

EOC5654AAX
EOC5654AOX



CS Trouba
SK Rúra

Návod k použití
Návod na používanie

2
38



Electrolux

OBSAH

| | |
|--------------------------------|----|
| 1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE..... | 3 |
| 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY | 4 |
| 3. POPIS SPOTŘEBIČE..... | 7 |
| 4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM..... | 8 |
| 5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ..... | 8 |
| 6. FUNKCE HODIN..... | 11 |
| 7. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ..... | 13 |
| 8. DOPLŇKOVÉ FUNKCE..... | 15 |
| 9. TIPY A RADY..... | 16 |
| 10. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA..... | 28 |
| 11. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD..... | 32 |
| 12. INSTALACE..... | 35 |
| 13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST..... | 36 |

MYSLÍME NA VÁS

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

Vítá Vás Electrolux.

Navštivte naše stránky ohledně:



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



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 nenesе odpovědnost za žádný úraz ani škodu v důsledku nesprávné instalace nebo použití. Návod k použití vždy uchovávejte na bezpečném a přístupném místě pro jeho budoucí použití.

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

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

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho dostupné části se mohou během používání zahřát na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků. Děti mladší osmi let bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.

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

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace



VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Ujistěte se, že je spotřebič namontován pod bezpečnou konstrukcí a vedle bezpečných konstrukcí.
- Strany spotřebiče musí být umístěny vedle spotřebičů nebo kuchyňského nábytku stejné výšky.
- Spotřebič je vybaven elektrickým chladicím systémem. Musí být zapojen do napájecí sítě.

2.2 Připojení k elektrické síti



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

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

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

2.3 Použití spotřebiče



VAROVÁNÍ!

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

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

- Na dno spotřebiče nepokládejte hliníkovou fólii.
- Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
- Po dokončení pečení nenechávejte vlhká jídla ve spotřebiči.
- Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Při pečení vlhkých koláčů používejte hluboký plech. Ovocné 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.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte žádné prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.
- Katalytický smalt (je-li součástí výbavy) nečistěte žádným druhem čistícího prostředku.

2.5 Pyrolytické čištění



V pyrolytickém režimu hrozí riziko poranění / požáru / chemických emisí (výparů). Nespouštějte pyrolyzu, pokud je stisknuto tlačítko S párou.

2.4 Čištění a údržba



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před čištěním nebo údržbou spotřebič vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Poškozené skleněné panely okamžitě vyměňte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Při vyjímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Před použitím samočisticí pyrolytické funkce nebo funkce prvního použití z vnitřku trouby odstraňte následující:
 - jakékoliv zbytky či nánosy jídla, oleje či tuků.
 - jakékoliv vyjimatelné předměty (včetně roštů, bočních kolejniček, apod. dodaných spolu se spotřebičem), obzvláště pak hrnce, pánve a jiné náčiní s nepřilnavým povrchem.
- Pečlivě si přečtěte všechny pokyny ohledně pyrolytického čištění.
- Držte děti z dosahu spotřebiče během chodu pyrolytického čištění. V průběhu této funkce bude spotřebič velmi horký a z předních větracích otvorů bude vycházet horký vzduch.
- Pyrolytické čištění je proces, při kterém se díky vysokým teplotám mohou uvolňovat výpary ze zbytků potravin či konstrukčních materiálů, a zákazníkům se proto důrazně doporučuje následující:
 - během každého pyrolytického čištění a po jeho dokončení zajistit dobré větrání.
 - během prvního použití při maximální teplotě a po jeho dokončení zajistit dobré větrání.
- Na rozdíl od lidí mohou být někteří plazi či ptáci velmi citliví na výpary, k jejichž tvorbě může docházet během

čisticího procesu u všech pyrolytických trub.

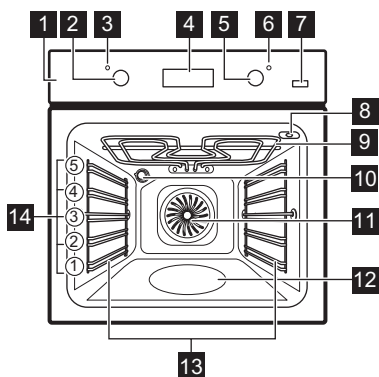
- Během chodu pyrolytického čištění odstraňte z blízkosti trouby všechna domácí zvířata (obzvláště ptactvo) a maximální teplotu čištění poprvé použijte v dobře větraném prostoru.
- Malá domácí zvířata mohou být také velmi citlivá na místní změny teploty, ke kterým dochází během samočisticího pyrolytického 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

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

3. POPIS SPOTŘEBIČE

3.1 Celkový pohled



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

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

2.7 Likvidace



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

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

2.8 Obsluha

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

- 1 Ovládací panel
- 2 Ovladač funkcí trouby
- 3 Kontrolka / symbol napájení
- 4 Elektronický programátor
- 5 Ovladač teploty
- 6 Ukazatel / symbol teploty
- 7 Tlačítko S párou
- 8 Zásuvka pečící sondy
- 9 Topné těleso
- 10 Osvětlení
- 11 Ventilátor
- 12 Vlis vnitřku trouby
- 13 Drážky na rošty, vyjímatelné
- 14 Polohy polic

3.2 Příslušenství

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

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

- **Pečící sonda**
Používá se k měření stupně přípravy jídla.
- **Teleskopické výsuvy**
Pro rošty a plechy na pečení.

4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.



Nastavení Denního času viz kapitola „Funkce hodin“.

4.1 První čištění

Ze spotřebiče odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.



Viz část „Čištění a údržba“.

Před prvním použitím spotřebič i příslušenství vyčistěte.





Příslušenství a vyjímatelné drážky vložte zpět do jejich původní polohy.

4.2 Předehtání

Předehtání prázdného spotřebiče ke spálení zbytkové mastnoty.



U funkce Pravý horký vzduch PLUS se řídíte částí „Zapnutí funkce Pravý horký vzduch PLUS“.

1. Zvolte funkci  a maximální teplotu.
2. Nechte spotřebič pracovat jednu hodinu.
3. Zvolte funkci  , stiskněte tlačítko S párou  a nastavte maximální teplotu.
4. Nechte spotřebič pracovat 15 minut.

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

5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 Zásunovací ovladače

Chcete-li spotřebič spustit, zatlačte ovladač. Ovladač se vysune.

5.2 Zapnutí a vypnutí spotřebiče














Podle daného modelu má váš spotřebič kontrolky, symboly ovladače nebo ukazatele:

- Kontrolka se rozsvítí, když je spotřebič v provozu.
- Symbol ukazuje, zda ovladač řídí funkce trouby nebo teplotu.
- Ukazatel se zobrazí, když trouba začne hřát.

1. Otočte ovladačem funkcí trouby na požadovanou funkci.
2. Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.
3. Spotřebič vypnete otočením ovladače funkcí a teploty trouby do polohy vypnuto.

5.3 Funkce trouby

| Funkce trouby | Použití |
|--|---|
|  Poloha Vypnuto | Spotřebič je vypnutý. |
|  Rychlé Zahrátí | Ke zkrácení doby rozehrátí. |
|  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. |
| | Pravý horký vzduch PLUS K dodání vlhkosti během přípravy. K získání správné barvy a křupavé kůrky při pečení. K zajištění větší šťavnatosti při ohřevu. |
|  Příprava Pizzy | K pečení jídel, která vyžadují propečenější a křupavý spodek, na jedné úrovni. Nastavte teplotu trouby o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce Horní/spodní ohřev. |
|  Horní/Spodní Ohřev | K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby. |
|  Spodní Ohřev | K pečení koláčů s křupavým spodkem a zavařování potravin. |
|  Rozmrazování | Tuto funkci lze použít k rozmrazování zmražených potravin jako je zelenina a ovoce. Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin. |
|  Horký Vzduch S Párou | K přípravě pečených potravin ve formě na jedné úrovni. K úspoře energie při pečení. Aby bylo dosaženo požadovaných výsledků pečení, tuto funkci je nutné používat v souladu s tabulkami pečení. Více informací o doporučených nastaveních viz tabulky pečení. Tato funkce byla použita k definici účinnosti energetické třídy dle normy EN 60350-1. |
|  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. Také k zapékání a pečení dozlátova. |

| Funkce trouby | Použití |
|--|--|
|  Pyrolýza | Spustí automatické pyrolytické čištění trouby. Tato funkce spálí zbytky nečistot v troubě. |

5.4 Zapnutí funkce Pravý horký vzduch PLUS

Tato funkce umožňuje udržení správné vlhkosti během přípravy jídla.



VAROVÁNÍ!




Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

Vlhkost může způsobit popálení:

- V průběhu funkce Pravý horký vzduch PLUS neotvírejte dvířka spotřebiče, s výjimkou přehřívání.
- Po ukončení funkce Pravý horký vzduch PLUS otvírejte dvířka spotřebiče opatrně.




Viz část „Tipy a rady“.

1. Otevřete dvířka trouby.
2. Naplňte vlis vnitřku trouby vodou z kohoutku.
Maximální objem vlisu vnitřku trouby je 250 ml.
Naplňte vlis vnitřku trouby vodou pouze tehdy, když je trouba chladná.
3. Vložte jídlo do spotřebiče a zavřete dvířka trouby.
4. Nastavte funkci Pravý horký vzduch PLUS:  .
5. Stiskněte tlačítko S párou .
Tlačítko S párou funguje pouze s funkcí Pravý horký vzduch PLUS.
Rozsvítí se kontrolka.
6. Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.



POZOR!

Nepněte vlis vnitřku trouby vodou během přípravy jídla nebo když je trouba horká.

7. Spotřebič vypnete stisknutím tlačítka S párou  a otočením ovladače funkcí a teploty trouby do polohy vypnuto.
Kontrolka tlačítka S párou zhasne.
8. Odstraňte vodu z vlisu vnitřku trouby.



VAROVÁNÍ!

Před odstraněním vody z vlisu vnitřku trouby se ujistěte, že je spotřebič vychladlý.

5.5 Funkce rychlého zahřátí

Funkce rychlého zahřátí snižuje čas potřebný k rozehrátí trouby.



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

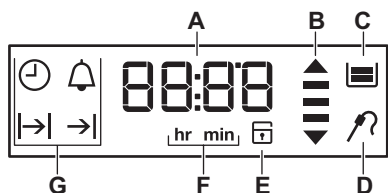
1. Nastavte funkci rychlého rozehrátí. Viz tabulka Funkce trouby.
2. Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.
Když spotřebič dosáhne nastavené teploty, ozve se zvukový signál.



Funkce rychlého zahřátí se po zaznění zvukového signálu nevypne. Funkci musíte vypnout ručně.

3. Nastavte funkci trouby.

5.6 Displej



- A. Časovač
- B. Ukazatel zahřívání / zbytkového tepla
- C. Zásobník vody (pouze u vybraných modelů)
- D. Pečicí sonda (pouze u vybraných modelů)
- E. Zámek dvířek (pouze u vybraných modelů)
- F. Hodiny / minuty
- G. Funkce hodin

5.7 Tlačítka

| Tlačítko | Funkce | Popis |
|----------|---------|---|
| | HODINY | Slouží k nastavení funkce hodin. |
| | MÍNUS | Slouží k nastavení času. |
| | MINUTKA | Nastavení funkce MINUTKY. Podržením tlačítka déle než tři sekundy zapnete či vypnete osvětlení trouby. |
| | PLUS | Slouží k nastavení času. |
| | TEPLOTA | Slouží ke kontrole teploty trouby nebo teploty pečicí sondy (je-li součástí výbavy). Používejte pouze během spuštěné funkce trouby. |
| | S párou | Zapnutí funkce Pravý horký vzduch PLUS. |

5.8 Ukazatel ohřevu


Jestliže zapnete funkci trouby, stavové čárky na displeji se budou postupně

rozsvěcovat. Stavové čárky signalizují zvyšování nebo snižování teploty trouby.

6. FUNKCE HODIN

6.1 Tabulka funkcí hodin


| Funkce hodin | Použití |
|--------------|---|
| DENNÍ ČAS | Slouží ke zobrazení nebo změně denního času. Denní čas lze změnit, pouze když je spotřebič vypnutý. |
| TRVÁNÍ | Slouží k nastavení délky provozu spotřebiče. Použijte pouze v případě, že je nastavená funkce trouby. |

| Funkce hodin | | Použití |
|---|----------------|--|
| → | UKONČENÍ | Slouží k nastavení doby vypnutí spotřebiče. Použijte pouze v případě, že je nastavená funkce trouby. |
| ↳ → | ODLOŽENÝ START | Slouží ke spojení funkce TRVÁNÍ a UKONČENÍ. |
|  | MINUTKA | Slouží k nastavení odpočítávání času. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz spotřebiče. Funkci MINUTKA můžete zapnout kdykoliv; i u vypnutého spotřebiče. |
| 00:00 | MĚŘIČ ČASU | Pokud nenastavíte žádnou jinou funkci hodin, MĚŘIČ ČASU automaticky sleduje, jak dlouho je spotřebič v provozu. Zapne se ihned, jak začne trouba hřát. Měřič času nelze použít společně s funkcemi: TRVÁNÍ, UKONČENÍ, pečící sonda. |


6.2 Nastavení a změna času

Po prvním připojení k síťovému napájení vyčkejte, dokud se na displeji nezobrazí



hr a „12:00“. „12“ bliká.

1. Pomocí **+** nebo **-** nastavte hodiny.
2. Stisknutím  potvrdíte nastavení a přejdete k nastavení minut.



Na displeji se zobrazí **min** a nastavená hodina. „00“ bliká.

3. Pomocí **+** nebo **-** nastavte aktuální čas v minutách.
4. Stisknutím  nastavení potvrdíte nebo se nastavený denní čas uloží po pěti sekundách automaticky.

Na displeji se zobrazí nový čas.

Ke změně denního času opakovaně stiskněte , dokud na displeji nezačne blikat ukazatel denního času .



6.3 Nastavení funkce TRVÁNÍ

1. Nastavte funkci trouby.
2. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat **↳|**.
3. Stisknutím **+** nebo **-** nastavte minuty a hodiny funkce TRVÁNÍ.
4. Potvrďte stisknutím .

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











5. Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
6. Otočte ovladačem funkcí trouby do polohy vypnuto.

6.4 Nastavení funkce UKONČENÍ

1. Nastavte funkci trouby.
 2. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat **→|**.
 3. Stisknutím **+** nebo **-** nastavte hodiny a minuty funkce UKONČENÍ.
 4. Potvrďte stisknutím .
- Po uplynutí nastaveného času zní dvě minuty zvukový signál. Na displeji bliká **→|** a nastavení času. Spotřebič se automaticky vypne.
5. Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
 6. Otočte ovladačem funkcí trouby do polohy vypnuto.

