60 |

Drůbež

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

Ryby (dušené)

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

11.5 Vlhký horkovzduch

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

| Jídlo | Příslušenství | Teplota (°C) | Poloha ro- štu | Čas (min) |
|---|---|--------------|-------------------|-----------|
| Sladké pečivo, 12 kusů | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tu-ku | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Pečivo, 9 kusů | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tu-ku | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Mražená pizza, 0,35 kg | tvárováný rošt | 220 | 2 | 10 - 15 |
| Roláda | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tu-ku | 170 | 2 | 25 - 35 |
| Sušenka brow- nie | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tu-ku | 175 | 3 | 25 - 30 |
| Suflé, 6 kusů | keramické pečicí šálky na tvarováný rošt | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Koláčový kor- pus z piškoto- vého těsta | dortový korpus na tvaro- vaný rošt | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Piškotový dort | zapékací mísa na tvaro- vaný rošt | 170 | 2 | 40 - 50 |
| Pošírovaná ry- ba, 0,3 kg | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tu-ku | 180 | 3 | 20 - 25 |
| Celá ryba, 0,2 kg | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tu-ku | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Rybí filé, 0,3 kg | plech na pizzu na tvaro- vaný rošt | 180 | 3 | 25 - 30 |
| Pošírované maso, 0,25 kg | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tu-ku | 200 | 3 | 35 - 45 |
| Šašlik, 0,5 kg | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tu-ku | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Sušenky, 16 kusů | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tu-ku | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Makronky, 20 kusů | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tu-ku | 180 | 2 | 25 - 35 |

| Jídlo | Příslušenství | Teplota (°C) | Poloha ro- štu | Čas (min) |
|-----------------------------------|--|--------------|-------------------|-----------|
| Muffiny, 12 kusů | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Slané pečivo, 16 kusů | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku | 180 | 2 | 25 - 30 |
| Sušenky z křehkého těsta, 20 kusů | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku | 150 | 2 | 25 - 35 |
| Dortíky, 8 kusů | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Pošírovaná zelenina, 0,4 kg | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Vegetariánská omeleta | plech na pizzu na tvarovaný rošt | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Středomořská zelenina, 0,7 kg | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku | 180 | 4 | 25 - 30 |

11.6 Nízkoteplotní Pečení

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

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



Při použití této funkce vždy vařte bez pokličky nebo víka.

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

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

Nastavte teplotu 120 °C.

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

11.7 Rozmrazování

| Jídlo | Množství (kg) | Doba rozmrazování (min) | Další čas rozmrazování (min) | Poznámky |
|--------------|---------------|-------------------------|------------------------------|---|
| Kuře | 1.0 | 100 - 140 | 20 - 30 | Kuře položte na obrácený talířek ve velkém talíři. V polovině doby obraťte. |
| Maso | 1.0 | 100 - 140 | 20 - 30 | V polovině doby obraťte. |
| Maso | 0.5 | 90 - 120 | 20 - 30 | V polovině doby obraťte. |
| Pstruh | 0.15 | 25 - 35 | 10 - 15 | - |
| Jahody | 0.3 | 30 - 40 | 10 - 20 | - |
| Máslo | 0.25 | 30 - 40 | 10 - 15 | - |
| Smetana | 2 x 0,2 | 80 - 100 | 10 - 15 | Smetanu lze snadno ušlehat, i když jsou v ní ne zcela rozmražené kousky. |
| Zdobení dort | 1.4 | 60 | 60 | - |

11.8 Zavařování

Pro zavařování 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).

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 | - |
| 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.

11.9 Sušení

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

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

Zelenina

Pro jeden plech použijte třetí polohu roštu.

Pro dva plechy použijte první a třetí polohu roštu.

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (hod) |
|---------------------|--------------|-----------|
| Fazole | 60 - 70 | 6 - 8 |
| Papriky | 60 - 70 | 5 - 6 |
| Zelenina do polévky | 60 - 70 | 5 - 6 |
| Houby | 50 - 60 | 6 - 8 |
| Byliny | 40 - 50 | 2 - 3 |

Ovoce

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

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (hod) | Poloha roštu | |
|--------|--------------|-----------|--------------|------------|
| | | | Jedna poloha | Dvě polohy |
| Hrušky | 60 - 70 | 6 - 9 | 3 | 1 / 4 |

11.10 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 |

11.11 Informace pro zkušební

Testy podle normy IEC 60350-1.

| Jídlo | Funkce | Příslušenství | Poloha roštu | Teplota (°C) | Čas (min) | Poznámky |
|----------------|--|-----------------|--------------|--------------|-----------|---|
| Malý koláč | Horní/spodní ohřev | Plech na pečení | 3 | 170 | 20 - 30 | Vložte 20 malých koláčků na jeden plech. |
| Malý koláč | Pravý Horký Vzduch / Horkovzdušné pečení | Plech na pečení | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 | Vložte 20 malých koláčků na jeden plech. |
| Malý koláč | Pravý Horký Vzduch / Horkovzdušné pečení | Plech na pečení | 2 a 4 | 150 - 160 | 20 - 35 | Vložte 20 malých koláčků na jeden plech. |
| Jablečný koláč | Horní/spodní ohřev | Tvarovaný rošt | 2 | 180 | 70 - 90 | Použijte 2 formy (průměr 20 cm), položené napříč. |

| Jídlo | Funkce | Přísluše nství | Polo- ha ro- štu | Teplo- ta (°C) | Čas (min) | Poznámky |
|-----------------------------------|--|---------------------|------------------------|-------------------|---|--|
| Jablečný koláč | Pravý Hor- ký Vzduch / Horko- vzdušné pečení | Tvarova- ný rošt | 2 | 160 | 70 - 90 | Použijte 2 formy (průměr 20 cm), položené napříč. |
| Piškotová bu- chta bez tuku | Horní/spod- ní ohřev | Tvarova- ný rošt | 2 | 170 | 40 - 50 | Použijte koláčo- vou formu (prů- měr 26 cm). Předehřejte trou- bu po dobu 10 minut. |
| Piškotová bu- chta bez tuku | Pravý Hor- ký Vzduch / Horko- vzdušné pečení | Tvarova- ný rošt | 2 | 160 | 40 - 50 | Použijte koláčo- vou formu (prů- měr 26 cm). Předehřejte trou- bu po dobu 10 minut. |
| Piškotová bu- chta bez tuku | Pravý Hor- ký Vzduch / Horko- vzdušné pečení | Tvarova- ný rošt | 2 a 4 | 160 | 40 - 60 | Použijte koláčo- vou formu (prů- měr 26 cm). Po- loženu napříč. Předehřejte trou- bu po dobu 10 minut. |
| Máslové sušenky | Pravý Hor- ký Vzduch / Horko- vzdušné pečení | Plech na pečení | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 | - |
| Máslové sušenky | Pravý Hor- ký Vzduch / Horko- vzdušné pečení | Plech na pečení | 2 a 4 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Máslové sušenky | Horní/spod- ní ohřev | Plech na pečení | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Topinky 4 - 6 ku- sů | Gril | Tvarova- ný rošt | 4 | max. | 2 - 3 minuty z jedné strany; 2 - 3 minuty z druhé strany | Předehřejte trou- bu po dobu 3 mi- nut. |

| Jídlo | Funkce | Přísluše nství | Polo- ha ro- štu | Tempo- ta (°C) | Čas (min) | Poznámky |
|---|--------|---|------------------------|-------------------|-----------|--|
| Hovězí hambur- ger 6 kusů, 0,6 kg | Gril | Tvarova- ný rošt a odkapá- vací plech | 4 | max. | 20 - 30 | Tvarovaný rošt vlože na čtvrtou úroveň a odka- pávací plech na třetí úroveň trou- by. V polovině přípravy jídlo ot- oče. Předehřejte trou- bu po dobu 3 mi- nut. |

12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

12.1 Poznámky k čištění

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

K čištění kovových ploch používejte speciální čisticí prostředek.

Vnitřek trouby čistíte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídla 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. Na katalytickou vrstvu nenanášejte prostředek na 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

předehřejte. Po každém použití setřete z vnitřku trouby vlhkost.

12.2 Trouby z nerezové oceli nebo hliníku

Dvířka trouby čistíte 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 Čištění dveřního těsnění

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

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

12.4 Vyjmutí drážek na rošty / katalytických panelů

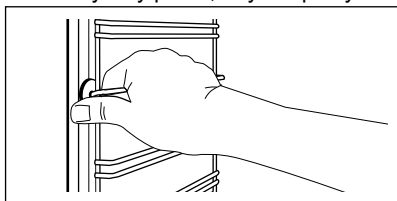
Chcete-li troubu vyčistit, odstraňte drážky na rošty / katalytické panely.



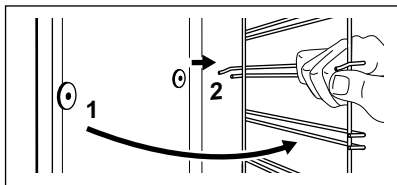
POZOR!

Při odstraňování drážek na rošty buďte opatrní. Katalytické panely nejsou připevněné ke stěnám trouby a mohou při odstranění drážek na rošty spadnout.

1. Odtáhněte přední část drážek na rošty od stěny trouby. Druhou rukou přitom podržte zadní drážky a katalytický panel, aby nespadly.



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.

12.5 Katalýza



POZOR!

Nečistěte katalytickou vrstvu spreji do trouby, abrazivními čistícími prostředky, mýdly či jinými čistícími prostředky. Došlo by k poškození katalytické vrstvy.

Vyjměte všechno příslušenství a vyjimatelné drážky.


Stěny a strop vnitřku jsou potažené katalytickou vrstvou. Při vysoké teplotě

pohlcují mastnotu a částice jídla bez zápachu.

Abyste proces samočištění podpořili, pravidelně spotřebič zahřívejte bez vložení potravin.



Skvrny nebo změna zbarvení katalytické vrstvy nemá vliv na její vlastnosti.

1. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji nezobrazí "Cata" a délka čistícího procesu (jedna hodina). Nelze nastavit funkci Trvání, k odložení spuštění čistícího procesu však lze použít funkci Ukončení. Po uplynutí doby zazní zvukový signál. Spotřebič se vypne.
2. Zvukovou signalizaci vypnete stisknutím jakéhokoli senzového tlačítka nebo otevřením dvířek trouby.
3. Dno vnitřku spotřebiče vyčistěte měkkou a vlhkou houbičkou.

12.6 Odstranění a instalace dvířek

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



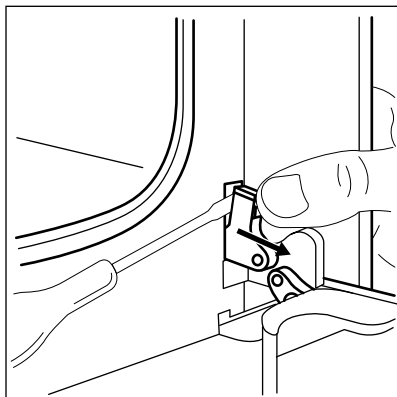
Jestliže se pokusíte vytáhnout skleněné panely předtím, než odstraníte dvířka trouby, mohou se dvířka náhle zavřít.



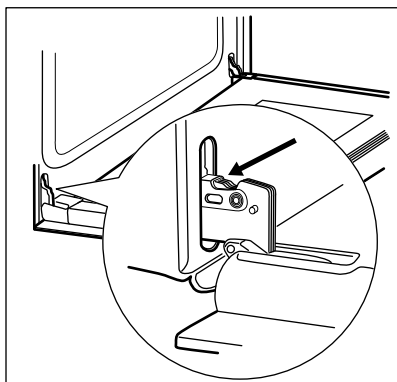
POZOR!

Troubu bez skleněných panelů nepoužívejte.

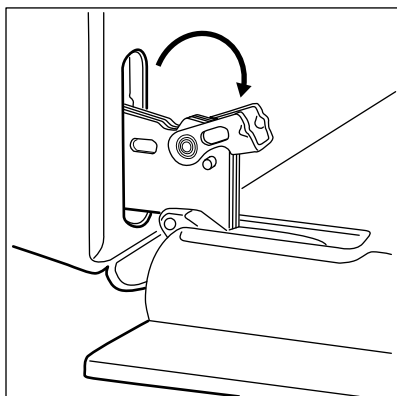
1. Dvířka zcela otevřete a zaměřte se na dveřní závěs na pravé straně dvířek.
2. Pomocí šroubováku nadzdvihněte a otočte páčku pravého závěsu dvířek.



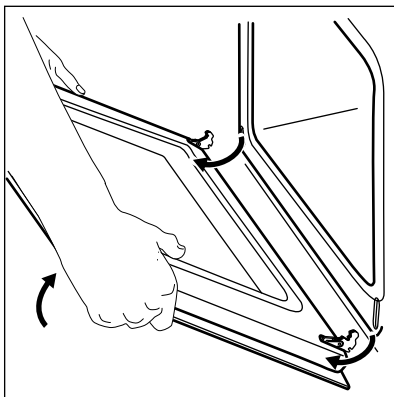
3. Zaměřte se na dveřní závěs na levé straně dvířek.



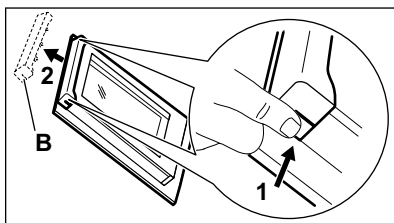
4. Zvedněte a zcela otočte páčku na levém závěsu.



