



CS Trouba
SK Rúra

Návod k použití
Návod na používanie

2
39

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.....	12
8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY.....	13
9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	14
10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	16
11. TIPY A RADY.....	18
12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	30
13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	34
14. INSTALACE.....	36
15. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	37

MYSLÍME NA VÁS

Děkujeme, že jste si zakoupili spotřebič značky Electrolux. Vybrali jste si produkt, se kterým jsou spjaty desítky let profesionálních zkušeností a inovací. Tento důmyslný a stylový spotřebič byl navržen s ohledem na jeho uživatele. Kdykoliv jej proto používáte, můžete se spolehnout, že pokaždé dosáhnete skvělých výsledků.

Vítá Vás Electrolux.

Navštivte naše stránky ohledně:



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



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



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

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

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

Upozornění / Důležité bezpečnostní informace

Všeobecné informace a rady

Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtete ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nenese odpovědnost za žádný úraz ani škodu v důsledku nesprávné instalace nebo použití. Návod k použití vždy uchovávejte na bezpečném a přístupném místě pro jeho budoucí použití.

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo vedením, které zohledňuje bezpečný provoz spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče.
- Děti ve věku tří až osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.
- Děti mladší tří let bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí a řádně je zlikvidujte.
- Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přibližovaly. Přístupné části jsou horké.
- Pokud je spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.

- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho dostupné části se mohou během používání zahřát na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
- Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Před údržbou vždy spotřebič odpojte od napájení.
- Před výměnou žárovky se nejprve přesvědčte, že je spotřebič vypnutý, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čištění skleněných dvířek, mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- Jestliže je poškozený napájecí kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.
- 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 roštů 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.

- Netahajte spotřebič za držadlo.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Spotřebič nainstalujte na bezpečném a vhodném místě, které splňuje požadavky pro instalaci.
- Spotřebič je vybaven elektrickým chladicím systémem. Musí být zapojen do napájecí sítě.

2.2 Připojení k elektrické síti



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Jestliže potřebujete vyměnit přívodní kabel, musí být provedeno našimi autorizovanými servisními středisky.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče, obzvláště, jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojte do ní síťovou zástrčku.
- Neodpojte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- 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.



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
 - Nepokládejte nádobí či jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
 - Na dno vnitřku spotřebiče nepokládejte hliníkovou fólii.
 - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.

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

2.4 Čištění a údržba



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

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

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

2.5 Pyrolytické čištění



VAROVÁNÍ!

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

- Před použitím samočisticí pyrolytické funkce nebo funkce prvního použití z vnitřku trouby odstraňte následující:
 - jakékoli zbytky či nánosy jídla, olejů či tuků.
 - jakékoli vyjímatelné 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 dobře větraném prostoru.

- Malá domácí zvířata mohou být také velmi citlivá na místní změny teploty, ke kterým dochází během samočisticího pyrolytického programu v blízkosti všech pyrolytických trub.
- Při vysokoteplotním pyrolytickém čištění může u všech pyrolytických trub dojít k poškození 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



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

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

2.7 Obsluha

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

2.8 Likvidace



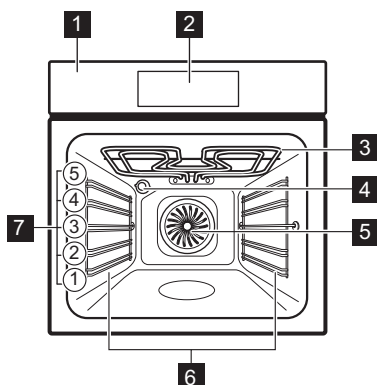
VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

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

3. POPIS SPOTŘEBIČE

3.1 Celkový pohled



- 1 Ovládací panel
- 2 Elektronický programátor
- 3 Topný článek
- 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 PANEĽ

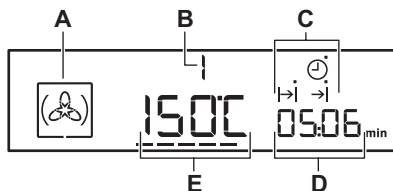
4.1 Elektronický programátor



K ovládání spotřebiče používejte senzorová tlačítka.

Senzorové tlačítka	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 / RYCHLÉ ZAHŘÁTÍ	Slouží k nastavení a kontrole teploty vnitřku trouby nebo teploty pečicí sondy (je-li součástí výbavy). Při stisknutí a podržení na tři sekundy, vypne či zapne funkci Rychlé zahřátí.
5 	MŮJ OBLÍBENÝ PROGRAM	Slouží k uložení vašeho oblíbeného programu. Použijte k přímému přístupu k vašim oblíbeným programům; i u vypnuté trouby.
6 -	DISPLEJ	Zobrazí aktuální nastavení trouby.
7 	NAHORU	Slouží k posunu v nabídce směrem nahoru.
8 	DOLŮ	Slouží k posunu v nabídce směrem dolů.
9 	HODINY	Slouží k nastavení funkcí hodin.
10 	MINUTKA	Slouží k nastavení funkce Minutka.
11 	OK	Slouží k potvrzení výběru nebo nastavení.

4.2 Displej



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

Ostatní ukazatele na displeji:

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

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“.



Viz část „Čištění a údržba“.


5.1 První čištění

Z trouby odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.

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

5.2 Předehřátí

Před prvním použitím prázdnou troubu předehřejte.

1. Nastavte funkci:  a maximální teplotu.
2. Nechte troubu pracovat jednu hodinu.






6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ






VAROVÁNÍ!





Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Pečicí funkce




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

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

Funkce trouby	Použití
 Vlhký horkovzduch	Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Pokyny k přípravě viz kapitola „Tipy a rady“, Vlhký horkovzduch. Dvířka trouby by měla být během pečení zavřená, aby nedošlo k přerušení funkce a aby trouba fungovala co nejúčinněji. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku trouby může lišit od nastavené teploty. Je využito zbytkové teplo. Může dojít ke snížení tepelného výkonu. Obecná doporučení ohledně úspory energie viz kapitola „Energetická účinnost“, Úspora energie. Tato funkce byla použita ke splnění energetické třídy dle normy EN 60350-1. Pokud používáte tuto funkci, osvětlení se automaticky vypne po 30 sekundách.
 Rozmrazování	K rozmrazování potravin (zeleniny a ovoce). Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.

Funkce trouby	Použití
 Uchovat Teplé	K udržení teploty pokrmů.
 Gril	Ke grilování plochých pokrmů a opékání chleba.
 Velkoplošný Gril	Ke grilování plochých kusů ve velkém množství a opékání chleba.
 Turbo Gril	K pečení větších kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova.

6.2 Nastavení pečicí funkce

- Zapněte troubu pomocí . Na displeji se zobrazí nastavená teplota, symbol a číslo pečicí funkce.
- Stisknutím  nebo  nastavte pečicí funkci.
- 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  změňte 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.


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

6.5 Rychlé zahřátí

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

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






Funkce rychlého zahřátí snižuje čas potřebný k rozehrátí trouby.

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

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

7. FUNKCE HODIN

7.1 Tabulka funkcí hodin

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

7.2 Nastavení a změna času

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

1. Pomocí \wedge nebo \vee nastavte hodiny.
2. Stiskněte OK.
3. Pomocí \wedge nebo \vee nastavte minuty.
4. Stiskněte OK nebo \odot .

Na displeji se zobrazí nový čas.

Chcete-li změnit denní čas, 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. Pomocí \wedge nebo \vee nastavte minuty funkce TRVÁNÍ.
4. Stiskněte OK nebo se funkce TRVÁNÍ spustí po pěti sekundách automaticky.

5. Pomocí \wedge nebo \vee nastavte hodiny funkce TRVÁNÍ.

6. Stiskněte OK. Funkce TRVÁNÍ se po pěti sekundách spustí automaticky.

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

7. Zvukový signál vypnete stisknutím libovolného sensorového tlačítka nebo otevřením dvířek trouby.

8. Vypněte troubu.

7.4 Nastavení funkce UKONČENÍ

1. Nastavte funkci trouby a teplotu.







2. Opakovaně stiskněte \odot , dokud nezačne blikat $\rightarrow|$.

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



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

- Zvukový signál vypnete stisknutím jakéhokoliv sensorového tlačítka nebo otevřením dvířek trouby.
- Vypněte spotřebič.

7.5 Nastavení funkce ODLOŽENÉHO STARTU


- Nastavte funkci trouby a teplotu.
- Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .
- Pomocí  nebo  nastavte minuty funkce TRVÁNÍ.
- Stiskněte OK.
- Pomocí  nebo  nastavte hodiny funkce TRVÁNÍ.
- Stisknutím OK spotřebič přejde na nastavení funkce UKONČENÍ.

Na displeji bliká .

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



Spotřebič se automaticky zapne později, funguje po nastavenou dobu TRVÁNÍ a vypne se v nastavený čas UKONČENÍ.

Po uplynutí nastaveného času zní dvě minuty zvukový signál. Na displeji bliká

 a nastavení času. Spotřebič se automaticky vypne.


- Zvukový signál vypnete stisknutím jakéhokoliv sensorového tlačítka nebo otevřením dvířek trouby.
- Vypněte spotřebič.








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

7.6 Nastavení funkce MINUTKA

- Stiskněte .



Na displeji bliká  a „00“.

- Pomocí  můžete přepínat mezi funkcemi. Nejprve nastavte sekundy, poté minuty a hodiny.
- Použijte  nebo  k nastavení MINUTKY a  k potvrzení.
- 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 .

- Zvukový signál vypnete stisknutím jakéhokoliv sensorového tlačítka nebo otevřením dvířek trouby.

7.7 MĚŘIČ ČASU

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

8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

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


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

8.1 Automatické programy

Číslo programu	Název programu
1	HOVĚZÍ PEČENĚ
2	VEPŘOVÁ PEČENĚ


Číslo programu	Název programu
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 \wedge nebo \vee .
 4. Stiskněte OK nebo pět sekund počkejte, dokud se spotřebič sám nespustí.
 5. Po uplynutí nastaveného času zazní na dvě minuty zvukový signál.
Symbol $\rightarrow|$ bliká.
 6. 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 \wedge nebo \vee nastavte program se zadáním váhy.
Na displeji se zobrazuje: doba pečení, symbol trvání $\rightarrow|$ a přednastavená hmotnost a jednotka hmotností (kg, g).
4. Stiskněte OK nebo se nastavení automaticky uloží po pěti sekundách. Spotřebič se zapne.
5. Výchozí hmotnost můžete změnit pomocí \wedge nebo \vee . Stiskněte OK.
6. Po uplynutí nastaveného času zazní na dvě minuty zvukový signál. $\rightarrow|$ bliká.
7. Zvukovou signalizaci vypnete stisknutím jakéhokoliv sensorového tlačítka nebo otevřením dvířek trouby.
8. Vypněte spotřebič.

