Thinking of you
Electrolux

EOC5951AAX
EOC5951AOX

CS TROUBA

NÁVOD K POUŽITÍ

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE 3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY 4
3. POPIS SPOTŘEBIČE 7
4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM 8
5. OVLÁDACÍ PANEL 8
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ 10
7. FUNKCE HODIN 14
8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY 15
9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ 16
10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE 18
11. UŽITEČNÉ RADY A TIPY 19
12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA 32
13. CO DĚLAT, KDYŽ... 35
14. TECHNICKÉ ÚDAJE 36
15. ENERGETICKÁ ÚČINNOST 36

MYSLÍME NA VÁS

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

Vítá Vás Electrolux.

Navštivte naše stránky ohledně:

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

Registrace vašeho spotřebiče, kterou získáte lepší servis:
www.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.
Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku. Model, výrobní číslo (PNC), sériové číslo.

Upozornění / Důležité bezpečnostní informace.

Všeobecné informace a rady

Upozornění k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

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

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí pouze, pokud tak činí pod dozorem osoby, která je zodpovědná za jejich bezpečnost.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem. Děti mladší tří let nesmí být ponechány v blízkosti spotřebiče bez dozoru.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí.
- Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přibližovaly. Přístupné části jsou horké.
- Pokud je spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

1.2 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.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.

- Před údržbou odpojte spotřebič od napájení.
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čistění skleněných dvířek, mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- Před pyrolytickým čištěním je nutné odstranit nadměrné zbytky jídel. Vyjměte z trouby všechno příslušenství.
- Používejte pouze pečicí sondu doporučenou k tomuto spotřebiči.
- 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.
- Jestliže je poškozený přívodní kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, servisní technik nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.
- Před výměnou žárovky se nejprve přesvědčte, že je spotřebič vypnutý, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.

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 přemisťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy noste ochranné rukavice.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Ujistěte se, že je spotřebič namontován pod bezpečnou konstrukcí a vedle bezpečných konstrukcí.
- Strany spotřebiče musí být umístěny vedle spotřebičů nebo kuchyňského nábytku stejné výšky.

Připojení k elektrické síti

UPOZORNĚNÍ
Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje o napájení na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě. Pokud tomu tak není, obraťte se na elektrikáře.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Pro výměnu napájecího kabelu se obraťte na servisní středisko nebo elektrikáře.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat dvířek spotřebiče, obzvláště, jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevně-

na 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.

2.2 Použití spotřebiče

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

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

UPOZORNĚNÍ
Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:

  – nepokládejte nádobí či jiné předměty přímo na dno spotřebiče.

  – na dno spotřebiče nepokládejte hliníkovou fólii.

  – Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.

  – Po dokončení vaření nenechávejte vlhká jídla ve spotřebiči.

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

2.3 Čištění a údržba

UPOZORNĚNÍ
Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před čištěním nebo údržbou spotřebič vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Poškozené skleněné panely okamžitě vyměňte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Při vyjímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Zbytky tuků či jídel ve spotřebiči mohou způsobit požár.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.
- Katalytický smalt (je-li součástí výbavy) nečistěte žádným druhem čisticího prostředku.