6.5 Nastavení funkce ODLOŽENÉHO STARTU

1. Nastavte funkci trouby.

- Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .
- Stisknutím  nebo  nastavte minuty a hodiny funkce TRVÁNÍ.
- Potvrďte stisknutím . Na displeji bliká .
- Stisknutím  nebo  nastavte hodiny a funkce UKONČENÍ.
- Potvrďte stisknutím . 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 vypne.
- Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
- Otočte ovladačem funkcí trouby do polohy vypnuto.

6.6 Nastavení funkce MINUTKA

- Stiskněte .

7. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

7.1 Použití pečicí sondy

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

Je nutné nastavit dvě teploty:

- Teplotu trouby. Viz tabulka pečení masa.
- Teplotu sondy ve středu masa. Viz tabulka pro pečicí sondu.






POZOR!



Používejte pouze pečicí sondu dodávanou spolu se spotřebičem nebo originální náhradní díly.


- Nastavte funkci trouby a teplotu.

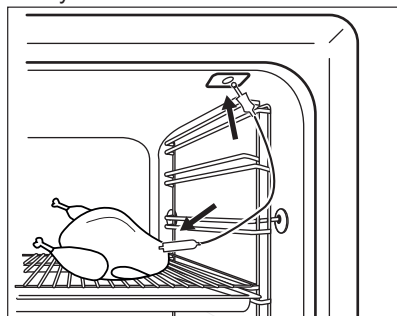
Na displeji bliká  a „00“.

- Funkci MINUTKA nastavíte stisknutím  nebo . Nejprve nastavíte sekundy, poté minuty. Je-li nastavený čas delší než 60 minut, na displeji začne blikat **hr**.
- Nastavte hodiny.
- Funkce MINUTKA se po pěti sekundách spustí automaticky. Po uplynutí 90 % nastaveného času zazní zvukový signál.
- Po uplynutí nastaveného času zní dvě minuty zvukový signál. Na displeji bliká „00:00“ a . Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.

6.7 MĚŘIČ ČASU


Měřič času vynulujete stisknutím a podržením  a . Časovač začne opět měřit čas.

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




Ujistěte se, že pečicí sonda zůstane během přípravy jídla zasunutá v mase a v zásuvce.


Když pečicí sondu používáte poprvé, výchozí teplota středu masa je 60 °C.

Zatímco bliká , můžete použít ovladač teploty ke změně výchozí teploty středu masa.

Na displeji se zobrazí symbol pečicí sondy a výchozí teplota středu masa.

4. Pomocí  uložte novou teplotu středu masa nebo počkejte 10 sekund na automatické uložení nastavení.

Nová výchozí teplota středu masa se zobrazí během příštího použití pečicí sondy.

Když maso dosáhne nastavené teploty středu, začne blikat symbol  a teplota pečicí sondy. Na dvě minuty zazní zvukový signál.

5. Zvukový signál vypnete otevřením dvířek trouby nebo stisknutím jakéhokoliv tlačítka.
6. Odpojte zástrčku pečicí sondy ze zásuvky. Vyjměte maso ze spotřebiče.
7. Vypněte spotřebič.




VAROVÁNÍ!

Při vytahování špičky a zástrčky pečicí sondy buďte opatrní. Pečicí sonda je horká. Hrozí nebezpečí popálení.



Při každém zasunutí pečicí sondy do zásuvky je zapotřebí znovu nastavit čas pečicí sondy. Nelze zvolit trvání ani ukončení.



Když spotřebič poprvé vypočítává předběžný čas trvání, na displeji bliká symbol . Když je výpočet dokončen, na displeji se zobrazí délka přípravy jídla. Výpočty probíhají na pozadí během přípravy jídla a v případě potřeby dojde k aktualizaci hodnoty času trvání na displeji.

Teplotu lze změnit kdykoliv během přípravy jídla:

1. Stiskněte **°C**:

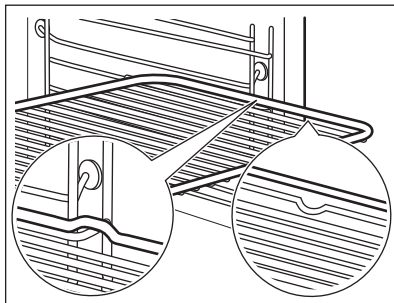
- jednou - na displeji se zobrazí nastavená teplota středu masa, která se střídá s aktuální teplotou sondy ve středu masa každých 10 sekund.
- dvakrát - na displeji se zobrazí aktuální teplota trouby, která se střídá s nastavenou teplotou trouby každých 10 sekund.
- třikrát - na displeji se zobrazí nastavená teplota trouby.

2. Pomocí ovladače teploty změřte požadovanou teplotu.

7.2 Vložení příslušenství

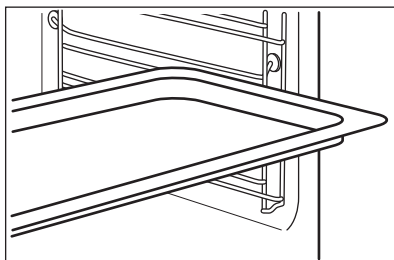
Tvarovaný rošt:

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



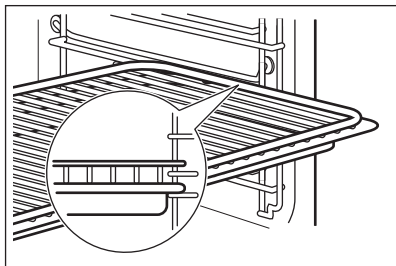
Hluboký pekáč / plech:

Hluboký pekáč / plech zasuněte mezi vodící lišty drážek roštů.



Společně vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče / plechu:

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



- 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.

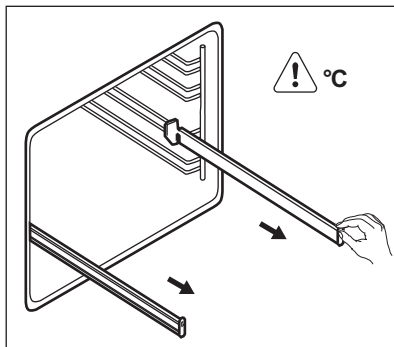
7.3 Teleskopické výsuvy

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

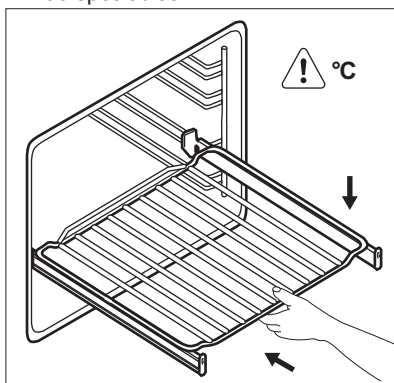
Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.

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

1. Pravou i levou teleskopickou výsuvu zcela vytáhněte.



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







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

8. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

8.1 Použití funkce dětské bezpečnostní pojistky

Jestliže je zapnutá funkce dětské bezpečnostní pojistky, spotřebič nelze náhodně zapnout.

- i** Dvířka jsou zablokovaná a na displeji se zobrazí symboly SAFE a  také tehdy, když probíhá funkce pyrolýzy. Lze se přesvědčit na ovladači.



1. Ovladač funkcí trouby musí být v poloze vypnuto.
 2. Na dvě sekundy stiskněte a podržte současně  a .
- Zazní zvukový signál. Na displeji se zobrazí SAFE a .

K vypnutí funkce dětské bezpečnostní pojistky zopakujte krok 2.

8.2 Použití funkce Blokování tlačítek



Funkci blokování tlačítek můžete zapnout pouze tehdy, když je spotřebič v provozu.


Funkce blokování tlačítek brání náhodné změně nastavení teploty a času u probíhající funkce trouby.


1. Zvolte funkci trouby a proveďte požadované nastavení
2. Na dvě sekundy stiskněte a podržte současně  a .

Zazní zvukový signál. Na displeji se zobrazí Loc.


K vypnutí funkce blokování tlačítek zopakujte krok 2.

 Pokud probíhá funkce pyrolýzy, dvířka se zablokují a na displeji se zobrazí .

 Když otočíte ovladačem teploty nebo stisknete jakékoliv tlačítko, na displeji se zobrazí Loc. Když otočíte ovladačem funkcí trouby, spotřebič se vypne.

 Když spotřebič vypnete, zatímco je zapnutá funkce blokování tlačítek, tato funkce se automaticky přepne na funkci dětská bezpečnostní pojistka. Viz „Použití dětské bezpečnostní pojistky“.

8.3 Ukazatel zbytkového tepla

Když spotřebič vypnete, na displeji se zobrazuje ukazatel zbytkového tepla ,


pokud je teplota v troubě vyšší než 40 °C. Otočením ovladačem teploty doleva či doprava se zobrazí teplota trouby.

8.4 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 opět provozníte pomocí kteréhokoli tlačítka.

 Automatické vypnutí nefunguje s funkcemi: pečení sonda, Osvětlení, Trvání, Ukončení.

8.5 Chladicí ventilátor

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

8.6 Bezpečnostní termostat

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

9. 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.

9.1 Vnitřní strana dvířek

U některých modelů můžete na vnitřní straně dvířek najít:

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

9.2 Všeobecné informace

- Spotřebič má pět úrovní roštů. Polohy roštů ve spotřebiči se počítají zdola.
- Tento spotřebič je vybaven speciálním systémem, který zajišťuje oběh vzduchu a stálou recyklaci páry. Tento systém umožňuje pečení a vaření v páře, takže jídla jsou uvnitř měkká a na povrchu mají kůrčičku. Doba pečení a spotřeba energie jsou sníženy na minimum.
- Ve spotřebiči nebo na skleněných panelech dvířek se může srážet vlhkost. To je normální jev. Při otvírání dvířek spotřebiče během přípravy jídla vždy odstepte. Kondenzaci snížíte, když spotřebič vždy před přípravou jídla na 10 minut předehejte.
- Po každém použití spotřebiče setřete vlhkost.
- Při přípravě jídel na dno spotřebiče nestavte žádné předměty a žádnou část spotřebiče nezakryvejte hliníkovou fólií. Mohlo by to ovlivnit výsledky pečení a poškodit smalt.

9.3 Pečení moučníků

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

Pečivo

| Jídlo | Množství vody ve vlisu (ml) | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu | Poznámky |
|-----------------|-----------------------------|--------------|-----------|--------------|---|
| Chléb | 150 | 180 | 35 - 40 | 2 | Použijte plech na pečení. ¹⁾ |
| Bagety/kaiserky | 150 | 200 | 20 - 25 | 2 | Použijte plech na pečení. ¹⁾ |

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

9.4 Pečení masa a ryby

- Při pečení velmi tučného jídla použijte hluboký pekáč / plech, aby se v troubě nevytvořily skvrny, které by již nemusely jít odstranit.
- Před podáváním nechte maso odpočívat asi 15 minut, a teprve potom ho krájejte, aby nevytekla šťáva.
- Do hlubokého pekáče / plechu nalijte trochu vody, aby se při pečení tolik nekouřilo. Kondenzaci kouře zabráníte dolitím vody pokaždé, když se odpaří.

9.5 Doby přípravy

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

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

9.6 Pravý horký vzduch PLUS



Před předeheatím trouby naplňte vlis vnitřku trouby vodou pouze tehdy, když je trouba chladná.

Řiďte se částí „Zapnutí funkce Pravý horký vzduch PLUS“.

| Jídlo | Množství vody ve vliisu (ml) | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu | Poznámky |
|--|------------------------------|--------------|-----------|--------------|---|
| Domácí pizza | 150 | 230 | 10 - 20 | 2 | Použijte plech na pečení. ¹⁾ |
| Italský chléb Focaccia | 150 | 200 - 210 | 10 - 20 | 2 | Použijte plech na pečení. ¹⁾ |
| Sušenky, čajové koláčky, croissanty | 150 | 150 - 180 | 10 - 20 | 2 | Použijte plech na pečení. ¹⁾ |
| Švestkový koláč, jablечný koláč, skořicové rolky | 150 | 160 - 180 | 30 - 60 | 2 | Použijte koláčovou formu. ¹⁾ |

¹⁾ Před přípravou předehřejte v prázdné troubě pět minut.

Příprava zmrazených potravin

| Jídlo | Množství vody ve vliisu (ml) | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|-------------------|------------------------------|--------------|-----------|-----------------|
| Mražená pizza | 200 | 200 - 210 | 10 - 20 | 2 ¹⁾ |
| Lasagne, mražené | 200 | 180 - 200 | 35 - 50 | 2 ¹⁾ |
| Mražený croissant | 200 | 170 - 180 | 15 - 25 | 2 ¹⁾ |

¹⁾ Prázdnou troubu vždy na 10 minut předehřejte.