9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



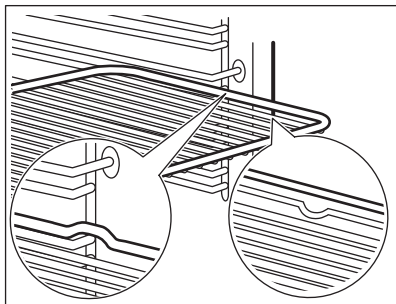
VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

9.1 Vložení příslušenství

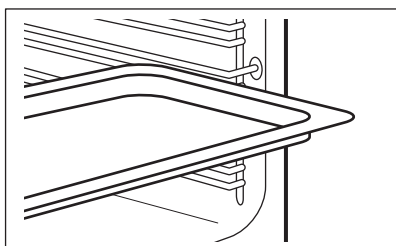
Tvarovaný rošt:

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



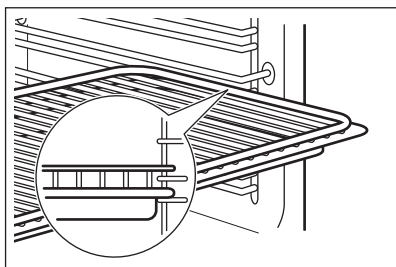
Plech na pečení / Hluboký pekáč / plech:

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.

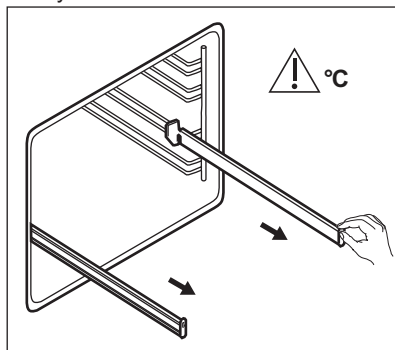
9.2 Teleskopické výsuvy

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

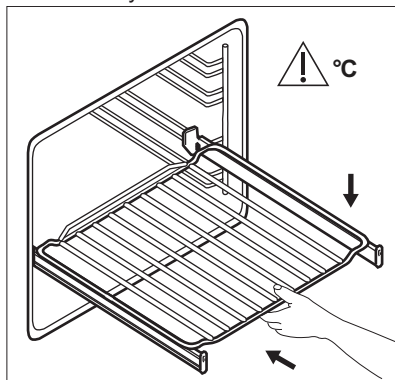
Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.

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

1. Právý i levý teleskopický výsuv zcela vytáhněte.



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



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

10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

10.1 Použití funkce Oblíbené programy

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

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

i 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 trouby.

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

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 ⊖ a √.

Zazní zvukový signál.

Na displeji se zobrazí SAFE. Dvířka jsou zablokovaná.

K vypnutí funkce dětské bezpečnostní pojistky zopakujte krok 3.

10.3 Použití funkce Blokování tlačítek

Tuto funkci lze zapnout pouze u zapnuté trouby.

Funkce blokování tlačítek brání náhodné změně funkce trouby.

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

Zazní zvukový signál.

Na displeji se zobrazí symbol zámku.

K vypnutí funkce blokování tlačítek zopakujte krok 3.

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

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

10.4 Použití nabídky nastavení

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


	Popis	Hodnota
1	UKAZATEL ZBYTKOVÉHO TEPLA	ZAP/VYP
2	PŘIPOMÍNKA ČIŠTĚNÍ	ZAP/VYP
3	TÓNY TLAČÍTEK ¹⁾	KLIKNUTÍ / PÍPNUTÍ / VYP

	Popis	Hodnota
4	TÓN ZÁVADY	ZAP/VYP
5	REŽIM DEMO	Aktivační kód: 2468
6	SERVISNÍ NABÍDKA	-
7	OBNOVIT TOVÁRNÍ NASTAVENÍ	ANO / NE

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

1. Stiskněte a podržte po dobu tří sekund.

Na displeji se zobrazí SET1 a blikající „1“.


2. Stisknutím \wedge nebo \vee zvolte nastavení.
3. Stiskněte OK.
4. Stisknutím \wedge nebo \vee změňte hodnotu nastavení.
5. Stiskněte OK.
K opuštění nabídky nastavení stiskněte  nebo stiskněte a podržte .

10.5 Automatické vypnutí

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

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

Po automatickém vypnutí spotřebič zapnete stisknutím jakéhokoliv sensorového tlačítka.

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

10.6 Jas displeje

U jasu displeje existují dva režimy:

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

10.7 Chladicí ventilátor

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

10.8 Bezpečnostní termostat

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

11. TIPY A RADY



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.



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

11.1 Doporučení k pečení

Trouba má pět poloh roštů.

Polohy roštů v troubě se počítají zdola.

Vaše trouba může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u staré trouby. V tabulkách níže jsou uvedena standardní nastavení teploty, doby přípravy a polohy roštu.

Jestliže nemůžete najít nastavení pro konkrétní recept, snažte se vybrat podobný.

Velmi hluboký pekáč nevkládejte na nejnižší polohu roštu.

Tato trouba je vybavena speciálním systémem, který zajišťuje oběh vzduchu a stálou recyklaci páry. Tento systém umožňuje pečení a vaření v páře, takže jídla jsou uvnitř měkká a na povrchu mají kůrčičku. Zkracuje dobu přípravy a také snižuje spotřebu energie.

Pečení moučníků

Neotvírejte dvířka, dokud neuplynou 3/4 času nutného k pečení.

11.3 Pečení moučných jídel a masa

Koláče

Jídlo	Horní/spodní ohřev		Pravý Horký Vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Šlehané recepty	170	2	160	3 (2 a 4)	45 - 60	V koláčové formě
Křehké těsto	170	2	160	3 (2 a 4)	20 - 30	V koláčové formě

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

Pečení masa a ryb

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

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

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

Doby přípravy

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

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

11.2 Vnitřní strana dvířek

Na vnitřní straně dvířek můžete najít:

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

Jídlo	Horní/spodní ohřev		Pravý Horký Vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Tvarohový koláč s podmáslem	170	1	165	2	80 - 100	V koláčové formě o průměru 26 cm
Závin	175	3	150	2	60 - 80	Na plechu na pečení
Marmeládový dort	170	2	165	2 (vlevo a vpravo)	30 - 40	V koláčové formě o průměru 26 cm
Vánoční dort / bohatý ovocný dort	160	2	150	2	90 - 120	V koláčové formě o průměru 20 cm. Předehřejte troubu po dobu 10 minut
Švestkový koláč	175	1	160	2	50 - 60	Ve formě na chleba. Předehřejte troubu po dobu 10 minut
Sušenky / proužky těsta	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Na plechu na pečení
Pusinky - na jedné úrovni	120	3	120	3	80 - 100	Na plechu na pečení
Pusinky - na dvou úrovních	-	-	120	2 a 4	80 - 100	Na plechu na pečení. Předehřejte troubu po dobu 10 minut
Žemle	190	3	190	3	12 - 20	Na plechu na pečení. Předehřejte troubu po dobu 10 minut

Jídlo	Horní/spodní ohřev		Pravý Horký Vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
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	170	1	160	2 (vlevo a vpravo)	30 - 50	V koláčové formě o průměru 20 cm

Chléb a pizza

Jídlo	Horní/spodní ohřev		Pravý Horký Vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Bílý chléb	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 kusy, 0,5 kg jeden kus. Předehřejte troubu po dobu 10 minut
Žitný chléb	190	1	180	1	30 - 45	Ve formě na chleba
Bagety/ kaiserky	190	2	180	2 (2 a 4)	25 - 40	6 - 8 rohlíčků na plechu na pečení. Předehřejte troubu po dobu 10 minut

Jídlo	Horní/spodní ohřev		Pravý Horký Vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Na plechu na pečení nebo v hlubokém pekáči / plechu. Předehřejte troubu po dobu 10 minut
Čajové koláčky	200	3	190	3	10 - 20	Na plechu na pečení. Předehřejte troubu po dobu 10 minut

Koláče s náplní

Jídlo	Horní/spodní ohřev		Pravý Horký Vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Těstovinový nákyp	200	2	180	2	40 - 50	Ve formě
Zeleninový nákyp	200	2	175	2	45 - 60	Ve formě
Lotrinský slaný koláč	180	1	180	1	50 - 60	Ve formě. Předehřejte troubu po dobu 10 minut
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Ve formě. Předehřejte troubu po dobu 10 minut
Zapečené Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Ve formě. Předehřejte troubu po dobu 10 minut

Maso

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

Ryby

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

11.4 Gril

Nastavte maximální teplotu.

Předehejte troubu po dobu 3 minut.

Použijte čtvrtou polohu roštu.

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

11.5 Turbo Gril

Použijte první nebo druhou polohu roštu.

Hovězí

Předehejte troubu.

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

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

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

Vepřové

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

Telecí

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

Jehněčí

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

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

Drůbež

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

Ryby (dušené)

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

11.6 Vlhký horkovzduch



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

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

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

11.7 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. **Nastavte teplotu 120 °C.**

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

11.8 Rozmrazování

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

11.9 Zavařování

Pro zavařování použijte pouze zavařovací sklenice, které jsou na trhu dostupné ve stejné velikosti.

Sklenice se šroubovacím uzávěrem nebo bajonetovým uzávěrem nejsou vhodné.

Pro tuto funkci použijte první polohu roštu odspodu.

Na plech na pečení nedávejte více než šest litrových zavařovacích sklenic.

Sklenice naplňte rovnoměrně a uzavřete je.

Sklenice se nesmí navzájem dotýkat.

Do plechu na pečení nalijte 1/2 litru vody, aby v troubě bylo dostatečné vlhko.

Jakmile začne tekutina v prvních sklenicích perlit (u litrových sklenic asi za 35–60 minut), troubu vypněte nebo snižte teplotu na 100 °C (viz tabulka).