Pyrolytické čištění

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

- Před použitím samočisticí pyrolytické funkce nebo funkce prvního použití spotřebiče odstraňte z vnitřku trouby následující:
  - Jakékoliv zbytky či nánosy jídla, olejů či tuků.
  - Jakékoliv vyjímatelné předměty (včetně roštů, bočních kolejniček, apod. dodaných spolu se spotřebičem), obzvláště pak hrnce, pánve a jiné náčiní s nepřilnavým povrchem.
- Držte děti z dosahu spotřebiče během chodu pyrolytického čištění. Spotřebič se zahřeje na velmi vysokou teplotu.
- Držte děti z dosahu spotřebiče během chodu pyrolytického čištění. V průběhu této funkce bude spotřebič velmi horký a z předních větracích otvorů bude vycházet horký vzduch.
- Pyrolytické čištění je proces, při kterém se díky vysokým teplotám mohou uvolňovat výpary ze zbytků potravin či konstrukčních materiálů, a zákazníci proto musí:
  - Během používání a po prvním použití při maximální teplotě zajistit dobré větrání.
  - Během a po každém pyrolytickém čištění zajistit dobré větrání.
- Na rozdíl od lidí mohou být někteří plazi či ptáci velmi citliví na výpary, k jejichž tvorbě může docházet během čisticího procesu u všech pyrolytických trub.
  - Během chodu pyrolytického čištění odstraňte z blízkosti trouby všechna domácí zvířata (obzvláště ptactvo) a maximální teplotu čištění poprvé použijte v dobře větraném prostoru.
- Malá domácí zvířata mohou být také velmi citlivá na místní změny teploty, ke kterým dochází v blízkosti všech pyrolytických trub.
- Při vysokoteplotním pyrolytickém čištění může u všech pyrolytických trub dojít k poškození nepřilnavého povrchu hrnců, pánví, plechů, náčiní apod. a může také vést ke tvorbě méně škodlivých chemických výparů.
- Výpary uvolňované z pyrolytických trub / zbytky jídel nejsou dle jejich popisu škodlivé pro člověka, malé děti nebo osoby se zdravotními problémy.

2.4 Vnitřní osvětlení

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

UPOZORNĚNÍ
Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

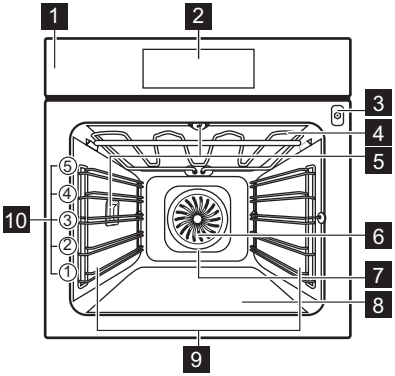
- Před výměnou žárovky spotřebič odpojte od napájení.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi.

2.5 Likvidace

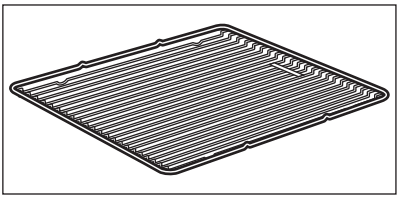
UPOZORNĚNÍ
Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

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

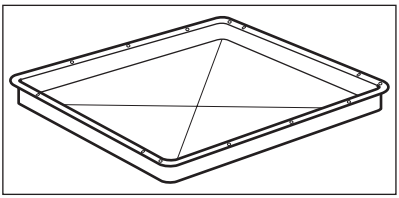
3. POPIS SPOTŘEBIČE



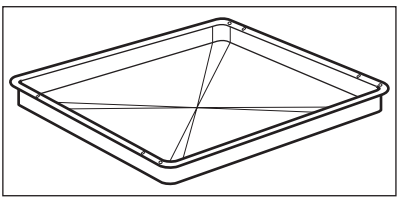
1 Ovládací panel
2 Elektronický programátor
3 Zásuvka pro pečicí sondu
4 Topné těleso
5 Žárovka
6 Ventilátor
7 Zadní topné těleso
8 Spodní ohřev
9 Drážky na rošty, vyjímatelné
10 Polohy roštů



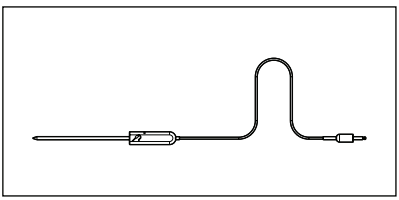
Tvarovaný rošt
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.



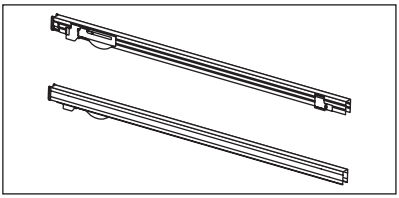
Plech na pečení
Na koláče a sušenky.



Hluboký pekáč / plech
K pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.



