Thinking of you
Electrolux

EOC6851

CS PARNÍ TROUBA	NÁVOD K POUŽITÍ	2
SK PARNÁ RÚRA	NÁVOD NA POUŽÍVANIE	40

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE 3
2. POPIS SPOTŘEBIČE 5
3. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM 6
4. OVLÁDACÍ PANEL 6
5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ 8
6. FUNKCE HODIN 12
7. AUTOMATICKÉ PROGRAMY 13
8. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ 14
9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE 17
10. UŽITEČNÉ RADY A TIPY 18
11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA 31
12. CO DĚLAT, KDYŽ... 37
13. TECHNICKÉ ÚDAJE 38
14. INSTALACE 38
15. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ 39

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 tak 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

Registrace vašeho spotřebiče, kterou získáte lepší servis:
www.electrolux.com/productregistration

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.
Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku. Model, výrobní číslo (PNC), sériové číslo.

Upozornění / Důležité bezpečnostní informace.

Všeobecné informace a rady

Upozornění k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtěte ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nezodpovídá za škody a zranění způsobená nesprávnou instalací či chybným používáním. Návod k použití vždy uchovávejte spolu se spotřebičem pro jeho budoucí použití.

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

⚠ **UPOZORNĚNÍ**
Hrozí nebezpečí udušení, úrazu nebo jiných trvalých následků.

- 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 osoby, která je zodpovědná za jejich bezpečnost.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí.
- Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přibližovaly. Přístupné části jsou horké.
- Pokud je spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

1.2 Instalace

⚠ **UPOZORNĚNÍ**
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 přemisťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy noste ochranné rukavice.
- 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.

Připojení k elektrické síti

⚠ **UPOZORNĚNÍ**
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. Pro výměnu napájecího kabelu se obraťte na servisní středisko nebo elektrikáře.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat 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.

1.3 Použití spotřebiče

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

- Tento spotřebič používejte v domácnosti.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Spotřebič po každém použití vypněte.
- Při provozu je vnitřek spotřebiče horký. Nedotýkejte se topných článků ve spotřebiči. Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- 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.
- Když je spotřebič v provozu, jeho dvířka mějte vždy zavřená.
- 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.

UPOZORNĚNÍ
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 vaření nenechávejte vlhká jídla ve spotřebiči.

  – Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.

- Barevné změny na smaltovaném povrchu nemají vliv na výkon spotřebiče. Nejedná se o závadu z hlediska ustanovení záruky.
- Při pečení vlhkých koláčů používejte hluboký pekáč / plech. Ovocné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.

Vaření v páře

UPOZORNĚNÍ
Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

- Během vaření v páře neotvírejte dvířka spotřebiče. Může dojít k úniku páry.

1.4 Čištění a údržba

UPOZORNĚNÍ
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.
- Zbytky tuků či jídel ve spotřebiči mohou způsobit požár.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.
- Katalytický smalt (je-li součástí výbavy) nečistěte žádným druhem čisticího prostředku.

Pyrolytické čištění

UPOZORNĚNÍ
Nebezpečí požáru a popálení.

- Pečlivě si pročtěte všechny pokyny ohledně pyrolytického čištění.

- Držte děti z dosahu spotřebiče během chodu pyrolytického čištění. Spotřebič se zahřeje na velmi vysokou teplotu.
- Během a po každém pyrolytickém čištění zajistěte dobré větrání.
- Během používání a po prvním použití při maximální teplotě zajistěte dobré větrání.
- Během chodu pyrolytického čištění zamezte přístup do blízkosti trouby všem domácím zvířatům (obzvláště ptactvu) a maximální teplotu čištění poprvé použijte v dobře větraném prostoru.
- Někteří plazi či ptáci mohou být velmi citliví na výpary, k jejichž tvorbě může docházet během čisticího procesu u všech pyrolytických trub.
- 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 na hrncích, pánvích, plechách, 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.

1.5 Vnitřní osvětlení

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

UPOZORNĚNÍ
Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

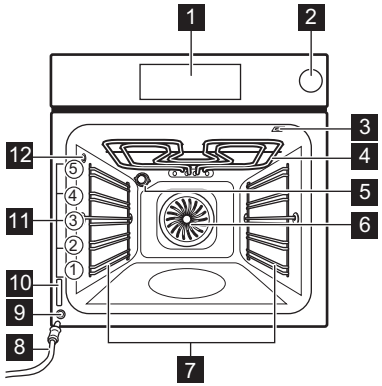
- Před výměnou žárovky spotřebič odpojte od napájení.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi.

1.6 Likvidace

UPOZORNĚNÍ
Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte a vyhoďte síťový kabel.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

2. POPIS SPOTŘEBIČE



1 Elektronický programátor
2 Zásobník na vodu
3 Zásuvka pečicí sondy
4 Gril
5 Žárovka trouby
6 Ventilátor
7 Drážky na rošty, vyjímatelné
8 Vypouštěcí hadice
9 Ventil pro vypouštění vody
10 Typový štítek
11 Polohy roštů
12 Vstup páry

2.1 Příslušenství trouby

- **Tvarovaný rošt**

  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.
- **Pečicí sonda**

  Používá se k měření stupně přípravy jídla.
- **Teleskopické výsuvy**

Pro rošty a plechy na pečení.

- **Dietní zapékací mísa**

K použití s funkcemi vaření v páře.

3. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

UPOZORNĚNÍ
Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

3.1 První čištění

- Vyjměte všechno příslušenství a vyjímatelné držáky (pokud jsou použity).
- Před prvním použitím spotřebič vyčistěte.

Řiďte se částí „Čištění a údržba“.

3.2 První zapojení

Když spotřebič připojíte k elektrické síti, případně po výpadku elektrického proudu, musíte nastavit jazyk, kontrast displeje, jas displeje a aktuální čas.

1. Pomocí ∧ nebo ∨ nastavte hodnoty.
2. Stisknutím **OK** nastavení potvrďte.

3.3 Předehřátí

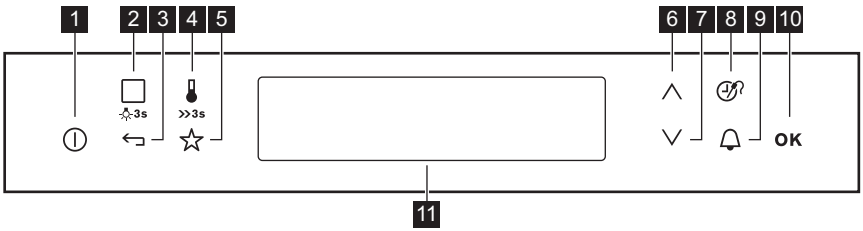
Předehřátí prázdného spotřebiče ke spálení zbytkové mastnoty.

1. Zvolte funkci ⎓ a maximální teplotu.
2. Nechte spotřebič pracovat 45 minut.
3. Zvolte funkci (ᵔ) a maximální teplotu.
4. Nechte spotřebič pracovat 15 minut.

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

4. OVLÁDACÍ PANEL

Elektronický programátor

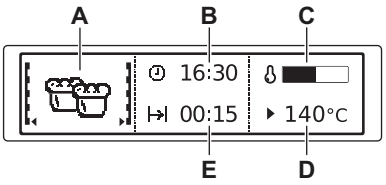


K ovládání spotřebiče používejte senzorová tlačítka

Číslo	Senzorové tlačítko	Funkce	Poznámka
1	⏻	Zap/Vyp	Slouží k zapnutí a vypnutí spotřebiče.

Číslo	Senzorové tlačítko	Funkce	Poznámka
2	□ -☼-3s	Pečicí funkce nebo Podporované vaření	Slouží k volbě pečicí funkce nebo funkce Podporované vaření . Potřebnou funkci vyvoláte jedním nebo dvojím stisknutím tlačítka se zapnutým spotřebičem. Osvětlení zapnete nebo vypnete stisknutím tlačítka na tři sekundy. Osvětlení lze také zapnout i u vypnutého spotřebiče.
3	⮌	Tlačítko zpět	Slouží k návratu o jednu nabídku zpět. Ke zobrazení hlavní nabídky stiskněte tlačítko na tři sekundy.
4	>> 3sec	Volba teploty	Slouží k nastavení teploty nebo zobrazení aktuální teploty ve spotřebiči. Funkci Rychlé zahřátí zapnete nebo vypnete stisknutím tlačítka na tři sekundy.
5	☆	Oblíbené	Slouží k uložení a vyvolání vašich oblíbených programů.
6	∧	Tlačítko nahoru	Slouží k posunu v nabídce směrem nahoru.
7	∨	Tlačítko dolů	Slouží k posunu v nabídce směrem dolů.
8		Časové a doplňkové funkce	Slouží k nastavení různých funkcí. Když je spuštěna pečicí funkce, pomocí příslušného senzorového tlačítka nastavíte časovač, Dětskou bezpečnostní pojistku, v paměti uložené Oblíbené programy, Ohřev a uchování teploty , funkci Nastavit a spustit nebo změníte nastavení pečicí sondy (pouze u vybraných modelů).
9		Minutka	K nastavení funkce Minutka .
10	OK	OK	Slouží k potvrzení výběru nebo nastavení.
11	—	Displej	Zobrazí aktuální nastavení spotřebiče.

Displej



- **A)** Pečicí funkce
- **B)** Denní čas
- **C)** Ukazatel ohřevu
- **D)** Teplota
- **E)** Funkce Trvání a Ukončení

Ostatní ukazatele na displeji

Symbol		Funkce
🔔	Minutka	Funkce je spuštěna.

Symbol		Funkce
	Denní čas	Na displeji se zobrazuje denní čas.
|→|	Trvání	Na displeji se zobrazí potřebná doba přípravy.
→|	Ukončení	Na displeji se zobrazí čas dokončení přípravy.
	Časové údaje	Na displeji se zobrazuje, jak dlouho je pečicí funkce v provozu. Čas vynulujete současným stisknutím ∨ a ∧.
	Ukazatel ohřevu	Na displeji se zobrazuje teplota uvnitř spotřebiče.
	Ukazatel funkce Rychlé zahřátí	Funkce je spuštěna. Tato funkce zkracuje dobu rozehřátí.
	Automatická váha	Na displeji se zobrazuje, že je aktivní automatický systém hmotnosti nebo, že lze hmotnost změnit.
	Ohřev a uchování teploty	Funkce je spuštěna.

5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

UPOZORNĚNÍ
Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

5.1 Navigace nabídkami

Používání nabídek:

1. Zapněte spotřebič.
2. Pomocí ∨ nebo ∧ nastavte možnosti nabídky.
3. Stisknutím **OK** se přesunete do podnabídky nebo potvrdíte nastavení.

Zpět do hlavní nabídky se můžete kdykoli vrátit pomocí ⮌.

5.2 Přehled nabídek

Hlavní nabídka

Symbol	Položka nabídky	Použití
	Pečicí funkce	Obsahuje seznam pečicích funkcí.
	Podporované vaření	Obsahuje seznam automatických programů pro přípravu jídel.
	Oblíbené	Obsahuje seznam oblíbených programů pro přípravu jídel vytvořených uživatelem.
	Pyrolýza	Pyrolytické čištění.
	Základní nastavení	Lze použít ke změně dalších nastavení.
☆	Speciality	Obsahuje seznam dalších pečicích funkcí.

Podnabídky pro: Základní nastavení

Symbol	Podnabídka	Popis
	Nastavení denního času	Nastavení aktuálního času na hodinách.
	Časové údaje	Pokud je tato funkce zapnuta, po vypnutí spotřebiče se na displeji zobrazuje aktuální čas.
	NASTAVIT A SPUSTIT	Pokud je tato funkce zapnuta, můžete funkci NASTAVIT A SPUSTIT zvolit v okně volby funkcí.
	Ohřev a uchování teploty	Pokud je tato podnabídka zapnuta, můžete funkci Ohřev a uchování teploty zvolit v okně volby funkcí.
	Prodloužení doby pečení	Zapne nebo vypne tuto funkci.
	Displej kontrast	Úprava kontrastu displeje po stupních.
	Displej jas	Úprava jasu displeje po stupních.
	Nastavení jazyka	Nastavení jazyka na displeji.
	Hlasitost zvuk. signalizace	Nastaví hlasitost tónů tlačítek a zvukové signalizace po stupních.
	Tóny tlačítek	Aktivuje a deaktivuje tóny dotykových tlačítek.
	Alarm/Chybový tón	Aktivuje a deaktivuje bezpečnostní tóny.
	Průvodce čištěním	Provází vás procesem čištění.
	Připomínka čištění	Upozorní vás na to, kdy spotřebič vyčistit.
	Obsluha	Zobrazuje verzi softwaru a konfiguraci.
	Tovární nastavení	Vrátí všechna nastavení na výchozí tovární nastavení.

5.3 Pečicí funkce

Podnabídky pro: Pečicí funkce

Pečicí funkce		Použití
	Pravý horký vzduch	K pečení jídla na maximálně třech úrovních současně. Když používáte tuto funkci, snižte teplotu trouby o 20–40 °C oproti standardním teplotám, které používáte u funkce Konvenční ohřev .
	Horký vzduch + Pára	Příprava jídel v páře. Pomocí této funkce snížíte délku přípravy jídla, uchováte tak jeho vitamíny a živiny. Funkci použijete jejím zvolením a nastavením teploty mezi 130 °C až 230 °C.
	Příprava pizzy	K přípravě pizzy, slaného lotrinského nebo jiného koláče v páře.
	Konvenční ohřev	K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby.

Pečicí funkce		Použití
	Nízkoteplotní pečení	K přípravě obzvláště měkkých a šťavnatých pečení.
	Spodní ohřev	K pečení koláčů s křupavým spodkem nebo kůrkou a k zavařování potravin.
	Eco pečení	Eco funkce vám umožňují optimalizovat spotřebu energie během přípravy jídel. Je nutné nejdříve nastavit dobu pečení.
	Mražené potraviny	K přípravě polotovarů jako jsou hranolky, americké brambory nebo křupavé jarní závitky.
	Gril	Ke grilování plochých kousků uprostřed grilu a k opékání chleba.
	Velkoplošný gril	Ke grilování plochých kusů ve velkém množství a opékání chleba.
	Turbo gril	K pečení větších kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. Také k zapékání a pečení dozlatova.
	Regenerace	K ohřevu již připraveného jídla přímo na talíři.

Podnabídky pro: Speciality

Pečicí funkce		Použití
	Pečení chleba	K pečení chleba v páře.
	Gratinované pokrmy	K přípravě pokrmů jako jsou lasagne či zapečené brambory. Také k zapékání a pečení dozlatova.
	Zkouška těsta	Ke kynutí těsta před pečením.
	Ohřev talířů	K předehřátí talířů před jejich servírováním.
	Zavařování	K zavařování různé zeleniny ve sklenicích s nálevem.
	Sušení	K sušení ovoce a zeleniny nakrájené na plátky (např. jablka, švestky, broskve, rajčata, cukety, houby, atd).
	Uchovat teplé	K udržení teploty pokrmů.
	Rozmrazování	K rozmrazování potravin.

5.4 Zapnutí pečicí funkce

1. Zapněte spotřebič.
2. Zvolte nabídku Pečicí funkce . K potvrzení stiskněte **OK**.

3. Nastavte pečicí funkci. K potvrzení stiskněte OK.
4. Nastavte teplotu. K potvrzení stiskněte OK.

Jednou nebo dvakrát stiskněte ☐ a přejděte přímo do nabídky Pečicí funkce (se zapnutým spotřebičem).

5.5 Vaření v páře

Víčko zásobníku na vodu se nachází v ovládacím panelu.

1. Stisknutím víčka zásobník na vodu otevřete.
2. Zásobník na vodu naplňte přibližně 900 ml vody.

   Zásoba vody vystačí přibližně na 55–60 minut.

Nenalévejte vodu přímo do generátoru páry.
Používejte pouze vodu. Nepoužívejte filtrovanou (demineralizovanou) či destilovanou vodu. Nepoužívejte jiné tekutiny. Do zásobníku na vodu nenalévejte hořlavé či alkoholické tekutiny.

3. Zatlačte zásobník na vodu na do původní polohy.
4. Zapněte spotřebič.
5. Připravte potraviny do správné nádoby.
6. Zvolte funkci pečení v páře a teplotu.
7. V případě potřeby nastavte funkci Trvání |→| nebo Ukončení →|.

   Zvukový signál zazní na konci doby přípravy jídla.
8. Vypněte spotřebič.

   Nechte spotřebič zcela vychladnout s otevřenými dvířky.
9. Po každém dokončení vaření v páře zásobník vody vyprázdněte.

UPOZORNĚNÍ
Po každém vaření v páře vyčkejte minimálně 60 minut, abyste zabránili úniku horké vody z ventilu pro vypouštění vody.

5.6 Kontrolka prázdného zásobníku na vodu

Když je zásobník prázdný a je třeba jej doplnit, na displeji se zobrazí hlášení Nedostatek vody a zazní zvukový signál.
Podrobnější informace naleznete v části „Vaření v páře“.

5.7 Kontrolka plného zásobníku na vodu

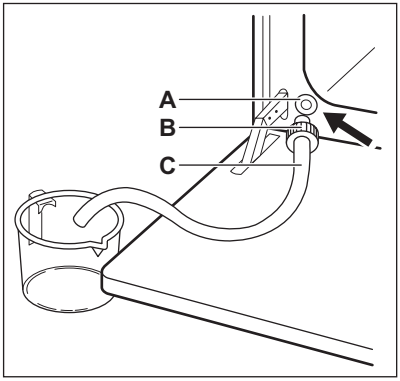
Když se na displeji zobrazí hlášení Zásobník na vodu je plný , můžete použít vaření v páře. Když je zásobník na vodu plný, zazní zvukový signál.

Jestliže do zásobníku nalijete příliš mnoho vody, přebytečná voda se vylije bezpečnostní výpustí na dno trouby.
Vodu odsajte pomocí houbičky nebo hadříku.

5.8 Vyprázdnění zásobníku na vodu

Před vyprázdněním zásobníku na vodu se ujistěte, že je spotřebič vychladlý.

1. Připravte vypouštěcí hadici (C), která je součástí stejného balení jako návod k použití. Spojku (B) nasuňte na jeden konec vypouštěcí hadice.



2. Druhý konec vypouštěcí hadice (C) umístěte do nádoby. Umístěte jej níže než vypouštěcí ventil (A).
3. Otevřete dvířka trouby a spojku (B) zasuňte do vypouštěcího ventilu (A).
4. Na spojku při vypouštění zásobníku na vodu neustále tlačte.
5. Když voda přestane vytékat, vytáhněte spojku z ventilu.

UPOZORNĚNÍ
Vypuštěnou vodu nepoužívejte pro opětovné naplnění zásobníku.

Zásobník může obsahovat určité množství vody, když se na displeji zobrazí Nedostatek vody . Vyčkejte, dokud voda z vypouštěcího ventilu nepřestane vytékat.

5.9 Ukazatel ohřevu

Když spustíte pečicí funkci, na displeji se rozsvítí příslušný proužek. Tento proužek zobrazuje zvyšující se teplotu.

5.10 Ukazatel funkce Rychlé zahřátí

Tato funkce zkracuje dobu rozehřátí. Funkci zapnete podržením na tři sekundy. Ukazatel ohřevu začne blikat.

5.11 Zbytkové teplo

Když spotřebič vypnete, na displeji se zobrazuje zbytkové teplo. Toto teplo můžete využít k udržení teploty jídla.

5.12 Úspora energie

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

- **Zbytkové teplo:**
  - Při spuštěné pečicí funkci nebo programu se topné články vypnou o 10 % dříve (osvětlení a ventilátor budou dále pracovat). Aby tato funkce fungovala, musí být doba přípravy jídla delší než 30 minut, jinak budete muset použít funkce hodin (Trvání , Ukončení).
  - Když je spotřebič vypnutý, můžete zbytkové teplo použít k udržování teplého jídla. Na displeji se zobrazí zbývající teplota.
- **Vypnutí displeje** - V případě potřeby lze spotřebič zcela vypnout. Současně stiskněte a , dokud displej nezhasne. Tento krok zároveň vypne spotřebič.
- **Vaření s vypnutým osvětlením** - stisknutím a podržením na tři sekundy vypnete osvětlení vnitřku trouby během vaření.
- **Eco funkce** - viz „ Pečicí funkce “.