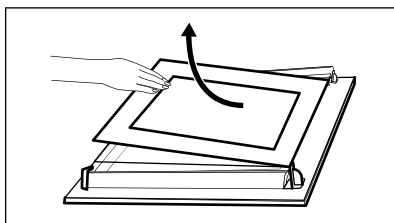
5. Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (do poloviny). Pak dvířka zdvihněte a vytáhněte směrem dopředu z jejich umístění.



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



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

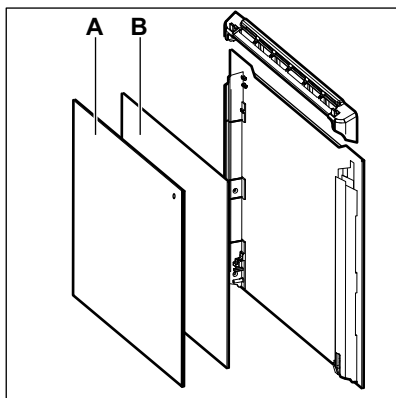


10. Skleněné panely omyjte vodou se saponátem. Skleněné panely pečlivě osušte. Skleněné panely nemyjte v myčce nádobí.

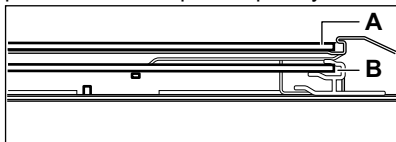
Po vyčištění skleněné panely a dvířka trouby opět nasadte.

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

Při správné instalaci dveřní lišta zacvakne.



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



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. |

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. Nasaďte skleněný kryt.

| Problém | Možná příčina | Řešení |
|---|--|---|
| Trouba nehřeje. | Je zapnutá funkce Automatické vypnutí. | Viz „Automatické vypnutí“. |
| Trouba nehřeje. | Dětská bezpečnostní pojistka je zapnutá. | Viz „Použití dětské bezpečnostní pojistky“. |
| Trouba nehřeje. | Je spálená pojistka. | Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka spaluje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře. |
| Osvětlení nefunguje. | Vadná žárovka. | Vyměňte žárovku. |
| Jestliže je spotřebič vypnutý, na displeji se nezobrazuje čas. | Displej je vypnutý. | Současným stisknutím  a  displej znovu zapnete. |
| Pečicí sonda nefunguje. | Zástrčka pečicí sondy není správně zasunuta do zásuvky. | Zástrčku pečicí sondy zasuňte co nehlouběji do zásuvky. |
| Dokončení jídel trvá příliš dlouho nebo se jídla připraví příliš rychle. | Teplota je příliš vysoká nebo nízká. | Nastavte teplotu podle potřeby. Řiďte se pokyny v návodu k použití. |
| Na jídle a uvnitř trouby se usazuje pára a kondenzát. | Nechali jste jídlo v troubě příliš dlouho. | Po dokončení přípravy nechte jídla v troubě déle než 15 - 20 minut. |
| Na displeji se zobrazí „C2“. | Chcete spustit funkci katalytického čištění nebo rozmrazování, ale neodpojili jste zástrčku pečicí sondy ze zásuvky. | Odpojte zástrčku pečicí sondy ze zásuvky. |
| Na displeji se zobrazí „C3“. | Čisticí funkce nefunguje. Nezavřeli jste plně dvířka nebo je zámek dvířek vadný. | Zcela dvířka zavřete. |
| Na displeji se zobrazuje chybový kód, který není uvedený v tabulce. | Jedná se o závadu na elektroinstalaci. | <ul style="list-style-type: none"> • Troubu vypněte a znovu zapněte prostřednictvím domovní pojistky nebo ochranného spínače v pojistkové skříňce. • Pokud se chybový kód na displeji zobrazí znovu, kontaktujte oddělení péče o zákazníky. |
| Spotřebič je zapnutý, ale nehřeje. Ventilátor nefunguje. Na displeji se zobrazí "Demo". | Je zapnutý režim demo. | Viz „Používání nabídky nastavení“ v části „Doplňkové funkce“. |

13.2 Servisní údaje

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na svého prodejce nebo autorizované servisní středisko.

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

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

Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde:

Model (MOD.)

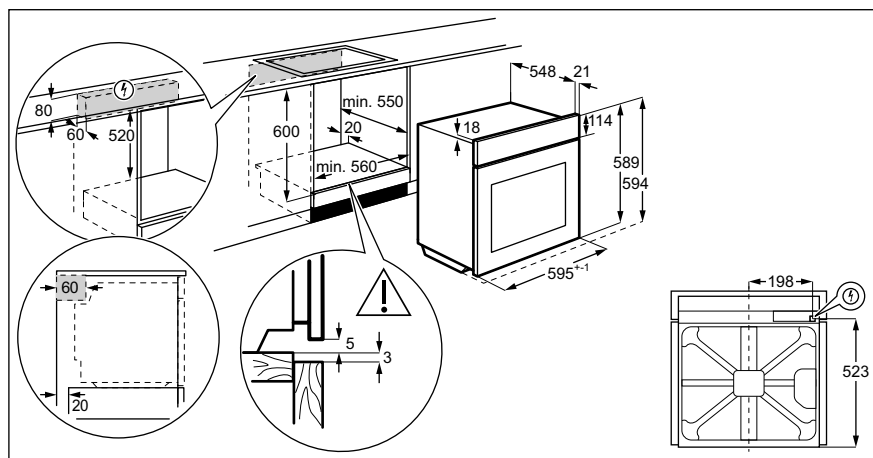
Výrobní číslo (PNC)

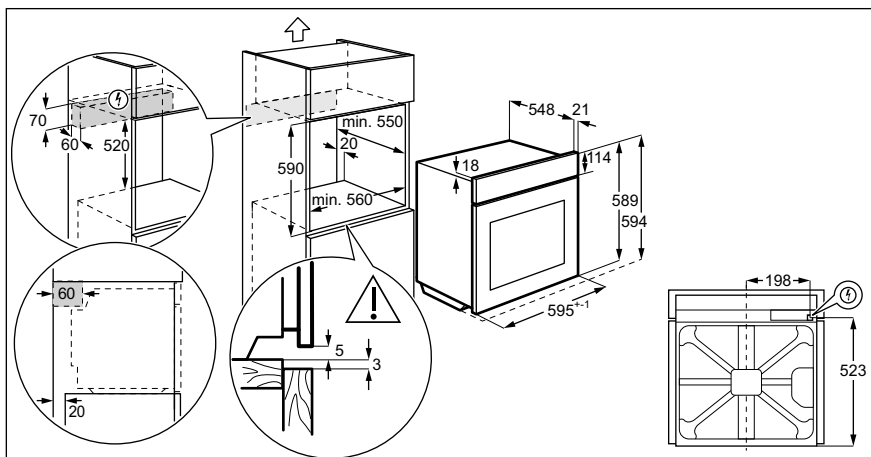
Sériové číslo (SN)

14. INSTALACE

! **VAROVÁNÍ!**
Viz kapitoly o bezpečnosti.

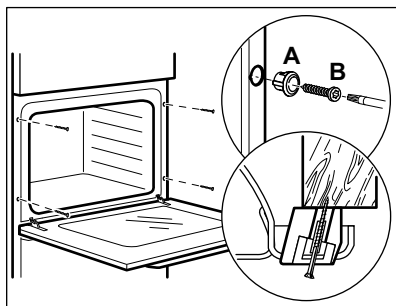
14.1 Vestavba





14.2 Připevnění spotřebiče ke skřínce

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 |
| max. 2 300 | 3 x 1 |
| max. 3 680 | 3 x 1.5 |

14.3 Elektrická instalace



Výrobce nenese odpovědnost za úrazy či škody způsobené nedodržením bezpečnostních pokynů uvedených v kapitolách o bezpečnosti.

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 | EOE7C31V EOE7C31X EOE7C31Z | |
| 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 | EOE7C31V | 31.0 kg |
| | EOE7C31X | 31.0 kg |
| | EOE7C31Z | 31.0 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 zavřená. Během přípravy jídla neotvírejte dvířka příliš často. Těsnění dvířek udržujte čisté a kontrolujte, zda je řádně uchyceno ve své poloze.

Pro účinnější úsporu energie použijte kovové nádoby.

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

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

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

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

Horkovzdušné pečení

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

Zbytkové teplo

Je-li v rámci některých funkcí trouby spuštěn program s volbou času Trvání nebo Ukončení a doba pečení je delší než 30 minut, u některých funkcí trouby se topné články automaticky vypnou dříve.

Ventilátor a osvětlení nadále pracují.

Uchování teploty jídla

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

Pečení s vypnutým osvětlením



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

Vlhký horkovzduch


Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.


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

Vypnutí displeje

Displej můžete vypnout. Současně stiskněte a podržte tlačítka  a . Chcete-li displej zapnout, opakujte stejný postup.

16. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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

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

OBSAH

| | |
|----------------------------------|----|
| 1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE..... | 42 |
| 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY..... | 43 |
| 3. POPIS VÝROBKU..... | 46 |
| 4. OVLÁDACÍ PANEL..... | 46 |
| 5. PRED PRVÝM POUŽITÍM..... | 48 |
| 6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE..... | 49 |
| 7. ČASOVÉ FUNKCIE..... | 50 |
| 8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY..... | 52 |
| 9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA..... | 54 |
| 10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE..... | 56 |
| 11. TIPY A RADY..... | 58 |
| 12. OŠETROVANIE A ČISTENIE..... | 71 |
| 13. RIEŠENIE PROBLÉMOV..... | 74 |
| 14. INŠTALÁCIA..... | 76 |
| 15. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ..... | 78 |

MYSLÍME NA VÁS

Ďakujeme, že ste si kúpili spotrebič značky Electrolux. Vybrali ste si výrobok, ktorý v sebe skrýva desaťročia odborných skúseností a inovácií. Je dômyselný a štýlový a pri jeho navrhovaní sme mysleli predovšetkým na vás. Pri každom použití si tak môžete byť istí, že dosiahnete vynikajúce výsledky.

Vítajte vo svete Electrolux.

Navštívte našu internetovú stránku, kde nájdete:



Tipy na používanie, brožúry, pokyny na riešenie problémov a informácie o údržbe:

www.electrolux.com/webservice



Zaregistrujte si výrobok a využívajte ešte lepšie služby:

www.registerelectrolux.com



Môžete si kúpiť príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely pre váš spotrebič:


www.electrolux.com/shop


STAROSTLIVOSŤ A SLUŽBY ZÁKAZNÍKOM

Odporúčame, aby ste používali originálne náhradné diely.

Keď budete kontaktovať autorizované servisné stredisko, nezabudnite si pripraviť nasledujúce údaje: Model, číslo výrobku, sériové číslo.

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Varovanie/upozornenie – Bezpečnostné pokyny

 Všeobecné informácie a tipy

 Ochrana životného prostredia

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnou montážou alebo používaním. Tieto pokyny uskladnite na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám.
- Deti medzi 3 a 8 rokmi a osoby s veľmi rozsiahlymi a zložitými hendikepmi nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.
- Deti do 3 rokov smú mať prístup k spotrebiču iba ak sú nepretržite pod dohľadom zodpovednej osoby.
- Nedovoľte, aby sa deti hrali so spotrebičom.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču, keď pracuje alebo keď sa chladí. Prístupné časti sú horúce.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba kvalifikovaná osoba.
- VAROVANIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedotýkajte sa ohrevných článkov.

- Pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva alebo nádob na pečenie vždy používajte kuchynské rukavice.
- Pred akoukoľvek údržbou spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Dbajte na to, aby bol spotrebič pred výmenou žiarovky vypnutý, aby bolo vylúčené nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servisnom stredisku alebo u kvalifikovanej osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Ak chcete vybrať zasúvacie lišty, najprv potiahnite prednú časť zasúvacích líšt a potom zadný koniec smerom od bočnej steny a vyberte ich. Pri inštalácii zasúvacích líšt zvolte opačný postup.
- Používajte iba teplotnú sondu odporúčanú pre tento spotrebič.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Inštalácia



VAROVANIE!

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Neinštalujte ani nepoužívajte poškodený spotrebič.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavreté obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.

- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
- Spotrebič je vybavený elektrickým chladiacim systémom. Musí sa používať s napájaním z elektrickej siete.

2.2 Zapojenie do elektrickej siete



VAROVANIE!

Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.

- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Vždy používajte správne inštalovanú uzemnenú zásuvku.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry a predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prívodný elektrický kábel spotrebiča treba vymeniť, túto operáciu smie urobiť iba pracovník autorizovaného servisného strediska.
- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte potiahnutím za sieťové káble. Vždy ťahajte za zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Tento spotrebič spĺňa smernice EHS.
- Zabezpečte, aby boli vetracie otvory voľné.
- Počas činnosti nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Po každom použití spotrebič vypnite.
- Keď je spotrebič v činnosti, pri otváraní dvierok postupujte opatrne. Môže dôjsť k úniku horúceho vzduchu.
- Spotrebič nepoužívajte, keď máte mokré ruky, ani keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka netlačte.
- Nepoužívajte spotrebič ako pracovný alebo odkladač povrch.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Použitím prísad s obsahom alkoholu môže vzniknúť zmes alkoholu so vzduchom.
- Pri otváraní dvierok sa do kontaktu so spotrebičom nesmú dostať iskry ani otvorený plameň.
- Horľavé produkty alebo predmety, ktoré obsahujú horľavé látky, nekladajte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby ste predišli poškodeniu alebo zmene farby smaltu:
 - nádoby na pečenie ani iné predmety nekladte priamo na dno spotrebiča,
 - priamo na dno dutiny spotrebiča nedávajte alobal,
 - do horúceho spotrebiča nelejte vodu,
 - po ukončení prípravy pokrmu v spotrebiči nenechávajte vlhký riad ani potraviny,
 - pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva postupujte opatrne.
- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na prípravu vlhkých koláčov používajte hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Tento spotrebič je určený iba na varenie. Nesmie byť použitý na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín, zásahu elektrickým prúdom alebo výbuchu.

- Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti.
- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.

- Rúru používajte vždy so zatvorenými dvierkami.
- Pri inštalácii spotrebiča za nábytkový panel (napr. dvere) zabezpečte, aby dvere neboli počas prevádzky spotrebiča nikdy zatvorené. Za zatvoreným nábytkovým panelom sa môže vytvoriť teplo a vlhkosť a môžu spôsobiť následné poškodenie spotrebiča, kuchynskej jednotky alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

2.4 Starostlivosť a čistenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vyťahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Existuje riziko, že sklenené panely môžu prasknúť.
- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké!
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne prostriedky, drôtenky, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na jeho obale.

- Katalytický smalt (ak je k dispozícii) nečistite žiadnym čistiacim prostriedkom.

2.5 Vnútné osvetlenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

- Žiarovka alebo halogénová žiarovka používaná v tomto spotrebiči je určená len pre domáce spotrebiče. Nepoužívajte ju na osvetlenie domácnosti.
- Pred výmenou žiarovky odpojte spotrebič od zdroja napájania.
- Používajte žiarovky s rovnakými technickými parametrami.

2.6 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Používajte iba originálne náhradné súčiastky.

2.7 Likvidácia



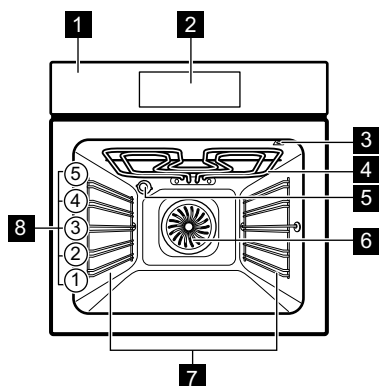
VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.
- Odstráňte západku dvierok, aby ste zabránili uviaznutiu detí a domácich zvierat v spotrebiči.

3. POPIS VÝROBKU

3.1 Celkový prehľad



- 1 Ovládací panel
- 2 Elektronický programátor
- 3 Zásuvka teplotnej sondy
- 4 Ohrevný článok
- 5 Osvetlenie
- 6 Ventilátor
- 7 Zasúvacia lišta, vyberateľná
- 8 Úrovne v rúre

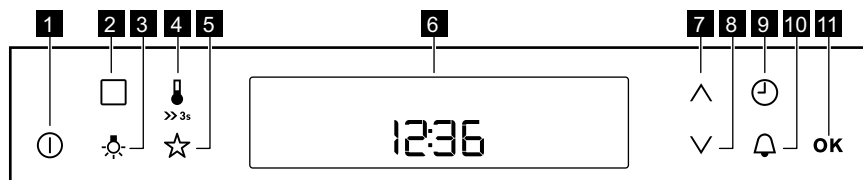
3.2 Príslušenstvo

- **Drôtený rošt**
Na kuchynský riad, formy na koláče, pečené pokrmy.
- **Plech na pečenie**
Na koláče a sušienky.
- **Hlboký pekáč**
Na pečenie mäsa a múčnych pokrmov alebo ako nádoba na zachytávanie tuku.

- **Teplotná sonda**
Na meranie, do akej miery je pokrm upečený.
- **Teleskopické lišty**
Pre rošty a plechy.









4. OVLÁDACÍ PANEL

4.1 Elektronický programátor

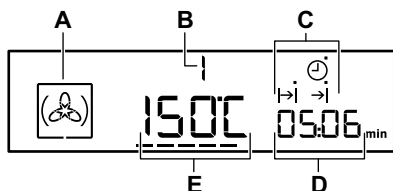


Spotrebič sa ovláda senzorovými tlačidlami.

| Senzorové tlačidlo | Funkcia | Popis |
|--------------------|---------|---------------------------|
| 1 | ZAP/VYP | Zapnutie a vypnutie rúry. |







| Senzo- rové tla- čidlo | Funkcia | Popis |
|--|----------------------------|---|
| 2  | VOLITEĽNÉ FUNKCIE | Ak chcete nastaviť funkciu ohrevu, funkciu čistenia alebo automatický program. |
| 3  | OSVETLENIE RÚRY | Zapnutie a vypnutie osvetlenia rúry. |
| 4  | TEPLOTA/RÝCHLE ZOHRIEVANIE | Nastavenie a kontrola teploty vo vnútri rúry alebo teploty teplotnej sondy (ak je k dispozícii). Keď tlačidlo stlačíte a podržíte tri sekundy, funkcia rýchleho zohrievania sa ZAPNE alebo VYPNE. |
| 5  | MÔJ OBLÚBENÝ PROGRAM | Uloženie vášho obľúbeného programu. Pomocou tejto funkcie sa môžete priamo dostať k obľúbenému programu, a to aj vtedy, ak je rúra vypnutá. |
| 6 - | DISPLEJ | Zobrazuje aktuálne nastavenia rúry. |
| 7  | NAHOR | Pohyb nahor v ponuke. |
| 8  | NADOL | Pohyb nadol v ponuke. |
| 9  | HODINY | Nastavenie časových funkcií. |
| 10  | ČASOMER | Nastavenie funkcie Kuchynský časomer. |
| 11  | OK | Potvrdenie výberu alebo nastavenia. |

4.2 Displej



- A. Symbol funkcie ohrevu
- B. Počet funkcií ohrevu/programov
- C. Ukazovatele časových funkcií (pozrite si tabuľku Časové funkcie)
- D. Zobrazenie hodín/zvyškového tepla
- E. Zobrazenie teploty/denného času

Iné ukazovatele na displeji:

| Symbol | Názov | Popis |
|---|---|---|
|  | Automatický program | Môžete si zvoliť automatický program. |
|  | Môj obľúbený program | Je spustený obľúbený program. |
| kg / g | kg/g | Je spustený automatický program, pri ktorom sa zadáva hmotnosť. |
| h / min | h/min | Je spustená časová funkcia. |
| --- | Ukazovateľ ohrevu/zvyškového tepla | Zobrazuje aktuálne teplotné nastavenie rúry. |
|  | Teplota/Rýchle zohrievanie | Je zapnutá táto funkcia. |
|  | Teplota | Môžete skontrolovať alebo zmeniť teplotu. |
|  | Teplotná sonda | Teplotná sonda je pripojená do zásuvky na teplotnú sondu. |
|  | Kuchynský časomer | Je zapnutá funkcia kuchynského časomera. |

4.3 Ukazovateľ ohrevu

Ak zapnete funkciu ohrevu, zobrazí sa ----. Tieto prúžky zobrazujú, ako sa teplota v rúre zvyšuje alebo znižuje.

Keď teplota v rúre dosiahne nastavenú hodnotu, čiarky na displeji zhasnú.

5. PRED PRVÝM POUŽITÍM**VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.



Pre nastavenie denného času si pozrite kapitolu „Časové funkcie“.

5.1 Prvé čistenie

Vyberte z rúry vyberateľné zasúvacie lišty a príslušenstvo.



Pozrite si kapitolu „Ošetrovanie a čistenie“.

Pred prvým použitím rúry a príslušenstvo vyčistite.

Príslušenstvo a zasúvacie lišty dajte späť na ich pôvodné miesto.

5.2 Prvé zohriatie rúry

Pred prvým použitím prázdnu rúru predhrejte.

1. Nastavte funkciu:  a maximálnu teplotu.
2. Rúru nechajte spustenú jednu hodinu.
3. Nastavte funkciu  a maximálnu teplotu.
4. Rúru nechajte v činnosti 15 minút. Príslušenstvo sa môže zohriať viac než zvyčajne. Rúra môže počas predhrievania produkovať zápach a dym. Zabezpečte dostatočné vetranie v miestnosti.






6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE








VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.





6.1 Funkcie ohrevu

| Funkcia rúry | Použitie |
|--|--|
|  Teplovzdušné Pečenie | Na pečenie až na troch úrovniach a sušenie potravín. Nastavte teplotu o 20-40 °C nižšiu ako pre Tradičné pečenie. |
|  Pizza | Na prípravu pizze. Na intenzívnejšie zhnednutie povrchu a chrumkavú spodnú časť. |
|  Tradičné pečenie (Horný/ Dolný Ohrev) | Na pečenie múčnych jedál a mäsa na jednej úrovni. |
|  LTC Pomalé Pečenie | Na prípravu jemného a šťavnatého pečeného mäsa. |
|  Dolný Ohrev | Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie. |

| Funkcia rúry | Použitie |
|--|--|
|  Vlhký Horúci Vzduch | Táto funkcia je určená na úsporu energie počas pečenia. Pokyny ohľadom pečenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, Vlhký Horúci Vzduch. Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nebola prerušená funkcia a aby bola zabezpečená prevádzka s najvyššou možnou energetickou účinnosťou. Keď použijete túto funkciu, teplota v dutine sa môže líšiť od nastavenej teploty. Používa sa zvyškové teplo. Výkon ohrevu sa môže znížiť. Všeobecné odporúčania ohľadne úspory energie nájdete v kapitole „Energetická účinnosť“, Úspora energie. Táto funkcia bola použitá na určenie triedy energetickej účinnosti podľa normy EN 60350-1. Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne. |
|  Rozmrazovanie | Na rozmrazovanie potravín (zeleniny a ovocia). Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín. |
|  Uchovať Teplo | Na udržiavanie teploty pokrmov. |
|  Gril | Na grilovanie plochých jedál a na prípravu hriankov. |



| Funkcia rúry | Použitie |
|--|---|
|  Rýchly Gril | Na grilovanie plochých jedál vo väčších množstvách a prípravu hriankov. |
|  Turbo Gril | Na pečenie väčších kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapekanie. |

6.2 Nastavenie funkcie ohrevu

- Zapnite rúru pomocou .
- Na displeji sa zobrazuje nastavená teplota, symbol a číslo funkcie ohrevu.
- Funkciu ohrevu nastavte pomocou tlačidiel  alebo .
- Stlačte tlačidlo  alebo sa funkcia TRVANIE spustí automaticky po piatich sekundách.



Ak ste zapli rúru a nenastavili funkciu ohrevu ani program rúry, rúra sa po 20 sekundách automaticky vypne.

6.3 Zmena teploty


Stlačte tlačidlo  alebo , aby ste zmenili teplotu v krokoch: 5 °C. Keď rúra dosiahne nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál a ukazovateľ ohrevu zhasne.

6.4 Kontrola teploty

Aktuálnu teplotu v rúre môžete skontrolovať pri zapnutej funkcii a programe.


- Stlačte tlačidlo . Na displeji sa zobrazí teplota v rúre.
- Stlačte tlačidlo  alebo displej po piatich sekundách opäť automaticky zobrazí nastavenú teplotu.

6.5 Rýchle zohrievanie

 Počas funkcie rýchleho zohrievania nesmie byť v rúre jedlo.

Funkcia rýchleho zohrievania je k dispozícii iba pre niektoré funkcie rúry. Ak je v ponuke nastavení zapnutý chybový tón, signál zaznie ak nie je rýchle zohrievanie dostupné pre nastavenú funkciu. Pozrite si časť „Používanie ponuky nastavení v kapitole „Doplňkové funkcie“.





Funkcia rýchleho zohrievania skraca čas ohrevu.


Funkciu rýchleho zohrievania zapnete stlačením a podržaním tlačidla  na viac ako tri sekundy.

Ak je zapnuté rýchle zohrievanie, na displeji sa zobrazí: blikajúce vodorovné pásiky---.

7. ČASOVÉ FUNKCIE






7.1 Tabuľka s časovými funkciami

| Časová funkcia | Použitie |
|--|--|
|  DENNÝ ČAS | Zobrazenie alebo zmena denného času. Presný čas môžete zmeniť iba pri vypnutej rúre. |
|  TRVANIE | Nastavenie, ako dlho bude rúra pracovať. |
|  KONIEC | Nastavenie kedy sa má rúra vypnúť. |
|  POSUNUTÝ ŠTART | Kombinácia funkcií TRVANIE A KONIEC. |



| Časová funkcia | Použitie |
|---|--|
|  ČASOMER | Služi na nastavenie odpočítavania času. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry. KUCHYNSKÝ ČASOMER môžete použiť kedykoľvek, aj vtedy, keď je rúra vypnutá. |
| 00:00 ČASOVAČ ODPOČÍTAVAJÚCI SMEROM NAHOR | Na nastavenie časovača odpočítavajúceho smerom nahor, ktorý zobrazuje dobu prevádzky rúry. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry. Zapne sa okamžite, keď rúra začne zohrievať. ČASOVAČ ODPOČÍTAVAJÚCI SMEROM NAHOR nie je zapnutý, ak sú nastavené funkcie TRVANIE a KONIEC. |

7.2 Nastavenie a zmena času







Po prvom zapojení do elektrickej siete počkajte, kým sa na displeji nezobrazí **h** a **12:00**. "12" bliká.


1. Dotknite sa  alebo  a nastavte hodiny.
2. Dotknite sa **OK**.
3. Dotknite sa  alebo  a nastavte minúty.
4. Dotknite sa symbolu **OK** alebo symbolu .

Na displeji sa zobrazí aktuálny nastavený čas.

Ak chcete zmeniť denný čas, dotýkajte sa , kým  nezačne blikat'.