Pečící sonda
Používá se k měření stupně přípravy jídla.



Teleskopické výsuvy
Pro rošty a plechy na pečení.

4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

UPOZORNĚNÍ
Viz kapitoly o bezpečnosti.

4.1 První čištění

- Vyjměte ze spotřebiče všechno příslušenství.
- Před prvním použitím spotřebič vyčistěte.

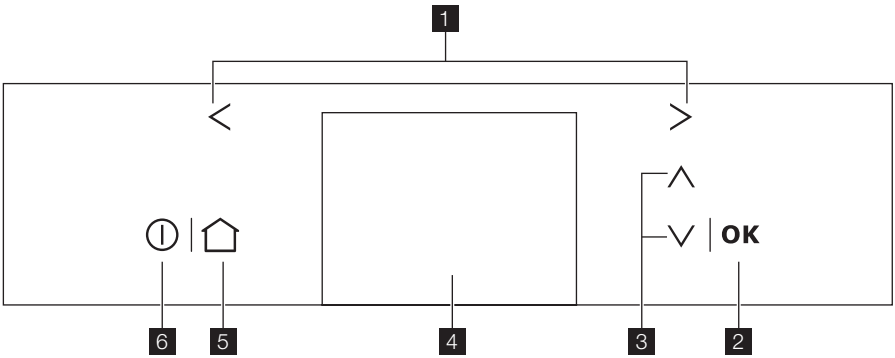
Řiďte se částí „Čištění a údržba“.

4.2 První zapojení

Když spotřebič zapojíte do sítě, na displeji se zobrazí uvítací hlášení. Musíte nastavit jazyk (pouze při prvním zapojení), datum a denní čas. Pomocí ∧ nebo ∨ proveďte příslušná nastavení. Stisknutím **OK** nastavení potvrďte.

5. OVLÁDACÍ PANEL

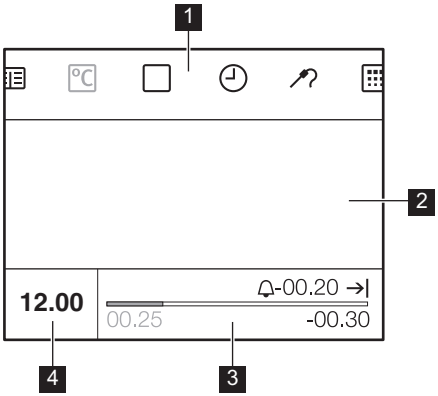
5.1 Elektronický programátor



K ovládání spotřebiče používejte senzorová tlačítka.

Číslo	Senzorové tlačítko	Funkce	Poznámka
1	< >	Doprava, Doleva	Slouží k pohybu v rámci hlavní nabídky.
2	OK	OK	Slouží k potvrzení či spuštění nastavené funkce.
3	∧ ∨	Dolů, Nahoru	Slouží k pohybu v rámci podnabídek a k jejich nastavení. **Nastavení hodnot:** • Pomalu: Jednou stiskněte senzorové tlačítko. • Rychle: Podržte senzorové tlačítko.
4	-	Displej	Slouží k zobrazení aktuálního nastavení spotřebiče.
5	⌂	Domů	Slouží ke zrušení volby a k návratu do hlavní nabídky.
6	⏻	Zapnuto/Vypnuto	Slouží k zapnutí a vypnutí spotřebiče.

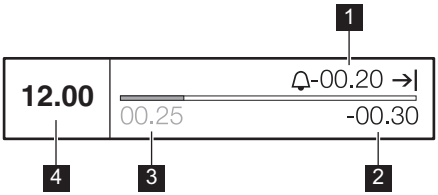
5.2 Displej



	Oblast	Poznámka
1	Oblast hlavní nabídky	Zobrazuje položky hlavní nabídky.

	Oblast	Poznámka
2	Oblast hlavního obsahu	Může zobrazovat: • Název a symbol pečicí funkce • Název a symbol automatického programu • Teploty • Stav pečicí sondy • Text nápovědy • Den v týdnu (pouze, když je spotřebič vypnutý) • Datum
3	Oblast funkcí hodin	Může zobrazovat: • Časové informace týkající se funkcí hodin • Ukazatel průběhu času
4	Oblast denního času	Zobrazuje denní čas.