Měkké ovoce

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

Peckoviny

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

Zelenina

Jídlo	Teplota (°C)	Doba zavařování do začátku perlení (min)	Další vaření při 100 °C (min)
Mrkev ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Okurky	160 - 170	50 - 60	-
Smišená 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.

11.10 Sušení

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

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

Zelenina

Pro jeden plech použijte třetí polohu roštu.

Pro dva plechy použijte první a třetí polohu roštu.

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

Ovoce

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

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

11.11 Informace pro zkušební

Testy podle normy IEC 60350-1.

Jídlo	Funkce	Přísluše nství	Polo- ha ro- štu	Teplo- ta (°C)	Čas (min)	Poznámky
Malý ko- láč	Horní/spod- ní ohřev	Plech na pečení	3	170	20 - 30	Vložte 20 malých koláčků na jeden plech.
Malý ko- láč	Pravý Hor- ký Vzduch / Horko- vzdušné pečení	Plech na pečení	3	150 - 160	20 - 35	Vložte 20 malých koláčků na jeden plech.
Malý ko- láč	Pravý Hor- ký Vzduch / Horko- vzdušné pečení	Plech na pečení	2 a 4	150 - 160	20 - 35	Vložte 20 malých koláčků na jeden plech.
Jablečný koláč	Horní/spod- ní ohřev	Tvarova- ný rošt	2	180	70 - 90	Použijte 2 formy (průměr 20 cm), položené napříč.
Jablečný koláč	Pravý Hor- ký Vzduch / Horko- vzdušné pečení	Tvarova- ný rošt	2	160	70 - 90	Použijte 2 formy (průměr 20 cm), položené napříč.
Piškoto- vá bu- chta bez tuku	Horní/spod- ní ohřev	Tvarova- ný rošt	2	170	40 - 50	Použijte koláčo- vou formu (prů- měr 26 cm). Předehřejte trou- bu po dobu 10 minut.
Piškoto- vá bu- chta bez tuku	Pravý Hor- ký Vzduch / Horko- vzdušné pečení	Tvarova- ný rošt	2	160	40 - 50	Použijte koláčo- vou formu (prů- měr 26 cm). Předehřejte trou- bu po dobu 10 minut.

Jídlo	Funkce	Příslušenství	Polo- ha- ro- štu	Teplo- ta (°C)	Čas (min)	Poznámky
Píškotová buchta bez tuku	Pravý Horký Vzduch / Horkovzdušné pečení	Tvarovaný rošt	2 a 4	160	40 - 60	Použijte koláčovou formu (průměr 26 cm). Položenou napříč. Předehřejte troubu po dobu 10 minut.
Máslové sušenky	Pravý Horký Vzduch / Horkovzdušné pečení	Plech na pečení	3	140 - 150	20 - 40	-
Máslové sušenky	Pravý Horký Vzduch / Horkovzdušné pečení	Plech na pečení	2 a 4	140 - 150	25 - 45	-
Máslové sušenky	Horní/spodní ohřev	Plech na pečení	3	140 - 150	25 - 45	-
Topinky 4 - 6 kusů	Gril	Tvarovaný rošt	4	max.	2 - 3 minuty z jedné strany; 2 - 3 minuty z druhé strany	Předehřejte troubu po dobu 3 minut.
Hovězí hamburger 6 kusů, 0,6 kg	Gril	Tvarovaný rošt a odkapávací plech	4	max.	20 - 30	Tvarovaný rošt vložte na čtvrtou úroveň a odkapávací plech na třetí úroveň trouby. V polovině přípravy jídlo otočte. Předehřejte troubu po dobu 3 minut.

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 čistěte 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.

V troubě nebo na skleněných panelech dvířek se může srážet vlhkost. Ke snížení kondenzace troubu před pečením vždy na 10 minut předehejte. Po každém použití setřete z vnitřku trouby vlhkost.

12.2 Trouby 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

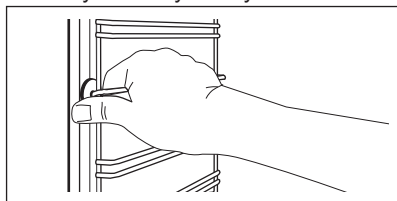
Chcete-li troubu vyčistit, odstraňte drážky na rošty.



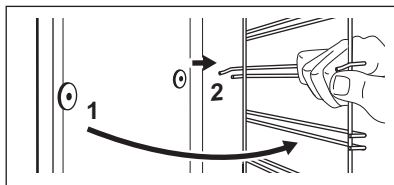
POZOR!

Při odstraňování drážek na rošty buďte opatrní.

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



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



Vyjmuté příslušenství instalujte stejným postupem v opačném pořadí.



Zarážky na teleskopických výsuvkách musí směřovat dopředu.

12.4 Pyrolýza



POZOR!

Vyjměte všechno příslušenství a vyjmatelné 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. Trouba by se mohla poškodit.

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

Během pyrolytického čištění je osvětlení vypnuté.

1. Nejhorší nečistoty odstraňte ručně.
2. Vnitřní stranu dvířek omyjte horkou vodou, abyste zabránili připálení zbytků jídel horkým vzduchem.
3. Zapněte troubu.


- Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji nezobrazí "Pyro" a číslo čistícího programu.
- Stiskněte OK.
- Stisknutím  nebo  nastavte dobu čištění:

Funkce	Popis
1	1 h pro nízký stupeň zašpinění
2	1 h 30 min pro běžný stupeň zašpinění
3	2 h 30 min pro vysoký stupeň zašpinění

Pro odložení spuštění procesu čištění můžete použít funkci Ukončení.

- Potvrďte stisknutím OK.

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 Odstranění a instalace dvířek

Dvířka trouby jsou osazena třemi skleněnými panely. Dvířka trouby a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat. Před demontáží

skleněných panelů si přečtete celou kapitulu „Odstranění a instalace dvířek“.



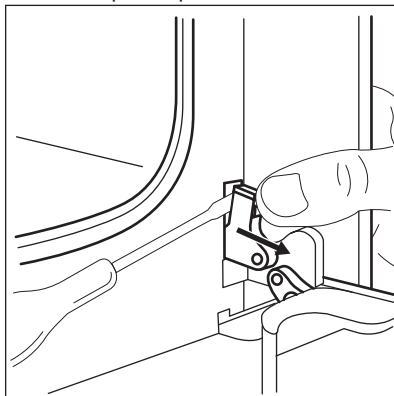
Jestliže se pokusíte vytáhnout skleněné panely předtím, než odstraníte dvířka trouby, mohou se dvířka náhle zavřít.



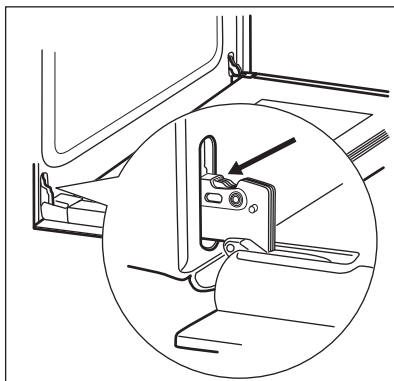
POZOR!

Troubu bez skleněných panelů nepoužívejte.

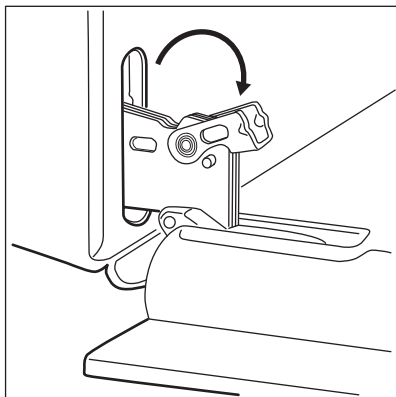
- Dvířka zcela otevřete a zaměřte se na dveřní závěs na pravé straně dvířek.
- Pomocí šroubováku nadzdvihněte a otočte páčku pravého závěsu dvířek.



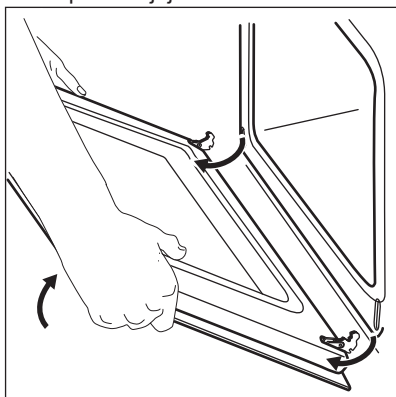
- Zaměřte se na dveřní závěs na levé straně dvířek.



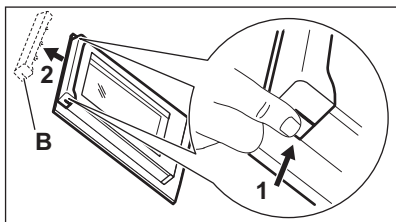
- Zvedněte a zcela otočte páčku na levém závěsu.



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

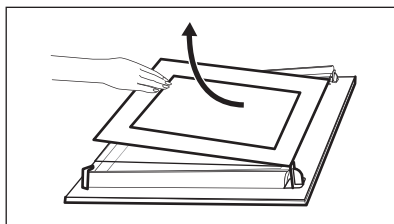


6. Dvířka položte na pevnou plochu na měkkou látku.
7. Uchopte okrajovou lištu (B) na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.



8. Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a odstraňte ji.
9. Uchopte skleněné panely dvířek za horní okraj a opatrně je postupně

vytáhněte ven. Začněte od vrchního panelu. Ujistěte se, že sklo zcela sklouzne z držáků.

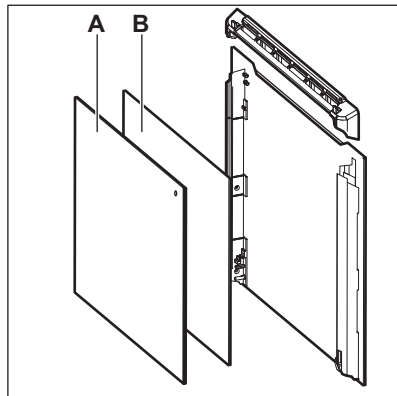


10. Skleněné panely omyjte vodou se saponátem. Skleněné panely pečlivě osušte. Skleněné panely nemyjte v myčce nádobí.

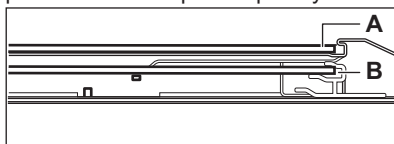
Po vyčištění skleněné panely a dvířka trouby opět nasadte.

