

EOB7S31V
EOB7S31Z



CS Parní trouba

Návod k použití



Electrolux

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	4
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....	7
4. OVLÁDACÍ PANEL.....	8
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	9
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	10
7. FUNKCE HODIN.....	13
8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY.....	15
9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	16
10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	20
11. TIPY A RADY.....	22
12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	40
13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	44
14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	47

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 na 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 přívodní kabel vyměnit, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče nebo výklenku pod spotřebičem, obzvláště je-li spotřebič v provozu nebo jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být přípevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ni síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- 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 Vaření v páře



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

- Horká pára může způsobit popálení:
 - Je-li funkce zapnutá, buďte při otvírání dvířek spotřebiče opatrní. Může dojít k úniku páry.
 - Po ukončení vaření v páře otvírejte dvířka spotřebiče opatrně.

2.5 Čištění a údržba



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před čištěním nebo údržbou spotřebič vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Poškozené skleněné panely okamžitě vyměňte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.

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

2.6 Vnitřní osvětlení



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

2.7 Obsluha

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

2.8 Likvidace



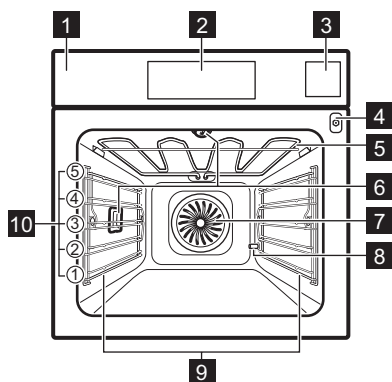
VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

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

3. POPIS SPOTŘEBIČE

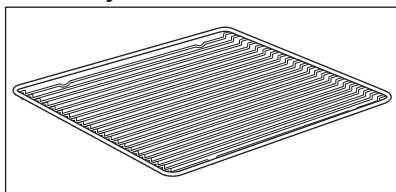
3.1 Celkový pohled



- 1** Ovládací panel
- 2** Elektronický programátor
- 3** Zásobník na vodu
- 4** Zásuvka pečící sondy
- 5** Topný článek
- 6** Osvětlení
- 7** Ventilátor
- 8** Vývod trubky odstraňování vodního kamene
- 9** Drážky na rošty, vyjímatelné
- 10** Polohy polic

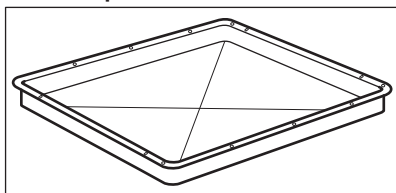
3.2 Příslušenství

Tvarovaný rošt



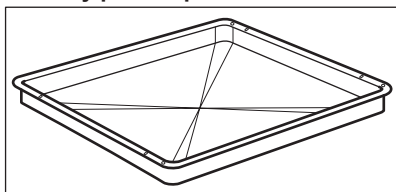
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.

Plech na pečení



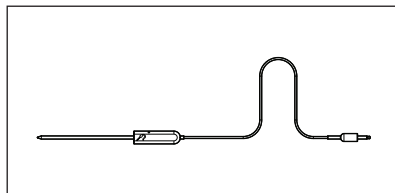
Na koláče a sušenky.

Hluboký pekáč / plech



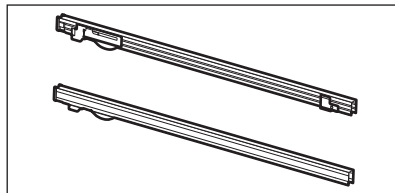
K pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.

Pečící sonda



K měření teploty uvnitř pokrmu.

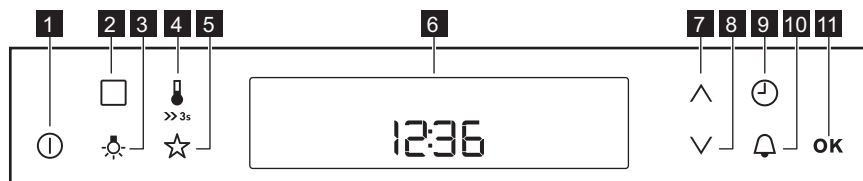
Teleskopické výsuvy













K snazšímu vkládání a vyjímání plechů a tvarovaného roštu.

4. OVLÁDACÍ PANEL

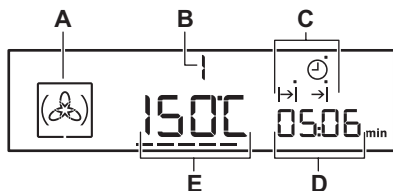
4.1 Elektronický programátor



K ovládání spotřebiče používejte senzorová tlačítka.

Senzorové tlačítko	Funkce	Popis
1 	ZAP/VYP	Slouží k zapnutí a vypnutí trouby.
2 	FUNKCE	Slouží k nastavení pečicí funkce, čisticí funkce nebo automatického programu.
3 	OSVĚTLENÍ TROUBY	Slouží k zapnutí a vypnutí osvětlení trouby.
4 	TEPLOTA	Slouží k nastavení a kontrole teploty vnitřku trouby nebo teploty pečicí sondy (je-li součástí výbavy).
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	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.
h / min	h / min	Funkce hodin je v provozu.
---	Ukazatel ohřevu / zbytkového tepla	Ukazuje úroveň teploty v troubě.
	Teplota	Můžete zkontrolovat nebo změnit teplotu.
	Pečicí sonda	Pečicí sonda je zasunutá v zásuvce.
	Minutka	Je spuštěná funkce minutky.
	Ukazatel zásobníku na vodu	Signalizuje hladinu vody.

4.3 Ukazatel ohřevu

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

Jakmile trouba dosáhne nastavené teploty, stavové čárky zhasnou.

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.



Nastavení Denního času viz kapitola „Funkce hodin“.

5.1 První čištění

Z trouby odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.

Viz část „Čištění a údržba“.

Před prvním použitím trouby i příslušenství vyčistěte. Příslušenství a vyjímatelné drážky vložte zpět do jejich původní polohy.

5.2 Nastavení stupně tvrdosti vody

Po zapojení trouby do sítě musíte nastavit stupeň tvrdosti vody.

Níže uvedená tabulka uvádí rozsah tvrdosti vody (dH) s odpovídajícím ukládáním vápníku a kvalitou vody.

Tvrdość vody		Ukládání vápníku (mmol/l)	Ukládání vápníku (mg/l)	Klasifikace vody
Třída	dH			
1	0 - 7	0 - 1.3	0 - 50	Měkká
2	7 - 14	1.3 - 2.5	50 - 100	Středně tvrdá
3	14 - 21	2.5 - 3.8	100 - 150	Tvrdá
4	více než 21	více než 3,8	více než 150	Velmi tvrdá

Když tvrdość vody překročí hodnoty uvedené v tabulce, naplňte zásobník lahvou vodou.

1. Vezměte čtyřbarevný reakční proužek dodaný spolu se sadou pro vaření v parní troubě.
2. Vložte všechny reakční plochy proužku do vody na přibližně jednu sekundu.
Proužek nedávejte do tekoucí vody.
3. Z proužku otřepete přebytečnou vodu.
4. Po jedné minutě zkontrolujte tvrdość vody dle níže uvedené tabulky. Barvy na reakčních plochách se budou dále měnit. Nekontrolujte tvrdość vody později než jednu minutu po provedení zkoušky.
5. Nastavení tvrdości vody: nabídka nastavení.

Viz „Používání nabídky nastavení“ v části „Doplňkové funkce“.

Zkušební proužek	Tvrdość Vody
	1
	2
	3
	4

Tvrdość vody můžete změnit v nabídce nastavení.

6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ










VAROVÁNÍ!




Viz kapitoly o bezpečnosti.




6.1 Pečicí funkce

Funkce trouby	Použití
Právý 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.

Funkce trouby	Použití
Příprava Pizzy	K pečení pizzy. K intenzivnějšímu opečení dozlatova a dosažení křupavého spodku.
Nízkoteplotní Pečení	K přípravě měkkých a šťavnatých pečení.