Oblast času a funkce hodin



1 Minutka
2 Trvání
3 Ukazatel časového průběhu a hodnotu měřiče času
4 Denní čas

6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

UPOZORNĚNÍ
Viz kapitoly o bezpečnosti.

Pro provoz spotřebiče můžete použít:

- **manuální režim** - slouží k manuálnímu nastavení pečicí funkce, teploty a doby pečení
- **automatické programy (recepty)** - slouží k přípravě pokrmů, když neznáte jejich přípravu nebo nemáte dostatečné zkušenosti s vařením

6.1 Přehled nabídek

Hlavní nabídka

Symbol	Položka nabídky	Popis
	Funkce	Obsahuje seznam pečicích funkcí.
	Časovače	Obsahuje seznam funkcí hodin.
	Pečící sonda	Slouží k nastavení pečicí sondy.
	Čištění	Obsahuje funkce čištění.
	Nastavení	Obsahuje ostatní nastavení.
	Oblíbené	Obsahuje seznam oblíbených programů pro přípravu jídel vytvořený uživatelem.

Symbol	Položka nabídky	Popis
	Recepty	Obsahuje seznam automatických programů pro pečení.
	Teplota	Zobrazí nastavení spotřebiče.

Podnabídky pro: Pečicí funkce

Pečicí funkce		Popis
	Pravý horký vzduch	K pečení jídla na maximálně 3 úrovních současně. Když používáte tuto funkci, snižte teplotu spotřebiče o 20–40 °C oproti standardním teplotám. Tuto funkci můžete použít pro funkci Vrchní a spodní ohřev .
	Pizza	K pečení jídel, která vyžadují propečenější a křupavý spodek, na jedné úrovni. Když používáte tuto funkci, snižte teplotu trouby o 20–40 °C oproti standardním teplotám, které používáte u funkce Vrchní a spodní ohřev .
	Nízkoteplotní pečení	K přípravě velmi libových a křehkých pečení.
	Vrchní a spodní ohřev	K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby.
	Turbo gril	K pečení větších kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. Také k zapékání a pečení dozlatova.
	Gril	Ke grilování plochých kousků potravin uprostřed grilu. K opékání chleba.
	Velkoplošný gril	Ke grilování plochých kusů ve velkém množství. K opékání chleba.
	Uchovat teplé	K udržení teploty pokrmů.
	Rozmrazit	K rozmrazování zmrazených jídel.
	Spodní ohřev	K pečení koláčů s křupavým spodkem.
	Zavařování	K přípravě zeleninových zavařenin jako např. nakládané zeleniny.
	Sušení	K sušení ovoce a zeleniny nakrájené na plátky (např. jablka, švestky, broskve, rajčata, cukety, houby, atd).
	Ohřev talířů	K předehřátí talířů před jejich servírováním.

Podnabídky pro: Časovače

Symbol	Podnabídka
|→|	Doba přípravy
|→	Začátek pečení
→|	Konec pečení
	Nastavit a spustit
	Uplynulá doba pečení
	Minutka

Podnabídky pro: Pečící sonda

Symbol	Podnabídka
	Požadovaná teplota 60°

Podnabídky pro: Čištění

Symbol	Podnabídka	Popis
	Pyrolýza	Spustí proces pyrolytického čištění.
	Připomínka čištění	Upozorní vás na to, kdy spotřebič vyčistit.

