

EOB7S31V
EOB7S31Z



CS Parní trouba

Návod k použití

Využijte váš spotřebič na maximum

Pro digitální manuál, video návody a podporu
navštivte electrolux.com/getstarted

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.....	21
12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	40
13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	43
14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	46
15. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	47

MYSLÍME NA VÁS

Děkujeme vám, že jste si zakoupili spotřebič značky Electrolux. Produkt, který jste si zvolili, čerpá z desetiletí profesionálních zkušeností a inovací. Při navrhování tohoto důmyslného a stylového spotřebiče jsme mysleli na vaše potřeby. Můžete se proto vždy, když jej používáte, spolehnout, že pokaždé dosáhnete skvělých výsledků.

Vítá vás Electrolux.

Navštivte naše webové stránky:



Rady k používání, brožury, poradce při potížích a informace o servisu a opravách získáte na:

www.electrolux.com/support



Zaregistrujte svůj spotřebič a získejte lepší servis:

www.registerelectrolux.com



Nákup příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:

www.electrolux.com/shop


PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS


Doporučujeme používat originální náhradní díly.

V případě kontaktování našeho autorizovaného servisního střediska mějte u sebe následující údaje: Model, výrobní číslo, sériové číslo.

Tyto informace naleznete na typovém štítku.

 Varování / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Informace o ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtěte ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nenesse 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 zranitelných osob

- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte mimo dosah dětí a řádně je zlikvidujte.
- **VAROVÁNÍ:** Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k ní přibližovali. Přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu.
- Je-li 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.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.
- Před prováděním jakékoli údržby vždy spotřebič odpojte od napájení.
- Je-li napájecí kabel poškozený, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoby s podobnou příslušnou kvalifikací. Jinak by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem.
- **VAROVÁNÍ:** Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem.

- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
- Při vkládání nebo vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Používejte pouze pečicí sondu doporučenou k tomuto spotřebiči.
- Chcete-li odstranit drážky na rošty, vytáhněte z bočních stěn nejdřív jejich přední část a poté zadní část. Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čistící zařízení na páru.
- K čištění skleněných dvířek nepoužívejte drsné čistící prostředky nebo ostré kovové škrabky. Mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.

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.
- Spotřebič nainstalujte na bezpečném a vhodném místě, které splňuje požadavky na instalaci.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Před instalací spotřebiče ověřte, zda se dvířka trouby otevírají bez omezení.
- Spotřebič je vybaven elektrickým chladicím systémem. Musí být zapojen do elektrické sítě.

Minimální výška skříňky (minimální výška skříňky pod pracovní deskou)	578 (600) mm
Šířka skříňky	560 mm
Hloubka skříňky	550 (550) mm
Výška přední části spotřebiče	594 mm
Výška zadní části spotřebiče	576 mm
Šířka přední části spotřebiče	595 mm
Šířka zadní části spotřebiče	559 mm
Hloubka spotřebiče	567 mm
Vestavná hloubka spotřebiče	546 mm
Hloubka s otevřenými dvířky	1027 mm

Minimální velikost ventilačního otvoru. Otvor umístěný na spodní zadní straně	560 x 20 mm
Délka napájecího síťového kabelu. Kabel se nachází v pravém rohu zadní strany	1500 mm
Montážní šrouby	4 x 25 mm

2.2 Připojení k elektrické síti



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Jestliže potřebujete přívodní kabel vyměnit, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče nebo výklenku pod spotřebičem, obzvláště je-li spotřebič v provozu nebo jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojte do ni síťovou zástrčku.
- 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.
- Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

2.3 Použijte



VAROVÁNÍ!

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

- Tento spotřebič je určen pouze k domácímu (vnitřnímu) použití.
- Neměňte technické parametry spotřebiče.
- Ujistěte se, že větrací otvory nejsou zablokované.
- Během provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Po každém použití spotřebič vyprňte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může uniknout horký vzduch.
- Nepoužívejte spotřebič, máte-li vlhké ruce, nebo když je v kontaktu s vodou.
- Na otevřená dvířka netlačte.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Používáte-li přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs alkoholu a vzduchu.
- 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 nasáklé hořlavými.