Funkce trouby	Použití
 Horní/spodní ohřev (Horní/Spodní Ohřev)	K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby.
 Mražené Potraviny	K přípravě polotovarů do křupava (např. hranolek, amerických brambor nebo jarních závitků).
 Turbo Gril	K pečení větších kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova.
 Gril	Ke grilování plochých pokrmů a opékání chleba.
 Velkoplošný Gril	Ke grilování plochých kusů ve velkém množství a opékání chleba.
 Uchovat Teplé	K udržení teploty pokrmů.
 Spodní Ohřev	K pečení koláčů s křupavým spodkem a zavařování potravin.
 Rozmrazování	K rozmrazování potravin (zeleniny a ovoce). Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených 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 nejúčinněji. 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.
 Pečení Chleba	Pomocí této funkce můžete připravovat chléb a housky s velmi dobrými profesionálními výsledky co do křupavosti, barvy a kůrky.
 Regenerace	Opakovaný ohřev v páře brání vysychání povrchu jídel. Teplo je rozváděno šetrně a rovnoměrně, což umožňuje obnovení chuti a vůně právě připravených pokrmů. Tuto funkci lze použít k opakovanému ohřevu jídel přímo na talíři. Najednou lze ohřát několik talířů umístěných na různých polohách roštů.

Funkce trouby	Použití
 Nízká Vlhkost	K pečení chleba, velkých kusů masa nebo k ohřevu chlazených či mražených pokrmů.
 Vy- soká Vlhkost	K přípravě pokrmů s vysokým obsahem vlhkosti, pudinku do polévky a terin ve vodě, a pro vaření ryb.
 Vaření V Páře	K přípravě zeleniny, ryb, brambor, rýže, těstovin nebo speciálních příloh.





Během některých funkcí trouby se může osvětlení při teplotě nižší než 60 °C automaticky vypnout.

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 žádnou potraviny.

Funkci rychlého zahřátí lze použít pouze s některými pečicími funkcemi. 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 rozeřtání trouby.

Funkci rychlého zahřátí zapnete

stisknutím a podržením  na déle než tři sekundy.

Je-li funkce rychlého zahřátí zapnutá, na displeji blikají čárky:

6.6 Vaření v páře

Víčko zásobníku na vodu se nachází v ovládacím panelu.





VAROVÁNÍ!

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

1. Stisknutím víčka zásobník na vodu otevřete.
2. Zásobník na vodu naplňte studenou vodou na maximální úroveň (asi 950 ml), dokud nezazní zvukový signál nebo se na displeji nezobrazí zpráva. Zásoba vody vystačí přibližně na 50 minut. Nepřekračujte maximální objem zásobníku na vodu. Hrozí nebezpečí

úniku vody, přetečení a poškození nábytku.

3. Zatláčte zásobník na vodu na do původní polohy.
 4. Zapněte troubu.
 5. Nastavte funkci pečení v páře a teplotu.
 6. V případě potřeby nastavte funkci:
Trvání  nebo : Ukončení .
- Pára se objeví přibližně za dvě minuty. Jakmile trouba dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál. Když v zásobníku na vodu dochází voda, zazní zvukový signál. Abyste mohli pokračovat ve vaření v páře, do zásobníku je nutné doplnit vodu dle výše uvedeného postupu. Zvukový signál zazní na konci doby přípravy jídla.
7. Vypněte troubu.
 8. Po každém dokončení vaření v páře zásobník na vodu vyprázdněte.

Viz čisticí funkce: Vyprázdnění Zásobníku.



POZOR!

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






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

Nechte troubu zcela vyschnout s otevřenými dvířky.

Sušení můžete urychlit zavřením dvířek a předehřátím trouby pomocí funkce Pravý Horký Vzduch o teplotě 150 °C po dobu přibližně 15 minut.





7. FUNKCE HODIN



7.1 Tabulka funkcí hodin

Funkce hodin	Použití
 DENNÍ ČAS	Slouží ke zobrazení nebo změně denního času. Čas můžete změnit pouze tehdy, když je trouba zapnutá.
 TRVÁNÍ	Slouží k nastavení délky provozu trouby.
 UKONČENÍ	Slouží k nastavení, kdy se trouba vypne.
 ODLOŽENÝ START	Slouží ke spojení funkce TRVÁNÍ a UKONČENÍ.
 MINUTKA	Slouží k nastavení odpočítávání času. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby. Funkci MINUTKA můžete zapnout kdykoliv; i u vypnuté trouby.
00:00 MĚŘIČ ČASU	Slouží k nastavení měřiče času, který zobrazuje délku provozu trouby. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby. Zapne se ihned, jak začne trouba hřát. MĚŘIČ ČASU se nezapne, když je nastavená funkce TRVÁNÍ a UKONČENÍ.







7.2 Nastavení a změna času


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

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

4. Stiskněte **OK**.
Na displeji se zobrazí nový čas.
Ke změně denního času opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .





7.3 Nastavení funkce TRVÁNÍ


1. Nastavte pečicí funkci a teplotu.
2. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .
3. Použijte  nebo  k nastavení minut TRVÁNÍ.
4. Stiskněte **OK** nebo se funkce TRVÁNÍ automaticky spustí po pěti sekundách.
5. Použijte  nebo  k nastavení hodin TRVÁNÍ.
6. Stiskněte **OK** nebo se funkce TRVÁNÍ automaticky spustí po pěti sekundách.

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

7. Zvukový signál vypnete stisknutím některého ze sensorových tlačítek.
8. Vypněte troubu.

7.4 Nastavení funkce UKONČENÍ





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

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


4. Zvukový signál vypnete stisknutím některého ze sensorových tlačítek.
5. Vypněte troubu.



7.5 Nastavení funkce ODLOŽENÉHO STARTU


1. Nastavte pečicí funkci a teplotu.

2. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .
3. Použijte  nebo  k nastavení minut TRVÁNÍ.

4. Stiskněte **OK**.
5. Použijte  nebo  k nastavení hodin TRVÁNÍ.



6. Stiskněte **OK**.
Na displeji bliká .

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







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


8. Zvukový signál vypnete stisknutím některého ze sensorových tlačítek.
9. Vypněte troubu.



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

7.6 Nastavení: Minutka

1. Stiskněte .
Na displeji bliká  a „00“.
2. Pomocí  můžete přepínat mezi funkcemi. Nejprve nastavte sekundy, poté minuty a hodiny.
3. Stiskněte  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 některého ze sensorových tlačítek.
2. Až se na displeji zobrazí „00:00“, měřič času začne znovu počítat.

7.7 MĚŘIČ ČASU

1. Měřič času vynulujete opětovným stisknutím ∇ a \blacktriangle .

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	TRADIČNÍ ZELENINA
2	ZAPEČENÉ BRAMBORY
3	BÍLÝ CHLÉB
4	PLNĚNÁ RYBA (PSTRUH)
5	HOVĚZÍ PEČENĚ
6	CELÉ KUŘE
7	PIZZA
8	MUFFIN
9	SLANÝ LOTRINSKÝ KOLÁČ

8.2 Automatické programy

1. Zapněte spotřebič.
2. Stiskněte \square .
Na displeji se zobrazí číslo automatického programu (1 – 9).
3. K volbě automatického programu použijte \blacktriangle nebo ∇ .
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 \square .
3. Pomocí \blacktriangle nebo ∇ 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.

9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

9.1 Pečicí sonda

Pečicí sonda měří teplotu uvnitř pokrmu. Jakmile teplota pokrmu dosáhne nastavené teploty, trouba se vypne.

Je nutné nastavit dvě teploty:

- teplota trouby (minimálně 120 °C),
- teplota ve středu pokrmu.



POZOR!

Používejte pouze dodávanou pečicí sondu a originální náhradní díly.

Pokyny k dosažení nejlepších výsledků:

- Přísady by měly mít pokojovou teplotu.
- Pečicí sondu nelze použít pro tekuté pokrmy.
- Během pečení musí pečicí sonda zůstat zasunutá v pokrmu a její zástrčka v zásuvce.
- Použijte doporučená nastavení teploty ve středu pokrmu. Viz kapitola „Tipy a rady“.



Trouba vypočítá přibližnou dobu přípravy, která se může změnit.

