



Thinking of you
Electrolux



EOB6631

CS PARNÍ TROUBA
SK PARNÁ RÚRA

NÁVOD K POUŽITÍ
NÁVOD NA POUŽÍVANIE

2
39



OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.....	4
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....	7
4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	7
5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	8
6. FUNKCE HODIN.....	11
7. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	13
8. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	17
9. TIPY A RADY.....	18
10. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	30
11. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	34
12. INSTALACE.....	36

MYSLÍME NA VÁS

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

Vítá Vás Electrolux.

Navštivte naše stránky ohledně:



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



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



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

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

Při kontaktu se servisním střediskem se ujistěte, že máte k dispozici následující údaje: Model, výrobní číslo (PNC), sériové číslo.

Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku.

 Upozornění / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě 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

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

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- Při provozu je vnitřek spotřebiče horký. Nedotýkejte se topných těles ve spotřebiči. Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Před údržbou odpojte spotřebič od napájení.

- Před výměnou žárovky se nejprve přesvědčte, že je spotřebič vypnutý, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čištění skleněných dvířek, mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- Jestliže je poškozený přívodní kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.
- K odstranění drážek na rošty nejprve odtáhněte přední a poté zadní konec drážek na rošty od stěny trouby. Drážky na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí.
- Používejte pouze pečící sondu doporučenou k tomuto spotřebiči.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 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 přemísťování 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.

2.2 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 kvalifikovaného elektrikáře.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Jestliže potřebujete vyměnit přívodní

kabel, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.

- Síťové kabely se nesmí dotýkat 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.
- Tento spotřebič je v souladu s směnicemi EEC.

2.3 Použití spotřebiče



UPOZORNĚNÍ!

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

- Tento spotřebič používejte pouze v domácnosti.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Spotřebič po každém použití vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může dojít k uvolnění horkého vzduchu.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Dvířka spotřebiče nikdy neotvírejte násilím.

- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Používáte-li při přípravě jídla přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs vzduchu s alkoholem.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumisťujte 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 pečení 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 záadu z hlediska ustanovení záruky.
- Při pečení vlhkých koláčů používejte hluboký plech. Ovocné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místností.
- Vždy pečte se zavřenými dvířky trouby.

2.4 Vaření v páře



UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

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

2.5 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 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.

2.6 Vnitřní osvětlení

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



UPOZORNĚNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

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

2.7 Likvidace



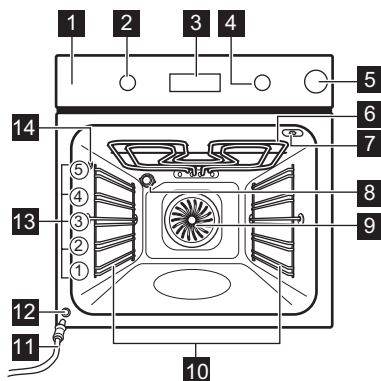
UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

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

3. POPIS SPOTŘEBIČE

3.1 Celkový pohled



- 1 Ovládací panel
- 2 Ovladač funkcí trouby
- 3 Elektronický programátor
- 4 Ovladač teploty
- 5 Zásobník na vodu
- 6 Topný článěk
- 7 Zásuvka pečicí sondy
- 8 Žárovka
- 9 Ventilátor
- 10 Drážky na rošty, vyjímatelné
- 11 Vypouštěcí hadice
- 12 Ventil pro vypouštění vody
- 13 Polohy roštů
- 14 Vstup páry

3.2 Příslušenství

- **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.

4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

4.1 První čištění

Ze spotřebiče odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.



Viz část „Čištění a údržba“.

1. Před prvním použitím spotřebič vyčistěte.
2. Příslušenství a vyjímatelné drážky vložte zpět do jejich původní polohy.

4.2 Nastavení času

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

Když zhasne verze softwaru, zobrazí se na displeji **hr** a „12:00“. „12“ bliká.

1. Pomocí **+** nebo **-** nastavte aktuální čas v hodinách.
2. Potvrďte stisknutím . Toto je nutné pouze tehdy, když nastavujete čas poprvé. Později bude nový čas po pěti sekundách automaticky uložen.

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

3. Pomocí nebo nastavte aktuální čas v minutách.
4. Potvrďte stisknutím . Toto je nutné pouze tehdy, když nastavujete čas poprvé. Později bude nový čas po pěti sekundách automaticky uložen. Na displeji se zobrazí nový čas.

4.3 Změna času

Čas můžete změnit pouze tehdy, když je trouba vypnutá.

Stiskněte .

Na displeji začne blikat nastavený čas a symbol .

Pro nastavení nového času viz „Nastavení času“.

4.4 Předehřátí

Předehřátí prázdného spotřebiče ke spálení zbytkové mastnoty.

1. Zvolte funkci a maximální teplotu.
2. Nechte spotřebič pracovat jednu hodinu.
3. Zvolte funkci 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.

5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 Zasunovací ovladače

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

5.2 Zapnutí a vypnutí spotřebiče



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

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

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

5.3 Funkce trouby

Funkce trouby	Použití
	Rychlé zahřátí Zkracuje dobu rozehtání.

Funkce trouby	Použití
 Pravý horký vzduch	K pečení jídla na třech úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu trouby o 20 – 40 °C nižší než při použití funkce Konvenční ohřev.
 Příprava pizzy	K pečení jídel, která vyžadují propečenější a křupavý spodek, na jedné úrovni. Nastavte teplotu trouby o 20 – 40 °C nižší než při použití funkce Konvenční ohřev.
 Konvenční ohřev	K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby.
 Spodní ohřev	K pečení koláčů s křupavým spodem a zavařování potravin.
 Rozmrazování	K rozmrazování potravin.
 Gril	Ke grilování plochých pokrmů a opékání chleba.
 Velkoplošný gril	Ke grilování plochých kusů ve velkém množství a opékání chleba.
 Turbo gril	K pečení větších kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni trouby. Také k zapékání a pečení dozlatova.
 Horký vzduch + Pára	Příprava jídel v páře.

5.4 Funkce rychlého zahřátí

Funkce rychlého zahřátí snižuje čas potřebný k rozeřtání trouby.

1. Nastavte funkci rychlého rozeřtání. Viz tabulka Funkce trouby.
2. Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.

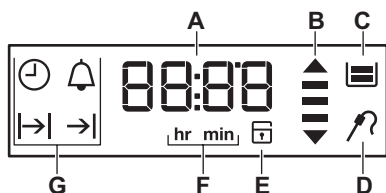
Když spotřebič dosáhne nastavené teploty, ozve se zvukový signál.



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

3. Nastavte funkci trouby.

5.5 Displej



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

5.6 Tlačítka

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

5.7 Ukazatel ohřevu

Jestliže zapnete funkci trouby, stavové čárky na displeji se budou postupně rozsvěcovat. Stavové čárky signalizují zvyšování nebo snižování teploty trouby.

5.8 Vaření v páře

- Nastavte funkci .
- Stisknutím víčka zásobník na vodu otevřete. Naplňte zásobník vodou, dokud se nerozsvítí kontrolka plného zásobníku.
Maximální objem zásobníku je 900 ml. Vystačí přibližně na 55 – 60 minut přípravy jídla.

- Jako tekutinu používejte pouze vodu. Nepoužívejte filtrovanou (demineralizovanou) či destilovanou vodu. Nepoužívejte jiné tekutiny. Nenalévejte do zásobníku na vodu hořlavé kapaliny nebo kapaliny s obsahem alkoholu (grappa, whisky, koňak apod.).
- Zatlačte zásobník na vodu do původní polohy.
 - Připravte potraviny do správné nádoby.
 - Nastavte teplotu v rozmezí od 130 do 230 °C.
Při teplotách nad 230 °C nedává vaření a pečení v páře dobré výsledky.

**UPOZORNĚNÍ!**

Po každém použití funkce páry vyčkejte minimálně 60 minut, abyste zabránili úniku horké vody z ventilu pro vypouštění vody.

Po každém dokončení vaření v páře zásobník vody vyprázdněte.

5.9 Kontrolka zásobníku na vodu

Pokud probíhá vaření v páře, displej zobrazuje kontrolku zásobníku na vodu. Kontrolka zásobníku na vodu zobrazuje hladinu vody.

-  - Zásobník na vodu je plný. Když je zásobník na vodu plný, zazní zvukový signál. Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
-  - Zásobník na vodu je plný do poloviny.
-  - Zásobník na vodu je prázdný. Když je nutné doplnit vodu do zásobníku, zazní zvukový signál.



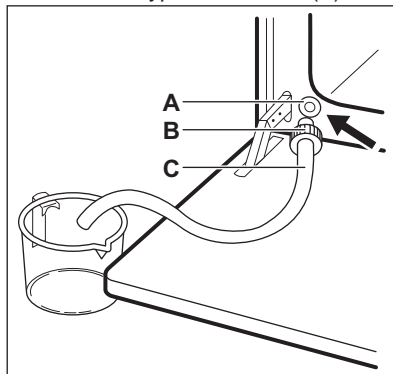
Jestliže do zásobníku nalijete příliš mnoho vody, přebytečná voda se vylije bezpečnostní výpustí na dno trouby. Vodu odsajte pomocí houbičky nebo hadříku.

5.10 Vyprázdnění zásobníku na vodu

**POZOR!**

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) zasuněte do vypouštěcího ventilu (A).
4. Na spojku při vypouštění zásobníku na vodu neustále tlače.

Zásobník může obsahovat určité množství vody, když se na displeji zobrazí .

Vyčkejte, dokud voda z vypouštěcího ventilu nepřestane vytékat.

5. Když voda přestane vytékat, vytáhněte spojku z ventilu.



Vypuštěnou vodu nepoužívejte pro opětovné naplnění zásobníku.

6. FUNKCE HODIN

6.1 Tabulka funkcí hodin

Funkce hodin	Použití
 DENNÍ ČAS	K nastavení, změně nebo kontrole denního času. Viz „Nastavení času“.

Funkce hodin	Použití
 MINUTKA	Pomocí této funkce nastavíte odpočet (maximálně 23 hodin a 59 minut). Tato funkce nemá žádný vliv na provoz spotřebiče. Funkci MINUTKA můžete zapnout kdykoliv; i u vypnutého spotřebiče.
 TRVÁNÍ	Slouží k nastavení délky provozu spotřebiče. Použijte pouze v případě, že je nastavená funkce trouby.
 UKONČENÍ	Slouží k nastavení doby vypnutí spotřebiče. Použijte pouze v případě, že je nastavená funkce trouby. Funkci Trvání a Ukončení lze použít současně pro naprogramování automatického zapnutí a pozdějšího vypnutí spotřebiče (odloženého startu).

 Mezi funkcemi hodin se přepíná opakovaným zmáčknutím .

 Pokud chcete nastavení funkce hodin potvrdit, stiskněte  nebo počkejte pět sekund na automatické potvrzení.

6.2 Nastavení funkce TRVÁNÍ nebo UKONČENÍ

1. Stiskněte opakovaně , dokud se na displeji neobjeví  nebo .

Na displeji bliká  nebo .

2. Stisknutím  nebo  nastavíte hodnoty a stisknutím  je potvrdíte.

U funkce Trvání  nejprve nastavte minuty a poté hodiny, u funkce Ukončení  nastavte nejprve hodiny a poté minuty.

Po uplynutí časové lhůty zazní na dvě minuty zvukový signál. Na displeji bliká nastavený čas a symbol  nebo . Trouba přestane pracovat.

3. Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.

 Pokud stisknete , když nastavujete hodiny funkce TRVÁNÍ , spotřebič přejde na nastavení funkce UKONČENÍ .

6.3 Nastavení funkce MINUTKA

1. Stiskněte .

Na displeji bliká  a „00“.

2. Funkci MINUTKA nastavíte stisknutím  nebo . Čas se nejprve vypočítá v minutách a sekundách. Když nastavíte čas delší než 60 minut, zobrazí se na displeji symbol **hr**.

Spotřebič nyní počítá čas v hodinách a minutách.

3. Funkce MINUTKA se po pěti sekundách spustí automaticky. Po uplynutí 90% nastaveného času zazní zvukový signál.
4. Po uplynutí nastaveného času zazní na dvě minuty zvukový signál. "Na displeji bliká 00:00" a . Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.

 Když nastavíte funkci MINUTKA spolu s běžící funkcí TRVÁNÍ a UKONČENÍ, zobrazí se na displeji symbol .

6.4 Měřič času

Měřič času můžete použít ke zjištění, jak dlouho je trouba v provozu. Zapne se ihned, jak začne trouba hřát.

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

i Měřič času nelze použít při funkcích: Trvání **|→|**, Ukončení **→|**, Pečicí sonda.

7. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

7.1 Použití pečicí sondy

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

Je nutné nastavit dvě teploty:

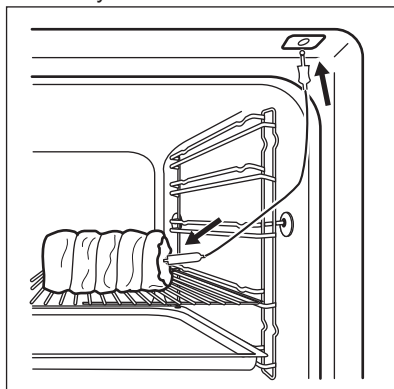
- Teplotu trouby. Viz tabulka pečení masa.
- Teplotu sondy ve středu masa. Viz tabulka pro pečicí sondu.



POZOR!

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

1. Nastavte funkci trouby a teplotu.
2. Umístěte hrot pečicí sondy (se symbolem  na rukojeti) do středu masa.
3. Zapojte zástrčku pečicí sondy do zásuvky na horní straně vnitřku trouby.



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

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

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

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

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

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

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

5. Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
6. Odpojte zástrčku pečicí sondy ze zásuvky. Vyjměte maso ze spotřebiče.
7. Vypněte spotřebič.



UPOZORNĚNÍ!

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



Při každém zasunutí pečicí sondy do zásuvky je zapotřebí znovu nastavit čas trvání a ukončení.

i Když spotřebič poprvé vypočítává předběžný čas trvání, na displeji bliká symbol

— . Když je výpočet dokončen, na displeji se zobrazí délka přípravy jídla. Výpočty probíhají na pozadí během přípravy jídla a v případě potřeby dojde k aktualizaci hodnoty času trvání na displeji.