Podnabídky pro: Nastavení

Symbol	Podnabídka	Popis
	Nastavení hodin	Slouží k nastavení hodin.
	Nastavení data	Slouží k nastavení data.
	Ohřej a udržuj	Zapne a vypne funkci Ohřej a udržuj .
	Prodloužení	Zapne a vypne funkci Prodloužení doby pečení.
	Vyberte jazyk	Slouží k nastavení jazyka displeje.
	Zvuky alarmu	Zapne a vypne zvukovou výstrahu alarmu.
	Obsluha	Slouží k zobrazení verze software a konfigurace.
☆	Nejvýše	Slouží k nastavení, kde displej zobrazí vyšší hodnotu v oblastech teploty a času.
☆	Šipka nahoru posouvá	Slouží k nastavení, zda ∧ slouží k posunutí výpisu nebo k přechodu na předcházející položku.
DEFAULT	Základní nastavení	Slouží k návratu na základní nastavení (vymaže také Oblíbené programy).

Podnabídky pro: Oblíbené

Symbol	Podnabídka
	Přidat novou položku
	Názvy uložených programů

Podnabídky pro: Recepty

Symbol	Podnabídka	Jídlo	
	Vepřové/Telecí	Vepřová pečeně Vepřové zadní Vepřové koleno Vepřové plecko Telecí pečeně	Telecí koleno Telecí ossobuco Plněné telecí hrudí Sekaná
	Hovězí/Zvěřina/Jehněčí	Hovězí plátky • Nepropečené • Středně propečené • Dobře propečené Hovězí na skandinávský zp. • Nepropečené • Středně propečené • Dobře propečené Hovězí pečeně Marinované hovězí Zadní ze zvěřiny Pečeně ze zvěřiny	Králík Králičí pečeně s hořčicí Kančí maso Jehněčí pečeně Jehněčí peč., stř. propeč. Jehněčí kýta
	Drůbež	Celé kuře Celá krůta Celá kachna Celá husa Drůbež bez kostí	Kuřecí stehna Kohout na víně Peč.kachna na pomeranačích Plněné kuře
	Ryby	Celá ryba nad 1 kg Rybí filé Treska Ryba obalená v soli	Plněná oliheň (Calamari) Dušená ryba Ančovičky s bramborem
	Kolače	Citrónový koláč Švédský koláč Sušenky Tvarohový koláč Biskupský chlebíček Koláč s drobenkou Máslový pletenec Vánočka	Kulatý koláč Ovocný Savarin Brownies - čok. sušenky Muffins Sladký koláč Mrkvový koláč Mandlový koláč Ovocný koláč

Symbol	Podnabídka	Jídlo	
	Pizza/Pirohy/Chléb	Pizza Cibulový koláč Slaný lotrinský koláč Koláč z kozího sýra Pudinkový koláč	Tvarohové pečivo Bílý chléb Farmářský chléb Ruský koláč (Pirohy)
	Dušená/zapékaná jídla	Lasagne Zapečené cannelloni Zapečené brambory Moussaka	Zapečené těstoviny Zapečená čekanka Dušené maso se zeleninou Dušené zelí
	Polotovary (zmraz./ konz.)	Pizza, mražená Americká pizza, mražená Pizza, chlazená Malé pizzy, mražené Hranolky Amer. brambory, krokety Opečená bramborová kaše	Chléb/Rohlíky Chléb/Rohlíky, zmrazené Jablečný štrúdl, zmrazený Rybí filé, zmrazené Kuřecí křídla Lasagne/Cannelloni, zmraz.

Recepty s funkcí Automatický recept
Recepty s funkcí Automatická pečicí sonda
Recepty s funkcí Automatická váha

6.2 Používání nabídek

1. Zapněte spotřebič.
2. Pomocí < nebo > nastavte položku nabídky.
3. Pomocí ∧ nebo ∨ se pohybujete v rámci podnabídky. Stisknutím **OK** nastavení potvrďte.

Stisknutím ⌂ se vrátíte do předchozí nabídky.

6.3 Zapnutí pečicí funkce

1. Zapněte spotřebič.
2. Pomocí ∧ nebo ∨ nastavte pečicí funkci. Stiskněte tlačítko **OK**.
3. Pomocí ∧ nebo ∨ nastavte teplotu. Stiskněte tlačítko **OK**. Pokud nenastavíte teplotu, spotřebič se spustí s přednastavenou teplotou.

Při zapnutí pečicí funkce se na displeji zobrazí žlutou barvou teplota ve spotřebiči a bílou barvou nastavená teplota.