Ohřev jídla

| Jídlo | Množství vody ve vliisu (ml) | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|------------------------|------------------------------|--------------|-----------|--------------|
| Chléb | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 |
| Bagety/kaiserky | 100 | 110 | 10 - 20 | 2 |
| Domácí pizza | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 |
| Italský chléb Focaccia | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 |
| Zelenina | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 |
| Rýže | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 |

| Jídlo | Množství vody ve vlisu (ml) | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|-----------|-----------------------------|--------------|-----------|--------------|
| Těstoviny | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 |
| Maso | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 |

Pečení masa

| Jídlo | Množství vody ve vlisu (ml) | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu | Poznámky |
|----------------|-----------------------------|--------------|-----------|--------------|--------------------|
| Vepřová pečeně | 200 | 180 | 65 - 80 | 2 | Kulatý talíř Pyrex |
| Hovězí pečeně | 200 | 200 | 50 - 60 | 2 | Kulatý talíř Pyrex |
| Kuře | 200 | 210 | 60 - 80 | 2 | Kulatý talíř Pyrex |

9.7 Tabulka pro pečení

Koláče

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

| Jídlo | Horní/Dolní ohřev | | Pravý horký vzduch | | Čas (min) | Poznámky |
|---|-------------------|--------------|--------------------|--------------------|-----------|----------------------------------|
| | Teplota (°C) | Poloha roštu | Teplota (°C) | Poloha roštu | | |
| Marmeládový dort | 170 | 2 | 165 | 2 (vlevo a vpravo) | 30 - 40 | V koláčové formě o průměru 26 cm |
| Piškotový koláč | 170 | 2 | 150 | 2 | 40 - 50 | V koláčové formě o průměru 26 cm |
| Vánoční dort / bohatý ovocný dort ¹⁾ | 160 | 2 | 150 | 2 | 90 - 120 | V koláčové formě o průměru 20 cm |
| Švestkový koláč ¹⁾ | 175 | 1 | 160 | 2 | 50 - 60 | Ve formě na chleba |
| Malé koláčky - na jedné úrovni ¹⁾ | 170 | 3 | 150 - 160 | 3 | 20 - 30 | Na plechu na pečení |
| Malé koláčky - na dvou úrovních ¹⁾ | - | - | 140 - 150 | 2 a 4 | 25 - 35 | Na plechu na pečení |
| Malé koláčky - na třech úrovních ¹⁾ | - | - | 140 - 150 | 1, 3 a 5 | 30 - 45 | Na plechu na pečení |
| Sušenky / proužky těsta - na jedné úrovni | 140 | 3 | 140 - 150 | 3 | 25 - 45 | Na plechu na pečení |
| Sušenky / proužky těsta - na dvou úrovních | - | - | 140 - 150 | 2 a 4 | 35 - 40 | Na plechu na pečení |

| Jídlo | Horní/Dolní ohřev | | Pravý horký vzduch | | Čas (min) | Poznámky |
|---|-------------------|--------------|--------------------|--------------------|-----------|----------------------------------|
| | Teplota (°C) | Poloha roštu | Teplota (°C) | Poloha roštu | | |
| Sušenky / proužky těsta - na třech úrovních | - | - | 140 - 150 | 1, 3 a 5 | 35 - 45 | Na plechu na pečení |
| Pusinky - na jedné úrovni | 120 | 3 | 120 | 3 | 80 - 100 | Na plechu na pečení |
| Pusinky - na dvou úrovních ¹⁾ | - | - | 120 | 2 a 4 | 80 - 100 | Na plechu na pečení |
| Žemle ¹⁾ | 190 | 3 | 190 | 3 | 12 - 20 | Na plechu na pečení |
| Banánky - na jedné úrovni | 190 | 3 | 170 | 3 | 25 - 35 | Na plechu na pečení |
| Banánky - na dvou úrovních | - | - | 170 | 2 a 4 | 35 - 45 | Na plechu na pečení |
| Ploché koláče s náplní | 180 | 2 | 170 | 2 | 45 - 70 | V koláčové formě o průměru 20 cm |
| Bohatý ovocný koláč | 160 | 1 | 150 | 2 | 110 - 120 | V koláčové formě o průměru 24 cm |
| Piškotový dort ¹⁾ | 170 | 1 | 160 | 2 (vlevo a vpravo) | 30 - 50 | V koláčové formě o průměru 20 cm |

¹⁾ Předehřejte troubu po dobu 10 minut.

Chléb a pizza

| Jídlo | Horní/Dolní ohřev | | Pravý horký vzduch | | Čas (min) | Poznámky |
|--------------------------------|-------------------|--------------|--------------------|--------------|-----------|---|
| | Teplota (°C) | Poloha roštu | Teplota (°C) | Poloha roštu | | |
| Bílý chléb ¹⁾ | 190 | 1 | 190 | 1 | 60 - 70 | 1 - 2 kusy, 500 g jeden kus |
| Žitný chléb | 190 | 1 | 180 | 1 | 30 - 45 | Ve formě na chleba |
| Bagety/ kaiserky ¹⁾ | 190 | 2 | 180 | 2 (2 a 4) | 25 - 40 | 6 - 8 rohlíčků na plechu na pečení |
| Pizza ¹⁾ | 230 - 250 | 1 | 230 - 250 | 1 | 10 - 20 | Na plechu na pečení nebo v hlubokém pekáči / plechu |
| Čajové koláčky ¹⁾ | 200 | 3 | 190 | 3 | 10 - 20 | Na plechu na pečení |

¹⁾ Předehřejte troubu po dobu 10 minut.

Koláče s náplní

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

¹⁾ Předehřejte troubu po dobu 10 minut.

Maso

| Jídlo | Horní/Dolní ohřev | | Pravý horký vzduch | | Čas (min) | Poznámky |
|-------------------------------------|-------------------|--------------|--------------------|--------------|-----------|---------------------|
| | Teplota (°C) | Poloha roštu | Teplota (°C) | Poloha roštu | | |
| Hovězí | 200 | 2 | 190 | 2 | 50 - 70 | Na tvarovaném roštu |
| 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/Dolní ohřev | | Pravý horký vzduch | | Čas (min) | Poznámky |
|-----------------|-------------------|--------------|--------------------|--------------|-----------|--------------|
| | Teplota (°C) | Poloha roštu | Teplota (°C) | Poloha roštu | | |
| Pstruh / pražma | 190 | 2 | 175 | 2 | 40 - 55 | 3 - 4 ryby |
| Tuňák / losos | 190 | 2 | 175 | 2 | 35 - 60 | 4 - 6 filetů |

9.8 Gril



Prázdnou troubu před přípravou jídel vždy na tři minuty předehejte.

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

9.9 Turbo gril

Hovězí

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

¹⁾ Předehřejte troubu.

Vepřové

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

Telečí

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

Jehněčí

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

Drůbež

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

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

Ryby (dušené)

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

9.10 Horký Vzduch S Párou



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

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

9.11 Rozmrazování

| Jídlo | Množství (g) | Doba rozmrazování (min) | Další čas rozmrazování (min) | Poznámky |
|-------|--------------|-------------------------|------------------------------|---|
| Kuře | 1000 | 100 - 140 | 20 - 30 | Kuře položte na obrácený talířek ve velkém talíři. V polovině doby obraťte. |
| Maso | 1000 | 100 - 140 | 20 - 30 | V polovině doby obraťte. |

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

9.12 Sušení - Pravý horký vzduch

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

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

Zelenina

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

Ovoce

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

9.13 Tabulka pečicí sondy

| Jídlo | Teplota středu pokrmu (°C) |
|-------------------------------------|----------------------------|
| Telecí pečeně | 75 - 80 |
| Telecí koleno | 85 - 90 |
| Anglický rostbíf, nepropečený | 45 - 50 |
| Anglický rostbíf, středně propečený | 60 - 65 |
| Anglický rostbíf, dobře propečený | 70 - 75 |
| Vepřové plecko | 80 - 82 |
| Vepřové nožičky | 75 - 80 |
| Jehněčí | 70 - 75 |
| Kuře | 98 |
| Zajíc | 70 - 75 |
| Pstruh / pražma | 65 - 70 |
| Tuňák / losos | 65 - 70 |

10. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

10.1 Poznámky k čištění

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

10.2 Spotřebiče z nerezové oceli nebo hliníku



Dvířka trouby čistěte pouze vlhkým hadříkem nebo houbou. Osušte je měkkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte ocelové drátěnky, kyseliny nebo abrazivní (pískové) prostředky, protože by mohly poškodit povrch trouby. Ovládací panel vyčistěte se stejnou opatrností.

10.3 Čištění vlisu vnitřku trouby

Tímto čisticím postupem se odstraní zbytkový vodní kámen z vlisu vnitřku trouby po přípravě jídel pomocí páry.



Doporučujeme provádět čisticí postup alespoň každých 5 - 10 cyklů funkce Právý horký vzduch PLUS.

1. Do vlisu na dně vnitřku trouby nalijte 250 ml bílého octa.

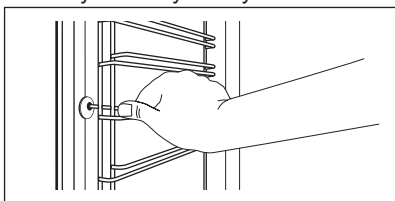
Použijte maximálně 6% ocet bez bylinek.

2. Nechte ocet rozpustit zbytkový vodní kámen při pokojové teplotě po dobu 30 minut.
3. Vnitřek trouby umyjte vlažnou vodou a měkkým hadrem.

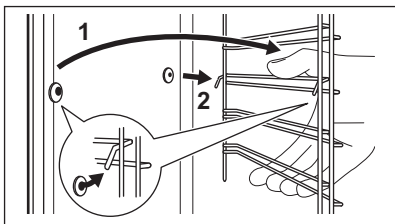
10.4 Vyjmutí drážek na rošty

Chcete-li troubu vyčistit, odstraňte drážky na rošty.

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



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



Drážky na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

- i** Zarážky na teleskopických výsuvách musí směřovat dopředu.

10.5 Pyrolýza




- !** **POZOR!** Nespouštějte pyrolýzu, pokud je stisknuto tlačítko S párou.

- !** **POZOR!** Vyjměte všechno příslušenství a vyjimatelné drážky.


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

- !** **VAROVÁNÍ!** Spotřebič se zahřeje na velmi vysokou teplotu. Hrozí nebezpečí popálení.

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


1. Nejhorší nečistoty odstraňte ručně.
2. Vnitřní stranu dvířek omyjte horkou vodou, abyste zabránili připálení zbytků jídel horkým vzduchem.
3. Nastavte funkci pyrolýzy. Viz „Funkce trouby“.
4. Když zabliká , stisknutím  nebo  nastavte požadovaný proces:

| Funkce | Popis |
|--------|--|
| P1 | Pokud není trouba příliš znečištěná. Délka procesu: 1 h 30 min. |
| P2 | Pokud nelze nečistoty snadno odstranit. Délka procesu: 2 h 30 min. |

Stisknutím  nebo otočením ovladače teploty spusťte proces.

Pro odložení spuštění procesu čištění můžete použít funkci Ukončení. Během probíhající funkce pyrolýzy osvětlení nesvítilí.

5. Jakmile trouba dosáhne nastavené teploty, dvířka se zablokují. Na

displeji se zobrazí symbol  a stavové čárky ukazatele tepla, dokud se dvířka neodblokují.

Funkci pyrolýzy před jejím dokončením zastavíte otočením ovladače funkce trouby do polohy vypnuto.

6. Po dokončení funkce pyrolýzy se na displeji zobrazí denní čas. Dvířka trouby zůstanou zamčená.
7. Jakmile spotřebič vychladne, zazní zvukový signál a dvířka se odemknou.

10.6 Připomínka čištění

Jako připomínka potřebné pyrolýzy bliká na displeji po každém zapnutí a vypnutí spotřebiče na 10 sekund PYR.



Připomínka čištění přestane blikat:

- po ukončení funkce pyrolýzy;
- pokud současně stisknete **+** a **-**, zatímco na displeji bliká PYR.

10.7 Čištění dvířek trouby

Dvířka trouby jsou osazena čtyřmi skleněnými panely. Dvířka trouby a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat.



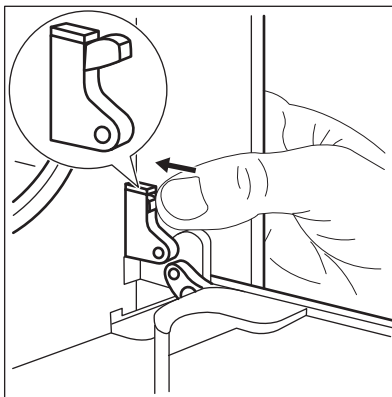
Jestliže se pokusíte vytáhnout skleněné panely předtím, než odstraníte dvířka trouby, mohou se dvířka náhle zavřít.



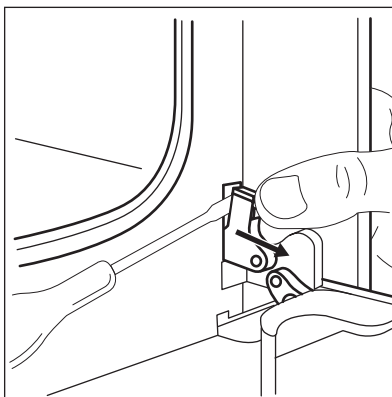
POZOR!

Spotřebič bez skleněných panelů nepoužívejte.

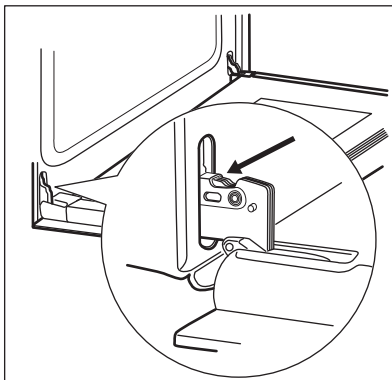
1. Dvířka zcela otevřete a zaměřte se na dveřní závěs na pravé straně dvířek.
2. Zatlačte na zajišťovací prvek, dokud nezapadne zpátky.



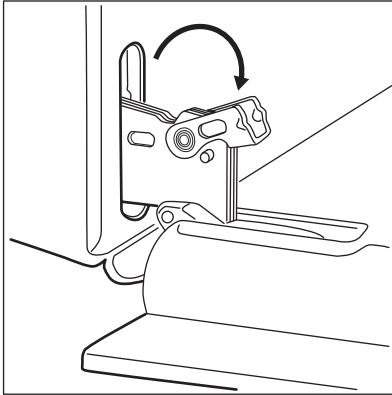
3. Jednou rukou držte zatlačený prvek. Pomocí šroubováku druhou rukou nadzdvihněte a otočte páčku pravého závěsu dvířek.



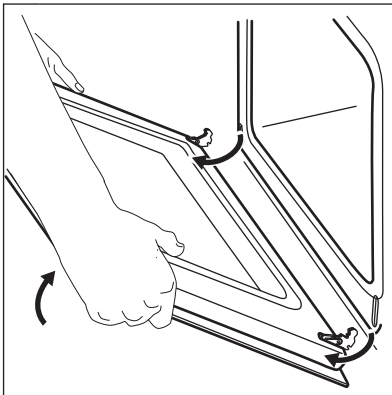
4. Zaměřte se na dveřní závěs na levé straně dvířek.



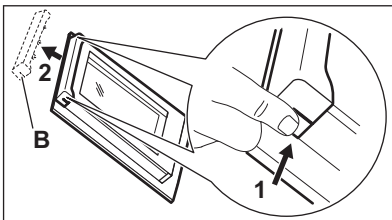
5. Zvedněte a otočte páčku na levém závěsu.



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

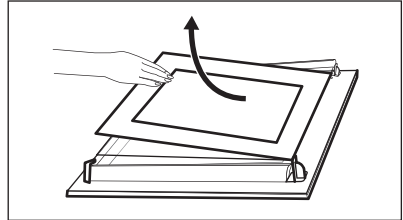


7. Dvířka položte na pevnou plochu na měkkou látku.
8. Uchopte okrajovou lištu (B) na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.



9. Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a odstraňte ji.

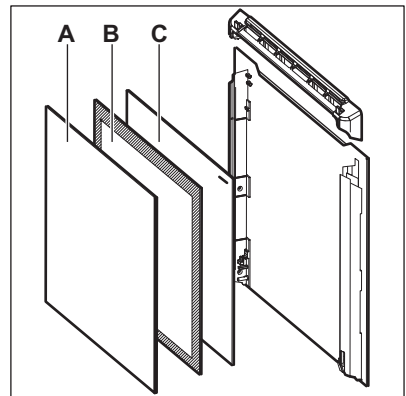
10. Uchopte skleněné panely dvířek za horní okraj a opatrně je postupně vytáhněte ven. Začněte od vrchního panelu. Ujistěte se, že sklo zcela sklouzne z držáků.