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Aby nedošlo k poškození nebo změnám barvy smaltu:

- Nepokládejte nádoby ani jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
- Nepokládejte hliníkovou fólii přímo na dno vnitřku spotřebiče.
- Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
- Po dokončení přípravy jídla nenechávejte ve spotřebiči vlhké talíře ani jídlo.
- Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Při pečení vláčných moučníků použijte hluboký plech. Ovočné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- 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, pouzdro 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.
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.

- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.

2.5 Vaření v páře



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

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

2.6 Vnitřní osvětlení



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Pokud jde o žárovku (žárovky) v tomto spotřebiči a samostatně prodávané náhradní žárovky: Tyto žárovky jsou navrženy tak, aby odolaly extrémním fyzickým podmínkám v domácích spotřebičích, ať už jde o teplotu, vibrace či vlhkost, nebo jsou určeny k signalizaci informací o provozním stavu spotřebiče. Nejsou určeny k použití v jiných spotřebičích a nejsou vhodné k osvětlení místností v domácnosti.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi .

2.7 Servis

- Je-li nutná oprava spotřebiče, obraťte se na autorizované servisní středisko.
- Používejte pouze originální náhradní díly.

2.8 Likvidace



VAROVÁNÍ!

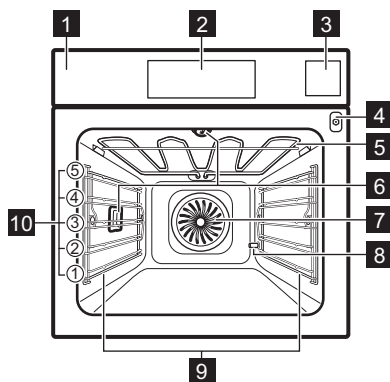
Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- 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

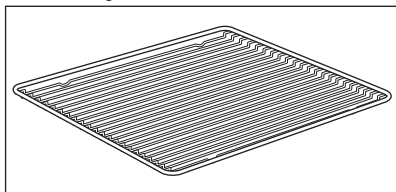
3.1 Celkový pohled



- 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

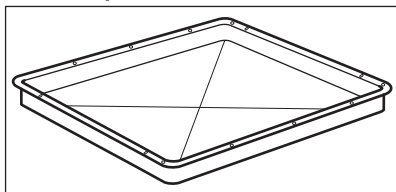
3.2 Příslušenství

Tvarovaný rošt



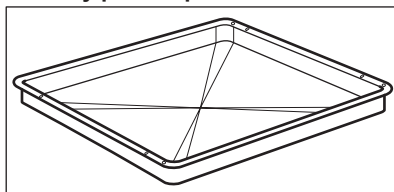
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.

Plech na pečení



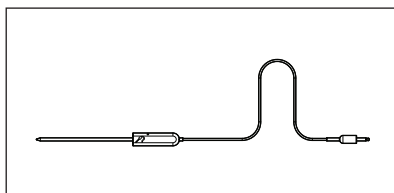
Na koláče a sušenky.

Hluboký pekáč / plech



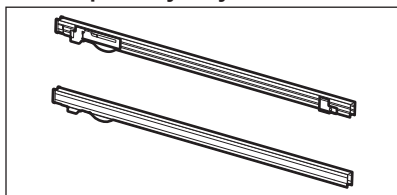
K pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.

Pečící sonda



K měření teploty uvnitř pokrmu.

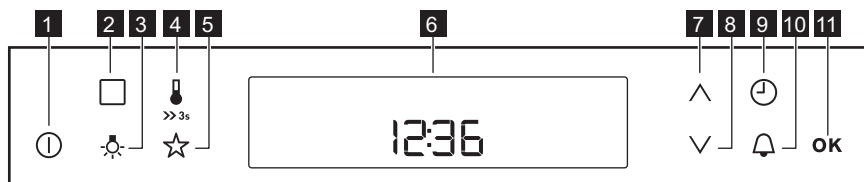
Teleskopické výsuvy











K snazšímu vkládání a vyjímání plechů a tvarovaného roštu.