6. FUNKCE HODIN

6.1 Funkce hodin

Symbol	Funkce	Popis
	Minutka	Slouží k nastavení odpočtu (max. 2 hodiny 30 minut). Tato funkce nemá žádný vliv na provoz spotřebiče. Lze ji použít i u vypnutého spotřebiče. K zapnutí této funkce stiskněte . K nastavení minut použijte nebo a funkci spusťte pomocí **OK**.
|→|	Trvání	Nastavení délky provozu spotřebiče (max. 23 hodin 59 minut).
→|	Ukončení	Slouží k nastavení času vypnutí pečicí funkce (max. 23 hodin 59 minut).

Pokud nastavíte čas pro funkci hodin, začne se čas odpočítávat po pěti sekundách.

Pokud použijete funkce hodin Trvání \|→\| a Ukončení →\| , spotřebič vypne topné články po uplynutí 90 % nastaveného času. Spotřebič využije zbytkové teplo k dokončení přípravy jídla až do konce nastaveného času (3–20 minut).

Nastavení funkcí hodin

1. Nastavte pečicí funkci.

2. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji nezobrazí požadovaná funkce hodin a související symbol.
3. Použijte ∧ nebo ∨ k nastavení potřebného času. K potvrzení stiskněte **OK**.

   Po uplynutí času zazní zvukový signál. Spotřebič se vypne. Na displeji se zobrazí zpráva.
4. Zvukový signál vypnete stisknutím některého ze senzorových tlačítek.

- U funkce Trvání |→| a Ukončení →| musíte nejprve nastavit pečicí funkci a teplotu. Poté můžete nastavit funkci hodin. Spotřebič se automaticky vypne.
- Funkcí Trvání |→| a Ukončení →| lze použít současně, pokud chcete spotřebič později ve stanovenou dobu automaticky zapnout a vypnout.
- Při použití pečicí sondy (je-li součástí výbavy) funkce Trvání |→| a Ukončení →| nefungují.

6.2 Ohřev a uchování teploty

Funkce Ohřev a uchování teploty udržuje připravené jídlo teplé při teplotě 80 °C po dobu 30 minut. Aktivuje se po skončení pečení.

- Funkci můžete zapnout nebo vypnout v nabídce Základní nastavení .
- Podmínky pro funkci:
  - Nastavená teplota musí být vyšší než 80 °C.
  - Je nastavená funkce Trvání .

Aktivace funkce

1. Zapněte spotřebič.
2. Zvolte pečicí funkci.
3. Nastavte teplotu vyšší než 80 °C.
4. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji nezobrazí Ohřev a uchování teploty . K potvrzení stiskněte **OK**.

Po skončení funkce zazní zvukový signál.
Funkce Ohřev a uchování teploty se spustí na 30 minut.
Pokud změníte pečicí funkce, funkce Ohřev a uchování teploty zůstane zapnutá.

6.3 Prodloužení doby pečení

Funkce Prodloužení doby pečení způsobí, že pečicí funkce bude pokračovat i po dokončení funkce Trvání .

- Lze použít u všech pečicích funkcí s funkcí Trvání nebo Automatická váha .
- Nelze použít u pečicích funkcí s funkcí Pečicí sonda .

Zapnutí funkce:

1. Po uplynutí času pečení zazní zvukový signál. Stiskněte libovolné senzorové tlačítko.
2. Na displeji se bude pět minut zobrazovat hlášení funkce Prodloužení doby pečení .
3. Stisknutím funkci zapnete (nebo vypnete stisknutím ⮌).
4. Nastavte délku Prodloužení doby pečení . K potvrzení stiskněte **OK**.

7. AUTOMATICKÉ PROGRAMY

7.1 Podporované vaření s funkcí Automatický recept

Tento spotřebič má sadu receptů, které můžete použít. Recepty jsou pevně dané a nelze je změnit.

Zapnutí funkce:

1. Zapněte spotřebič.
2. Zvolte nabídku Podporované vaření . K potvrzení stiskněte **OK**.
3. Zvolte kategorii a jídlo. K potvrzení stiskněte **OK**.
4. Zvolte nabídku Automatický recept . K potvrzení stiskněte **OK**.

Když použijete nabídku Manuální , spotřebič použije automatické nastavení. Tato nastavení můžete měnit jako u jiných funkcí.

7.2 Podporované vaření s funkcí Automatická váha

Tato funkce automaticky vypočítá dobu pečení. Abyste funkci mohli použít, musíte zadat hmotnost jídla.

Zapnutí funkce:

1. Zapněte spotřebič.
2. Zvolte Podporované vaření . K potvrzení stiskněte **OK**.
3. Zvolte kategorii a jídlo. K potvrzení stiskněte **OK**.
4. Zvolte funkci Automatická váha . K potvrzení stiskněte **OK**.
5. Pomocí ∧ nebo ∨ nastavte hmotnost jídla. K potvrzení stiskněte **OK**.

Automatický program se spustí. Hmotnost můžete kdykoli změnit. Hmotnost změníte pomocí ∧ nebo ∨ . Po uplynutí času zazní zvukový signál. Signál vypnete stisknutím některého senzorového tlačítka.

U některých programů je nutné jídlo po 30 minutách otočit. Na displeji se zobrazí upozornění.

8. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

UPOZORNĚNÍ
Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

8.1 Pečicí sonda

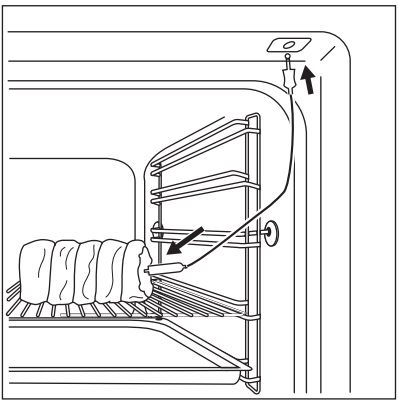
Pečicí sonda měří teplotu středu masa. Jakmile teplota masa dosáhne nastavené teploty, spotřebiče se vypne.

Je nutné nastavit dvě teploty:

- Teplotu trouby.
- Teplotu sondy ve středu masa.

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

1. Zasuňte špičku pečicí sondy do středu masa.
2. Zapněte spotřebič.
3. Zapojte zástrčku pečicí sondy do zásuvky na přední straně spotřebiče.



Na displeji se zobrazí symbol pečicí sondy.

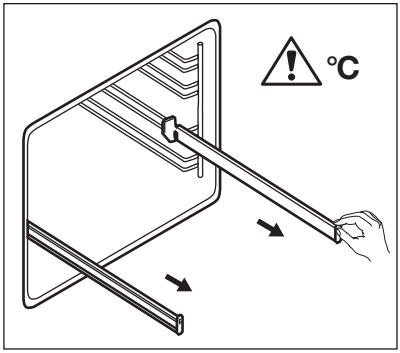
4. Pomocí ∧ nebo ∨ do pěti sekund nastavte teplotu sondy.
5. Nastavte funkci trouby a v případě potřeby teplotu trouby.

   Spotřebič vypočítá přibližný čas konce pečení. Čas konce pečení se liší v závislosti na množství jídla, nastavené teplotě trouby (minimálně 120 °C) a zvoleném provozním režimu. Spotřebič vypočítá čas konce pečení do přibližně 30 minut.
6. Ujistěte se, že pečicí sonda zůstane během přípravy jídla zasunutá mase a ve své zásuvce.
7. V případě nutnosti můžete během přípravy jídla nastavit novou teplotu středu masa. Učiníte tak stisknutím .
8. Když teplota středu masa dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál. Spotřebič se automaticky vypne.

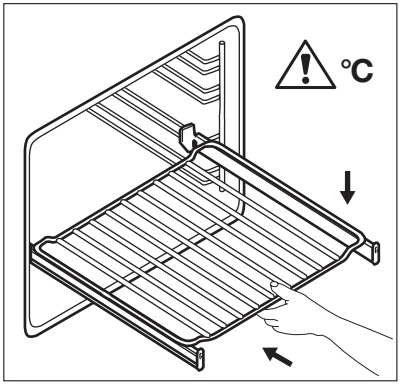
   Zvukový signál vypnete stisknutím některého ze senzorových tlačítek.
9. Odpojte pečicí sondu ze zásuvky. Vyjměte maso ze spotřebiče.

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

8.2 Teleskopické výsuvy



1. Pravou i levou teleskopickou výsuvu zcela vytáhněte.



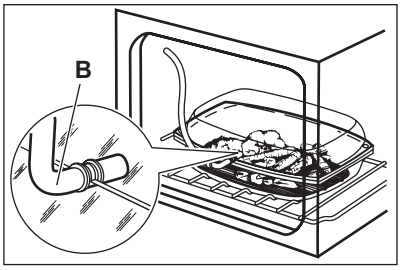
2. Na teleskopické výsuvy položte tvarovaný rošt a opatrně je zasuňte do spotřebiče.

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

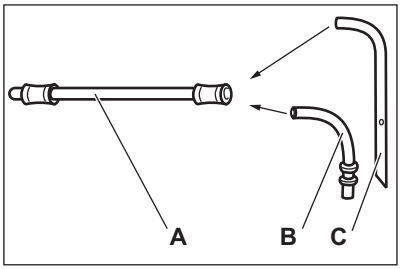
Instalační pokyny pro teleskopické výsuvy si uschovejte pro budoucí použití.

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

8.3 Příslušenství pro vaření v páře

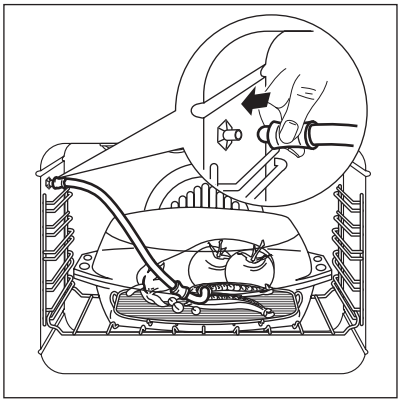


Dietní zapékací mísa pro funkce vaření v páře. Tato mísa se skládá ze dvou částí: otvoru pro trysku (B) a ocelového roštu, který se pokládá na dno zapékací mísy.



Trysky a pryžová hadice. „A“ je pryžová hadice, „B“ je tryska pro vaření v páře a „C“ je tryska pro přímé vaření v páře.

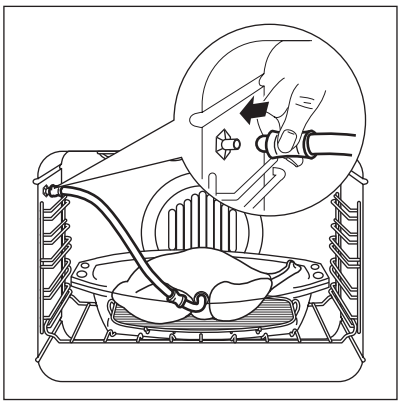
Vaření v páře v dietní zapékací míse



Vložte jídlo na kovový rošt uvnitř zapékací mísy. Přidejte trochu vody. Zasuňte trysku (B) do pryžové hadice. Zasuňte trysku (B) do speciálního otvoru v dietní zapékací míse. Zasuňte spojku nasazenou na pryžovou hadici (A) do vstupu páry.

Vložte zapékací mísu na první nebo druhou úroveň roštu odspodu. Ujistěte se, že pryžová hadice není skřípnutá nebo že se nedotýká horního topného tělesa trouby. Nastavte troubu na funkci vaření v páře.

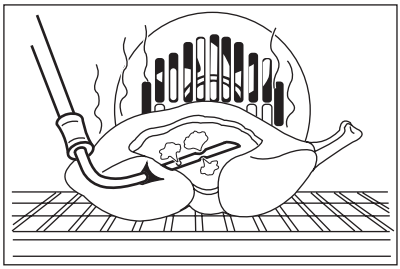
Přímé vaření v páře



Vložte jídlo na kovový rošt uvnitř zapékací mísy. Přidejte trochu vody. Zasuňte trysku (C) do pryžové hadice. Zasuňte spojku nasazenou na pryžovou hadici (A) do vstupu páry.

Nepoužívejte horní díl mísy.

Pokud připravujete kuře, kachnu, krůtu, kůzlečí, velkou rybu nebo podobné jídlo, zasuňte trysku (C) přímo do duté části masa. Ujistěte se, že nejsou otvory ucpané.



Vložte zapékací mísu na první nebo druhou úroveň roštu odspodu. Ujistěte se, že pryžová hadice není skřípnutá nebo že se nedotýká horního topného tělesa trouby. Nastavte troubu na funkci vaření v páře.
Další informace o vaření v páře najdete v tabulkách pro vaření v páře.

Pryžové hadice jsou speciálně navržené pro přípravu jídel a neobsahují nebezpečné látky.

Při používání trysek za chodu trouby buďte opatrní. Když je trouba horká, vždy pro manipulaci s tryskami používejte chňapky. Když nepoužíváte parní funkci, vyndejte vždy trysky z trouby.

9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

9.1 Nabídka Oblíbené

Svá oblíbená nastavení jako dobu pečení, teplotu nebo pečicí funkci si můžete uložit. Jsou dostupná v nabídce Oblíbené . Můžete uložit 20 programů.

Uložení programu

1. Zapněte spotřebič.
2. Zvolte pečicí funkci nebo funkci Podporované vaření .
3. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji nezobrazí **ULOŽIT** . K potvrzení stiskněte **OK**.
4. Na displeji se zobrazí první volná pozice paměti.

   K potvrzení stiskněte **OK**.
5. Zadejte název programu. První písmeno bliká.

   Pomocí nebo změňte písmeno. Stiskněte **OK**.
6. Pomocí nebo posuňte kurzor doprava nebo doleva. Stiskněte **OK**.

   Následující písmeno bliká. Podle potřeby proveďte kroky 5 a 6.
7. Stisknutím a podržením tlačítka **OK** název uložíte.

Užitečné informace:

- Obsazené pozice paměti můžete přepsat. Když se na displeji zobrazí první volná pozice paměti, stiskněte nebo a přepište existující program stisknutím **OK**.
- Název programu můžete změnit v nabídce Změnit název programu .

Spuštění programu

1. Zapněte spotřebič.
2. Zvolte nabídku Oblíbené . K potvrzení stiskněte **OK**.
3. Zvolte název svého oblíbeného programu. K potvrzení stiskněte **OK**.

Stisknutím ☆ přejdete přímo do nabídky Oblíbené .

9.2 Blokování tlačítek

Funkce Blokování tlačítek brání náhodné změně pečicí funkce. Funkci Blokování tlačítek můžete zapnout pouze, když je spotřebič v provozu.

Zapnutí funkce Blokování tlačítek :

1. Zapněte spotřebič.
2. Nastavte pečicí funkci nebo zvolte nastavení.
3. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji nezobrazí Blokování tlačítek .
4. K potvrzení stiskněte **OK**.
5. Dvířka se zablokují a na displeji se zobrazí symbol klíče.

Pokud je spotřebič vybaven funkcí Pyrolytického čištění, jsou dvířka zablokovaná.

Vypnutí funkce Blokování tlačítek :

1. Stiskněte . Na displeji se zobrazí zpráva.
2. K potvrzení stiskněte a poté **OK**.

9.3 Dětská bezpečnostní pojistka

Funkce dětské bezpečnostní pojistky brání náhodnému použití spotřebiče.

Zapnutí či vypnutí funkce dětské bezpečnostní pojistky:

1. Zapněte spotřebič.
2. Současně stiskněte a ☆ , dokud se na displeji nezobrazí zpráva.

Pokud je spotřebič vybaven funkcí Pyrolytického čištění, jsou dvířka zablokovaná.
Když stiskněte jakékoliv senzorové tlačítko, na displeji se zobrazí hlášení.

Spotřebič odblokujete současným stisknutím a ☆ , dokud se na displeji nezobrazí zpráva.

9.4 NASTAVIT A SPUSTIT

Funkce NASTAVIT A SPUSTIT umožňuje nastavit pečicí funkci (nebo program) a později ji použít jediným stisknutím senzorového tlačítka.

Zapnutí funkce:

1. Zapněte spotřebič.
2. Nastavte pečicí funkci.
3. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji nezobrazí Trvání .
4. Nastavte čas.
5. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji nezobrazí NASTAVIT A SPUSTIT .
6. K potvrzení stiskněte **OK**.

Funkci NASTAVIT A SPUSTIT spustíte stisknutím jakéhokoliv senzorového tlačítka (kromě tlačítka ⏻). Nastavená pečicí funkce se spustí. Po skončení pečicí funkce zazní zvukový signál.

Užitečné informace:

- Když probíhá pečicí funkce, funkce Blokování tlačítek je zapnutá.
- Funkci NASTAVIT A SPUSTIT můžete zapnout v nabídce Základní nastavení .

9.5 Automatické vypnutí

Z bezpečnostních důvodů se spotřebič po určité době vypne:

- Pokud je spuštěna funkce trouby.
- Pokud nezměníte teplotu trouby.

Teplota trouby	Čas vypnutí
30 °C - 120 °C	12,5 h
120 °C - 200 °C	8,5 h
200 °C - 250 °C	5,5 h
250 °C - max. hodnota °C	3,0 h

Automatické vypnutí funguje se všemi funkcemi s výjimkou funkce osvětlení , Trvání , Ukončení .

9.6 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.

9.7 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.

10. UŽITEČNÉ RADY A TIPY

- Spotřebič má pět poloh 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 odstupte. Kondenzaci snížíte, když spotřebič vždy před přípravou jídla na 10 minut předehřejete.

- Po každém použití spotřebiče setřete vlhkost.
- Při přípravě jídel na dno spotřebiče nestavte žádné předměty a žádnou část spotřebiče nezakrývejte hliníkovou fólií. Mohlo by to ovlivnit výsledky pečení a poškodit smalt.

10.1 Pečení moučníků

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

10.2 Pečení masa a ryb

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

10.3 Doby přípravy

Doba přípravy záleží na druhu potravin, jejich konzistenci a množství.
Nejprve sledujte průběh pečení a jeho výsledek. Postupně si najděte nejlepší nastavení (nastavení teploty, dobu pečení, apod.) pro nádobí, recepty a množství potravin, které s tímto spotřebičem používáte.