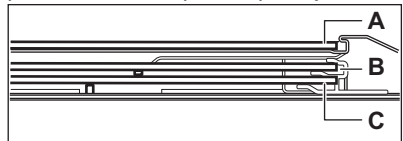
11. Skleněné panely omyjte vodou se saponátem. Skleněné panely pečlivě osušte.

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

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



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



10.8 Výměna žárovky

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



VAROVÁNÍ!

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



POZOR!

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

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

Zadní žárovka

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

11. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD








VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

11.1 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 |
|--|--|---|
| Pečicí sonda nefunguje. | Zástrčka pečicí sondy není správně zasunuta do zásuvky. | Zástrčku pečicí sondy zasuňte co nehlouběji do zásuvky. |
| Dokončení jídel trvá příliš dlouho nebo se jídla připraví příliš rychle. | Teplota je příliš vysoká nebo nízká. | Nastavte teplotu podle potřeby. Řiďte se pokyny v návodu k použití. |
| Na jídle a uvnitř trouby se usazuje pára a kondenzát. | Nechali jste jídlo v troubě příliš dlouho. | Po dokončení přípravy nechte jídla v troubě déle než 15–20 minut. |
| Na displeji se zobrazí „C2“. | Chcete spustit funkci pyrolytického čištění nebo rozmrazování, ale neodpojili jste zástrčku pečicí sondy ze zásuvky. | Odpojte zástrčku pečicí sondy ze zásuvky. |
| Na displeji se zobrazí „C3“. | Čistící 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. |
| Použití funkce Právý horký vzduch PLUS nevede k dobrému výsledku. | Nezapnuli jste funkci Právý horký vzduch PLUS. | Řiďte se částí „Zapnutí funkce Právý horký vzduch PLUS“. |
| Použití funkce Právý horký vzduch PLUS nevede k dobrému výsledku. | Funkci Právý horký vzduch PLUS jste nezapnuli správně pomocí tlačítka S párou. | Řiďte se částí „Zapnutí funkce Právý horký vzduch PLUS“. |

| Problém | Možná příčina | Řešení |
|--|---|---|
| Použití funkce Pravý horký vzduch PLUS nevede k dobrému výsledku. | Vlis vnitřku trouby jste ne-naplnili vodou. | Řiďte se částí „Zapnutí funkce Pravý horký vzduch PLUS“. |
| Chcete zapnout funkci Pra-vý horký vzduch, ale svítí kontrolka tlačítka S párou. | Probíhá funkce Pravý hor-ký vzduch PLUS. | Funkci Pravý horký vzduch PLUS vypnete stisknutím tlačítka S párou  . |
| Chcete zapnout čisticí funkci, ale na displeji se zobrazuje "C4". | Je stisknuto tlačítko S párou. | Stiskněte tlačítko S párou znovu. |
| Voda ve vlisu vnitřku trou-by se nevaří. | Teplota je příliš nízká. | Nastavte teplotu na ales-poň 110 °C. Viz část „Tipy a rady“. |
| Z vlisu vnitřku trouby vyté-ká voda. | Ve vlisu vnitřku trouby je příliš mnoho vody. | Vypněte troubu a ujistěte se, že je spotřebič již chladný. Vodu vytřete hou-bou nebo hadříkem. Do vli-su vnitřku trouby přilijte správné množství vody. Řiďte se specifickým post-upem. |
| Spotřebič je zapnutý, ale nehřeje. Ventilátor nefun-guje. Na displeji se zobrazí "Demo". | Je zapnutý režim demo. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Vypněte troubu. 2. Stiskněte a podržte tla-čítko . 3. První číslice a ukazatel Demo začnou blikat na displeji. 4. Pomocí tlačítek  nebo  zadejte kód 2468 a stiskněte  pro potvrzení. 5. Začne blikat následující číslice. 6. Režim Demo se vypne, když potvrdíte poslední číslici a kód je správný. |

11.2 Servisní údaje

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se prosím na autorizované servisní středisko.

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

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

Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde:

Model (MOD.)

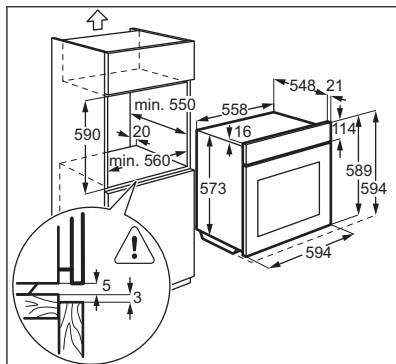
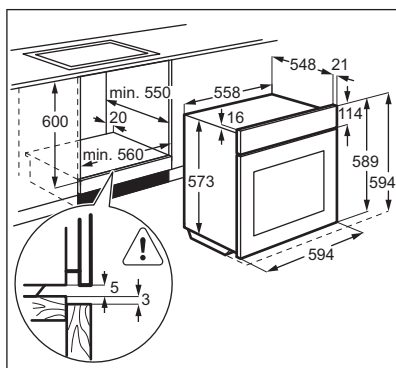
Výrobní číslo (PNC)

Sériové číslo (SN)

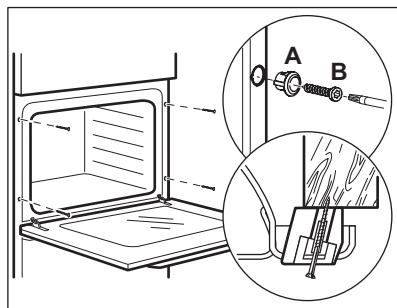
12. INSTALACE

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

12.1 Vestavba



12.2 Připevnění spotřebiče ke skřínce



12.3 Elektrická instalace

i Výrobce nenes odpovědnost za úrazy či škody způsobené nedodržáním bezpečnostních pokynů uvedených v kapitolách o bezpečnosti.

Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

12.4 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 |

| Celkový výkon (W) | Průřez kabelu (mm ²) |
|-------------------|----------------------------------|
| max. 2 300 | 3 x 1 |

| Celkový výkon (W) | Průřez kabelu (mm ²) |
|-------------------|----------------------------------|
| 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).

13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

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

| | | |
|--|--------------------------|---------|
| Název dodavatele | Electrolux | |
| Označení modelu | EOC5654AAX EOC5654AOX | |
| 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 pečících prostorů | 1 | |
| Tepelný zdroj | Elektrická energie | |
| Objem | 72 l | |
| Typ trouby | Vestavná trouba | |
| Hmotnost | EOC5654AAX | 36.3 kg |
| | EOC5654AOX | 36.3 kg |

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

13.2 Úspora energie



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

Všeobecné rady

Ujistěte se, že při provozu spotřebiče jsou dvířka trouby správně zavřená, a

během přípravy jídla je ponechte zavřená co nejvíce.

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby.

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

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

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

Horkovzdušné pečení

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

Zbytkové teplo

Je-li v rámci některých funkcí trouby spuštěn program s volbou času Trvání nebo Ukončení a doba pečení je delší než 30 minut, topné články se automaticky vypnou po uplynutí 90 % nastaveného času.

Ventilátor a osvětlení nadále pracují.

Uchování teploty jídla

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

Pečení s vypnutým osvětlením

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


Horký vzduch s párou


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

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

14. 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..... | 39 |
| 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY..... | 40 |
| 3. POPIS VÝROBKU..... | 43 |
| 4. PRED PRVÝM POUŽITÍM..... | 44 |
| 5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE..... | 44 |
| 6. ČASOVÉ FUNKCIE..... | 48 |
| 7. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA..... | 49 |
| 8. DOPLNKOVÉ FUNKCIE..... | 52 |
| 9. TIPY A RADY..... | 53 |
| 10. OŠETROVANIE A ČISTENIE..... | 64 |
| 11. RIEŠENIE PROBLÉMOV..... | 68 |
| 12. INŠTALÁCIA..... | 71 |
| 13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ..... | 73 |

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.

Vitajte vo svete Electrolux.

Navštívte našu internetovú stránku, kde nájdete:



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

www.electrolux.com/webselfservice



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.
- 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.
- Deti do 3 rokov vrátane sa nesmú nikdy približovať k spotrebiču, keď je v prevádzke.

1.2 Všeobecné bezpečnostné pokyny

- 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. Deti do 8 rokov nesmú mať prístup k spotrebiču, iba ak sú nepretržite pod dohľadom zodpovednej osoby.

- Pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva alebo nádob na pečenie vždy používajte kuchynské rukavice.
- Pred údržbou odpojte spotrebič 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.
- Používajte iba originálnu teplotnú sondu alebo príslušný náhradný diel.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Inštalácia



VAROVANIE!

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetok obalový materiál.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny pre inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Uistite sa, že zariadenia a nábytok, pod ktorými a vedľa ktorých je spotrebič nainštalovaný, sú bezpečné.
- Po bokoch spotrebiča musia byť umiestnené spotrebiče alebo zariadenia nanajvyš rovnakej výšky.
- Spotrebič je vybavený elektrickým chladiacim systémom. Musí sa používať s napájaním z elektrickej siete.

2.2 Zapojenie do elektrickej siete



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky práce spojené so zapojením do elektrickej siete smie vykonať výlučne kvalifikovaný elektrikár.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že elektrické údaje uvedené na typovom štítku spotrebiča zodpovedajú parametrom elektrickej siete. Ak nie, kontaktujte elektrikára.
- Vždy používajte správne inštalovanú uzemnenú zásuvku.
- Nepoužívajte adaptéry, rozdvojky ani predlžovacie prírodné káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prírodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prírodný 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.
- Zástrčku zapojte do zásuvky až na konci inštalácie. Uistite sa, že napájací elektrický kábel je po inštalácii prístupný.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Pri odpájaní spotrebiča od elektrickej siete neťahajte za prírodný kábel. Vždy ťahajte za zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrútkovacie 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.

2.3 Použitie



VAROVANIE!

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

- Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti.
- Nemeňte technické charakteristiky 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.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný ani 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 látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.
- Nepoužívajte funkciu mikrovln na predhriatie rúry.



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby ste predišli poškodeniu alebo zmene farby smaltu:
 - nádoby na pečenie ani iné predmety nekladte priamo na dno spotrebiča,

- na dno spotrebiča nedávajte alobal,
- do horúceho spotrebiča nelejte vodu,
- nenechávajte v rúre vlhký riad ani potraviny po ukončení prípravy jedla,
- pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva postupujte opatrne.
- Zmena farby smaltu nemá žiadny vplyv na funkciu spotrebiča.
- Na prípravu vlhkých koláčov používajte hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Tento spotrebič je určený iba na varenie. Nesmie byť použitý na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.
- 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 Ošetrovanie a čistenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Hrozí riziko, že sklenené panely prasknú.
- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok 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 obale.
- Katalytický smalt (ak je k dispozícii) nečistite žiadnym čistiacim prostriedkom.

2.5 Pyrolytické čistenie



Nebezpečenstvo zranenia/požiaru/chemických emisií (výparov) v pyrolytickom režime.

Pyrolýzu nespúšťajte, ak je stlačené tlačidlo Plus Para.

- 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 nepriľnavé 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, panvíc, 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 dojčiat ani ľudí so zdravotnými problémami.

2.6 Vnútorne osvetlenie

- Žiarovka alebo halogénová žiarovka používaná v tomto spotrebiči je určená len pre domáce spotrebiče.

Nepoužívajte ju na osvetlenie domácnosti.



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

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

2.7 Likvidácia



VAROVANIE!

Nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

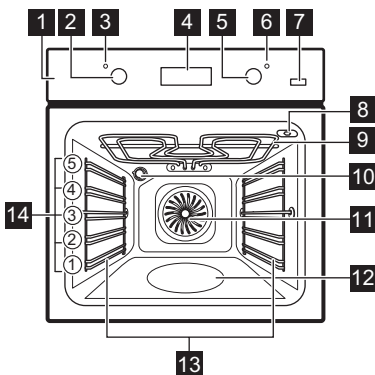
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.
- Odstráňte západku dvierok, aby ste zabránili uviaznutiu detí a domácich zvierat v spotrebiči.

2.8 Servis

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

3. POPIS VÝROBKU

3.1 Celkový prehľad



- 1 Ovládaci panel
- 2 Ovládač funkcií rúry
- 3 Ukazovateľ/symbol prevádzky
- 4 Elektronický programátor
- 5 Ovládač teploty
- 6 Ukazovateľ / symbol teploty
- 7 Tlačidlo Plus Para
- 8 Zásuvka teplotnej sondy
- 9 Ohrevný článok
- 10 Osvetlenie
- 11 Ventilátor
- 12 Priehlbina dutiny
- 13 Zasúvacie lišty, vyberateľné
- 14 Úrovne v rúre

3.2 Príslušenstvo

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

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

4. PRED PRVÝM POUŽITÍM



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.



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

4.1 Prvé čistenie

Zo spotrebiča vyberte vyberateľné zasúvacie lišty a príslušenstvo.



Pozrite si kapitolu „Ošetrovanie a čistenie“.

Pred prvým použitím spotrebič a príslušenstvo vyčistite.





Príslušenstvo a zasúvacie lišty dajte späť na pôvodné miesto.

4.2 Prvé zohriatie rúry

Pred prvým použitím treba prázdny spotrebič zohriať, aby sa vypálil zvyšný tuk.



Bližšie informácie o funkcii Teplovzdušné pečenie PLUS nájdete v časti „Zapnutie funkcie Teplovzdušné pečenie PLUS“.

1. Nastavte funkciu  a maximálnu teplotu.
2. Spotrebič nechajte spustený jednu hodinu.
3. Nastavte funkciu  , stlačte tlačidlo Plus Steam  a nastavte maximálnu teplotu.
4. Nechajte spotrebič v činnosti 15 minút.

Príslušenstvo sa môže zohriať viac než zvyčajne. Spotrebič môže produkovať zápach a dym. Je to normálne. Zabezpečte dostatočné vetranie v miestnosti.

5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

5.1 Zasúvacie ovládače

Ak chcete použiť spotrebič, stlačte otočný ovládač. Otočný ovládač sa vysunie.

5.2 Zapnutie a vypnutie spotrebiča














V závislosti od modelu môže mať váš spotrebič žiarovky, symboly ovládačov alebo ukazovatele:

- Žiarovka sa rozsvieti, keď je spotrebič v prevádzke.
- Symbol zobrazuje, či otočný ovládač ovláda funkcie rúry alebo teplotu.
- Ukazovateľ sa rozsvieti, keď sa rúra zohrieva.