Teplotu středu masa lze změnit kdykoliv během přípravy jídla:

1. Stiskněte: °C:
 - Jednou - na displeji se zobrazí nastavená teplota středu masa, která se střídá s aktuální teplotou sondy ve středu masa každých 10 sekund.
 - Dvakrát - na displeji se zobrazí aktuální teplota trouby, která se střídá s nastavenou teplotou trouby každých 10 sekund.
 - Třikrát - na displeji se zobrazí nastavená teplota trouby.
2. Pomocí ovladače teploty změňte požadovanou teplotu.

7.2 Teleskopické výsuvy

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

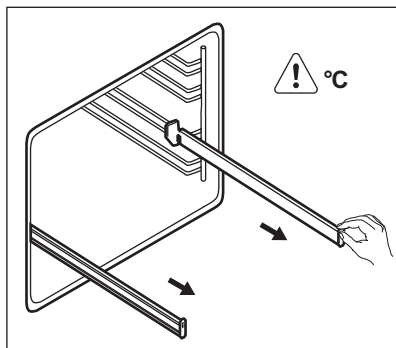
Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.



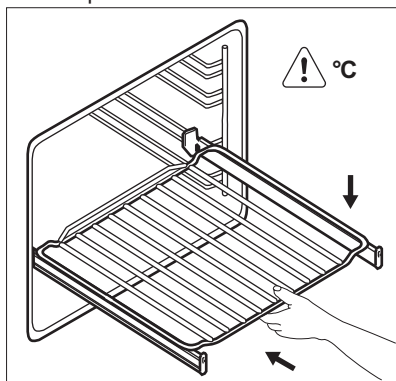
POZOR!

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

1. 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.

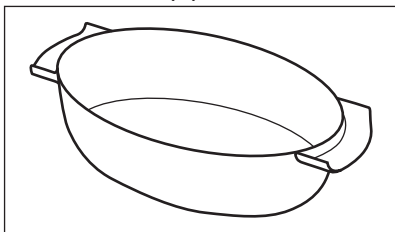
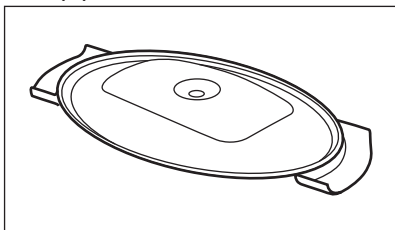
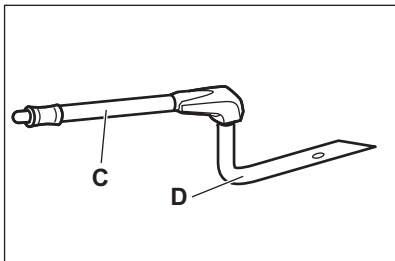
7.3 Příslušenství pro vaření v páře



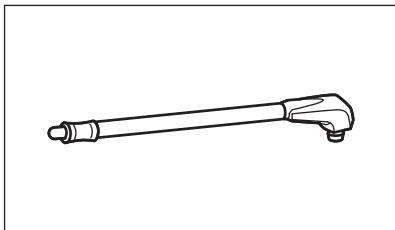
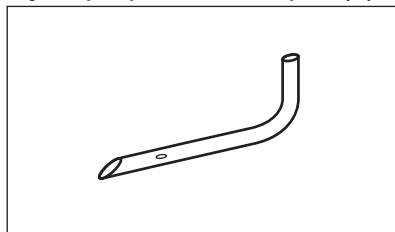
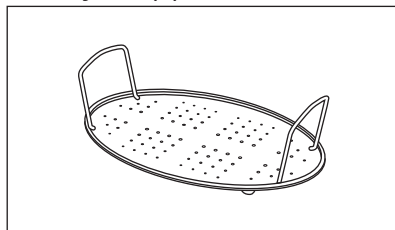
Příslušenství soupravy pro vaření v páře se nedodává spolu se spotřebičem. Pro více informací se obraťte na svého místního prodejce.

Dietní zapékací miska pro funkce vaření v páře

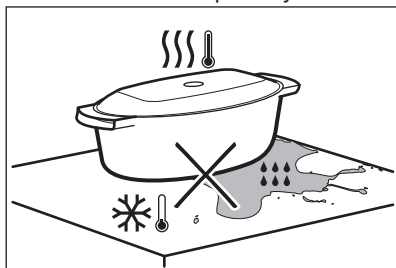
Zapékací miska se skládá ze skleněné misky, víka s otvorem pro hadici (C) a ocelového roštu, který se pokládá na dno zapékací misky.

Skleněná mísa (A)**Víko (B)****Tryska a hadice**

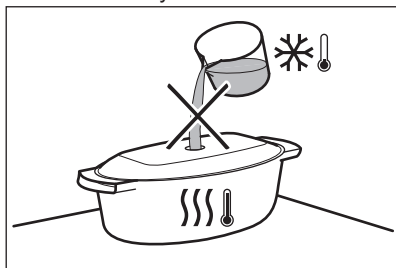
„C“ je hadice pro vaření v páře a „D“ je tryska pro přímé vaření v páře.

Hadice (C)**Tryska pro přímé vaření v páře (D)****Ocelový rošt (E)**

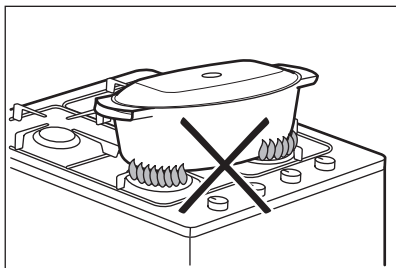
- Horkou zapékací mísu nepokládejte na chladné či mokré povrchy.



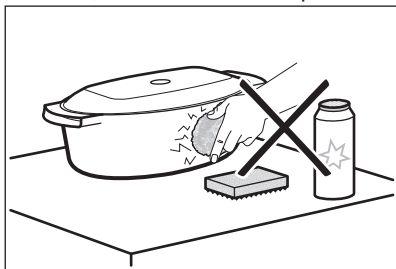
- Do horké zapékací mísy nedávejte studené tekutiny.



- Zapékací mísu nepokládejte na horkou varnou desku.



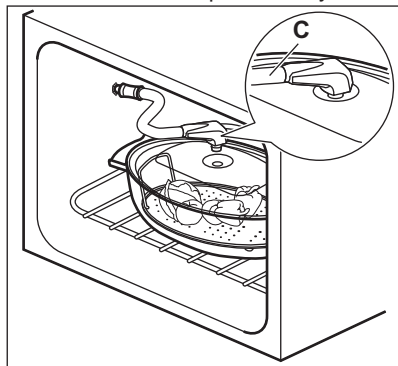
- Zapékač mísu nemyjte pomocí drátěnek, škrabek či čistících prášků.



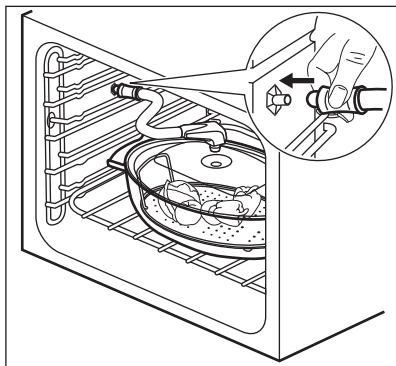
7.4 Vaření v páře v dietní zapékač míse

Vložte jídlo na kovový rošt uvnitř zapékač mísy a zakryjte jej víkem.

1. Zasuňte hadici do speciálního otvoru ve víku dietní zapékač mísy.



2. Vložte zapékač mísu na druhou úroveň roštu odspodu.
3. Druhý konec hadice zasuňte do vstupu páry.



Ujistěte se, že hadice není skřípnutá nebo že se nedotýká horního topného článku trouby.

4. Nastavte troubu na funkci vaření v páře.

7.5 Přímé vaření v páře

Vložte jídlo na kovový rošt uvnitř zapékač mísy. Přidejte trochu vody.



POZOR!

Nepoužívejte víko mísy.

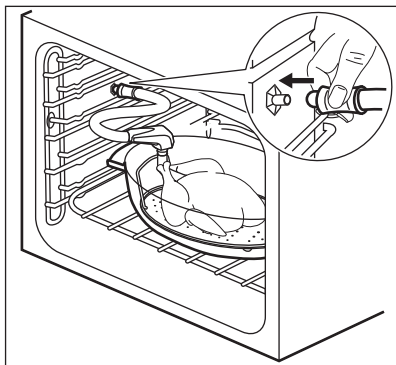
Použitá hadice je speciálně navržena pro přípravu jídel a neobsahuje nebezpečné látky.



UPOZORNĚNÍ!

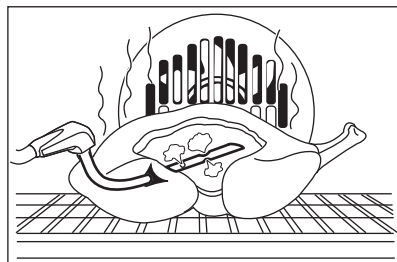
Při používání trysky za chodu trouby buďte opatrní. Když je trouba horká, vždy pro manipulaci s tryskou používejte chňapky. Když nepoužíváte parní funkci, vyndejte vždy trysku z trouby.

1. Zasuňte trysku (D) do hadice (C). Druhý konec hadice zasuňte do vstupu páry.



2. Vložte zapékací mísu na první nebo druhou úroveň roštu odspodu. Ujistěte se, že hadice není skrčpnutá nebo že se nedotýká horního topného článku trouby.
3. Nastavte troubu na funkci vaření v páře.

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



Další informace o vaření v páře najdete v tabulkách pro vaření v páře v rámci kapitoly „Tipy a rady“.

8. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

8.1 Použití funkce dětské bezpečnostní pojistky

Funkce dětské bezpečnostní pojistky brání náhodnému použití spotřebiče.

1. Nenastavujte žádnou funkci trouby.
2. Na dvě sekundy stiskněte a podržte současně a .

Zazní zvukový signál. Na displeji se zobrazí SAFE.

K vypnutí funkce dětské bezpečnostní pojistky zopakujte krok 2.

8.2 Použití funkce Blokování tlačítek

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

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

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

Zazní zvukový signál. Na displeji se zobrazí Loc.

K vypnutí funkce blokování tlačítek zopakujte krok 2.

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

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

8.3 Ukazatel zbytkového tepla

Když spotřebič vypnete, na displeji se zobrazuje ukazatel zbytkového tepla , pokud je teplota v troubě vyšší než 40 °C. Otočením ovladačem teploty doleva či doprava se zobrazí teplota trouby.

8.4 Automatické vypnutí

Z bezpečnostních důvodů se spotřebič po určité době, kdy je spuštěna nějaká

funkce trouby a vy nezměníte žádné nastavení, automaticky vypne.

Teplota (°C)	Čas vypnutí (h)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5
200 - 245	5,5
250 - maximum	3

Po automatickém vypnutí spotřebič opět zprovozníte pomocí kteréhokoli tlačítka.



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

9. TIPY A RADY



UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.



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

9.1 Vnitřní strana dvířek

U některých modelů můžete na vnitřní straně dvířek najít:

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

9.2 Všeobecné informace

- Spotřebič má pět úrovní roštů. Polohy roštů ve spotřebiči se počítají zdola.
- Tento spotřebič je vybaven speciálním systémem, který zajišťuje oběh vzduchu a stálou recyklaci páry. Tento systém umožňuje pečení a vaření v páře, takže jídla jsou uvnitř měkká a na povrchu mají kůrčičku. Doba pečení a spotřeba energie jsou sníženy na minimum.
- Ve spotřebiči nebo na skleněných panelech dvířek se může srážet vlhkost. To je normální jev. Při

8.5 Chladicí ventilátor

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

8.6 Bezpečnostní termostát

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.

otvírání dvířek spotřebiče během přípravy jídla vždy odstupte. Kondenzaci snížíte, když spotřebič vždy před přípravou jídla na 10 minut předehejte.

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

9.3 Pečení moučníků

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

9.4 Pečení masa a ryb

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

zabráníte dolitím vody pokaždé, když se odpaří.

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

9.5 Doby přípravy

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

9.6 Tabulka pečení masa a moučných jídel

Koláče

Jídlo	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Šlehané recepty	170	2	160	3 (2 a 4)	45 - 60	V koláčové formě
Křehké těsto	170	2	160	3 (2 a 4)	20 - 30	V koláčové formě
Tvarohový koláč s podmás-lím	170	1	165	2	60 - 80	V koláčové formě o průměru 26 cm
Jablečný dort (jablečný koláč) ¹⁾	170	2	160	2 (vlevo a vpravo)	80 - 100	Ve dvou koláčových formách o průměru 20 cm na tvarovacím roštu
Závin	175	3	150	2	60 - 80	Na plechu na pečení
Marmeládový dort	170	2	165	2 (vlevo a vpravo)	30 - 40	V koláčové formě o průměru 26 cm
Piškotový koláč	170	2	160	2	50 - 60	V koláčové formě o průměru 26 cm
Vánoční dort / bohatý ovocný dort ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	V koláčové formě o průměru 20 cm
Švestkový koláč ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	Ve formě na chleba

Jídlo	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Malé koláčky - na jedné úrovni	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Na plechu na pečení
Malé koláčky - na dvou úrovních	-	-	140 - 150	2 a 4	25 - 35	Na plechu na pečení
Malé koláčky - na třech úrovních	-	-	140 - 150	1, 3 a 5	30 - 45	Na plechu na pečení
Sušenky / proužky těsta - na jedné úrovni	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Na plechu na pečení
Sušenky / proužky těsta - na dvou úrovních	-	-	140 - 150	2 a 4	35 - 40	Na plechu na pečení
Sušenky / proužky těsta - na třech úrovních	-	-	140 - 150	1, 3 a 5	35 - 45	Na plechu na pečení
Pusinky - na jedné úrovni	120	3	120	3	80 - 100	Na plechu na pečení
Pusinky - na dvou úrovních ¹⁾	-	-	120	2 a 4	80 - 100	Na plechu na pečení
Žemle ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	Na plechu na pečení
Banánky - na jedné úrovni	190	3	170	3	25 - 35	Na plechu na pečení
Banánky - na dvou úrovních	-	-	170	2 a 4	35 - 45	Na plechu na pečení

Jídlo	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Ploché koláče s náplní	180	2	170	2	45 - 70	V koláčové formě o průměru 20 cm
Bohatý ovocný koláč	160	1	150	2	110 - 120	V koláčové formě o průměru 24 cm
Piškotový dort	170	1	160	2	50 - 60	V koláčové formě o průměru 20 cm

¹⁾ Předehřát po dobu 10 minut.