10.4 Tabulka pečení masa a moučných jídel

MOUČNÍKY

DRUH JÍDLA	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas pečení [min]	Poznámky
	Poloha roštu	Tepl. [°C]	Poloha roštu	Tepl. [°C]		
Šlehané recepty	2	170	3 (2 a 4)	160	45 - 60	V koláčové formě
Křehké těsto	2	170	3 (2 a 4)	160	20 - 30	V koláčové formě
Tvarohový koláč s podmáslím	1	170	2	165	80 - 100	V koláčové formě o průměru 26 cm
Jablečný dort (jablečný koláč)	2	170	2 (vlevo a vpravo)	160	80 - 100	Ve dvou koláčových formách o průměru 20 cm na tvarovaném roštu[1)]
Závin	3	175	2	150	60 - 80	Na plechu na pečení
Marmeládový dort	2	170	2 (vlevo a vpravo)	165	30 - 40	V koláčové formě o průměru 26 cm

DRUH JÍDLA	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas pečení [min]	Poznámky
	Poloha roštu	Tepl. [°C]	Poloha roštu	Tepl. [°C]		
Piškotový koláč	2	170	2	150	40 - 50	V koláčové formě o průměru 26 cm
Vánoční dort / bohatý ovocný dort	2	160	2	150	90 - 120	V koláčové formě o průměru 20 cm[1)]
Švestkový koláč	1	175	2	160	50 - 60	Ve formě na chleba[1)]
Malé koláčky - na jedné úrovni	3	170	3	150 - 160	20 - 30	Na plechu na pečení[1)]
Malé koláčky - na dvou úrovních	-	-	2 a 4	140 - 150	25 - 35	Na plechu na pečení[1)]
Malé koláčky - na třech úrovních	-	-	1, 3 a 5	140 - 150	30 - 45	Na plechu na pečení[1)]
Sušenky / proužky těsta - na jedné úrovni	3	140	3	140 - 150	25 - 45	Na plechu na pečení
Sušenky / proužky těsta - na dvou úrovních	-	-	2 a 4	140 - 150	35 - 40	Na plechu na pečení
Sušenky / proužky těsta - na třech úrovních	-	-	1, 3 a 5	140 - 150	35 - 45	Na plechu na pečení
Pusinky - na jedné úrovni	3	120	3	120	80 - 100	Na plechu na pečení
Pusinky - na dvou úrovních	-	-	2 a 4	120	80 - 100	Na plechu na pečení[1)]
Žemle	3	190	3	190	12 - 20	Na plechu na pečení[1)]
Banánky - na jedné úrovni	3	190	3	170	25 - 35	Na plechu na pečení
Banánky - na dvou úrovních	-	-	2 a 4	170	35 - 45	Na plechu na pečení
Ploché koláče s náplní	2	180	2	170	45 - 70	V koláčové formě o průměru 20 cm

DRUH JÍDLA	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas pečení [min]	Poznámky
	Poloha roštu	Tepl. [°C]	Poloha roštu	Tepl. [°C]		
Bohatý ovocný koláč	1	160	2	150	110 - 120	V koláčové formě o průměru 24 cm
Piškotový dort	1	170	2 (vlevo a vpravo)	160	30 - 50	V koláčové formě o průměru 20 cm[1)]

1) Předehřát po dobu 10 minut.

CHLÉB A PIZZA

DRUH JÍDLA	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas pečení [min]	Poznámky
	Poloha roštu	Tepl. [°C]	Poloha roštu	Tepl. [°C]		
Bílý chléb	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 kusy, 500 g jeden kus[1)]
Žitný chléb	1	190	1	180	30 - 45	Ve formě na chleba
Dalamánky	2	190	2 (2 a 4)	180	25 - 40	6 - 8 dalamánků na plechu na pečení[1)]
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	Na plechu na pečení nebo v hlubokém pekáči / plechu[1)]
Čajové koláčky	3	200	3	190	10 - 20	Na plechu na pečení[1)]

1) Předehřát po dobu 10 minut.

NÁKYPY

DRUH JÍDLA	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas pečení [min]	Poznámky
	Poloha roštu	Tepl. [°C]	Poloha roštu	Tepl. [°C]		
Těstovinový nákyp	2	200	2	180	40 - 50	Ve formě
Zeleninový nákyp	2	200	2	175	45 - 60	Ve formě
Lotrinský slaný koláč	1	180	1	180	50 - 60	Ve formě[1)]
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Ve formě[1)]

DRUH JÍDLA	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas pečení [min]	Poznámky
	Poloha roštu	Tepl. [°C]	Poloha roštu	Tepl. [°C]		
Zapečené cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Ve formě[1)]

1) Předehřát po dobu 10 minut.

MASO

DRUH JÍDLA	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas pečení [min]	Poznámky
	Poloha roštu	Tepl. [°C]	Poloha roštu	Tepl. [°C]		
Hovězí	2	200	2	190	50 - 70	Na tvarovaném roštu
Vepřové	2	180	2	180	90 - 120	Na tvarovaném roštu
Telecí	2	190	2	175	90 - 120	Na tvarovaném roštu
Anglický rostbíf, nepropečený	2	210	2	200	50 - 60	Na tvarovaném roštu
Anglický rostbíf, středně propečený	2	210	2	200	60 - 70	Na tvarovaném roštu
Anglický rostbíf, dobře propečený	2	210	2	200	70 - 75	Na tvarovaném roštu
Vepřové plecko	2	180	2	170	120 - 150	S kůží
Vepřové nožičky	2	180	2	160	100 - 120	2 kousky
Jehněčí	2	190	2	175	110 - 130	Kýta
Kuře	2	220	2	200	70 - 85	Celé
Krůta	2	180	2	160	210 - 240	Celá
Kachna	2	175	2	220	120 - 150	Celá
Husa	2	175	1	160	150 - 200	Celá
Králík	2	190	2	175	60 - 80	Naporcovaný
Zajíc	2	190	2	175	150 - 200	Naporcovaný
Bažant	2	190	2	175	90 - 120	Celý

RYBY

DRUH JÍDLA	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas pečení [min]	Poznámky
	Poloha roštu	Tepl. [°C]	Poloha roštu	Tepl. [°C]		
Pstruh / pražma	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 ryby
Tuňák / losos	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 filetů

10.5 Gril

Prázdnou troubu vždy před přípravou jídel na 10 minut předehřejte.

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

10.6 Turbo gril

Hovězí

DRUH JÍDLA	Množství	Poloha roštu	Teplota [°C]	Čas [min]
Rostbíf nebo hovězí filet, nepropečený	na cm tloušťky	1	190 - 200 1)	5 - 6
Rostbíf nebo hovězí filet, středně propečený	na cm tloušťky	1	180 - 190 1)	6 - 8
Hovězí pečeně nebo filet, dobře propečený	na cm tloušťky	1	170 - 180 1)	8 - 10

1) Předehřejte troubu.

Vepřové

DRUH JÍDLA	Množství	Poloha roštu	Teplota [°C]	Čas [min]
Plec, krkovice, kýta v celku	1 - 1,5 kg	1	160 - 180	90 - 120
Kotlety, žebírka	1 - 1,5 kg	1	170 - 180	60 - 90
Sekaná	750 g - 1 kg	1	160 - 170	50 - 60
Vepřové koleno (předvařené)	750 g - 1 kg	1	150 - 170	90 - 120

Telecí

DRUH JÍDLA	Množství	Poloha roštu	Teplota [°C]	Čas [min]
Telecí pečeně	1 kg	1	160 - 180	90 - 120
Telecí koleno	1,5 - 2 kg	1	160 - 180	120 - 150

Jehněčí

DRUH JÍDLA	Množství	Poloha roštu	Teplota [°C]	Čas [min]
Jehněčí kýta, jehněčí pečeně	1 - 1,5 kg	1	150 - 170	100 - 120
Jehněčí hřbet	1 - 1,5 kg	1	160 - 180	40 - 60

Drůbež

DRUH JÍDLA	Množství	Poloha roštu	Teplota [°C]	Čas [min]
Kusy drůbeže	200 - 250 g každý	1	200 - 220	30 - 50
Půlka kuřete	400 - 500 g každý	1	190 - 210	35 - 50
Kuře, brojler	1 - 1,5 kg	1	190 - 210	50 - 70
Kachna	1,5 - 2 kg	1	180 - 200	80 - 100
Husa	3,5 - 5 kg	1	160 - 180	120 - 180
Krůta	2,5 - 3,5 kg	1	160 - 180	120 - 150
Krůta	4 - 6 kg	1	140 - 160	150 - 240

Ryby (dušené)

DRUH JÍDLA	Množství	Poloha roštu	Teplota [°C]	Čas [min]
Celá ryba nad 1 kg	1 - 1,5 kg	1	210 - 220	40 - 60

10.7 Rozmrazování

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

10.8 Zavařování

Měkké ovoce

ZAVAŘOVÁNÍ	Teplota [°C]	Doba zavařování do začátku perlení [min]	Následující doba přípravy při 100 °C [min]
Jahody, borůvky, maliny, zralý angrešt	160 – 170	35 – 45	–

Peckoviny

ZAVAŘOVÁNÍ	Teplota [°C]	Doba zavařování do začátku perlení [min]	Následující doba přípravy při 100 °C [min]
Hrušky, kdoule, švestky	160 – 170	35 – 45	10 – 15

Zelenina

ZAVAŘOVÁNÍ	Teplota [°C]	Doba zavařování do začátku perlení [min]	Následující doba přípravy při 100 °C [min]
Mrkev[1)]	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Okurky	160 – 170	50 – 60	–
Smíšená nakládaná zelenina	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Kedlubny, hrášek, chřest	160 – 170	50 – 60	15 – 20

1) Po vypnutí spotřebiče nechte zavařeniny v troubě.

10.9 Sušení

Na rošty trouby položte papír na pečení.

ZELENINA

DRUH JÍDLA	Poloha roštu		Teplota [°C]	Čas [h]
	1 úroveň	2 úrovně		
Fazole	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Papriky	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Polévková zelenina	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Houby	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Byliny	3	1/4	40 - 50	2 - 3

OVOCE

DRUH JÍDLA	Poloha roštu		Teplota [°C]	Čas [h]
	1 úroveň	2 úrovně		
Švestky	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Meruňky	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Jablečné plátky	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Hrušky	3	1/4	60 - 70	6 - 9

10.10 Pravý horký vzduch + Pára

MOUČNÍKY

DRUH JÍDLA	Poloha roštu	Tepl. [°C]	Čas pečení [min]	Poznámky
Jablečný dort	2	160	60 - 80	V koláčové formě o průměru 20 cm 1)
Ovocné koláčky	2	175	30 - 40	V koláčové formě o průměru 26 cm
Ovocný koláč	2	160	80 - 90	V koláčové formě o průměru 26 cm
Piškotový koláč	2	160	35 - 45	V koláčové formě o průměru 26 cm
Panettone	2	150 - 160	70 - 100	V koláčové formě o průměru 20 cm 1)
Švestkový koláč	2	160	40 - 50	Ve formě na chleba 1)
Malé moučníky	3 (2 a 4)	150 - 160	25 - 30	Na plechu na pečení
Sušenky	3 (2 a 4)	150	20 - 35	Na plechu na pečení

DRUH JÍDLA	Poloha roštu	Tepl. [°C]	Čas pečení [min]	Poznámky
Sladké pečivo	2	180 - 200	12 - 20	Na plechu na pečení[1)]
Briošky	3 (2 a 4)	180	15 - 20	Na plechu na pečení[1)]

1) Předehřejte troubu po dobu 10 minut.

NÁKYPY

DRUH JÍDLA	Poloha roštu	Tepl. [°C]	Čas pečení [min]	Poznámky
Plněná zelenina	1	170 - 180	30 - 40	Ve formě
Lasagne	2	170 - 180	40 - 50	Ve formě
Zapečené brambory	1 (2 a 4)	160 - 170	50 - 60	Ve formě

MASO

DRUH JÍDLA	[g]	Poloha roštu	Tepl. [°C]	Čas pečení [min]	Poznámky
Vepřová pečeně	1000	2	180	90 - 110	Na tvarovaném roštu
Telecí	1000	2	180	90 - 110	Na tvarovaném roštu
Hovězí pečeně	1000				
nepropečené		2	210	45 - 50	Na tvarovaném roštu
středně propečené		2	200	55 - 65	Na tvarovaném roštu
dobře propečené		2	190	65 - 75	Na tvarovaném roštu
Jehněčí	1000	2	175	110 - 130	Kýta
Kuře	1000	2	200	55 - 65	Celé
Krůta	4000	2	170	180 - 240	Celá
Kachna	2000 - 2500	2	170 - 180	120 - 150	Celá
Husa	3000	1	160 - 170	150 - 200	Celá
Králík		2	170 - 180	60 - 90	Naporcovaný

RYBY

DRUH JÍDLA	[g]	Poloha roštu	Tepl. [°C]	Čas pečení [min]	Poznámky
Pstruh	1500	2	180	25 - 35	3 - 4 ryby
Tuňák	1200	2	175	35 - 50	4 - 6 filetů
Hejk	–	2	200	20 - 30	–

PŘÍPRAVA PIZZY

Prázdnou troubu vždy na 10 minut předehřejte.

DRUH JÍDLA	Poloha roštu	Tepl. [°C]	Čas pečení [min]	Poznámky
Pizza (tenká)	1	200 - 220	15 - 25	Na plechu na pečení
Pizza (s velkou náplní)	1	200 - 220	20 - 30	Na plechu na pečení
Mini pizza	1	200 - 220	15 - 20	Na plechu na pečení
Jablečný dort	1	150 - 170	50 - 70	V koláčové formě o průměru 20 cm
Dort	1	170 - 190	35 - 50	V koláčové formě o průměru 26 cm
Cibulový koláč	2	200 – 220	20 – 30	Na plechu na pečení

REGENERACE

Prázdnou troubu vždy na 10 minut předehřejte.

DRUH JÍDLA	Poloha roštu	Tepl. [°C]	Čas pečení [min]
Dušená/zapékaná jídla	2	130	15 - 25
Těstoviny s omáčkou	2	130	10 - 15
Přílohy (např. rýže, brambory, těstoviny)	2	130	10 - 15
Jídla na jeden talíř	2	130	10 - 15
Maso	2	130	10 - 15
Zelenina	2	130	10 - 15

PEČENÍ CHLEBA

Prázdnou troubu vždy na 10 minut předehřejte.

DRUH JÍDLA	[g]	Poloha roštu	Tepl. [°C]	Čas pečení [min]	Poznámky
Bílý chléb	1000	2	180 - 190	45 - 60	1 - 2 kusy, 500 g každý
Pečivo	500	2 (2 a 4)	190 - 210	20 - 30	6 - 8 rohlíků na plechu na pečení
Žitný chléb	1000	2	180 - 200	50 - 70	1 - 2 kusy, 500 g každý
Italský chléb Focaccia	—	2	190 - 210	20 - 25	Na plechu na pečení

10.11 Pečení v dietní zapékací míse s funkcí Pravý horký vzduch + Pára

ZELENINA

DRUH JÍDLA	Poloha roštu	Teplota [°C]	Čas pečení [min]
Brokolice, růžičky	2	130	20 - 25
Lilek	2	130	15 - 20
Květák, růžičky	2	130	25 - 30
Rajčata	2	130	15
Chřest, bílý	2	130	25 - 35
Chřest, zelený	2	130	35 - 45
Cukety, plátky	2	130	20 - 25
Mrkev	2	130	35 - 40
Fenykl	2	130	30 - 35
Kedluben	2	130	25 - 30
Paprika, proužky	2	130	20 - 25
Celer, plátky	2	130	30 - 35

MASO

DRUH JÍDLA	Poloha roštu	Teplota [°C]	Čas pečení [min]
Vařená šunka	2	130	55 - 65
Pošírovaná kuřecí prsa	2	130	25 - 35
Uzené maso (vepřová kýta)	2	130	80 - 100

RYBY

DRUH JÍDLA	Poloha roštu	Teplota [°C]	Čas pečení [min]
Pstruh	2	130	25 - 30
Losos, filety	2	130	25 - 30

PŘÍLOHY

DRUH JÍDLA	Poloha roštu	Teplota [°C]	Čas pečení [min]
Rýže	2	130	35 - 40
Neloupané brambory, střední	2	130	50 - 60
Vařené brambory, čtvrtky	2	130	35 - 45
Polenta	2	130	40 - 45

10.12 Tabulka pečicí sondy

DRUH JÍDLA	Teplota středu masa [°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

Varování ohledně akrylamidů

Důležité Podle nejnovějších vědeckých poznatků mohou akrylamidy vznikající při smažení jídel dohněda (zejména u škrobnatých potravin) poškozovat zdraví. Doporučujeme proto vařit při nejnižších teplotách a nenechávat jídlo příliš zhnědnout.

11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

UPOZORNĚNÍ
Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

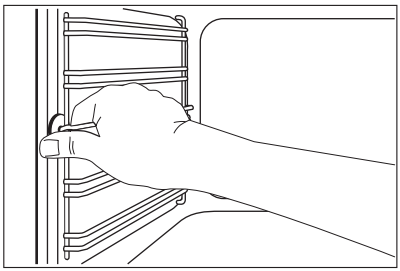
- Přední stranu spotřebiče otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a mycího prostředku.
- K čištění kovových ploch používejte běžný čisticí prostředek.
- Vnitřek trouby čistěte po každém použití. Nečistoty se pak snadněji odstraňují a nepřipékají se.
- Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.
- Vyčistěte všechno příslušenství trouby po každém použití a nechte jej vysušit. Použijte měkký hadr a vlažnou vodu s mycím prostředkem.
- Máte-li nepřilnavé příslušenství, nečistěte je agresivními čisticími prostředky, ostrými předměty, ani je nemyjte v myčce nádobí. Mohli byste zničit nepřilnavou úpravu.

Spotřebiče z nerezové oceli nebo hliníku:
Dvířka trouby čistěte pouze vlhkou 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.

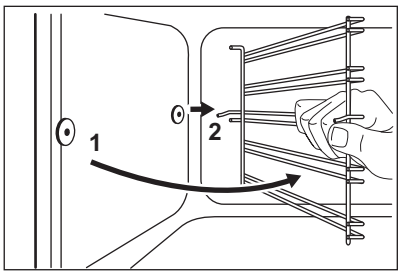
11.1 Drážky roštů

Při čištění bočních stěn můžete drážky roštů vyjmout.

Vyjmutí drážek 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.

Instalace drážek na rošty

Drážky na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

Zakulacené konce drážek na rošty musejí směřovat dopředu.

11.2 Pyrolýza

POZOR
Pokud je spolu se spotřebičem instalována varná deska, nepoužívejte ji současně se spuštěnou funkcí Pyrolýza . Spotřebič by se mohl poškodit.
Pouze pro parní modely: před spuštěním čisticího procesu se ujistěte, že je zásobník na vodu zcela prázdný. Viz „Vyprázdnění zásobníku na vodu".

Vyjměte ze spotřebiče všechno příslušenství.

Proces čištění nemůže začít:

- Pokud nevyjmete obyčejné či teleskopické výsuvy (jsou-li součástí výbavy).
- Pokud nezavřete správně dvířka spotřebiče.
- Pokud nevypojíte pečicí sondu (je-li součástí výbavy).

Jakmile se spustí funkce Pyrolýza , dvířka spotřebiče se zamknou. Po dokončení funkce se dvířka odblokují, aby mohl spotřebič přejít do fáze chladnutí. Během fáze chladnutí nelze použít některé funkce spotřebiče.

UPOZORNĚNÍ
Po dokončení funkce Pyrolýza je spotřebič velmi horký. Nechte jej vychladnout. Hrozí nebezpečí popálení.

Pyrolýza :

1. Nejhorší zbytky odstraňte ručně.
2. Zapněte spotřebič a v hlavní nabídce zapněte funkci Pyrolýza . K potvrzení stiskněte **OK**.
3. **Nastavte délku procedury:**
   - Rychlé - 1 hodina pro nízký stupeň znečištění
   - Obvyklé - 1 hodina 30 minut pro obvyklý stupeň znečištění
   - Intenzivní - 2 hodiny 30 minut pro vysoký stupeň znečištění
4. K potvrzení stiskněte **OK**.

11.3 Žárovka trouby

UPOZORNĚNÍ
Při výměně žárovky trouby buďte opatrní. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

Před výměnou žárovky trouby:

- Vypněte troubu.
- Vytáhněte pojistky v pojistkové skříňce nebo vypněte jistič.

Na dno trouby položte látku, abyste zabránili poškození žárovky a skleněného krytu.
Halogenovou žárovku vždy držte v kusu látky, aby na jejím povrchu nedošlo ke připálení mastnoty.

1. Skleněným krytem otočte proti směru hodinových ručiček a sejměte jej.
2. Skleněný kryt vyčistěte.
3. Vyměňte žárovku v troubě za novou žárovku do trouby odolnou do 300 °C.
   Použijte žárovku stejného typu.
4. Nasaďte skleněný kryt.

11.4 Systém tvoření páry

POZOR
Po každém použití generátor páry vysušte. Pomocí houbičky odsajte vodu.

Případný vodní kámen odstraníte octovou vodou.

