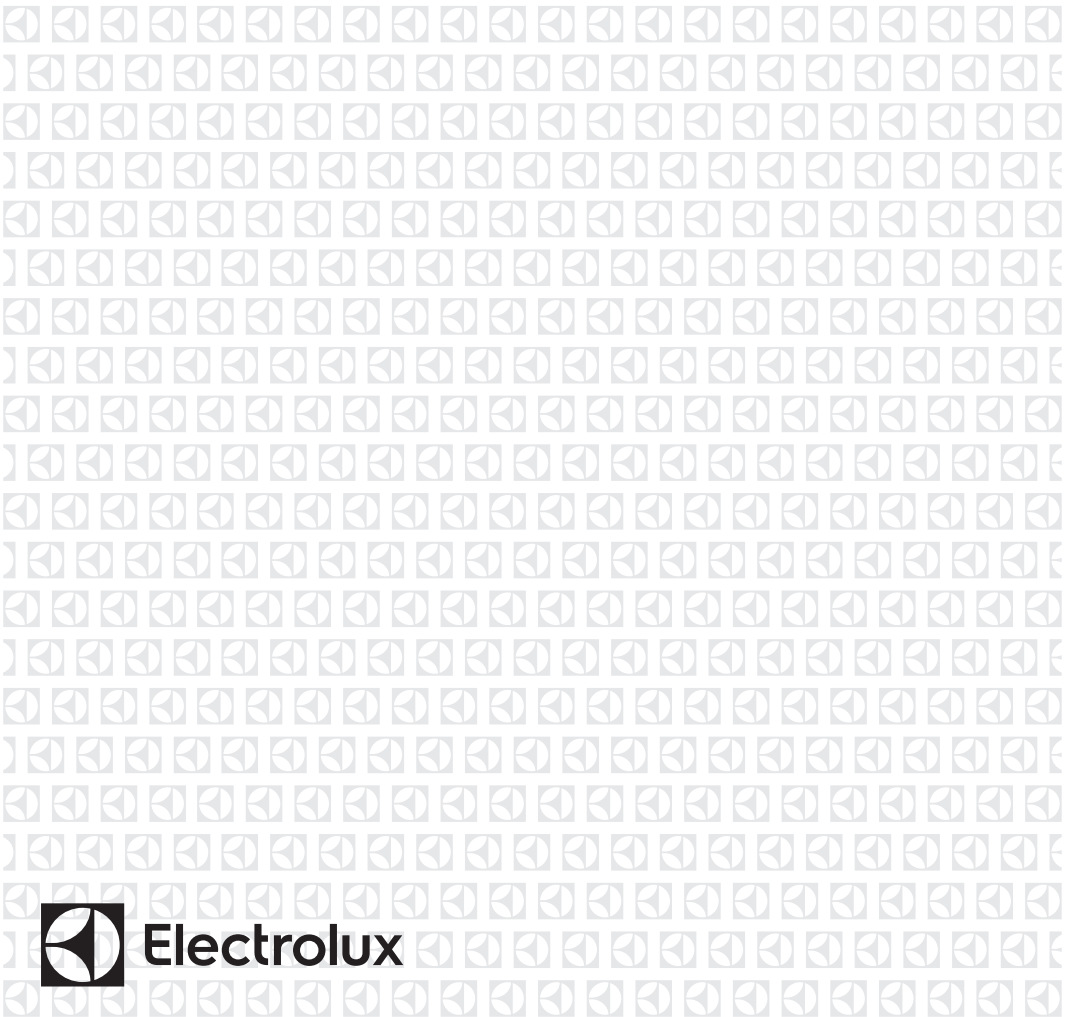




CS Trouba

Návod k použití



# OBSAH

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| 1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE..... | 3  |
| 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....   | 4  |
| 3. POPIS SPOTŘEBIČE.....       | 7  |
| 4. OVLÁDACÍ PANEL.....         | 8  |
| 5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....   | 10 |
| 6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....        | 10 |
| 7. FUNKCE HODIN.....           | 12 |
| 8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY.....   | 14 |
| 9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....  | 15 |
| 10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....      | 16 |
| 11. TIPY A RADY.....           | 18 |
| 12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....      | 29 |
| 13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....    | 33 |
| 14. INSTALACE.....             | 35 |
| 15. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....  | 36 |

## 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](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Registrace vašeho spotřebiče, kterou získáte lepší servis:  
**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Nákupu příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

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

 Upozornění / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

## 1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtěte ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce 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.
- 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.
- Děti mladší tří let držte z dosahu spotřebiče vždy, když je v provozu.

### 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. Děti mladší osmi let bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.

- Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Před údržbou odpojte spotřebič od napájení.
- Před výměnou žárovky se nejprve přesvědčte, že je spotřebič vypnutý, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čištění skleněných dvířek, mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- Jestliže je poškozený napájecí kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.
- Před pyrolytickým čištěním je nutné odstranit nadměrné zbytky jídel. Vyjměte z trouby všechno příslušenství.
- K odstranění drážek na rošty nejprve odtáhněte přední a poté zadní konec drážek na rošty od stěny trouby. Drážky na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

## 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.
- Ujistěte se, že je spotřebič namontován pod bezpečnou konstrukcí a vedle bezpečných konstrukcí.
- Strany spotřebiče musí být umístěny vedle spotřebičů nebo kuchyňského nábytku stejné výšky.
- 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 o napájení na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě. Pokud tomu tak není, obraťte se na elektrikáře.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Jestliže potřebujete vyměnit přívodní kabel, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče, obzvláště, jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, 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.

- Před zapojením síťové zástrčky do síťové zásuvky zcela zavřete dvířka spotřebiče.
- Tento spotřebič je v souladu se směrnicemi EHS.

## 2.3 Použití spotřebiče



### VAROVÁNÍ!

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

- Tento spotřebič je určen pouze k domácímu použití.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Spotřebič po každém použití vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může dojít k uvolnění horkého vzduchu.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Dvířka spotřebiče nikdy neotvírejte násilím.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Používáte-li při přípravě jídla přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs vzduchu s alkoholem.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.
- Mikrovlnnou funkci nepoužívejte k přehřátí trouby.



### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
  - Nepokládejte nádobí či jiné předměty přímo na dno spotřebiče.

- Na dno spotřebiče nepokládejte hliníkovou fólii.
- Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
- Po dokončení pečení nenechávejte vlhká jídla ve spotřebiči.
- Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Při pečení vlhkých koláčů používejte hluboký plech. Ovoce šťavy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místností.
- Vždy pečte se zavřenými dvířky trouby.
- Je-li spotřebič instalován za nábytkovým panelem (např. dvířky), dvířka nábytku nesmí být nikdy zavřená, když je spotřebič v provozu. Za zavřeným nábytkovým panelem může docházet k nárůstu horka a vlhka, což může následně poškodit spotřebič, byt nebo podlahu. Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

## 2.4 Čištění a údržba



### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

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

## 2.5 Pyrolytické čištění



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

- Před použitím samočisticí pyrolytické funkce nebo funkce prvního použití z vnitřku trouby odstraňte následující:
  - jakékoliv zbytky či nánosy jídla, olejů či tuků.
  - jakékoliv vyjimatelné předměty (včetně roštů, bočních kolejniček, apod. dodaných spolu se spotřebičem), obzvláště pak hrnce, pánve a jiné náčiní s nepřilnavým povrchem.
- Pečlivě si přečtěte všechny pokyny ohledně pyrolytického čištění.
- Držte děti z dosahu spotřebiče během chodu pyrolytického čištění. V průběhu této funkce bude spotřebič velmi horký a z předních větracích otvorů bude vycházet horký vzduch.
- Pyrolytické čištění je proces, při kterém se díky vysokým teplotám mohou uvolňovat výpary ze zbytků potravin či konstrukčních materiálů, a zákazníkům se proto důrazně doporučuje následující:
  - během každého pyrolytického čištění a po jeho dokončení zajistit dobré větrání.
  - během prvního použití při maximální teplotě a po jeho dokončení zajistit dobré větrání.
- Na rozdíl od lidí mohou být někteří plazi či ptáci velmi citliví na výpary, k jejichž tvorbě může docházet během čistícího procesu u všech pyrolytických trub.