7.3 Nastavenie funkcie TRVANIE


1. Nastavte funkciu ohrevu a teplotu.
2. Opakovane stláčajte , kým nezačne blikat' .
3. Pomocou  alebo  nastavte minúty funkcie TRVANIE.
4. Dotknite sa **OK** alebo sa funkcia TRVANIE spustí automaticky po piatich sekundách.
5. Pomocou  alebo  nastavte hodiny funkcie TRVANIE.
6. Stlačte tlačidlo **OK**. Funkcia TRVANIE sa spustí automaticky po piatich sekundách.

Po uplynutí času na 2 minúty zaznie zvukový signál. Na displeji bliká  a nastavenie času. Rúra sa vypne.

7. Ak chcete vypnúť zvukový signál, dotknite sa sensorového tlačidla.
8. Vypnite rúru.





7.4 Nastavenie funkcie KONIEC

1. Nastavte funkciu a teplotu rúry na pečenie.
2. Opakovane stláčajte , kým nezačne blikat' .
3. Na nastavenie funkcie KONIEC použite  alebo  a nastavenie potvrdíte stlačením **OK**. Najprv nastavíte minúty a potom hodiny.

Po uplynutí času na 2 minúty zaznie zvukový signál. Na displeji bliká  a nastavenie času. Spotrebič sa vypne automaticky.

4. Ak chcete vypnúť zvukový signál, dotknite sa sensorového tlačidla.
5. Vypnite spotrebič.

7.5 Nastavenie funkcie POSUNUTÝ ŠTART

1. Nastavte funkciu a teplotu rúry na pečenie.
2. Opakovane stláčajte , kým nezačne blikat' .
3. Pomocou  alebo  nastavte minúty funkcie TRVANIE.
4. Dotknite sa **OK**.

5. Pomocou \wedge alebo \vee nastavte hodiny funkcie TRVANIE.
6. Dotknite sa OK, spotrebič sa prepne na nastavenie funkcie KONIEC.

Na displeji bliká symbol $\rightarrow|$.

7. Na nastavenie funkcie KONIEC použite \wedge alebo \vee a nastavenie potvrdíte stlačením OK. Najprv nastavíte minúty a potom hodiny. Spotrebič sa neskôr automaticky zapne na nastavený čas funkcie TRVANIE a vypne sa pri nastavenom čase funkcie KONIEC. V nastavený čas na 2 minúty zaznie zvukový signál. Na displeji bliká $\rightarrow|$ a nastavenie času. Spotrebič sa vypne automaticky.

8. Ak chcete vypnúť zvukový signál, dotknite sa senzorového tlačidla.

9. Vypnite spotrebič.





Ak je funkcia posunutého štartu zapnutá, na displeji sa zobrazí statický symbol funkcie rúry $\rightarrow|$ s bodkou a $\rightarrow|$. Bodka indikuje aktívnu časovú funkciu na displeji času / zvyškového tepla.

7.6 Nastavenie KUCHYNSKÉHO ČASOMERA


1. Dotknite sa .

Na displeji bliká  a "00".

2. Na prepínanie medzi funkciami slúži . Najprv nastavte sekundy, potom minúty a hodiny.

3. KUCHYNSKÝ ČASOMER nastavte pomocou \wedge alebo \vee a nastavenie potvrdíte pomocou .

4. Dotknite sa OK alebo sa KUCHYNSKÝ ČASOMER spustí automaticky po piatich sekundách.

Po uplynutí nastaveného času znie dve minúty zvukový signál a na displeji bliká čas 00:00 a .

5. Ak chcete vypnúť zvukový signál, dotknite sa senzorového tlačidla.

7.7 ČASOVAČ ODPOČITAVAJÚCI SMEROM NAHOR

1. Na resetovanie časovača odpočítavajúceho smerom nahor opakovaním stlačíte: \vee a \wedge .
2. Keď sa na displeji zobrazí "00:00", časovač odpočítavajúci smerom nahor sa spustí odznova.

8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

Máte k dispozícii 9 automatických programov. Automatický alebo receptový

program použite vtedy, ak nemáte s prípravou pokrmov v rúre skúsenosti alebo vám chýbajú potrebné znalosti. Na displeji sa zobrazia predvolené časy prípravy pre všetky automatické programy.

8.1 Automatické programy

| Číslo programu | Názov programu |
|----------------|-----------------|
| 1 | HOVÁDZIE PEČENÉ |
| 2 | PEČENÉ BRAVČOVÉ |
| 3 | CELÉ KURA |

| Číslo programu | Názov programu |
|----------------|-----------------------|
| 4 | PIZZA |
| 5 | MUFFINY |
| 6 | SLANÝ LOTRINSKÝ KOLÁČ |
| 7 | BIELY CHLIEB |
| 8 | ZAPEČENÉ ZEMIAKY |
| 9 | LASAGNE |

8.2 Automatické programy

1. Spotrebič zapnite.
2. Dotknite sa .
Displej zobrazuje číslo automatického programu (1 – 9).
3. Automatický program zvoľte dotykom \wedge alebo \vee .
4. Dotknite sa OK alebo počkajte päť sekúnd, kým sa spotrebič automaticky nespustí.
5. Po uplynutí nastaveného času znie dve minúty zvukový signál. Symbol $\rightarrow|$ začne blikať.
6. Ak chcete vypnúť signál, dotknite sa sensorového tlačidla.
7. Spotrebič vypnite.

8.3 Automatické programy so zadávaním hmotnosti

Keď nastavíte hmotnosť mäsa, spotrebič vypočíta čas pečenia.

1. Spotrebič zapnite.
2. Dotknite sa .
3. Program so zadávaním hmotnosti nastavte pomocou dotykových tlačidiel \wedge alebo \vee .
Displej zobrazuje: čas prípravy, symbol trvania $\rightarrow|$, predvolenú hmotnosť, jednotku hmotnosti (kg, g).
4. Dotknite sa symbolu OK alebo sa nastavenia automaticky uložia po piatich sekundách.
Spotrebič sa zapne.

5. Predvolenú hmotnosť môžete zmeniť s \wedge alebo \vee . Dotknite sa OK.
6. Po uplynutí nastaveného času znie dve minúty zvukový signál. Symbol $\rightarrow|$ bliká.
7. Ak chcete vypnúť signál, dotknite sa sensorového tlačidla.
8. Spotrebič vypnite.

8.4 Automatické programy s teplotnou sondou (vybrané modely)

Pri programoch s teplotnou sondou je vnútorná teplota predvolená a pevne nastavená. Program skončí, keď pokrm dosiahne nastavenú vnútornú teplotu.

1. Spotrebič zapnite.
2. Dotknite sa .
3. Nainštalujte teplotnú sondu. Pozrite si časť „Teplotná sonda“.
4. Dotykom \wedge alebo \vee nastavte program s teplotnou sondou.
Na displeji sa zobrazí čas pečenia, symboly $\rightarrow|$ a \curvearrowright .
5. Dotknite sa symbolu OK alebo sa nastavenia automaticky uložia po piatich sekundách.
Po uplynutí nastaveného času znie dve minúty zvukový signál. Symbol $\rightarrow|$ bliká.
6. Dotknite sa ľubovoľného sensorového tlačidla alebo otvorte dvierka, čím zvukový signál vypnete.
7. Spotrebič vypnite.

9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

9.1 Teplotná sonda

Treba nastaviť dve teploty: teplotu rúry a vnútornú teplotu.

Teplotná sonda meria teplotu vo vnútri mäsa. Keď má mäso nastavenú teplotu, spotrebič sa vypne.




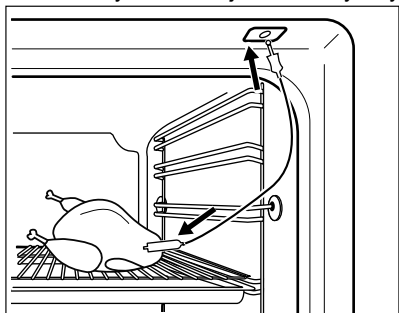
UPOZORNENIE!


Používajte iba dodanú teplotnú sondu alebo príslušné náhradné diely.



Počas pečenia musí teplotná sonda zostať zasunutá v mäse a zapojená v zásuvke na teplotnú sondu.



1. Zapnutie spotrebiča.
2. Hrot teplotnej sondy (so symbolom  na rukoväti) zasuňte do stredu mäsa.
3. Konektor teplotnej sondy zapojte do zásuvky vo vrchnej časti dutiny rúry.



Na displeji bliká  a predvolená vnútorná teplota. Pri prvom spustení sa zobrazí teplota 60 °C, pri každom ďalšom spustení sa zobrazí naposledy nastavená teplota.









Zapojením teplotnej sondy do príslušnej zásuvky zrušíte nastavenia časových funkcií.

4. Tlačidlom  alebo  nastavte vnútornú teplotu.


5. Dotknite sa tlačidla **OK**, inak sa nastavenia automaticky uložia o 5 sekúnd.




Vnútornú teplotu môžete nastaviť iba vtedy, keď bliká symbol . Ak sa symbol  zobrazí na displeji, ale neblinká, a vy ste ešte nenastavili vnútornú teplotu, dotknite sa  a teplotu nastavte pomocou  alebo .

6. Nastavte funkciu rúry a teplotu v nej. Na displeji sa zobrazí aktuálna teplota v strede pokrmu a symbol ohrevu . Kým spotrebič vypočíta približnú dobu pečenia, displej zobrazí uplynutý čas. Po prvej kalkulácii sa na displeji zobrazí približná doba trvania pečenia. Spotrebič počas pečenia naďalej prepočítava trvanie. Trvanie pečenia sa na displeji aktualizuje v pravidelných intervaloch.



Ak pečiete s teplotnou sondou, môžete teplotu zobrazenú na displeji zmeniť. Po zapojení teplotnej sondy do príslušnej zásuvky a nastavení funkcie a teploty rúry sa na displeji zobrazí aktuálna vnútorná teplota pokrmu. Opakovaným stláčaním tlačidla  zobrazíte tri ďalšie teploty:

- nastavená teplota vnútri mäsa
- aktuálna teplota v rúre
- aktuálna teplota vnútri mäsa.

Keď mäso dosiahne nastavenú vnútornú teplotu, na 2 minúty zaznie zvukový signál a na displeji bude blikáť teplota v strede pokrmu a . Spotrebič sa vypne.

7. Ak chcete zvukový signál vypnúť, dotknite sa senzorového tlačidla.
8. Vytiahnite teplotnú sondu zo zásuvky a vyberte mäso z rúry.

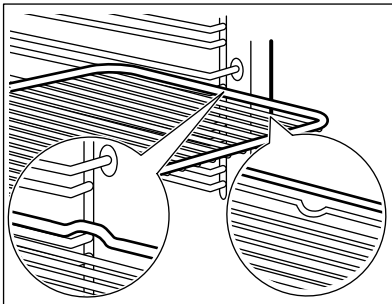
**VAROVANIE!**

Pri vyberaní teplotnej sondy postupujte veľmi opatrne. Je horúca. Hrozí nebezpečenstvo popálenia.

9.2 Vkladanie príslušenstva

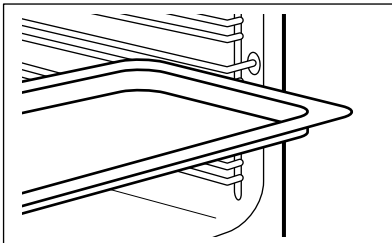
Drôtený rošt:

Rošt zasunúť medzi vodiace tyče zasúvacích líšt a uistiť sa, že nožičky smerujú nadol.



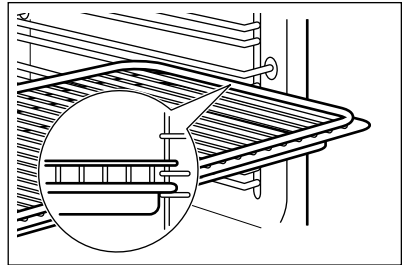
Plech na pečenie/hlboký pekáč:

Plech na pečenie /hlboký pekáč zasunúť medzi vodiace líšty zvolenej úrovne rúry.



Drôtený rošt spolu s plechom na pečenie alebo hlbokým pekáčom:

Plech na pečenie /hlboký pekáč zasunúť medzi vodiace líšty zvolenej úrovne rúry a drôtený rošt na vodiacich líštách.



Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť. Tieto zarážky zároveň zabraňujú prevrhnutiu. Vysoký okraj okolo roštu zabraňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.

9.3 Teleskopické líšty

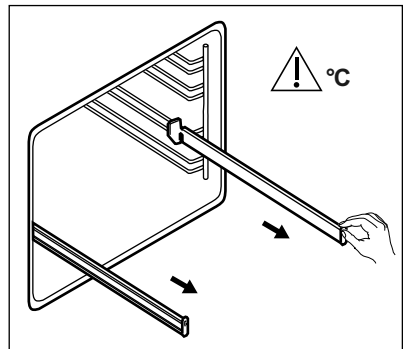
Pokyny pre inštaláciu teleskopických líšt si odložte na budúce použitie.

Pomocou teleskopických líšt môžete ľahšie zasúvať a vyberať rošty.

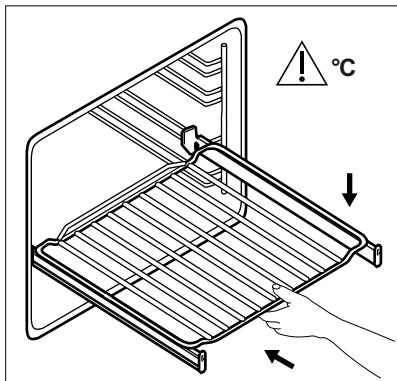
**UPOZORNENIE!**

Teleskopické líšty neumývajte v umývačke riadu. Teleskopické líšty namažte.