Chléb a pizza

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

¹⁾ Předehřát po dobu 10 minut.

Koláče s náplní

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

¹⁾ Předehřát po dobu 10 minut.

Maso

Jídlo	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Hovězí	200	2	190	2	50 - 70	Na tvarovaném roštu
Vepřové	180	2	180	2	90 - 120	Na tvarovaném roštu
Telecí	190	2	175	2	90 - 120	Na tvarovaném roštu
Anglický rostbíf, nepropečený	210	2	200	2	50 - 60	Na tvarovaném roštu
Anglický rostbíf, středně propečený	210	2	200	2	60 - 70	Na tvarovaném roštu
Anglický rostbíf, dobře propečený	210	2	200	2	70 - 75	Na tvarovaném roštu

Jídlo	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Vepřové plecko	180	2	170	2	120 - 150	S kůží
Vepřové nožičky	180	2	160	2	100 - 120	2 kousky
Jehněčí	190	2	175	2	110 - 130	Kýta
Kuře	220	2	200	2	70 - 85	Celé
Krůta	180	2	160	2	210 - 240	Celá
Kachna	175	2	220	2	120 - 150	Celá
Husa	175	2	160	1	150 - 200	Celá
Králík	190	2	175	2	60 - 80	Naporcovaný
Zajíc	190	2	175	2	150 - 200	Naporcovaný
Bažant	190	2	175	2	90 - 120	Celý

Ryby

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

9.7 Gril



Prázdnou troubu před přípravou jídel vždy na tři minuty předehřejte.

Jídlo	Množství		Teplota (°C)	Čas (min)		Poloha roštu
	Ks	(g)		1. strana	2. strana	
Hovězí svíčková	4	800	max.	12 - 15	12 - 14	4
Hovězí biftek	4	600	max.	10 - 12	6 - 8	4

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

9.8 Turbo gril

Hovězí

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

Vepřové

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Plec, krkovice, kýta v celku	1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1 nebo 2
Kotlety, žebírka	1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1 nebo 2
Sekaná	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1 nebo 2
Vepřové koleno (předvařené)	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1 nebo 2

Telecí

Jídlo	Množství (kg)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Telecí pečeně	1	160 - 180	90 - 120	1 nebo 2
Telecí koleno	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 nebo 2

Jehněčí

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

Drůbež

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

Ryby

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

9.9 Rozmrazování

Jídlo	Množství (g)	Doba rozmrazování (min)	Další čas rozmrazování (min)	Poznámky
Kuře	1000	100 - 140	20 - 30	Kuře položte na obrácený talířek ve velkém talíři. V polovině doby obraťte.
Maso	1000	100 - 140	20 - 30	V polovině doby obraťte.
Maso	500	90 - 120	20 - 30	V polovině doby obraťte.

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

9.10 Sušení - Právý horký vzduch

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

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

Zelenina

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

Ovoce

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (hod)	Poloha roštu	
			1 poloha	2 polohy
Švestky	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Meruňky	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Jablečné plátky	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Hrušky	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

9.11 Horký vzduch + Pára

Koláče a cukroví

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Poznámky
Jablečný dort ¹⁾	160	60 - 80	2	V koláčové formě o průměru 20 cm
Ovocné koláčky	175	30 - 40	2	V koláčové formě o průměru 26 cm
Ovocný koláč	160	80 - 90	2	V koláčové formě o průměru 26 cm
Piškotový koláč	160	35 - 45	2	V koláčové formě o průměru 26 cm
Panettone ¹⁾	150 - 160	70 - 100	2	V koláčové formě o průměru 20 cm
Švestkový koláč ¹⁾	160	40 - 50	2	Ve formě na chleba
Malé moučníky	150 - 160	25 - 30	3 (2 a 4)	Na plechu na pečení
Sušenky	150	20 - 35	3 (2 a 4)	Na plechu na pečení
Sladké pečivo ¹⁾	180 - 200	12 - 20	2	Na plechu na pečení
Briošky ¹⁾	180	15 - 20	3 (2 a 4)	Na plechu na pečení

¹⁾ Předehřejte troubu po dobu 10 minut.

Chléb a pizza

Jídlo	Množství (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Poznámky
Bílý chléb ¹⁾	1 000	180 - 190	45 - 60	2	1 - 2 kusy, 500 g každý
Pečivo ¹⁾	500	190 - 210	20 - 30	2 (2 a 4)	6 - 8 rohlíků na plechu na pečení
Pizza ¹⁾	-	200 - 220	20 - 30	2	Na plechu na pečení

¹⁾ Předehřejte troubu po dobu 10 minut.

Koláče s náplní

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Poznámky
Plněná zelenina	170 - 180	30 - 40	1	Ve formě
Lasagne	170 - 180	40 - 50	2	Ve formě

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Poznámky
Zapečené brambory	160 - 170	50 - 60	1 (2 a 4)	Ve formě

Maso

Jídlo	Množství (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Poznámky
Vepřová pečeně	1 000	180	90 - 110	2	Na tvarovaném roštu
Telecí	1 000	180	90 - 110	2	Na tvarovaném roštu
Hovězí pečeně - nepropečená	1 000	210	45 - 50	2	Na tvarovaném roštu
Hovězí pečeně - středně propečená	1 000	200	55 - 65	2	Na tvarovaném roštu
Hovězí pečeně - propečená	1 000	190	65 - 75	2	Na tvarovaném roštu
Jehněčí	1 000	175	110 - 130	2	Kýta
Kuře	1 000	200	55 - 65	2	Celé
Krůta	4000	170	180 - 240	2	Celá
Kachna	2 000 - 2 500	170 - 180	120 - 150	2	Celá
Husa	3000	160 - 170	150 - 200	1	Celá
Králík	-	170 - 180	60 - 90	2	Naporcovaný

Ryby

Jídlo	Množství (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Poznámky
Pstruh	1500	180	25 - 35	2	3 - 4 ryby
Tuňák	1200	175	35 - 50	2	4 – 6 filetů
Hejk	-	200	20 - 30	2	-

Ohřev v páře

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Poznámky
Dušená/zapékánná jídla	140	15 - 25	2	Ohřejte na talíři
Těstoviny s omáčkou	140	10 - 15	2	Ohřejte na talíři

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Poznámky
Přílohy (např. rýže, brambory, těstoviny)	140	10 - 15	2	Ohřejte na talíři
Jídla na jeden talíř	140	10 - 15	2	Ohřejte na talíři
Maso	140	10 - 15	2	Ohřejte na talíři
Zelenina	140	10 - 15	2	Ohřejte na talíři

9.12 Vaření v dietní zapékové míse

Použijte funkci Horký vzduch + Pára.

Zelenina

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Brokolice, růžičky	150	20 - 25	2
Lilek	150	15 - 20	2
Květák, růžičky	150	25 - 30	2
Rajčata	150	15	2
Bílý chřest	150	35 - 45	2
Zelený chřest	150	25 - 35	2
Cukety, plátky	150	20 - 25	2
Mrkev	150	35 - 40	2
Fenykl	150	30 - 35	2
Kedluběn	150	25 - 30	2
Paprika, proužky	150	20 - 25	2
Celer, plátky	150	30 - 35	2

Maso

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Vařená šunka	150	55 - 65	2
Pošírovaná kuřecí prsa	150	25 - 35	2
Uzené maso (vepřová kýta)	150	80 - 100	2

Ryby

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Pstruh	150	25 - 30	2
Losos, filety	150	25 - 30	2

Přílohy

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Rýže	150	35 - 40	2
Neloupané brambory, střední	150	50 - 60	2
Vařené brambory, čtvrtky	150	35 - 45	2
Polenta	150	40 - 45	2

9.13 Tabulka pečicí sondy

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

10. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA**UPOZORNĚNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

10.1 Poznámky k čištění

- Přední stranu spotřebiče otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a mycího prostředku.
- K čištění kovových ploch používejte běžný čistící prostředek.
- Vnitřek spotřebiče čistěte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídel může způsobit požár. Riziko je vyšší u grilovacího pekáče.
- Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.

- Vyčistěte všechno příslušenství po každém použití a nechte jej vysušit. Použijte měkký hadr a vlažnou vodu s mycím prostředkem.
- Máte-li nepřilnavé příslušenství, nečistěte je agresivními čistícími prostředky, ostrými předměty, ani je nemýjte v myčce nádobí. Mohlo by dojít k poškození nepřilnavého povrchu.

10.2 Spotřebiče z nerezové oceli nebo hliníku

- i** 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.

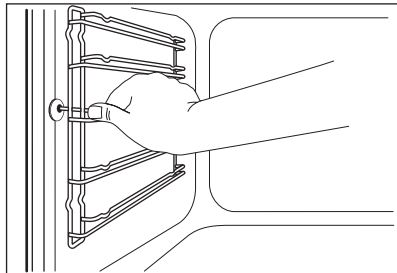
10.3 Čištění dveřního těsnění

- Těsnění dvířek pravidelně kontrolujte. Těsnění je umístěno kolem rámu dvířek trouby. Spotřebič nepoužívejte, je-li těsnění dvířek poškozeno. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Při čištění těsnění dvířek trouby se řiďte všeobecnými informacemi ohledně čištění spotřebiče.

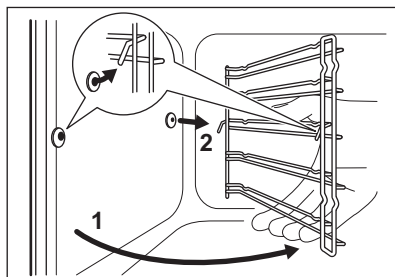
10.4 Vyjmutí drážek na rošty

K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty.

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



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



Drážky na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

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

10.5 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.

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 VÁPŇÍKU UVÁDĚNÁ W.H.O. (Světovou zdravotnickou organizací)

Ukládání vápníku	Tvrdost vody		Klasifikace vody	Spust'te odvápnění každých
	(Francouzské stupně)	(Německé stupně)		
0 - 60 mg/l	0 - 6	0 - 3	Neminerální nebo měkká	75 cyklů - 2,5 měsíce
60 - 120 mg/l	6 - 12	3 - 7	Středně tvrdá	50 cyklů - 2 měsíce
120 - 180 mg/l	12 - 18	8 - 10	Tvrdá nebo vápenatá	40 cyklů - 1,5 měsíce
více než 180 mg/l	více než 18	více než 10	Velmi tvrdá	30 cyklů - 1 měsíc

1. Zásobník na vodu naplňte 850 ml vody a 50 ml kyseliny citronové (pět čajovými lžičkami). Vypněte troubu a počkejte přibližně 60 minut.
2. Zapněte troubu a nastavte funkci Horký vzduch + Pára. Nastavte teplotu 230 °C. Po 25 minutách troubu vypněte a nechte ji 15 minut vychladnout.
3. Zapněte troubu a nastavte funkci 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 „Vyprázdňování 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.

10.6 Čištění dvířek trouby

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



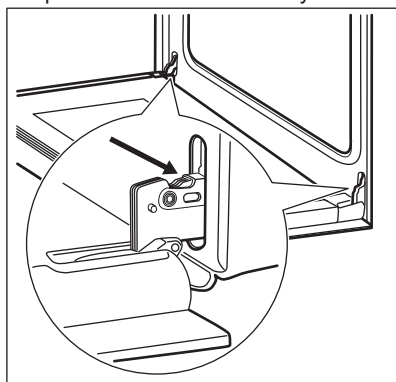
Jestliže se pokusíte vytáhnout skleněné panely před tím, než odstraníte dvířka trouby, mohou se dvířka náhle zavřít.



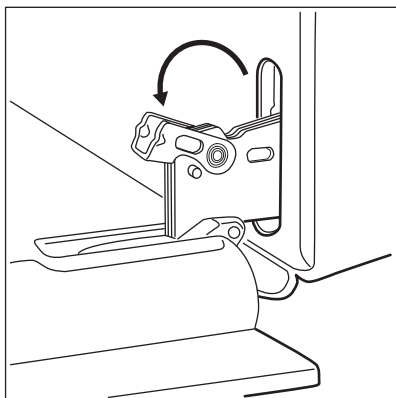
POZOR!

Spotřebič bez skleněných panelů nepoužívejte.

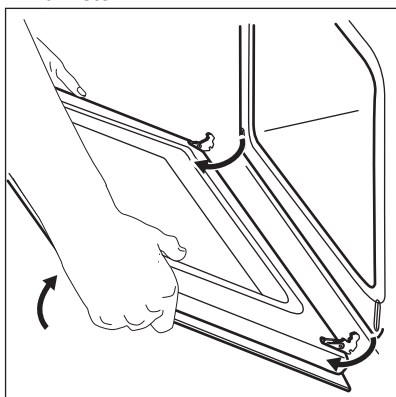
1. Dvířka trouby zcela otevřete a podržte oba dveřní závěsy.



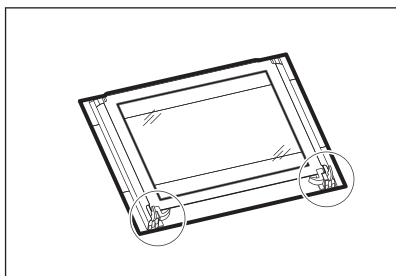
2. Zvedněte a otočte páčky na obou závěsech.



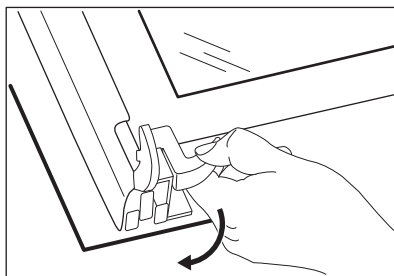
3. Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (do poloviny). Pak dvířka vytáhněte směrem dopředu z jejich umístění.