POZOR
Chemické odstraňovače vodního kamene mohou poškodit smalt trouby. Řiďte se pokyny výrobce.

Čištění zásobníku na vodu a generátoru páry:

1. **Přes zásobník na vodu** do generátoru páry nalijte roztok vody s octem (cca 250 ml). Vyčkejte přibližně 10 minut.
2. Octovou vodu odsajte houbičkou.
3. Pomocí čisté vody (100–200 ml) systém generátoru páry přes zásobník na vodu propláchněte.
4. Houbičkou odsajte vodu z generátoru páry a otřete vše dosucha.
5. Dvířka spotřebiče nechte otevřená, aby spotřebič zcela vyschl.

11.5 Čištění zásobníku na vodu

UPOZORNĚNÍ
Během procesu čištění nenalévejte vodu do zásobníku.

Během procesu čištění může trochu vody odkapávat ze vstupu páry do vnitřku trouby. Položte odkapávací plech na úroveň přímo pod vstupem páry, abyste zabránili odkapávání vody na dno vnitřku trouby.

Po určité době se ve vaší troubě může usazovat vodní kámen. Zabráníte tomu čištěním těch částí trouby, které vytvářejí páru. Po každém vaření v páře vylijte vodu ze zásobníku.

1. Zásobník na vodu naplňte 900 ml vody a 50 ml kyseliny citronové (pěti čajovými lžičkami). Vypněte troubu a počkejte přibližně 60 minut.
2. Zapněte troubu a nastavte funkci Pravý horký vzduch + Pára . Nastavte teplotu 230 °C. Po 25 minutách troubu vypněte a nechte ji 15 minut vychladnout.
3. Zapněte troubu a nastavte funkci Pravý horký vzduch + Pára . Nastavte teplotu na 130 až 230 °C a po 10 minutách troubu vypněte. Nechte ji vychladnout a pokračujte ve vyprazdňování zásobníku na vodu (viz „Vyprázdnění zásobníku na vodu“).
4. Zásobník na vodu vypláchněte a zbývající usazený vodní kámen v troubě vyčistěte pomocí hadru.
5. Rukou vyčistěte vypouštěcí hadici v roztoku teplé vody s mycím prostředkem. Z důvodu možného poškození nepoužívejte kyseliny, spreje nebo podobné čisticí prostředky.

Druhy vody

- **Měkká voda s nízkým obsahem vodního kamene** - výrobce ji doporučuje, protože snižuje počet cyklů čištění.
- **Voda z kohoutku** - můžete ji používat, má-li vaše domácí zásobování vodou čističku nebo demineralizační filtr.
- **Tvrdá voda s vysokým obsahem vodního kamene** - nemá žádný vliv na výkon spotřebiče, ale zvyšuje počet cyklů čištění.

TABULKA OBSAHU VÁPNÍKU UVÁDĚNÁ W.H.O. (Světová zdravotnická organizace)

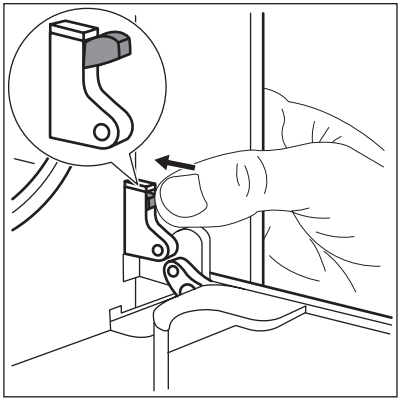
Ukládání vápníku	Tvrdost vody (Francouzské stupně)	Tvrdost vody (Německé stupně)	Klasifikace vody	Spusťte odvápnění každých
0 - 60 mg/l	0 - 6	0 - 3	Neminerální nebo měkká	150 cyklů - 2,5 měsíce
60 - 120 mg/l	6 - 12	3 - 7	Středně tvrdá	100 cyklů - 2 měsíce
120 - 180 mg/l	12 - 18	8 - 10	Tvrdá nebo vápenatá	75 cyklů - 1,5 měsíce
více než 180 mg/l	více než 18	více než 10	Velmi tvrdá	60 cyklů - 1 měsíc

11.6 Čištění dvířek trouby

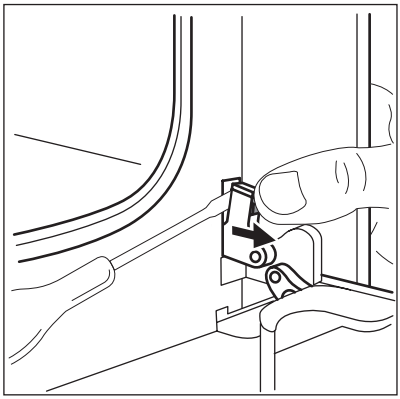
Dvířka trouby jsou osazena čtyřmi skleněnými panely. Dvířka trouby a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat.

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

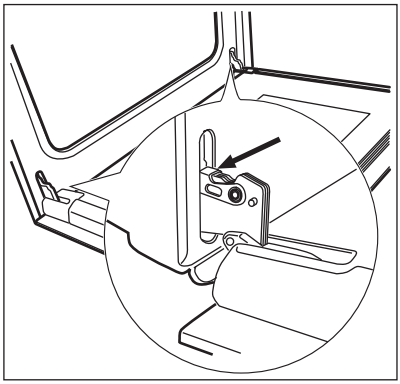
Vysazení dvířek trouby a skleněného panelu



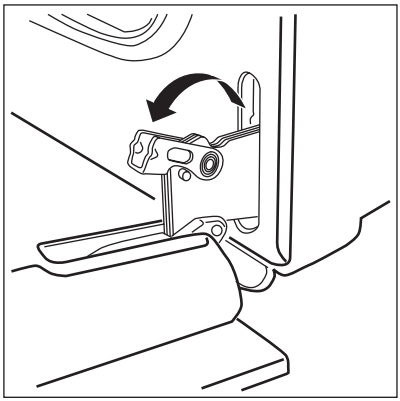
1. Dvířka zcela otevřete a zaměřte se na dveřní závěs na pravé straně dvířek.
2. Zatlačte na zajišťovací prvek, dokud nezapadne zpátky.



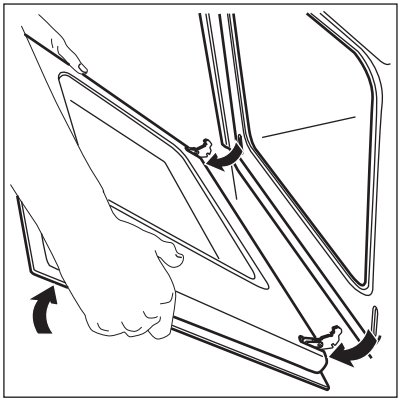
3. Jednou rukou držte zatlačený prvek. Pomocí šroubováku druhou rukou nadzdvihněte a otočte páčku pravého závěsu dvířek.



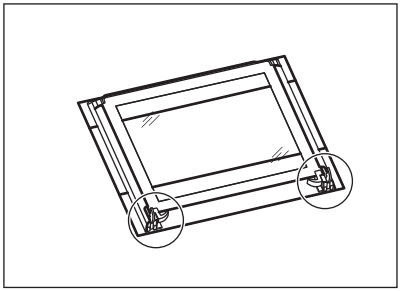
4. Zaměřte se na dveřní závěs na levé straně dvířek.



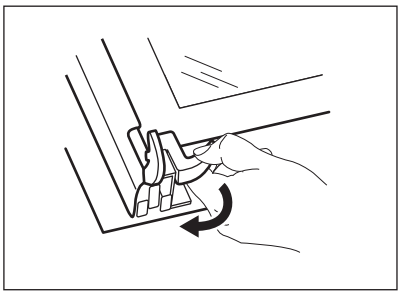
5. Zvedněte a otočte páčky na obou závěsech.



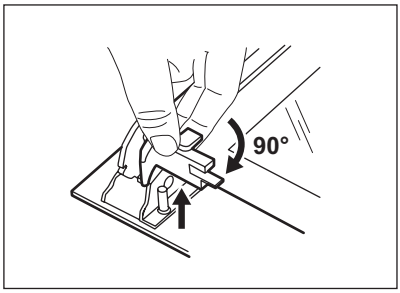
6. Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (do poloviny). Pak dvířka vytáhněte směrem dopředu z jejich umístění.



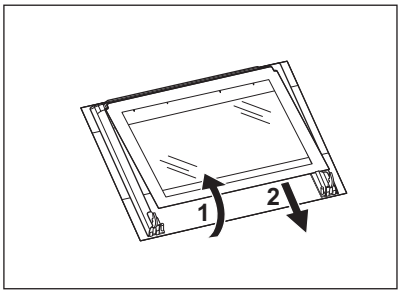
7. Dvířka položte na pevnou plochu na měkkou látku.



8. Uvolněte blokovací systém a vytáhněte skleněné panely.

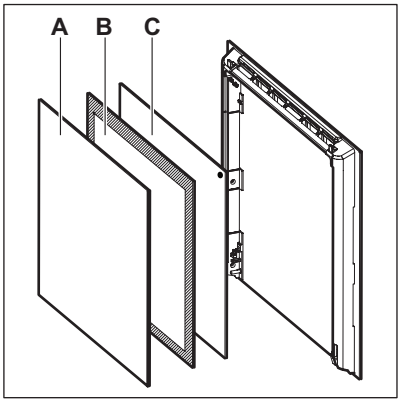


9. Otočte dva spojovací díly o 90° a vytáhněte je z jejich umístění.

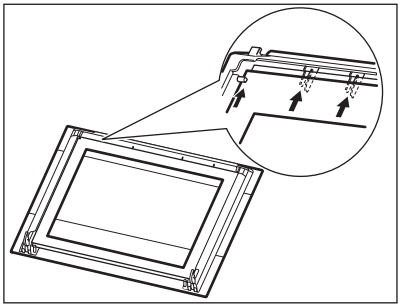


10. Po jednom opatrně nadzdvihněte (krok 1) a vytáhněte (krok 2) skleněné panely. Začněte od vrchního panelu.
11. Skleněné panely omyjte saponátovou vodou. Skleněné panely pečlivě osušte.

Nasazení dvířek trouby a skleněných panelů



Po vyčištění skleněné panely a dvířka trouby opět nasaďte. Proveďte 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 se ujistěte, že povrch rámu skleněného panelu (B) není na potisku skla na dotek drsný.



Dávejte pozor, abyste vrchní skleněný panel nainstalovali správně do jeho umístění.

12. CO DĚLAT, KDYŽ...

UPOZORNĚNÍ
Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

Problém	Možná příčina	Řešení
Spotřebič nehřeje.	Spotřebič je vypnutý.	Zapněte spotřebič.
Spotřebič nehřeje.	Hodiny nejsou nastavené.	Nastavte hodiny.
Spotřebič nehřeje.	Nejsou provedena nutná nastavení.	Zkontrolujte, zda jsou nastavení správná.
Spotřebič nehřeje.	Je zapnutá dětská bezpečnostní pojistka.	Viz „Vypnutí dětské bezpečnostní pojistky“.
Spotřebič nehřeje.	Je uvolněná pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka uvolňuje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
Ve spotřebiči je voda.	Nalili jste do zásobníku příliš mnoho vody.	Vypněte spotřebič a vodu odsajte pomocí hadříku nebo houbičky.
Vaření a pečení v páře nefunguje.	V zásobníku není žádná voda.	Naplňte zásobník vodou.
Vaření a pečení v páře nefunguje.	Vodní kámen ucpal otvor.	Zkontrolujte otvor vstupu páry. Odstraňte vodní kámen.
Vyprázdnění zásobníku na vodu trvá déle než tři minuty nebo z otvoru vstupu páry na zásobníku uniká voda.	Ve spotřebiči je usazený vodní kámen.	Zkontrolujte zásobník na vodu. Viz „Čištění zásobníku na vodu“.
Na jídle a na vnitřní straně spotřebiče se usazuje pára a kondenzát.	Nechali jste jídlo ve spotřebiči příliš dlouho.	Po dokončení přípravy nenechávejte jídla ve spotřebiči déle než 15–20 minut.
Na displeji se zobrazí F111.	Pečicí sonda není správně zasunutá do zásuvky.	Zástrčku pečicí sondy zasuňte co nejhlouběji do zásuvky.
Osvětlení nefunguje.	Vadná žárovka.	Vyměňte žárovku.
Na displeji se zobrazí „Demo“. Spotřebič nehřeje. Ventilátor nefunguje.	Je zapnutý režim demo.	1. Vypněte spotřebič. 2. Stiskněte a podržte ⏻, dokud se spotřebič nezapne a nevypne. 3. Současně stiskněte a podržte ☆ a ⏲, dokud nezazní zvukový signál a nepřestane se zobrazovat „d“.

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

Potřebné údaje pro servisní středisko najdete na typovém štítku. Typový štítek se nachází na předním rámu vnitřní části spotřebiče.

Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde:	
Model (MOD.)	.....
Výrobní číslo (PNC)	.....
Sériové číslo (SN)	.....

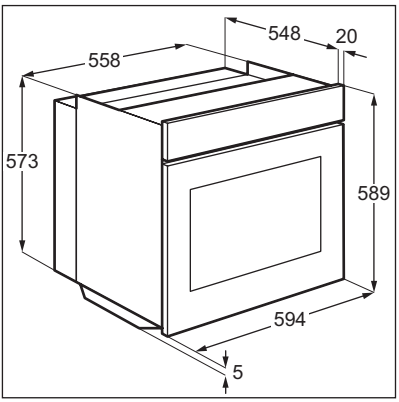
13. TECHNICKÉ ÚDAJE

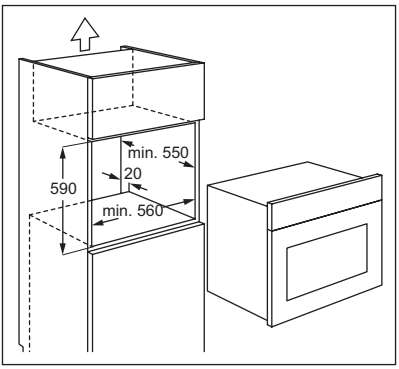
Napětí	230 V
Frekvence	50 Hz

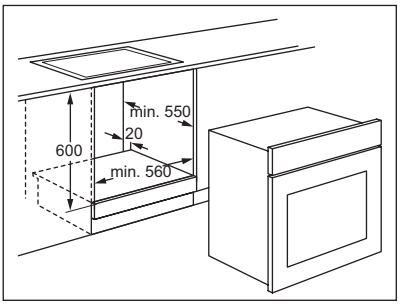
14. INSTALACE

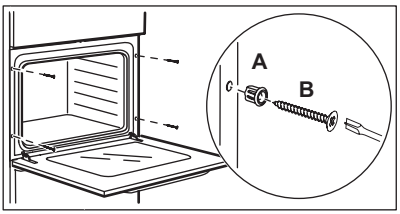
UPOZORNĚNÍ
Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

14.1 Vestavba









14.2 Elektrická instalace

UPOZORNĚNÍ
Elektrickou instalaci smí provádět pouze kvalifikovaná osoba.

Výrobce nenese odpovědnost za úrazy či škody způsobené nedodržením bezpečnostních pokynů uvedených v kapitole „Bezpečnostní informace“.

Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

14.3 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) a uvedená tabulka:

Celkový příkon	Průřez kabelu
maximálně 1380 W	3 x 0,75 mm²
maximálně 2300 W	3 x 1 mm²
maximálně 3680 W	3 x 1,5 mm²

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

15. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem ♺.
Obaly vyhoďte 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 POKYNY 41
2. POPIS VÝROBKU 43
3. PRED PRVÝM POUŽITÍM 44
4. OVLÁDACÍ PANEL 44
5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE 46
6. ČASOVÉ FUNKCIE 50
7. AUTOMATICKÉ PROGRAMY 52
8. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA 52
9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE 55
10. UŽITOČNÉ RADY A TIPY 57
11. OŠETROVANIE A ČISTENIE 68
12. ČO ROBIŤ, KEĎ... 74
13. TECHNICKÉ ÚDAJE 76
14. INŠTALÁCIA 76
15. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA 77

WE'RE THINKING OF YOU

Ďakujeme vám, že ste si kúpili spotrebič Electrolux. Vybrali ste si výrobok, ktorý v sebe skrýva desaťročia odborných skúseností a inovácií. Pri vývoji tohto dômyselného a štýlového spotrebiča sme mysleli na vás. Preto si pri každom použití môžete byť istí, že dosiahnete vynikajúce výsledky.

Vitajte vo svete Electrolux.

Navštívte našu stránku, kde nájdete:



Tipy na používanie, brožúry, riešenie problémov a informácie o údržbe:
www.electrolux.com



Zaregistrujte si produkt a využite tak ešte lepší servis:
www.electrolux.com/productregistration



Do spotrebiča si môžete zakúpiť príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely:
www.electrolux.com/shop

STAROSTLIVOSŤ A SLUŽBY ZÁKAZNÍKOM

Odporúčame, aby ste používali originálne náhradné diely.
Keď budete kontaktovať servis, nezabudnite si pripraviť nasledujúce údaje.
Tieto informácie nájdete na výrobnom štítku. Model, číslo výrobku, sériové číslo.

Varovanie/upozornenie – Bezpečnostné pokyny.

Všeobecné informácie a tipy

Environmentálne informácia

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nie je zodpovedný za škody a zranenia spôsobené nesprávnou inštaláciou a používaním. Návod na používanie uchovávajte vždy v blízkosti spotrebiča, aby ste doň mohli v budúcnosti nahliadnuť.

1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

⚠ **VAROVANIE**
Nebezpečenstvo udusenia, poranenia alebo trvalého postihnutia.

- Deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí smú používať spotrebič, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby, alebo ak boli osobou, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť, poučené o používaní spotrebiča.
- Nedovoľte, aby sa deti hrali so spotrebičom.
- Všetky obaly uschovajte mimo dosahu detí.
- Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď je horúci. Prístupné časti sú horúce.
- Ak má spotrebič detskú poistku, odporúčame ju zapnúť.
- Čistenie a údržbu spotrebiča nesmú vykonávať deti bez dozoru.

1.2 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.
- Pri premiestňovaní spotrebiča buďte vždy opatrní, pretože je ťažký. Vždy používajte bezpečnostné rukavice.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Uistite sa, že konštrukcie, pod ktorými a vedľa ktorých je spotrebič nainštalovaný, sú bezpečné.
- Po bokoch spotrebiča musia byť umiestnené spotrebiče alebo zariadenia rovnakej výšky.

Elektrické zapojenie

⚠ **VAROVANIE**
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 nainštalovanú uzemnenú zásuvku.
- Nepoužívajte adaptéry, rozdvojky ani predlžovacie prívodné káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak chcete vymeniť prívodný elektrický kábel, kontaktujte servis alebo elektrikára.
- Nedovoľte, aby sa sieťové káble dostali do kontaktu s dvierkami spotrebiča najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a neizolovaných 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 napájací kábel. Vždy ťahajte za zástrčku napájacieho kábla.
- Použite iba správne izolačné zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka).
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať izolačné zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov izolačného zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Skôr ako zapojíte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky, úplne zavrite dvierka spotrebiča.

1.3 Používanie

VAROVANIE
Nebezpečenstvo zranenia, popálenia, zásahu elektrickým prúdom alebo výbuchu.

- Tento spotrebič používajte v domácom prostredí.
- Nemeňte technické charakteristiky tohto spotrebiča.
- Zabezpečte, aby boli vetracie otvory voľné.
- Počas činnosti nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Po každom použití spotrebič vypnite.
- Počas činnosti sa vnútorné časti spotrebiča zohrejú na vysokú teplotu. Nedotýkajte sa ohrevných článkov v spotrebiči. Pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva alebo nádob na pečenie vždy používajte kuchynské rukavice.
- Keď je spotrebič v činnosti, pri otváraní dvierok postupujte opatrne. Môže dôjsť k úniku horúceho vzduchu.
- Spotrebič nepoužívajte, keď máte mokré ruky, ani keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka netlačte.
- Nepoužívajte spotrebič ako pracovný alebo odkladací povrch.
- Dvierka musia byť zavreté vždy, keď je spotrebič v činnosti.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Použitím prísad s obsahom alkoholu môže vzniknúť zmes alkoholu so vzduchom.
- Pri otváraní dvierok sa do blízkosti spotrebiča nesmú dostať iskry ani otvorený plameň.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, neklaďte do spotrebiča, do jeho blízkosti, ani naň.