1. Otočením otočného ovládača funkcií rúry nastavte príslušnú funkciu.
2. Otočením ovládača teploty nastavte teplotu.
3. Ak chcete spotrebič vypnúť, otočte otočné ovládače funkcií rúry a teploty do polohy vypnutia.

5.3 Funkcie rúry

| Funkcia rúry | Použitie |
|--|--|
|  Poloha Vypnuté | Spotrebič je vypnutý. |
|  Rýchle Zohrievanie | Na skrátenie času zohrievania rúry. |
|  Teplovzdušné Pečenie | Na pečenie až na troch úrovniach rúry súčasne a na sušenie potravín. Nastavte o 20 - 40 °C nižšiu teplotu ako pre Horný/Dolný ohrev. |
| Teplovzdušné pečenie PLUS | Na pridanie vlhkosti počas pečenia. Pre správne sfarbenie a chrumkavú kôrku počas pečenia. Pre väčšiu šťavnatosť počas opätovného zohrievania. |
|  Pizza | Na pečenie pokrmu na jednej úrovni, pri ktorom chcete dosiahnuť intenzívne zhnednutie na povrchu a chrumkavú kôrku naspodku. Nastavte o 20 - 40 °C nižšiu teplotu ako pre Horný/Dolný ohrev. |
|  Horný/Dolný Ohrev | Na pečenie múčnych jedál a mäsa na jednej úrovni. |
|  Dolný Ohrev | Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie. |
|  Rozmrazovanie | Túto funkciu môžete používať na rozmrazovanie mrazených potravín, ako napr. zeleniny a ovocia. Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín. |

| Funkcia rúry | Použitie |
|---|--|
|  Vlhký Horúci Vzduch | Na prípravu pečených pokrmov vo forme na jednej úrovni. Na úsporu energie počas pečenia. Aby ste dosiahli požadované výsledky pečenia, musí sa táto funkcia používať v súlade s tabuľkami pečenia. Viac informácií o odporúčaných nastaveniach nájdete v tabuľkách pečenia. Táto funkcia sa použila na definovanie energetickej triedy podľa normy EN 60350-1. |
|  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. Tiež na gratinovanie a zapiekanie. |
|  Pyrolýza | Na zapnutie pyrolytického samočistenia rúry. Táto funkcia vypáli zvyškové nečistoty v rúre. |

5.4 Zapnutie funkcie Teplovzdušné pečenie PLUS

Táto funkcia umožňuje vylepšiť vlhkosť počas pečenia.



VAROVANIE!



Hrozí nebezpečenstvo popálenín a poškodenia spotrebiča.

Uvoľnená vlhkosť môže spôsobiť popáleniny:

- Počas funkcie Teplovzdušné pečenie PLUS neotvárajte dverka spotrebiča okrem predohrevu.
- Po skončení funkcie Teplovzdušné pečenie PLUS opatrne otvorte dverka spotrebiča.



Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.

1. Otvorte dverka rúry.
2. Priehlbnu dutiny rúry naplňte vodou z vodovodného kohútika. Maximálna kapacita priehlbny dutiny je 250 ml. Priehlbnu dutiny plňte vodou len vtedy, keď je rúra studená.
3. Do spotrebiča vložte jedlo a zatvorte dverka rúry.
4. Nastavenie funkcie Teplovzdušné pečenie PLUS:  .

5. Stlačte tlačidlo Plus para .


Tlačidlo Plus para je funkčné iba pri funkcii Teplovzdušné pečenie PLUS. Ukazovateľ sa rozsvieti.

6. Otočením ovládača teploty nastavte teplotu.



UPOZORNENIE!

Priehlbnu dutiny rúry nenapĺňajte vodou počas pečenia, ani keď je rúra horúca.

7. Ak chcete spotrebič vypnúť, stlačte tlačidlo Plus Para , otočte otočné ovládače funkcií rúry a teploty do polohy vypnutia.

Ukazovateľ tlačidla Plus Para zhasne.

8. Odstráňte vodu z priehlbny dutiny rúry.



VAROVANIE!

Pred odstránením zvyšnej vody z priehlbny dutiny rúry skontrolujte, či je spotrebič studený.

5.5 Funkcia rýchleho ohrevu

Funkcia rýchleho ohrevu skracuje čas ohrevu.



Počas funkcie rýchleho ohrevu nesmie byť v rúre jedlo.

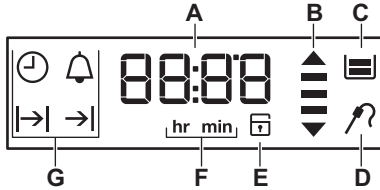
1. Nastavte funkciu rýchleho ohrevu. Bližšie informácie nájdete v tabuľke funkcií rúry.
2. Teplotu nastavte otočením ovládača teploty. Keď spotrebič dosiahne nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál.



Funkcia Rýchly ohrev sa po zaznení zvukového signálu nevypne. Túto funkciu musíte vypnúť manuálne.

3. Nastavte funkciu rúry.

5.6 Displej



- A. Časomer
- B. Ukazovateľ ohrevu a zvyškového tepla
- C. Zásuvka na vodu (iba pri vybraných modeloch)
- D. Teplotná sonda (iba pri vybraných modeloch)
- E. Elektronický zámok dverí (iba pri vybraných modeloch)
- F. Hodiny/minúty
- G. Časové funkcie

5.7 Tlačidlá

| Tlačidlo | Funkcia | Popis |
|----------|-------------------|---|
| | HODINY | Nastavenie časovej funkcie. |
| | MÍNUS | Nastavenie času. |
| | KUCHYNSKÝ ČASOMER | Nastavenie KUCHYNSKÉHO ČASOMERA. Ak chcete zapnúť alebo vypnúť osvetlenie rúry, stlačte toto tlačidlo a podržte ho dlhšie ako 3 sekundy. |
| | PLUS | Nastavenie času. |
| | TEPLOTA | Na kontrolu teploty v rúre alebo teploty nameranej teplotnou sondou (ak je k dispozícii). Používajte iba vtedy, keď je spustená funkcia rúry. |
| | Plus Para | Aktivácia funkcie Teplovzdušné pečenie PLUS. |






5.8 Ukazovateľ ohrevu

Keď zapnete funkciu rúry, čiarky na displeji sa postupne zobrazujú jedna

po druhej. Čiarky signalizujú, či teplota rúry stúpa, alebo klesá.


6. ČASOVÉ FUNKCIE

6.1 Tabuľka s funkciami hodín


| Časová funkcia | Použitie |
|--|--|
|  DENNÝ ČAS | Zobrazenie alebo zmena denného času. Čas môžete zmeniť iba vtedy, keď je spotrebič vypnutý. |
|  TRVANIE | Na nastavenie, ako dlho má byť spotrebič v prevádzke. Iba ak je nastavená funkcia rúry. |
|  KONIEC | Na nastavenie času, kedy sa má spotrebič vypnúť. Iba ak je nastavená funkcia rúry. |
|  ODLOŽENÝ ŠTART | Kombinácia funkcií TRVANIE A KONIEC. |
|  ČASOMER | Slúži na nastavenie odpočítavania času. Táto funkcia nemá vplyv na prevádzku spotrebiča. ČASOMER môžete použiť kedykoľvek, aj vtedy, ak je spotrebič vypnutý. |
| 00:00 ČASOVAČ ODPOČÍTAJÚCI SMEROM NAHOR | Ak nenastavíte žiadnu inú časovú funkciu, Časovač odpočítavajúci smerom nahor bude automaticky monitorovať dobu prevádzky spotrebiča. Zapne sa okamžite, keď rúra začne zohrievať. Časovač odpočítavajúci smerom nahor nemôžete použiť s funkciami: TRVANIE, KONIEC, teplotná sonda. |

6.2 Nastavenie a zmena času



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

1. Stlačením **+** alebo **-** nastavte hodiny.
2. Stlačte , aby ste potvrdili voľbu a prešli na nastavenie minút.





Na displeji sa zobrazí symbol **min** a nastavená hodina. "00" bliká.

3. Stlačením tlačidla **+** alebo **-** nastavte aktuálne minúty.
4. Stlačením  potvrdíte alebo sa nastavený denný čas automaticky uloží po 5 sekundách.






Na displeji sa zobrazí aktuálny nastavený čas.


Ak chcete zmeniť nastavenie času, opakovane stláčajte tlačidlo , až kým nezačne blikat' ukazovateľ denného času .

6.3 Nastavenie funkcie TRVANIE

1. Nastavte funkciu rúry.
 2. Opakovane stláčajte , kým nezačne blikat' .
 3. Stlačte **+** alebo **-**, aby ste nastavili minúty alebo hodiny času funkcie TRVANIE.
 4. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla .
- Po uplynutí času na 2 minúty zaznie zvukový signál. Na displeji bliká  a nastavenie času. Spotrebič sa vypne automaticky.
5. Zvukový signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.
 6. Ovládač funkcií rúry otočte do polohy Vypnuté.










6.4 Nastavenie funkcie KONIEC

1. Nastavte funkciu rúry.
2. Opakovane stláčajte , kým nezačne blikať .
3. Stlačte  alebo , aby ste nastavili minúty alebo hodiny času funkcie KONIEC.
4. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla .


V nastavený čas na 2 minúty zaznie zvukový signál. Na displeji bliká  a nastavenie času. Spotrebič sa vypne automaticky.

5. Zvukový signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.
6. Ovládač funkcií rúry otočte do polohy Vypnuté.

6.5 Nastavenie funkcie ODLOŽENÝ ŠTART

1. Nastavte funkciu rúry.
2. Opakovane stláčajte , kým nezačne blikať .
3. Stlačte  alebo , aby ste nastavili minúty alebo hodiny času funkcie TRVANIE.
4. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla . Na displeji bliká symbol .
5. Stlačte  alebo , aby ste nastavili minúty alebo hodiny času funkcie KONIEC.
6. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla .


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.

7. Zvukový signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.
8. Ovládač funkcií rúry otočte do polohy Vypnuté.



6.6 Nastavenie KUCHYNSKÉHO ČASOMERA

1. Stlačte tlačidlo .

Na displeji bliká symbol  a „00.“

2. Stlačením  alebo  nastavte KUCHYNSKÝ ČASOMER. Najprv nastavíte sekundy a potom minúty. Ak nastavíte čas dlhší ako 60 minút, začne na displeji blikať symbol **hr**.
3. Nastavte hodiny.
4. KUCHYNSKÝ ČASOMER sa spustí automaticky po piatich sekundách. Po uplynutí 90 % nastaveného času zaznie zvukový signál.
5. Po skončení nastaveného času znie 2 minúty zvukový signál. "Na displeji bliká symbol „00:00“ a . Zvukový signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.

6.7 ČASOVAČ ODPOČÍTAVAJÚCI SMEROM NAHOR

Ak chcete vynulovať funkciu časovača s odpočítavaním smerom nahor, stlačte a podržte tlačidlá  a . Časovač začne znova odpočítavať nastavenú dobu.

7. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly o hľadne bezpečnosti.

7.1 Používanie teplotnej sondy

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


Treba nastaviť dve teploty:

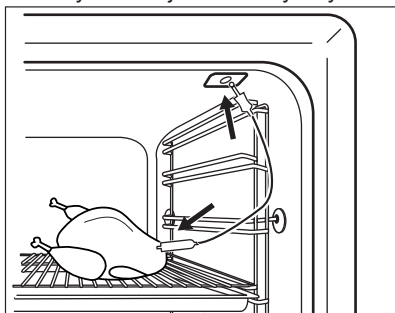
- Teplotu rúry. Pozrite si tabuľku pečenia.
- Teplotu vo vnútri mäsa. Pozrite si tabuľku pre teplotnú sondu.




UPOZORNENIE!

Používajte iba teplotnú sondu dodanú so spotrebičom alebo originálne náhradné diely.


1. Nastavte funkciu rúry a teplotu v nej.
2. Hrot teplotnej sondy (so symbolom ) na rukoväti) zapichnete do stredu mäsa.
3. Konektor teplotnej sondy zasuňte do zásuvky v hornej časti dutiny rúry.



Dbajte na to, aby počas pečenia teplotná sonda zostala zapichnetá v mäse a zapojená v zásuvke na teplotnú sondu.


Pri prvom použití teplotnej sondy je predvolená teplota vo vnútri mäsa 60 °C. Keď bliká symbol , pomocou otočného ovládača môžete zmeniť predvolenú teplotu vo vnútri mäsa.

Na displeji sa zobrazuje symbol teplotnej sondy a predvolená teplota vnútri mäsa.

4. Stlačením tlačidla  uložte novú teplotu vo vnútri mäsa alebo počkajte 10 sekúnd, kým sa nastavenie uloží automaticky.

Nová predvolená teplota vo vnútri mäsa sa zobrazuje pri ďalšom použití teplotnej sondy.

Keď teplota vo vnútri mäsa dosiahne nastavenú hodnotu, symbol teplotnej

sondy  a predvolená teplota vo vnútri mäsa začnú blikat'. Dve minúty znie zvukový signál.

5. Zvukový signál vypnete stlačením ľubovoľného tlačidla alebo otvorením dvierok.
6. Odpojte konektor teplotnej sondy zo zásuvky. Vyberte mäso zo spotrebiča.
7. Spotrebič vypnite.




VAROVANIE!

Pri vyberaní špičky sondy a jej odpájani dávajte pozor. Teplotná sonda je horúca. Hrozí riziko popálenia.




Vždy keď zapojíte teplotnú sondu do zásuvky, musíte znova nastaviť čas pre teplotnú sondu. Nemôžete zvoliť čas pre funkcie Trvanie a Koniec.



Keď spotrebič prvýkrát vypočíta predbežné trvanie pečenia, na displeji začne blikat' symbol . Keď výpočet skončí, na displeji sa zobrazí trvanie pečenia. Výpočty prebiehajú na pozadí počas pečenia a hodnota trvania pečenia na displeji sa v prípade potreby aktualizuje.

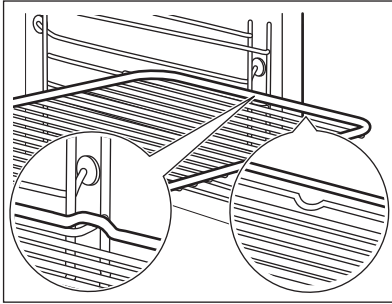
Teplotu môžete zmeniť kedykoľvek počas pečenia:

1. Stlačte tlačidlo :
 - jedenkrát – na displeji sa zobrazí nastavená teplota vo vnútri mäsa, ktorá sa mení každých 10 sekúnd na aktuálnu teplotu vo vnútri mäsa.
 - dvakrát – na displeji sa zobrazí aktuálna teplota v rúre, ktorá sa mení každých 10 sekúnd na nastavenú teplotu v rúre.
 - trikrát – na displeji sa zobrazí nastavená teplota v rúre.
2. Pomocou otočného ovládača teploty zmeníte príslušnú teplotu.