1. Zapněte spotřebič.
2. Stiskněte \square .
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 \rightarrow .

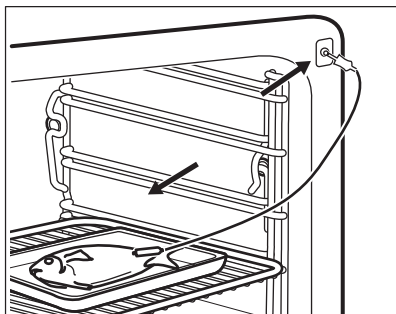
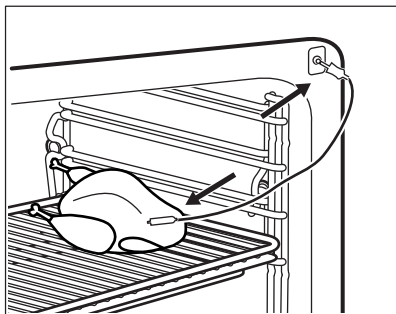
5. Stiskněte OK nebo se nastavení automaticky uloží po pěti sekundách. Po uplynutí nastaveného času zazní na dvě minuty zvukový signál. \rightarrow bliká.
6. Zvukovou signalizaci vypnete stisknutím jakéhokoliv sensorového tlačítka nebo otevřením dvířek.
7. Vypněte spotřebič.



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

Druhy jídla: maso, drůbež a ryby

1. Zapněte spotřebič.
2. Zasuňte špičku pečicí sondy (s \rightarrow) na držadle) do středu masa nebo ryby, pokud možno do nejsilnější části. Ujistěte se, že alespoň 3/4 pečicí sondy jsou vsunuty do pokrmu.
3. Zapojte zástrčku pečicí sondy do zásuvky umístěné v předním rámu spotřebiče.



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.

4. Použijte nebo k nastavení teploty středu masa.
5. 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 .

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

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 zablíká teplota středu a . Spotřebič se vypne.

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

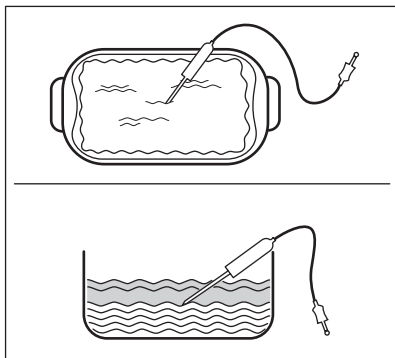


VAROVÁNÍ!

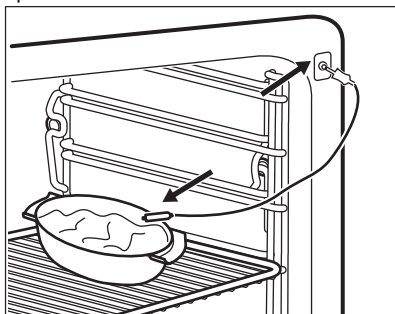
Pečicí sonda může být velmi horká a hrozí nebezpečí popálenin. Při vytažování zástrčky pečicí sondy a vyjmutí sondy z pokrmu buďte opatrní.


Druh jídla: dušené maso




1. Zapněte spotřebič.
2. Polovinu přísad vložte do zapékací misky.
3. Zasaňte špičku pečicí sondy přesně do středu misky. Během pečení musí pečicí sonda držet stabilně na jednom místě. Abyste toho dosáhli, použijte pevnou přísadu. Okraj zapékací misky použijte k podepření silikonové rukojeti pečicí sondy. Špička pečicí sondy by se neměla dotýkat dna zapékací misky.








4. Pečicí sonda zakryjte zbývajícími přísadami.
5. Zapojte zástrčku pečicí sondy do zásuvky umístěné v předním rámu spotřebiče.




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.

6. Použijte  nebo  k nastavení teploty středu masa.
7. Stiskněte  nebo se nastavení automaticky uloží po pěti sekundách.

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

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

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

9. Signál vypnete zmáčknutím jakéhokoliv sensorového tlačítka.
10. Zástrčku pečicí sondy vytáhněte ze zásuvky a pokrm vyjměte ze spotřebiče.



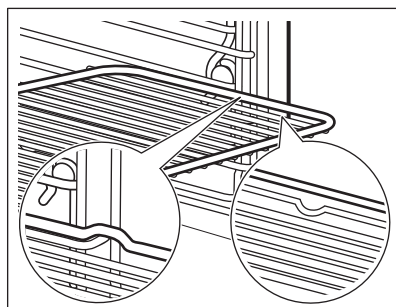
VAROVÁNÍ!

Pečicí sonda může být velmi horká a hrozí nebezpečí popálenin. Při vytahování zástrčky pečicí sondy a vyjmutí sondy z pokrmu buďte opatrní.

9.2 Vložení příslušenství

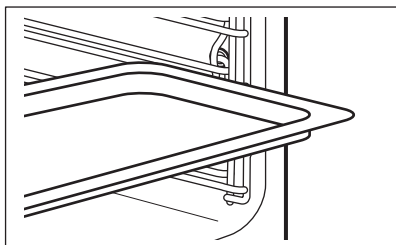
Tvarovaný rošt:

Rošt zasuňte mezi vodící lišty drážek roštů .



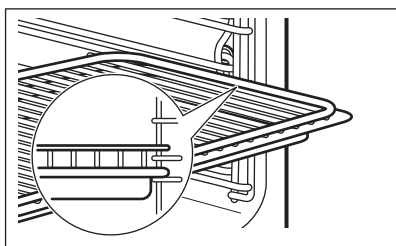
Plech na pečení/ Hluboký pekáč / plech:

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 - vložení příslušenství

Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.

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



POZOR!

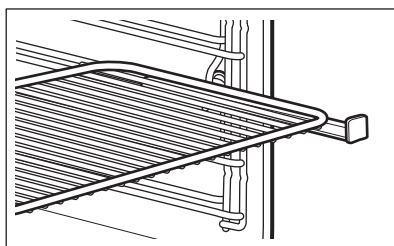
Před tím, než zavřete dvířka trouby, se ujistěte, že jste teleskopické výsuvy zcela zasunuli do trouby.

Tvarovaný rošt:

Zasuněte tvarovaný rošt do teleskopických výsuvů tak, aby nožičky směřovaly dolů.

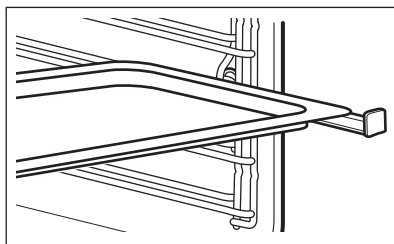


Zvýšený okraj tvarovaného roštu funguje jako speciální zajištění proti sklouznutí nádobí.



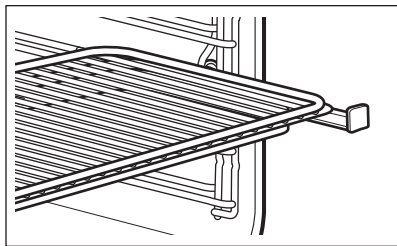
Hluboký pekáč / plech:

Vložte hluboký pekáč / plech do teleskopických výsuvů.



Společně vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče / plechu:

Tvarovaný rošt a hluboký pekáč / plech vložte společně do teleskopických výsuvů.



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	JAS	NÍZKÝ / STŘEDNÍ / VYSOKÝ
6	TVRDOST VODY	1 - 4
7	PŘIPOMÍNKA ČIŠTĚNÍ	ZAP/VYP
8	SERVISNÍ NABÍDKA	-
9	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 - 230	5,5

Po automatickém vypnutí spotřebič zapnete stisknutím jakéhokoliv sensorového tlačítka.



Automatické vypnutí nefunguje s funkcemi: pečicí sonda, Osvětlení, 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.

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

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.

11.2 Vaření V Páře

Je-li funkce zapnutá, buďte při otevírání dvířek trouby opatrní. Může dojít k úniku páry.

Sterilizace

Pomocí této funkce lze sterilizovat nádoby (např. dětské lahve).