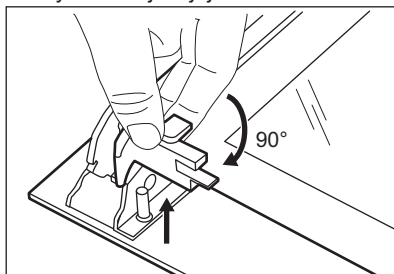
4. Dvířka položte na pevnou plochu na měkkou látku.



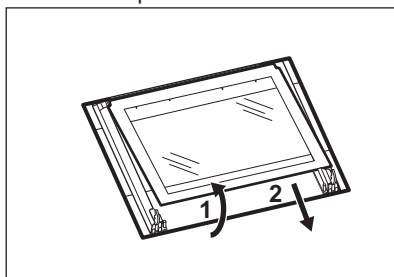
5. Uvolněte blokovací systém a vytáhněte skleněné panely.



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



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

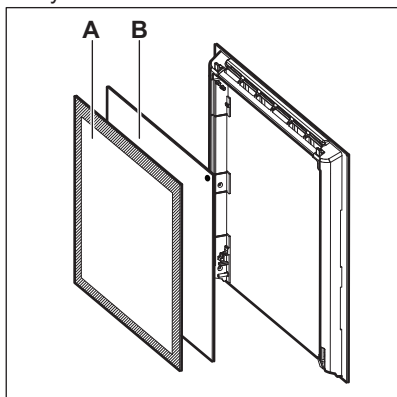


8. Skleněné panely omyjte vodou se saponátem. Skleněné panely pečlivě osušte.

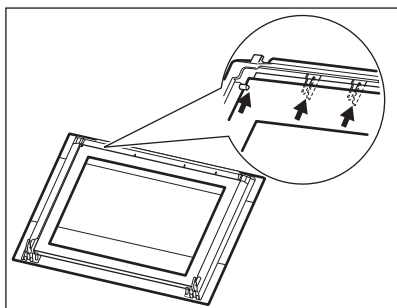
Po vyčištění skleněné panely a dvířka trouby opět nasadte. Provedte výše uvedené kroky v opačném pořadí.

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

drsny.



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



11. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

11.1 Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nehřeje.	Trouba je vypnutá.	Zapněte troubu.
Trouba nehřeje.	Hodiny nejsou nastavené.	Nastavte hodiny.
Trouba nehřeje.	Nejsou provedena nutná nastavení.	Zkontrolujte, zda jsou nastavení správná.
Trouba nehřeje.	Je zapnutá funkce automatického vypnutí.	Viz „Automatické vypnutí“.
Trouba nehřeje.	Dětská bezpečnostní pojistka je zapnutá.	Viz „Použití dětské bezpečnostní pojistky“.

10.7 Výměna žárovky

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



UPOZORNĚNÍ!

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



POZOR!

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

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

Zadní žárovka

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

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nehřeje.	Je uvolněná pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka uvolňuje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
Osvětlení nefunguje.	Vadná žárovka.	Vyměňte žárovku.
Pečicí sonda nefunguje.	Zástrčka pečicí sondy není správně zasunuta do zásuvky.	Zástrčku pečicí sondy zasuňte co nejhlouběji do zásuvky.
Uvnitř trouby je voda.	Nalili jste do zásobníku příliš mnoho vody.	Vypněte troubu a vodu odsajte pomocí hadříku nebo houbičky.
Vaření v páře nefunguje.	Vodní kámen ucpal otvor.	Zkontrolujte otvor vstupu páry. Odstraňte vodní kámen.
Vaření v páře nefunguje.	V zásobníku není žádná voda.	Naplňte zásobník vodou.
Vyprázdnění zásobníku na vodu trvá déle než tři minuty nebo z otvoru vstupu páry na zásobníku uniká voda.	Ve troubě je usazený vodní kámen.	Vyčistěte zásobník na vodu. Viz „Čištění zásobníku na vodu“.
Dokončení jídel trvá příliš dlouho nebo se jídla připraví příliš rychle.	Teplota je příliš vysoká nebo nízká.	Nastavte teplotu podle potřeby. Řiďte se pokyny v návodu k použití.
Na jídle a uvnitř trouby se usazuje pára a kondenzát.	Nechali jste jídlo v troubě příliš dlouho.	Po dokončení přípravy nechte jídla v troubě déle než 15–20 minut.
Na displeji se zobrazí „C2“.	Chcete spustit funkci rozmrazování, ale neodpojili jste zástrčku pečicí sondy ze zásuvky.	Odpojte pečicí sondu ze zásuvky.
Na displeji se zobrazuje chybový kód, který není uvedený v tabulce.	Jedná se o závadu na elektroinstalaci.	- Troubu vypněte a znovu zapněte prostřednictvím domovní pojistky nebo ochranného spínače v pojistkové skříňce. - Pokud se chybový kód na displeji zobrazí znovu, kontaktujte oddělení péče o zákazníky.

Problém	Možná příčina	Řešení
Spotřebič je zapnutý, ale nehřeje. Ventilátor nefunguje. Na displeji se zobrazí "Demo".	Je zapnutý režim demo.	1. Vypněte troubu. 2. Stiskněte a podržte tlačítko +. 3. Když zazní zvukový signál, otočte ovladačem funkcí trouby na první funkci. Na displeji bliká "Demo". 4. Otočte ovladačem funkcí trouby do polohy vypnuto. 5. Uvolněte tlačítko +. 6. Otočte ovladačem teploty proti směru hodinových ručiček a po tři sekundy jej podržte. Tříkrát zazní zvukový signál. Režim demo je vypnutý.

11.2 Servisní údaje

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

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

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

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

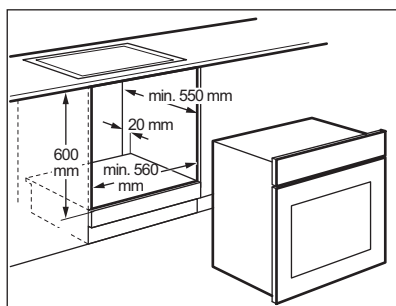
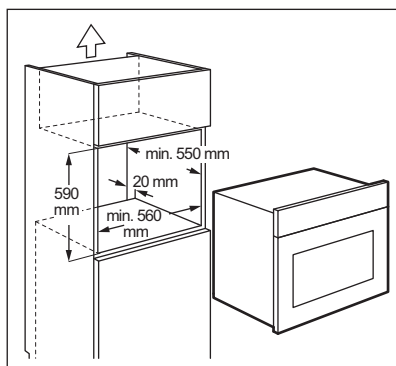
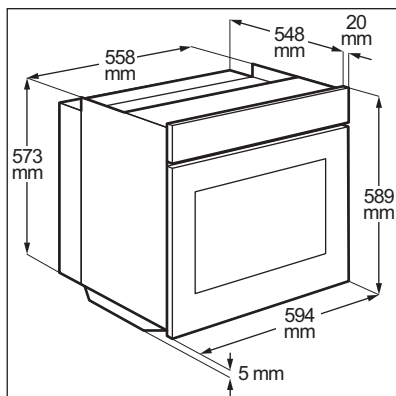
12. INSTALACE



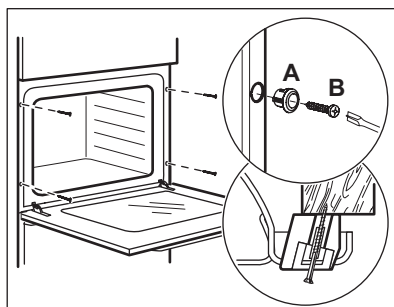
UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

12.1 Vestavba



12.2 Připevnění spotřebiče ke skřínce



12.3 Elektrická instalace

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

Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

12.4 Kabel

Typy kabelů vhodné pro instalaci nebo výměnu: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Průřez kabelu viz celkový příkon uvedený na typovém štítku a v této tabulce:

Celkový výkon (W)	Průřez kabelu (mm ²)
max. 1 380	3 x 0,75
max. 2 300	3 x 1
max. 3 680	3 x 1,5

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

13. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly vyhodte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní

prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče určené k likvidaci. Spotřebiče označené symbolem  nelikvidujte spolu s

domovním odpadem. Spotřebič
odevzdejte v místním sběrném dvoře
nebo kontaktujte místní úřad.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	40
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	41
3. POPIS SPOTREBIČA.....	44
4. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	44
5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	45
6. ČASOVÉ FUNKCIE.....	48
7. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....	50
8. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	54
9. TIPY A RADY.....	55
10. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	67
11. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	71
12. INŠTALÁCIA.....	73

MYSLÍME NA VÁS

Ďakujeme, že ste si zakúpili spotrebič značky Electrolux. Vybrali ste si výrobok, ktorý v sebe skrýva desaťročia odborných skúseností a inovácií. Dômyselný a štýlový – pri jeho návrhu 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.registerelectrolux.com



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

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Varovanie/upozornenie – Bezpečnostné pokyny

 Všeobecné informácie a tipy

 Ochrana životného prostredia

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca 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

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám.
- Nedovoľte, aby sa deti hrali so spotrebičom.
- Obaly 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, aby ste ju zapli.
- Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Deti do 3 rokov nesmú mať prístup k spotrebiču, iba ak sú nepretržite pod dohľadom zodpovednej osoby.

1.2 Všeobecné bezpečnostné pokyny

- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba kvalifikovaná osoba.
- 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.
- Pred údržbou odpojte spotrebič od elektrickej siete.

- Dbajte na to, aby bol spotrebič pred výmenou žiarovky vypnutý, aby bolo vylúčené nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte drsné práškové prostriedky, ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servisnom stredisku alebo u kvalifikovanej osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Ak chcete vybrať zasúvacie lišty, najprv potiahnite prednú časť zasúvacích líšt a potom zadný koniec smerom od bočnej steny a vyberte ich. Pri inštalácii zasúvacích líšt zvolte opačný postup.
- Používajte iba originálnu teplotnú sondu alebo príslušný náhradný diel.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Montáž



VAROVANIE!

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetok obalový materiál.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na 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 nanajvýš rovnakej výšky.

2.2 Zapojenie do elektrickej siete



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky práce spojené so zapojením do elektrickej siete smie vykonať výlučne kvalifikovaný elektrikár.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že elektrické údaje uvedené na typovom štítku spotrebiča zodpovedajú parametrom elektrickej siete. Ak nie, kontaktujte elektrikára.
- Vždy používajte správne inštalovanú uzemnenú zásuvku.
- Nepoužívajte adaptéry, rozdvojky ani predlžovacie prírodné káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prírodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak napájací kábel spotrebiča treba vymeniť, túto operáciu smie urobiť iba pracovník autorizovaného servisného strediska.

- 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 izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Zástrčku zapojte do zásuvky až na konci inštalácie. Uistite sa, že je napájací elektrický kábel po inštalácii prístupný.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Pri odpájaní spotrebiča od elektrickej siete neťahajte za prívodný kábel. Vždy ťahajte za zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrútkovacie poistky treba vybrať z držiaka).
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Tento spotrebič spĺňa smernice EHS.

2.3 Tlačidlom



VAROVANIE!

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

- Tento spotrebič používajte iba 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.
- Keď je spotrebič v činnosti, pri otváraní dvierok postupujte opatrne. Môže dôjsť k úniku horúceho vzduchu.
- Spotrebič nepoužívajte, keď máte mokré ruky, ani keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka netlačte.

- Nepoužívajte spotrebič ako pracovný alebo odkladací povrch.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Použitím prísad s obsahom alkoholu môže vzniknúť zmes alkoholu so vzduchom.
- Pri otváraní dvierok sa do kontaktu so spotrebičom nesmú dostať iskry ani otvorený plameň.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby ste predišli poškodeniu alebo zmene farby smaltu:
 - nádoby na pečenie ani iné predmety nekladte priamo na dno spotrebiča,
 - na dno spotrebiča nedávajte allobal,
 - do horúceho spotrebiča nelejte vodu,
 - nenechávajte v rúre vlhký riad ani potraviny po ukončení prípravy jedla,
 - pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva postupujte opatrne.
- Zmena farby smaltu nemá žiadny vplyv na výkon 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.
- Tento spotrebič je určený iba na varenie. Nesmie byť použitý na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.
- Rúru používajte vždy so zatvorenými dvierkami.

2.4 Parné pečenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo popálenín a poškodenia spotrebiča.

- Počas varenia v pare neotvárajte dvierka spotrebiča. Para môže uniknúť.

2.5 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 sklenené panely môžu prasknúť.
- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na 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 čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne prostriedky, drôtenky, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na obale.

- Katalytický smalt (ak je k dispozícii) nečistite žiadnym čistiacim prostriedkom.

2.6 Vnútné osvetlenie

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



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

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

2.7 Likvidácia



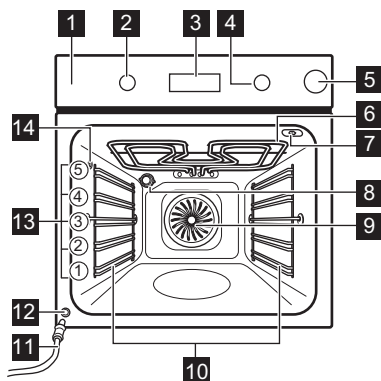
VAROVANIE!

Nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

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

3. POPIS SPOTREBIČA

3.1 Celkový prehľad



- 1 Ovládací panel
- 2 Ovládač funkcií rúry
- 3 Elektronický programátor
- 4 Ovládač teploty
- 5 Zásuvka na vodu
- 6 Ohrevný článok
- 7 Zásuvka teplotnej sondy
- 8 Osvetlenie
- 9 Ventilátor
- 10 Zasúvací lišta, vyberateľná
- 11 Odtoková rúrka
- 12 Ventil na vypustenie vody
- 13 Úrovne v rúre
- 14 Prívod pary

3.2 Príslušenstvo

- **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.