7.2 Vkladanie príslušenstva

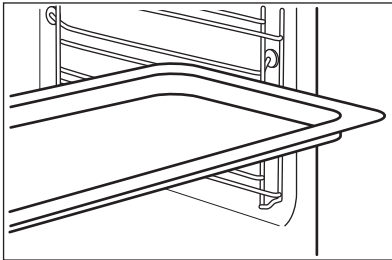
Drotený rošt:

Rošt zasunúte medzi vodiace tyče zasúvacích lišt a uistite sa, že nožičky smerujú nadol.



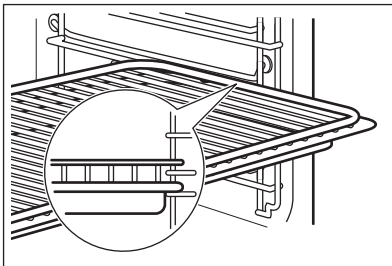
Hlboký pekáč:

Hlboký pekáč zasunúte medzi vodiace tyče zasúvacích lišt.



Drôtený rošt spolu s hlbokým pekáčom:

Hlboký pekáč zasunúte medzi vodiace lišty úrovne rúry a drôtený rošt na vodiacich lištách nad ním a uistite sa, že nožičky smerujú nadol.



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

7.3 Teleskopické lišty



Pokyny na inštaláciu teleskopických lišt si odložte na budúce použitie.

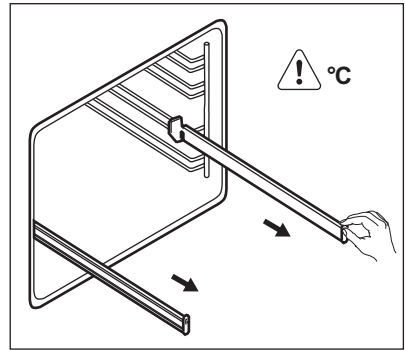
Pomocou teleskopických lišt môžete ľahšie zasúvať a vyberať rošty.



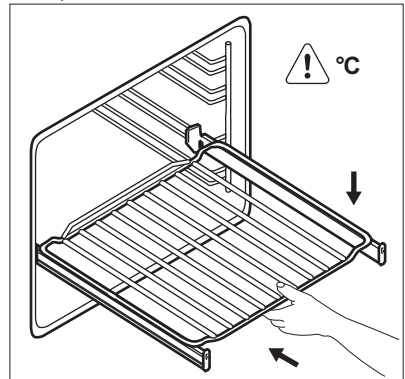
UPOZORNENIE!

Teleskopické lišty neumývajte v umývačke riadu. Teleskopické lišty nemažte.

1. Vytiahnite ľavú a pravú teleskopickú lištu.



2. Položte drôtený rošt na teleskopické lišty a opatrne ich zasunúte do spotrebiča.







Pred zatvorením dveriek rúry zatlačte teleskopické lišty úplne do spotrebiča.

8. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

8.1 Používanie detskej poistky

Keď je zapnutá detská poistka, nie je možné náhodné spustenie spotrebiča.

 Dvierka sú zablokované, symboly SAFE a  sa na displeji zobrazia, aj keď je zapnutá funkcia Pyrolýza. Môžete to skontrolovať na ovládači.

1. Uistite sa, že je ovládač funkcií rúry v polohe Vypnuté.
2. Súčasne stlačte a podržte  a  na 2 sekundy.



Zaznie zvukový signál. Na displeji sa zobrazí SAFE a .

Ak chcete detskú poistku vypnúť, zopakujte krok 2.

8.2 Používanie funkcie Blokovanie ovládania



Blokovanie ovládania môžete aktivovať iba pri spustenom spotrebiči.


Funkcia blokovania ovládania zabraňuje náhodnej zmene teploty a nastaveného času pri spustenej funkcii rúry.


1. Zvoľte funkciu rúry a nastavte ju podľa vašich preferencií
2. Súčasne stlačte a podržte tlačidlá  a  na 2 sekundy.

Zaznie zvukový signál. Na displeji sa zobrazí Loc.


Ak chcete vypnúť funkciu blokovania ovládania, zopakujte krok č. 2.

 Ak je zapnutá funkcia Pyrolýza, dvierka sú zamknuté a na displeji sa zobrazí .

 Po otočení ovládača teploty alebo stlačení tlačidla sa na displeji zobrazí symbol Loc. Po otočení ovládača funkcií rúry sa spotrebič vypne.

 Ak spotrebič vypnete pri zapnutej funkcii blokovania ovládania, funkcia Blokovanie ovládania sa automaticky prepne na funkciu Detská poistka. Pozrite si časť „Používanie funkcie Detská poistka“.

8.3 Ukazovateľ zvyškového tepla


Keď vypnete spotrebič, na displeji sa zobrazí ukazovateľ zvyškového tepla,  ak je teplota v rúre vyššia ako 40 °C. Ak chcete zobrazit' teplotu rúry, otočte ovládačom teploty doľava alebo doprava.

8.4 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 spotrebič zapnete stlačením ľubovoľného tlačidla.

 Funkcia automatického vypnutia nebude fungovať pri týchto funkciách: Teplotná sonda, Osvetlenie rúry, Trvanie, Koniec.

8.5 Chladiaci ventilátor

Ak je spotrebič v prevádzke, automaticky sa aktivuje chladiaci ventilátor, aby udržal povrch spotrebiča chladný. Ak spotrebič vypnete, chladiaci ventilátor pokračuje v činnosti, až kým sa spotrebič neochladí.

8.6 Bezpečnostný termostat

Nesprávna prevádzka spotrebiča 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.

9. TIPY A RADY



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.



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

Mohlo by to zmeniť výsledky pečenia a poškodiť smalt.

9.3 Pečenie koláčov

- Neotvárajte dvierka rúry pred uplynutím 3/4 nastaveného času pečenia.
- Ak pri pečení používate súčasne dva plechy, nechávajte medzi nimi jednu voľnú úroveň.

9.1 Vnútorňá strana dvierok

Pri niektorých modeloch môžete na vnútornej strane dvierok nájsť:

- čísla úrovni roštov.
- informácie o funkciách rúry, odporúčané úrovne a teploty pre typické jedlá.

9.4 Pečenie mäsa a rýb

- Na prípravu nadmerne mastných pokrmov použite hlboký pekáč, aby ste predišli vytvoreniu škvŕn, ktoré môžu byť trvalé.
- Pred krájaním mäsa ho nechajte odstáť približne 15 minút, aby z neho nevytiekla šťava.
- Aby počas pečenia v rúre nevznikalo príliš mnoho dymu, pridajte do hlbokého pekáča trochu vody. Kondenzácii dymu zabránite, ak vodu pridáte vždy, keď sa odparí.

9.2 Všeobecné informácie

- Spotrebič má päť úrovní na zasunutie príslušenstva. Úrovne sa číslujú smerom od dna spotrebiča.
- Spotrebič je vybavený 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. Skracaje čas varenia a znižuje spotrebu energie na minimum.
- V spotrebiči alebo na sklenených paneloch dvierok sa môže kondenzovať vlhkosť. Je to normálne. Pri otváraní dvierok počas pečenia vždy ustúpte od spotrebiča. V záujme zníženia kondenzácie nechajte spotrebič zapnutý 10 minút pred varením.
- Vlhkosť odstráňte po každom použití spotrebiča.
- Neumiestňujte predmety priamo na dno rúry ani neprikrývajte časti rúry alebo jej príslušenstvo alobalom.

9.5 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.

9.6 Teplovzdušné pečenie PLUS



Pred predhriatím naplňte priehlbnu dutiny rúry vodou iba keď je rúra studená.

Pozrite si časť „Zapnutie funkcie Teplovzdušné pečenie PLUS“.

Pekárenské výrobky

| Pokrm | Voda v priehlbine dutiny (v ml) | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre | Poznámky |
|--|--|---------------------|------------------|----------------------|---|
| Chlieb | 150 | 180 | 35 - 40 | 2 | Použite plech na pečenie. ¹⁾ |
| Pečivo z chlebového cesta | 150 | 200 | 20 - 25 | 2 | Použite plech na pečenie. ¹⁾ |
| Domáca pizza | 150 | 230 | 10 - 20 | 2 | Použite plech na pečenie. ¹⁾ |
| Focaccia | 150 | 200 - 210 | 10 - 20 | 2 | Použite plech na pečenie. ¹⁾ |
| Sušienky, čajové pečivo, croissanty | 150 | 150 - 180 | 10 - 20 | 2 | Použite plech na pečenie. ¹⁾ |
| Slivkový koláč, jablkový koláč, škoricové pečivo | 150 | 160 - 180 | 30 - 60 | 2 | Použite formu na koláče. ¹⁾ |

¹⁾ Pred pečením ho na 5 minút predhrejte v prázdnej rúre.

Príprava mrazených pokrmov

| Pokrm | Voda v priehlbine dutiny (v ml) | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|-------------------|--|---------------------|------------------|----------------------|
| Pizza, mrazená | 200 | 200 - 210 | 10 - 20 | 2 ¹⁾ |
| Mrazené lasagne | 200 | 180 - 200 | 35 - 50 | 2 ¹⁾ |
| Mrazený croissant | 200 | 170 - 180 | 15 - 25 | 2 ¹⁾ |

¹⁾ Prázdnu rúru predhrievajte 10 minút pred pečením.

Regenerácia jedla

| Pokrm | Voda v priehlbine dutiny (v ml) | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|---------------------------|--|---------------------|------------------|----------------------|
| Chlieb | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 |
| Pečivo z chlebového cesta | 100 | 110 | 10 - 20 | 2 |

| Pokrm | Voda v priehlbine dutiny (v ml) | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|---------------|---------------------------------|--------------|-----------|---------------|
| Domácia pizza | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 |
| Focaccia | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 |
| Zelenina | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 |
| Ryža | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 |
| Cestoviny | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 |
| Mäso | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 |

Pečenie mäsa

| Pokrm | Voda v priehlbine dutiny (v ml) | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre | Poznámky |
|-----------------|---------------------------------|--------------|-----------|---------------|---------------------|
| Pečené bravčové | 200 | 180 | 65 - 80 | 2 | Okrúhly pekáč Pyrex |
| Hovädzie pečené | 200 | 200 | 50 - 60 | 2 | Okrúhly pekáč Pyrex |
| Kurča | 200 | 210 | 60 - 80 | 2 | Okrúhly pekáč Pyrex |

9.7 Tabuľka pečenia

Koláče

| Pokrm | Horný/dolný ohrev | | Skutočné 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 |
| 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 |
| Jablkový koláč ¹⁾ | 170 | 2 | 160 | 2 (vľavo a vpravo) | 80 - 100 | Vo dvoch 20 cm formách na koláče na drôtenom rošte |

| Pokrm | Horný/dolný ohrev | | Skutočné teplotovzdušné pečenie | | Čas (min) | Poznámky |
|--|-------------------|---------------|---------------------------------|--------------------|-----------|-------------------------|
| | Teplota (°C) | Úroveň v rúre | Teplota (°C) | Úroveň v rúre | | |
| 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 |
| Piškótvý koláč | 170 | 2 | 150 | 2 | 40 - 50 | V 26 cm forme na koláče |
| Vianočná štóla/ Biskupský chlebiček ¹⁾ | 160 | 2 | 150 | 2 | 90 - 120 | V 20 cm forme na koláče |
| Slivkový koláč ¹⁾ | 175 | 1 | 160 | 2 | 50 - 60 | Vo forme na chlieb |
| Drobné pečivo – jedna úroveň ¹⁾ | 170 | 3 | 150 - 160 | 3 | 20 - 30 | Na plechu na pečenie |
| Drobné pečivo – dve úrovne ¹⁾ | - | - | 140 - 150 | 2 a 4 | 25 - 35 | Na plechu na pečenie |
| Drobné pečivo – tri úrovne ¹⁾ | - | - | 140 - 150 | 1, 3 a 5 | 30 - 45 | Na plechu na pečenie |
| Sušienky/ ploché pečivo – jedna úroveň | 140 | 3 | 140 - 150 | 3 | 25 - 45 | Na plechu na pečenie |
| Sušienky/ ploché pečivo – dve úrovne | - | - | 140 - 150 | 2 a 4 | 35 - 40 | Na plechu na pečenie |
| Sušienky/ ploché pečivo – tri úrovne | - | - | 140 - 150 | 1, 3 a 5 | 35 - 45 | Na plechu na pečenie |

| Pokrm | Horný/dolný ohrev | | Skutočné teplovzdušné pečenie | | Čas (min) | Poznámky |
|--|-------------------|---------------|-------------------------------|--------------------|-----------|-------------------------|
| | Teplota (°C) | Úroveň v rúre | Teplota (°C) | Úroveň v rúre | | |
| Snehové pusinky – jedna úroveň | 120 | 3 | 120 | 3 | 80 - 100 | Na plechu na pečenie |
| Snehové pusinky – dve úrovne ¹⁾ | - | - | 120 | 2 a 4 | 80 - 100 | Na plechu na pečenie |
| Buchtíčky ¹⁾ | 190 | 3 | 190 | 3 | 12 - 20 | Na plechu na pečenie |
| 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 |
| Biskupský chlebíček | 160 | 1 | 150 | 2 | 110 - 120 | V 24 cm forme na koláče |
| Viktóriin koláč ¹⁾ | 170 | 1 | 160 | 2 (vľavo a vpravo) | 30 - 50 | V 20 cm forme na koláče |

¹⁾ Rúru predhrievajte 10 minút.

Chlieb a pizza

| Pokrm | Horný/dolný ohrev | | Skutočné teplovzdušné pečenie | | Čas (min) | Poznámky |
|----------------------------|-------------------|---------------|-------------------------------|---------------|-----------|---|
| | Teplota (°C) | Úroveň v rúre | Teplota (°C) | Úroveň v rúre | | |
| Biely chlieb ¹⁾ | 190 | 1 | 190 | 1 | 60 - 70 | 1 – 2 kusy, hmotnosť jedného kusa 500 g |

| Pokrm | Horný/dolný ohrev | | Skutočné teplovzdušné pečenie | | Čas (min) | Poznámky |
|-----------------------------|-------------------|---------------|-------------------------------|---------------|-----------|---|
| | Teplota (°C) | Úroveň v rúre | Teplota (°C) | Úroveň v rúre | | |
| Ražný chlieb | 190 | 1 | 180 | 1 | 30 - 45 | Vo forme na chlieb |
| Rožky 1) | 190 | 2 | 180 | 2 (2 a 4) | 25 - 40 | 6 – 8 rožkov na plechu na pečenie |
| Pizza 1) | 230 - 250 | 1 | 230 - 250 | 1 | 10 - 20 | Na plechu na pečenie alebo v hlbokom pekáči |
| Čajové pečivo ¹⁾ | 200 | 3 | 190 | 3 | 10 - 20 | Na plechu na pečenie |

1) Rúru predhrievajte 10 minút.