Čisté nádoby vložte dnem vzhůru doprostřed roštu v první poloze.

Naplňte zásobník maximálním množstvím vody a nastavte dobu na 40 minut.

Pečení

Tato funkce umožňuje přípravu všech druhů čerstvých či zmrazených potravin. Můžete ji použít k přípravě, ohřívání, rozmrazování, pošírování nebo spařování zeleniny, masa, ryb, těstovin, rýže, krupice a vajec.

Celé jídlo můžete připravit najednou. Připravujte společně pokrmy s podobnou dobou přípravy. Když připravujete pokrmy najednou, použijte největší potřebné množství vody.

Použijte druhou polohu roštu.

Pokud v tabulce níže není doporučeno jiné nastavení, nastavte teplotu na 99 °C.

Zelenina

Jídlo	Čas (min)
Loupaná rajčata	10
Brokolice, růžičky, předehejte prázdnou troubu	8 - 10
Špenát, čerstvý	10 - 15
Cukety, plátky	10 - 15
Zelenina, spařená	15
Houby, plátky	15 - 20
Paprika, proužky	15 - 20
Brokolice, celá	15 - 25
Chřest, zelený	15 - 25
Lilek	15 - 25
Dýně, kostičky	15 - 25
Rajčata	15 - 25
Fazole, spařené	20 - 25
Polníček, listy	20 - 25
Kapusta, kadeřavá	20 - 25
Celer, kostičky	20 - 30
Pórek, kroužky	20 - 30
Hrášek	20 - 30
Hrách velkoplodý / Hrách velkoplodý	20 - 30
Sladké brambory	20 - 30
Fenykl	20 - 30
Mrkev	20 - 30
Chřest, bílý	25 - 35
Růžičková kapusta	25 - 35
Květák, růžičky	25 - 35
Kedluben, proužky	25 - 35
Bílé fazole	25 - 35
Kukuřičný klas	30 - 40

Jídlo	Čas (min)
Černý kořen	35 - 45
Květák, celý	35 - 45
Zelené fazolky	35 - 45
Bílé nebo červené zelí, proužky	40 - 45
Artyčoky	50 - 60
Sušené fazole, namočené, poměr vody k fazolím 2:1	55 - 65
Kyselé zelí	60 - 90
Červená Řepa	70 - 90

Přílohy

Jídlo	Čas (min)
Kuskus, poměr vody ke kuskusu 1:1	15 - 20
Těstoviny tagliatelle, čerstvé	15 - 25
Krupicový pudink, poměr vody ke krupici 3,5:1	20 - 25
Čočka, červená, poměr vody k čočce 1:1	20 - 30
Špece	25 - 30
Bulgur, poměr vody k bulguru 1:1	25 - 35
Kynuté knedlíky	25 - 35
Aromatická rýže, poměr vody k rýži 1:1	30 - 35
Vařené brambory, čtvrtky	30 - 40
Houskový knedlík	35 - 45
Bramborové knedlíky	35 - 45
Rýže, poměr vody k rýži 1:1, poměr vody k rýži může být odlišný v závislosti na typu rýže.	35 - 45
Polenta, poměr vody 3:1	40 - 50

Jídlo	Čas (min)
Rýžový pudink, poměr mléka k rýži 2,5:1	40 - 55
Neloupané brambory, střední	45 - 55
Čočka, hnědá a zelená, poměr vody k čočce 2:1	55 - 60

Ovoce

Jídlo	Čas (min)
Jablečné plátky	10 - 15
Horké bobulovité plody	10 - 15
Rozpouštění čokolády	10 - 20
Ovocný kompot	20 - 25

Ryby

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Tenký plátek ryby	75 - 80	15 - 20
Krevety, čerstvé	75 - 85	20 - 25
Slávky	100	20 - 30
Silný plátek ryby	75 - 85	20 - 30
Pstruh, 0,25 kg	75 - 85	20 - 30
Krevety, mražené	75 - 85	30 - 40

Maso

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Klobásy Chipolatas	80	15 - 20
Bavorská telecí klobása / Bílá klobása	80	20 - 30
Vídeňské párky	80	20 - 30
Kuřecí prsa, pošírovaná	90	25 - 35
Vařená šunka, 1 kg	99	55 - 65

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Kuře, pošírované, 1 - 1,2 kg	99	60 - 70
Uzené maso, pošírované	90	70 - 90
Telecí / Vepřová kýta, 0,8 - 1 kg	90	80 - 90
Hovězí tafelspitz	99	110 - 120

Vejce

Jídlo	Čas (min)
Vejce, naměkko	10 - 11
Vejce, na hniličku	12 - 13
Vejce, natvrdo	18 - 21

11.3 Kombinovaná funkce: Turbo Gril + Vaření V Páře

Můžete tyto funkce zkombinovat a připravovat maso, zeleninu i přílohy současně.

1. Nastavte funkci: Turbo Gril k pečení masa.
2. Přidejte připravenou zeleninu a přílohy.
3. Nechte teplotu trouby klesnout na cca 90 °C. Můžete otevřít dvířka trouby do první polohy na přibližně 15 minut.
4. Nastavte funkci: Vaření V Páře. Pečte všechny pokrmy společně, dokud nebudou hotové.

Jídlo	Turbo Gril (první krok: připravte maso)			Vaření V Páře (druhý krok: přidejte zeleninu)		
	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Hovězí pečeně, 1 kg / Růžičková kapusta, polenta	180	60 - 70	maso: 1	99	40 - 50	maso: 1 zelenina: 3
Vepřová pečeně, 1 kg / Brambory / Zelenina, omáčka	180	60 - 70	maso: 1	99	30 - 40	maso: 1 zelenina: 3
Telecí pečeně, 1 kg / Rýže / Zelenina	180	50 - 60	maso: 1	99	30 - 40	maso: 1 zelenina: 3

11.4 Vysoká Vlhkost

Použijte druhou polohu roštu.

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Tenký plátek ryby	85	15 - 25
Zapečená vejce	90 - 110	15 - 30

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Malé ryby, až 0,35 kg	90	20 - 30
Silný plátek ryby	90	25 - 35
Celá ryba, až 1 kg	90	30 - 40
Krém / Koláč v malých miskách	90	35 - 45
Knedlíky	120 - 130	40 - 50
Paštiky Terrine	90	40 - 50

11.5 Nízká Vlhkost

Pokud v tabulce níže není doporučeno jiné nastavení, použijte druhou polohu roštu.

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Bagety k pečení, 40 - 50 g	200	20 - 30
Housky či rohlíky k pečení	200	20 - 30
Bagety k pečení, zmrazené, 40 - 50 g	200	25 - 35

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Sekaná, syrová, 0,5 kg	180	30 - 40
Pečivo, 40 - 60 g	180 - 210	30 - 40
Zapečené těstoviny	190	40 - 50
Chléb, 0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 50
Lasagne	180	45 - 55
Kuře, 1 kg	180 - 200	50 - 60
Zapečené brambory	160 - 170	50 - 60
Vepřová kýta, uzená, 0,6 - 1 kg	160 - 180	60 - 70
Hovězí pečeně, 1 kg	180 - 200	60 - 90
Kachna, 1,5 - 2 kg	180	70 - 90
Telecí pečeně, 1 kg	180	80 - 90
Vepřová pečeně, 1 kg	160 - 180	90 - 100

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Husa, 3 kg	170	130 - 170	1

11.6 Regenerace

Použijte druhou polohu roštu.

Nastavte teplotu 110 °C.

Jídlo	Čas (min)
Jídla na jeden talíř	10 - 15
Těstoviny	10 - 15
Rýže	10 - 15
Knedlíky	15 - 25

11.7 Pečení moučných jídel

Použijte vždy nejprve nižší teplotu.

Pokud pečete koláče na několika polohách roštů, můžete dobu pečení prodloužit o 10–15 minut.

Různě vysoké moučníky a pečivo mohou zhnědnout nerovnoměrně. Je-li zhnědnutí nerovnoměrné, není nutné měnit nastavení teploty. Rozdíly se během pečení vyrovnají.

Plechý v troubě se mohou během pečení zkroutit. Po ochlazení se opět vyrovnají.