4. OVLÁDACÍ PANEL

4.1 Elektronický programátor

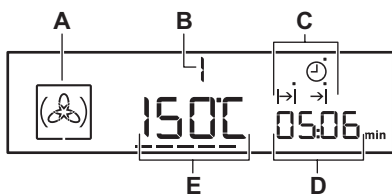


K ovládání spotřebiče používejte senzorová tlačítka.

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.






Senzo- rové tla- čítko	Funkce	Popis
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 vyjmatelné drážky na rošty.

Viz část „Čištění a údržba“.

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

5.2 Nastavení stupně tvrdosti vody

Po zapojení trouby do sítě musíte nastavit stupeň tvrdosti vody.

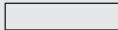
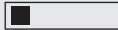



Níže uvedená tabulka uvádí rozsah tvrdosti vody (dH) s odpovídajícím ukládáním vápníku a kvalitou vody.

Tvrdost 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 tvrdost 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 tvrdost vody dle níže uvedené tabulky. Barvy na reakčních plochách se budou dále měnit. Nekontrolujte tvrdost vody později než jednu minutu po provedení zkoušky.
5. Nastavení tvrdosti vody: nabídka nastavení.

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

Zkušební proužek	Tvrdost Vody
	1
	
	2
	3
	4

Tvrdost vody můžete změnit v nabídce nastavení.


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.
 Nízkoteplotní Pečení	K přípravě měkkých a šťavnatých pečení.
 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.

Funkce trouby	Použití
 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.
 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 nejúspěšněji. 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.

Funkce trouby	Použití
 <p data-bbox="176 256 311 304">Pečení Chleba</p>	<p data-bbox="328 177 573 344">Pomocí této funkce můžete připravovat chléb a housky s velmi dobrými profesionálními výsledky co do křupavosti, barvy a kůrky.</p>
 <p data-bbox="176 432 311 448">Regenerace</p>	<p data-bbox="328 352 573 711">Opakovaný ohřev v páře brání vysychání povrchu jídel. Teplu je rozváděno šetrně a rovnoměrně, což umožňuje obnovení chuti a vůně právě připravených pokrmů. Tuto funkci lze použít k opakovanému ohřevu jídel přímo na talíři. Najednou lze ohřát několik talířů umístěných na různých polohách roštů.</p>
 <p data-bbox="176 799 311 815">Nízká Vlhkost</p>	<p data-bbox="328 719 573 831">K pečení chleba, velkých kusů masa nebo k ohřevu chlazených či mražených pokrmů.</p>
 <p data-bbox="176 887 311 935">Vysoká Vlhkost</p>	<p data-bbox="328 839 573 975">K přípravě pokrmů s vysokým obsahem vlhkosti, pudinku do polévky a terin ve vodě, a pro vaření ryb.</p>
 <p data-bbox="176 1062 311 1110">Vaření V Páře</p>	<p data-bbox="328 983 573 1120">K přípravě zeleniny, ryb, brambor, rýže, těstovin nebo speciálních příloh.</p>

i 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 **v** 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 **v** 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, nekládejte do spotřebiče žádné 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 rozehrátí 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 vodu z kohoutku.

Nepoužívejte filtrovanou (demineralizovanou) či destilovanou vodu.

Nepoužívejte jiné tekutiny.

Do zásobníku na vodu nenalévejte hořlavé či alkoholické tekutiny.

1. Stisknutím víčka zásobník na vodu otevřete.
2. Zásobník na vodu naplníte 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. Zatlačte zásobník na vodu na do původní polohy.
4. Zapněte troubu.
5. Nastavte funkci pečení v páře a teplotu.
6. V případě potřeby nastavte funkci:

Trvání 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 předehtáním 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 odpočítávacího času. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby. Funkce MINUTKA můžete zapnout kdykoliv; i u vypnuté trouby.

Funkce hodin	Použití
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 \wedge nebo \vee nastavte hodiny.
2. Stiskněte **OK**.
3. Pomocí \wedge nebo \vee nastavte minuty.
4. Stiskněte **OK**.