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

Při správné instalaci dvevní lišta zacvakne.



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



12.7 Výměna žárovky



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
Žárovka může být horká.

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



POZOR!

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

Zadní žárovka

1. Skleněným krytem otočte a sejměte jej.
2. Skleněný kryt vyčistěte.
3. Žárovku vyměňte za vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
4. 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.
Trouba nehřeje.	Je zapnutá funkce Automatické vypnutí.	Viz „Automatické vypnutí“.
Trouba nehřeje.	Dětská bezpečnostní pojistka je zapnutá.	Viz „Použití dětské bezpečnostní pojistky“.
Trouba nehřeje.	Je spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka spaluje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
Osvětlení nefunguje.	Vadná žárovka.	Vyměňte žárovku.

Problém	Možná příčina	Řešení
Jestliže je spotřebič vypnutý, na displeji se nezobrazuje čas.	Displej je vypnutý.	Současným stisknutím  a  displej znovu zapnete.
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"> • Nezavřeli jste plně dvířka. • Zámek dvířek je vadný. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zcela dvířka zavřete. • Troubu vypněte a znovu zapněte prostřednictvím domovní pojistky nebo ochranného spínače v pojistkové skříňce. • Pokud se „F102“ na displeji zobrazí znovu, kontaktujte oddělení péče o zákazníky.
Na displeji se zobrazuje chybový kód, který není uvedený v tabulce.	Jedná se o závadu na elektroinstalaci.	<ul style="list-style-type: none"> • Troubu vypněte a znovu zapněte prostřednictvím domovní pojistky nebo ochranného spínače v pojistkové skříňce. • Pokud se chybový kód na displeji zobrazí znovu, kontaktujte oddělení péče o zákazníky.
Spotřebič je zapnutý, ale nehřeje. Ventilátor nefunguje. Na displeji se zobrazí "Demo".	Je zapnutý režim demo.	Viz „Používání nabídky nastavení“ v části „Doplňkové funkce“.

13.2 Servisní údaje

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

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

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

Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde:

Model (MOD.)

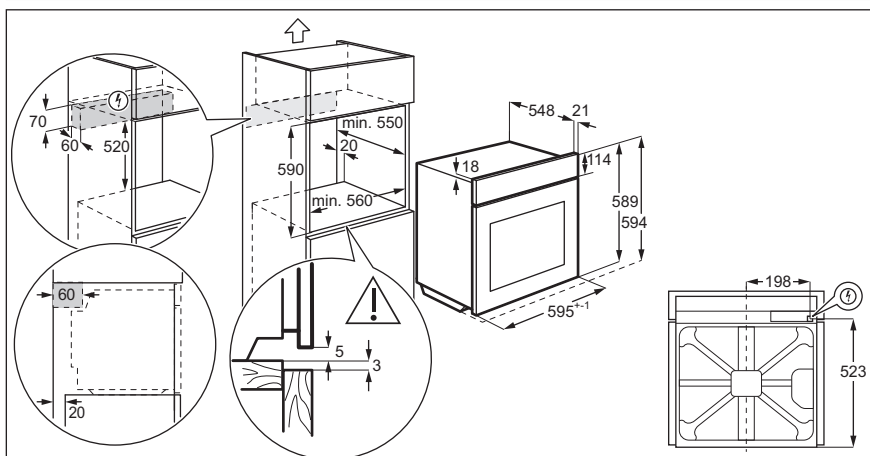
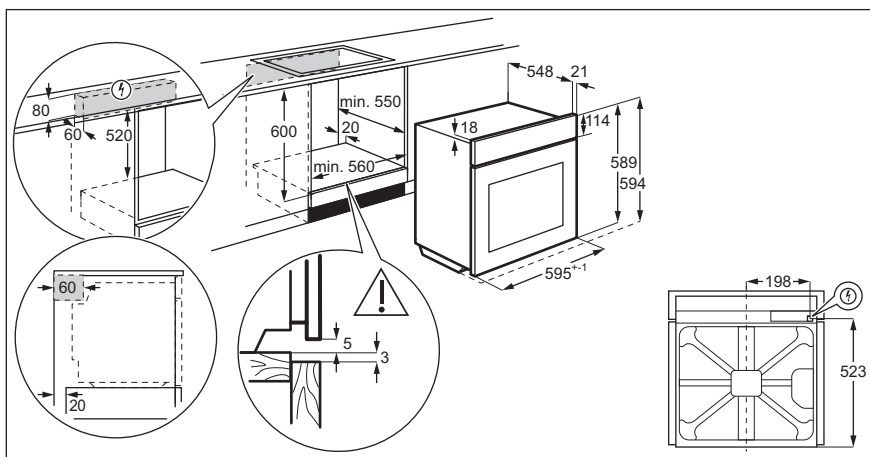
Výrobní číslo (PNC)

Sériové číslo (SN)

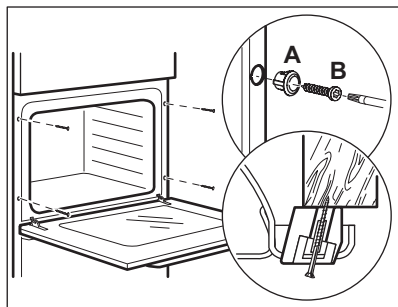
14. INSTALACE

VAROVÁNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

14.1 Vestavba



14.2 Připevnění spotřebiče ke 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 ²)
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 komise 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	34.2 kg

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

15.2 Úspora energie



Trouba je vybavena funkcemi, které vám pomohou ušetřit energii při každodenním vaření.

Všeobecné rady

Při provozu spotřebiče se přesvědčte, že jsou dvířka trouby řádně zavřená. Během přípravy jídla neotvírejte dvířka příliš často. Těsnění dvířek udržujte čisté a kontrolujte, zda je řádně uchyceno ve své poloze.

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby.

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

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

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

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

Horkovzdušné pečení

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

Zbytkové teplo

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

Ventilátor a osvětlení nadále pracují.

Uchování teploty jídla

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

Pečení s vypnutým osvětlením



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

Vlhký horkovzduch


Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.


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

Vypnutí displeje

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

16. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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

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

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	40
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	41
3. POPIS VÝROBKU.....	44
4. OVLÁDACÍ PANEL.....	45
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	46
6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	47
7. ČASOVÉ FUNKCIE.....	48
8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY.....	50
9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....	51
10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	53
11. TIPY A RADY.....	55
12. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	68
13. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	71
14. INŠTALÁCIA.....	73
15. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	75

MYSLÍME NA VÁS

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

Vítajte vo svete Electrolux.

Navštívte našu internetovú stránku, kde nájdete:



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

www.electrolux.com/webservice



Zaregistrujte si výrobok a využívajte ešte lepšie služby:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop


STAROSTLIVOSŤ A SLUŽBY ZÁKAZNÍKOM

Odporúčame, aby ste používali originálne náhradné diely.

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

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Varovanie/upozornenie – Bezpečnostné pokyny

 Všeobecné informácie a tipy

 Ochrana životného prostredia

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

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

1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

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

1.2 Všeobecná bezpečnosť

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

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

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Inštalácia



VAROVANIE!

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

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

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

2.2 Zapojenie do elektrickej siete



VAROVANIE!

Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

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

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



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

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



VAROVANIE!

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

- Tento spotrebič je určený iba na varenie. Nesmie byť použitý na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.
- Rúru používajte vždy so zatvorenými dvierkami.
- Pri inštalácii spotrebiča za nábytkový panel (napr. dvere) zabezpečte, aby dvere neboli počas prevádzky spotrebiča nikdy zatvorené. Za zatvoreným nábytkovým panelom sa môže vytvoriť teplo a vlhkosť a môžu spôsobiť následné poškodenie spotrebiča, kuchynskej jednotky alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

2.4 Starostlivosť a čistenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

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

2.5 Pyrolytické čistenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia / požiaru / chemických emisií (výparov) v pyrolytickom režime.

- Pred vykonaním funkcie pyrolytického samočistenia alebo postupu na prvé použitie odstráňte z vnútra rúry:
 - všetky zvyšky jedla, oleja alebo tuku a iné nečistoty.
 - všetky vyberateľné predmety (vrátane roštov, bočných zásuvných mriežok a pod., ktoré boli dodané s produktom), predovšetkým však neprílnavé hrnce, panvice, pekáče, nástroje a pod.
- Pozorne si prečítajte všetky pokyny týkajúce sa pyrolytického čistenia.
- Keď je spustené pyrolytické čistenie, nepúšťajte deti k spotrebiču. Spotrebič sa veľmi zohreje a z predných chladiacich otvorov uniká horúci vzduch.
- Pyrolytické čistenie je proces využívajúci veľmi vysokú teplotu, pri ktorom môže dôjsť k tvorbe dymu zo zvyškov jedla a konštrukčných materiálov, preto používateľom dôrazne odporúčame:
 - v priebehu pyrolytického čistenia a po ňom zabezpečiť dobré vetranie.
 - počas prvého použitia pri maximálnej teplote a po ňom zabezpečiť dobré vetranie.
- Na rozdiel od ľudí môžu byť niektoré vtáky a plazy extrémne citlivé na prípadné výpary vznikajúce počas čistiaceho procesu všetkých pyrolytických rúr.
 - V priebehu pyrolytického čistenia sa domáce zvieratá (najmä vtáky) nesmú dostať do blízkeho okolia spotrebiča a pri prvom použití funkcie pyrolytického čistenia alebo maximálnej teploty zabezpečte dostatočné vetranie.
- Malé zvieratá môžu byť tiež veľmi citlivé na lokálne zmeny teploty v blízkosti všetkých pyrolytických rúr

počas programu pyrolytického samočistenia.

- Nelepivé povrchy hrncov, pánvic, plechov, kuchynského riadu a pod. sa môžu poškodiť vysokou teplotou pri pyrolytickom čistení vo všetkých pyrolytických rúrach a môžu byť tiež zdrojom nízkej úrovne škodlivých výparov.
- Opísané výpary, ktoré sa uvoľňujú zo všetkých pyrolytických rúr/zvyškov po varení, nie sú škodlivé pre ľudí vrátane dočiat ani ľudí so zdravotnými problémami.