- Během chodu pyrolytického čištění odstraňte z blízkosti trouby všechna domácí zvířata (obzvláště ptactvo) a maximální teplotu čištění poprvé použijte v době větraném prostoru.
- Malá domácí zvířata mohou být také velmi citlivá na místní změny teploty, ke kterým dochází během samočištění pyrolytického programu v blízkosti všech pyrolytických trub.
- Při vysokoteplotním pyrolytickém čištění může u všech pyrolytických trub dojít k poškození nepřilnavého povrchu hrnců, pánví, plechů, náčiní apod. a může také vést ke tvorbě méně škodlivých výparů.
- Výpary uvolňované z pyrolytických trub / zbytky jídel nejsou dle jejich popisu škodlivé pro člověka, malé děti nebo osoby se zdravotními problémy.

## 2.6 Vnitřní osvětlení

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



### VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

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

## 2.7 Likvidace



### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

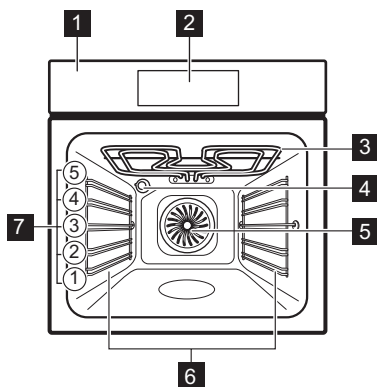
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

## 2.8 Obsluha

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

# 3. POPIS SPOTŘEBIČE

## 3.1 Celkový pohled



- 1 Ovládací panel
- 2 Elektronický programátor
- 3 Topné těleso
- 4 Osvětlení
- 5 Ventilátor
- 6 Drážky na rošty, vyjímatelné
- 7 Polohy polic

## 3.2 Příslušenství

- Tvarovaný rošt

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

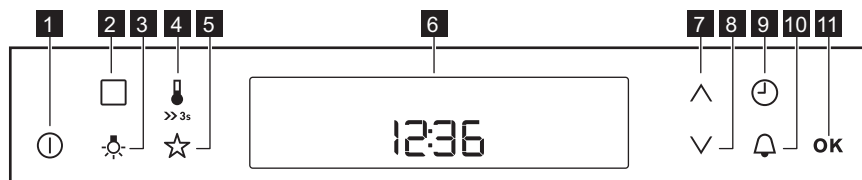
- **Plech na pečení**

- Na koláče a sušenky.
- **Velmi hluboký pekáč**  
Slouží k přípravě musaky.

- **Teleskopické výsuvy**  
Pro rošty a plechy na pečení.

## 4. OVLÁDACÍ PANEL

### 4.1 Elektronický programátor



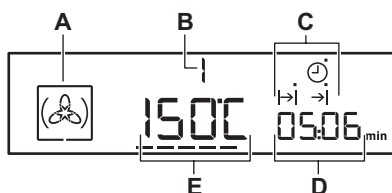
K ovládání spotřebiče používejte senzorová tlačítka.

| Senzor-<br>ové tla-<br>čítka | Funkce                         | Popis                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b>                     | ZAP/VYP                        | Slouží k zapnutí a vypnutí spotřebiče.                                                                                                                                                 |
| <b>2</b>                     | FUNKCE                         | Slouží k nastavení funkce trouby, čisticí funkce nebo automatického programu.                                                                                                          |
| <b>3</b>                     | OSVĚTLENÍ<br>TROUBY            | Slouží k zapnutí nebo vypnutí osvětlení trouby.                                                                                                                                        |
| <b>4</b>                     | TEPLOTA /<br>RYCHLÉ<br>ZAHŘÁTÍ | Slouží k nastavení a kontrole teploty vnitřku trouby nebo teploty pečicí sondy (je-li součástí výbavy). Při stisknutí a podržení na tři sekundy, vypne či zapne funkci Rychlé zahřátí. |
| <b>5</b>                     | MŮJ OBLÍBENÝ<br>PROGRAM        | Slouží k uložení vašeho oblíbeného programu. Použijte k přímému přístupu k vašim oblíbeným programům; i u vypnutého spotřebiče.                                                        |
| <b>6</b> -                   | DISPLEJ                        | Zobrazí aktuální nastavení spotřebiče.                                                                                                                                                 |
| <b>7</b>                     | NAHORU                         | Slouží k posunu v nabídce směrem nahoru.                                                                                                                                               |
| <b>8</b>                     | DOLŮ                           | Slouží k posunu v nabídce směrem dolů.                                                                                                                                                 |
| <b>9</b>                     | HODINY                         | Slouží k nastavení funkcí hodin.                                                                                                                                                       |
| <b>10</b>                    | MINUTKA                        | Slouží k nastavení funkce Minutka.                                                                                                                                                     |



| Senzor-<br>ové tla-<br>čítko                                                                | Funkce | Popis                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------------------------------|
|  <b>OK</b> | OK     | Slouží k potvrzení výběru nebo nastavení. |

## 4.2 Displej



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

Ostatní ukazatele na displeji:

| Symbol                                                                              | Název                                     | Popis                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------------------|
|    | <b>Automatické programy</b>               | Můžete zvolit automatický program.              |
|    | <b>Oblíbené</b>                           | Je spuštěn oblíbený program.                    |
| <b>kg / g</b>                                                                       | <b>kg / g</b>                             | Je spuštěn automatický program se zadáním váhy. |
| <b>h / min</b>                                                                      | <b>h / min</b>                            | Je spuštěna funkce hodin.                       |
| ---                                                                                 | <b>Ukazatel ohřevu / zbytkového tepla</b> | Ukazuje úroveň teploty ve spotřebiči.           |
|   | <b>Teplota / rychlé zahřátí</b>           | Funkce je spuštěna.                             |
|  | <b>Teplota</b>                            | Můžete zkontrolovat nebo změnit teplotu.        |
|  | <b>Zámek dveří</b>                        | Je spuštěná funkce zámku dvířek.                |
|  | <b>Minutka</b>                            | Je spuštěná funkce minutky.                     |

## 4.3 Ukazatel ohřevu

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

Jakmile spotřebič dosáhne nastavené teploty, stavové čárky zhasnou.

## 5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 5.1 První čištění

Ze spotřebiče odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.



Viz část „Čištění a údržba“.

Před prvním použitím spotřebič i příslušenství vyčistěte.

Příslušenství a vyjímatelné drážky vložte zpět do jejich původní polohy.

### 5.2 Nastavení času

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

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

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

4. Stiskněte OK nebo .

Displej teploty / času zobrazí nově nastavený čas.

### 5.3 Změna času

Denní čas lze změnit, pouze když je spotřebič zapnutý.

Opakovaně stiskněte , dokud na displeji nezačne blikat .

Pro nastavení nového denního času viz „Nastavení času“.

### 5.4 Předehřátí

Před prvním použitím prázdný spotřebič předehřejte.

1. Zvolte funkci Horní/spodní ohřev  a maximální teplotu.
2. Nechte spotřebič pracovat jednu hodinu.
3. Zvolte funkci Pravý horký vzduch  a maximální teplotu.
4. Nechte spotřebič pracovat 15 minut.