VAROVANIE
Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby ste predišli poškodeniu alebo zmene farby smaltu:

  – nádoby na pečenie ani iné predmety neklaďte priamo na dno spotrebiča,

  – na dno spotrebiča nedávajte alobal,

  – do horúceho spotrebiča nelejte vodu,

  – po ukončení prípravy jedla v rúre nenechávajte vlhký riad ani potraviny,

  – pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva postupujte opatrne.

- Zmena farby smaltu nemá žiadny vplyv na funkciu spotrebiča. Nie je to nedostatok, na ktorý sa vzťahuje záruka.
- Na prípravu vlhkých koláčov používajte hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.

Parné pečenie

VAROVANIE
Hrozí nebezpečenstvo popálenín a poškodenia spotrebiča.

- Počas parnej prípravy pokrmov neotvárajte dvierka spotrebiča. Para môže uniknúť.

1.4 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. Existuje riziko, že sklené panely môžu prasknúť.
- Ak sú sklenené panely poškodené, ihneď ich nechajte vymeniť. Kontaktujte servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké!
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli opotrebeniu povrchového materiálu.
- Zvyšky tuku alebo potravín v spotrebiči môžu spôsobiť požiar.
- Spotrebič vyčistite 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.

Pyrolytické čistenie

VAROVANIE
Riziko požiaru a popálenín.

- Pozorne si prečítajte všetky pokyny týkajúce sa pyrolytického čistenia.
- Keď je spustené pyrolytické čistenie, nepúšťajte deti k spotrebiču. Spotrebič sa veľmi zohrieva.

- V priebehu pyrolytického čistenia a po ňom zabezpečte dobré vetranie.
- Počas prvého použitia pri maximálnej teplote a po ňom zabezpečte dobré vetranie.
- V priebehu pyrolytického čistenia sa domáce zvieratá (najmä vtáky) nesmú dostať do blízkeho okolia spotrebiča a pri prvom použití pyrolytickej funkcie alebo maximálnej teploty zabezpečte dostatočné vetranie.
- Niektoré vtáky a plazy môžu byť extrémne citlivé na prípadné výpary vznikajúce počas čistiaceho procesu všetkých pyrolytických rúr.
- 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. môžu byť poškodené 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 a ľudí so zdravotnými problémami.

1.5 Vnútorné osvetlenie

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

VAROVANIE
Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

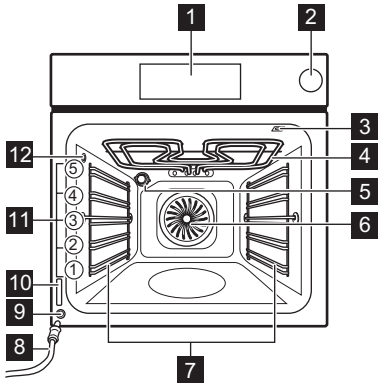
- Pred výmenou žiarovky odpojte spotrebič od zdroja napájania.
- Používajte žiarovky s rovnakými technickými údajmi.

1.6 Likvidácia

VAROVANIE
Nebezpečenstvo poranenia alebo udusenia.

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

2. POPIS VÝROBKU



1 Elektronický programátor
2 Zásuvka na vodu
3 Zásuvka teplotnej sondy
4 Gril
5 Osvetlenie rúry
6 Ventilátor
7 Zasúvacia lišta, vyberateľná
8 Odtoková rúrka
9 Ventil na vypustenie vody
10 Typový štítok
11 Úrovne v rúre
12 Prívod pary

2.1 Príslušenstvo rúry

- **Drôtený rošt**

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

Na koláče a sušienky.

- **Pekáč na grilovanie/pečenie**

  Na pečenie mäsa a múčnych pokrmov alebo ako nádoba na zachytávanie tuku.
- **Teplotná sonda**

  Na meranie, do akej miery je jedlo upečené.
- **Teleskopické lišty**

  Pre rošty a plechy.
- **Dietetický pekáč**

  Pre funkcie varenia parou.

3. PRED PRVÝM POUŽITÍM

VAROVANIE
Pozrite si príslušné bezpečnostné pokyny.

3.1 Prvé čistenie

- Vyberte všetko príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty (ak sú k dispozícii).
- Pred prvým použitím spotrebič vyčistite.

Pozrite si kapitolu „Ošetrovanie a čistenie“.

3.2 Prvé pripojenie

Keď spotrebič zapojíte do elektrickej siete alebo po prerušení napájania, musíte nastaviť jazyk, kontrast displeja, jas displeja a čas.

1. Hodnotu nastavte dotykom tlačidla ∧ alebo ∨.
2. Nastavenie potvrďte dotykom tlačidla **OK**.

3.3 Predhrievanie

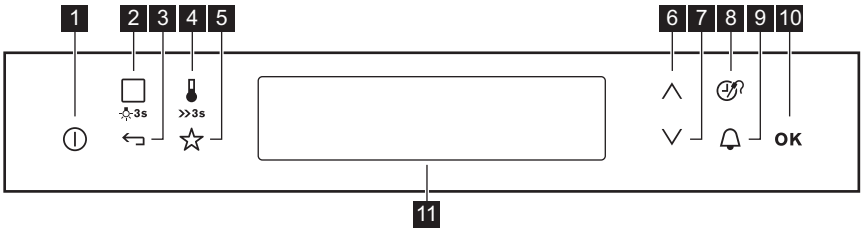
Predhrejte prázdny spotrebič, aby sa spálil zvyšný tuk.

1. Nastavte funkciu ⎓ a maximálnu teplotu.
2. Spotrebič nechajte spustený 45 minút.
3. Nastavte funkciu (ᵔ) a maximálnu teplotu.
4. Spotrebič nechajte spustený 15 minút.

Príslušenstvo sa môže zohriať viac než zvyčajne. Spotrebič môže produkovať zápach a dym. Je to normálne. Zabezpečte dostatočné prúdenie vzduchu.

4. OVLÁDACÍ PANEL

Elektronický programátor

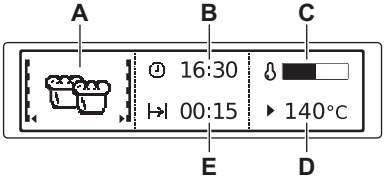


Spotrebič sa ovláda senzorovými tlačidlami

Číslo	Senzorové tlačidlo	Funkcia	Poznámka
1	⏻	Zap./vyp.	Zapínanie a vypínanie spotrebiča.

Číslo	Senzorové tlačidlo	Funkcia	Poznámka
2	□ -☼- 3s	Funkcie ohrevu alebo Sprievodca pečením	Voľba funkcie ohrevu alebo funkcie Sprievodca pečením . Ak chcete mať prístup k požadovanej funkcii, dotknite sa tlačidla raz alebo dvakrát, keď je spotrebič zapnutý. Ak chcete zapnúť alebo vypnúť osvetlenie, dotknite sa tlačidla na 3 sekundy. Osvetlenie môžete zapnúť aj vtedy, keď je spotrebič vypnutý.
3	⮌	Tlačidlo Domov	Návrat o jednu úroveň v ponuke. Ak chcete zobraziť hlavnú ponuku, dotknite sa tlačidla na 3 sekundy.
4	>> 3sec	Nastavenie teploty	Nastavenie teploty alebo zobrazenie aktuálnej teploty v spotrebiči. Ak chcete zapnúť alebo vypnúť funkciu Rýchle zohrievanie , dotknite sa tlačidla na 3 sekundy.
5	☆	Obľúbené	Ukladanie a prístup k obľúbeným programom.
6	∧	Tlačidlo na posun nahor	Pohyb nahor v ponuke.
7	∨	Tlačidlo na posun nadol	Pohyb nadol v ponuke.
8		Čas a doplnkové funkcie	Nastavenie rôznych funkcií. Keď je spustená funkcia ohrevu, dotykom senzorového poľa nastavíte časovač, detskú poistku, pamäť Obľúbené , funkcie Ohrev a uchovanie teploty , Nastaviť a ísť alebo zmeníte nastavenia teplotnej sondy (iba pri vybraných modeloch).
9		Časomer	Nastavenie funkcie Časomer .
10	OK	OK	Potvrdenie výberu alebo nastavenia.
11	—	Displej	Zobrazuje aktuálne nastavenia spotrebiča.

Displej



- **A)** Funkcia ohrevu
- **B)** Presný čas
- **C)** Ukazovateľ ohrevu
- **D)** Teplota
- **E)** Funkcie Trvanie a Koniec

Iné ukazovatele na displeji

Symbol		Funkcia
🔔	Časomer	Funkcia je spustená.
🕘	Denný čas	Na displeji sa zobrazí denný čas.

Symbol		Funkcia
|→|	Trvanie	Na displeji sa zobrazí potrebný čas pečenia.
→|	Koniec	Na displeji sa zobrazuje údaj, keď uplynie čas pečenia.
⏱	Časové údaje	Na displeji sa zobrazuje, ako dlho je spustená funkcia zohrievania. Súčasným stlačením tlačidiel ∨ a ∧ vynulujete čas.
▬	Ukazovateľ ohrevu	Na displeji sa zobrazí teplota v spotrebiči.
▮▮▮	Ukazovateľ rýchleho ohrevu	Funkcia je spustená. Táto funkcia skracuje dobu zahrievania rúry.
	Hmotnostný program	Na displeji sa zobrazuje, že je aktívny automatický program so zadávaním hmotnosti alebo že môžete zmeniť hmotnosť.
	Ohrev a uchovanie teploty	Funkcia je spustená.

5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

VAROVANIE
Pozrite si príslušné bezpečnostné pokyny.

5.1 Navigácia v ponukách

Obsluha ponúk:

1. Spotrebič zapnite.
2. Stlačením tlačidla ∨ alebo ∧ vyberte možnosť ponuky.
3. Ak chcete prejsť do podponuky alebo potvrdiť nastavenie, stlačte tlačidlo **OK**.

Kedykoľvek sa môžete vrátiť do hlavnej ponuky stlačením tlačidla ↩.

5.2 Prehľad ponúk

Hlavná ponuka

Symbol	Položka ponuky	Použitie
	Funkcie ohrevu	Obsahuje zoznam funkcií ohrevu.
	Sprievodca pečením	Obsahuje zoznam automatických programov pečenia.
	Obľúbené	Obsahuje zoznam obľúbených programov pečenia vytvorených používateľom.
	Pyrolýza	Pyrolytické čistenie.
	Základné nastavenie	Môžete použiť na nastavenie iných parametrov.
☆	Špeciálne	Obsahuje zoznam doplnkových funkcií ohrevu.

Podponuky pre: Základné nastavenie

Symbol	Podponuka	Opis
	Denný čas	Nastavenie aktuálneho času na hodinách.
	Časové údaje	Ak je funkcia ZAPNUTÁ, na displeji sa zobrazuje aktuálny čas, aj keď je spotrebič vypnutý.
	NASTAVIŤ A ÍSŤ	Keď je funkcia ZAPNUTÁ, môžete vybrať funkciu NASTAVIŤ A ÍSŤ v okne Vyberte možnosti.
	Ohrev a uchovanie teploty	Keď je funkcia ZAPNUTÁ, môžete vybrať funkciu Ohrev a uchovanie teploty v okne Vyberte možnosti.
	Predĺženie doby pečenia	Zapína a vypína funkciu.
	Kontrast displeja	Upravuje kontrast displeja po stupňoch.
	Jas displeja	Upravuje jas displeja po stupňoch.
	Jazyk	Nastavuje jazyk displeja.
	Hlasitosť zvukovej signalizácie	Umožňuje nastaviť hlasitosť tónov tlačidiel a zvukovej signalizácie po stupňoch.
	Tóny tlačidiel	Zapína a vypína tóny dotykových tlačidiel.
	Alarm/Výstražný tón	Zapína a vypína výstražnú zvukovú signalizáciu.
	Sprievodca čistením	Sprevádza vás procesom čistenia.
	Pripomienka čistenia	Pripomína, kedy je potrebné vyčistiť spotrebič.
	Servis	Zobrazuje verziu softvéru a konfiguráciu.
	Pôvodné nastavenie	Obnovuje všetky pôvodné nastavenia.

5.3 Funkcie ohrevu

Podponuky pre: Funkcie ohrevu

Funkcia ohrevu		Použitie
	Teplovzdušné pečenie	Pečenie maximálne na troch úrovniach rúry súčasne. Pri použití tejto funkcie znížte teplotu rúry o 20 – 40 °C oproti bežným teplotám, ktoré používate pri funkcii Tradičné pečenie .
	Horúca para	Na prípravu jedál parou. Pomocou tejto funkcie skrátite čas pečenia a uchováte v jedle vitamíny a živiny. Ak ju chcete použiť, zvoľte funkciu a nastavte teplotu v rozsahu 130 °C až 230 °C.
	Pizza	Na pečenie pizze, quiche alebo koláča v pare.

Funkcia ohrevu		Použitie
	Tradičné pečenie	Na pečenie múčnych jedál a mäsa na jednej úrovni.
	Pomalé pečenie	Na prípravu mimoriadne jemného a šťavnatého pečeného mäsa.
	Dolný ohrev	Na pečenie koláčov s chrumkavou alebo krehkou spodnou časťou a na zaváranie potravín.
	EKO pečenie mäsa	Funkcie EKO vám umožňujú optimalizovať spotrebu energie počas varenia. Najprv je potrebné nastaviť čas pečenia.
	Mrazené pokrmy	Na prípravu chrumkavých polotovarov, napríklad hranolčekov, amerických zemiakov alebo jarných roliek.
	Gril	Na grilovanie plochých jedál uprostred grilu a prípravu hrianok.
	Rýchly gril	Na grilovanie plochých jedál vo väčších množstvách a prípravu hrianok.
	Turbo gril	Na pečenie väčších kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Tiež na gratinovanie a zapekanie.
	Regenerácia	Na zohriatie jedla priamo na tanieri

Podponuky pre: Špeciálne

Funkcia ohrevu		Použitie
	Chlieb	Na pečenie chleba pomocou pary.
	Zapečené jedlo	Na prípravu jedál, ako sú lasagne či zapečené zemiaky. Tiež na gratinovanie a zapekanie.
	Kysnutie cesta	Na kysnutie kysnutého cesta pred pečením.
	Ohrev tanierov	Na predhriatie taniera pred podávaním jedla.
	Zaváranie	Na zaváranie zeleniny, napr. čalamády, do sklených fliaš.
	Sušenie	Na sušenie nakrájaného ovocia, ako napr. jabĺk, sliviek, broskýň, a zeleniny, ako napr. paradajok, cukiet alebo uhoriek.
	Uchovať teplé	Na uchovanie teploty uvereného jedla.

Funkcia ohrevu	Použitie
Rozmrazovanie	Na rozmrazovanie mrazených potravín

5.4 Zapnutie funkcie ohrevu

1. Spotrebič zapnite.
2. Vyberte ponuku Funkcie ohrevu . Potvrďte stlačením **OK**.
3. Nastavte funkciu ohrevu. Potvrďte stlačením **OK**.
4. Nastavte teplotu. Potvrďte stlačením **OK**.

Jedným alebo dvomi stlačeniami tlačidla prejdete priamo do ponuky Funkcie ohrevu (keď je spotrebič zapnutý).

5.5 Parné pečenie

Kryt zásuvky na vodu sa nachádza v ovládacom paneli.

1. Zatlačením na kryt otvorte zásuvku na vodu.
2. Do zásuvky na vodu nalejte približne 900 ml vody.

   Toto množstvo vody stačí približne na 55 - 60 minút.

Nenalievajte vodu priamo do výrobníka pary.
Používajte iba vodu. Nepoužívajte filtrovanú (demineralizovanú) ani destilovanú vodu. Nepoužívajte iné kvapaliny. Do zásuvky na vodu nelejte horľavé kvapaliny ani kvapaliny s obsahom alkoholu.

3. Zásuvku na vodu zasuňte do jej pôvodnej polohy.
4. Spotrebič zapnite.
5. Pripravte pokrm v správnej varnej nádobe.
6. Zvoľte funkciu ohrevu v pare a teplotu.
7. Ak je to potrebné, nastavte funkciu Trvanie |→| alebo Koniec →|.

   Zvukový signál zaznie po skončení času varenia.
8. Spotrebič vypnite.

   Dvierka spotrebiča nechajte otvorené, aby úplne vyschol.
9. Nádržku na vodu vyprázdnite po tom, ako sa skončí pečenie parou.

VAROVANIE
Po každom použití funkcie pečenia parou počkajte minimálne 60 minút, aby ste zabránili úniku horúcej vody z výpustného ventilu na vodu.

5.6 Ukazovateľ prázdnej nádržky

Keď je nádržka prázdna a treba ju naplniť, na displeji sa zobrazí hlásenie Doplňte vodu a zaznie zvukový signál.
Podrobnejšie informácie nájdete v časti Pečenie v pare.

5.7 Ukazovateľ plnej nádržky

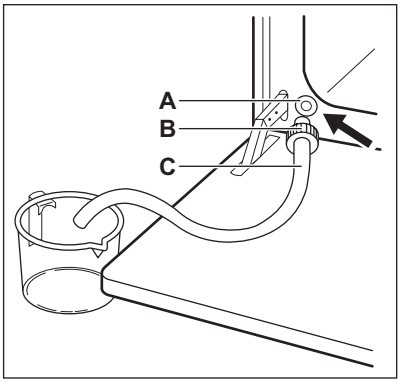
Funkciu pečenia parou môžete použiť vtedy, keď sa na displeji zobrazuje hlásenie Nádržka na vodu je plná .
Keď je nádržka plná, zaznie zvukový signál.

Ak do nádržky nalejete príliš veľa vody, bezpečnostným kanálikom vytečie nadbytočná voda na dno rúry.
Poutierajte vodu špongiou alebo handrou.

5.8 Vyprázdnenie nádržky na vodu

Pri vyprázdňovaní nádržky na vodu musí byť spotrebič chladný.

1. Pripravte si odtokovú rúrku (C), ktorá sa nachádza v rovnakom balení ako používateľská príručka. Nasaďte prípojku (B) na jeden koniec odtokovej rúrky.



2. Vložte druhý koniec odtokovej rúrky (C) do nádoby. Umiestnite ho nižšie ako výpustný ventil (A).
3. Otvorte dvierka rúry a zasuňte prípojku (B) do výpustného ventilu (A).
4. Pri vypúšťaní nádržky na vodu opätovne pritláčajte prípojku.
5. Keď prestane voda tiecť, odpojte konektor od ventilu.

VAROVANIE
Na opätovné naplnenie nádržky na vodu nepoužívajte vypustenú vodu.

V nádržke môže byť určité množstvo vody, keď sa na displeji zobrazuje hlásenie Doplňte vodu . Počkajte, kým neprestane tiecť voda z výpustného ventilu.

5.9 Ukazovateľ ohrevu

Keď zapnete funkciu ohrevu, rozsvieti sa pásik na displeji. Tento pásik znázorňuje, že teplota sa zvyšuje.

5.10 Ukazovateľ rýchleho ohrevu

Táto funkcia skracuje dobu zahrievania rúry. Ak chcete túto funkciu zapnúť, podržte tlačidlo >>3s 3 sekundy. Indikátor ohrevu sa mení.

5.11 Zvyškové teplo

Keď spotrebič vypnete, na displeji sa zobrazí zvyškové teplo. Teplo môžete použiť na udržanie teploty jedla.