1. Vytiahnite ľavú a pravú teleskopickú líštu.



2. Drôtený rošt položte na teleskopické líšty a opatrne ich zasunúť do rúry.



Pred zatvorením dverok rúry zatlačte teleskopické lišty úplne do rúry.

10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

10.1 Použitie funkcie Môj obľúbený program

Túto funkciu použijete, ak chcete uložiť obľúbené nastavenie teploty a času pre funkciu alebo program rúry.

1. Nastavte teplotu a čas pre funkciu alebo program rúry.
 2. Dotknite sa symbolu ☆ a podržte na ňom prst aspoň tri sekundy. Zaznie zvukový signál.
 3. Spotrebič vypne.
- **Ak chcete zapnúť túto funkciu,** dotknite sa symbolu ☆. Spotrebič spustí váš obľúbený program.

i Ak je funkcia spustená, môžete meniť čas aj teplotu.

- **Ak chcete túto funkciu vypnúť,** dotknite sa symbolu ⌚. Spotrebič vypne váš obľúbený program.

10.2 Používanie detskej poistky

Funkcia Detská poistka zabraňuje náhodnému zapnutiu rúry.

1. Túto funkciu môžete zapnúť aj keď je rúra vypnutá. Nenastavujte funkciu ohrevu.
2. Stlačte tlačidlo ⌚ a podržte ho stlačené 3 sekundy.
3. Súčasne stlačte a podržte tlačidlá ⌚ a ✓ na 2 sekundy.

Zaznie zvukový signál.

Na displeji sa zobrazí symbol SAFE.

Ak chcete vypnúť funkciu detskej poistky, zopakujte krok 3.

10.3 Používanie funkcie Blokovanie ovládania

Túto funkciu môžete zapnúť iba pri spustenej rúre.

Funkcia blokovania ovládania zabraňuje náhodnej zmene nastavení rúry.

1. Na zapnutie tejto funkcie zapnite rúru.
2. Zapnite funkciu rúry alebo nastavenie.
3. Dotknite sa súčasne ⌚ a ✓ a podržte ich 2 sekundy.

Zaznie zvukový signál.

Na displeji sa rozsvieti blokovanie.

Ak chcete blokovanie ovládania vypnúť, zopakujte krok 3.

i Rúru je možné vypnúť, aj keď je nastavená funkcia blokovania ovládania. Keď rúru vypnete, blokovanie ovládania sa vypne.

10.4 Používanie ponuky nastavení

Ponuka nastavení vám umožní zapnúť alebo vypnúť funkcie v hlavnej ponuke. Na displeji sa zobrazí SET a číslo nastavenia.

| | Popis | Hodnota, ktorú možno nastaviť |
|---|----------------------------------|--------------------------------------|
| 1 | UKAZOVATEĽ ZVYŠKOVÉHO TEP- LA | ZAP / VYP |
| 2 | TÓN TLAČIDLA ¹⁾ | KLIKNUTIE/PÍPNUTIE/VYPNÚŤ |
| 3 | CHYBOVÝ TÓN | ZAP / VYP |
| 4 | REŽIM DEMO | Aktivačný kód: 2468 |
| 5 | PONUKA SERVIS | - |
| 6 | OBNOVIŤ NASTAVENIA | ÁNO/NIE |

1) Tón senzorového tlačidla ZAP/VYP nie je možné vypnúť.

1. Stlačte tlačidlo a podržte ho stlačené 3 sekundy.
Na displeji sa zobrazí SET1 a bliká „1“.
2. Stlačením \wedge alebo \vee upravte nastavenie.
3. Stlačte tlačidlo OK.
4. Stlačením \wedge alebo \vee môžete zmeniť hodnotu daného nastavenia.
5. Stlačte tlačidlo OK.
Ak chcete opustiť ponuku nastavení, stlačte $\textcircled{1}$ alebo stlačte a podržte .

10.5 Automatické vypnutie

Ak je zapnutá funkcia rúry a nastavenie nezmeníte, spotrebič sa z bezpečnostných dôvodov po určitom čase vypne.

| Teplota (°C) | Čas vypnutia (hod.) |
|---------------------|----------------------------|
| 30 - 115 | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5 |
| 200 - 245 | 5.5 |
| 250 - maximum | 1.5 |

Po automatickom vypnutí môžete spotrebič znovu spustiť stlačením dotykového tlačidla.



Funkcia automatického vypnutia nebude fungovať pri týchto funkciách: Teplotná sonda, Osvetlenie, Pomalé pečenie, Trvanie, Koniec, Posunutý štart.

10.6 Jas displeja

Existujú dva režimy jasu displeja:

- Nočný jas – ak je spotrebič vypnutý, jas displeja je nižší v čase 22:00 až 06:00.
- Denný jas:
 - keď je spotrebič zapnutý,
 - ak sa dotknete senzorového tlačidla počas funkcie nočného jasu (s výnimkou ZAPNÚŤ / VYPNÚŤ), displej sa na 10 sekúnd prepne späť do denného jasu,
 - ak je spotrebič vypnutý a nastavíte kuchynský časomer. Po skončení funkcie kuchynského časomera sa displej vráti späť do režimu nočného jasu.

10.7 Chladiaci ventilátor

Ak je rúra zapnutá, automaticky sa aktivuje chladiaci ventilátor, aby udržal povrch rúry chladný. Ak rúru vypnete, chladiaci ventilátor pokračuje v činnosti, až kým sa rúra neochladí.

10.8 Bezpečnostný termostat

Nesprávna prevádzka rúry alebo chybné súčasti môžu spôsobiť nebezpečné prehriatie. Aby sa tomu predišlo, rúra je

vybavená bezpečnostným termostatom, ktorý preruší dodávku energie. Po poklese teploty sa rúra opäť automaticky zapne.

11. TIPY A RADY



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.



Teploty a časy pečenia uvedené v tabuľkách sú iba orientačné. Závisia od konkrétneho receptu, množstva a kvality použitých prísad.

11.1 Odporúčania pre pečenie

Rúra ponúka päť úrovní zasunutia roštov.

Úrovně roštov počítajte od dna vnútra rúry.

Vaša rúra môže pri pečeni fungovať inak ako rúra, ktorú ste používali doteraz. Tabuľky nižšie vám poskytujú štandardné nastavenia pre teplotu, čas pečenia a úroveň rúry.

Ak nie je k dispozícii nastavenie pre konkrétny recept, vyhľadajte nastavenie pre podobný recept.

Rúra je vybavená špeciálnym systémom, ktorý zabezpečuje cirkuláciu vzduchu a neustále recyklovanie pary. Pomocou tohto systému môžete piecť v parnom prostredí a pripravovať pokrmy jemné vo

vnútri a chrumkavé na povrchu. To skracaie čas varenia aj spotrebu energie.

Pečenie koláčov

Neotvárajte dvierka rúry pred uplynutím 3/4 nastaveného času pečenia.

Ak pri pečeni používate súčasne dva plechy, nechávajte medzi nimi jednu voľnú úroveň.

Pečenie mäsa a rýb

Na prípravu nadmerne mastných pokrmov použite hlboký pekáč, aby ste predišli vytvoreniu škvŕn, ktoré môžu byť trvalé.

Pred krájaním mäsa ho nechajte odstáť približne 15 minút, aby z neho nevytiekla šťava.

Aby počas pečenia v rúre nevznikalo príliš mnoho dymu, pridajte do hlbokého pekáča trochu vody. Kondenzácii dymu zabránite, ak vodu pridáte vždy, keď sa odparí.

Čas pečenia

Čas pečenia závisí od typu pokrmu, jeho konzistencie a objemu.

Spočiatku sledujte priebeh pečenia. Pri používaní spotrebiča sami zistíte najvhodnejšie nastavenia (varný stupeň, čas pečenia, atď.) pre kuchynský riad, recepty a množstvá, ktoré používate.

11.2 Pečenie mäsa a nemäsových pokrmov

Koláče

| Pokrm | Tradičné pečenie | | Teplovzdušné Pečenie | | Čas (min) | Poznámky |
|---------------|------------------|---------------|----------------------|---------------|-----------|--------------------|
| | Teplota (°C) | Úroveň v rúre | Teplota (°C) | Úroveň v rúre | | |
| Šľahané cestá | 170 | 2 | 160 | 3 (2 a 4) | 45 - 60 | Vo forme na koláče |

| Pokrm | Tradičné pečenie | | Teplovzdušné Pečenie | | Čas (min) | Poznámky |
|--|------------------|---------------|----------------------|--------------------|-----------|---|
| | Teplota (°C) | Úroveň v rúre | Teplota (°C) | Úroveň v rúre | | |
| Linecké cesto | 170 | 2 | 160 | 3 (2 a 4) | 20 - 30 | Vo forme na koláče |
| Tvarohový koláč | 170 | 1 | 165 | 2 | 80 - 100 | V 26 cm forme na koláče |
| Závin | 175 | 3 | 150 | 2 | 60 - 80 | Na plechu na pečenie |
| Torta s džemom | 170 | 2 | 165 | 2 (vľavo a vpravo) | 30 - 40 | V 26 cm forme na koláče |
| Vianočná štóla/ Koláč so sušeným ovocím | 160 | 2 | 150 | 2 | 90 - 120 | V 20 cm forme na koláče. Rúru predhrievajte 10 minút |
| Slivkový koláč | 175 | 1 | 160 | 2 | 50 - 60 | Vo forme na chlieb. Rúru predhrievajte 10 minút |
| Sušienky/ pásy sladkého pečiva | 140 | 3 | 140 - 150 | 3 | 25 - 45 | Na plechu na pečenie |
| Snehové pusinky – jedna úroveň | 120 | 3 | 120 | 3 | 80 - 100 | Na plechu na pečenie |
| Snehové pusinky – dve úrovne | - | - | 120 | 2 a 4 | 80 - 100 | Na plechu na pečenie. Rúru predhrievajte 10 minút |

| Pokrm | Tradičné pečenie | | Teplovzdušné Pečenie | | Čas (min) | Poznámky |
|--------------------------|------------------|---------------|----------------------|--------------------|-----------|---|
| | Teplota (°C) | Úroveň v rúre | Teplota (°C) | Úroveň v rúre | | |
| Buchtíčky | 190 | 3 | 190 | 3 | 12 - 20 | Na plechu na pečenie. Rúru predhrievajte 10 minút |
| Veterníky – jedna úroveň | 190 | 3 | 170 | 3 | 25 - 35 | Na plechu na pečenie |
| Veterníky – dve úrovne | - | - | 170 | 2 a 4 | 35 - 45 | Na plechu na pečenie |
| Plochý koláč | 180 | 2 | 170 | 2 | 45 - 70 | V 20 cm forme na koláče |
| Koláč so sušeným ovocím | 160 | 1 | 150 | 2 | 110 - 120 | V 24 cm forme na koláče |
| Viktóriin koláč | 170 | 1 | 160 | 2 (vľavo a vpravo) | 30 - 50 | V 20 cm forme na koláče |

Chlieb a pizza

| Pokrm | Tradičné pečenie | | Teplovzdušné Pečenie | | Čas (min) | Poznámky |
|--------------|------------------|---------------|----------------------|---------------|-----------|---|
| | Teplota (°C) | Úroveň v rúre | Teplota (°C) | Úroveň v rúre | | |
| Biely chlieb | 190 | 1 | 190 | 1 | 60 - 70 | 1 – 2 kusy, hmotnosť jedného kusa 0,5 kg Rúru predhrievajte 10 minút |
| Ražný chlieb | 190 | 1 | 180 | 1 | 30 - 45 | Vo forme na chlieb |

| Pokrm | Tradičné pečenie | | Teplovzdušné Pečenie | | Čas (min) | Poznámky |
|---------------------------|------------------|---------------|----------------------|---------------|-----------|---|
| | Teplota (°C) | Úroveň v rúre | Teplota (°C) | Úroveň v rúre | | |
| Pečivo z chlebového cesta | 190 | 2 | 180 | 2 (2 a 4) | 25 - 40 | 6 – 8 rožkov na plechu na pečenie. Rúru predhrievajte 10 minút |
| Pizza | 230 - 250 | 1 | 230 - 250 | 1 | 10 - 20 | V plechu na pečenie alebo hlbokom pekáči. Rúru predhrievajte 10 minút |
| Pagáče | 200 | 3 | 190 | 3 | 10 - 20 | Na plechu na pečenie. Rúru predhrievajte 10 minút |

Zapekané jedlá

| Pokrm | Tradičné pečenie | | Teplovzdušné Pečenie | | Čas (min) | Poznámky |
|--------------------|------------------|---------------|----------------------|---------------|-----------|---------------------------------------|
| | Teplota (°C) | Úroveň v rúre | Teplota (°C) | Úroveň v rúre | | |
| Zapekané cestoviny | 200 | 2 | 180 | 2 | 40 - 50 | Vo forme |
| Zapekaná zelenina | 200 | 2 | 175 | 2 | 45 - 60 | Vo forme |
| Slané koláče | 180 | 1 | 180 | 1 | 50 - 60 | Vo forme. Rúru predhrievajte 10 minút |
| Lasagne | 180 - 190 | 2 | 180 - 190 | 2 | 25 - 40 | Vo forme. Rúru predhrievajte 10 minút |

| Pokrm | Tradičné pečenie | | Teplovzdušné Pečenie | | Čas (min) | Poznámky |
|------------|------------------|---------------|----------------------|---------------|-----------|---------------------------------------|
| | Teplota (°C) | Úroveň v rúre | Teplota (°C) | Úroveň v rúre | | |
| Cannelloni | 180 - 190 | 2 | 180 - 190 | 2 | 25 - 40 | Vo forme. Rúru predhrievajte 10 minút |