Příslušenství se může zahřát více než obvykle. Ze spotřebiče může vycházet zápach a kouř. To je normální jev. Zajistěte v místnosti dostatečné větrání.

## 6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 6.1 Použití spotřebiče

Pro provoz spotřebiče můžete použít:

### 6.2 Funkce trouby

- manuální režim
- automatické programy

| 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. |

| Funkce trouby                                                                                                 | Použití                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>Príprava Pizzy</b>       | K pečení jídel, která vyžadují propečenější a křupavý spodek, na jedné úrovni. Nastavte teplotu trouby o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce Horní/spodní ohřev.                                                                                                                                                                                |
|  <b>Horní/Spodní Ohřev</b>   | K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby.                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|  <b>Nízkoteplotní Pečení</b> | K přípravě měkkých a šťavnatých pečení.                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  <b>Spodní Ohřev</b>         | K pečení koláčů s křupavým spodkem a zavařování potravin.                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  <b>Horký Vzduch S Párou</b> | K přípravě pečených potravin ve formě na jedné úrovni. K úspoře energie při pečení. Aby bylo dosaženo požadovaných výsledků pečení, tuto funkci je nutné používat v souladu s tabulkami pečení. Více informací o doporučených nastaveních viz tabulky pečení. Tato funkce byla použita k definici účinnosti energetické třídy dle normy EN 60350-1. |
|  <b>Rozmrazování</b>         | Tuto funkci lze použít k rozmrazování zmražených potravin jako je zelenina a ovoce. Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.                                                                                                                                                                                           |
|  <b>Uchovat Teplé</b>        | K udržení teploty pokrmů.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  <b>Eco pečení</b>          | Používáte-li při pečení tuto funkci, můžete tak optimalizovat spotřebu energie. Více informací o doporučených nastaveních viz tabulky pečení a odpovídající obvyklé funkce (Turbo gril).                                                                                                                                                            |
|  <b>Gril</b>               | Ke grilování plochých pokrmů a opékání chleba.                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  <b>Velkoplošný Gril</b>   | Ke grilování plochých kusů ve velkém množství a opékání chleba.                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  <b>Turbo Gril</b>         | K pečení větších kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. Také k zapékání a pečení dozlatova.                                                                                                                                                                                                                                               |

## 6.3 Nastavení funkce trouby

1. Pomocí ① zapnete spotřebič.

Na displeji se zobrazí nastavená teplota, symbol a číslo funkce trouby.

2. Pomocí  nebo  nastavte funkci trouby.

3. Stiskněte **OK** nebo se po pěti sekundách spotřebič spustí automaticky.



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

## 6.4 Změna teploty

Stisknutím  nebo  změníte teplotu v krocích po 5 °C.

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

## 6.5 Zjištění teploty

Teplotu uvnitř trouby lze kontrolovat při spuštěných funkcích nebo programech.

1. Stiskněte .  
Displej teploty / času zobrazí teplotu uvnitř spotřebiče.
2. Zpět na nastavenou teplotu přejděte stisknutím **OK** nebo se po pěti

sekundách zobrazí na displeji automaticky.

## 6.6 Funkce rychlého zahřátí



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

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

Funkce rychlého zahřátí snižuje čas potřebný k rozeřátí trouby.

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

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

# 7. FUNKCE HODIN

## 7.1 Tabulka funkcí hodiny

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

## 7.2 Měřič času



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

Měřič času vynulujete současným stisknutím  a , dokud se na displeji nezobrazí „00:00“ a měřič času nezačne znova počítat.

Měřič času začne počítat, když spotřebič začne s ohřevem.

### 7.3 Nastavení funkce TRVÁNÍ

1. Zapněte spotřebič a nastavte funkci trouby a teplotu.
  2. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji nezobrazí .
- Na displeji bliká .
3. Pomocí  nebo  nastavte minuty funkce TRVÁNÍ.
  4. Nastavení potvrďte stisknutím OK.
  5. Pomocí  nebo  nastavte hodiny funkce TRVÁNÍ.

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

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

Na displeji bliká  a nastavení času. Spotřebič se vypne.

7. Zvukovou signalizaci vypnete stisknutím jakéhokoliv sensorového tlačítka nebo otevřením dvířek trouby.
8. Vypněte spotřebič.

### 7.4 Nastavení funkce UKONČENÍ

1. Zapněte spotřebič a nastavte funkci trouby a teplotu.
2. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji nezobrazí .

Na displeji bliká .

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

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

4. Zvukovou signalizaci vypnete stisknutím jakéhokoliv sensorového tlačítka nebo otevřením dvířek trouby.
5. Vypněte spotřebič.

### 7.5 Nastavení funkce MINUTKA

Pomocí funkce MINUTKA nastavíte odpočet (maximálně 2 hodiny a 30 minut). Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby. Funkci MINUTKA můžete zapnout kdykoliv; i u vypnutého spotřebiče.

1. Stiskněte .

Na displeji bliká  a „00“.

2. Pomocí  můžete přepínat mezi funkcemi. Nejprve nastavte sekundy, poté minuty a hodiny.
3. Použijte  nebo  k nastavení MINUTKY a  k potvrzení.
4. Čas vynulujete současným stisknutím  a .
5. 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 .

6. Zvukovou signalizaci vypnete stisknutím jakéhokoliv sensorového tlačítka nebo otevřením dvířek trouby.

### 7.6 Nastavení funkce Odloženého startu

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



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

## 8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

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

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

### 8.1 Automatické programy

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

### 8.2 Automatické programy

1. Zapněte spotřebič.
2. Stiskněte .  
Na displeji se zobrazí číslo automatického programu (1 – 9).
3. K volbě automatického programu použijte 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 bliká.
6. Zvukovou signalizaci vypnete stisknutím jakéhokoliv sensorového tlačítka nebo otevřením dvířek trouby.
7. Vypněte spotřebič.

### 8.3 Automatické programy se zadáním váhy

Trouba vypočítá čas pečení podle zadané váhy masa.

1. Zapněte spotřebič.
2. Stiskněte .
3. Pomocí nebo nastavte program se zadáním váhy.  
Na displeji se zobrazuje: doba pečení, symbol trvání 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 nebo . Stiskněte OK.
6. Po uplynutí nastaveného času zazní na dvě minuty zvukový signál. bliká.
7. Zvukovou signalizaci vypnete stisknutím jakéhokoliv sensorového tlačítka nebo otevřením dvířek trouby.
8. Vypněte spotřebič.

## 9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



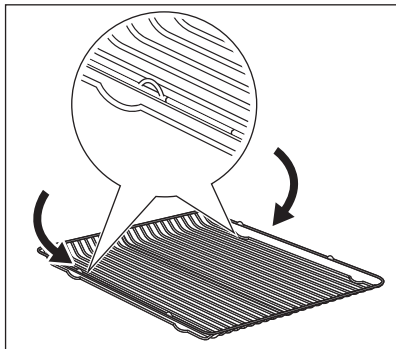
### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 9.1 Vložení příslušenství

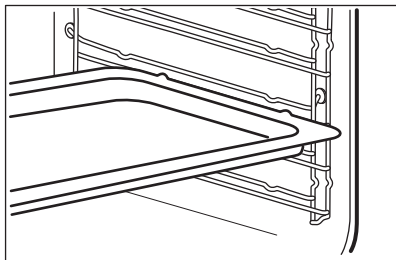
Tvarovaný rošt:

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



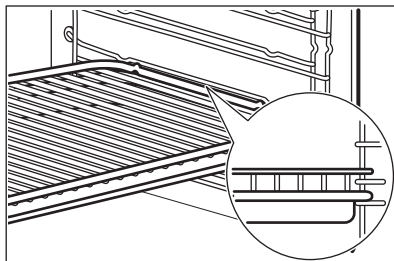
Hluboký pekáč / plech:

Hluboký pekáč / plech zasuněte mezi vodící lišty drážek roštů.