2.6 Vnútorne osvetlenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

- Žiarovka alebo halogénová žiarovka používaná v tomto spotrebiči je určená len pre domáce spotrebiče. Nepoužívajte ju na osvetlenie domácnosti.

- Pred výmenou žiarovky odpojte spotrebič od zdroja napájania.
- Používajte žiarovky s rovnakými technickými parametrami.

2.7 Servis

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

2.8 Likvidácia



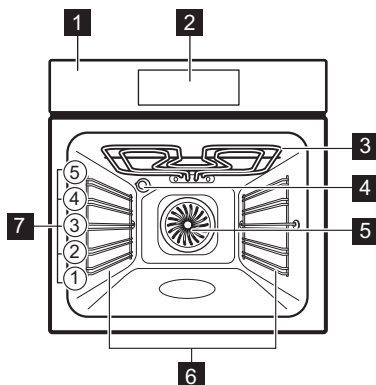
VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

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

3. POPIS VÝROBKU

3.1 Celkový prehľad



- 1 Ovládací panel
- 2 Elektronický programátor
- 3 Ohrevný článok
- 4 Osvetlenie
- 5 Ventilátor
- 6 Zasúvacía lišta, vyberateľná
- 7 Úrovne v rúre

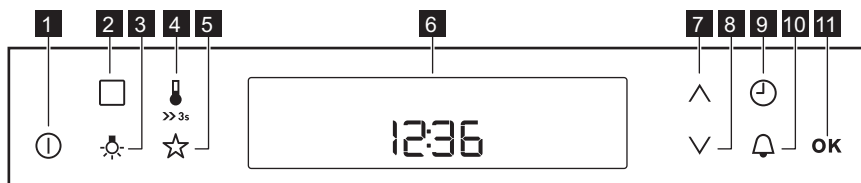
3.2 Príslušenstvo

- **Drôtený rošt**
Na kuchynský riad, formy na koláče, pečené pokrmy.
- **Plech na pečenie**

- Na koláče a sušienky.
- **Extra hlboký pekáč**
Na prípravu musaky.
- **Teleskopické lišty**
Pre rošty a plechy.

4. OVLÁDACÍ PANEL

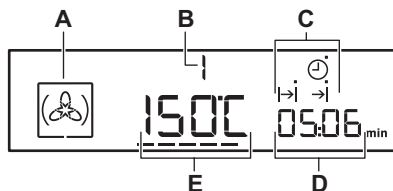
4.1 Elektronický programátor



Spotřebič sa ovláda senzorovými tlačidlami.

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

4.2 Displej



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

Iné ukazovatele na displeji:

Symbol	Názov	Popis
	Automatický program	Môžete si zvoliť automatický program.
	Môj obľúbený program	Je spustený obľúbený program.
kg / g	kg/g	Je spustený automatický program, pri ktorom sa zadáva hmotnosť.
h / min	h/min	Je spustená časová funkcia.
---	Ukazovateľ ohrevu/zvyškového tepla	Zobrazuje aktuálne teplotné nastavenie rúry.
	Teplota/Rýchle zohrievanie	Je zapnutá táto funkcia.
	Teplota	Môžete skontrolovať alebo zmeniť teplotu.
	Zámok dverí	Je zapnutá funkcia zámku dverí.
	Kuchynský časomer	Je zapnutá funkcia kuchynského časomera.

4.3 Ukazovateľ ohrevu

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

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

5. PRED PRVÝM POUŽITÍM



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.



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

5.1 Prvé čistenie

Vyberte z rúry vyberateľné zasúvacie lišty a príslušenstvo.




Pozrite si kapitolu „Ošetrovanie a čistenie“.


Pred prvým použitím rúry a príslušenstvo vyčistite.

Príslušenstvo a zasúvacie lišty dajte späť na ich pôvodné miesto.

5.2 Prvé zohriatie rúry

Pred prvým použitím prázdnu rúru predhrejte.

1. Nastavte funkciu:  a maximálnu teplotu.
2. Rúru nechajte spustenú jednu hodinu.

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






6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE









VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.




6.1 Funkcie ohrevu

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

Funkcia rúry	Použitie
 Vlhký Horúci Vzduch	Táto funkcia je určená na úsporu energie počas pečenia. Pokyny ohľadom pečenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, Vlhký Horúci Vzduch. Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nebola prerušená funkcia a aby bola zabezpečená prevádzka s najvyššou možnou energetickou účinnosťou. Keď použijete túto funkciu, teplota v dutine sa môže líšiť od nastavenej teploty. Používa sa zvyškové teplo. Výkon ohrevu môže byť znížený. Všeobecné odporúčania ohľadne úspory energie nájdete v kapitole „Energetická účinnosť“, Úspora energie. Táto funkcia bola použitá na určenie triedy energetickej účinnosti podľa normy EN 60350-1. Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne.


Funkcia rúry	Použitie
 Rozmrazovanie	Na rozmrazenie potravín (zeleniny a ovocia). Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín.
 Uchovať Teplo	Na udržiavanie teploty pokrmov.
 Gril	Na grilovanie plochých jedál a na prípravu hriankov.
 Rýchly Gril	Na grilovanie plochých jedál vo väčších množstvách a prípravu hriankov.
 Turbo Gril	Na pečenie väčších kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapekanie.

6.2 Nastavenie funkcie ohrevu



- Zapnite rúru pomocou .
Na displeji sa zobrazuje nastavená teplota, symbol a číslo funkcie ohrevu.
- Funkciu ohrevu nastavte pomocou tlačidiel  alebo .
- Stlačte tlačidlo **OK** alebo sa funkcia TRVANIE spustí automaticky po piatich sekundách.
Ak ste zapli rúru a nenastavili funkciu ohrevu ani program rúry, rúra sa po 20 sekundách automaticky vypne.

7. ČASOVÉ FUNKCIE

7.1 Tabuľka s časovými funkciami


Časová funkcia	Použitie
 DENNÝ ČAS	Zobrazenie alebo zmena denného času. Presný čas môžete zmeniť iba pri vypnutej rúre.

6.3 Zmena teploty


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

6.4 Kontrola teploty

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


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


6.5 Rýchle zohrievanie

-  Počas funkcie rýchleho zohrievania nesmie byť v rúre jedlo.

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






Funkcia rýchleho zohrievania skraca čas ohrevu.

Funkciu rýchleho zohrievania zapnete stlačením a podržaním tlačidla  na viac ako tri sekundy. Ak je zapnuté rýchle zohrievanie, na displeji sa zobrazí: blikajúce vodorovné pásiky----.



Časová funkcia	Použitie
→ TRVANIE	Nastavenie, ako dlho bude rúra pracovať.
→ KONIEC	Nastavenie kedy sa má rúra vypnúť.
→ → POSUNUTÝ ŠTART	Kombinácia funkcií TRVANIE A KONIEC.
 ČASOMER	Slúži na nastavenie odpočítavania času. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry. KUCHYNSKÝ ČASOMER môžete použiť kedykoľvek, aj vtedy, keď je rúra vypnutá.
00:00 ČASOVAČ ODPOČÍTAVAJÚCI SMEROM NAHOR	Na nastavenie časovača odpočítavajúceho smerom nahor, ktorý zobrazuje dobu prevádzky rúry. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry. Zapne sa okamžite, keď rúra začne zohrievať. ČASOVAČ ODPOČÍTAVAJÚCI SMEROM NAHOR nie je zapnutý, ak sú nastavené funkcie TRVANIE a KONIEC.

7.2 Nastavenie a zmena času




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



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

Na displeji sa zobrazí aktuálny nastavený čas.

Ak chcete zmeniť denný čas, dotýkajte sa , kým  nezačne blikáť.

7.3 Nastavenie funkcie TRVANIE




1. Nastavte funkciu ohrevu a teplotu.
2. Opakovane stláčajte , kým nezačne blikáť |→|.
3. Pomocou  alebo  nastavte minúty funkcie TRVANIE.
4. Dotknite sa **OK** alebo sa funkcia TRVANIE spustí automaticky po piatich sekundách.

5. Pomocou  alebo  nastavte hodiny funkcie TRVANIE.
6. Stlačte tlačidlo **OK**. Funkcia TRVANIE sa spustí automaticky po piatich sekundách.

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







7. Ak chcete vypnúť zvukový signál, dotknite sa senzorového tlačidla alebo otvorte dverka rúry.
8. Vypnite rúru.


7.4 Nastavenie funkcie KONIEC



1. Nastavte funkciu a teplotu rúry na pečenie.
2. Opakovane stláčajte , kým nezačne blikáť →|.
3. Na nastavenie funkcie KONIEC použite  alebo  a nastavenie potvrdíte stlačením **OK**. Najprv nastavíte minúty a potom hodiny. Po uplynutí času na 2 minúty zaznie zvukový signál. Na displeji bliká →| a nastavenie času. Spotrebič sa vypne automaticky.


4. Ak chcete vypnúť zvukový signál, dotknite sa senzorového tlačidla alebo otvorte dvierka rúry.
5. Vypnite spotrebič.

7.5 Nastavenie funkcie POSUNUTÝ ŠTART

1. Nastavte funkciu a teplotu rúry na pečenie.
2. Opakovane stláčajte , kým nezačne blikať .
3. Pomocou  alebo  nastavte minúty funkcie TRVANIE.
4. Dotknite sa OK.
5. Pomocou  alebo  nastavte hodiny funkcie TRVANIE.
6. Dotknite sa OK, spotrebič sa prepne na nastavenie funkcie KONIEC.



Na displeji bliká symbol .

7. Na nastavenie funkcie KONIEC použite  alebo  a nastavenie potvrdíte stlačením OK. Najprv nastavíte minúty a potom hodiny.








Spotrebič sa neskôr automaticky zapne na nastavený čas funkcie TRVANIE a vypne sa pri nastavenom čase funkcie KONIEC. V nastavený čas na 2 minúty zaznie zvukový signál. Na displeji bliká  a nastavenie času. Spotrebič sa vypne automaticky.