Mäso

| Pokrm | Tradičné pečenie | | Teplovzdušné Pečenie | | Čas (min) | Poznámky |
|-----------------------------------|------------------|---------------|----------------------|---------------|-----------|-------------------|
| | Teplota (°C) | Úroveň v rúre | Teplota (°C) | Úroveň v rúre | | |
| Hovädzie | 200 | 2 | 190 | 2 | 50 - 70 | Na drôtenom rošte |
| Bravčové | 180 | 2 | 180 | 2 | 90 - 120 | Na drôtenom rošte |
| Teľacie | 190 | 2 | 175 | 2 | 90 - 120 | Na drôtenom rošte |
| Krvavý anglický rozbif | 210 | 2 | 200 | 2 | 50 - 60 | Na drôtenom rošte |
| Stredne prepečený anglický rozbif | 210 | 2 | 200 | 2 | 60 - 70 | Na drôtenom rošte |
| Prepečený anglický rozbif | 210 | 2 | 200 | 2 | 70 - 75 | Na drôtenom rošte |
| Bravčové pliecko | 180 | 2 | 170 | 2 | 120 - 150 | s kožou |
| Bravčové koleno | 180 | 2 | 160 | 2 | 100 - 120 | 2 kusy |
| Jahňacie | 190 | 2 | 175 | 2 | 110 - 130 | Stehno |
| Kurča | 220 | 2 | 200 | 2 | 70 - 85 | Vcelku |
| Morka | 180 | 2 | 160 | 2 | 210 - 240 | Vcelku |
| Kačka | 175 | 2 | 220 | 2 | 120 - 150 | Vcelku |
| Hus | 175 | 2 | 160 | 1 | 150 - 200 | Vcelku |
| Králik | 190 | 2 | 175 | 2 | 60 - 80 | Porciovaný |

| Pokrm | Tradičné pečenie | | Teplovzdušné Pečenie | | Čas (min) | Poznámky |
|--------|------------------|---------------|----------------------|---------------|-----------|------------|
| | Teplota (°C) | Úroveň v rúre | Teplota (°C) | Úroveň v rúre | | |
| Zajac | 190 | 2 | 175 | 2 | 150 - 200 | Porciovaný |
| Bažant | 190 | 2 | 175 | 2 | 90 - 120 | Vcelku |

Ryby

| Pokrm | Tradičné pečenie | | Teplovzdušné Pečenie | | Čas (min) | Poznámky |
|-----------------------------|------------------|---------------|----------------------|---------------|-----------|--------------|
| | Teplota (°C) | Úroveň v rúre | Teplota (°C) | Úroveň v rúre | | |
| Pstruh/ pražma morská | 190 | 2 | 175 | 2 | 40 - 55 | 3 – 4 ryby |
| Tuniak/ losos | 190 | 2 | 175 | 2 | 35 - 60 | 4 – 6 filiet |

11.3 Gril

Nastavte maximálnu teplotu.

Rúru predhrievajte 3 minúty.

Použite štvrtú úroveň v rúre.

| Pokrm | Množstvo | | Čas (min) | |
|------------------------------|----------|---------------|-----------|-----------|
| | Kusy | Množstvo (kg) | 1. strana | 2. strana |
| Steaky z filiet | 4 | 0.8 | 12 - 15 | 12 - 14 |
| Hovädzie steaky | 4 | 0.6 | 10 - 12 | 6 - 8 |
| Klobásy | 8 | - | 12 - 15 | 10 - 12 |
| Bravčové kotlety | 4 | 0.6 | 12 - 16 | 12 - 14 |
| Kurča (rozdelené na 2 časti) | 2 | 1 | 30 - 35 | 25 - 30 |
| Kebaby | 4 | - | 10 - 15 | 10 - 12 |
| Kuracie prsia | 4 | 0.4 | 12 - 15 | 12 - 14 |
| Hamburger | 6 | 0.6 | 20 - 30 | - |
| Fileta z ryby | 4 | 0.4 | 12 - 14 | 10 - 12 |
| Zapekané sendviče | 4 - 6 | - | 5 - 7 | - |
| Hrianky | 4 - 6 | - | 2 - 4 | 2 - 3 |

11.4 Turbo Gril

Použite prvú alebo druhú úroveň v rúre.

Hovädzie

Rúru predhrejte.

Na výpočet času pečenia vynásobte čas uvedený v tabuľke nižšie centimetrami hrúbky filety.

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (min) |
|--|--------------|-----------|
| Neprepečený rozbífený alebo fileta | 190 - 200 | 5 - 6 |
| Stredne prepečený rozbífený alebo fileta | 180 - 190 | 6 - 8 |
| Prepečený rozbífený alebo fileta | 170 - 180 | 8 - 10 |

Bravčové

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (min) |
|---|--------------|-----------|
| Pliecko, krkovička, šunka, 1 – 1,5 kg | 160 - 180 | 90 - 120 |
| Kotleta, sekana, 1 – 1,5 kg | 170 - 180 | 60 - 90 |
| Sekana, 0,75 – 1 kg | 160 - 170 | 50 - 60 |
| Bravčové koleno (predvarené), 0,75 – 1 kg | 150 - 170 | 90 - 120 |

Teľacie

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (min) |
|----------------------------|--------------|-----------|
| Pečené teľacie, 1 kg | 160 - 180 | 90 - 120 |
| Teľacie stehno, 1,5 – 2 kg | 160 - 180 | 120 - 150 |

Jahňacie

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (min) |
|--|--------------|-----------|
| Jahňacie stehno, pečené jahňacie, 1 – 1,5 kg | 150 - 170 | 100 - 120 |
| Jahňací chrbát, 1 – 1,5 kg | 160 - 180 | 40 - 60 |

Hydina

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (min) |
|-----------------------------------|--------------|-----------|
| Kúsky hydiny, 0,2 – 0,25 kg kus | 200 - 220 | 30 - 50 |
| Kurča, polovica, 0,4 – 0,5 kg kus | 190 - 210 | 35 - 50 |
| Kurča, krmne kurča, 1 – 1,5 kg | 190 - 210 | 50 - 70 |
| Kačica, 1,5 – 2 kg | 180 - 200 | 80 - 100 |
| Hus, 3,5 – 5 kg | 160 - 180 | 120 - 180 |
| Morka, 2,5 – 3,5 kg | 160 - 180 | 120 - 150 |
| Morka, 4 – 6 kg | 140 - 160 | 150 - 240 |

Ryba (v pare)

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

11.5 Vlhký Horúci Vzduch

V záujme čo najlepších výsledkov sa riadte tipmi v tabuľke nižšie.

| Pokrm | Prislušenstvo | Teplota (°C) | Úroveň v rúre | Čas (min) |
|-----------------------------|---|---------------------|----------------------|------------------|
| Sladké rožky, 12 kusov | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Rožky, 9 kusov | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Pizza, mrazená, 0,35 kg | drôtený rošt | 220 | 2 | 10 - 15 |
| Piškótová roláda | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku | 170 | 2 | 25 - 35 |
| Brownies – čokoládový koláč | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku | 175 | 3 | 25 - 30 |
| Nákyp/suflé, 6 kusov | keramické zapekacie formy na drôtenom rošte | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Piškótový korpus | forma na korpus na drôtenom rošte | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Viktóriin koláč | forma na pečenie na drôtenom rošte | 170 | 2 | 40 - 50 |
| Pošírované ryby, 0,3 kg | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku | 180 | 3 | 20 - 25 |
| Celá ryba, 0,2 kg | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Rybie filé, 0,3 kg | forma na pizzu na drôtenom rošte | 180 | 3 | 25 - 30 |
| Pošírované mäso, 0,25 kg | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku | 200 | 3 | 35 - 45 |
| Šašlík, 0,5 kg | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku | 200 | 3 | 25 - 30 |

| Pokrm | Príslušenstvo | Teplota (°C) | Úroveň v rúre | Čas (min) |
|------------------------------------|---|--------------|---------------|-----------|
| Sušienky, 16 kusov | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Mandľové sušienky, 20 kusov | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Muffiny, 12 kusov | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Slané pečivo, 16 kusov | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku | 180 | 2 | 25 - 30 |
| Sušienky z treného cesta, 20 kusov | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku | 150 | 2 | 25 - 35 |
| Ovocné koláčky, 8 kusov | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Pošírovaná zelenina, 0,4 kg | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Vegetariánska omeleta | forma na pizzu na drôtenom rošte | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Zelenina, stredoziemská, 0,7 kg | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku | 180 | 4 | 25 - 30 |

11.6 Pomalé Pečenie

Túto funkciu použijete na prípravu chudých, jemných kúskov mäsa a rýb pri maximálnej teplote 65 °C. Túto funkciu nemôžete použiť pre niektoré recepty ako napr. dusené mäso alebo masťné bravčové pečené. Pomocou teplotnej sondy môžete zabezpečiť správnu vnútornú teplotu mäsa (pozrite si tabuľku pre teplotnú sondu).

Počas prvých 10 minút môžete nastaviť teplotu rúry v rozsahu od 80 °C do 150 °C. Predvolená teplota je 90 °C. Po nastavení teploty bude rúra ďalej piecť pri 80 °C. Pri príprave hydiny nepoužívajte túto funkciu.



Pri použití tejto funkcie pripravujte vždy pokrm bez pokrievky.

1. Mäso prudko opečte na pekáči na varnom paneli pri vysokej teplote – asi 1 až 2 minúty zo všetkých strán.
2. Mäso vložte do horúceho pekáča a vložte ho do rúry na drôtený rošt.
3. Do mäsa zastrčte teplotnú sondu.
4. Zvoľte funkciu: Pomalé Pečenie a nastavte správnu koncovú teplotu.

Teplotu nastavte na 120 °C.

| Pokrm | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|-----------------------------|-----------|---------------|
| Hovädzie pečené, 1 – 1,5 kg | 120 - 150 | 1 |
| Hovädzie filety, 1 – 1,5 kg | 90 - 150 | 3 |

| Pokrm | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|----------------------------|-----------|---------------|
| Teľacie pečené, 1 – 1,5 kg | 120 - 150 | 1 |
| Steaky, 0,2 – 0,3 kg | 20 - 40 | 3 |

11.7 Rozmrazovanie

| Pokrm | Množstvo (kg) | Čas rozmrazovania (min.) | Dodatočný čas rozmrazovania (v min.) | Poznámky |
|---------|---------------|--------------------------|--------------------------------------|---|
| Kurča | 1.0 | 100 - 140 | 20 - 30 | Kurča položte na obrátený tanierik vložený do veľkého taniera. Po uplynutí polovice času obráťte. |
| Mäso | 1.0 | 100 - 140 | 20 - 30 | Po uplynutí polovice času obráťte. |
| Mäso | 0.5 | 90 - 120 | 20 - 30 | Po uplynutí polovice času obráťte. |
| Pstruh | 0.15 | 25 - 35 | 10 - 15 | - |
| Jahody | 0.3 | 30 - 40 | 10 - 20 | - |
| Maslo | 0.25 | 30 - 40 | 10 - 15 | - |
| Smotana | 2 x 0,2 | 80 - 100 | 10 - 15 | Smotana sa dá výborne vyšľahať, aj keď je čiastočne zamrznutá. |
| Torta | 1.4 | 60 | 60 | - |

11.8 Zaváranie

Používajte len závaracie poháre rovnakej veľkosti dostupné na trhu.

Nepoužívajte poháre so skrutkovacím viečkom ani s bajonetovým uzáverom ani plechovky.

Pri tejto funkcii použite prvú úroveň zdola.

Na plech na pečenie nedávajte viac než šesť litrových závaracích pohárov.

Poháre rovnomerne naplňte a zatvorte.

Poháre sa nesmú navzájom dotýkať.

Do plechu na pečenie nalejte približne 1/2 litra vody, aby sa v rúre vytvorila dostatočná vlhkosť.

Keď sa tekutina v pohároch začne variť (asi po 35 – 60 minútach pri jednolitrových pohároch), rúru vypnite alebo znížte teplotu na 100 °C (pozrite si tabuľku).

Mäkké ovocie

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas varenia, kým tekutina nezačne slabo vriť (v min.) | Ďalšie varenie pri 100 °C (min.) |
|---------------------------------------|--------------|---|----------------------------------|
| Jahody/čučoriedky/maliny/zrelé egreše | 160 - 170 | 35 - 45 | - |

Kôstkovice

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas varenia, kým tekutina nezačne slabo vriť (v min.) | Ďalšie varenie pri 100 °C (min.) |
|--------------------|--------------|---|----------------------------------|
| Hrušky/dule/slivky | 160 - 170 | 35 - 45 | 10 - 15 |

Zelenina

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas varenia, kým tekutina nezačne slabo vriť (v min.) | Ďalšie varenie pri 100 °C (min.) |
|------------------------|--------------|---|----------------------------------|
| Mrkva ¹⁾ | 160 - 170 | 50 - 60 | 5 - 10 |
| Uhorky | 160 - 170 | 50 - 60 | - |
| Miešaná zelenina | 160 - 170 | 50 - 60 | 5 - 10 |
| Kaleráb/hrášok/špargľa | 160 - 170 | 50 - 60 | 15 - 20 |

1) Po vypnutí rúry nechajte odstáť.

11.9 Sušenie

Plech pokryte papierom odolným voči tuku alebo papierom na pečenie.

Aby ste dosiahli lepší výsledok, po uplynutí polovice času sušenia rúru

vypnite, otvorte dvierka, pokrm nechajte na jednu noc vychladnúť a až potom dokončite sušenie.

Zelenina

Pred jeden plech na pečenie použite tretiu úroveň v rúre.

Pre 2 plechy použite prvú a štvrtú úroveň v rúre.