Společně vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče / plechu:

Hluboký pekáč / plech zasuněte mezi drážky zvolené úrovně roštu a tvarovaný rošt v drážkách nad nimi a ujistěte se, že nožičky směřují dolů.



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.

### 9.2 Teleskopické výsuvy



Instalační pokyny pro teleskopické výsuvy si uschovejte pro budoucí použití.

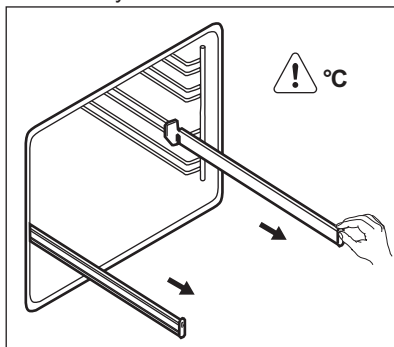
Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.



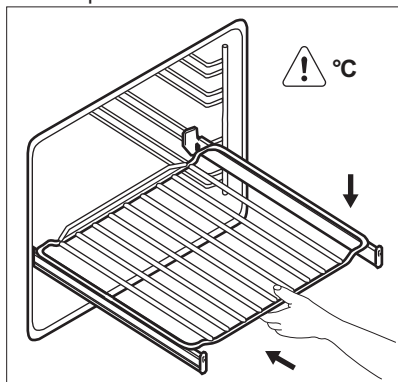
### POZOR!

Teleskopické výsuvy nemyjte v myčce nádobí. Teleskopické výsuvy ničím nemažte.

1. Pravou i levou teleskopickou výsuvu zcela vytáhněte.



2. Na teleskopické výsuvy položte tvarovaný rošt a opatrně je zasuňte do spotřebiče.



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

## 10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

### 10.1 Použití funkce Oblíbené programy

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

1. Nastavte teplotu a dobu pečení pro určitou funkci či program.
  2. Stiskněte a na déle než tři sekundy podržte ☆. Zazní zvukový signál.
  3. Vypněte spotřebič.
- Tuto funkci **zapnete** stisknutím ☆. Spotřebič spustí váš oblíbený program.



Během spuštění funkce lze měnit dobu přípravy jídla a teplotu.

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

### 10.2 Použití funkce dětské bezpečnostní pojistky

Funkce dětské bezpečnostní pojistky brání náhodnému použití spotřebiče.



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

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

Zazní zvukový signál.

Na displeji se zobrazí SAFE. Dvířka jsou zablokovaná.

K vypnutí funkce dětské bezpečnostní pojistky zopakujte krok 2.

### 10.3 Použití funkce Blokování tlačítek

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

Funkce blokování tlačítek brání náhodné změně funkce trouby.

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



Zazní zvukový signál.  
Na displeji se zobrazí Loc.

K vypnutí funkce blokování tlačítek  
zopakujte krok 3.

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

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

## 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 | PRIPOMÍNKA ČIŠTENÍ          | ZAP/VYP                  |
| 3 | TÓNY TLAČÍTEK <sup>1)</sup> | KLIKNUTÍ / PÍPNUTÍ / VYP |
| 4 | TÓN ZÁVADY                  | ZAP/VYP                  |
| 5 | REŽIM DEMO                  | Aktivační kód: 2468      |
| 6 | SERVISNÍ NABÍDKA            | -                        |
| 7 | OBNOVIT TOVÁRNÍ NASTAVENÍ   | ANO / NE                 |

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

1. Když je spotřebič zapnutý, stiskněte  
a na tři sekundy podržte ☐.

Na displeji se zobrazí SET1 a blikající  
„1“.

2. Pomocí  $\wedge$  nebo  $\vee$  zvolte  
nastavení.

3. Stiskněte OK.

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

5. Stiskněte OK.

K opuštění nabídky nastavení stiskněte

☐ nebo stiskněte a podržte ☐.

## 10.5 Automatické vypnutí

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

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

Po automatickém vypnutí spotřebič  
zapnete stisknutím jakéhokoliv  
senzorového tlačítka.

**i** Automatické vypnutí  
nefunguje s funkcemi:  
Osvětlení, Nízkoteplotní  
pečení, Trvání, Ukončení,  
Odložený start.

## 10.6 Jas displeje

U jasu displeje existují dva režimy:

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

## 10.7 Chladicí ventilátor

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

## 10.8 Bezpečnostní termostat

Nesprávná obsluha spotřebiče nebo vadné součásti mohou způsobit nebezpečné přehřátí. Aby se tomu zabránilo, je tato trouba vybavena bezpečnostním termostatem, který přeruší napájení. Po poklesu teploty se trouba opět automaticky zapne.

# 11. TIPY A RADY



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.



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

## 11.1 Vnitřní strana dvířek

**U některých modelů můžete na vnitřní straně dvířek najít:**

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

## 11.2 Všeobecné informace

- Spotřebič má pět úrovní roštů. Polohy roštů ve spotřebiči se počítají zdola.



### POZOR!

Velmi hluboký pekáč nevkládejte na nejnižší polohu roštu.

- Tento spotřebič je vybaven speciálním systémem, který zajišťuje oběh vzduchu a stálou recyklaci páry. Tento systém umožňuje pečení a vaření v páře, takže jídla jsou uvnitř

měkka a na povrchu mají kůrčičku.

Doba pečení a spotřeba energie jsou sníženy na minimum.

- Ve spotřebiči nebo na skleněných panelech dvířek se může srážet vlhkost. To je normální jev. Při otvírání dvířek spotřebiče během přípravy jídla vždy odstupte. Kondenzaci snížíte, když spotřebič vždy před přípravou jídla na 10 minut předehřejte.
- Po každém použití spotřebiče setřete vlhkost.
- Při přípravě jídel na dno spotřebiče nestavte žádné předměty a žádnou část spotřebiče nezakrývejte hliníkovou fólií. Mohlo by to ovlivnit výsledky pečení a poškodit smalt.

## 11.3 Pečení moučníků

- Neotvírejte dvířka, dokud neuplynou 3/4 času nutného k pečení.
- Jestliže do trouby vložíte dva plechy na pečení, musí být mezi plechy jedna úroveň drážek volná.

## 11.4 Pečení masa a ryb

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

- Před podáváním nechte maso odpočívat asi 15 minut, a teprve potom ho krájejte, aby nevytekla šťáva.
- Do hlubokého pekáče / plechu nalijte trochu vody, aby se při pečení tolik nekouřilo. Kondenzaci kouře zabráníte dolitím vody pokaždé, když se odpaří.