11.8 Tipy k pečení moučných jídel

Výsledek pečení	Možná příčina	Řešení
Spodek koláče není dostatečně propečený.	Nesprávná poloha roštu.	Vložte koláč na nižší rošt.
Koláč klesl a je mazlavý či nerovnoměrný.	Teplota trouby je příliš vysoká.	Příště nastavte o něco nižší teplotu trouby.
	Příliš krátká doba pečení.	Příště nastavte delší dobu pečení a nižší teplotu trouby.
Koláč je příliš suchý.	Teplota trouby je příliš nízká.	Příště nastavte vyšší teplotu trouby.
	Příliš dlouhá doba pečení.	Příště nastavte delší dobu pečení.
Koláč se peče nerovnoměrně.	Teplota trouby je příliš vysoká a doba pečení je příliš krátká.	Nastavte nižší teplotu pečení a prodlužte dobu pečení.
	Těsto na koláč není rozloženo rovnoměrně.	Příště těsto na koláč rozložte na plech na pečení rovnoměrně.
Koláč není při délce pečení uvedené v receptu hotový.	Teplota trouby je příliš nízká.	Příště nastavte o něco vyšší teplotu trouby.

11.9 Pečení na jedné úrovni

Pečení ve formě

Použití funkce: Právý Horký Vzduch.

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Dortový korpus - křehké těsto, předehejte prázdnou troubu	170 - 180	10 - 25	2
Dortový korpus - piškotové těsto	150 - 170	20 - 25	2
Kulatý koláč / Briošky	150 - 160	50 - 70	1
Linecký koláč / Ovocné koláče	140 - 160	70 - 90	1

Pečení ve formě

Použijte první polohu roštu.

Použití funkce: Horní/spodní ohřev / Horní/Spodní Ohřev.

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Tvarohový koláč	170 - 190	60 - 90

Koláče, sladké pečivo, chléb

Použijte třetí polohu roštu.

Použití funkce: Pravý Horký Vzduch.

Použijte plech na pečení.

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Drobenkový koláč	150 - 160	20 - 40
Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto), použijte hluboký pekáč / plech	150	35 - 55

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Ovocné koláče z křehkého těsta	160 - 170	40 - 80

Koláče, sladké pečivo, chléb

Předehejte prázdnou troubu.

Použití funkce: Horní/spodní ohřev / Horní/Spodní Ohřev.

Použijte plech na pečení.

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Roláda	180 - 200	10 - 20	3
Žitný chléb: 1. Začněte s: 2. Pokračujte s:	1. 230 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Máslový mandlový koláč / Cukrové koláčky	190 - 210	20 - 30	3
Krém. zákusky z list. těsta / Banánky	190 - 210	20 - 35	3
Kynutá pletýnka / Věneček	170 - 190	30 - 40	3
Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto), použijte hluboký pekáč / plech	170	35 - 55	3
Kynutý koláč s jemnou náplní (např. tvaroh, smetana, pudink)	160 - 180	40 - 80	3
Vánoční štola	160 - 180	50 - 70	2

Sušenky

Použijte třetí polohu roštu.

Použití funkce: Pravý Horký Vzduch.

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Sušenky z křehkého těsta	150 - 160	10 - 20
Pečivo, předehřejte prázdnou troubu	160	10 - 25
Čajové pečivo z piškotového těsta	150 - 160	15 - 20
Malé listové pečivo, předehřejte prázdnou troubu	170 - 180	20 - 30
Čajové pečivo z kynutého těsta	150 - 160	20 - 40

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Makronky	100 - 120	30 - 50
Sněhové pusinky z vaječného bílku / Pusinky	80 - 100	120 - 150

Sušenky

Předehřejte prázdnou troubu.

Použijte třetí polohu roštu.

Použití funkce: Horní/spodní ohřev / Horní/Spodní Ohřev.

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Pečivo	190 - 210	10 - 25

11.10 Nákypy a zapékaná jídla

Použijte první polohu roštu.

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)
Bagety zapečené s roztaveným sýrem	Pravý Horký Vzduch	160 - 170	15 - 30
Zapékaná zelenina, předehřejte prázdnou troubu	Turbo Gril	160 - 170	15 - 30
Lasagne	Horní/spodní ohřev / Horní/Spodní Ohřev	180 - 200	25 - 40
Rybí nákypy	Horní/spodní ohřev / Horní/Spodní Ohřev	180 - 200	30 - 60
Plněná zelenina	Pravý Horký Vzduch	160 - 170	30 - 60
Sladké nákypy	Horní/spodní ohřev / Horní/Spodní Ohřev	180 - 200	40 - 60
Zapečené těstoviny	Horní/spodní ohřev / Horní/Spodní Ohřev	180 - 200	45 - 60

11.11 Vlhký horkovzduch

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

Použijte třetí polohu roštu.

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Zapečené těstoviny	200 - 220	45 - 55
Zapečené brambory	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasagne	180 - 200	75 - 90
Zapečené Cannelloni	180 - 200	70 - 85
Chlebový pudink	190 - 200	55 - 70
Rýžový pudink	170 - 190	45 - 60
Jablečný koláč z piškotového těsta (kulatá koláčová forma)	160 - 170	70 - 80
Bílý chléb	190 - 200	55 - 70

11.12 Pečení na více úrovních

Použijte plechy na pečení.

Použijte funkci: Právý Horký Vzduch.

Koláče, pečivo

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	
			Dvě polohy	Tři polohy
Krém. zákusky z list. těsta / Banánky	160 - 180 , předehřejte prázdnou troubu	25 - 45	1 / 4	-
Koláč s drobenkou, suchý	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

Sušenky, malé koláčky, sladké pečivo, slané pečivo


Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	
			Dvě polohy	Tři polohy
Pečivo	180	20 - 30	1 / 4	-
Sušenky z křehkého těsta	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Čajové pečivo z piškotového těsta	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	
			Dvě polohy	Tři polohy
Malé listové pečivo	170 - 180 předehřejte prázdnou troubu	30 - 50	1 / 4	-
Čajové pečivo z kynutého těsta	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Makronky	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Čajové pečivo z vaječného bílku / Pusinky	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

11.13 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 sondy).

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 sondy do masa.
4. Zvolte funkci Nízkoteplotní pečení a nastavte správnou koncovou teplotu sondy.

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

11.14 Pečení křupavého těsta pomocí funkce: Příprava Pizzy

Použijte první polohu roštu.

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Koláče	180 - 200	40 - 55
Špenátový koláč	160 - 180	45 - 60

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Slaný lotrin- ský koláč / Švýcarský koláč	170 - 190	45 - 55
Koláč s ja- blečnou vr- stvou	150 - 170	50 - 60
Zeleninový koláč	160 - 180	50 - 60

Před přípravou předehejte prázdnou troubu.

Použijte druhou polohu roštu.

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Pizza, ten- ké těsto, použijte hluboký pe- káč / plech	210 - 230	15 - 25
Pizza, silné těsto	180 - 200	20 - 30
Nekvašený chléb	210 - 230	10 - 20

Hovězí

Jídlo	Množství	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)
Dušené maso	1 - 1,5 kg	Horní/spodní ohřev / Horní/ Spodní Ohřev	230	120 - 150
Hovězí pečeně nebo fileť, nepro- pečený, předehejte prázd- nou troubu	na cm tloušťky	Turbo Gril	190 - 200	5 - 6
Hovězí pečeně nebo fileť, středně propečený, předehejte prázd- nou troubu	na cm tloušťky	Turbo Gril	180 - 190	6 - 8

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Listové tě- sto s náplní	160 - 180	45 - 55
Flammeku- chen	210 - 230	15 - 25
Pirohy	180 - 200	15 - 25

11.15 Pečení masa

Používejte žáruvzdorné nádoby.

Libové maso pečte přikryté.

Velké pečeně pečte přímo na plechu nebo na tvarovaném roštu nad tímto plechem.

Na plech nalijte trochu vody, zabráníte tím připečení kapajícího tuku.

Pečení otočte za 1/2 - 2/3 doby pečení.

Maso a ryby pečte ve větších kusech (minimálně 1 kg).

Kusy pečeně několikrát v průběhu pečení potřete vlastní šťávou.