4. PRED PRVÝM POUŽITÍM



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

4.1 Prvé čistenie

Vyberte zo spotrebiča vyberateľné zasúvacie lišty a príslušenstvo.



Pozrite si časť „Ošetrovanie a čistenie“.

1. Pred prvým použitím spotrebič vyčistite.
2. Príslušenstvo a zasúvacie lišty dajte späť na ich pôvodné miesto.

4.2 Nastavenie času

Po prvom zapojení do elektrickej siete sa na niekoľko sekúnd zobrazia všetky symboly. Na ďalších niekoľko sekúnd sa na displeji zobrazí verzia softvéru.

Po zobrazení verzie softvéru sa na displeji zobrazia symboly **hr** a "12:00". "12" blinká.

1. Stlačením tlačidla **+** alebo **—** nastavte aktuálnu hodinu.
2. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla . Toto je potrebné iba pri prvom nastavovaní času. Neskôr sa

nový čas automaticky uloží po 5 sekundách.

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

3. Stlačením tlačidla **+** alebo **—** nastavte aktuálne minúty.
4. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla . Toto je potrebné iba pri prvom nastavovaní času. Neskôr sa nový čas automaticky uloží po 5 sekundách.

Na displeji sa zobrazí aktuálny nastavený čas.

4.3 Zmena času

Presný čas môžete zmeniť iba pri vypnutej rúre.

Stlačte tlačidlo .

Na displeji začne blikáť nastavený čas a symbol .

Pri nastavovaní nového času postupujte podľa časti Nastavenie času.

4.4 Prvé zohriatie rúry

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

1. Nastavte funkciu  a maximálnu teplotu.
2. Spotrebič nechajte spustený jednu hodinu.
3. Nastavte funkciu  a maximálnu teplotu.
4. Nechajte spotrebič v činnosti 15 minút.

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

5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

5.1 Zasúvacie gombíky

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

5.2 Zapnutie a vypnutie spotrebiča



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

- Ukazovateľ sa rozsvieti, keď sa rúra zohrieva.
- Žiarovka sa rozsvieti, keď je spotrebič v prevádzke.
- Symbol zobrazuje, či otočný ovládač ovláda jednu z varných zón, funkcií rúry alebo teplotu.

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

5.3 Funkcie rúry

Funkcia rúry	Použitie
 Rýchle zohrievanie	Na skrátenie času zohrievania rúry.
 Teplovzdušné pečenie	Ak chcete piecť zároveň až na 3 úrovniach a sušiť potraviny. Nastavte teplotu o 20 - 40 °C nižšiu ako pre Tradičné pečenie.
 Pizza	Na pečenie pokrmov na 1 úrovni, pri ktorom chcete dosiahnuť intenzívne zhnednutie na povrchu a chrumkavú kôrku naspodku. Nastavte o 20 - 40 °C nižšiu teplotu ako pri funkcii Tradičné pečenie.
 Tradičné pečenie	Na pečenie múčnych jedál a mäsa na jednej úrovni.
 Dolný ohrev	Na pečenie koláčov s chrumkavým spodkom a na zaváranie.
 Rozmrazovanie	Na rozmrazovanie mrazených potravín.
 Gril	Na grilovanie plochých jedál a na prípravu hriankov.
 Rýchly gril	Na grilovanie plochých jedál vo väčších množstvách a prípravu hriankov.
 Turbo gril	Na pečenie väčších kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na 1 úrovni. Tiež na gratinovanie a zapiekanie.
 Horúca para	Na prípravu jedál parou.

5.4 Funkcia rýchleho zohrievania

Funkcia rýchleho ohrevu skracuje čas ohrevu.

1. Nastavte funkciu rýchleho zohrievania. Bližšie informácie nájdete v tabuľke funkcií rúry.
2. Teplotu nastavte otočením ovládača teploty.

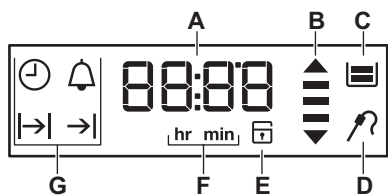
Keď spotrebič dosiahne nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál.



Funkcia Rýchle zohrievanie sa po zaznení zvukového signálu nevypne. Túto funkciu musíte vypnúť manuálne.

3. Nastavte funkciu rúry.

5.5 Displej



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

5.6 Tlačidlá

Tlačidlo	Funkcia	Popis
	CLOCK (hodiny)	Nastavenie časovej funkcie.
—	MÍNUS	Na nastavenie času.
	ČASOMER	Nastavenie kuchynského časomera. Ak chcete zapnúť alebo vypnúť osvetlenie rúry, stlačte toto tlačidlo a podržte ho dlhšie ako 3 sekundy.
+	PLUS	Na nastavenie času.
°C	TEPLOTA	Na kontrolu teploty v rúre alebo teploty nameranej teplotnou sondou (ak je k dispozícii). Používajte iba vtedy, keď je spustená funkcia rúry.

5.7 Ukazovateľ ohrevu

Keď zapnete funkciu rúry, čiarky na displeji sa postupne zobrazujú jedna po druhej. Čiarky signalizujú, či teplota rúry stúpa, alebo klesá.

5.8 Parné pečenie

1. Nastavte funkciu .
2. Zatlačením na kryt otvorte zásuvku na vodu. Zásuvku na vodu naplňte vodou – vodu lejte, až kým sa nerozsvieti ukazovateľ plnej nádržky. Maximálny objem nádržky na vodu je 900 ml. Postačuje to približne na 55 až 60 minút varenia.



Ako kvapalinu používajte iba vodu. Nepoužívajte filtrovanú (demineralizovanú) ani destilovanú vodu. Nepoužívajte iné kvapaliny. Do zásuvky na vodu nelejte horľavé kvapaliny ani alkohol (grappu, whisky, koňak a pod.).

3. Zásuvku na vodu zasuňte do jej pôvodnej polohy.
4. Pripravte pokrm v správnej varnej nádobe.
5. Nastavte teplotu v rozmedzí 130 °C až 230 °C.

Pri pečení s parou pri teplote nad 230 °C nedosiahnete dobré výsledky.

**VAROVANIE!**

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

Po dokončení pečenia s parou vyprázdnite nádržku na vodu.

5.9 Ukazovateľ nádržky na vodu

Keď prebieha pečenie s parou, na displeji sa zobrazí ukazovateľ nádržky na vodu. Ukazovateľ nádržky na vodu zobrazuje úroveň vody v nádržke.

- — Nádržka na vodu je plná. Keď je nádržka plná, zaznie zvukový signál. Zvukový signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.
- — Nádržka na vodu je poloprázdna.
- — Nádržka na vodu je prázdna. Keď treba do nádržky doliať vodu, zaznie zvukový signál.



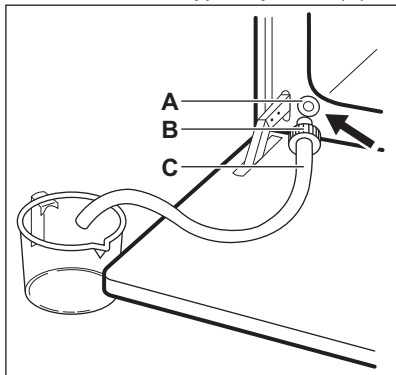
Ak do nádržky nalejete príliš veľa vody, bezpečnostným kanálikom odtečie nadbytočná voda na dno rúry. Vodu poutierajte špongiou alebo handrou.

5.10 Vyprázdnenie nádržky na vodu

**POZOR!**

Pred vyprázdňovaním nádržky na vodu musí byť spotrebič chladný.

1. Pripravte si odtokovú rúrku (C), ktorá sa nachádza v rovnakom balení ako návod na používanie. Nasadte prípojku (B) na jeden koniec odtokovej rúrky.
2. Druhý koniec odtokovej rúrky (C) vložte do vhodnej nádoby. Umiestnite ho nižšie ako výpustný ventil (A).



3. Otvorte dverka rúry a zasuňte prípojku (B) do výpustného ventilu (A).
4. Pri vypúšťaní nádržky na vodu opakovane pritláčajte prípojku. V nádržke na vodu môže byť určité množstvo vody, keď sa na displeji zobrazuje symbol . Počkajte, kým voda neprestane tiecť z ventilu na vypustenie vody.
5. Keď prestane voda tiecť, odpojte prípojku od ventilu.



Na opätovné naplnenie nádržky na vodu nepoužívajte vypustenú vodu.

6. ČASOVÉ FUNKCIE

6.1 Tabuľka s funkciami hodín

Časová funkcia	Použitie
DENNÝ ČAS	Na nastavenie, zmenu alebo kontrolu denného času. Pozrite si časť „Nastavenie času“.

Časová funkcia	Použitie
 ČASOMER	Použite ho na nastavenie odpočítavania času (maximálne 23 h 59 min). Táto funkcia nemá vplyv na prevádzku spotrebiča. KUCHYNSKÝ ČASOMER môžete použiť kedykoľvek, aj vtedy, ak je spotrebič vypnutý.
 TRVANIE	Na nastavenie, ako dlho má byť spotrebič v prevádzke. Iba ak je nastavená funkcia rúry.
 KONIEC	Nastavenie času, kedy sa má spotrebič vypnúť. Iba ak je nastavená funkcia rúry. Funkcie Trvanie a Koniec môžete použiť súčasne (posunutý štart), ak sa má spotrebič neskôr automaticky zapnúť a vypnúť.

 Opakovaným stláčaním  prepínate jednotlivé časové funkcie funkciami.

 Na potvrdenie nastavenia časových funkcií stlačte  alebo počkajte 5 sekúnd na automatické potvrdenie.

6.2 Nastavenie funkcií TRVANIE alebo KONIEC

1. Opakovane stláčajte , kým sa na displeji nezobrazí symbol  alebo .

Na displeji bliká symbol  alebo .

2. Stlačením tlačidla  alebo  nastavte hodnoty a stlačením tlačidla  potvrdíte nastavenie.

Pre funkciu Trvanie  najprv nastavte minúty a potom hodiny a pre funkciu

Koniec  nastavte najprv hodiny a potom minúty.

Po uplynutí času zaznie na 2 minúty zvukový signál. Na displeji bliká symbol  alebo  a nastavený čas. Rúra sa vypne.

3. Zvukový signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.

 Ak stlačíte tlačidlo  počas nastavovania časovej funkcie TRVANIE , spotrebič prejde na nastavenie časovej funkcie KONIEC .

6.3 Nastavenie ČASOMERA

1. Stlačte tlačidlo .

Na displeji bliká symbol  a "00".

2. Stlačením tlačidla  alebo  nastavte KUCHYNSKÝ ČASOMER. Najprv sa čas zobrazuje v minútach a sekundách. Keď je čas, ktorý nastavujete, dlhší ako 60 minút, na displeji sa zobrazí symbol **hr**.

Spotrebič teraz vypočítava čas v hodinách a minútach.

3. KUCHYNSKÝ ČASOMER sa spustí automaticky po piatich sekundách.

Po uplynutí 90 % nastaveného času zaznie zvukový signál.

4. Po uplynutí nastaveného času znie dve minúty zvukový signál. "Na displeji bliká symbol "00:00" a . Zvukový signál vypnete stlačením ľubovoľného tlačidla.

 Ak nastavíte KUCHYNSKÝ ČASOMER pri spustených funkciách TRVANIE alebo KONIEC, na displeji sa zobrazí symbol .

6.4 Časomer odpočítavajúci smerom nahor

Časomer odpočítavajúci smerom nahor slúži na sledovanie času prevádzky rúry. Zapne sa okamžite, keď rúra začne zohrievať.

Ak chcete vynulovať funkciu časomera s odpočítavaním smerom nahor, stlačte a

podržte tlačidlá $+$ a $-$. Časovač začne znova odpočítavať nastavenú dobu.



Časovač odpočítavajúci smerom nahor nemôžete použiť s funkciami: Trvanie $\rightarrow$, Koniec $\rightarrow$, Teplotná sonda.

7. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

7.1 Používanie teplotnej sondy

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

Treba nastaviť dve teploty:

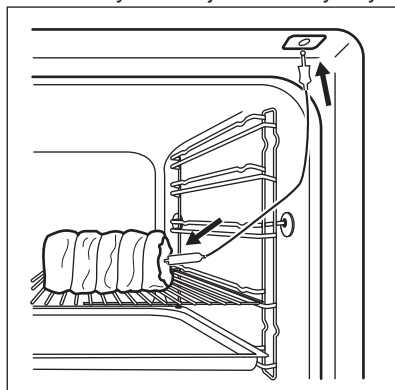
- Teplotu rúry. Pozrite si tabuľku pečenia.
- Teplotu vo vnútri mäsa. Pozrite si tabuľku pre teplotnú sondu.



POZOR!

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

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



Dbajte na to, aby počas pečenia teplotná sonda zostala zapichnutá v mäse a zapojená v zásuvke na teplotnú sondu. Pri prvom použití teplotnej sondy je predvolená teplota vo vnútri mäsa 60 °C.

Keď bliká symbol , pomocou otočného ovládača môžete zmeniť predvolenú teplotu vo vnútri mäsa. Na displeji sa zobrazuje symbol teplotnej sondy a predvolená teplota vnútri mäsa.

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

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

Keď teplota vo vnútri mäsa dosiahne nastavenú hodnotu, symbol teplotnej sondy  a predvolená teplota vo vnútri mäsa začnú blikat'. Dve minúty znie zvukový signál.

5. Zvukový signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.
6. Odpojte konektor teplotnej sondy zo zásuvky. Vyberte mäso zo spotrebiča.
7. Spotrebič vypnite.



VAROVANIE!

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



Vždy keď zapojíte teplotnú sondu do zásuvky, musíte znova nastaviť trvanie a čas ukončenia.

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

Teplotu vo vnútri mäsa môžete zmeniť kedykoľvek počas pečenia:

1. Stlačte: **°C**:
 - Jedenkrát – na displeji sa zobrazí nastavená teplota vo vnútri mäsa, ktorá sa mení každých 10 sekúnd na aktuálnu teplotu vo vnútri mäsa.
 - Dvakrát – na displeji sa zobrazí aktuálna teplota v rúre, ktorá sa mení každých 10 sekúnd na nastavenú teplotu v rúre.
 - Trikrát – na displeji sa zobrazí nastavená teplota v rúre.
2. Pomocou otočného ovládača teploty zmeníte príslušnú teplotu.