Spotřebič vypnete stisknutím ⏻ .

6.4 Zobrazení teploty

Pomocí < nebo > přejděte na položku nabídky Teplota °C .

6.5 Kontrolka zbytkového tepla

Při vypnutí spotřebiče se na displeji zobrazí hlášení o klesající teplotě ve spotřebiči. Zbytkové teplo můžete využít k udržení teploty jídla.

7. FUNKCE HODIN

Symbol	Funkce	Popis
⊢⊣	Doba přípravy	K nastavení odpočítávání.
⊢→	Začátek pečení	K nastavení doby zapnutí spotřebiče.

Symbol	Funkce	Popis
→|	Konec pečení	K nastavení doby vypnutí spotřebiče.
	Nastavit a spustit	K nastavení pečicí funkce a doby jejího pozdějšího zapnutí.
	Uplynulá doba pečení	Nastaví měření času. Ukazuje, jak dlouho je spotřebič v provozu. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz spotřebiče.
	Minutka	K nastavení odpočítávání času. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz spotřebiče.

Nastavení funkcí hodin

1. Přejděte do nabídky Funkce a nastavte pečicí funkci a teplotu.
2. Přejděte do nabídky Časovače a nastavte funkci hodin.
3. Pomocí ∧ nebo ∨ nastavte potřebný čas. Stisknutím **OK** nastavení potvrďte.

   Po skončení funkce hodin zazní zvukový signál. Spotřebič se vypne. Barvy na displeji se změní a symbol funkce hodin začne blikat.
4. Zvukový signál vypnete stisknutím některého ze senzorových tlačítek.

Pokud použijte pečicí sondu, nelze použít funkce Trvání či Ukončení.

Funkci Minutka lze zapnout s vypnutým i zapnutým spotřebičem. Pokud je spotřebič vypnutý, funkci Minutka zapnete tak, že pomocí ∧ nebo ∨ nastavíte potřebný čas. Stisknutím **OK** nastavení potvrďte.
Funkce Minutka zůstane zapnutá, i když spotřebič vypnete.

7.1 Nastavit a spustit

Zvolte pečicí funkci a teplotu. V nabídce Časovače zvolte funkci Nastavit a spustit a stiskněte **OK**. Spotřebič je v pohotovostním režimu. Stisknutím jakéhokoliv senzorového tlačítka spustíte nastavenou pečicí funkci.

7.2 Ohřej a udržuj

Funkci můžete zapnout nebo vypnout v nabídce Nastavení .

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

Podmínky pro funkci:

- Nastavená teplota musí být vyšší než 80 °C.
- Je nastavená funkce Trvání.

Po skončení funkce zazní zvukový signál.
Pokud změníte funkce trouby, funkce Ohřej a udržuj zůstane 30 minut zapnutá.

7.3 Prodloužení

Funkci můžete zapnout nebo vypnout v nabídce Nastavení .

Funkce Prodloužení způsobí, že funkce trouby bude pokračovat i po skončení nastavené doby.

- Lze použít u všech pečicích funkcí spolu s funkcí Trvání nebo Automatická váha .
- Nefunguje pro pečicí funkce s pečicí sondou.

8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY

UPOZORNĚNÍ
Viz kapitoly o bezpečnosti.

Automatické programy nabízí optimální nastavení pro jednotlivé typy masa a další recepty.

- Programy pro přípravu masa pomocí funkce Automatická váha (nabídka Recepty)
- Programy pro přípravu masa pomocí funkce Automatická pečicí sonda (nabídka Recepty)
- Funkce Automatický recept (nabídka Recepty)

8.1 Recepty s funkcí Automatická váha

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

Zapnutí funkce:

1. Zapněte spotřebič.
2. Zvolte nabídku Recepty . Stiskněte tlačítko OK.
3. Zvolte kategorii a jídlo. Stiskněte tlačítko OK.
4. Nastavte funkci Automatická váha . Stiskněte tlačítko OK.
5. Pomocí ∧ nebo ∨ nastavte hmotnost jídla. Stiskněte tlačítko OK.