11.16 Tabulka pro pečení masa

Použijte první polohu roštu.

Jídlo	Množství	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)
Hovězí pečeně nebo filet, dobře propečený, předehejte prázdnou troubu	na cm tloušťky	Turbo Gril	170 - 180	8 - 10

Vepřové

Použití funkce: Turbo Gril.

Jídlo	Množství (kg)	Teplota (°C)	Čas (min)
Plecko / Krkovice / Šunka z kýty	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Kotlety / Vepřová žebírka	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
Sekaná	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Vepřové koleno, předvařené	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

Telecí

Použití funkce: Turbo Gril.

Jídlo	Množství (kg)	Teplota (°C)	Čas (min)
Telecí pečeně	1	160 - 180	90 - 120
Telecí koleno	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

Jehněčí

Použití funkce: Turbo Gril.

Jídlo	Množství (kg)	Teplota (°C)	Čas (min)
Jehněčí kýta / Jehněčí pečeně	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Jehněčí hřbet	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

Zvěřina

Použití funkce: Horní/spodní ohřev / Horní/Spodní Ohřev.

Jídlo	Množství (kg)	Teplota (°C)	Čas (min)
Hřbet / Zaječí kýta, předehejte prázdnou troubu	až 1	230	30 - 40
Hřbet z vysoké zvěře	1.5 - 2	210 - 220	35 - 40
Kýta z vysoké zvěře	1.5 - 2	180 - 200	60 - 90

Drůbež

Použití funkce: Turbo Gril.

Jídlo	Množství (kg)	Teplota (°C)	Čas (min)
Kusy drůbeže	0,2 - 0,25 g každá	200 - 220	30 - 50
Půlka kuřete	0,4 - 0,5 g každá	190 - 210	35 - 50
Kuře, brojler	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Kachna	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Husa	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Krůta	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Krůta	4 - 6	140 - 160	150 - 240

Ryby

Použití funkce: Horní/spodní ohřev / Horní/Spodní Ohřev.

Jídlo	Množství (kg)	Teplota (°C)	Čas (min)
Celá ryba	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

11.17 Gril

Do první polohy roštu zasuňte plech na zachycení šťávy.

Před přípravou předehejte prázdnou troubu.

Grilujte pouze tenké kousky masa nebo ryb.

Gril

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)		Poloha roštu
		1. strana	2. strana	
Hovězí pečeně	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Hovězí plátek	230	20 - 30	20 - 30	3
Vepřová kýta	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Telecí kýta	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Jehněčí hřbet	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Celá ryba, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

Velkoplošný Gril

Vždy grilujte při maximální nastavené teplotě.

Použijte čtvrtou polohu roštu, není-li uvedeno jinak.

Jídlo	Čas (min)	
	1. strana	2. strana
Hamburgery	8 - 10	6 - 8

Jídlo	Čas (min)	
	1. strana	2. strana
Vepřový plátek	10 - 12	6 - 10
Klobásy	10 - 12	6 - 8
Steaky	7 - 10	6 - 8
Topinky, použijte pátou polohu roštu	1 - 3	1 - 3

Jídlo	Čas (min)	
	1. strana	2. strana
Topinky s oblohou	6 - 8	-

11.18 Mražené Potraviny

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Mražená pizza	200 - 220	15 - 25	2
Americká mražená pizza	190 - 210	20 - 25	2
Chlazená pizza	210 - 230	13 - 25	2
Mražená pizza snack	180 - 200	15 - 30	2
Hranolky, tenké	200 - 220	20 - 30	3
Hranolky, silné	200 - 220	25 - 35	3
Americké Brambory / Krokety	220 - 230	20 - 35	3
Opečená Bramborová Kaše	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, čerstvé	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannelloni, mražené	160 - 180	40 - 60	2
Sýr pečený v troubě	170 - 190	20 - 30	3
Kuřecí křídla	190 - 210	20 - 30	2

11.19 Zavařování - Spodní ohřev

- 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.

11.20 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
Polévková zelenina	60 - 70	5 - 6
Houby	50 - 60	6 - 8
Byliny	40 - 50	2 - 3

Ovoce

Nastavte teplotu 60 - 70 °C.

Pro jeden plech použijte třetí polohu roštu.

Pro dva plechy použijte první a třetí polohu roštu.

Jídlo	Čas (hod)
Švestky	8 - 10
Meruňky	8 - 10
Jablečné plátky	6 - 8
Hrušky	6 - 9

11.21 Pečení Chleba

Predehřátí se nedoporučuje.

Použijte druhou polohu roštu.

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Bílý chléb	170 - 190	40 - 60

11.22 Pečicí sonda

Hovězí	Teplota středu pokrmu (°C)		
	Nepropečený	Středně Pro-pečené	Dobře propečené
Hovězí pečeně	45	60	70
Hovězí svíčková	45	60	70

Hovězí	Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně Pro-pečené	Více
Sekaná	80	83	86

Vepřové	Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně Pro-pečené	Více
Šunka / Pečeně	80	84	88
Hřbetní kotleta / Vepřová kýta, uzená / Vepřová kýta, pošírovaná	75	78	82

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Bageta	200 - 220	35 - 45
Briošky	180 - 200	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Žitný chléb	170 - 190	50 - 70
Celozrnný chléb	170 - 190	50 - 70
Celozrnný chléb	170 - 190	40 - 60
Bagety/ kaiserky	190 - 210	20 - 35

Telecí	Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně Pro-pečené	Více
Telecí pečeně	75	80	85
Telecí koleno	85	88	90

Skopové / jehněčí	Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně Pro-pečené	Více
Skopová kýta	80	85	88
Skopový hřbet	75	80	85
Jehněčí pečeně / Jehněčí kýta	65	70	75

Zvěřina	Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně Pro-pečené	Více
Zaječí hřbet / Hřbet z vysoké zvěře	65	70	75
Zaječí kýta / Zajíc, celý / Kýta z vysoké zvěře	70	75	80

Drůbež	Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně Pro-pečené	Více
Kuře	80	83	86
Kachna, celá / půlka / Krůta, celá / prsa	75	80	85
Kachna, prsa	60	65	70

Ryba (losos, pstruh, candát)	Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně Pro-pečené	Více
Ryba, celá / velká / dušená / Ryba, celá / velká / pečená	60	64	68

Dušená jídla - Předvařená zelenina	Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně Propečené	Více
Dušená cuketa / Dušená brokolice / Dušený fenykl	85	88	91

Dušená jídla - Slaná	Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně Propečené	Více
Zapečené Cannelloni / Lasagne / Zapečené těstoviny	85	88	91

Dušená jídla - Sladká	Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně Propečené	Více
Dušené jídlo s bílým chlebem, s ovocem / bez ovoce / Dušené jídlo s rýžovou kaší, s ovocem / bez ovoce / Dušené jídlo se sladkými nudlemi	80	85	90

11.23 Informace pro zkušebny

Testy podle normy EN 60350 a IEC 60350.

Pečení na jedné úrovni. Pečení ve formě

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Piškotová buchta bez tuku	Pravý Horký Vzduch	140 - 150	35 - 50	2
Piškotová buchta bez tuku	Horní/spodní ohřev / Horní/Spodní Ohřev	160	35 - 50	2
Jablečný koláč, 2 formy, Ø 20 cm	Pravý Horký Vzduch	160	60 - 90	2
Jablečný koláč, 2 formy, Ø 20 cm	Horní/spodní ohřev / Horní/Spodní Ohřev	180	70 - 90	1

Pečení na jedné úrovni. Sušenky

Použijte třetí polohu roštu.

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)
Máslové sušenky / Proužky těsta	Pravý Horký Vzduch	140	25 - 40
Máslové sušenky / Proužky těsta, předehejte prázdnou troubu	Horní/spodní ohřev / Horní/Spodní Ohřev	160	20 - 30
Malé koláčky, 20 kousků na plech, předehejte prázdnou troubu	Pravý Horký Vzduch	150	20 - 35
Malé koláčky, 20 kousků na plech, předehejte prázdnou troubu	Horní/spodní ohřev / Horní/Spodní Ohřev	170	20 - 30

Pečení na více úrovních. Sušenky

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	
				Dvě polohy	Tři polohy
Máslové sušenky / Proužky těsta	Pravý Horký Vzduch	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Malé koláčky, 20 kousků na plech, předehejte prázdnou troubu	Pravý Horký Vzduch	150	23 - 40	1 / 4	-

Gril

Předehejte prázdnou troubu po dobu pěti minut.