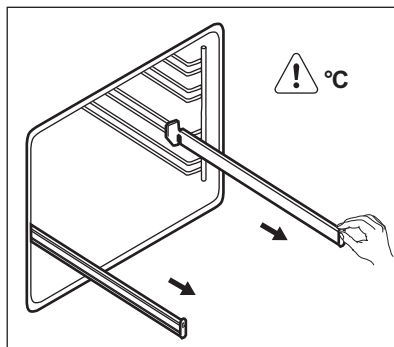
7.2 Teleskopické lišty

- i** Pokyny pre inštaláciu teleskopických lišt si odložte na budúce použitie.

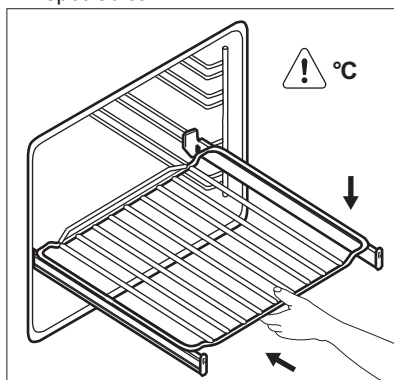
Pomocou teleskopických lišt môžete ľahšie zasúvať a vyberať rošty.

- !** **POZOR!**
Teleskopické lišty neumývajte v umývačke riadu.
Teleskopické lišty nemažte.

1. Vytiahnite ľavú a pravú teleskopickú lištu.



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



Pred zatvorením dverí rúry zatlačte teleskopické lišty úplne do spotrebiča.

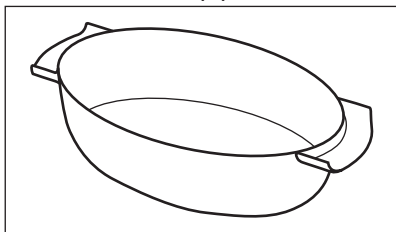
7.3 Príslušenstvo na pečenie parou

- i** Príslušenstvo na pečenie parou nie je súčasťou dodávky spotrebiča. Ďalšie informácie vám poskytne váš miestny predajca.

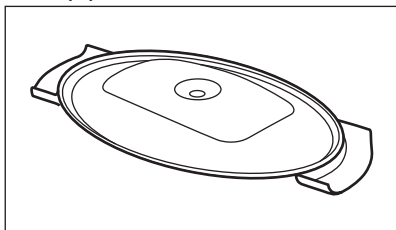
Dietetický pekáč na pečenie parou

Pekáč sa skladá zo sklenej nádoby, veka s otvorom na vstrekovaciu trubicu (C) a oceleového roštu, ktorý je potrebné položiť na dno pekáča.

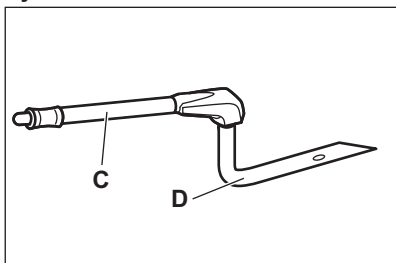
Sklenená nádoba (A)



Veko (B)

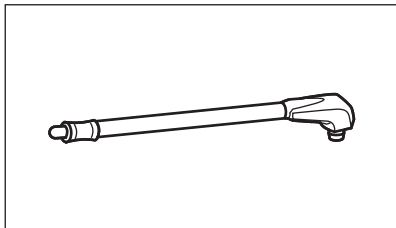


Dýza a vstrekovacia trubica

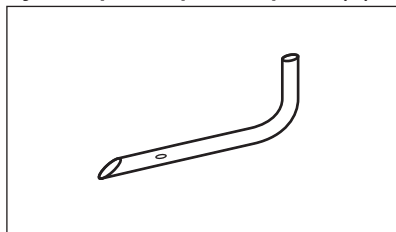


„C“ označuje vstrekovaciu trubicu na pečenie parou, „D“ označuje dýzu určenú na priame pečenie parou.

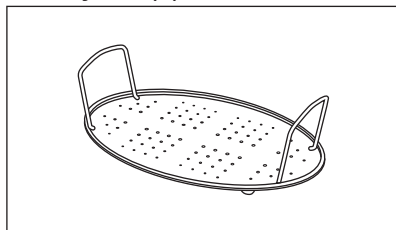
Vstrekovacia trubica (C)



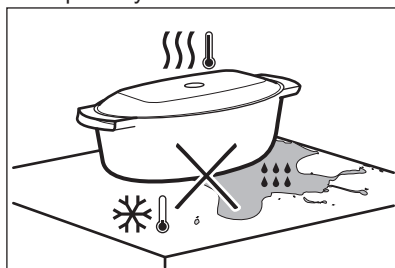
Dýza na priame pečenie parou (D)



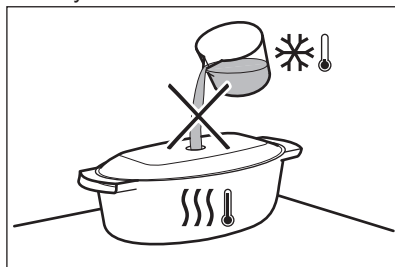
Oceľový rošt (E)



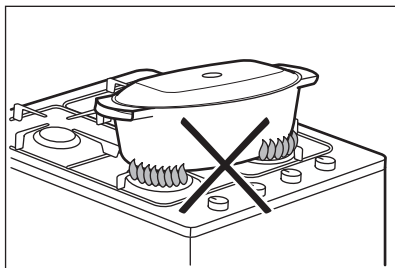
- Horúci pekáč nekladte na studené ani vlhké povrchy.



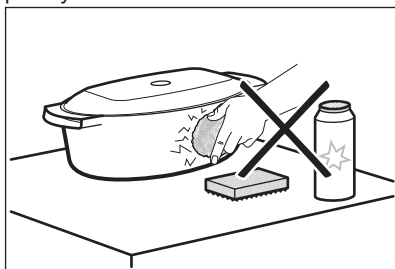
- Do horúceho pekáča nelejte studené tekutiny.



- Pekáč nepoužívajte na horúcom varnom povrchu.



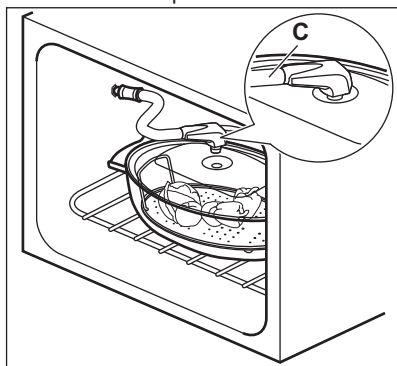
- Na čistenie pekáča nepoužívajte drsné čistiace prostriedky, škrabky ani prášky.



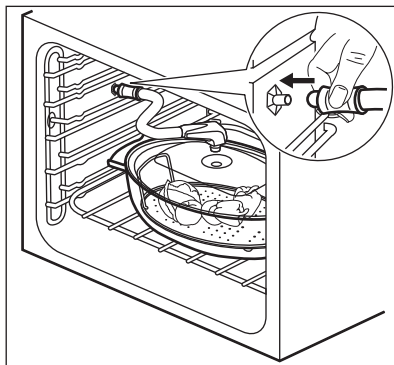
7.4 Pečenie parou v dietetickom pekáči

Jedlo položte na oceľový rošt v pekáči a zakryte ho vekom.

1. Vstrekovaciu trubicu zasuňte do špeciálneho otvoru vo veku dietetického pekáča.



2. Pekáč vložte do rúry na druhú úroveň odspodu.
3. Druhý koniec vstrekovacej trubice pripojte k prívodu pary.



Dbajte na to, aby ste nepritlačili vstrekovaciu trubicu. Zároveň sa trubica nesmie dotýkať ohrevného článku v hornej časti rúry.

4. Nastavte pečenie parou.

7.5 Priame pečenie parou

Pokrm položte na oceľový rošt vo vnútri pekáča. Pridajte trochu vody.



POZOR!

Nepoužívajte veko pekáča.

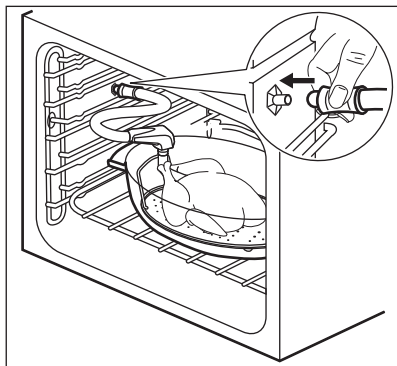
Vstrekovacia trubica je špeciálne vyrobená na prípravu jedál a neobsahuje nebezpečné materiály.



VAROVANIE!

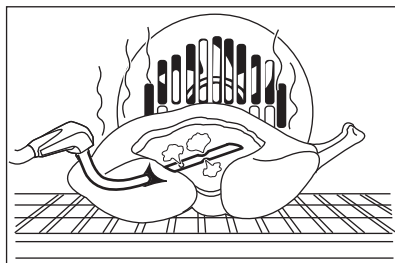
Buďte opatrní pri používaní dýzy, keď je rúra zapnutá. Keď je rúra horúca, pri manipulácii s dýzou vždy používajte chňapky alebo ochranné rukavice. Keď nepoužívate parnú funkciu, vždy vyberte dýzu z rúry.

1. Dýzu (D) pripojte k vstrekovacej trubici (C). Druhý koniec pripojte k prívodu pary.



2. Umiestnite pekáč na prvú alebo druhú úroveň odspodu. Dbajte na to, aby ste nepritlačili vstrekovaciu trubicu. Zároveň sa trubica nesmie dotýkať ohrevného článku v hornej časti rúry.

3. Nastavte pečenie parou. Keď pečiete napríklad kurča, kačku, morku, koziacinu alebo veľkú rybu, vložte dýzu (D) priamo do dutej časti v mäse. Dbajte na to, aby sa otvory neupchali.



Viac informácií o pečení parou nájdete v tabuľkách pre pečenie parou v kapitole „Tipy a rady“.

8. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

8.1 Používanie detskej poistky

Funkcia Detská poistka zabraňuje náhodnému zapnutiu spotrebiča.

1. Nenastavujte funkciu rúry.
2. Súčasne stlačte a podržte tlačidlá  a  na 2 sekundy. Zaznie zvukový signál. Na displeji sa zobrazí SAFE. Ak chcete detskú poistku vypnúť, zopakujte krok 2.

8.2 Používanie funkcie Blokovanie ovládania

Blokovanie ovládania môžete aktivovať iba pri spustenom spotrebiči.

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

1. Zvoľte funkciu rúry a nastavte ju podľa vašich preferencií
2. Súčasne stlačte a podržte tlačidlá  a  na 2 sekundy. Zaznie zvukový signál. Na displeji sa zobrazí Loc. Ak chcete vypnúť funkciu blokovania ovládania, zopakujte krok č. 2.

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

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

8.3 Ukazovateľ zvyškového tepla

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

8.4 Automatické vypnutie

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

Teplota (°C)	Čas vypnutia (hod.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maximum	3

Po automatickom vypnutí spotrebič zapnete stlačením ľubovoľného tlačidla.

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

9. TIPY A RADY

- !** **VAROVANIE!**
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

- i** Teploty a časy varenia uvedené v tabuľkách sú iba orientačné. Závisia od konkrétneho receptu, množstva a kvality použitých prísad.

9.1 Vnútoraná strana dvierok

Pri niektorých modeloch môžete na vnútornej strane dvierok nájsť:

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

9.2 Všeobecné informácie

- Spotrebič má päť úrovni 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 pokrmu mäkké vo vnútri a chrumkavé na povrchu. Znižuje čas varenia a spotrebu energie na minimum.

8.5 Chladiaci ventilátor

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

8.6 Bezpečnostný termostat

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

- V spotrebiči alebo na sklenených paneloch dvierok sa môže kondenzovať vlhkosť. Je to normálne. Pri otváraní dvierok počas pečenia vždy ustúpte od spotrebiča. Na zníženie kondenzácie nechajte spotrebič zapnutý 10 minút pred varením.
- Vyčistite vlhkosť po každom použití spotrebiča.
- Neumiestňujte predmety priamo na dno rúry ani neprikrývajte časti rúry alebo jej príslušenstvo alobalom. Mohlo by to zmeniť výsledky pečenia a poškodiť smalt.

9.3 Pečenie koláčov

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

9.4 Pečenie mäsa a rýb

- Na prípravu nadmerne masných pokrmov použite hlboký pekáč, aby ste predišli vytvoreniu škvrn, ktoré môžu byť trvalé.
- Pred krájaním mäsa ho nechajte odstáť približne 15 minút, aby z neho nevytekla šťava.