8. Ak chcete vypnúť zvukový signál, dotknite sa senzorového tlačidla alebo otvorte dvierka rúry.
9. Vypnite spotrebič.





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

7.6 Nastavenie KUCHYNSKÉHO ČASOMERA

1. Dotknite sa .
- Na displeji bliká  a "00".
2. Na prepínanie medzi funkciami slúži . Najprv nastavte sekundy, potom minúty a hodiny.
 3. KUCHYNSKÝ ČASOMER nastavte pomocou  alebo  a nastavenie potvrdíte pomocou .
 4. Dotknite sa OK alebo sa KUCHYNSKÝ ČASOMER spustí automaticky po piatich sekundách. Po uplynutí nastaveného času znie dve minúty zvukový signál a na displeji bliká čas 00:00 a .
 5. Ak chcete vypnúť zvukový signál, dotknite sa senzorového tlačidla alebo otvorte dvierka rúry.

7.7 ČASOVAČ ODOČÍTAVAJÚCI SMEROM NAHOR

1. Na resetovanie časovača odpočítavajúceho smerom nahor opakovane stláčajte:  a .
2. Keď sa na displeji zobrazí "00:00", časovač odpočítavajúci smerom nahor sa spustí odznova.

8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY



VAROVANIE!
Pozrite si kapitolu ohládne bezpečnosti.

Máte k dispozícii 9 automatických programov. Automatický alebo receptový program použite vtedy, ak nemáte s prípravou pokrmov v rúre skúsenosti alebo vám chýbajú potrebné znalosti. Na

displeji sa zobrazia predvolené časy prípravy pre všetky automatické programy.

8.1 Automatické programy

Číslo programu	Názov programu
1	HOVÄDZIE PEČENÉ
2	PEČENÉ BRAVČOVÉ
3	CELÉ KURA
4	PIZZA
5	MUFFINY
6	SLANÝ LOTRINSKÝ KOLÁČ
7	BIELY CHLIEB
8	ZAPEČENÉ ZEMIAKY
9	LASAGNE

8.2 Automatické programy

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

8.3 Automatické programy so zadávaním hmotnosti

Keď nastavíte hmotnosť mäsa, spotrebič vypočíta čas pečenia.

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

Spotrebič sa zapne.

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

9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA



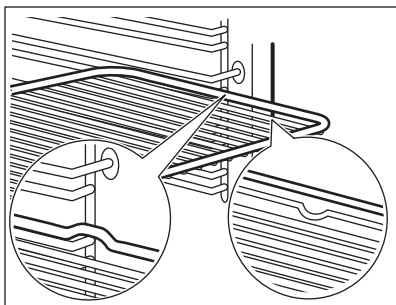
VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

9.1 Vkladanie príslušenstva

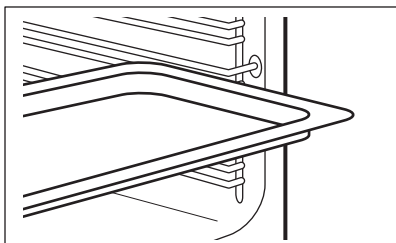
Drôtený rošt:

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



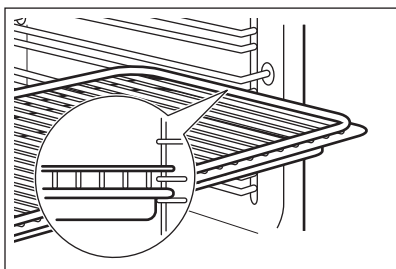
Plech na pečenie/hlboký pekáč:

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



Drôtený rošt spolu s plechom na pečenie alebo hlbokým pekáčom:

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



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

9.2 Teleskopické lišty



Pokyny pre inštaláciu teleskopických lišt si odložte na budúce použitie.

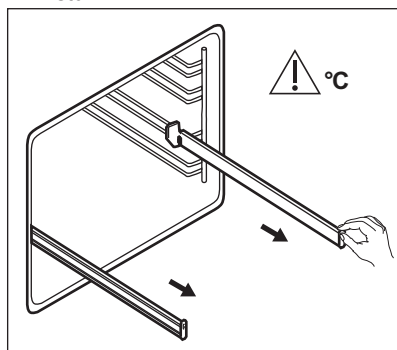
Pomocou teleskopických lišt môžete ľahšie zasúvať a vyberať rošty.



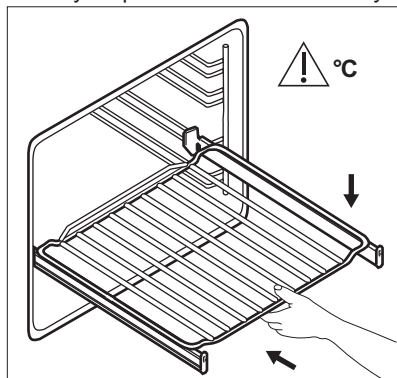
UPOZORNENIE!

Teleskopické lišty neumývajte v umývačke riadu. Teleskopické lišty nemažte.

1. Vytiahnite ľavú a pravú teleskopickú lištu.



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




Pred zatvorením dveriek rúry zatlačte teleskopické lišty úplne do rúry.

10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

10.1 Použitie funkcie Môj obľúbený program

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


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

 Ak je funkcia spustená, môžete meniť čas aj teplotu.

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

10.2 Používanie detskej poistky

Funkcia Detská poistka zabraňuje náhodnému zapnutiu rúry.

 Ak je zapnutá funkcia Pyrolýzy, dvierka sú zablokované. Po stlačení sensorového tlačidla sa na displeji zobrazí hlásenie.

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

Na displeji sa zobrazí symbol SAFE.

Dvierka sú zablokované.

Ak chcete vypnúť funkciu detskej poistky, zopakujte krok 3.

10.3 Používanie funkcie Blokovanie ovládania

Túto funkciu môžete zapnúť iba pri spustenej rúre.


Funkcia blokovania ovládania zabraňuje náhodnej zmene nastavení rúry.


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

Zaznie zvukový signál.

Na displeji sa rozsvieti blokovanie.

Ak chcete blokovanie ovládania vypnúť, zopakujte krok 3.

 Ak je zapnutá funkcia Pyrolýzy, dvierka sú zablokované. Po stlačení sensorového tlačidla sa na displeji zobrazí hlásenie.

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

10.4 Používanie ponuky nastavení

Ponuka nastavení vám umožní zapnúť alebo vypnúť funkcie v hlavnej ponuke.

Na displeji sa zobrazí SET a číslo nastavenia.

	Popis	Hodnota, ktorú možno nastaviť
1	UKAZOVATEĽ ZVYŠKOVÉHO TEP- LA	ZAP/VYP
2	PRIPOMIENKA ČISTENIA	ZAP/VYP

Popis	Hodnota, ktorú možno nastaviť
3 TÓN TLAČIDLA ¹⁾	KLIKNUTIE/PÍPNUTIE/VYPNÚŤ
4 CHYBOVÝ TÓN	ZAP/VYP
5 REŽIM DEMO	Aktivačný kód: 2468
6 PONUKA SERVIS	-
7 PÔVODNÉ NASTAVENIA	ÁNO/NIE

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

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

10.5 Automatické vypnutie

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

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

Po automatickom vypnutí môžete spotrebič znovu spustiť stlačením dotykového tlačidla.



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

10.6 Jas displeja

Existujú dva režimy jasu displeja:

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

10.7 Chladiaci ventilátor

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

10.8 Bezpečnostný termostat

Nesprávna prevádzka rúry alebo chybné súčasti môžu spôsobiť nebezpečné prehriatie. Aby sa tomu predišlo, rúra je vybavená bezpečnostným termostatom, ktorý preruší dodávku energie. Po poklese teploty sa rúra opäť automaticky zapne.

11. TIPY A RADY



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.



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

11.1 Odporúčania pre pečenie

Rúra ponúka päť úrovní zasunutia roštov.

Úroveň roštov počítajte od dna vnútra rúry.

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

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

Extra hlboký pekáč nedávajte do najnižšej úrovne.

Rúra je vybavená špeciálnym systémom, ktorý cirkuluje vzduch a neustále recykluje paru. Pomocou tohto systému môžete piecť v parnom prostredí a pripravovať pokrmy jemné vo vnútri a chrumkavé na povrchu. To skracaie čas varenia aj spotrebu energie.

Pečenie koláčov

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

11.3 Pečenie mäsa a nemäsových pokrmov

Koláče

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

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

Pečenie mäsa a rýb

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

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

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

Čas pečenia

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

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

11.2 Vnútorňá strana dvierok

Na vnútornej strane dvierok môžete nájsť:

- čísla úrovní roštov.
- informácie o funkciách rúry, odporúčané úrovne a teploty pre pokrmy.

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

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

Chlieb a pizza

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

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

Zapekané jedlá

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

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

Mäso

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

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

Ryby

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

11.4 Gril

Nastavte maximálnu teplotu.

Rúru predhrievajte 3 minúty.

Použite štvrtú úroveň v rúre.

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

11.5 Turbo Gril

Použite prvú alebo druhú úroveň v rúre.

Hovädzie

Rúru predhrejte.

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

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

Bravčové

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

Teľacie

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)
Pečené teľacie, 1 kg	160 - 180	90 - 120

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

Jahňacie

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

Hydina

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

Ryba (v pare)

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

11.6 Vlhký Horúci Vzduch



Pre dosiahnutie najlepších výsledkov dodržiavajte návrhy v tabuľke nižšie.

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

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

11.7 Pomalé Pečenie

Túto funkciu použijete na prípravu chudých, jemných kúskov mäsa a rýb. Túto funkciu nemôžete použiť pre niektoré recepty ako napr. dusené mäso alebo masťné bravčové pečenie.

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



Pri použití tejto funkcie pripravujte vždy pokrm bez pokrievky.

- Mäso prudko opečte na pekáči na varnom paneli pri vysokej teplote – asi 1 až 2 minúty zo všetkých strán.
- Mäso vložte do horúceho pekáča a vložte ho do rúry na drôtený rošt.
- Zvoľte funkciu: Pomalé Pečenie.
Teplotu nastavte na 120 °C.

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

Pokrm	Čas (min)	Úroveň v rúre
Telacie pečenie, 1 – 1,5 kg	120 - 150	1

Pokrm	Čas (min)	Úroveň v rúre
Steaky, 0,2 – 0,3 kg	20 - 40	3

11.8 Rozmrazovanie

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

11.9 Zaváranie

Používajte len zaváracie poháre rovnakej veľkosti dostupné na trhu.

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

Pri tejto funkcii použite prvú úroveň zdola.

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

Poháre rovnomerne naplňte a zatvorte.