Gril s maximálním nastavením teploty.

Jídlo	Funkce	Čas (min)	Poloha roštu
Topinky	Gril	1 - 3	5
Hovězí steak, v polovině doby obraťte	Gril	24 - 30	4

Velkoplošný Gril

Předehejte prázdnou troubu po dobu tří minut.

Gril s maximálním nastavením teploty.

Použijte čtvrtou polohu roštu.

Jídlo	Čas (min)	
	1. strana	2. strana
Hamburgery	8 - 10	6 - 8
Topinky	1 - 3	1 - 3

11.24 Informace pro zkušební

Testy podle normy IEC 60350-1.

Testy pro funkci: Vaření V Páře.

Použijte první polohu roštu.

Použijte plech na pečení.

Jídlo	Nádoba (Gastronorm)	Množství (kg)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Brokolice, předehejte prázdnou troubu	1 x 1/2 perforovaný	0.3	3	99	13 - 15
Brokolice, předehejte prázdnou troubu	2 x 1/2 perforovaný	2 x 0,3	2 a 4	99	13 - 15
Brokolice, předehejte prázdnou troubu	1 x 1/2 perforovaný	max.	3	99	15 - 18
Hrášek, mražený	2 x 1/2 perforovaný	2 x 1,3	2 a 4	99	Dokud teplota v nejchladnějším místě nedosáhne 85 °C.

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 jídel může způsobit požár. Riziko je vyšší u grilovacího pekáče.

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

Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.

Máte-li nepřilnavé příslušenství, nečistěte je agresivními čisticími prostředky, ostrými předměty, ani je nemyjte v myčce nádobí. Mohlo by dojít k poškození nepřilnavého povrchu.

Po každém použití setřete z vnitřku trouby vlhkost.

12.2 Doporučené čisticí prostředky

Nepoužívejte agresivní čisticí prostředky nebo abrazivní houbičky. Mohou poškodit smalt či součásti z nerezové oceli.

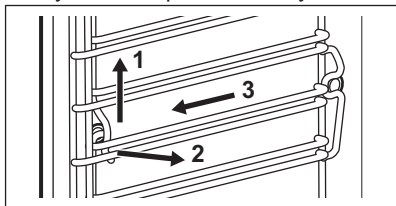
Naše výrobky můžete zakoupit na www.electrolux.com/shop a u těch nejlepších maloobchodních prodejců.

12.3 Vyjmutí drážek na rošty

Před údržbou zkontrolujte, zda trouba již vychladla. Hrozí nebezpečí popálení.

K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty.

1. Drážky opatrně nadzvedněte a vytáhněte z předního úchyty.



2. Odtáhněte přední konec drážek na rošty od stěny trouby.
3. Drážky vytáhněte ze zadního úchyty. Drážky roštů instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

12.4 Podnabídka pro: Čištění

Podnabídka s čistícími funkcemi je pod senzorovým tlačítkem .

Symbol	Položka nabídky	Popis
S1	Vypuštění nádržky	Program k odstranění zbytkové vody ze zásobníku po použití parních funkcí.
S2	Čištění párou	Čištění spotřebiče pomocí páry.
S3	Odstraňování vod. kamene	Program k vyčištění okruhu generátoru páry od usazeného vodního kamene.
S4	Proplachování	Program k opláchnutí a vyčištění okruhu generátoru páry po častém používání parních funkcí.

12.5 Zapnutí čistící funkce

1. Zapněte spotřebič.
2. Stiskněte , dokud se na displeji nezobrazí S1. U některých modelů můžete také zvolit S2, S3, S4.
3. Pomocí \wedge nebo \vee zvolte čistící funkci.
4. Nastavení potvrďte stisknutím OK.

12.6 Vypuštění nádržky - S1

Vyjměte veškeré příslušenství.

Čistící funkce odstraní zbytkovou vodu ze zásobníku. Funkci použijte po vaření v páře.

Tato funkce trvá přibližně 6 minut.

Osvětlení je při této funkci vypnuté.

1. Vložte plech na pečení do první polohy roštu.

2. Zapněte funkci Vypuštění nádržky - S1. Viz „Zapnutí čistící funkce“.
3. Stiskněte OK.
Na konci postupu vyjměte plech na pečení.

12.7 Čištění párou - S2

Odstraňte co nejvíce nečistot ručně.

Při čištění bočních stěn vyjměte příslušenství a drážky roštu.

Funkce čištění párou podporují čištění vnitřku spotřebiče párou.



Leptších výsledků dosáhnete spuštěním čistící funkce po vychladnutí spotřebiče.



Uvedený čas se týká délky funkce a nezahrnuje čas potřebný k vyčištění vnitřku uživatelem.

Když je funkce čištění párou aktivní, osvětlení je vypnuté.

1. Zásobník na vodu naplňte na maximální úroveň (asi 950 ml vody), dokud nezazní zvukový signál nebo se na displeji nezobrazí zpráva.
2. Zapněte funkci Čištění párou - S2. Viz „Zapnutí čisticí funkce“. Tato funkce trvá přibližně 30 minut. Když je program dokončen, ozve se zvukový signál.
3. Signál vypnete stisknutím některého senzového tlačítka.
4. Otřete vnitřní povrch spotřebiče neabrasivní měkkou houbičkou. K vyčištění vnitřku můžete použít vlažnou vodu.

Po vyčištění nechte dvířka spotřebiče přibližně jednu hodinu otevřená. Počkejte, dokud spotřebič nevyschne. Nechte spotřebič zcela vychladnout s otevřenými dvířky. Sušení můžete urychlit zavřením dvířek a předeheatím spotřebiče pomocí funkce Pravý horký vzduch o teplotě 150 °C po dobu přibližně 15 minut. Maximálního účinku čisticí funkce dosáhnete, když po dokončení funkce spotřebič vyčistíte ručně. Je-li stupeň zašpinění vysoký, opakujte postup podruhé.

12.8 Připomínka čištění

Tato funkce vás upozorní na nutnost vyčištění a že byste měli provést funkci: S2.

Tuto funkci můžete zapnout nebo vypnout v nabídce nastavení.

12.9 Systém tvoření páry - Odstraňování vodního kamene - S3

Když systém tvoření páry pracuje, dochází v něm k usazování vodního kamene z důvodu přítomnosti vápníku ve vodě. To může mít negativní vliv na kvalitu páry, výkon generátoru páry či

kvalitu jídla. Abyste tomu zabránili, z okruhu tvoření páry odstraňujte zbytkový vodní kámen.

Zvolte funkci z nabídky: .

Celý postup trvá přibližně dvě hodiny.

Osvětlení je při této funkci vypnuté.

1. Vyměňte veškeré příslušenství.
2. Zkontrolujte, zda je zásobník na vodu prázdný. V případě potřeby zapněte funkci vypuštění nádržky - S1.
3. Vložte plech na pečení do první polohy roštu.
4. Do zásobníku na vodu nalijte 250 ml přípravku na odstranění vodního kamene.
5. Zbývající část zásobníku na vodu naplňte vodou na maximální úroveň, dokud nezazní zvukový signál nebo se na displeji nezobrazí zpráva. Tento postup trvá přibližně 1 hodinu 40 minut.
6. Zapněte funkci Odstraňování vodního kamene - S3. Viz „Zapnutí čisticí funkce“.
7. Na konci první části vyprázdněte plech na pečení a vložte jej opět na první polohu roštu.
8. Zapněte funkci Proplachování. Viz „Systém tvoření páry - Proplachování - S4“.

Na konci postupu vyměňte plech na pečení.



Pokud se funkce Odstraňování vodního kamene neprovede správným způsobem, na displeji se zobrazí výzva k jejímu zopakování.