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

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

9.5 Čas pečenia

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

9.6 Tabuľka pečenia

Koláče

Pokrm	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pečenie		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre		
Šľahané cestá	170	2	160	3 (2 a 4)	45 - 60	Vo forme na koláče
Linecké cesto	170	2	160	3 (2 a 4)	20 - 30	Vo forme na koláče
Tvarohový koláč	170	1	165	2	60 - 80	V 26 cm forme na koláče
Jablkový koláč ¹⁾	170	2	160	2 (vľavo a vpravo)	80 - 100	Vo dvoch 20 cm formách na koláče na drôtenom rošte
Závin	175	3	150	2	60 - 80	Na plechu na pečenie
Torta s džemom	170	2	165	2 (vľavo a vpravo)	30 - 40	V 26 cm forme na koláče
Piškótový koláč	170	2	160	2	50 - 60	V 26 cm forme na koláče
Vianočná štóla/ Koláč so sušeným ovocím ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	V 20 cm forme na koláče
Slivkový koláč ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	Vo forme na chlieb

Pokrm	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pečenie		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre		
Drobné pečivo – jedna úroveň	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Na plechu na pečenie
Drobné pečivo – dve úrovne	-	-	140 - 150	2 a 4	25 - 35	Na plechu na pečenie
Drobné pečivo – tri úrovne	-	-	140 - 150	1, 3 a 5	30 - 45	Na plechu na pečenie
Sušienky/ ploché pečivo – jedna úroveň	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Na plechu na pečenie
Sušienky/ ploché pečivo – dve úrovne	-	-	140 - 150	2 a 4	35 - 40	Na plechu na pečenie
Sušienky/ ploché pečivo – tri úrovne	-	-	140 - 150	1, 3 a 5	35 - 45	Na plechu na pečenie
Snehové pusinky – jedna úroveň	120	3	120	3	80 - 100	Na plechu na pečenie
Snehové pusinky – dve úrovne ¹⁾	-	-	120	2 a 4	80 - 100	Na plechu na pečenie
Žemličky ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	Na plechu na pečenie
Veterníky – jedna úroveň	190	3	170	3	25 - 35	Na plechu na pečenie
Veterníky – dve úrovne	-	-	170	2 a 4	35 - 45	Na plechu na pečenie

Pokrm	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pečenie		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre		
Plochý koláč	180	2	170	2	45 - 70	V 20 cm forme na koláče
Koláč so sušeným ovocím	160	1	150	2	110 - 120	V 24 cm forme na koláče
Viktóriin koláč	170	1	160	2	50 - 60	V 20 cm forme na koláče

1) Predhrievajte 10 minút.

Chlieb a pizza

Pokrm	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pečenie		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre		
Biely chlieb ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 – 2 kusy, hmotnosť jedného kusa 500 g
Ražný chlieb	190	1	180	1	30 - 45	Vo forme na chlieb
Rožky ¹⁾	190	2	180	2 (2 a 4)	25 - 40	6 – 8 rožkov na plechu na pečenie
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Na plechu na pečenie alebo v hlbokom pekáči
Žemle ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	Na plechu na pečenie

1) Predhrievajte 10 minút.

Nákypy

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

¹⁾ Predhrievajte 10 minút.

Mäso

Pokrm	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pečenie		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre		
Hovädzie	200	2	190	2	50 - 70	Na drôte- nom rošte
Bravčové	180	2	180	2	90 - 120	Na drôte- nom rošte
Teľacie	190	2	175	2	90 - 120	Na drôte- nom rošte
Neprepečený anglický rozbif	210	2	200	2	50 - 60	Na drôte- nom rošte
Stredne prepečený anglický rozbif	210	2	200	2	60 - 70	Na drôte- nom rošte
Prepečený anglický rozbif	210	2	200	2	70 - 75	Na drôte- nom rošte
Bravčové pliecko	180	2	170	2	120 - 150	s kožou

Pokrm	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pečenie		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre		
Bravčové koleno	180	2	160	2	100 - 120	2 kusy
Jahňacie	190	2	175	2	110 - 130	Stehno
Kurča	220	2	200	2	70 - 85	Vcelku
Morka	180	2	160	2	210 - 240	Vcelku
Kačka	175	2	220	2	120 - 150	Vcelku
Hus	175	2	160	1	150 - 200	Vcelku
Králik	190	2	175	2	60 - 80	Porciovaný
Zajac	190	2	175	2	150 - 200	Porciovaný
Bažant	190	2	175	2	90 - 120	Vcelku

Ryba

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

9.7 Gril



Pred pečením prázdnu rúru predhrejte asi 3 minúty.

Pokrm	Množstvo		Teplota (°C)	Čas (min)		Úroveň v rúre
	Kusy	(g)		1. strana	2. strana	
Steaky z filiet	4	800	max.	12 - 15	12 - 14	4
Hovädzie steaky	4	600	max.	10 - 12	6 - 8	4

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

9.8 Turbo gril

Hovädzie mäso

Pokrm	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Neprepečený roz-bif alebo fileta	na cm hrúbky	190 - 200	5 - 6	1 alebo 2
Stredne prepečený roz-bif alebo fileta	na cm hrúbky	180 - 190	6 - 8	1 alebo 2
Prepečený roz-bif alebo fileta	na cm hrúbky	170 - 180	8 - 10	1 alebo 2

Bravčové

Pokrm	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Pliecko, krkovička, stehno	1 – 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1 alebo 2
Kotleta, rebierka	1 – 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1 alebo 2
Sekaná	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1 alebo 2
Bravčové koleno (predvarené)	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1 alebo 2

Teľacie

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

Jahňacie

Pokrm	Množstvo (kg)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Jahňacie stehno, pečené jahňacie	1 – 1,5 kg	150 - 170	100 - 120	1 alebo 2
Jahňací chrbát	1 – 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1 alebo 2

Hydina

Pokrm	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Časti hydiny	Porcia 200 – 250 g	200 - 220	30 - 50	1 alebo 2
Kurča, polovica	Porcia 400 – 500 g	190 - 210	35 - 50	1 alebo 2
Kurča, vykŕmené	1 – 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	1 alebo 2
Kačka	1,5 – 2 kg	180 - 200	80 - 100	1 alebo 2
Hus	3,5 – 5 kg	160 - 180	120 - 180	1 alebo 2
Morka	2,5 – 3,5 kg	160 - 180	120 - 150	1 alebo 2
Morka	4 – 6 kg	140 - 160	150 - 240	1 alebo 2

Ryba

Pokrm	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Celá ryba do 1 kg	1 – 1,5 kg	210 - 220	40 - 60	1 alebo 2

9.9 Rozmraziť

Pokrm	Množstvo (g)	Čas rozmrazovania (min.)	Dodatočný čas rozmrazovania (v min.)	Poznámky
Kurča	1000	100 - 140	20 - 30	Kurča položte na obrátený tanierik vložený do veľkého taniera. Po uplynutí polovice času obráťte.
Mäso	1000	100 - 140	20 - 30	Po uplynutí polovice času obráťte.

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

9.10 Sušenie - Teplovzdušné pečenie

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

- Plechy pokryte papierom odolným voči tuku alebo papierom na pečenie.
- Aby ste dosiahli lepší výsledok, po uplynutí polovice času sušenia rúru

Zelenina

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

Ovocie

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

9.11 Horúca para

Koláče a pečivo

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	Poznámky
Jablkový koláč ¹⁾	160	60 - 80	2	V 20 cm forme na koláče
Tortičky	175	30 - 40	2	V 26 cm forme na koláče
Biskupský chlebiček	160	80 - 90	2	V 26 cm forme na koláče
Piškótový koláč	160	35 - 45	2	V 26 cm forme na koláče
Panettone ¹⁾	150 - 160	70 - 100	2	V 20 cm forme na koláče
Slivkový koláč ¹⁾	160	40 - 50	2	Vo forme na chlieb
Drobné pečivo	150 - 160	25 - 30	3 (2 a 4)	Na plechu na pečenie
Sušienky	150	20 - 35	3 (2 a 4)	Na plechu na pečenie
Kysnuté koláče ¹⁾	180 - 200	12 - 20	2	Na plechu na pečenie
Briošky ¹⁾	180	15 - 20	3 (2 a 4)	Na plechu na pečenie

¹⁾ Rúru predhrievajte 10 minút.

Chlieb a pizza

Pokrm	Množstvo (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	Poznámky
Biely chlieb ¹⁾	1000	180 - 190	45 - 60	2	1 – 2 kusy, 500 g každý
Pečivo ¹⁾	500	190 - 210	20 - 30	2 (2 a 4)	6 – 8 rožkov v plechu na pečenie
Pizza ¹⁾	-	200 - 220	20 - 30	2	Na plechu na pečenie

¹⁾ Rúru predhrievajte 10 minút.

Nákypy

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

Mäso

Pokrm	Množstvo (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	Poznámky
Pečené bravčové	1000	180	90 - 110	2	Na drôtenom rošte
Teľacie	1000	180	90 - 110	2	Na drôtenom rošte
Hovädzie pečené - neprepečené	1000	210	45 - 50	2	Na drôtenom rošte
Hovädzie pečené - stredne prepečené	1000	200	55 - 65	2	Na drôtenom rošte
Hovädzie pečené - prepečené	1000	190	65 - 75	2	Na drôtenom rošte
Jahňacie	1000	175	110 - 130	2	Stehno
Kurča	1000	200	55 - 65	2	Vcelku
Morka	4000	170	180 - 240	2	Vcelku
Kačka	2000 - 2500	170 - 180	120 - 150	2	Vcelku
Hus	3000	160 - 170	150 - 200	1	Vcelku
Králik	-	170 - 180	60 - 90	2	Porciovaný

Ryba

Pokrm	Množstvo (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	Poznámky
Pstruh	1500	180	25 - 35	2	3 – 4 ryby
Tuniak	1200	175	35 - 50	2	4 – 6 filiet
Morská štika	-	200	20 - 30	2	-

Regenerácia parou

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	Poznámky
Dusené/Zapekané jedlá	140	15 - 25	2	Zohrievajte na tanieri
Cestoviny s omáčkou	140	10 - 15	2	Zohrievajte na tanieri
Prílohy (napr. ryža, zemiaky a cestoviny)	140	10 - 15	2	Zohrievajte na tanieri

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	Poznámky
Jedlá na tanieri	140	10 - 15	2	Zohrievajte na tanieri
Mäso	140	10 - 15	2	Zohrievajte na tanieri
Zelenina	140	10 - 15	2	Zohrievajte na tanieri

9.12 Varenie v zapekacej miske

Použite funkciu Teplovzdušné pečenie + para.

Zelenina

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Brokolica, ružičky	150	20 - 25	2
Baklažán	150	15 - 20	2
Karfiol, ružičky	150	25 - 30	2
Rajčiny	150	15	2
Biela špargľa	150	35 - 45	2
Zelená špargľa	150	25 - 35	2
Cukiny, nakrájané na prúžky	150	20 - 25	2
Mrkva	150	35 - 40	2
Fenikel	150	30 - 35	2
Kaleráb	150	25 - 30	2
Paprika, prúžky	150	20 - 25	2
Zeler, plátky	150	30 - 35	2

Mäso

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Varená šunka	150	55 - 65	2
Pošírované kuracie prsia	150	25 - 35	2
Údené mäso (údené bravčové zadné)	150	80 - 100	2

Ryba

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Pstruh	150	25 - 30	2
Lososová fileta	150	25 - 30	2

Prílohy

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Ryža	150	35 - 40	2
Neošúpané zemiaky, stredné	150	50 - 60	2
Varené zemiaky, štvrtiny	150	35 - 45	2
Polenta	150	40 - 45	2

9.13 Tabuľka vnútornej teploty pri použití teplotnej sondy

Pokrm	Teplota vo vnútri pokrmu (°C)
Pečená teľacina	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	70 - 75
Kurča	98
Zajac	70 - 75
Pstruh/pražma morská	65 - 70
Tuniak/losos	65 - 70

10. OŠETROVANIE A ČISTENIE**VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

10.1 Poznámky k čisteniu

- Prednú stranu spotrebiča očistite mäkkou tkaninou namočenou v teplej

vode s prídavkom čistiaceho prostriedku.

- Na čistenie kovových povrchov použite bežný čistiaci prostriedok.
- Vnútro spotrebiča vyčistíte po každom použití. Hromadenie tuku alebo zvyšky iných jedál môžu mať na následok vznik požiaru. Riziko je vyššie pri grilovacej panvici.

- Odolné nečistoty odstráňte špeciálnym čističom na rúry na pečenie.
- Po každom použití vyčistíte všetko príslušenstvo 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. Môže to spôsobiť poškodenie nepriľnavého povrchu.

10.2 Antikorové alebo hliníkové spotrebiče

- i** Dvierka rúry čistite iba vlhkou spongiou. Vysušte ich mäkkou handričkou. Nikdy nepoužívajte ocelové drôtenky, kyseliny ani abrazívne materiály, ktoré by mohli poškodiť povrch rúry. S rovnakou obozretnosťou čistite aj ovládaci panel rúry.

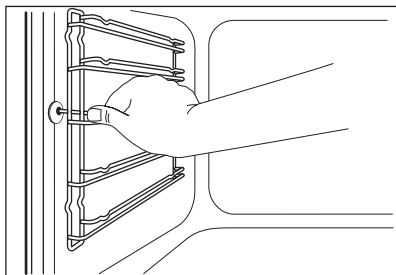
10.3 Čistenie tesnenia dvierok

- Tesnenie dvierok pravidelne kontrolujte. Tesnenie dvierok je uložené okolo rámu vnútorného priestoru rúry. Ak je tesnenie dvierok poškodené, spotrebič nepoužívajte. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pokyny k čisteniu tesnenia dvierok nájdete vo všeobecných informáciách o čistení.

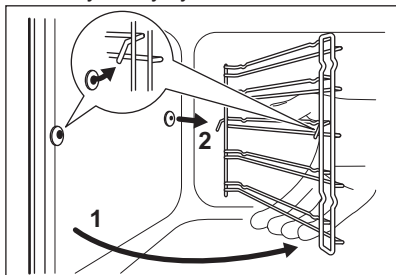
10.4 Odstránenie zásuvných líšt

Ak chcete rúru vyčistiť, vyberte zásuvné líšty.

1. Odtiahnite prednú časť zasúvacích líšt od bočnej steny.



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



Pri inštalácii zasúvacích líšt zvolte opačný postup.

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

10.5 Čistenie nádržky na vodu



VAROVANIE!

Počas čistenia nenalievajte 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 nahromadiť vodný kameň. Predídete tomu tak, že budete čistiť tie časti rúry, v ktorých sa tvorí para. Nádržku na vodu vyprázdnete po každom pečení s parou.

Typy vody

- **Mäkká voda s nízkym obsahom vápnika** – výrobca odporúča túto

možnosť, pretože znižuje frekvenciu čistenia.

- **Voda z vodovodu** – môžete ju používať, ak je na prívodnom potrubí namontovaný špeciálny filter alebo zmäkčovač.

- **Tvrdá voda s vysokým obsahom vápnika** – neovplyvňuje výkon spotrebiča, ale zvyšuje frekvenciu čistenia.