Poháre sa nesmú navzájom dotýkať.

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

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

Mäkké ovocie

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

Kôstkovice

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

Zelenina

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

¹⁾ Po vypnutí rúry nechajte odstáť.

11.10 Sušenie

Plechky pokryte papierom odolným voči tuku alebo papierom na pečenie.

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

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

Zelenina

Pred jeden plech na pečenie použite tretiu úroveň v rúre.

Pre 2 plechy použite prvú a štvrtú úroveň v rúre.

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

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

Ovocie

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

11.11 Informácie pre skúšobne

Testy podľa IEC 60350-1.

Pokrm	Funkcia	Príslušenstvo	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Čas (min)	Poznámky
Malý koláč	Tradičné pečenie	Plech na pečenie	3	170	20 - 30	Na jeden plech na pečenie položte 20 malých koláčov.
Malý koláč	Teplo-vzdušné Pečenie / Ventilátor pečenie	Plech na pečenie	3	150 - 160	20 - 35	Na jeden plech na pečenie položte 20 malých koláčov.
Malý koláč	Teplo-vzdušné Pečenie / Ventilátor pečenie	Plech na pečenie	2 a 4	150 - 160	20 - 35	Na jeden plech na pečenie položte 20 malých koláčov.
Jablkový koláč	Tradičné pečenie	Drôtený rošt	2	180	70 - 90	Použite 2 formy (s priemerom 20 cm), rozmiestnené diagonálne.
Jablkový koláč	Teplo-vzdušné Pečenie / Ventilátor pečenie	Drôtený rošt	2	160	70 - 90	Použite 2 formy (s priemerom 20 cm), rozmiestnené diagonálne.

Pokrm	Funkcia	Príslušenstvo	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Čas (min)	Poznámky
Píškóto- vý koláč bez tuku	Tradičné pečenie	Drôtený rošt	2	170	40 - 50	Použite formu na koláč (o priemere 26 cm). Rúru predhrievajte 10 minút.
Píškóto- vý koláč bez tuku	Teplo- vzdušné Pečenie / Ventilátor pečenie	Drôtený rošt	2	160	40 - 50	Použite formu na koláč (o priemere 26 cm). Rúru predhrievajte 10 minút.
Píškóto- vý koláč bez tuku	Teplo- vzdušné Pečenie / Ventilátor pečenie	Drôtený rošt	2 a 4	160	40 - 60	Použite formu na koláč (o priemere 26 cm). Priečne pootočená. Rúru predhrievajte 10 minút.
Linecké koláčiky	Teplo- vzdušné Pečenie / Ventilátor pečenie	Plech na pečenie	3	140 - 150	20 - 40	-
Linecké koláčiky	Teplo- vzdušné Pečenie / Ventilátor pečenie	Plech na pečenie	2 a 4	140 - 150	25 - 45	-
Linecké koláčiky	Tradičné pečenie	Plech na pečenie	3	140 - 150	25 - 45	-
Hrianky 4-6 ku- sov	Gril	Drôtený rošt	4	max.	2-3 minúty pr- vá strana; 2-3 minúty druhá strana	Rúru predhrievajte 3 minúty.
Hovädzí burger 6 kusov, 0,6 kg	Gril	Drôtený rošt a pekáč na zachytá- vanie tu- ku	4	max.	20 - 30	Drôtený rošt vložte do štvrtjej a pekáč na zachytávanie tuku do tretej úrovne rúry. V polovici pečenia otočte pokrm na druhú stranu. Rúru predhrievajte 3 minúty.

12. OŠETROVANIE A ČISTENIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

12.1 Poznámky k čisteniu

Prednú stranu rúry očistite mäkkou tkaninou namočenou v teplej vode s prídavkom mierneho čistiaceho prostriedku.

Na čistenie kovových povrchov použite príslušný čistiaci prostriedok.

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

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

Odolné nečistoty odstráňte špeciálnym čistiacim prostriedkom pre rúry na pečenie.

Ak máte príslušenstvo s nelepivým povrchom, nečistite ho agresívnymi prostriedkami, ostrými predmetmi ani v umývačke riadu. Môže to spôsobiť poškodenie nepriľnavého povrchu.

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

12.2 Antikorové alebo hliníkové rúry

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

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

12.3 Vybratie zasúvacích lišt

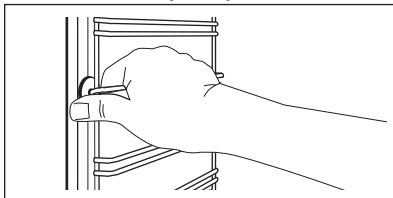
Pri čistení rúry z nej vyberte zasúvacie lišty.



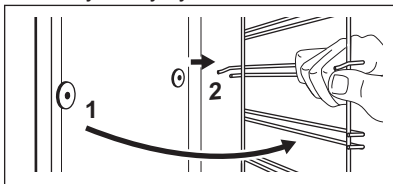
UPOZORNENIE!

Pri vyberaní zasúvacích lišt postupujte veľmi opatrne.

1. Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny.



2. Zadnú časť lišt odtiahnite od bočnej steny a lišty vyberte.



Pri inštalácii odstráneného príslušenstva zvolte opačný postup.



Upevňovacie kolíky na teleskopických lištách musia smerovať dopredu.

12.4 Pyrolýza



UPOZORNENIE!

Vyberte všetko príslušenstvo a vysúvacie lišty.




Pyrolytické čistenie sa nemôže spustiť:




- ak ste nezavreli úplne dvierka rúry. Pri niektorých modeloch sa v prípade tejto chyby na displeji zobrazí kód C3.

**UPOZORNENIE!**

Ak sú v tej istej kuchynskej skrinke nainštalované ďalšie spotrebiče, nepoužívajte ich súčasne s funkciou Pyrolýza. Spôsobilo by to poškodenie rúry.

Počas pyrolytického čistenia sú dverka zablokované. Symbol  a pásky ukazovateľa ohrevu svietia, kým sa dverka neodistia. Dverka sa odistia, keď bude teplota vnútri rúry bezpečná a keď sa ukončí pyrolytické čistenie.

Počas pyrolytického čistenia nesvieti osvetlenie rúry.

1. Hrubé nečistoty očistite ručne.
2. Vnútornú stranu dveriek umyte horúcou vodou, tak aby sa zvyšky nepripálili vplyvom horúceho vzduchu.
3. Zapnite rúru.
4. Opakovane stláčajte tlačidlo , až kým sa na displeji nezobrazí "Pyro" a číslo programu čistenia.
5. Stlačte tlačidlo OK.
6. Stlačte tlačidlo  alebo  a nastavte trvanie procesu čistenia:


Voliteľná funkcia	Popis
1	1 h pre slabé znečistenie
2	1 h 30 min pre bežné znečistenie
3	2 h 30 min pre silné znečistenie

Funkciu Koniec môžete použiť na posunutie štartu procesu čistenia.

7. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla OK.

12.5 Pripomienka čistenia

Po každom vypnutí spotrebiča bude na najbližších 10 sekúnd na displeji blikať

symbol pripomienky čistenia  ako pripomenutie potreby pyrolytického čistenia.

**Pripomienka čistenia zhasne:**

- po dokončení funkcie pyrolytického čistenia,
- keď ju vypnete v základnom nastavení. Pozrite si časť „Používanie ponuky nastavení“.

12.6 Odstránenie a montáž dveriek

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

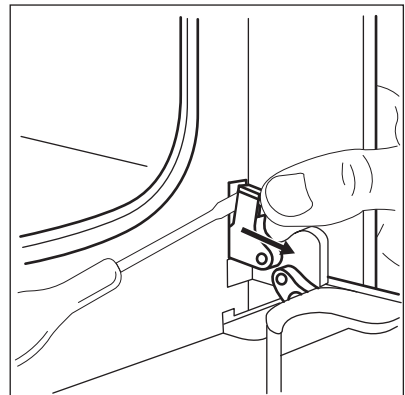


Ak by ste sa pokúšali sklenené panely vybrať, kým sú dverka namontované, mohli by sa dverka zatvoriť.

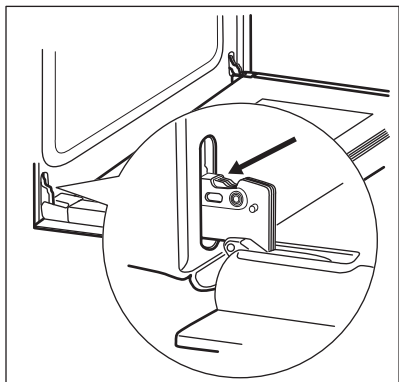
**UPOZORNENIE!**

Rúru nepoužívajte bez sklenených panelov.

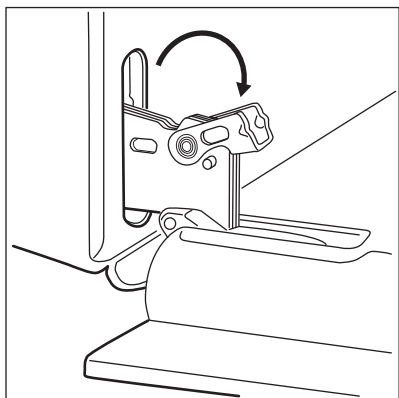
1. Úplne otvorte dverka a nájdite záves na pravej strane dveriek.
2. Pomocou skrutkovača nadvihnite a plne otočte príchytku na pravom závесе.



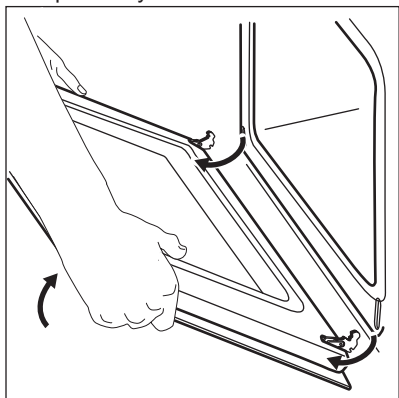
3. Nájdite záves na ľavej strane dveriek.



4. Nadvihnite a plne otočte príchytku na ľavom zavesení.

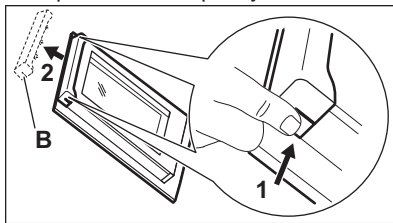


5. Dvierka rúry privríte do polovice, aby zostali v prvej otvorenej polohe. Potom ich nadvihnite a potiahnite vpred a vyberte z lôžka.