Zapekané jedlá

| Pokrm | Horný/dolný ohrev | | Skutočné 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 ¹⁾ | 180 | 1 | 180 | 1 | 50 - 60 | Vo forme |
| Lasagne 1) | 180 - 190 | 2 | 180 - 190 | 2 | 25 - 40 | Vo forme |
| Cannelloni ¹⁾ | 180 - 190 | 2 | 180 - 190 | 2 | 25 - 40 | Vo forme |

1) Rúru predhrievajte 10 minút.

Mäso

| Pokrm | Horný/dolný ohrev | | Skutočné teplovzdušné pečenie | | Čas (min) | Poznámky |
|-----------------------------------|-------------------|---------------|-------------------------------|---------------|-----------|-------------------|
| | Teplota (°C) | Úroveň v rúre | Teplota (°C) | Úroveň v rúre | | |
| Hovädzie | 200 | 2 | 190 | 2 | 50 - 70 | Na drôťovom rošte |
| Bravčové | 180 | 2 | 180 | 2 | 90 - 120 | Na drôťovom rošte |
| Teľacie | 190 | 2 | 175 | 2 | 90 - 120 | Na drôťovom rošte |
| Krvavý anglický rozbif | 210 | 2 | 200 | 2 | 50 - 60 | Na drôťovom rošte |
| Stredne prepečený anglický rozbif | 210 | 2 | 200 | 2 | 60 - 70 | Na drôťovom rošte |
| Prepečený anglický rozbif | 210 | 2 | 200 | 2 | 70 - 75 | Na drôťovom 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 |
| Zajac | 190 | 2 | 175 | 2 | 150 - 200 | Porciovaný |
| Bažant | 190 | 2 | 175 | 2 | 90 - 120 | Vcelku |

Ryba

| Pokrm | Horný/dolný ohrev | | Skutočné 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 |

9.8 Grilovanie



Pred pečením prázdnu rúru predhrievajte asi 3 minúty.

| Pokrm | Množstvo | | Teplota (°C) | Čas (min) | | Úroveň v rúre |
|------------------------------|----------|------|--------------|-----------|-----------|---------------|
| | Kusy | (g) | | 1. strana | 2. strana | |
| Steaky z filiet | 4 | 800 | max. | 12 - 15 | 12 - 14 | 4 |
| Hovädzie steaky | 4 | 600 | max. | 10 - 12 | 6 - 8 | 4 |
| Klobásy | 8 | - | max. | 12 - 15 | 10 - 12 | 4 |
| Bravčové kotlety | 4 | 600 | max. | 12 - 16 | 12 - 14 | 4 |
| Kurča (rozdelené na 2 časti) | 2 | 1000 | max. | 30 - 35 | 25 - 30 | 4 |
| Kebaby | 4 | - | max. | 10 - 15 | 10 - 12 | 4 |
| Kuracie prsia | 4 | 400 | max. | 12 - 15 | 12 - 14 | 4 |
| Hamburger | 6 | 600 | max. | 20 - 30 | - | 4 |
| Fileta z ryby | 4 | 400 | max. | 12 - 14 | 10 - 12 | 4 |
| Zapekané sendviče | 4 - 6 | - | max. | 5 - 7 | - | 4 |
| Hrianky | 4 - 6 | - | max. | 2 - 4 | 2 - 3 | 4 |

9.9 Turbo gril

Hovädzie mäso

| Pokrm | Množstvo | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|---|--------------|--------------|-----------|---------------|
| Hovädzie pečené alebo fileta, neprepečené ¹⁾ | na cm hrúbky | 190 - 200 | 5 - 6 | 1 alebo 2 |
| Hovädzie pečené alebo fileta, stredne prepečené ¹⁾ | na cm hrúbky | 180 - 190 | 6 - 8 | 1 alebo 2 |
| Hovädzie pečené alebo fileta, prepečené ¹⁾ | na cm hrúbky | 170 - 180 | 8 - 10 | 1 alebo 2 |

¹⁾ Rúru predhrejte.

Bravčové mäso

| Pokrm | Množstvo (kg) | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|------------------------------|---------------|--------------|-----------|---------------|
| Pliecko, krkovička, stehno | 1 - 1.5 | 160 - 180 | 90 - 120 | 1 alebo 2 |
| Kotleta, rebierka | 1 - 1.5 | 170 - 180 | 60 - 90 | 1 alebo 2 |
| Sekaná | 0.75 - 1 | 160 - 170 | 50 - 60 | 1 alebo 2 |
| Bravčové koleno (predvarené) | 0.75 - 1 | 150 - 170 | 90 - 120 | 1 alebo 2 |

Teľacie mäso

| Pokrm | Množstvo (kg) | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|-----------------|---------------|--------------|-----------|---------------|
| Pečená teľacina | 1 | 160 - 180 | 90 - 120 | 1 alebo 2 |
| Teľacie koleno | 1.5 - 2 | 160 - 180 | 120 - 150 | 1 alebo 2 |

Jahňacie

| Pokrm | Množstvo (kg) | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|----------------------------------|---------------|--------------|-----------|---------------|
| Jahňacie stehno, pečené jahňacie | 1 - 1.5 | 150 - 170 | 100 - 120 | 1 alebo 2 |
| Jahňací chrbát | 1 - 1.5 | 160 - 180 | 40 - 60 | 1 alebo 2 |

Hydina

| Pokrm | Množstvo (kg) | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|--------------|------------------|--------------|-----------|---------------|
| Časti hydiny | 0,2 - 0,25 každá | 200 - 220 | 30 - 50 | 1 alebo 2 |

| Pokrm | Množstvo (kg) | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|-----------------|-----------------|--------------|-----------|---------------|
| Kurča, polovica | 0,4 - 0,5 každá | 190 - 210 | 35 - 50 | 1 alebo 2 |
| Kurča, vykŕmené | 1 - 1.5 | 190 - 210 | 50 - 70 | 1 alebo 2 |
| Kačka | 1.5 - 2 | 180 - 200 | 80 - 100 | 1 alebo 2 |
| Hus | 3.5 - 5 | 160 - 180 | 120 - 180 | 1 alebo 2 |
| Morka | 2.5 - 3.5 | 160 - 180 | 120 - 150 | 1 alebo 2 |
| Morka | 4 - 6 | 140 - 160 | 150 - 240 | 1 alebo 2 |

Ryba (v pare)

| Pokrm | Množstvo (kg) | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|-----------|---------------|--------------|-----------|---------------|
| Celá ryba | 1 - 1.5 | 210 - 220 | 40 - 60 | 1 alebo 2 |

9.10 Vlhký Horúci Vzduch



Počas pečenia otvárajte dvierka spotrebiča, iba ak je to nevyhnutné.

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|--------------------|--------------|-----------|---------------|
| Zapečené cestoviny | 190 - 200 | 45 - 55 | 2 |
| Zapečené zemiaky | 160 - 170 | 60 - 75 | 2 |
| Moussaka | 180 - 200 | 75 - 90 | 2 |
| Lasagne | 160 - 170 | 55 - 70 | 2 |
| Cannelloni | 170 - 190 | 65 - 75 | 2 |
| Chlebový puding | 150 - 160 | 75 - 90 | 2 |
| Ryžový puding | 170 - 190 | 45 - 60 | 2 |
| Jablkový koláč | 150 - 160 | 75 - 85 | 2 |
| Biely chlieb | 180 - 190 | 50 - 60 | 2 |

9.11 Rozmrazovanie

| Pokrm | Množstvo (g) | Čas rozmrazovania (min.) | Dodatočný čas rozmrazovania (v min.) | Poznámky |
|---------|--------------|--------------------------|--------------------------------------|---|
| Kurča | 1000 | 100 - 140 | 20 - 30 | Kurča položte na obrátený tanierik vložený do veľkého taniera. Po uplynutí polovice času obráťte. |
| Mäso | 1000 | 100 - 140 | 20 - 30 | Po uplynutí polovice času obráťte. |
| Mäso | 500 | 90 - 120 | 20 - 30 | Po uplynutí polovice času obráťte. |
| Pstruh | 150 | 25 - 35 | 10 - 15 | - |
| Jahody | 300 | 30 - 40 | 10 - 20 | - |
| Maslo | 250 | 30 - 40 | 10 - 15 | - |
| Smotana | 2 x 200 | 80 - 100 | 10 - 15 | Smotana sa dá výborne vyšľahať, aj keď je čiastočne zamrznutá. |
| Torta | 1400 | 60 | 60 | - |

9.12 Sušenie - Teplovzdušné pečenie

- Plechy 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

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (hod.) | Úroveň v rúre | |
|----------------------|--------------|------------|---------------|----------|
| | | | 1 úroveň | 2 úrovne |
| Strukoviny | 60 - 70 | 6 - 8 | 3 | 1 / 4 |
| Paprika | 60 - 70 | 5 - 6 | 3 | 1 / 4 |
| Zelenina na kvasenie | 60 - 70 | 5 - 6 | 3 | 1 / 4 |
| Huby | 50 - 60 | 6 - 8 | 3 | 1 / 4 |
| Bylinky | 40 - 50 | 2 - 3 | 3 | 1 / 4 |

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 |

9.13 Tabuľka vnútornej teploty pri použití teplotnej sondy

| Pokrm | Teplota vo vnútri pokrmu (°C) |
|-----------------------------------|-------------------------------|
| Pečená teľacina | 75 - 80 |
| Telacie koleno | 85 - 90 |
| Krvavý anglický rozbif | 45 - 50 |
| Stredne prepečený anglický rozbif | 60 - 65 |
| Prepečený anglický rozbif | 70 - 75 |
| Bravčové plecko | 80 - 82 |
| Bravčové koleno | 75 - 80 |
| Jahňacie | 70 - 75 |
| Kurča | 98 |
| Zajac | 70 - 75 |
| Pstruh/pražma morská | 65 - 70 |
| Tuniak/losos | 65 - 70 |

10. OŠETROVANIE A ČISTENIE**VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

10.1 Poznámky k čisteniu

- Prednú stranu spotrebiča očistíte mäkkou handričkou namočenou v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku.
- Na čistenie kovových povrchov použijete príslušný čistiaci prostriedok.
- Vnútro spotrebiča vyčistíte po každom použití. Hromadenie tuku alebo zvyškov jedál môže mať na následok vznik požiaru. Riziko je vyššie pri grilovacom pekáči.
- Odolné nečistoty odstráňte špeciálnym čistiacim prostriedkom pre rúry na pečenie.
- Po každom použití vyčistíte všetko príslušenstvo a nechajte ho uschnúť. Použijete mäkkú handričku namočenú v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku.
- Ak máte príslušenstvo s nelepivým povrchom, nečistite ho agresívnymi prostriedkami, ostrými predmetmi ani v umývačke riadu. Môže to spôsobiť poškodenie neprílnavého povrchu.

10.2 Antikorové alebo hliníkové spotrebiče

- i** 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.

10.3 Čistenie priehlbiny dutiny rúry

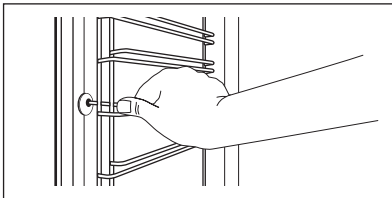
Proces čistenia odstraňuje zvyšky vodného kameňa z priehlbiny dutiny rúry po procese pečenia s vlhkosťou.

- i** Proces čistenia vám odporúčame vykonať po minimálne každých 5-10 cykloch funkcie Teplovzdušné pečenie PLUS.
1. Do priehlbiny dutiny na dne rúry nalejte 250 ml octu. Použite maximálne 6 % ocot bez bylín.
 2. Počkejte 30 minút, kým ocot nerozpustí zostatkový vodný kameň pri okolitej teplote.
 3. Dutinu rúry poutierajte vlhkou handrou namočenou vo vlažnej vode.

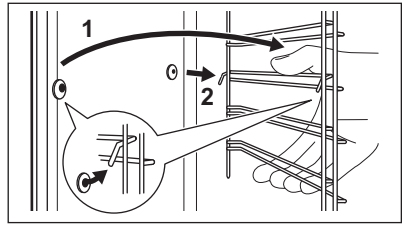
10.4 Vybratie zasúvacích lišt

Pri čistení rúry z nej vyberte zasúvacie lišty.

1. Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny.



2. Potiahnite zadnú časť lišt od bočnej steny a lišty vyberte.



Pri inštalácii zasúvacích lišt zvolte opačný postup.

- i** Upevňovacie kolíky na teleskopických lištách musia smerovať dopredu.

10.5 Pyrolýza



UPOZORNENIE!

Pyrolýzu nespúšťajte, ak je stlačené tlačidlo Plus Para.



UPOZORNENIE!

Vyberte všetko príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty.



Pyrolýzu nespúšťajte, ak ste úplne nezatvorili dvierka rúry. Pri niektorých modeloch sa v prípade tejto chyby na displeji zobrazí symbol C3.






VAROVANIE!

Spotrebič sa veľmi zohreje. Hrozí riziko popálenia.




UPOZORNENIE!


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

1. Hrubé nečistoty očistite ručne.
2. Vnútornú stranu dvierok umyte teplou vodou, aby zvyšky neprihoreli vplyvom horúceho vzduchu.
3. Nastavte funkciu Pyrolýza. Pozrite si časť „Funkcie rúry“.
4. Keď bliká , stlačením  alebo  nastavte potrebný program:

| Voliteľná funkcia | Popis |
|-------------------|--|
| P1 | Ak rúra nie je príliš znečistená. Čas procesu: 1 h 30 min. |
| P2 | Ak sa znečistenie odstraňuje ťažko. Čas procesu: 2 h 30 min. |

Proces čistenia spustíte stlačením  alebo otočením otočného ovládača teploty.

Funkciu Koniec môžete použiť na posunutie štartu procesu čistenia. Počas funkcie Pyrolýza nesvieti osvetlenie rúry.