Automatický program se spustí. Po uplynutí času zazní zvukový signál. Signál vypnete stisknutím některého senzorového tlačítka.

8.2 Recepty s funkcí Automatický recept

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

Zapnutí funkce:

1. Zapněte spotřebič.
2. Zvolte nabídku Recepty . Stiskněte tlačítko OK.
3. Zvolte kategorii a jídlo. Stiskněte tlačítko OK.
4. Nastavte funkci Automatický recept . Stiskněte tlačítko OK.

8.3 Recepty s funkcí Automatická pečicí sonda

1. Zapněte spotřebič.
2. Zvolte nabídku Recepty . Stiskněte tlačítko OK.
3. Zvolte kategorii a jídlo. Stiskněte tlačítko OK.
4. Nastavte funkci Automatická pečicí sonda .
5. Stiskněte tlačítko OK.
6. Instalujte pečicí sondu.

   Po skončení programu zazní zvukový signál.

   Signál vypnete stisknutím některého senzorového tlačítka.
7. Odstraňte pečicí sondu.

Pokud zvolíte možnost Ruční , na displeji se zobrazí automatická nastavení, která ale můžete změnit.

9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

UPOZORNĚNÍ
Viz kapitoly o bezpečnosti.

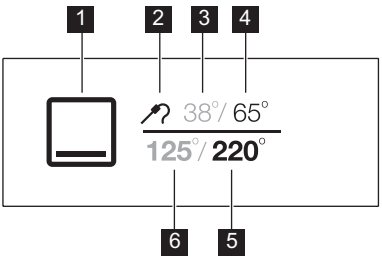
9.1 Pečící sonda

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

Je potřeba nastavit dvě teploty

- Teplotu trouby
- Teplotu středu jídla

Na displeji se zobrazí teplota trouby a teplota středu jídla.

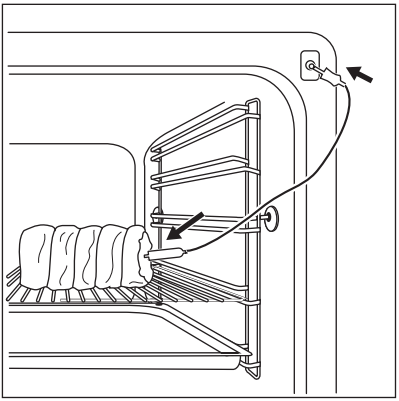


1 Pečicí funkce
2 Ukazatel pečicí sondy
3 Teplota středu jídla
4 Nastavená teplota středu jídla
5 Nastavená teplota ve spotřebiči
6 Teplota ve spotřebiči

Když spotřebič pracuje při nastavené teplotě, současná teplota se přestane zobrazovat.

Používejte výhradně dodávanou pečicí sondu a originální náhradní díly.

1. Zapněte spotřebič.
2. Zasuňte špičku pečicí sondy do středu jídla.



3. Zástrčku pečicí sondy zasuňte do zásuvky na přední stěně spotřebiče.

   Na displeji se zobrazí nabídka Pečící sonda .

4. Pomocí ∧ nebo ∨ do pěti sekund nastavte teplotu středu jídla.
5. Přejděte do nabídky Funkce .
6. Pomocí ∧ nebo ∨ nastavte pečicí funkci a, pokud je to nutné, teplotu trouby.

Pečicí sonda musí během pečení zůstat v jídle a v zásuvce pečicí sondy.

7. Když teplota středu jídla dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál. Pečicí funkce se vypne.

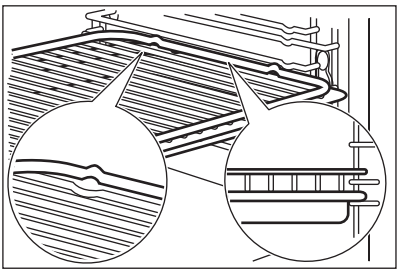
   Zvukový signál vypnete stisknutím některého senzorového tlačítka.