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (hod.) |
|----------------------|--------------|------------|
| Strukoviny | 60 - 70 | 6 - 8 |
| Paprika | 60 - 70 | 5 - 6 |
| Zelenina na kvasenie | 60 - 70 | 5 - 6 |
| Huby | 50 - 60 | 6 - 8 |

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (hod.) |
|---------|--------------|------------|
| Bylinky | 40 - 50 | 2 - 3 |

Ovocie

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (hod.) | Úroveň v rúre | |
|-----------------|--------------|------------|---------------|----------|
| | | | 1 úroveň | 2 úrovne |
| Slivky | 60 - 70 | 8 - 10 | 3 | 1 / 4 |
| Marhule | 60 - 70 | 8 - 10 | 3 | 1 / 4 |
| Jablkové plátky | 60 - 70 | 6 - 8 | 3 | 1 / 4 |
| Hrušky | 60 - 70 | 6 - 9 | 3 | 1 / 4 |

11.10 Tabuľka vnútornej teploty pri použití teplotnej sondy

| Pokrm | Teplota vo vnútri pokrmu (°C) |
|-----------------------------------|-------------------------------|
| Teľacie pečené | 75 - 80 |
| Teľacie koleno | 85 - 90 |
| Krvavý anglický rozbif | 45 - 50 |
| Stredne prepečený anglický rozbif | 60 - 65 |
| Prepečený anglický rozbif | 70 - 75 |
| Bravčové pliecko | 80 - 82 |

| Pokrm | Teplota vo vnútri pokrmu (°C) |
|----------------------|-------------------------------|
| Bravčové koleno | 75 - 80 |
| Jahňacie | 70 - 75 |
| Kurča | 98 |
| Zajac | 70 - 75 |
| Pstruh/pražma morská | 65 - 70 |
| Tuniak/losos | 65 - 70 |

11.11 Informácie pre skúšobne

Testy podľa IEC 60350-1.

| Pokrm | Funkcia | Príslušenstvo | Úroveň v rúre | Teplota (°C) | Čas (min) | Poznámky |
|------------|--|------------------|---------------|--------------|-----------|--|
| Malý koláč | Tradičné pečenie | Plech na pečenie | 3 | 170 | 20 - 30 | Na jeden plech na pečenie položte 20 malých koláčov. |
| Malý koláč | Teplo-vzdušné Pečenie / Ventilátor pečenie | Plech na pečenie | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 | Na jeden plech na pečenie položte 20 malých koláčov. |

| Pokrm | Funkcia | Prísušnosť | Úroveň v rúre | Teplota (°C) | Čas (min) | Poznámky |
|---------------------------|--|------------------|---------------|--------------|-----------|--|
| Malý koláč | Teplo-vzdušné Pečenie / Ventilátor pečenie | Plech na pečenie | 2 a 4 | 150 - 160 | 20 - 35 | Na jeden plech na pečenie položte 20 malých koláčov. |
| Jablkový koláč | Tradičné pečenie | Drôtený rošt | 2 | 180 | 70 - 90 | Použite 2 formy (s priemerom 20 cm), rozmiestnené diagonálne. |
| Jablkový koláč | Teplo-vzdušné Pečenie / Ventilátor pečenie | Drôtený rošt | 2 | 160 | 70 - 90 | Použite 2 formy (s priemerom 20 cm), rozmiestnené diagonálne. |
| Piškóto-vý koláč bez tuku | Tradičné pečenie | Drôtený rošt | 2 | 170 | 40 - 50 | Použite formu na koláč (o priemeru 26 cm). Rúru predhrievajte 10 minút. |
| Piškóto-vý koláč bez tuku | Teplo-vzdušné Pečenie / Ventilátor pečenie | Drôtený rošt | 2 | 160 | 40 - 50 | Použite formu na koláč (o priemeru 26 cm). Rúru predhrievajte 10 minút. |
| Piškóto-vý koláč bez tuku | Teplo-vzdušné Pečenie / Ventilátor pečenie | Drôtený rošt | 2 a 4 | 160 | 40 - 60 | Použite formu na koláč (o priemeru 26 cm). Pričnne pootočená. Rúru predhrievajte 10 minút. |
| Linecké koláčiky | Teplo-vzdušné Pečenie / Ventilátor pečenie | Plech na pečenie | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 | - |
| Linecké koláčiky | Teplo-vzdušné Pečenie / Ventilátor pečenie | Plech na pečenie | 2 a 4 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Linecké koláčiky | Tradičné pečenie | Plech na pečenie | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |

| Pokrm | Funkcia | Príslušenstvo | Úroveň v rúre | Teplota (°C) | Čas (min) | Poznámky |
|--------------------------------------|---------|---|---------------|--------------|---|---|
| Hrianky 4-6 kusov | Gril | Drôtený rošt | 4 | max. | 2-3 minúty prvá strana; 2-3 minúty druhá strana | Rúru predhrievajte 3 minúty. |
| Hovädzí burger 6 kusov, 0,6 kg | Gril | Drôtený rošt a pekáč na zachytávanie tuku | 4 | max. | 20 - 30 | Drôtený rošt vložte do štvrtej a pekáč na zachytávanie tuku do tretej úrovne rúry. V polovici pečenia otočte pokrm na druhú stranu. Rúru predhrievajte 3 minúty. |

12. OŠETROVANIE A ČISTENIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly o hľadane bezpečnosti.

12.1 Poznámky k čisteniu

Prednú stranu rúry očistíte mäkkou tkaninou namočenou v teplej vode s prídavkom mierneho čistiacieho prostriedku.

Na čistenie kovových povrchov použite príslušný čistiaci prostriedok.

Vnútro rúry vyčistíte po každom použití. Hromadenie tuku alebo zvyškov jedál môže mať na následok vznik požiaru. Riziko je vyššie pri grilovačom pekáči.

Po každom použití vyčistíte všetko príslušenstvo a nechajte ho uschnúť. Použijete mäkkú handričku namočenú v teplej vode s prídavkom čistiacieho prostriedku. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.

Odolné nečistoty odstráňte špeciálnym čistiacim prostriedkom pre rúry na pečenie. Na katalytické povrchy neaplikujte čistiaci prostriedok na rúry.

Ak máte príslušenstvo s nelepivým povrchom, nečistite ho agresívnymi

prostriedkami, ostrými predmetmi ani v umývačke riadu. Môže to spôsobiť poškodenie neprilnavého povrchu.

V rúre alebo na sklenených paneloch dvierok sa môže kondenzovať vlhkosť. Aby ste obmedzili kondenzáciu, zapnite rúru na 10 minút pred pečením. Po každom použití vyčistíte vlhkosť z dutiny.

12.2 Antikorové alebo hliníkové rúry

Dvierka rúry čistite iba vlhkou handričkou alebo špongiou. Vysušte ich mäkkou handričkou.

Nikdy nepoužívajte oceľové drôtenky, kyseliny ani abrazívne materiály, ktoré by mohli poškodiť povrch rúry. S rovnakou obozretnosťou čistite aj ovládací panel rúry.

12.3 Čistenie tesnenia dvierok

Tesnenie dvierok pravidelne kontrolujte. Tesnenie dvierok je uložené okolo rámu vnútorného priestoru rúry. Ak je tesnenie dvierok poškodené, rúru nepoužívajte. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

Pokyny k čisteniu tesnenia dvierok nájdete vo všeobecných informáciách o čistení.

12.4 Vybratie zasúvacích líšt/katalytických panelov

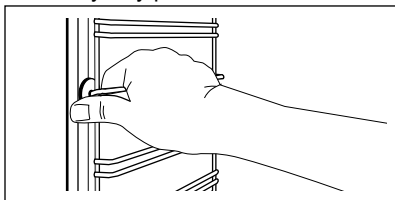
Pri čistení rúry z nej vyberte zasúvacie líšty/katalytické panely.



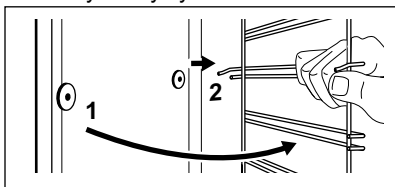
UPOZORNENIE!

Pri vyberaní zasúvacích líšt postupujte veľmi opatrne. Katalytické panely nie sú pripevnené k stenám rúry a pri vyberaní zasúvacích líšt môžu vypadávať.

1. Odtiahnite prednú časť zasúvacích líšt od bočnej steny. Druhou rukou pridržavajte zadné vodiace líšty a katalytický panel.



2. Zadnú časť líšt odtiahnite od bočnej steny a líšty vyberte.



Pri inštalácii odstráneného príslušenstva zvolte opačný postup.



Upevňovacie kolíky na teleskopických líštách musia smerovať dopredu.

12.5 Katalýza



UPOZORNENIE!

Katalytický povrch nečistite sprejmi na rúry, abrazívnymi čistiacimi prostriedkami, saponátmi ani inými čistiacimi prostriedkami. Môže dôjsť k poškodeniu katalytického povrchu.


Vyberte všetko príslušenstvo a zasúvacie líšty.

Bočné steny a strop dutiny rúry majú katalytickú povrchovú úpravu. Absorbujú tuky a čistočky pokrmov pri vysokej teplote a bez zápachu.

Spotrebič treba pravidelne zahrievať bez pokrmu v rúre, aby ste podporili tento samočistiaci proces.



Zmena farby katalytického povrchu alebo flaky nemajú negatívny vplyv na katalytické vlastnosti.

1. Opakovane stláčajte tlačidlo , kým sa na displeji nezobrazí "Cata" a doba trvania čistenia (1 hodina). Trvanie čistiaceho procesu nie je možné nastaviť, ale pomocou funkcie Koniec môžete oddialiť jej spustenie. Po uplynutí príslušného času zaznie zvukový signál. Spotrebič sa vypne.
2. Ak chcete vypnúť signál, dotknite sa senzorového tlačidla alebo otvorte dvierka rúry.
3. Spodnú časť spotrebiča vyčistite mäkkou vlhkou špongiou.

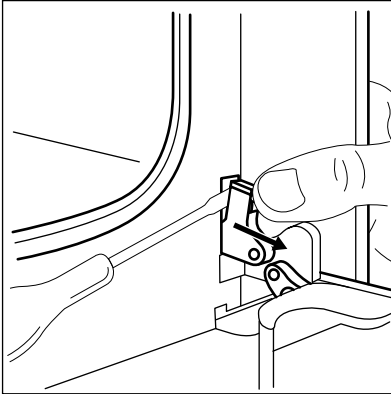
12.6 Odstránenie a montáž dvierok

Dvierka rúry sa skladajú z troch sklenených panelov. Dvierka rúry a vnútorné sklenené panely môžete vybrať a vyčistiť. Pred odstránením sklenených panelov si prečítajte celý pokyn „Odstránenie a montáž dvierok“.

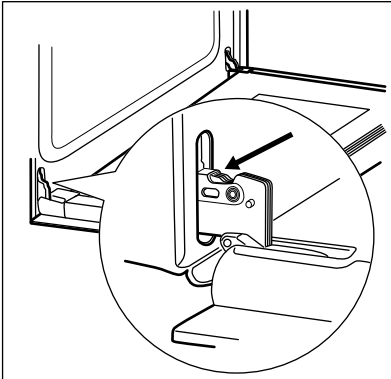
i Ak by ste sa pokúšali sklenené panely vybrať, kým sú dverka namontované, mohli by sa dverka zatvoriť.

! **UPOZORNENIE!**
Rúru nepoužívajte bez sklenených panelov.

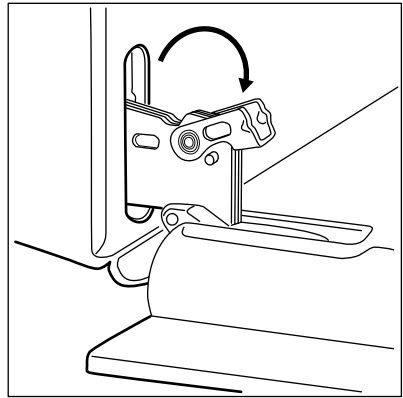
1. Úplne otvorte dverka a nájdite záves na pravej strane dvierok.
2. Pomocou skrutkovača nadvihnite a plne otočte prichytku na pravom závесе.



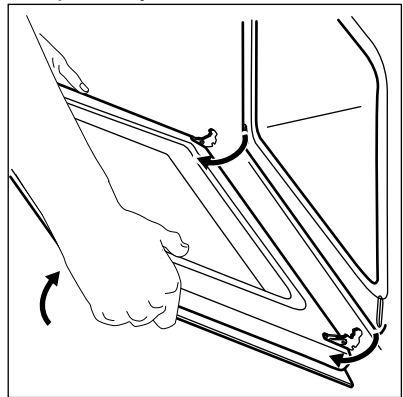
3. Nájdite záves na ľavej strane dvierok.



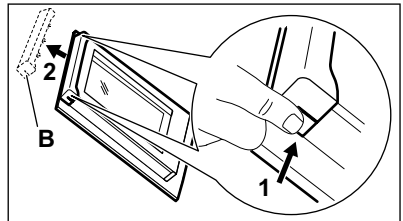
4. Nadvihnite a plne otočte prichytku na ľavom závесе.



5. Dverka rúry privrite do polovice, aby zostali v prvej otvorenej polohe. Potom ich nadvihnite a potiahnite vpred a vyberte z lôžka.

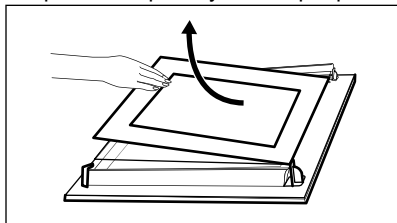


6. Dverka položte na mäkkú tkaninu na stabilný povrch.
7. Uchopte rám dvierok (B) na hornom okraji dvierok po oboch stranách a zatlačte ho dovnútra, aby sa uvoľnili upevňovacie západky.