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

## 11.5 Doby přípravy

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

## 11.6 Tabulka pro pečení

### Koláče

| Jídlo                                        | Horní/Dolní ohřev |              | Pravý horký vzduch |                    | Čas (min) | Poznámky                                                       |
|----------------------------------------------|-------------------|--------------|--------------------|--------------------|-----------|----------------------------------------------------------------|
|                                              | Teplota (°C)      | Poloha roštu | Teplota (°C)       | Poloha roštu       |           |                                                                |
| Šlehané recepty                              | 170               | 2            | 160                | 3 (2 a 4)          | 45 - 60   | V koláčové formě                                               |
| Křehké těsto                                 | 170               | 2            | 160                | 3 (2 a 4)          | 20 - 30   | V koláčové formě                                               |
| Tvarohový koláč s podmás-<br>lím             | 170               | 1            | 165                | 2                  | 80 - 100  | V koláčové formě o průměru 26 cm                               |
| Jablečný dort (jablečný koláč) <sup>1)</sup> | 170               | 2            | 160                | 2 (vlevo a vpravo) | 80 - 100  | Ve dvou koláčových formách o průměru 20 cm na tvarovaném roštu |
| Závin                                        | 175               | 3            | 150                | 2                  | 60 - 80   | Na plechu na pečení                                            |
| Marmeládový dort                             | 170               | 2            | 165                | 2 (vlevo a vpravo) | 30 - 40   | V koláčové formě o průměru 26 cm                               |

| Jídlo                                           | Horní/Dolní ohřev |              | Pravý horký vzduch |              | Čas (min) | Poznámky                         |
|-------------------------------------------------|-------------------|--------------|--------------------|--------------|-----------|----------------------------------|
|                                                 | Teplota (°C)      | Poloha roštu | Teplota (°C)       | Poloha roštu |           |                                  |
| Piškotový koláč                                 | 170               | 2            | 150                | 2            | 40 - 50   | V koláčové formě o průměru 26 cm |
| Vánoční dort / bohatý ovocný dort <sup>1)</sup> | 160               | 2            | 150                | 2            | 90 - 120  | V koláčové formě o průměru 20 cm |
| Švestkový koláč <sup>1)</sup>                   | 175               | 1            | 160                | 2            | 50 - 60   | Ve formě na chleba               |
| Malé koláčky - na jedné úrovni <sup>1)</sup>    | 170               | 3            | 150 - 160          | 3            | 20 - 30   | Na plechu na pečení              |
| Malé koláčky - na dvou úrovních <sup>1)</sup>   | -                 | -            | 140 - 150          | 2 a 4        | 25 - 35   | Na plechu na pečení              |
| Malé koláčky - na třech úrovních <sup>1)</sup>  | -                 | -            | 140 - 150          | 1, 3 a 5     | 30 - 45   | Na plechu na pečení              |
| Sušenky / proužky těsta - na jedné úrovni       | 140               | 3            | 140 - 150          | 3            | 25 - 45   | Na plechu na pečení              |
| Sušenky / proužky těsta - na dvou úrovních      | -                 | -            | 140 - 150          | 2 a 4        | 35 - 40   | Na plechu na pečení              |
| Sušenky / proužky těsta - na třech úrovních     | -                 | -            | 140 - 150          | 1, 3 a 5     | 35 - 45   | Na plechu na pečení              |

| Jídlo                                    | Horní/Dolní ohřev |              | Pravý horký vzduch |                    | Čas (min) | Poznámky                         |
|------------------------------------------|-------------------|--------------|--------------------|--------------------|-----------|----------------------------------|
|                                          | Teplota (°C)      | Poloha roštu | Teplota (°C)       | Poloha roštu       |           |                                  |
| Pusinky - na jedné úrovni                | 120               | 3            | 120                | 3                  | 80 - 100  | Na plechu na pečení              |
| Pusinky - na dvou úrovních <sup>1)</sup> | -                 | -            | 120                | 2 a 4              | 80 - 100  | Na plechu na pečení              |
| Žemle <sup>1)</sup>                      | 190               | 3            | 190                | 3                  | 12 - 20   | Na plechu na pečení              |
| Banánky - na jedné úrovni                | 190               | 3            | 170                | 3                  | 25 - 35   | Na plechu na pečení              |
| Banánky - na dvou úrovních               | -                 | -            | 170                | 2 a 4              | 35 - 45   | Na plechu na pečení              |
| Ploché koláče s náplní                   | 180               | 2            | 170                | 2                  | 45 - 70   | V koláčové formě o průměru 20 cm |
| Bohatý ovocný koláč                      | 160               | 1            | 150                | 2                  | 110 - 120 | V koláčové formě o průměru 24 cm |
| Piškotový dort <sup>1)</sup>             | 170               | 1            | 160                | 2 (vlevo a vpravo) | 30 - 50   | V koláčové formě o průměru 20 cm |

<sup>1)</sup> Předehřejte troubu po dobu 10 minut.

### Chléb a pizza

| Jídlo                    | Horní/Dolní ohřev |              | Pravý horký vzduch |              | Čas (min) | Poznámky                    |
|--------------------------|-------------------|--------------|--------------------|--------------|-----------|-----------------------------|
|                          | Teplota (°C)      | Poloha roštu | Teplota (°C)       | Poloha roštu |           |                             |
| Bílý chléb <sup>1)</sup> | 190               | 1            | 190                | 1            | 60 - 70   | 1 - 2 kusy, 500 g jeden kus |
| Žitný chléb              | 190               | 1            | 180                | 1            | 30 - 45   | Ve formě na chleba          |

| Jídlo                             | Horní/Dolní ohřev |              | Pravý horký vzduch |              | Čas (min) | Poznámky                                            |
|-----------------------------------|-------------------|--------------|--------------------|--------------|-----------|-----------------------------------------------------|
|                                   | Teplota (°C)      | Poloha roštu | Teplota (°C)       | Poloha roštu |           |                                                     |
| Bagety/<br>kaiserky <sup>1)</sup> | 190               | 2            | 180                | 2 (2 a 4)    | 25 - 40   | 6 - 8 rohlíků na plechu na pečení                   |
| Pizza <sup>1)</sup>               | 230 - 250         | 1            | 230 - 250          | 1            | 10 - 20   | Na plechu na pečení nebo v hlubokém pekáči / plechu |
| Čajové koláčky <sup>1)</sup>      | 200               | 3            | 190                | 3            | 10 - 20   | Na plechu na pečení                                 |

<sup>1)</sup> Předehřejte troubu po dobu 10 minut.

#### Koláče s náplní

| Jídlo                               | Horní/Dolní ohřev |              | Pravý horký vzduch |              | Čas (min) | Poznámky |
|-------------------------------------|-------------------|--------------|--------------------|--------------|-----------|----------|
|                                     | Teplota (°C)      | Poloha roštu | Teplota (°C)       | Poloha roštu |           |          |
| Těstovinový nákyp                   | 200               | 2            | 180                | 2            | 40 - 50   | Ve formě |
| Zeleninový nákyp                    | 200               | 2            | 175                | 2            | 45 - 60   | Ve formě |
| Lotrinský slaný koláč <sup>1)</sup> | 180               | 1            | 180                | 1            | 50 - 60   | Ve formě |
| Lasagne <sup>1)</sup>               | 180 - 190         | 2            | 180 - 190          | 2            | 25 - 40   | Ve formě |
| Zapečené cannelloni <sup>1)</sup>   | 180 - 190         | 2            | 180 - 190          | 2            | 25 - 40   | Ve formě |

<sup>1)</sup> Předehřejte troubu po dobu 10 minut.