Na displeji se zobrazí nový čas. Ke změně denního času opakovaně stiskněte \odot , dokud nezačne blikat \odot .

7.3 Nastavení funkce TRVÁNÍ

1. Nastavte pečicí funkci a teplotu.
2. Opakovaně stiskněte \odot , dokud nezačne blikat $\rightarrow|$.
3. Použijte \wedge nebo \vee k nastavení minut TRVÁNÍ.
4. Stiskněte **OK** nebo se funkce TRVÁNÍ automaticky spustí po pěti sekundách.
5. Použijte \wedge nebo \vee 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 $\rightarrow|$ 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 \odot , dokud nezačne blikat $\rightarrow|$.

3. Použijte \wedge nebo \vee 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 $\rightarrow|$ 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 \odot , dokud nezačne blikat $\rightarrow|$.
3. Použijte \wedge nebo \vee k nastavení minut TRVÁNÍ.
4. Stiskněte **OK**.
5. Použijte \wedge nebo \vee k nastavení hodin TRVÁNÍ.
6. Stiskněte **OK**.

Na displeji bliká $\rightarrow|$.

7. Použijte \wedge nebo \vee 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 $\rightarrow|$ 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 \rightarrow . 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.

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	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 .
- Na displeji se zobrazí číslo automatického programu (1 – 9).
3. K volbě automatického programu použijte nebo .
 4. Stiskněte OK nebo pět sekund počkejte, dokud se spotřebič sám nespustí.

- Po uplynutí nastaveného času zazní na dvě minuty zvukový signál.
Symbol  bliká.
- Zvukový signál vypnete stisknutím jakéhokoliv sensorového tlačítka.
- Vypněte spotřebič.

8.3 Automatické programy se zadáním váhy




Trouba vypočítá čas pečení podle zadané váhy masa.



- Zapněte spotřebič.
- Stiskněte .
- Pomocí  nebo  nastavte program se zadáním váhy.
Na displeji se zobrazuje: doba pečení, symbol trvání  a přednastavená hmotnost a jednotka hmotnosti (kg, g).
- Stiskněte  nebo se nastavení automaticky uloží po pěti sekundách. Spotřebič se zapne.
- Výchozí hmotnost můžete změnit pomocí  nebo . Stiskněte .
- Po uplynutí nastaveného času zazní na dvě minuty zvukový signál.  bliká.
- Zvukový signál vypnete stisknutím jakéhokoliv sensorového tlačítka.



- 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.

- Zapněte spotřebič.
- Stiskněte .
- Nainstalujte pečicí sondu. Viz „Pečicí sonda“.
- Pomocí  nebo  nastavte program s pečicí sondou.

Na displeji se zobrazí doba pečení,  a .

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

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“.




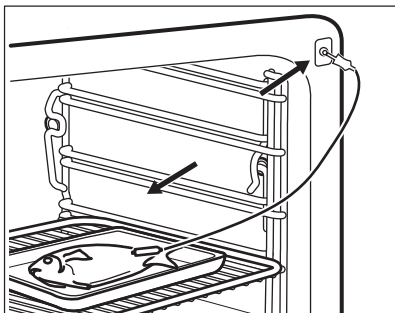
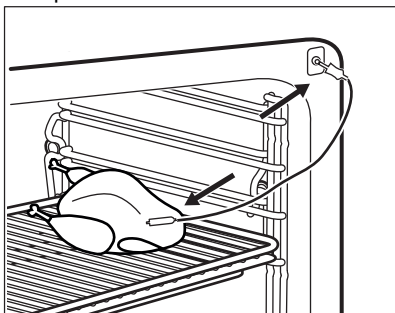
Trouba vypočítá přibližnou dobu přípravy, která se může změnit.






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 ) 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 zabliká 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.