- Keď rúra dosiahne nastavenú teplotu, dvierka sa zablokujú. Na displeji sa zobrazuje symbol  a čiarky ukazovateľa ohrevu, až kým sa dvierka neodblockujú. Ak chcete funkciu Pyrolýza vypnúť ešte pred jej dokončením, otočte ovládač funkcií rúry do vypnutej polohy.
- Po dokončení funkcie Pyrolýza sa na displeji zobrazí presný čas. Dvierka rúry zostanú zablokované.
- Keď spotrebič vychladne, zaznie zvukový signál a dvierka sa odblokujú.

10.6 Pripomienka čistenia

Po každom zapnutí a vypnutí spotrebiča bude na displeji 10 sekúnd blikať PYR, aby vám tak spotrebič pripomenul, že je potrebné spustiť funkciu Pyrolýza.



Pripomienka čistenia zhasne:

- po dokončení funkcie Pyrolýzy.
- ak naraz stlačíte tlačidlá  a , kým na displeji blíkajú PYR.

10.7 Čistenie dvierok rúry

Dvierka rúry majú štyri sklenené panely. Dvierka rúry a vnútorné sklenené panely môžete vybrať a vyčistiť ich.



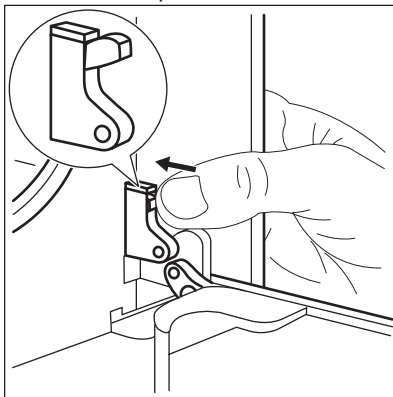
Ak by ste sa pokúšali sklenené panely vybrať, kým sú dvierka namontované, mohli by sa dvierka zatvoriť.



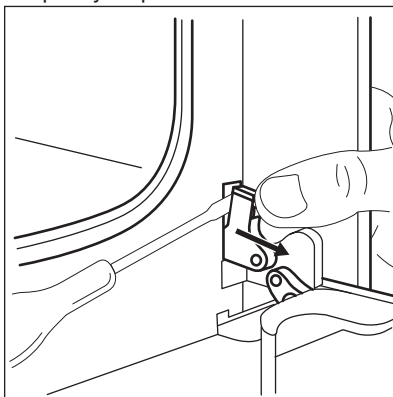
UPOZORNENIE!

Spotrebič nepoužívajte bez sklenených panelov.

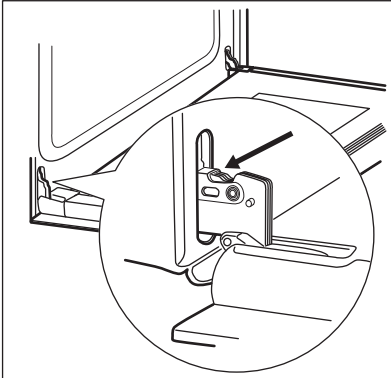
- Úplne otvorte dvierka a nájdite záves na pravej strane dvierok.
- Zatlačte na uťahovací prvok, kým sa nestiahne späť.



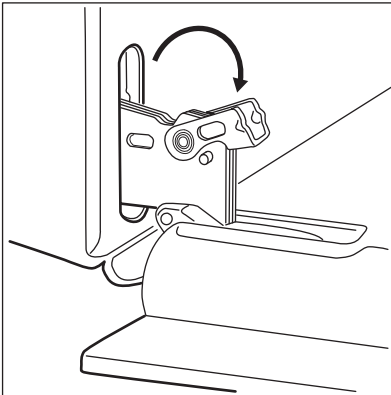
- Jednou rukou podržte zatlačený prvok. Druhou rukou pomocou skrutkovača nadvihnite a otočte príchytka pravého závesu.



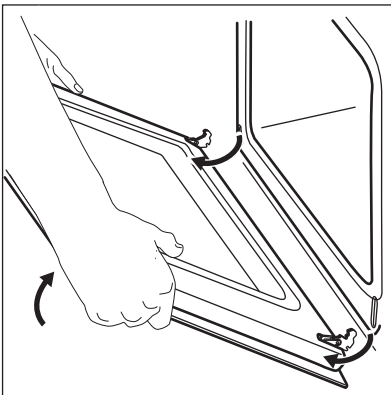
4. Nájdite záves na ľavej strane dveríok.



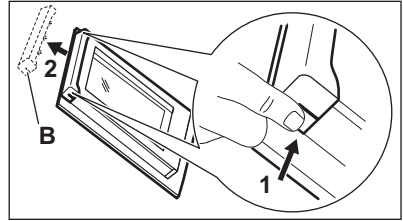
5. Nadvihnite príchytku na ľavom závесе a preklopte ju.



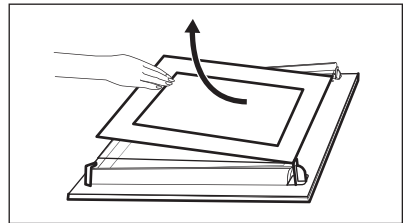
6. Dvierka rúry privrite do polovice, aby zostali v prvej otvorenej polohe. Potom ich potiahnite vpred a vyberte z lôžka.



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



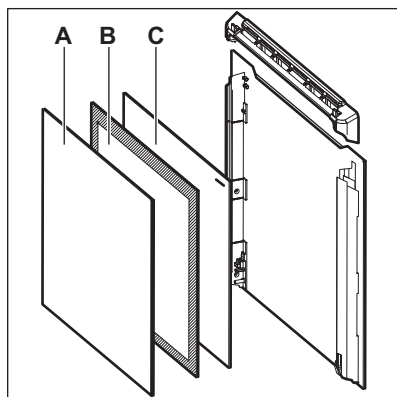
9. Rám dveríok vyberte potiahnutím dopredu.
10. Sklenené panely dverí uchopte za horné okraje a opatrne ich vytiahnite jeden za druhým. Začnite vrchným panelom. Uistite sa, že sklenený panel sa úplne vysunie z podpier.



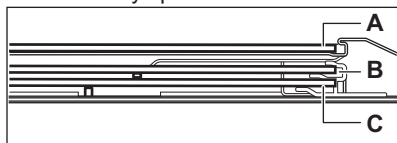
11. Sklenené panely umyte vo vode so saponátom. Sklenené panely opatrne osušte.

Po dokončení čistenia nainštalujte sklenené panely a dvierka rúry. Zvoľte opačný postup.

Dbajte na to, aby ste sklenené panely (A, B a C) namontovali späť v správnom poradí. Stredný panel (B) má dekoratívny rám. Povrch s potlačou musí smerovať do vnútra dveríok. Po montáži skontrolujte, či nie je povrch rámu skleneného panela (B) na mieste potlače na dotyk drsný.



Uistite sa, že stredný sklenený panel je namontovaný správne.



10.8 Výmena osvetlenia

Na spodnú časť dutiny spotrebiča položte handričku. Zabránite tak poškodeniu skleneného krytu a vnútra rúry.

11. RIEŠENIE PROBLÉMOV



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

11.1 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. |



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo usmrtenia elektrickým prúdom! Pred výmenou žiarovky odpojte poistku. Žiarovka a sklenený kryt žiarovky môžu byť horúce.



UPOZORNENIE!


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

1. Spotrebič vypnite.
2. Odstráňte poistky z poistkovej skrine alebo prerušte elektrický obvod.

Zadné svetlo

1. Sklenený kryt otočte proti smeru hodinových ručičiek a vyberte ho.
2. Sklenený kryt vyčistite.
3. Nahraďte 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. |
| Teplotná sonda nefunguje. | Konektor teplotnej sondy nie je správne nainštalovaný do zásuvky. | Konektor teplotnej sondy zasunite do príslušnej zásuvky až na doraz. |
| Príprava jedla trvá veľmi dlho alebo naopak, jedlá sú hotové príliš rýchlo. | Teplota je príliš nízka alebo príliš vysoká. | V prípade potreby upravte teplotu. Postupujte podľa pokynov v návode. |
| Vnútri rúry a na jedlách sa zráža para a vytvára sa 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 zobrazí „C2“. | Chcete spustiť funkciu Pyrolýza alebo Rozmrazovanie, ale nevybrali ste zo zásuvky konektor teplotnej sondy. | Konektor teplotnej sondy odpojte zo zásuvky. |
| 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. |
| Displej zobrazuje „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. |

| Problém | Možné príčiny | Riešenie |
|---|---|--|
| Na displeji je zobrazený chybový kód, ktorý nie je v tabuľke. | Došlo k poruche elektriky. | <ul style="list-style-type: none"> Pomocou domovej poisťky alebo bezpečnostného vypínača v poisťkovej skrini vypnite rúru a znovu ju zapnite. Ak sa na displeji znovu zobrazí chybový kód, obráťte sa na oddelenie starostlivosti o zákazníka. |
| Nedostatočný výkon pečenia pri použití funkcie Teplovzdušné pečenie PLUS. | Neaktivovali ste funkciu Teplovzdušné pečenie PLUS. | Pozrite si časť „Zapnutie funkcie Teplovzdušné pečenie PLUS“. |
| Nedostatočný výkon pečenia pri použití funkcie Teplovzdušné pečenie PLUS. | Neaktivovali ste správne funkciu Teplovzdušné pečenie PLUS tlačidlom Plus Para. | Pozrite si časť „Zapnutie funkcie Teplovzdušné pečenie PLUS“. |
| Nedostatočný výkon pečenia pri použití funkcie Teplovzdušné pečenie PLUS. | Priehlbnu dutiny rúry ste nenaplnili vodou. | Pozrite si časť „Zapnutie funkcie Teplovzdušné pečenie PLUS“. |
| Chcete aktivovať funkciu Teplovzdušné pečenie, ale svieti tlačidlo Plus Para. | Je aktívna funkcia Teplovzdušné pečenie PLUS. | Funkciu Teplovzdušné pečenie PLUS vypnete stlačením tlačidla Plus Para  . |
| Chcete aktivovať funkciu čistenia, ale na displeji sa zobrazí "C4". | Je stlačené tlačidlo Plus Para. | Stlačte tlačidlo Plus para ešte raz. |
| Voda v priehlbne dutiny rúry nevrie. | Teplota je príliš nízka. | Nastavte teplotu na minimálne 110 °C. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“. |
| Z priehlbny dutiny rúry vyteká voda. | V priehlbne dutiny rúry je priveľa vody. | Vypnite rúru a skontrolujte, či spotrebič vychladol. Vodu poutierajte špongiou alebo handrou. Do reliéfu dutiny rúry pridajte správne množstvo vody. Pozrite si konkrétny postup. |

| Problém | Možné príčiny | Riešenie |
|---|-------------------------------|--|
| Spotrebič je zapnutý, ale sa nezohrieva. Ventilátor nefunguje. Na displeji sa zobrazí symbol " Demo ". | Je aktivovaný ukázkový režim. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Rúru vypnite. 2. Stlačte a podržte tlačidlo +. 3. Na displeji začne blikať prvá číslica a ukazovateľ Demo. 4. Stláčaním tlačidiel + alebo — zadajte kód 2468, aby ste zmenili hodnoty, a potvrďte stlačením ⏸. 5. Začne blikať ďalšia číslica. 6. Režim Demo sa vypne po potvrdení poslednej číslice, ak je kód správny. |

11.2 Servisné údaje

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

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom

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

Odporúčame, aby ste si sem zapísali tieto údaje:

| | |
|----------------------|-------|
| Model (MOD.) | |
| Číslo výrobku (PNC) | |
| Sériové číslo (S.N.) | |

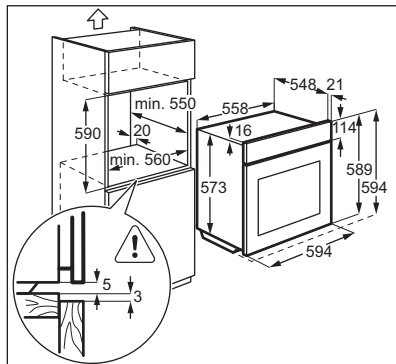
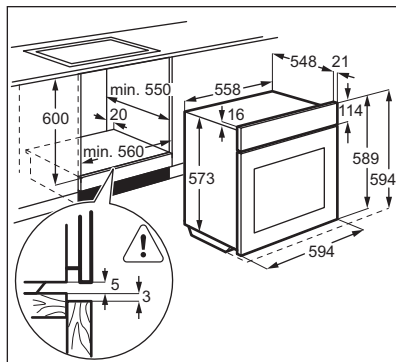
12. INŠTALÁCIA



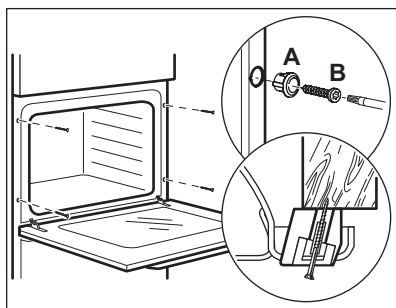
VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

12.1 Zabudovanie



12.2 Upevnenie spotrebiča k linke



12.3 Elektrická inštalácia

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

Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a káblom.

12.4 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).

13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

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

| | |
|---|--------------------------|
| Názov dodávateľa | Electrolux |
| Model | EOC5654AAX EOC5654AOX |
| Index energetickej účinnosti | 81.2 |
| Energetická trieda | A+ |
| Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim | 0.93 kWh/cyklus |
| Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim s ventilátorom | 0.69 kWh/cyklus |
| Počet dutín | 1 |
| Zdroj tepla | Elektrina |
| Hlasitosť | 72 l |
| Typ rúry | Zabudovateľná rúra |
| Hmotnosť | EOC5654AAX 36.3 kg |
| | EOC5654AOX 36.3 kg |

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

13.2 Úspora energie



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

Všeobecné rady

Uistite sa, že počas prevádzky spotrebiča sú dvierka rúry správne zatvorené a počas pečenia ich zbytočne neotvárajte.

Na vylepšenie úspory energie použite kovové riady.

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.

Pečenie s ventilátorom

Ak je to možné, použite pre úsporu energie funkcie pečenia s ventilátorom.

Zvyškové teplo

Pri niektorých funkciách rúry sa ohrevné články automaticky vypnú približne o 10 % 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.

Udržiavanie 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

Osvetlenie počas pečenia vypnite a zapnite ho iba keď ho potrebujete.

Vlhký horúci vzduch


Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia. Funguje tak, že sa môže teplota vnútri dutiny rúry líšiť od teploty zobrazenej na displeji počas pečenia a

čas pečenia sa môže líšiť od času pečenia pri iných programoch.


Ak použijete funkciu Vlhký horúci vzduch, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne. Osvetlenie môžete opäť zapnúť, ale tento úkon zníži očakávanú úsporu energie.

14. 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



867324593-A-332016