#### Maso

| Jídlo  | Horní/Dolní ohřev |              | Pravý horký vzduch |              | Čas (min) | Poznámky            |
|--------|-------------------|--------------|--------------------|--------------|-----------|---------------------|
|        | Teplota (°C)      | Poloha roštu | Teplota (°C)       | Poloha roštu |           |                     |
| Hovězí | 200               | 2            | 190                | 2            | 50 - 70   | Na tvarovaném roštu |

| Jídlo                              | Horní/Dolní ohřev |              | Pravý horký vzduch |              | Čas (min) | Poznámky            |
|------------------------------------|-------------------|--------------|--------------------|--------------|-----------|---------------------|
|                                    | Teplota (°C)      | Poloha roštu | Teplota (°C)       | Poloha roštu |           |                     |
| Vepřové                            | 180               | 2            | 180                | 2            | 90 - 120  | Na tvarovaném roštu |
| Telecí                             | 190               | 2            | 175                | 2            | 90 - 120  | Na tvarovaném roštu |
| Anglický rosbif, ne-propečený      | 210               | 2            | 200                | 2            | 50 - 60   | Na tvarovaném roštu |
| Anglický rosbif, středně propečený | 210               | 2            | 200                | 2            | 60 - 70   | Na tvarovaném roštu |
| Anglický rosbif, dobře propečený   | 210               | 2            | 200                | 2            | 70 - 75   | Na tvarovaném roštu |
| Vepřové plecko                     | 180               | 2            | 170                | 2            | 120 - 150 | S kůží              |
| Vepřové nožičky                    | 180               | 2            | 160                | 2            | 100 - 120 | 2 kousky            |
| Jehněčí                            | 190               | 2            | 175                | 2            | 110 - 130 | Kýta                |
| Kuře                               | 220               | 2            | 200                | 2            | 70 - 85   | Celé                |
| Krůta                              | 180               | 2            | 160                | 2            | 210 - 240 | Celá                |
| Kachna                             | 175               | 2            | 220                | 2            | 120 - 150 | Celá                |
| Husa                               | 175               | 2            | 160                | 1            | 150 - 200 | Celá                |
| Králík                             | 190               | 2            | 175                | 2            | 60 - 80   | Naporcovaný         |
| Zajíc                              | 190               | 2            | 175                | 2            | 150 - 200 | Naporcovaný         |
| Bažant                             | 190               | 2            | 175                | 2            | 90 - 120  | Celý                |

**Ryby**

| Jídlo           | Horní/Dolní ohřev |              | Pravý horký vzduch |              | Čas (min) | Poznámky     |
|-----------------|-------------------|--------------|--------------------|--------------|-----------|--------------|
|                 | Teplota (°C)      | Poloha roštu | Teplota (°C)       | Poloha roštu |           |              |
| Pstruh / pražma | 190               | 2            | 175                | 2            | 40 - 55   | 3 - 4 ryby   |
| Tuňák / losos   | 190               | 2            | 175                | 2            | 35 - 60   | 4 - 6 filetů |

**11.7 Gril**

Prázdnou troubu před přípravou jídel vždy na tři minuty předehřejte.

| Jídlo                         | Množství |      | Teplota (°C) | Čas (min) |           | Poloha roštu |
|-------------------------------|----------|------|--------------|-----------|-----------|--------------|
|                               | Ks       | (g)  |              | 1. strana | 2. strana |              |
| Hovězí svíčková               | 4        | 800  | max.         | 12 - 15   | 12 - 14   | 4            |
| Hovězí biftek                 | 4        | 600  | max.         | 10 - 12   | 6 - 8     | 4            |
| Klobásy                       | 8        | -    | max.         | 12 - 15   | 10 - 12   | 4            |
| Vepřové kotlety               | 4        | 600  | max.         | 12 - 16   | 12 - 14   | 4            |
| Kuře (rozkrojené na polovinu) | 2        | 1000 | max.         | 30 - 35   | 25 - 30   | 4            |
| Kebaby                        | 4        | -    | max.         | 10 - 15   | 10 - 12   | 4            |
| Kuřecí prsa                   | 4        | 400  | max.         | 12 - 15   | 12 - 14   | 4            |
| Hamburgery                    | 6        | 600  | max.         | 20 - 30   | -         | 4            |
| Rybí filé                     | 4        | 400  | max.         | 12 - 14   | 10 - 12   | 4            |
| Toasty                        | 4 - 6    | -    | max.         | 5 - 7     | -         | 4            |
| Topinky                       | 4 - 6    | -    | max.         | 2 - 4     | 2 - 3     | 4            |



## 11.8 Turbo gril

### Hovězí

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

<sup>1)</sup> Předehřejte troubu.

### Vepřové

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

### Telecí

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

### Jehněčí

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

### Drůbež

| Jídlo         | Množství (kg)    | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|---------------|------------------|--------------|-----------|--------------|
| Kusy drůbeže  | 0,2 - 0,25 každý | 200 - 220    | 30 - 50   | 1 nebo 2     |
| Půlka kuřete  | 0,4 - 0,5 každá  | 190 - 210    | 35 - 50   | 1 nebo 2     |
| Kuře, brojler | 1 - 1,5          | 190 - 210    | 50 - 70   | 1 nebo 2     |

| Jídlo  | Množství (kg) | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|--------|---------------|--------------|-----------|--------------|
| Kachna | 1,5 - 2       | 180 - 200    | 80 - 100  | 1 nebo 2     |
| Husa   | 3,5 - 5       | 160 - 180    | 120 - 180 | 1 nebo 2     |
| Krůta  | 2,5 - 3,5     | 160 - 180    | 120 - 150 | 1 nebo 2     |
| Krůta  | 4 - 6         | 140 - 160    | 150 - 240 | 1 nebo 2     |

### Ryby (dušené)

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

## 11.9 Horký vzduch s párou



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

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

## 11.10 Nízkoteplotní pečení

Tuto funkci použijte k přípravě libových, měkkých kousků masa a ryb. Tato funkce není vhodná pro dušení masa nebo pro pečení tučného vepřového masa.

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. Zvolte funkci Nízkoteplotní pečení.

| 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            |

### 11.11 Rozmrazování

| Jídlo        | Množství (g) | Doba rozmrazování (min) | Další čas rozmrazování (min) | Poznámky                                                                    |
|--------------|--------------|-------------------------|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Kuře         | 1000         | 100 - 140               | 20 - 30                      | Kuře položte na obrácený talířek ve velkém talíři. V polovině doby obraťte. |
| Maso         | 1000         | 100 - 140               | 20 - 30                      | V polovině doby obraťte.                                                    |
| Maso         | 500          | 90 - 120                | 20 - 30                      | V polovině doby obraťte.                                                    |
| Pstruh       | 150          | 25 - 35                 | 10 - 15                      | -                                                                           |
| Jahody       | 300          | 30 - 40                 | 10 - 20                      | -                                                                           |
| Máslo        | 250          | 30 - 40                 | 10 - 15                      | -                                                                           |
| Smetana      | 2 x 200      | 80 - 100                | 10 - 15                      | Smetanu lze snadno ušlehat, i když jsou v ní ne zcela rozmražené kousky.    |
| Zdobení dort | 1400         | 60                      | 60                           | -                                                                           |

### 11.12 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 <sup>1)</sup>        | 160 - 170    | 50 - 60                                  | 5 - 10                        |
| Okurky                     | 160 - 170    | 50 - 60                                  | -                             |
| Smíšená nakládaná zelenina | 160 - 170    | 50 - 60                                  | 5 - 10                        |
| Kedlubny / Hrášek / Chřest | 160 - 170    | 50 - 60                                  | 15 - 20                       |

<sup>1)</sup> Po vypnutí spotřebiče nechte stát v troubě.

**11.13 Sušení - Pravý horký vzduch**

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

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

**Zelenina**

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

## Ovoce

| Jídlo           | Teplota (°C) | Čas (hod) | Poloha roštu |            |
|-----------------|--------------|-----------|--------------|------------|
|                 |              |           | Jedna poloha | Dvě polohy |
| Švestky         | 60 - 70      | 8 - 10    | 3            | 1 / 4      |
| Meruňky         | 60 - 70      | 8 - 10    | 3            | 1 / 4      |
| Jablečné plátky | 60 - 70      | 6 - 8     | 3            | 1 / 4      |
| Hrušky          | 60 - 70      | 6 - 9     | 3            | 1 / 4      |

## 12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 12.1 Poznámky k čištění

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

### 12.2 Spotřebiče z nerezové oceli nebo hliníku



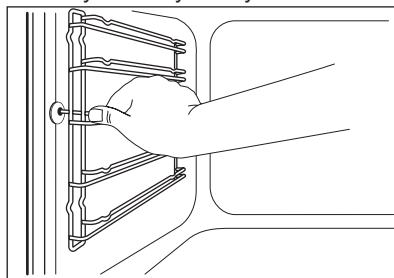
Dvířka trouby čistěte pouze vlhkým hadříkem nebo houbou. Osušte je měkkým hadříkem.