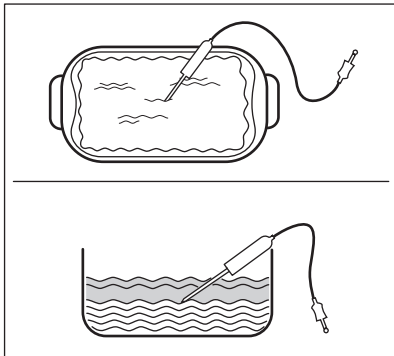
VAROVÁNÍ!

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

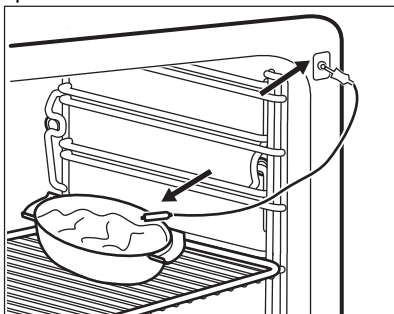
Druh jídla: dušené maso


1. Zapněte spotřebič.



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









4. Pečicí sondou zakryjte zbývajících 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 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 .

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.



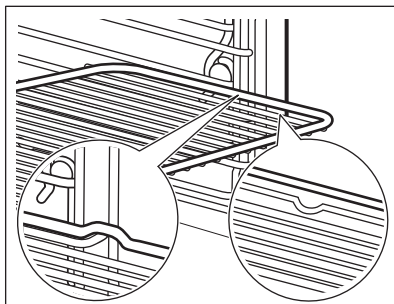
VAROVÁNÍ!

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

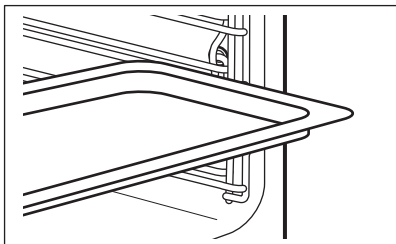
Tvarovaný rošt:

Rošt zasuňte mezi vodící lišty drážek roštů .



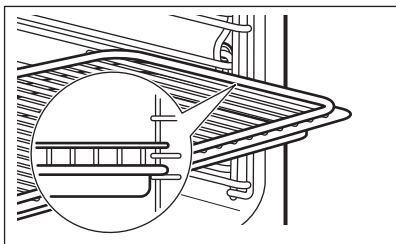
Plech na pečení/ Hluboký pekáč / plech:

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!

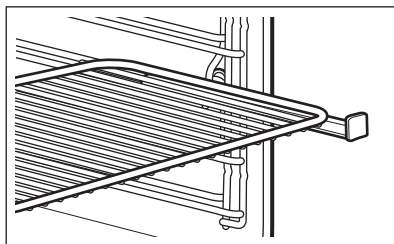
Před tím, než zavřete dvířka trouby, se ujistěte, že jste teleskopické výsuvy zcela zasunuli do trouby.

Tvarovaný rošt:

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

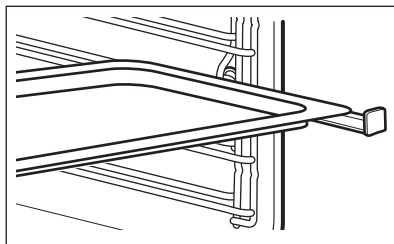


Zvýšený okraj tvarovaného roštu funguje jako speciální zajištění proti sklouznutí nádobí.



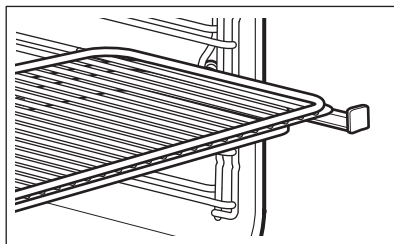
Hluboký pekáč / plech:

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

 Během spuštěné funkce lze měnit dobu přípravy jídla a teplotu.

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

10.2 Použití funkce dětské bezpečnostní pojistky

Funkce dětské bezpečnostní pojistky brání náhodnému použití trouby.

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

Zazní zvukový signál.

Na displeji se zobrazí symbol zámku.

K vypnutí funkce blokování tlačítek zopakujte krok 3.