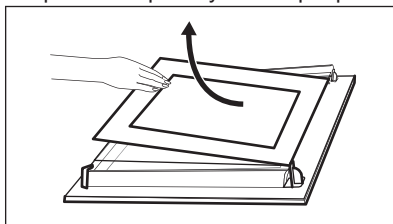


6. Dvierka položte na mäkkú tkaninu na stabilný povrch.

7. Uchopte rám dvierok (B) na hornom okraji dvierok po oboch stranách a zatlačte ho dovnútra, aby sa uvoľnili upevňovacie západky.



8. Rám dvierok vyberte potiahnutím dopredu.
9. Sklenené panely dvierok uchopte za horné okraje a opatrne ich vytiahnite jeden za druhým. Začnite vrchným panelom. Uistite sa, že sklenený panel sa úplne vysunie z podpier.

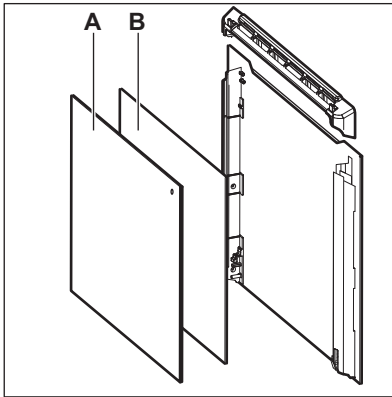


10. Panely umyte vodou s prídavkom saponátu. Sklenené panely opatrne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.

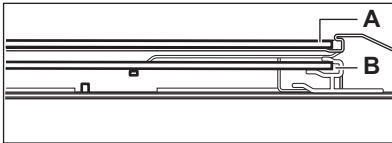
Po dokončení čistenia namontujte sklenené panely a dvierka rúry.

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

Pri správnej montáži rám dvierok zacvakne.



Uistite sa, že stredný sklenený panel je namontovaný správne.



12.7 Výmena osvetlenia



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Žiarovka môže byť horúca.

13. RIEŠENIE PROBLÉMOV



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

13.1 Čo robiť, keď...

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Rúra sa nedá zapnúť ani používať.	Rúra nie je pripojená ku zdroju elektrického napájania alebo je pripojená nesprávne.	Skontrolujte, či je rúra správne pripojená ku zdroju elektrického napájania (pozrite si schému pripojenia).
Rúra sa nezohrieva.	Rúra je vypnutá.	Rúru zapnite.
Rúra sa nezohrieva.	Nie sú nastavené hodiny.	Nastavte čas.
Rúra sa nezohrieva.	Nie sú nastavené potrebné nastavenia.	Skontrolujte, či sú nastavenia správne.

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





UPOZORNENIE!

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

Zadné svetlo

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

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Rúra sa nezohrieva.	Aktivovalo sa automatické vypínanie.	Pozrite si časť „Automatické vypínanie“.
Rúra sa nezohrieva.	Je zapnutá detská poistka.	Pozrite si časť „Používanie funkcie Detská poistka“.
Rúra sa nezohrieva.	Poistka je vypálená.	Skontrolujte, či je príčinou poruchy práve poistka. Ak sa poistka vypáli opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
Nesvieti žiarovka.	Žiarovka je vypálená.	Vymeňte žiarovku.
Displej pri vypnutom spotrebiči nezobrazuje čas.	Displej je vypnutý.	Ak chcete displej opäť zapnúť, dotknite sa naraz  a  .
Príprava jedla trvá veľmi dlho alebo naopak, jedlá sú hotové príliš rýchlo.	Teplota je príliš nízka alebo príliš vysoká.	V prípade potreby upravte teplotu. Postupujte podľa pokynov v návode.
Vnútri rúry a na jedlách sa zráža para a vytvára sa skondenzovaná voda.	Jedlo ste nechali v rúre príliš dlho.	Po ukončení pečenia ne nechávajte jedlá v rúre dlhšie ako 15 – 20 minút.
Na displeji sa na niekoľko sekúnd zobrazí „C3“.	Funkcia čistenia vôbec nepracuje. Nezavreli ste úplne dvierka rúry alebo je nefunkčné blokovanie dverí.	Úplne zatvorte dvierka.
Na displeji sa zobrazí „F102“.	<ul style="list-style-type: none"> • Nezavreli ste úplne dvierka rúry. • Zámok dverí je nefunkčný. 	<ul style="list-style-type: none"> • Úplne zatvorte dvierka. • Pomocou domovej poistky alebo bezpečnostného vypínača v poistkovej skrini vypnite rúru a znovu ju zapnite. • Ak sa na displeji znovu zobrazí „F102“, obráťte sa na oddelenie starostlivosti o zákazníka.
Na displeji je zobrazený chybový kód, ktorý nie je v tabuľke.	Došlo k poruche električky.	<ul style="list-style-type: none"> • Pomocou domovej poistky alebo bezpečnostného vypínača v poistkovej skrini vypnite rúru a znovu ju zapnite. • Ak sa na displeji znovu zobrazí chybový kód, obráťte sa na oddelenie starostlivosti o zákazníka.

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Spotrebič je zapnutý, ale sa nezohrieva. Ventilátor nefunguje. Na displeji sa zobrazí symbol "Demo".	Je aktivovaný ukázkový režim.	Pozrite si časť „Používanie ponuky nastavení“ v kapitole „Doplňkové funkcie“.

13.2 Servisné údaje

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

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom

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

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

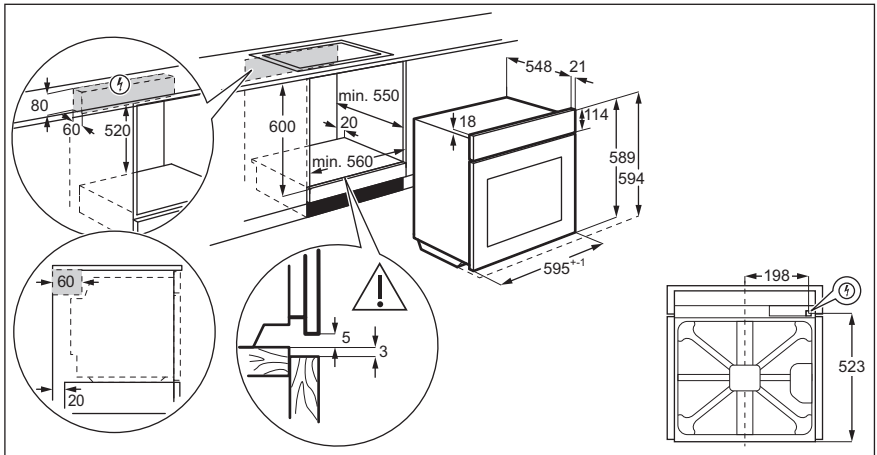
14. INŠTALÁCIA

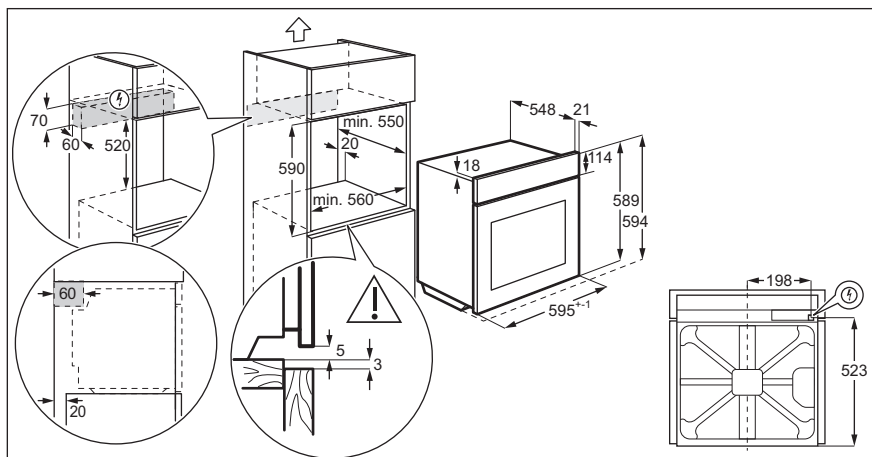


VAROVANIE!

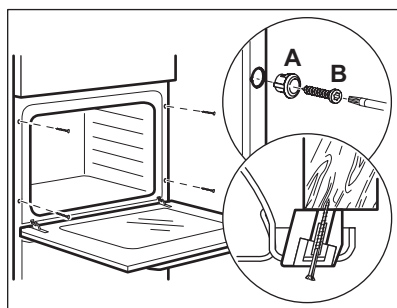
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

14.1 Zabudovanie





14.2 Upevnenie spotrebiča k linke



14.3 Elektrická inštalácia



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

Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a káblom.

14.4 Kábel

Typy káblov použiteľných pre inštaláciu alebo výmenu:

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

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

Celkový výkon (W)	Prierez kábla (mm ²)
maximálne 1 380	3 x 0.75
maximálne 2 300	3 x 1
maximálne 3 680	3 x 1.5

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

15. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

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

Názov dodávateľa	Electrolux
Model	EOC5750AOX
Index energetickej účinnosti	81.2
Energetická trieda	A+
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	0.93 kWh/cyklus
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim s ventilátorom	0.69 kWh/cyklus
Počet dutín	1
Zdroj tepla	Elektrina
Objem	72 l
Typ rúry	Zabudovateľná rúra
Hmotnosť	34.2 kg

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

15.2 Úspora energie



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

Všeobecné rady

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

V záujem vyššej úspory energie použite kovový riad.

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

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

sa bude naďalej piecť vďaka zvyškovému teplu v rúre.

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.

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

Pečenie s ventilátorom

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

Zvyškové teplo

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

Ventilátor a osvetlenie budú naďalej v činnosti.

Uchovanie teploty jedla

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

Pečenie s vypnutým osvetlením

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



Vlhký Horúci Vzduch

Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.

Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne.


Osvetlenie môžete opäť zapnúť, ale tento úkon zníži očakávanú úsporu energie.

Vypnutie displeja


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

16. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom

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

spotrebiče označené symbolom spolu s

odpadom z domácnosti.  Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

www.electrolux.com/shop



867347632-A-252018