8. Rám dvierok vyberte potiahnutím dopredu.
9. Sklenené panely dvierok uchopte za horné okraje a opatrne ich vytiahnite

jeden za druhým. Začnite vrchným panelom. Uistite sa, že sklenený panel sa úplne vysunie z podpier.

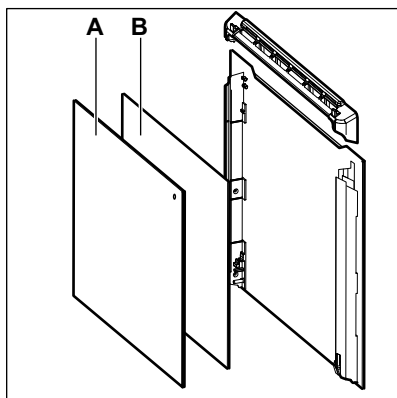


- 10.** Panely umyte vodou s prídavkom saponátu. Sklenené panely opatrne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.

Po dokončení čistenia namontujte sklenené panely a dvierka rúry.

Dbajte na to, aby ste sklenené panely (A a B) namontovali späť v správnom poradí. Skontrolujte symbol/potlač na bočnej strane skleneného panela, každý zo sklenených panelov vyzerá odlišne, aby boli demontáž a montáž jednoduchšie.

Pri správnej montáži rám dvierok zacvakne.



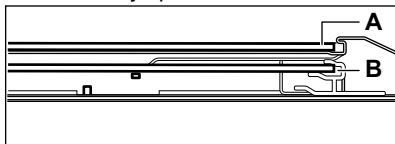
13. RIEŠENIE PROBLÉMOV



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

Uistite sa, že stredný sklenený panel je namontovaný správne.



12.7 Výmena osvetlenia



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Žiarovka môže byť horúca.

1. Vypnite rúru. Počkajte, kým rúra vychladne.
2. Rúru odpojte zo siete.
3. Na dno dutiny položte handričku.



UPOZORNENIE!

Halogénovú žiarovku vždy držte cez tkaninu, aby ste predišli pripáleniu zvyškov mastnoty na žiarovke.

Zadné svetlo

1. Sklenený kryt otočte a vyberte ho.
2. Sklenený kryt vyčistite.
3. Nahraďte žiarovku inou vhodnou žiarovkou odolnou teplotám do 300 °C.
4. Nasadte sklenený kryt.

13.1 Čo robiť, keď...

| Problém | Možné príčiny | Riešenie |
|---|---|--|
| Rúra sa nedá zapnúť ani používať. | Rúra nie je pripojená ku zdroju elektrického napájania alebo je pripojená nesprávne. | Skontrolujte, či je rúra správne pripojená ku zdroju elektrického napájania (pozrite si schému pripojenia). |
| Rúra sa nezohrieva. | Rúra je vypnutá. | Rúru zapnite. |
| Rúra sa nezohrieva. | Nie sú nastavené hodiny. | Nastavte čas. |
| Rúra sa nezohrieva. | Nie sú nastavené potrebné nastavenia. | Skontrolujte, či sú nastavenia správne. |
| Rúra sa nezohrieva. | Aktivovalo sa automatické vypínanie. | Pozrite si časť „Automatické vypínanie“. |
| Rúra sa nezohrieva. | Je zapnutá detská poistka. | Pozrite si časť „Používanie funkcie Detská poistka“. |
| Rúra sa nezohrieva. | Poistka je vypálená. | Skontrolujte, či je príčinou poruchy práve poistka. Ak sa poistka vypáli opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára. |
| Nesvieti žiarovka. | Žiarovka je vypálená. | Vymeňte žiarovku. |
| Displej pri vypnutom spotrebiči nezobrazuje čas. | Displej je vypnutý. | Ak chcete displej opäť zapnúť, dotknite sa naraz  a  . |
| Teplotná sonda nefunguje. | Konektor teplotnej sondy nie je správne nainštalovaný do zásuvky. | Konektor teplotnej sondy zasunúť do príslušnej zásuvky až na doraz. |
| Príprava jedla trvá veľmi dlho alebo naopak, jedlá sú hotové príliš rýchlo. | Teplota je príliš nízka alebo príliš vysoká. | V prípade potreby upravte teplotu. Postupujte podľa pokynov v návode. |
| Vnútri rúry a na jedlách sa zráža para a vytvára sa skondenovaná voda. | Jedlo ste nechali v rúre príliš dlho. | Po ukončení pečenia ne nechávajte jedlá v rúre dlhšie ako 15 – 20 minút. |
| Na displeji sa zobrazí „C2“. | Chcete spustiť funkciu Katalýza alebo Rozmrazovanie, ale nevybrali ste zo zásuvky konektor teplotnej sondy. | Konektor teplotnej sondy odpojte zo zásuvky. |

| Problém | Možné príčiny | Riešenie |
|--|--|--|
| Na displeji sa na niekoľko sekúnd zobrazí „C3“. | Funkcia čistenia vôbec nepracuje. Nezavreli ste úplne dvierka rúry alebo je nefunkčné blokovanie dvierí. | Úplne zatvorte dvierka. |
| Na displeji je zobrazený chybový kód, ktorý nie je v tabuľke. | Došlo k poruche električky. | <ul style="list-style-type: none"> • Pomocou domovej poistky alebo bezpečnostného vypínača v poistkovej skrini vypnite rúru a znovu ju zapnite. • Ak sa na displeji znovu zobrazí chybový kód, obráťte sa na oddelenie starostlivosti o zákazníka. |
| Spotrebič je zapnutý, ale sa nezohrieva. Ventilátor nefunguje. Na displeji sa zobrazí symbol "Demo". | Je aktivovaný ukázkový režim. | Pozrite si časť „Používanie ponuky nastavení“ v kapitole „Doplňkové funkcie“. |

13.2 Servisné údaje

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte predajcu alebo autorizované servisné stredisko.

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom

štítku. Typový štítok sa nachádza na prednom ráme vnútorného priestoru rúry. Neodstraňujte typový štítok z dutiny rúry.

| Odporúčame, aby ste si sem zapísali tieto údaje: | |
|--|-------|
| Model (MÓD.) | |
| Číslo výrobku (PNC) | |
| Sériové číslo (S.N.) | |

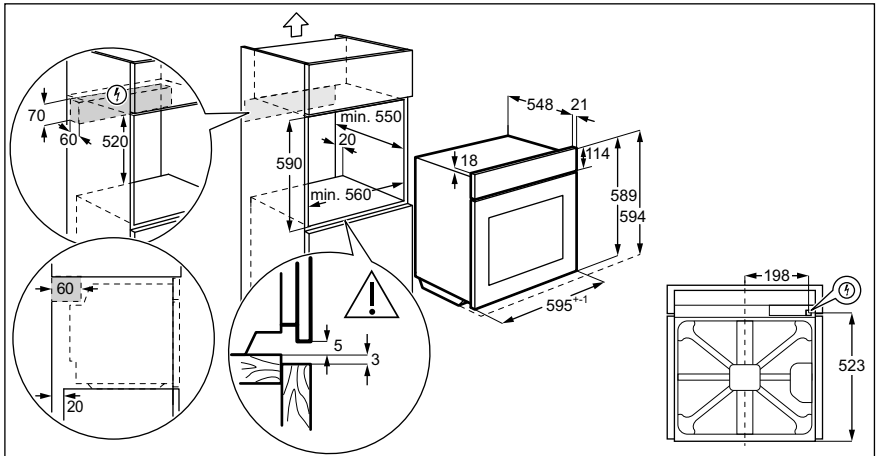
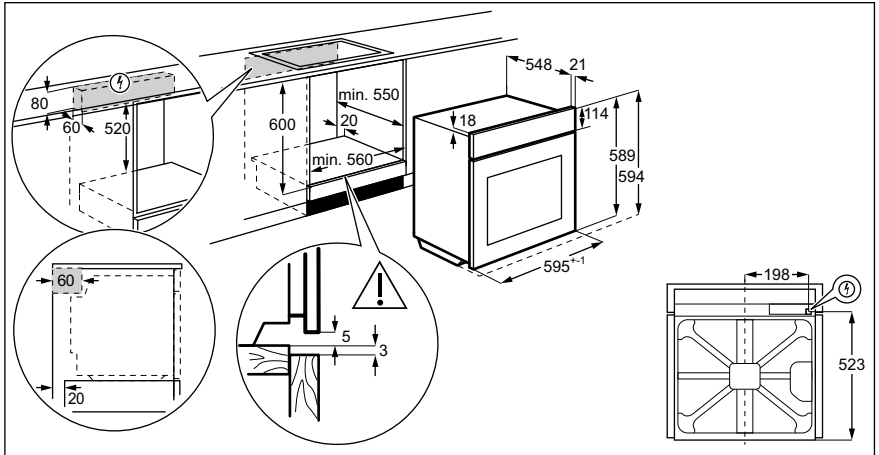
14. INŠTALÁCIA



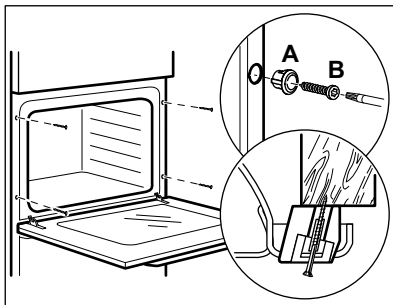
VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

14.1 Zabudovanie



14.2 Upevnenie spotrebiča k linke



14.3 Elektrická inštalácia

i Výrobca nenesie zodpovednosť v prípade, že nedodržíte bezpečnostné pokyny uvedené v príslušných kapitolách.

Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a káblom.

14.4 Kábel

Typy káblov použiteľných pre inštaláciu alebo výmenu:

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

Prierez kábla určite podľa celkového výkonu uvedeného na typovom štítku. Môžete si tiež pozrieť údaje uvedené v tabuľke:

| Celkový výkon (W) | Prierez kábla (mm ²) |
|-------------------|----------------------------------|
| maximálne 1 380 | 3 x 0.75 |

| Celkový výkon (W) | Prierez kábla (mm ²) |
|-------------------|----------------------------------|
| maximálne 2 300 | 3 x 1 |
| maximálne 3 680 | 3 x 1.5 |

Uzemňovací kábel (zeleno/žltý kábel) musí byť o 2 cm dlhší ako fázový a nulový kábel (modrý a hnedý kábel).

15. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

15.1 Dátový list produktu a informácie o produkte podľa EU 65-66/2014

| | | |
|---|----------------------------------|---------|
| Názov dodávateľa | Electrolux | |
| Model | EOE7C31V EOE7C31X EOE7C31Z | |
| Index energetickej účinnosti | 81.2 | |
| Energetická trieda | A+ | |
| Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim | 0.93 kWh/cyklus | |
| Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim s ventilátorom | 0.69 kWh/cyklus | |
| Počet dutín | 1 | |
| Zdroj tepla | Elektrina | |
| Hlasitosť | 72 l | |
| Typ rúry | Zabudovateľná rúra | |
| Hmotnosť | EOE7C31V | 31.0 kg |
| | EOE7C31X | 31.0 kg |
| | EOE7C31Z | 31.0 kg |

EN 60350-1 - Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť. Časť 1: Sporáky, rúry, parné rúry a grily. Metódy merania výkonových parametrov.

15.2 Úspora energie



Rúra má funkcie, ktoré vám pomôžu usporiť energiu pri každodennom pečení.

Všeobecné rady

Uistite sa, že sú dvierka rúry počas prevádzky rúry zatvorené. Počas pečenia neotvárajte príliš často dvierka. Tesnenie dvierok udržiavajte čisté a uistite sa, že je upevnené na svojom mieste.

V záujem vyššej úspory energie použite kovový riad.

Ak je to možné, rúru pred vložením jedla dovnútra nepredhrievajte.

Ak proces pečenia pokrmu trvá viac ako 30 minút, 3-10 minút pred ukončením pečenia (v závislosti od času pečenia) znížte teplotu v rúre na minimum. Pokrm sa bude naďalej piecť vďaka zvyškovému teplu v rúre.

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.

Keď pripravujete niekoľko pokrmov naraz, zachovajte čo najkratšie prestávky medzi pečením.

Pečenie s ventilátorom

Ak je to možné, použite funkcie pečenia s ventilátorom, aby ste dosiahli úsporu energie.

Zvyškové teplo

Pri niektorých funkciách rúry sa ohrevné články automaticky vypnú skôr, ak je zapnutý program s časovou funkciou. Trvanie alebo koniec a čas pečenia je dlhší ako 30 minút.

Ventilátor a osvetlenie budú naďalej v činnosti.

Uchovanie teploty jedla

Ak chcete jedlo uchovať teplé pomocou zvyškového tepla, zvoľte najnižšie možné nastavenie teploty. Na displeji sa zobrazí ukazovateľ zvyškového tepla alebo teplota.

Pečenie s vypnutým osvetlením



Počas pečenia vypnite osvetlenie. Zapnite ho iba v prípade potreby.

Vlhký Horúci Vzduch



Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.


Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne. Osvetlenie môžete opäť zapnúť, ale tento úkon zníži očakávanú úsporu energie.

Vypnutie displeja

Displej môžete vypnúť. Naraz stlačte a podržte tlačidlá  a . Pre zapnutie zopakujte tento krok.

16. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  odovzdajte na recykláciu.  Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte

spotrebiče označené symbolom spolu s odpadom z domácnosti.  Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

electrolux.com/shop



867355113-B-492018