 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⁾	KLIKUTÍ / 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

	Popis	Hodnota
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: pečící 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 zmražených 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, přede- hřejte prázdnou troubu	8 - 10
Špenát, čerstvý	10 - 15
Cukety, plátky	10 - 15
Zelenina, spařená	15

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

Jídlo	Čas (min)
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
Špecle	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
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

Jídlo	Čas (min)
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
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

Vejsce

Jídlo	Čas (min)
Vejsce, naměkko	10 - 11

Jídlo	Čas (min)
Vejsce, na hniličku	12 - 13
Vejsce, 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
Malé ryby, až 0,35 kg	90	20 - 30
Silný plátek ryby	90	25 - 35
Celá ryba, až 1 kg	90	30 - 40

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Krém / Koláč v málých 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
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

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
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.

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.

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.

Výsledek pečení	Možná příčina	Řešení
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, přede- hřejte prázdnou troubu	170 - 180	10 - 25	2
Dortový korpus - pi- škotové těsto	150 - 170	20 - 25	2
Kulatý koláč / Brioš- ky	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: Právý Horký Vzduch.
Použijte plech na pečení.

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Drobenkový koláč	150 - 160	20 - 40

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
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

Předehřejte 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 / Věvec	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

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Čajové pečivo z piškotového těsta	150 - 160	15 - 20
Malé listové pečivo, předehejte prázdnou troubu	170 - 180	20 - 30
Čajové pečivo z kynutého těsta	150 - 160	20 - 40
Makronky	100 - 120	30 - 50
Sněhové pusinky z vaječného bílku / Pusinky	80 - 100	120 - 150

Sušenky

Předehejte 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, předehejte 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

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
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	25 - 45	1 / 4	-
	, předehřejte prázdnou troubu			
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	-
Malé listové pečivo	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
	, předehřejte prázdnou troubu			

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	
			Dvě polohy	Tři polohy
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 sondu).

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



Při použití této funkce vždy vařte bez pokličky nebo víka.

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

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

11.14 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, tenké těsto, použijte hluboký pekáč / plech	210 - 230	15 - 25
Pizza, silné těsto	180 - 200	20 - 30
Nekvašený chléb	210 - 230	10 - 20
Listové těsto s náplní	160 - 180	45 - 55
Flammekuchen	210 - 230	15 - 25

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
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.

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, nepropečený, předehejte prázdnou troubu	na cm tloušťky	Turbo Gril	190 - 200	5 - 6
Hovězí pečeně nebo fileť, středně propečený, předehejte prázdnou troubu	na cm tloušťky	Turbo Gril	180 - 190	6 - 8
Hovězí pečeně nebo fileť, 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, předehřejte 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

Jídlo	Množství (kg)	Teplota (°C)	Čas (min)
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
Vepřový plátek	10 - 12	6 - 10

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

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

Předehřátí se nedoporučuje.

Použijte druhou 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

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Bílý chléb	170 - 190	40 - 60
Bageta	200 - 220	35 - 45
Briošky	180 - 200	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Žitný chléb	170 - 190	50 - 70

Ovoce

Nastavte teplotu 60 - 70 °C.

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Celozrný chléb	170 - 190	50 - 70
Celozrný chléb	170 - 190	40 - 60

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Bagety/ kaiserky	190 - 210	20 - 35

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

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 Propečené	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 Propečené	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 Propečené	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 zkušební

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, předehřejte prázdnou troubu	Horní/spodní ohřev / Horní/Spodní Ohřev	160	20 - 30
Malé koláčky, 20 kousků na plech, předehřejte prázdnou troubu	Pravý Horký Vzduch	150	20 - 35
Malé koláčky, 20 kousků na plech, předehřejte 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, předehřejte 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 zkušebny

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 nejmchladnějším 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 použijte speciální čisticí prostředek.

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

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

Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.

Máte-li nepřilnavé příslušenství, nečistěte je agresivními čisticími prostředky, ostrými předměty, ani je nemýjte 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.