5.12 Úspora energie

Spotrebič má funkcie, ktoré vám pomôžu usporiť energiu pri každodennom varení:

- **Zvyškové teplo:**
  - Keď je v činnosti funkcia alebo program ohrevu, ohrevné články sa vypnú o 10 % skôr (osvetlenie a ventilátor budú pokračovať v činnosti). Táto funkcia je aktívna len vtedy, keď je čas pečenia dlhší ako 30 minút alebo používate časové funkcie (Trvanie , Koniec).
  - Keď je spotrebič vypnutý, toto teplo môžete použiť na udržanie teploty jedla. Na displeji sa zobrazuje zvyšková teplota.
- **Vypnutie displeja** – v prípade potreby môžete spotrebič úplne vypnúť. Dotknite sa naraz ⋀ a ⏻ a podržte ich, až kým displej nezhasne. Týmto krokom sa spotrebič tiež zapína.
- **Pečenie s vypnutým osvetlením** – ak chcete vypnúť osvetlenie počas pečenia, na 3 sekundy sa dotknite symbolu ☐ 3sec .
- **Eko funkcie** – prečítajte si časť Funkcie ohrevu .

6. ČASOVÉ FUNKCIE

6.1 Časové funkcie

Symbol	Funkcia	Opis
🔔	Časomer	Na nastavenie odpočítavania (max. 2 hodiny 30 minút). Táto funkcia nemá vplyv na prevádzku spotrebiča. Môžete ju zapnúť aj vtedy, keď je spotrebič vypnutý. Funkciu zapnite tlačidlom 🔔 . Stlačením ⋀ alebo ⋁ nastavte čas v minútach a stlačením **OK** funkciu spustite.
|→|	Trvanie	Na nastavenie doby prevádzky spotrebiča (max. 23 h 59 min).

Symbol	Funkcia	Opis
→|	Koniec	Nastavenie času vypnutia pre funkciu ohrevu (max. 23 h 59 min).

Ak nastavíte čas pre časovú funkciu, odpočítavanie začne po 5 sekundách.

Ak použijete časové funkcie Trvanie |→| a Koniec →|, spotrebič vypne ohrevné články po uplynutí 90 % nastaveného času. Spotrebič bude pomocou zvyškového tepla pokračovať v pečení, kým neuplynie doba pečenia (3 až 20 minút).

Nastavenie časových funkcií

1. Nastavte funkciu ohrevu.
2. Opakovane stláčajte , kým sa na displeji nezobrazí požadovaná časová funkcia a príslušný symbol.
3. Stlačením ∧ alebo ∨ nastavte požadovaný čas. Potvrďte stlačením **OK**.

   Keď doba pečenia uplynie, zaznie zvukový signál. Spotrebič sa vypne. Na displeji sa zobrazuje hlásenie.
4. Ak chcete signál vypnúť, dotknite sa senzorového tlačidla.

- Pri funkciách Trvanie |→| a Koniec →| musíte najprv nastaviť funkciu ohrevu a teplotu. Potom môžete nastaviť časovú funkciu. Spotrebič sa vypne automaticky.
- Funkcie Trvanie |→| a Koniec →| môžete používať súčasne, ak chcete, aby sa spotrebič v určenom neskoršom čase automaticky zapol a vypol.
- Keď používate teplotnú sondu (ak je k dispozícii), funkcie Trvanie |→| a Koniec →| nie je možné použiť.

6.2 Ohrev a uchovanie teploty

Funkcia Ohrev a uchovanie teploty uchová pripravené jedlo teplé pri teplote 80 °C po dobu 30 minút. Zapína sa po skončení pečenia.

- Funkciu môžete zapnúť alebo vypnúť v ponuke Základné nastavenie .
- Podmienky pre funkciu:
  - Nastavená teplota je vyššia ako 80 °C.
  - Je nastavená funkcia Trvanie .

Zapnutie funkcie

1. Spotrebič zapnite.
2. Vyberte funkciu ohrevu.
3. Nastavte teplotu nad 80 °C.
4. Opakovane stláčajte , kým sa na displeji nezobrazí Ohrev a uchovanie teploty . Potvrďte stlačením **OK**.

Keď sa funkcia ukončí, zaznie zvukový signál. Funkcia Ohrev a uchovanie teploty pracuje 30 minút.
V prípade zmeny funkcie ohrevu zostane funkcia Ohrev a uchovanie teploty aktivovaná.

6.3 Predĺženie doby pečenia

Funkcia Predĺženie doby pečenia umožňuje pokračovanie funkcie ohrevu po skončení funkcie Trvanie .

- Platí to pre všetky funkcie ohrevu s funkciou Trvanie alebo Hmotnostný program .
- Funkciu nemožno použiť pri funkciách s Teplotná sonda .

Aktivovanie funkcie:

1. Keď uplynie doba pečenia, zaznie zvukový signál. Stlačte ľubovoľné senzorové tlačidlo.
2. Na displeji sa na päť minút zobrazí správa Predĺženie doby pečenia .
3. Funkciu aktivujete stlačením tlačidla (alebo zrušíte stlačením tlačidla ↩).
4. Nastavte dĺžku trvania funkcie Predĺženie doby pečenia . Potvrďte stlačením **OK**.

7. AUTOMATICKÉ PROGRAMY

7.1 Sprievodca pečením s funkciou Receptový program

Tento spotrebič ponúka automatické programy pre skupinu receptov. V tomto prípade sú hodnoty pevne nastavené a nie je možné ich meniť.

Aktivovanie funkcie:

1. Spotrebič zapnite.
2. Vyberte ponuku Sprievodca pečením . Potvrďte stlačením **OK**.
3. Vyberte kategóriu a pokrm. Potvrďte stlačením **OK**.
4. Vyberte položku Receptový program . Potvrďte stlačením **OK**.

Keď použijete funkciu Manuálne , spotrebič použije automatické nastavenia. Tie môžete zmeniť ako v prípade ostatných funkcií.

7.2 Sprievodca pečením s funkciou Hmotnostný program

Táto funkcia automaticky vypočíta dobu pečenia. Ak ju chcete použiť, je potrebné zadať hmotnosť pokrmu.

Aktivovanie funkcie:

1. Spotrebič zapnite.
2. Zvoľte Sprievodca pečením . Potvrďte stlačením **OK**.
3. Vyberte kategóriu a pokrm. Potvrďte stlačením **OK**.
4. Zvoľte Hmotnostný program . Potvrďte stlačením **OK**.
5. Hmotnosť pokrmu nastavte pomocou dotykových tlačidiel ∧ alebo ∨ . Potvrďte stlačením **OK**.

Spustí sa automatický program. Hmotnosť môžete kedykoľvek zmeniť. Ak chcete zmeniť hmotnosť, stlačte ∧ alebo ∨ . Keď doba pečenia uplynie, zaznie zvukový signál. Ak chcete signál vypnúť, dotknite sa senzorového tlačidla.

Pri niektorých programoch jedlo po 30 minútach obráťte. Na displeji sa zobrazí pripomienka.

8. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA

VAROVANIE
Pozrite si príslušné bezpečnostné pokyny.

8.1 Teplotná sonda

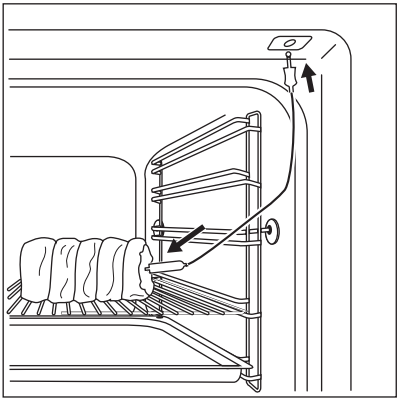
Teplotná sonda meria teplotu vo vnútri mäsa. Keď mäso dosiahne nastavenú teplotu, spotrebič sa vypne.

Treba nastaviť dve teploty:

- Teplotu rúry na pečenie.
- Teplotu vnútri mäsa.

So spotrebičom používajte iba dodanú teplotnú sondu alebo originálne náhradné diely.

1. Špičku teplotnej sondy zapichnite do stredu mäsa.
2. Spotrebič zapnite.
3. Konektor teplotnej sondy zasuňte do zásuvky v prednej časti spotrebiča.



Na displeji sa zobrazí symbol teplotnej sondy.

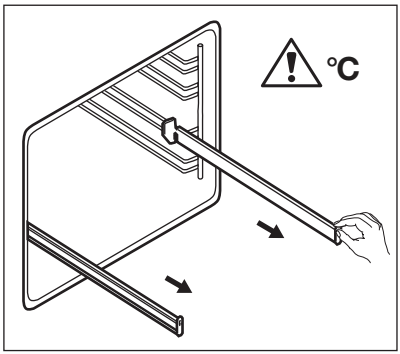
4. Pomocou ∧ alebo ∨ nastavte do 5 sekúnd teplotu vnútri mäsa.
5. Nastavte funkciu rúry a v prípade potreby zmeňte teplotu v rúre.

   Spotrebič vypočíta približný čas skončenia pečenia. Čas skončenia sa líši v závislosti od množstva pokrmu, nastavenej teploty rúry (minimálne 120 °C) a prevádzkového režimu. Spotrebič vypočíta čas skončenia približne do 30 minút.
6. Dbajte na to, aby počas pečenia teplotná sonda zostala zapichnutá v mäse a zapojená v zásuvke na teplotnú sondu.
7. V prípade potreby môžete počas pečenia nastaviť novú teplotu pokrmu. Ak ju chcete nastaviť, dotknite sa tlačidla .
8. Keď mäso dosiahne nastavenú vnútornú teplotu, zaznie zvukový signál. Spotrebič sa vypne automaticky.

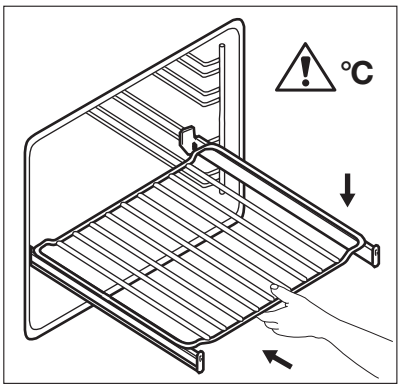
   Ak chcete signál vypnúť, dotknite sa senzorového tlačidla.
9. Konektor teplotnej sondy vyberte zo zásuvky. Vyberte mäso zo spotrebiča.

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

8.2 Teleskopické lišty



1. Vytiahnite ľavú a pravú teleskopickú lištu.



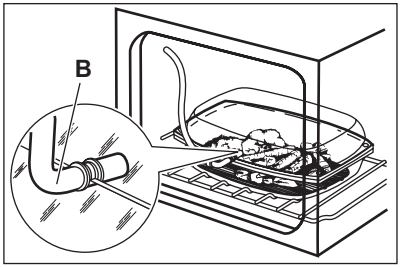
2. Položte drôtený rošt na teleskopické lišty a opatrne ich zasuňte do rúry.

   Pred zatvorením dvierok rúry zatlačte teleskopické lišty úplne do spotrebiča.

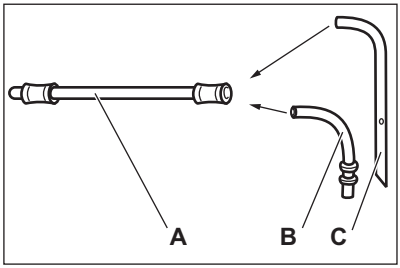
Pokyny pre inštaláciu teleskopických líšt si odložte na budúce použitie.

POZOR
Teleskopické lišty neumývajte v umývačke riadu. Teleskopické lišty nemažte.

8.3 Príslušenstvo na pečenie v pare

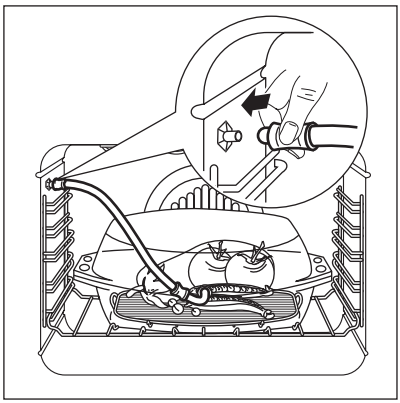


Diatetický pekáč pre funkcie pečenia parou. Pekáč sa skladá z dvoch častí: otvoru pre dýzu (B) a oceľového grilu, ktorý sa kladie na dno pekáča.



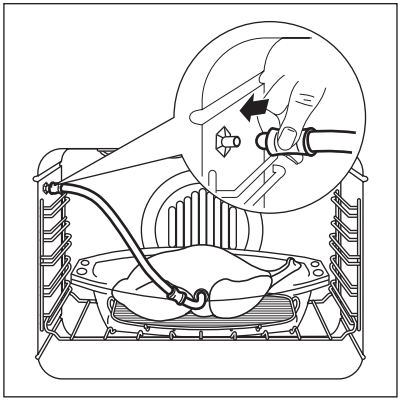
Dýzy a gumená hadica. A je gumená hadica, B je dýza na pečenie parou a C je dýza na priame pečenie parou.

Pečenie parou v dietetickom pekáči



Položte pokrm na oceľový rošt do vnútra pekáča. Pridajte trochu vody. Nasaďte dýzu (B) na gumenú hadicu. Zasuňte dýzu (B) do špeciálneho otvoru v diatetickom pekáči. Vložte konektor pripojený ku gumenej hadici (A) do prívodu pary. Umiestnite pekáč na prvú alebo druhú úroveň odspodu. Dbajte na to, aby ste nepritlačili gumenú hadicu ani ju nenechali v kontakte s ohrevným telesom navrchu rúry. Nastavte rúru na funkciu pečenia parou.

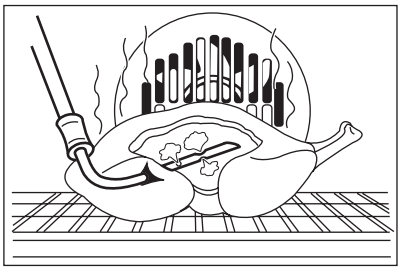
Priame pečenie v pare



Položte pokrm na oceľový rošt do vnútra pekáča. Pridajte trochu vody. Nasaďte dýzu (C) na gumenú hadicu. Vložte konektor pripojený ku gumenej hadici (A) do prívodu pary.

Nepoužívajte hornú časť pekáča.

Keď pečiete napríklad kurča, kačku, morku, kozľacinu alebo veľkú rybu, vložte dýzu (C) priamo do prázdnej časti mäsa. Dbajte na to, aby ste otvory úplne neupchali.



Umiestnite pekáč na prvú alebo druhú úroveň odspodu. Dbajte na to, aby ste nepritlačili gumenú hadicu ani ju nenechali v kontakte s ohrevným telesom navrchu rúry. Nastavte rúru na funkciu pečenia parou.
Viac informácií o príprave jedla v kombinácii s parou nájdete v tabuľkách pre pečenie parou.

Gumená hadica je špeciálne vyrobená na prípravu jedál a neobsahuje nebezpečné materiály.

Buďte opatrní pri používaní dýz pri zapnutej rúre. Keď je rúra horúca, pri manipulácii s dýzami vždy používajte rukavice. Keď nepoužívate funkciu pary, vždy vyberte dýzy z rúry.

9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

9.1 Ponuka Obľúbené

Svoje obľúbené nastavenia, ako sú trvanie, teplota alebo funkcia ohrevu, si môžete uložiť. Uložené programy sú dostupné v ponuke Obľúbené . Do pamäte môžete uložiť 20 programov.

Uloženie programu

1. Spotrebič zapnite.
2. Nastavte funkciu ohrevu alebo funkciu Sprievodca pečením .
3. Opakovane stláčajte tlačidlo , kým sa na displeji nezobrazí hlásenie **ULOŽIŤ** . Potvrďte stlačením **OK**.
4. Na displeji sa zobrazí prvá voľná pozícia v pamäti.

   Potvrďte stlačením **OK**.
5. Zadajte názov programu. Prvé písmeno bliká.

   Ak chcete písmeno zmeniť, stlačte alebo . Stlačte **OK**.
6. Pomocou alebo môžete posúvať kurzor doprava alebo dolava. Stlačte **OK**.

   Ďalšie písmeno začne blikať. Opakujte kroky 5 a 6 podľa potreby.
7. Nastavenie uložíte tak, že stlačíte a podržíte tlačidlo **OK**.

Užitočné informácie:

- Pozíciu v pamäti môžete prepísať. Ak chcete prepísať uložený program, keď sa na displeji zobrazí prvá voľná pozícia v pamäti, stlačte ⋁ alebo ⋀ a potom **OK**.
- Názov programu môžete zmeniť v ponuke Zmeniť názov programu .

Aktivovanie programu

1. Spotrebič zapnite.
2. Vyberte ponuku Obľúbené . Potvrďte stlačením **OK**.
3. Zvoľte názov vášho obľúbeného programu. Potvrďte stlačením **OK**.

Stlačením tlačidla ☆ prejdite priamo do ponuky Obľúbené .

9.2 Blok. ovládania

Funkcia Blok. ovládania zabraňuje náhodnej zmene funkcie ohrevu. Blok. ovládania môžete aktivovať, iba ak je spotrebič v činnosti.

Zapnutie funkcie Blok. ovládania :

1. Spotrebič zapnite.
2. Nastavte funkciu ohrevu alebo nastavenie.
3. Opakovane stláčajte ⌚ , kým sa na displeji nezobrazí Blok. ovládania .
4. Potvrďte stlačením **OK**.
5. Dvierka sa zablokujú a na displeji sa zobrazí symbol kľúča.

Ak má spotrebič funkciu pyrolytického čistenia a prebieha čistenie, dvierka sú zamknuté.

Vypnutie funkcie Blok. ovládania :

1. Stlačte tlačidlo ⌚ . Na displeji sa zobrazuje hlásenie.
2. Výber potvrďte stlačením tlačidla ⌚ a potom tlačidla **OK**.

9.3 Detská poistka

Funkcia Detská poistka zabraňuje náhodnému zapnutiu spotrebiča.

Zapnutie a vypnutie funkcie Detská poistka:

1. Spotrebič zapnite.
2. Dotknite sa súčasne tlačidiel ⌚ a ☆ a podržte ich, až kým sa na displeji nezobrazí hlásenie.

Ak má spotrebič funkciu pyrolytického čistenia a prebieha čistenie, dvierka sú zamknuté.
Po stlačení senzorového tlačidla sa na displeji zobrazí hlásenie.

Ak chcete spotrebič odblokovať, znova sa dotknite súčasne tlačidiel ⌚ a ☆ a podržte ich, až kým sa na displeji nezobrazí hlásenie.

9.4 NASTAVIŤ A ÍSŤ

Funkcia NASTAVIŤ A ÍSŤ vám umožňuje nastaviť funkciu (alebo program) ohrevu a neskôr ju použiť jedným dotykom senzorového tlačidla.

Aktivovanie funkcie:

1. Spotrebič zapnite.
2. Nastavte funkciu ohrevu.
3. Opakovane stláčajte ⌚ , kým sa na displeji nezobrazí Trvanie .
4. Nastavte čas.
5. Opakovane stláčajte ⌚ , kým sa na displeji nezobrazí NASTAVIŤ A ÍSŤ .
6. Potvrďte stlačením **OK**.

Ak chcete spustiť funkciu NASTAVIŤ A ÍSŤ , stlačte ktorékoľvek senzorové tlačidlo (okrem ⏻). Zapne sa nastavená funkcia ohrevu.
Keď sa funkcia ohrevu ukončí, zaznie zvukový signál.

Užitočné informácie:

- Keď je v činnosti funkcia ohrevu, funkcia Blok. ovládania je zapnutá.
- Funkciu NASTAVIŤ A ÍSŤ môžete zapnúť a vypnúť v ponuke Základné nastavenie .

9.5 Automatické vypínanie

Z bezpečnostných dôvodov sa po istom čase spotrebič vypne:

- Ak je rúra spustená.
- Ak nezmeníte teplotu rúry.