Pokud je spotřebič vlhký či mokrý, vytřete jej dosucha utěrkou. Nechte spotřebič zcela vychladnout s otevřenými dvířky.

12.10 Připomínka odstranění vodního kamene

Existují dvě připomínky k provedení funkce odstranění vodního kamene: Odstraňování vod. kamene. Tyto připomínky se zapnou při každém vypnutí spotřebiče. Když je připomínka aktivní, na displeji bliká S3.

- Lehká připomínka vás upozorní a doporučí provést cyklus odstranění vodního kamene.
- Důrazná připomínka vám přikáže provést odstranění vodního kamene. Pokud neodstraníte vodní kámen ze spotřebiče, když se zobrazuje důrazná připomínka, nebudete moci používat parní funkce. Připomínku odstranění vodního kamene nelze vypnout.

12.11 Systém tvoření páry - Proplachování - S4

Vyjměte veškeré příslušenství.

Tato funkce trvá přibližně 30 minut.

Osvětlení je při této funkci vypnuté.

1. Vložte plech na pečení do první polohy roštu.
2. Zásobník na vodu naplňte čerstvou vodou na maximální úroveň, dokud nezazní zvukový signál nebo se na displeji nezobrazí zpráva.
3. Zapněte funkci Proplachování - S4. Viz „Zapnutí čisticí funkce“.

Na konci postupu vyjměte plech na pečení.

12.12 Odstranění a instalace dvířek

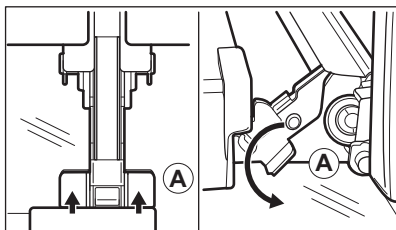
Dvířka a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat. Počet jednotlivých skleněných panelů se liší dle modelu.



VAROVÁNÍ!

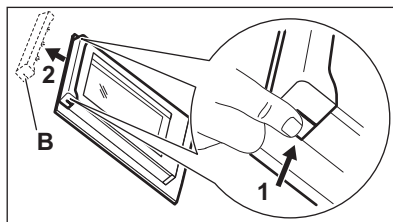
Dvířka jsou těžká.

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

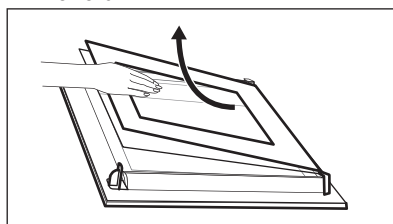


3. Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (přibližně do úhlu 70°).

4. Oběma rukama podržte dvířka na obou stranách a vytáhněte je směrem šikmo vzhůru od trouby.
5. Dvířka položte vnější stranou dolů na měkkou látku na rovné podložce.
6. Uchopte okrajovou lištu (B) na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.



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



9. Skleněný panel omyjte vodou s mycím prostředkem. Skleněný panel pečlivě osušte.

Po dokončení čištění proveďte výše uvedený postup v opačném pořadí. Nejprve nainstalujte menší a potom větší panel a dvířka.



VAROVÁNÍ!

Ujistěte se, že jsou skleněné panely vloženy do správné polohy, jinak by se mohl povrch dvířek přehřívát.

12.13 Výměna žárovky



VAROVÁNÍ!

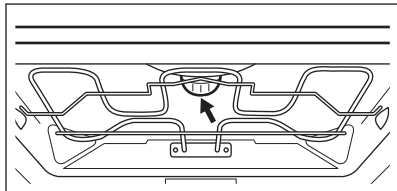
Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
Žárovka může být horká.

1. Vypněte troubu.

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

Horní žárovka

1. Skleněným krytem otočte a sejměte jej.



2. Odmontujte kovový kroužek a očistěte skleněný kryt.
3. Žárovku vyměňte za vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.

4. Na skleněný kryt nasadte kovový kroužek.
5. Nasadte skleněný kryt.

Boční žárovka

1. Odstraněním levé drážky na rošt zpřístupníte žárovku.
2. Pomocí šroubováku (Torx 20) odšroubujte kryt.
3. Odmontujte a vyčistěte kovový kryt a těsnění.
4. Žárovku vyměňte za vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
5. Namontujte kovový kryt a těsnění. Utáhněte šrouby.
6. Namontujte levé drážky na rošty.

13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD





VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

13.1 Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Troubu nelze zapnout ani používat.	Trouba není zapojená do elektrické sítě nebo je připojena nesprávně.	Zkontrolujte, zda je trouba správně zapojená do elektrické sítě (viz schéma zapojení, je-li k dispozici).
Trouba nehřeje.	Trouba je vypnutá.	Zapněte troubu.
Trouba nehřeje.	Hodiny nejsou nastavené.	Nastavte hodiny.
Trouba nehřeje.	Nejsou provedena nutná nastavení.	Zkontrolujte, zda jsou nastavení správná.
Trouba nehřeje.	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.

Problém	Možná příčina	Řešení
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 zasuněte 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 rozmrazování, ale neodpojili jste zástrčku pečicí sondy ze zásuvky.	Odpojte zástrčku pečicí sondy ze zásuvky.
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.
Postup odstranění vodního kamene je přerušen před dokončením.	Došlo k přerušení dodávky elektrického proudu.	Postup opakujte.
Postup odstranění vodního kamene je přerušen před dokončením.	Funkce byla uživatelem zastavena.	Postup opakujte.
Po provedení postupu odstranění vodního kamene v plechu na pečení žádná voda.	Zásobník na vodu jste nenaplnili na maximální úroveň.	Zkontrolujte, zda je v zásobníku na vodu prostředek k odstranění vodního kamene nebo voda. Postup opakujte.
Po provedení programu k odstranění vodního kamene je na dně vnitřku trouby špinavá voda.	Plech na pečení je v nesprávné poloze roštu.	Odstraňte ze dna vnitřku trouby zbytkovou vodu a prostředek k odstranění vodního kamene. Vložte plech na pečení do první polohy roštu.

Problém	Možná příčina	Řešení
Funkce čištění je přerušena před dokončením.	Došlo k přerušení dodávky elektrického proudu.	Postup opakujte.
Funkce čištění je přerušena před dokončením.	Funkce byla uživatelem zastavena.	Postup opakujte.
Po ukončení funkce čištění je na dně vnitřku trouby příliš mnoho vody.	Před spuštěním čistícího programu jste do spotřebiče nastříkali příliš mnoho čistícího prostředku.	Naneste tenkou vrstvu čistícího prostředku na všechny části vnitřku trouby. Čistící prostředek nastříkejte rovnoměrně.
Postup čištění nevede k dobrému výsledku.	Počáteční teplota vnitřku trouby při čištění párou byla příliš vysoká.	Opakujte program. Spusťte program tehdy, když je spotřebič chladný.
Postup čištění nevede k dobrému výsledku.	Před spuštěním postupu čištění jste neodstranili boční mřížky. Mohou přenášet teplo na stěny trouby a snižovat tak účinnost čištění.	Vyjměte boční mřížky ze spotřebiče a zopakujte funkci.
Postup čištění nevede k dobrému výsledku.	Před spuštěním postupu čištění jste ze spotřebiče neodstranili příslušenství. Může narušovat parní program a snižovat tak účinnost čištění.	Vyjměte příslušenství ze spotřebiče a zopakujte funkci.
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. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

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

Název dodavatele	Electrolux	
Označení modelu	EOB7S31V EOB7S31Z	
Index energetické účinnosti	81.0	
Třída energetické účinnosti	A+	
Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim	1.09 kWh/cyklus	
Spotřeba energie se standardním zatížením, intenzivní horkovzdušný režim	0.68 kWh/cyklus	
Počet pečicích prostorů	1	
Tepelný zdroj	Elektrická energie	
Objem	70 l	
Typ trouby	Vestavná trouba	
Hmotnost	EOB7S31V	39.0 kg
	EOB7S31Z	39.0 kg

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

14.2 Úspora energie



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 používejte kovové nádoby.

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

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

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

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

Horkovzdušné pečení

Je-li to možné, pro úsporu energie používejte 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.

15. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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

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

www.electrolux.com/shop



867352933-A-512018