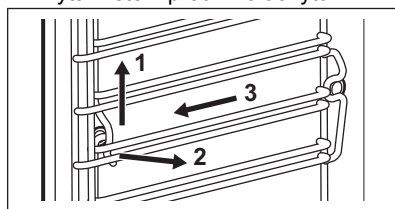
Naše výrobky můžete zakoupit na www.electrolux.com/shop a u těch nejlepších maloobchodních prodejců.

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 úchytu.



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

12.4 Podnabídka pro: Čištění

Podnabídka s čisticími 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 čisticí 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 čisticí funkci.
4. Nastavení potvrďte stisknutím OK.

12.6 Vypuštění nádržky - S1

Vyjměte veškeré příslušenství.

Čisticí 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 čisticí funkce“.
3. Stiskněte OK.


Na konci postupu vyjměte plech na pečení.


12.7 Čistění párou - S2

Odstraňte co nejvíce nečistot ručně.

Při čistění bočních stěn vyjměte příslušenství a drážky roštu.

Funkce čistění párou podporují čistění vnitřku spotřebiče párou.

 Lepších výsledků dosáhnete spuštěním čisticí funkce po vychladnutí spotřebiče.

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

Když je funkce čistění 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 Čistění 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 sensorového tlačítka.
4. Očistíte vnitřní povrch spotřebiče neabrazivní měkkou houbičkou. K vyčištění vnitřku můžete použít vlažnou vodu.

Po vyčištění nechte dvířka spotřebiče přibližně jednu hodinu otevřená.

Nechte spotřebič zcela vychladnout s otevřenými dvířky. Sušení můžete urychlit zavřením dvířek a předeřháním 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. Vyjměte 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 vyjměte 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

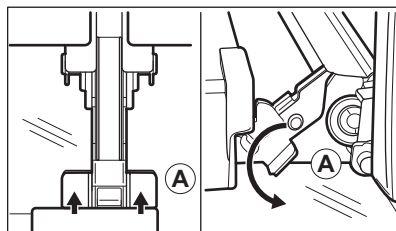
Dvířka a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat. Počet jednotlivých skleněných panelů se liší dle modelu.



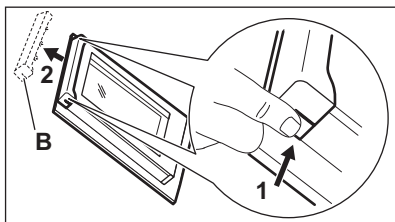
VAROVÁNÍ!

Dvířka jsou těžká.

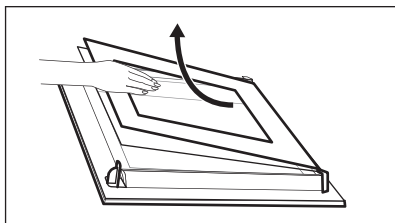
1. Otevřete plně dvířka.
2. Stiskněte upínací páčky (A) na obou dveřních závěsech až na doraz.



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 přehřívat.

12.13 Výměna žárovky



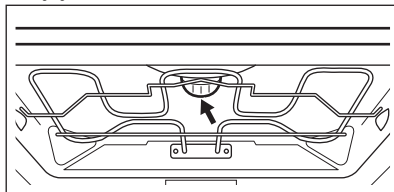
VAROVÁNÍ!

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.
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 rozmrazování, ale neodpojili jste zástrčku pečicí sondy ze zásuvky.	Odpojte zástrčku pečicí sondy ze zásuvky.

Problém	Možná příčina	Řešení
Na displeji se zobrazuje chybový kód, který není uvedený v tabulce.	Jedná se o závadu na elektroinstalaci.	<ul style="list-style-type: none"> • Troubu vypněte a znovu zapněte prostřednictvím domovní pojistky nebo ochranného spínače v pojistkové skříňce. • Pokud se chybový kód na displeji zobrazí znovu, kontaktujte oddělení péče o zákazníky.
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 není v plechu na pečení žádná voda.	Zásobník na vodu jste nezaplnili 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.
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.

Problém	Možná příčina	Řešení
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	37.5 kg
	EOB7S31Z	37.5 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 použijte 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. Spotřebiče odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

www.electrolux.com/shop



867352933-B-272021