Teplota rúry	Čas vypnutia
30 °C - 120 °C	12,5 h
120 °C - 200 °C	8,5 h
200 °C - 250 °C	5,5 h
250 °C – maximálna teplota v °C	3,0 h

Automatické vypnutie funguje pri všetkých funkciách rúry, okrem funkcií Osvetlenie rúry , Trvanie a Koniec .

9.6 Chladiaci ventilátor

Ak je spotrebič v prevádzke, automaticky sa aktivuje chladiaci ventilátor, aby udržal povrch spotrebiča chladný. Po vypnutí spotrebiča chladiaci ventilátor pokračuje v činnosti dovtedy, kým teplota v spotrebiči neklesne.

9.7 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.

10. UŽITOČNÉ RADY A TIPY

- Spotrebič má päť úrovní roštov. Úrovne roštov sa číslujú smerom od dna spotrebiča.
- Spotrebič je vybavený špeciálnym systémom, ktorý cirkuluje vzduch a neustále recykluje paru. Pomocou tohto systému môžete variť v parnom prostredí a uchovať pokrmy mäkké vo vnútri a chrumkavé na povrchu. Znižuje čas varenia a 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. Ak chcete znížiť kondenzáciu, rúru zapnite 10 minút pred pečením.
- Po každom použití spotrebič utrite od vlhkosti
- Neumiestňujte predmety priamo na dno rúry ani neprikrývajte časti rúry alebo jej príslušenstvo alobalom. Mohlo by to zmeniť výsledky pečenia a poškodiť smalt.

10.1 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.

10.2 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.

10.3 Doby pečenia

Doby pečenia závisia od typu pokrmu, jeho konzistencie a objemu.
Spočiatku sledujte priebeh pečenia. Pri používaní spotrebiča nájdite najvhodnejšie nastavenia (varný stupeň, doba pečenia, atď.) pre vami používaný kuchynský riad, recepty a množstvá.

10.4 Tabuľka pre pečenie múčnych jedál a mäsa

KOLÁČE

DRUH JEDLA	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pečenie		Doba pečenia (min.)	Poznámky
	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)		
Recepty na šľahané pokrmy	2	170	3 (2 a 4)	160	45 - 60	Vo forme na koláče

DRUH JEDLA	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pečenie		Doba pečenia (min.)	Poznámky
	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)		
Linecké cesto	2	170	3 (2 a 4)	160	20 - 30	Vo forme na koláče
Tvarohový koláč s podmaslím	1	170	2	165	80 - 100	V 26 cm forme na koláče
Jablkový koláč	2	170	2 (vľavo a vpravo)	160	80 - 100	V dvoch 20 cm formách na koláče na drôtenom rošte[1)]
Závin	3	175	2	150	60 - 80	Na plechu na pečenie
Tortička s džemom	2	170	2 (vľavo a vpravo)	165	30 - 40	V 26 cm forme na koláče
Piškótový koláč	2	170	2	150	40 - 50	V 26 cm forme na koláče
Vianočka/koláč so sušeným ovocím	2	160	2	150	90 - 120	V 20 cm forme na koláče[1)]
Slivkový koláč	1	175	2	160	50 - 60	Vo forme na chlieb [1)]
Drobné pečivo – jedna úroveň	3	170	3	150 - 160	20 - 30	Na plechu na pečenie[1)]
Drobné pečivo – dve úrovne	-	-	2 a 4	140 - 150	25 - 35	Na plechu na pečenie[1)]
Drobné pečivo – tri úrovne	-	-	1, 3 a 5	140 - 150	30 - 45	Na plechu na pečenie[1)]
Sušienky/pásy sladkého pečiva – jedna úroveň	3	140	3	140 - 150	25 - 45	Na plechu na pečenie
Sušienky/pásy sladkého pečiva – dve úrovne	-	-	2 a 4	140 - 150	35 - 40	Na plechu na pečenie
Sušienky/pásy sladkého pečiva – tri úrovne	-	-	1, 3 a 5	140 - 150	35 - 45	Na plechu na pečenie
Snehové pusinky – jedna úroveň	3	120	3	120	80 - 100	Na plechu na pečenie

DRUH JEDLA	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pečenie		Doba pečenia (min.)	Poznámky
	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)		
Snehové pusinky – dve úrovne	-	-	2 a 4	120	80 - 100	Na plechu na pečenie[1)]
Kysnuté koláče	3	190	3	190	12 - 20	Na plechu na pečenie[1)]
Veterníčky – jedna úroveň	3	190	3	170	25 - 35	Na plechu na pečenie
Veterníčky – dve úrovne	-	-	2 a 4	170	35 - 45	Na plechu na pečenie
Okrúhle tortičky	2	180	2	170	45 - 70	V 20 cm forme na koláče
Koláč so sušeným ovocím	1	160	2	150	110 - 120	V 24 cm forme na koláče
Viacvrstvová torta	1	170	2 (vľavo a vpravo)	160	30 - 50	V 20 cm forme na koláče[1)]

1) Predhrievajte 10 minút.

CHLIEB A PIZZA

DRUH JEDLA	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pečenie		Doba pečenia (min.)	Poznámky
	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)		
Biely chlieb	1	190	1	190	60 - 70	1 – 2 kusy, hmotnosť jedného kusa 500 g[1)]
Ražný chlieb	1	190	1	180	30 - 45	Vo forme na chlieb
Pečivo z chlebového cesta	2	190	2 (2 a 4)	180	25 - 40	6 – 8 rožkov v plechu na pečenie[1)]
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	V plechu na pečenie alebo hlbokom pekáči[1)]
Pagáče	3	200	3	190	10 - 20	Na plechu na pečenie[1)]

1) Predhrievajte 10 minút.

ZAPEKANÉ POKRMY

DRUH JEDLA	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pečenie		Doba pečenia (min.)	Poznámky
	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)		
Zapekané cestoviny	2	200	2	180	40 - 50	Vo forme
Zapekaná zelenina	2	200	2	175	45 - 60	Vo forme
Košíčky	1	180	1	180	50 - 60	Vo forme[1)]
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Vo forme[1)]
Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Vo forme[1)]

[1)] Predhrievajte 10 minút.

MÄSO

DRUH JEDLA	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pečenie		Doba pečenia (min.)	Poznámky
	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)		
Hovädzie mäso	2	200	2	190	50 - 70	Na drôtenom rošte
Bravčové	2	180	2	180	90 - 120	Na drôtenom rošte
Teľacie mäso	2	190	2	175	90 - 120	Na drôtenom rošte
Krvavý anglický rozbif	2	210	2	200	50 - 60	Na drôtenom rošte
Stredne prepečený anglický rozbif	2	210	2	200	60 - 70	Na drôtenom rošte
Prepečený anglický rozbif	2	210	2	200	70 - 75	Na drôtenom rošte
Bravčové pliecko	2	180	2	170	120 - 150	S kôrkou
Bravčové koleno	2	180	2	160	100 - 120	2 kusy
Jahňacie mäso	2	190	2	175	110 - 130	Stehno
Kurča	2	220	2	200	70 - 85	Vcelku
Morka	2	180	2	160	210 - 240	Vcelku

DRUH JEDLA	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pečenie		Doba pečenia (min.)	Poznámky
	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)		
Kačka	2	175	2	220	120 - 150	Vcelku
Hus	2	175	1	160	150 - 200	Vcelku
Králik	2	190	2	175	60 - 80	Porciovaný
Zajac	2	190	2	175	150 - 200	Porciovaný
Bažant	2	190	2	175	90 - 120	Vcelku

RYBA

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

10.5 Gril

Prázdnu rúru predhrievajte 10 minút pred pečením.

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

10.6 Turbo gril

Hovädzie mäso

DRUH JEDLA	Množstvo	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Čas (min.)
Hovädzie pečené alebo fileta	na cm hrúbky	1	190 - 200 1)	5 - 6
Stredne prepečený rozbif alebo fileta	na cm hrúbky	1	180 - 190 1)	6 - 8
Hovädzie pečené alebo fileta	na cm hrúbky	1	170 - 180 1)	8 - 10

1) Rúru predhrejte.

Bravčové

DRUH JEDLA	Množstvo	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Čas (min.)
Pliecko, krkovička, stehno	1 – 1,5 kg	1	160 - 180	90 - 120
Kotleta, rebierka	1 – 1,5 kg	1	170 - 180	60 - 90
Sekaná	750 g – 1 kg	1	160 - 170	50 - 60
Bravčové koleno (predvarené)	750 g – 1 kg	1	150 - 170	90 - 120

Teľacie mäso

DRUH JEDLA	Množstvo	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Čas (min.)
Pečené teľacie	1 kg	1	160 - 180	90 - 120
Teľacie koleno	1,5 – 2 kg	1	160 - 180	120 - 150

Jahňacie mäso

DRUH JEDLA	Množstvo	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Čas (min.)
Jahňacie stehno, pečené jahňacie	1 – 1,5 kg	1	150 - 170	100 - 120
Jahňací chrbát	1 – 1,5 kg	1	160 - 180	40 - 60

Hydina

DRUH JEDLA	Množstvo	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Čas (min.)
Porciovaná hydina	Každá 200 – 250 g	1	200 - 220	30 - 50
Kurča, polovica	Každá 400 – 500 g	1	190 - 210	35 - 50
Kurčatá, vykŕmené	1 – 1,5 kg	1	190 - 210	50 - 70
Kačka	1,5 – 2 kg	1	180 - 200	80 - 100
Hus	3,5 – 5 kg	1	160 - 180	120 - 180

DRUH JEDLA	Množstvo	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Čas (min.)
Morka	2,5 – 3,5 kg	1	160 - 180	120 - 150
Morka	4 – 6 kg	1	140 - 160	150 - 240

Ryba (v pare)

DRUH JEDLA	Množstvo	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Čas (min.)
Celá ryba	1 – 1,5 kg	1	210 - 220	40 - 60

10.7 Rozmrazovanie

DRUH JEDLA	(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	-

10.8 Zaváranie

Mäkké ovocie

ZAVÁRANIE	Teplota (°C)	Čas prípravy, kým kvapalina nezačne slabo vrieť (v min.)	Ďalej varte pri teplote 100 °C (min.)
Jahody, brusnice, maliny, zrelé egreše	160 – 170	35 – 45	–

Kôstkovice

ZAVÁRANIE	Teplota (°C)	Čas prípravy, kým kvapalina nezačne slabo vrieť (v min.)	Ďalej varte pri teplote 100 °C (min.)
Hrušky, dule, slivky	160 – 170	35 – 45	10 – 15

Zelenina

ZAVÁRANIE	Teplota (°C)	Čas prípravy, kým kvapalina nezačne slabo vrieť (v min.)	Ďalej varte pri teplote 100 °C (min.)
Mrkva [1]	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Uhorky	160 – 170	50 – 60	–
Miešaná zelenina	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Kaleráb, hrach, špargľa	160 – 170	50 – 60	15 – 20

[1] Po vypnutí spotrebiča nechajte zaváraniny v rúre.

10.9 Sušenie

Na rošty v rúre položte papier na pečenie.

ZELENINA

DRUH JEDLA	Úroveň v rúre		Teplota (°C)	Čas [hod.]
	1 úroveň	2 úrovne		
Strukoviny	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Papriky	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Zelenina do polievky	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Huby	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Bylinky	3	1/4	40 - 50	2 - 3

OVOCIE

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

10.10 Horúca para

KOLÁČE A PEČIVO

DRUH JEDLA	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Doba pečenia (min.)	Poznámky
Jablkový koláč	2	160	60 - 80	V 20 cm forme na koláče [1]
Tortičky	2	175	30 - 40	V 26 cm forme na koláče

DRUH JEDLA	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Doba pečenia (min.)	Poznámky
Biskupský chlebíček	2	160	80 - 90	V 26 cm forme na koláče
Piškótový koláč	2	160	35 - 45	V 26 cm forme na koláče
Panettone	2	150 - 160	70 - 100	V 20 cm forme na koláče[1)]
Slivkový koláč	2	160	40 - 50	Vo forme na chlieb [1)]
Drobné pečivo	3 (2 a 4)	150 - 160	25 - 30	Na plechu na pečenie
Sušienky	3 (2 a 4)	150	20 - 35	Na plechu na pečenie
Kysnuté koláče	2	180 - 200	12 - 20	Na plechu na pečenie[1)]
Briošky	3 (2 a 4)	180	15 - 20	Na plechu na pečenie[1)]

[1)] Rúru predhrievajte 10 minút.

ZAPEKANÉ POKRMY

DRUH JEDLA	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Doba pečenia (min.)	Poznámky
Plnená zelenina	1	170 - 180	30 - 40	Vo forme
Lasagne	2	170 - 180	40 - 50	Vo forme
Zapečené zemiaky	1 (2 a 4)	160 - 170	50 - 60	Vo forme

MÄSO

DRUH JEDLA	(g)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Doba pečenia (min.)	Poznámky
Pečené bravčové	1000	2	180	90 - 110	Na drôtenom rošte
Teľacie mäso	1000	2	180	90 - 110	Na drôtenom rošte
Hovädzie pečené	1000				
neprepečené		2	210	45 - 50	Na drôtenom rošte
stredne prepečené		2	200	55 - 65	Na drôtenom rošte
prepečené		2	190	65 - 75	Na drôtenom rošte
Jahňacie mäso	1000	2	175	110 - 130	Stehno
Kurča	1000	2	200	55 - 65	Vcelku
Morka	4000	2	170	180 - 240	Vcelku
Kačka	2000 - 2500	2	170 - 180	120 - 150	Vcelku

DRUH JEDLA	(g)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Doba pečenia (min.)	Poznámky
Hus	3000	1	160 - 170	150 - 200	Vcelku
Králik		2	170 - 180	60 - 90	Porciovaný

RYBA

DRUH JEDLA	(g)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Doba pečenia (min.)	Poznámky
Pstruh	1500	2	180	25 - 35	3 – 4 ryby
Tuniak	1200	2	175	35 - 50	4 – 6 filiet
Treska	–	2	200	20 - 30	–

PIZZA

Prázdnu rúru predhrievajte 10 minút pred pečením.

TYP JEDLA	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Doba pečenia (min.)	Poznámky
Pizza (tenká)	1	200 - 220	15 - 25	Na plechu na pečenie
Pizza (s bohatým obložením)	1	200 - 220	20 - 30	Na plechu na pečenie
Minipizza	1	200 - 220	15 - 20	Na plechu na pečenie
Jablkový koláč	1	150 - 170	50 - 70	V 20 cm forme na koláče
Tortička	1	170 - 190	35 - 50	V 26 cm forme na koláče
Cibuľový koláč	2	200 – 220	20 – 30	Na plechu na pečenie

REGENERÁCIA PAROU

Prázdnu rúru predhrievajte 10 minút pred pečením.

DRUH JEDLA	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Doba pečenia (min.)
Dusené/zapekané jedlá	2	130	15 - 25
Cestoviny s omáčkou	2	130	10 - 15
Prílohy (napr. ryža, zemiaky a cestoviny)	2	130	10 - 15
Jedlá na tanieri	2	130	10 - 15
Mäso	2	130	10 - 15
Zelenina	2	130	10 - 15

CHLIEB

Prázdnu rúru predhrievajte 10 minút pred pečením.

TYP JEDLA	(g)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Doba pečenia (min.)	Poznámky
Biely chlieb	1000	2	180 - 190	45 - 60	1 – 2 kusy, 500 g každý
Pečivo	500	2 (2 a 4)	190 - 210	20 - 30	6 – 8 rožkov v plechu na pečenie
Ražný chlieb	1000	2	180 - 200	50 - 70	1 – 2 kusy, 500 g každý
Focaccia	—	2	190 - 210	20 - 25	Na plechu na pečenie

10.11 Pečenie v dietetickom pekáči s funkciou Horúca para

ZELENINA

DRUH JEDLA	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Doba pečenia (min.)
Brokolica, ružičky	2	130	20 - 25
Baklažán	2	130	15 - 20
Karfiol, ružičky	2	130	25 - 30
Rajčiny	2	130	15
Špargľa, biela	2	130	25 - 35
Špargľa, zelená	2	130	35 - 45
Cukiny, nakrájané na prúžky	2	130	20 - 25
Mrkva	2	130	35 - 40
Fenikel	2	130	30 - 35
Kaleráb	2	130	25 - 30
Paprika, prúžky	2	130	20 - 25
Zeler, plátky	2	130	30 - 35

MÄSO

DRUH JEDLA	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Doba pečenia (min.)
Varená šunka	2	130	55 - 65
Pošírované kuracie prsia	2	130	25 - 35
Údené mäso (údené bravčové zadné)	2	130	80 - 100

RYBA

DRUH JEDLA	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Doba pečenia (min.)
Pstruh	2	130	25 - 30
Lososová fileta	2	130	25 - 30

PRÍLOHY

DRUH JEDLA	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Doba pečenia (min.)
Ryža	2	130	35 - 40
Neošúpané zemiaky, stredné	2	130	50 - 60
Varené zemiaky, štvrtiny	2	130	35 - 45
Polenta	2	130	40 - 45

10.12 Tabuľka vnútornej teploty pri použití teplotnej sondy

DRUH JEDLA	Vnútorná teplota (°C)
Pečené teľacie	75 - 80
Teľacie koleno	85 - 90
Krvavý anglický rozbif	45 - 50
Stredne prepečený anglický rozbif	60 - 65
Prepečený anglický rozbif	70 - 75
Bravčové pliecko	80 - 82
Bravčové koleno	75 - 80
Jahňacie mäso	70 - 75
Kurča	98
Zajac	70 - 75
Pstruh/pražma morská	65 - 70
Tuniak/losos	65 - 70

Informácie o akrylamidoch

Dôležité upozornenie Podľa najnovších vedeckých poznatkov môžu akrylamidy vznikajúce pri zapekaní jedla (predovšetkým u jedál s obsahom škrobu) predstavovať nebezpečenstvo pre zdravie. Preto vám odporúčame pripravovať jedlá pri čo najnižších teplotách a príliš jedlá nezapekať.

11. OŠETROVANIE A ČISTENIE

VAROVANIE
Pozrite si príslušné bezpečnostné pokyny.

- Prednú stranu spotrebiča očistite mäkkou tkaninou namočenou v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku.

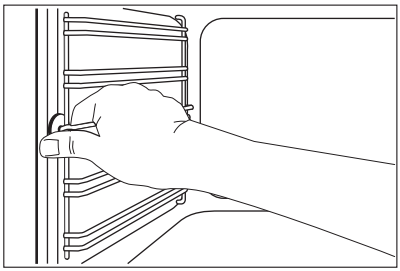
- Na čistenie kovových povrchov použite bežný čistiaci prostriedok.
- Vnútro rúry vyčistite po každom použití. Jednoduchšie tak odstránite nečistoty, ktoré sa potom nepripália.
- Odolné nečistoty odstráňte špeciálnym čističom na rúry na pečenie.
- Po každom použití vyčistite všetko príslušenstvo rúry a nechajte ho uschnúť. Použite mäkkú tkaninu namočenú v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku.
- Ak máte príslušenstvo s nelepivým povrchom, nečistite ho agresívnymi prostriedkami, ostrými predmetmi ani v umývačke riadu. Mohlo by to poškodiť nelepivý povrch.

Antikorové alebo hliníkové spotrebiče:
Dvierka rúry čistite iba vlhkou špongiou. Vysušte ich mäkkou handričkou. Nepoužívajte drôtenku, kyseliny ani drsné materiály. Mohli by poškodiť povrch rúry. S rovnakou obozretnosťou čistite aj ovládací panel rúry.

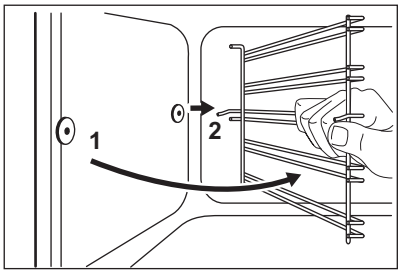
11.1 Zasúvacie lišty

Ak chcete vyčistiť bočné steny, môžete vybrať zasúvacie lišty.