TABUĽKA MNOŽSTVA VÁPNIKA STANOVENÁ ORGANIZÁCIOU WHO (Svetová zdravotnícka organizácia)

Usadeniny vápnika	Tvrdosť vody		Klasifikácia vody	Odvápnite raz za
	(Francúzske stupne)	(Nemecké stupne)		
0 - 60 mg/l	0 - 6	0 - 3	Veľmi mäkká	75 cyklov – 2,5 mesiaca
60 - 120 mg/l	6 - 12	3 - 7	Stredne tvrdá	50 cyklov – 2 mesiace
120 - 180 mg/l	12 - 18	8 - 10	Tvrdá alebo vápenatá	40 cyklov – 1,5 mesiaca
vyššie 180 mg/l	vyššie 18	vyššie 10	Veľmi tvrdá	30 cyklov – 1 mesiac

1. Do nádržky na vodu vlejte 850 ml vody a pridajte 50 ml (päť čajových lyžičiek) kyseliny citrónovej. Vypnite rúru a počkajte približne 60 minút.
2. Zapnite rúru a nastavte funkciu Horúca para (Teplovzdušné pečenie + para). Nastavte teplotu 230 °C. Spotrebič vypnite po 25 minútach a nechajte ho na 15 minút vychladnúť.
3. Zapnite spotrebič a nastavte funkciu Horúca para (Teplovzdušné pečenie + para). Nastavte teplotu v rozsahu 130 až 230 °C. Po 10 minútach spotrebič vypnite.
Nechajte ho vychladnúť a pokračujte odstránením obsahu nádržky. Pozrite si časť „Vyprázdenie nádržky na vodu”.
4. Vypláchnite nádržku na vodu a handričkou vyčistite zvyšky vodného kameňa v rúre.
5. Odtokovú rúru ručne umyte teplou vodou so saponátom. Ak chcete zabrániť poškodeniu, nepoužívajte kyseliny, spreje ani podobné čistiace prostriedky.

10.6 Čistenie dvierok rúry

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



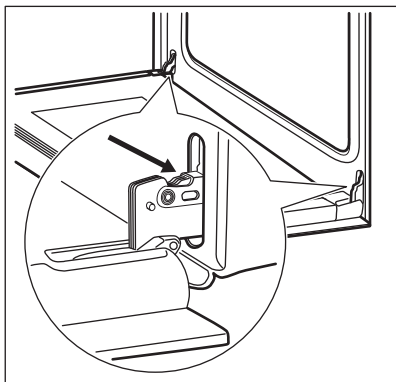
Ak by ste sa pokúšali sklenené panely vybrať, kým sú dvierka namontované, mohli by sa dvierka zatvoriť.



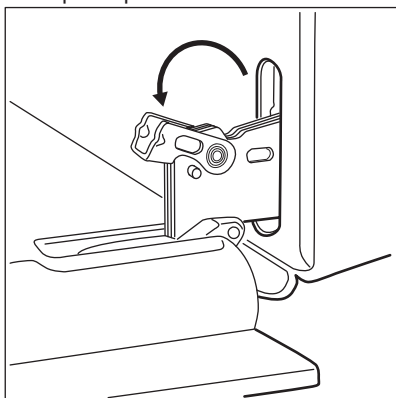
POZOR!

Spotrebič nepoužívajte bez sklenených panelov.

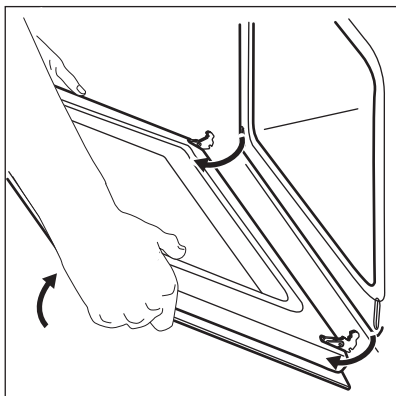
1. Úplne otvorte dvierka a uchopte oba závesy dvierok.



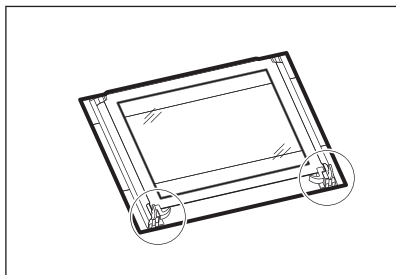
2. Nadvihnite páčky na oboch závesoch a preklopte ich.



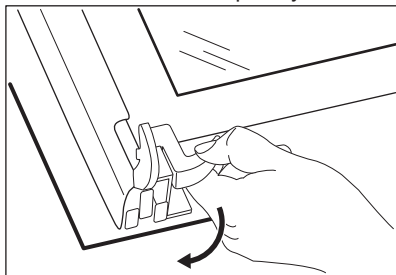
3. Dvierka rúry privrite do polovice, aby zostali v prvej otvorenej polohe. Potom ich potiahnite vpred a vyberte z lôžka.



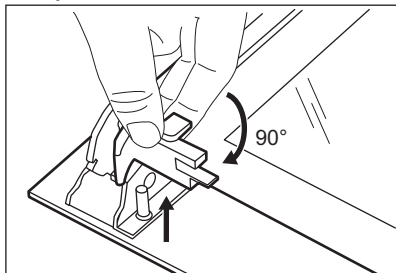
4. Dvierka položte na mäkkú tkaninu na stabilný povrch.



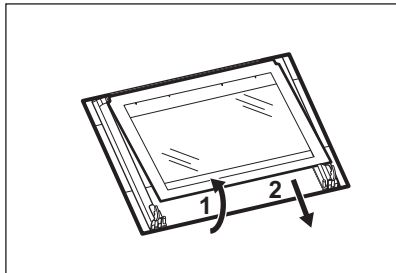
5. Uvoľníte blokovací systém a vyberte vnútorné sklenené panely.



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



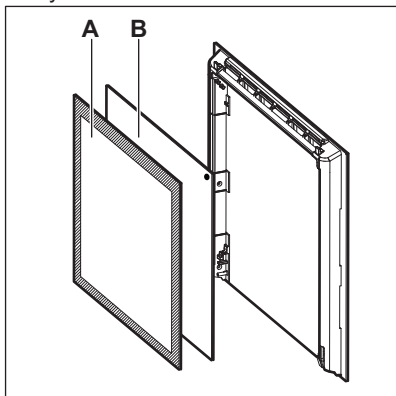
7. Sklenené panely jeden za druhým najprv opatrne nadvihnite a potom vyberte. Začnite vrchným panelom.



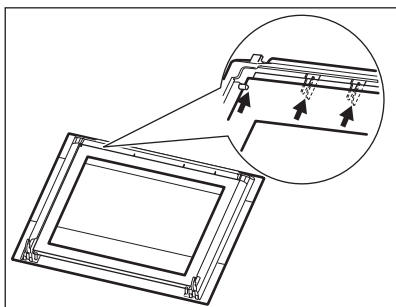
8. Sklenené panely umyte v mydlovej vode. Sklenené panely opatrne osušte.

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

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



Uistite sa, že stredný sklenený panel je namontovaný správne.



11. RIEŠENIE PROBLÉMOV



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

10.7 Výmena žiarovky

Na spodnú časť vnútra rúry položte handričku. Zabráňte tak poškodeniu skla žiarovky a vnútra rúry.



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo usmrtenia elektrickým prúdom! Pred výmenou žiarovky vyberte poistku. Osvetlenie rúry a sklenený kryt žiarovky môžu byť horúce.



POZOR!

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

1. Spotrebič vypnite.
2. Odstráňte poistky z poistkovej skrine alebo prerušte elektrický obvod (spotrebič nesmie byť pod napätím).

Zadná žiarovka

1. Sklenený kryt otočte doľava a vyberte ho.
2. Sklenený kryt vyčistite.
3. Vymeňte žiarovku za vhodnú teplovzdornú žiarovku odolnú do teploty 300 °C.
4. Nainštalujte sklenený kryt.

11.1 Čo robiť, keď...

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Rúra sa nezohrieva.	Rúra je vypnutá.	Zapnite rúru.
Rúra sa nezohrieva.	Nie sú nastavené hodiny.	Nastavte čas.
Rúra sa nezohrieva.	Nie sú nastavené potrebné nastavenia.	Skontrolujte, či sú nastavenia správne.
Rúra sa nezohrieva.	Aktivovalo sa automatické vypínanie.	Pozrite si časť „Automatické vypínanie“.
Rúra sa nezohrieva.	Je zapnutá detská poistka.	Pozrite si časť „Používanie funkcie Detská poistka“.
Rúra sa nezohrieva.	Je vyhodенá poistka.	Skontrolujte, či je príčinou poruchy práve poistka. Ak sa poistka vyhodí opakovanе, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
Nesvieti žiarovka.	Žiarovka je vypálená.	Vymeňte žiarovku.
Teplotná sonda nefunguje.	Konektor teplotnej sondy nie je správne nainštalovaný do zásuvky.	Konektor teplotnej sondy zasuňte do príslušnej zásuvky až na doraz.
Vo vnútri rúry je voda.	V nádržke na vodu je priveľa vody.	Rúru vypnite a vodu utrite handričkou alebo špongiou.
Nefunguje parné pečenie.	Otvory na paru sa upchali vodným kameňom.	Skontrolujte otvor prívodu pary. Odstráňte vodný kameň.
Nefunguje parné pečenie.	V nádržke na vodu nie je voda.	Naplňte nádržku na vodu.
Vyprázdenie nádržky na vodu trvá dlhšie ako tri minúty alebo z otvoru prívodu pary vyteká voda.	V rúre sa usadil vodný kameň.	Vyčistite nádržku na vodu. Pozrite si časť „Čistenie nádržky na vodu“.
Príprava jedla trvá veľmi dlho alebo naopak, jedlá sú hotové príliš rýchlo.	Teplota je príliš nízka alebo príliš vysoká.	V prípade potreby upravte teplotu. Postupujte podľa pokynov v návode.
Vnútri rúry a na jedlách sa zráža para a vytvára sa skondenzovaná voda.	Jedlo ste nechali v rúre príliš dlho.	Po ukončení pečenia nechávajte jedlá v rúre dlhšie ako 15 – 20 minút.
Na displeji sa zobrazí „C2“.	Chcete spustiť funkciu rozmrazovania, ale nevybrali ste zo zásuvky konektor teplotnej sondy.	Konektor teplotnej sondy odpojte zo zásuvky.

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Na displeji je zobrazený chybový kód, ktorý nie je v tabuľke.	Došlo k poruche električky.	- Pomocou domovej poistky alebo bezpečnostného vypínača v poistkovej skrini vypnite rúru a znovu ju zapnite. - Ak sa na displeji znovu zobrazí chybový kód, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Spotrebič je zapnutý, ale sa nezohrieva. Ventilátor nefunguje. Na displeji sa zobrazí symbol "Demo" .	Je aktivovaný ukázkový režim.	- Rúru vypnite. - Stlačte a podržte tlačidlo +. - Keď zaznie zvukový signál, otočte ovládač funkcií rúry na prvú funkciu. Na displeji bude blikať "Demo". - Ovládač funkcií rúry otočte do vypnutej polohy. - Uvoľnite tlačidlo +. - Ovládač teploty otočte na tri sekundy doprava. Akustický signál zaznie trikrát. Ukázkový režim sa vypne.

11.2 Servisné údaje

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

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na výkonovom

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

Odporúčame, aby ste si sem zapísali tieto údaje:

Model (MOD.)

Číslo výrobku (PNC)

Sériové číslo (S.N.)

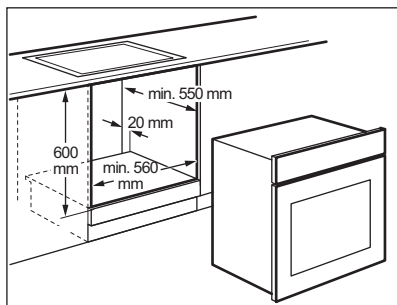
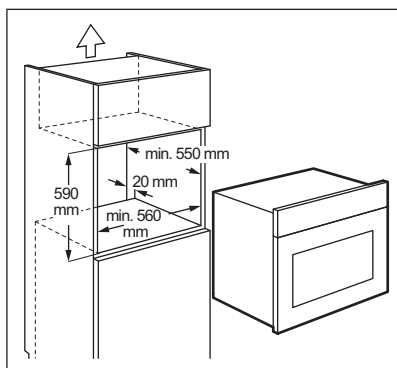
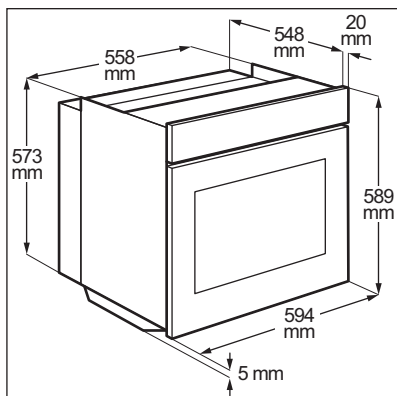
12. INŠTALÁCIA



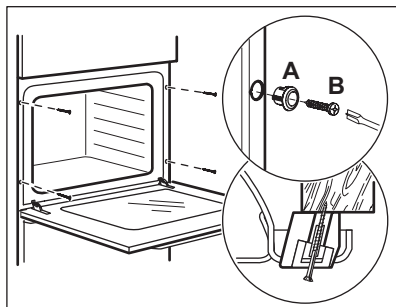
VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

12.1 Zabudovanie



12.2 Upevnenie spotrebiča k linke



12.3 Elektrická inštalácia

i Výrobca nenesie zodpovednosť v prípade, že nedodržíte bezpečnostné opatrenia uvedené v kapitole Bezpečnosť.

Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a káblom.

12.4 Kábel

Typy káblov použiteľných pre montáž alebo výmenu: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Prierez kábla určite podľa celkového výkonu na typovom štítku a údajov v tabuľke:

Celkový výkon (W)	Prierez kábla (mm ²)
maximálne 1380	3 x 0,75
maximálne 2300	3 x 1
maximálne 3680	3 x 1,5

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

13. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Recyklujte materiály so symbolom . Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z

elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom  spolu s odpadom z domácnosti. Výrobok odovzdajte v

miestnom recyklačnom zariadení alebo
sa obráťte na obecný alebo mestský
úrad.

www.electrolux.com/shop



867304082-A-032014