Nikdy nepoužívejte ocelové drátěnky, kyseliny nebo abrazivní (pískové) prostředky, protože by mohly poškodit povrch trouby. Ovládací panel vyčistěte se stejnou opatrností.

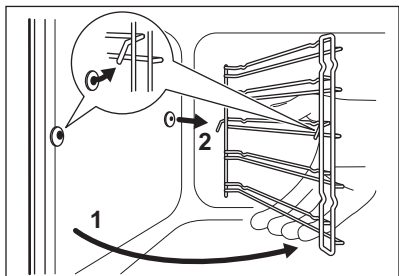
### 12.3 Vyjmutí drážek na rošty

Chcete-li troubu vyčistit, odstraňte drážky na rošty.

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



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



Drážky na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí.



Zarážky na teleskopických výsuvách musí směřovat dopředu.

## 12.4 Pyrolýza



### POZOR!

Vyměte všechno příslušenství a vyjímatelné drážky.



### Proces pyrolytického čištění nemůže začít:

- pokud jste nezavřeli plně dvířka trouby. U některých modelů se v případě této chyby na displeji zobrazí „C3“.



### POZOR!

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

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

Během pyrolytického čištění osvětlení nesvítí.

1. Nejhorší nečistoty odstraňte ručně.

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

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

Pro odložení spuštění procesu čištění můžete použít funkci Ukončení.

7. Stisknutím OK zapnete funkci pyrolýzy.

## 12.5 Připomínka čištění

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



### Připomínka čištění přestane blikat:

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

## 12.6 Čištění dvířek trouby

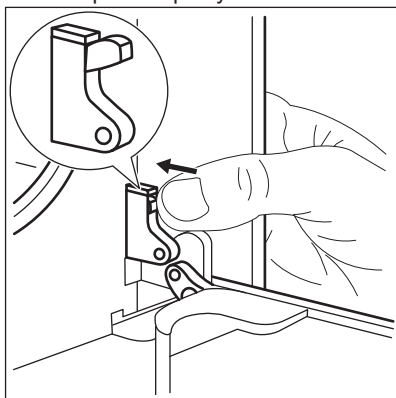
Dvířka trouby jsou osazena čtyřmi skleněnými panely. Dvířka trouby a vnitřní

skleněné panely lze za účelem čištění demontovat.

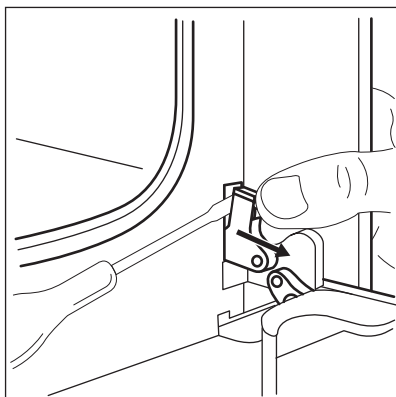
- i** Jestliže se pokusíte vytáhnout skleněné panely předtím, než odstraníte dvířka trouby, mohou se dvířka náhle zavřít.

**! POZOR!**  
Spotřebič bez skleněných panelů nepoužívejte.

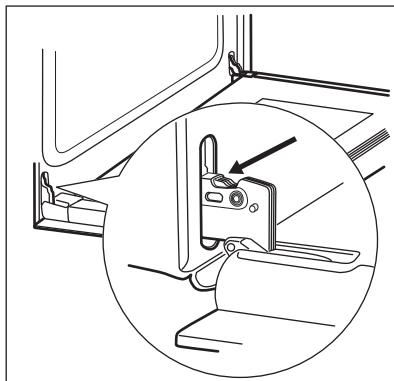
1. Dvířka zcela otevřete a zaměřte se na dveřní závěs na pravé straně dvířek.
2. Zatlačte na zajišťovací prvek, dokud nezapadne zpátky.



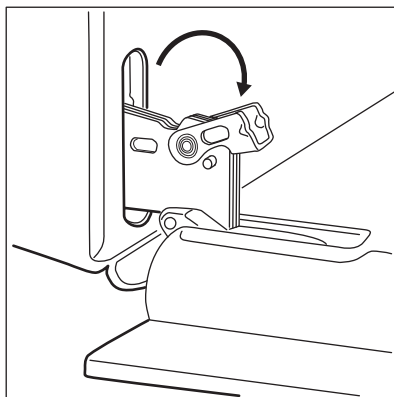
3. Jednou rukou držte zatlačený prvek. Pomocí šroubováku druhou rukou nadzdvihněte a otočte páčku pravého závěsu dvířek.



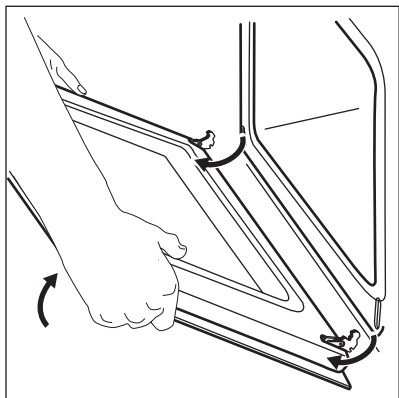
4. Zaměřte se na dveřní závěs na levé straně dvířek.



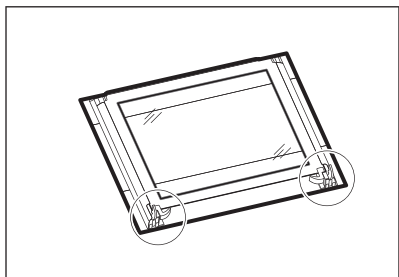
5. Zvedněte a otočte páčku na levém závěsu.



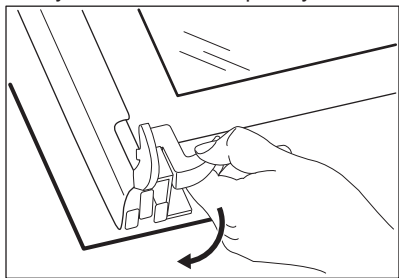
6. Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (do poloviny). Pak dvířka vytáhněte směrem dopředu z jejich umístění.



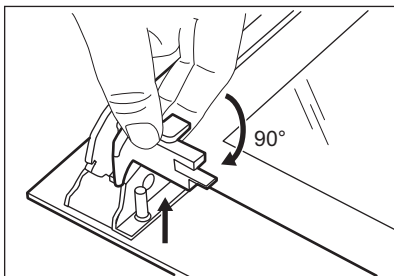
7. Dvířka položte na pevnou plochu na měkkou látku.



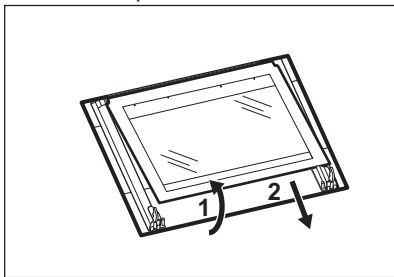
8. Uvolněte blokovací systém a vytáhněte skleněné panely.