Vyberanie zasúvacích líšt



1. Odtiahnite prednú časť zasúvacích líšt od bočnej steny.



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

Inštalácia zasúvacích líšt

Pri inštalácii zasúvacích líšt zvoľte opačný postup.

Zaoblené konce zasúvacích líšt musia smerovať dopredu.

11.2 Pyrolýza

POZOR
Ak je so spotrebičom nainštalovaný varný panel, nepoužívajte ho zároveň s funkciou Pyrolýza . Spôsobilo by to poškodenie spotrebiča.
Len pre modely s funkciou pary: Skôr ako začnete spotrebič čistiť, skontrolujte, či je nádržka na vodu úplne prázdna. Pozrite si časť Vyprázdnenie nádržky na vodu.

Zo spotrebiča vyberte všetko príslušenstvo.

Proces čistenia sa nemôže začať:

- Ak nevyberiete vodiace lišty alebo teleskopické vodiace lišty (ak sú použité).
- Ak správne nezatvoríte dvierka spotrebiča.
- Ak neodpojíte teplotnú sondu (ak je použitá).

Keď sa spustí funkcia Pyrolýza , dvere spotrebiča sú zamknuté. Po ukončení funkcie zostanú dvierka zamknuté na dobu chladnutia. Počas fázy chladnutia nie sú k dispozícii niektoré funkcie spotrebiča.

VAROVANIE
Keď sa skončí funkcia Pyrolýza , spotrebič je veľmi horúci. Nechajte ho vychladnúť. Hrozí riziko popálenín

Pyrolýza :

1. Hrubé nečistoty očistite ručne.
2. Zapnite spotrebič a v hlavnej ponuke vyberte funkciu Pyrolýza . Potvrďte stlačením **OK**.
3. **Nastavte dobu trvania cyklu čistenia:**
   - Rýchla – pre mierne znečistenie 1 hod;
   - Normálna – pre bežné znečistenie 1 hod 30 min;
   - Intenzívna – pre silné znečistenie 2 hod 30 min.
4. Potvrďte stlačením **OK**.

11.3 Osvetlenie rúry

VAROVANIE
Pri výmene žiarovky v rúre postupujte opatrne. Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

Pred výmenou žiarovky v rúre:

- Vypnite rúru.
- Odstráňte poistky z poistkovej skrine alebo prerušte elektrický obvod.

Na dno rúry položte handričku, aby ste predišli poškodeniu osvetlenia a sklenného krytu.
Halogénovú žiarovku vždy držte cez tkaninu, aby ste predišli pripáleniu zvyškov mastnoty na žiarovke.

1. Otočte sklenený kryt doľava a vyberte ho.
2. Vyčistite sklenený kryt.
3. Vymeňte žiarovku v rúre za vhodnú žiarovku odolnú teplote 300 °C.
   Použite rovnaký druh žiarovky do rúry.
4. Nasaďte sklenený kryt.

11.4 Systém výrobníka pary

POZOR
Výrobník pary vysušte **po každom použití**. Vodu vysajte špongiou.

Vodný kameň odstráňte najlepšie octovou vodou.

POZOR
Chemické odvápňovacie prostriedky môžu spôsobiť poškodenie smaltovaného povrchu. Dodržiavajte pokyny výrobcu.

Čistenie zásuvky na vodu a výrobníka pary:

1. **Prostredníctvom zásuvky na vodu** pridajte do výrobníka pary zmes vody a octu (približne 250 ml). Počkajte približne 10 minút.
2. Špongiou odstráňte octovú vodu.
3. Do zásuvky na vodu pridajte čistú vodu (100 – 200 ml), aby ste vypláchli systém výrobníka pary.
4. Vodu z výrobníka pary odstráňte špongiou a dosucha ho vyutierajte.
5. V záujme dokonalého vysušenia nechajte dvierka rúry otvorené.

11.5 Čistenie nádržky na vodu

VAROVANIE
Počas čistenia nevlievajte vodu do nádržky na vodu.

V priebehu čistenia môže z prívodu pary kvapkať voda do vnútra rúry. Na rošt rúry priamo pod prívod pary položte nádobu na odkvapkávanie, aby ste zabránili kvapkaniu vody na dno rúry.

Po určitom čase sa môže v rúre nachádzať vodný kameň. Aby ste tomu predišli, vyčistite časti rúry, v ktorých sa tvorí para. Nádržku na vodu vyprázdnite po každom pečení parou.

1. Do nádržky na vodu vlejte 900 ml vody a pridajte 50 ml (päť čajových lyžičiek) kyseliny citrónovej. Vypnite rúru a počkajte približne 60 minút.
2. Zapnite spotrebič a nastavte funkciu Horúca para . Nastavte teplotu 230 °C. Spotrebič vypnite po 25 minútach a nechajte ho 15 minút vychladnúť.
3. Zapnite spotrebič a nastavte funkciu Horúca para . Nastavte teplotu v rozsahu 130 až 230 °C. Po 10 minútach spotrebič vypnite. Nechajte ho vychladnúť a pokračujte v od-

straňovaní obsahu nádržky (prečítajte si časť „Vyprázdnenie nádržky na vodu“).

4. Vypláchnite nádržku na vodu a handričkou vyčistite zvyšky vodného kameňa v rúre.
5. Odtokovú rúrku ručne vyčistite teplou vodou so saponátom. Ak chcete zabrániť poškodeniu, nepoužívajte kyseliny, spreje ani podobné čistiace prostriedky.

Druh vody

- **Mäkká voda s nízkym obsahom vápnika** – výrobca odporúča túto možnosť, pretože znižuje počet čistení.
- **Voda z vodovodu** – môžete používať, ak je na prívodnom ventile namontovaný špeciálny filter alebo zmäkčovač.
- **Tvrdá voda s vysokým obsahom vápnika** – neovplyvňuje výkon spotrebiča, ale zvyšuje počet čistení.

TABUĽKA MNOŽSTVA VÁPNIKA STANOVENÁ ORGANIZÁCIOU WHO (Svetová zdravotnícka organizácia)

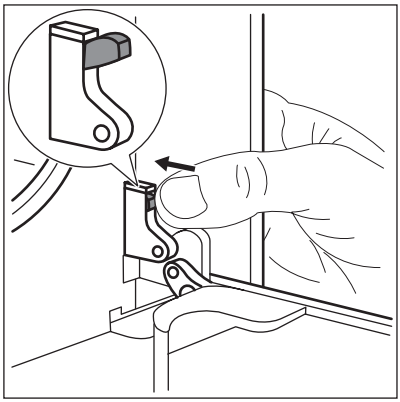
Usadeniny vápnika	Tvrdosť vody (Francúzske stupne)	Tvrdosť vody (Nemecké stupne)	Klasifikácia vody	Odvápnite každých
0 až 60 mg/l	0 - 6	0 - 3	Veľmi mäkká	150 cyklov – 2,5 mesiaca
60 až 120 mg/l	6 - 12	3 - 7	Stredná tvrdosť	100 cyklov – 2 mesiace
120 až 180 mg/l	12 - 18	8 - 10	Tvrdá alebo vápenatá	75 cyklov – 1,5 mesiaca
viac ako 180 mg/l	vyše 18	vyše 10	Veľmi tvrdá	60 cyklov – 1 mesiac

11.6 Čistenie dvierok rúry

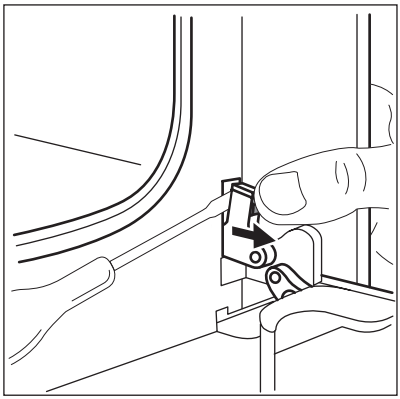
Dvierka rúry sa skladajú zo štyroch sklenených panelov. Dvierka rúry a vnútorné sklenené panely môžete vybrať a vyčistiť.

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

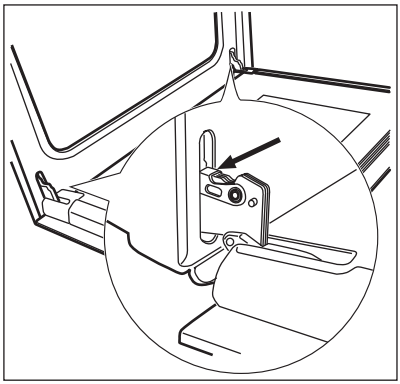
Demontáž dvierok rúry a skleneného panelu



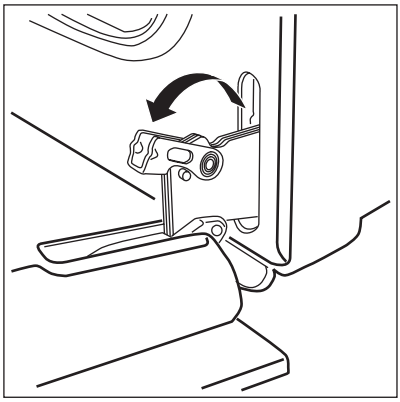
1. Dvierka otvorte dokorán a nájdite záves na pravej strane dvierok.
2. Zatlačte na uťahovací prvok, kým sa nestiahne späť.



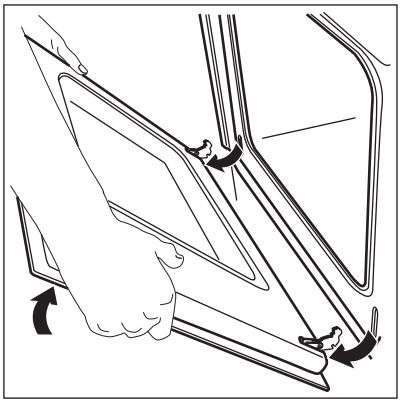
3. Jednou rukou podržte zatlačený prvok. Druhou rukou uchopte skrutkovač a použite ho na nadvihnutie a otočenie príchytky pravého závesu.



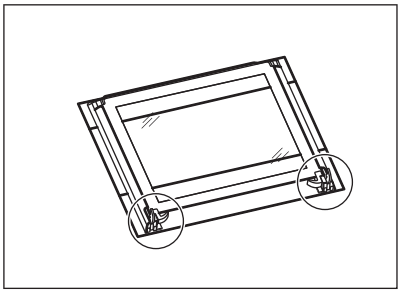
4. Nájdite záves na ľavej strane dvierok.



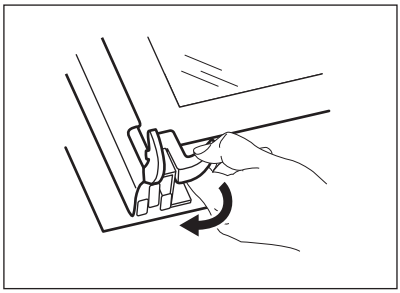
5. Nadvihnite príchytky na oboch závesoch a preklopte ich.



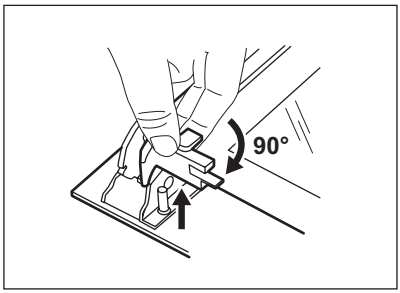
6. Dvierka rúry privrite, aby zostali v prvej polohe (do polovice otvorené). Potom ich potiahnite vpred a vyberte z lôžka.



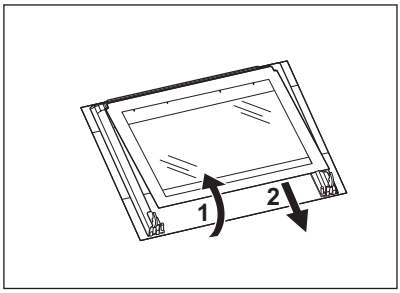
7. Dvierka položte na mäkkú tkaninu na stabilný povrch.



8. Uvoľnite blokovací systém, aby sa dali vybrať sklenené panely.

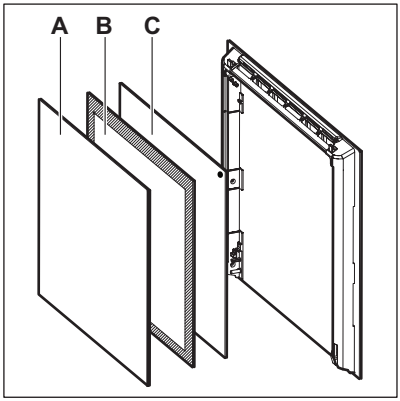


9. Otočte obidve úchytky o 90° a vyberte ich z ich lôžok.

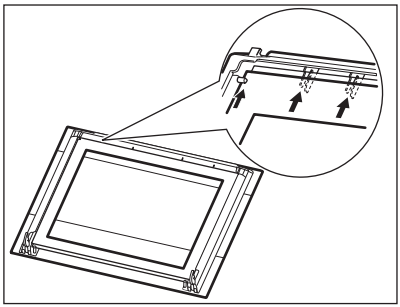


10. Opatrne nadvihnite (krok 1) a po jednom vyberte (krok 2) sklenené panely. Začnite vrchným panelom.
11. Panely umyte vodou s prídavkom saponátu. Sklenené panely opatrne osušte.

Montáž dvierok a sklenených panelov



Po dokončení čistenia nainštalujte sklenené panely a dvierka rúry. Pri montáži zvoľte opačný postup.
Dbajte na to, aby ste sklenené panely (A, B a C) namontovali späť v správnom poradí. Stredný panel (B) má ozdobný rám. Povrch s potlačou musí smerovať do vnútra dvierok. Po montáži skontrolujte, či nie je povrch skleného panela (B) na mieste potlače na dotyk drsný.



Uistite sa, že ste vrchný panel namontovali do lôžok správne.

12. ČO ROBIŤ, KEĎ...

VAROVANIE
Pozrite si príslušné bezpečnostné pokyny.

Problém	Možná príčina	Riešenie
Spotrebič nehreje.	Spotrebič je vypnutý.	Spotrebič zapnite.

Problém	Možná príčina	Riešenie
Spotrebič nehreje.	Nie sú nastavené hodiny.	Nastavte čas.
Spotrebič nehreje.	Nie sú nastavené potrebné nastavenia.	Skontrolujte, či sú nastavenia správne.
Spotrebič nehreje.	Je aktivovaná Detská poistka.	Pozrite si časť Vypnutie funkcie Detská poistka.
Spotrebič nehreje.	Je vyhodená poistka.	Skontrolujte, či je príčinou poruchy práve poistka. Ak sa poistka vyhodí opakovane, obráťte sa na autorizovaného elektrikára.
V spotrebiči je voda.	V nádržke na vodu je veľa vody.	Spotrebič vypnite a vysušte ho handričkou alebo špongiou.
Nefunguje pečenie v pare.	V nádržke na vodu nie je žiadna voda.	Naplňte nádržku na vodu.
Nefunguje pečenie v pare.	Otvory na paru sa upchali vodným kameňom.	Skontrolujte prívodný ventil na paru. Odstráňte vodný kameň.
Vyprázdnenie nádržky na vodu trvá dlhšie ako tri minúty alebo z otvoru prívodu pary preteká voda.	V spotrebiči sa nachádza vodný kameň.	Skontrolujte nádržku na vodu. Pozrite si časť Čistenie nádržky na vodu.
Na jedle a vo vnútri spotrebiča sa zráža para a vytvára sa skondenzovaná voda.	Jedlá ste nechali v spotrebiči príliš dlho.	Po ukončení pečenia nenechávajte jedlá v spotrebiči dlhšie ako 15 – 20 minút.
Na displeji sa zobrazuje F111.	Teplotná sonda ste nesprávne vložili do zásuvky.	Konektor teplotnej sondy zasuňte do príslušnej zásuvky až na doraz.
Nesvieti žiarovka.	Žiarovka je vypálená.	Vymeňte žiarovku.
Na displeji sa zobrazuje hlásenie Demo. Spotrebič nehreje. Ventilátor nefunguje.	Je aktivovaný skúšobný režim.	1. Spotrebič vypnite. 2. Dotknite sa tlačidla ⏻ a podržte ho, až kým sa spotrebič nezapne a nevypne. 3. Súčasne stlačte a podržte ovládače ☆ a ⏲, kým nezaznie zvukový signál a nezhasne symbol „d“.

Ak problém nedokážete odstrániť sami, zavolajte predajcu alebo servisné stredisko.
Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom štítku. Typový štítok sa nachádza na prednom ráme vnútorného priestoru spotrebiča.

Odporúčame, aby ste si sem zapísali tieto údaje:

Model (MOD.) .....

Číslo produktu (PNC) .....

Sériové číslo (S. N.) .....

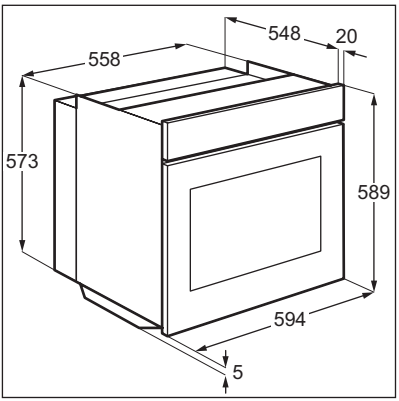
13. TECHNICKÉ ÚDAJE

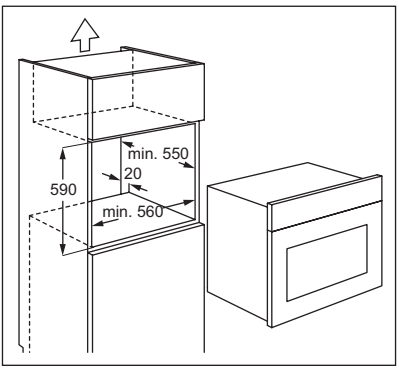
Elektrické napätie	230 V
Frekvencia	50 Hz

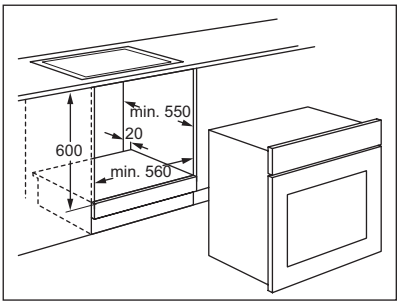
14. INŠTALÁCIA

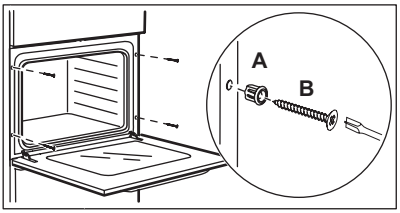
VAROVANIE
Pozrite si príslušné bezpečnostné pokyny.

14.1 Zabudovanie do









14.2 Elektrická inštalácia

VAROVANIE
Elektrickú inštaláciu môže vykonať iba kvalifikovaná osoba.

Výrobca nenesie zodpovednosť v prípade, že nedodržíte bezpečnostné opatrenia uvedené v kapitole „Bezpečnostné pokyny“.

Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a káblom.

14.3 Kábel

Prípustné typy káblov pre inštaláciu alebo výmenu: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Prierez kábla vyhľadajte v tabuľke podľa celkového výkonu (na typovom štítku):

Celkový výkon	Prierez kábla
maximálne 1380 W	3 x 0,75 mm²
maximálne 2300 W	3 x 1 mm²
maximálne 3680 W	3 x 1,5 mm²

Zemniaci vodič (zelený/žltý kábel) musí byť o 2 cm dlhší než fázový a nulový vodič (modrý a hnedý kábel).

15. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom ♲ odovzdajte na recykláciu. Obal hoďte 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



397270231-B-192012

CE