9. Otočte dva spojovací díly o 90° a vytáhněte je z jejich umístění.



10. Skleněné panely nejprve opatrně nadzdvihněte a poté je jeden po druhém vytáhněte. Začněte od vrchního panelu.

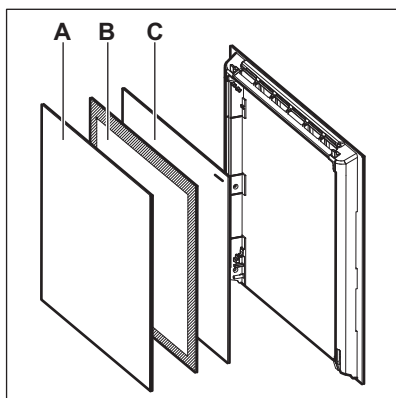


11. Skleněné panely omyjte vodou se saponátem. Skleněné panely pečlivě osušte.

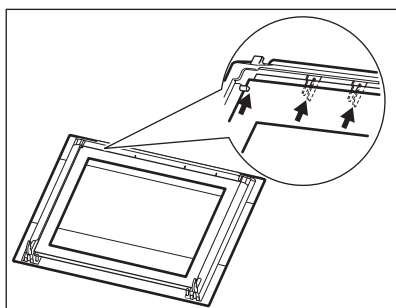
Po vyčištění skleněné panely a dvířka trouby opět nasadte. Provedte výše uvedené kroky v opačném pořadí.

Dávejte pozor, abyste skleněné panely (A, B a C) nasadili zpět ve správném pořadí. Prostřední panel (B) má ozdobný rám. Oblast potisku skla musí směřovat k vnitřní straně dvířek. Po instalaci se dále ujistěte, že povrch rámu skleněného panelu (B) není na potisku skla na dotek drsný.





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



## 12.7 Výměna žárovky

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



### VAROVÁNÍ!

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



### POZOR!

Halogenovou žárovku vždy držte v kusu látky, aby na jejím povrchu nedošlo ke připálení mastnoty.

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

## Zadní žárovka

1. Skleněným krytem otočte proti směru hodinových ručiček a sejměte jej.
2. Skleněný kryt vyčistěte.
3. Žárovku vyměňte za vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
4. Nasadte skleněný kryt.

# 13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 13.1 Co dělat, když...

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

| Problém                                                                  | Možná příčina                                                                                                 | Řešení                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Trouba nehřeje.                                                          | Je zapnutá funkce Automatické vypnutí.                                                                        | Viz „Automatické vypnutí“.                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Trouba nehřeje.                                                          | Dětská bezpečnostní pojistka je zapnutá.                                                                      | Viz „Použití dětské bezpečnostní pojistky“.                                                                                                                                                                                                                                               |
| Trouba nehřeje.                                                          | Je spálená pojistka.                                                                                          | Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka spaluje opakovaně, obraťte se na kvalifikovaného 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.                                                                        |
| 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 „C3“.                                             | Čisticí funkce nefunguje. Nezavřeli jste plně dvířka nebo je zámek dvířek vadný.                              | Zcela dvířka zavřete.                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Na displeji se zobrazuje „F102“.                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Nezavřeli jste plně dvířka.</li> <li>Zámek dvířek je vadný.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Zcela dvířka zavřete.</li> <li>Troubu vypněte a znovu zapněte prostřednictvím domovní pojistky nebo ochranného spínače v pojistkové skříňce.</li> <li>Pokud se „F102“ na displeji zobrazí znovu, kontaktujte oddělení péče o zákazníky.</li> </ul> |
| Na displeji se zobrazuje chybový kód, který není uvedený v tabulce.      | Jedná se o závadu na elektroinstalaci.                                                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Troubu vypněte a znovu zapněte prostřednictvím domovní pojistky nebo ochranného spínače v pojistkové skříňce.</li> <li>Pokud se chybový kód na displeji zobrazí znovu, kontaktujte oddělení péče o zákazníky.</li> </ul>                           |

| Problém                                                                                 | Možná příčina          | Řešení                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|---------------------------------------------------------------|
| 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 prosím na autorizované servisní středisko.

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

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

### Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde:

Model (MOD.)

.....

Výrobní číslo (PNC)

.....

Sériové číslo (SN)

.....

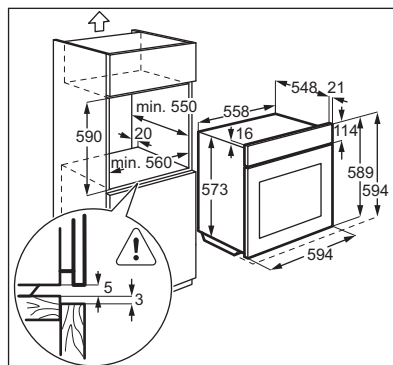
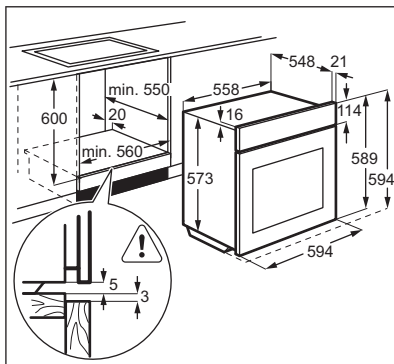
## 14. INSTALACE



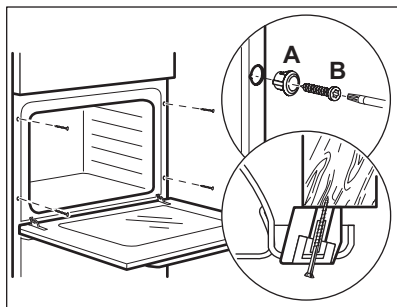
### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 14.1 Vestavba



## 14.2 Připevnění spotřebiče ke skříňce



## 14.3 Elektrická instalace



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

Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

## 14.4 Kabel

Typy kabelů vhodné pro instalaci nebo výměnu:

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

Průřez kabelu viz celkový příkon uvedený na typovém štítku. Můžete rovněž nahlédnout do tabulky:

| Celkový výkon (W) | Průřez kabelu (mm <sup>2</sup> ) |
|-------------------|----------------------------------|
| max. 1 380        | 3 x 0.75                         |
| max. 2 300        | 3 x 1                            |
| max. 3 680        | 3 x 1.5                          |

Zemnicí vodič (žlutozelený) musí být přibližně o 2 cm delší než fázový a nulový vodič (modrý a hnědý).

# 15. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

## 15.1 Produktový list a informace dle směrnice EU 65-66/2014

|                                                                          |                    |
|--------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Název dodavatele                                                         | Electrolux         |
| Označení modelu                                                          | EOC5750AOX         |
| Index energetické účinnosti                                              | 81.2               |
| Třída energetické účinnosti                                              | A+                 |
| Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim               | 0.93 kWh/cyklus    |
| Spotřeba energie se standardním zatížením, intenzivní horkovzdušný režim | 0.69 kWh/cyklus    |
| Počet pečicích prostorů                                                  | 1                  |
| Tepelný zdroj                                                            | Elektrická energie |
| Objem                                                                    | 72 l               |
| Typ trouby                                                               | Vestavná trouba    |
| Hmotnost                                                                 | 37.3 kg            |

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

## 15.2 Úspora energie



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

### Všeobecné rady

Ujistěte se, že při provozu spotřebiče jsou dvířka trouby správně zavřená, a během přípravy jídla je ponechte zavřená co nejvíce.

Pro 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.

### 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, topné články se automaticky vypnou po uplynutí 90 % nastaveného času.

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

Během pečení osvětlení vypnete a zapínáte ho pouze v případě potřeby.

### Horký vzduch s párou

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Při této funkci se teplota uvnitř trouby v průběhu pečení může lišit od teploty udávané na displeji a doba pečení se může lišit od doby pečení u jiných programů.

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

### Vypnutí displeje

V případě potřeby lze displej zcela vypnout. Současně stiskněte  a , dokud displej nezaschne. Tento krok zároveň vypne spotřebič.

## 16. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené

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

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





[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



867324059-B-302016