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

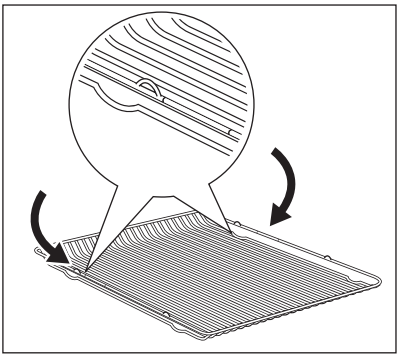
8. Vyjměte pečicí sondu a vyndejte pokrm ze spotřebiče.
9. Vypněte spotřebič.

Programy pro maso s pečicí sondou najdete v části o nabídce Recepty .

9.2 Vložení příslušenství



Společně vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče / plechu:
Hluboký plech a tvarovaný rošt mají po stranách přesahující okraje. Tyto okraje a tvar vodicích lišt slouží jako speciální zařízení bránící vyklouznutí nádobí.

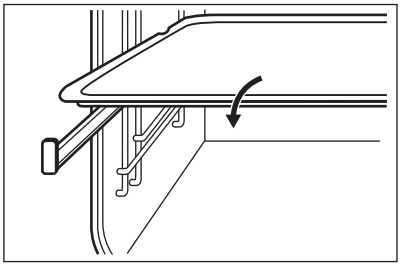


Tvarovaný rošt:
Rošt zasuňte mezi vodicí lišty drážek roštů a ujistěte se, že nožičky směřují dolů.

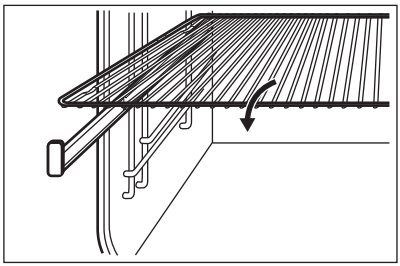
- Veškeré příslušenství je z důvodu vyšší bezpečnosti vybaveno malými zářezy na horní straně pravého a levého okraje. Tyto zářezy také fungují jako zařízení proti překlopení.

- Vysoký okraj kolem roštu slouží jako ochrana proti sklouznutí varných nádob.

9.3 Vysunovací drážky - vložení příslušenství trouby



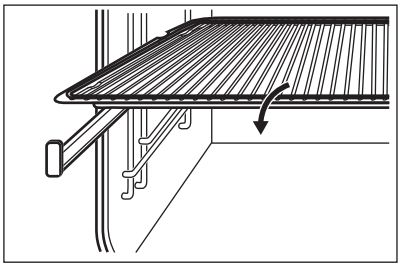
Vložte plech na pečení nebo hluboký pekáč / plech do teleskopických výsuvných držáků.



Zasuňte tvarovaný rošt do teleskopických výsuvných držáků tak, aby nožičky směřovaly dolů.

Zvýšený okraj tvarovaného roštu funguje jako speciální zajištěním proti sklouznutí nádobí.

9.4 Společné vložení tvarovaného roštu a hlubokého plechu



Tvarovaný rošt položte na hluboký pekáč / plech. Drátěný rošt a hluboký plech na pečení umístěte na vysunovací drážky.

10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

10.1 Nabídka Oblíbené

Můžete uložit vaše oblíbená nastavení: délku, teplotu nebo pečicí funkce.

Uložení programu

1. Zapněte spotřebič.
2. Nastavte pečicí funkci, teplotu a dobu pečení nebo z nabídky Recepty zvolte automatický program. Stiskněte tlačítko OK.
3. Zvolte nabídku Oblíbené programy.
4. Pomocí ∧ nebo ∨ zvolte možnost nabídky Přidat novou položku . Stiskněte tlačítko OK. Na displeji se zobrazí možný název programu.
5. Pomocí ∧ nebo ∨ nastavte písmena nebo číslice. Stiskněte tlačítko OK.

6. Poslední symbol odstraníte pomocí ∧ nebo ∨ nebo zvolením možnosti Odstranit . Stiskněte tlačítko OK.
7. Nastavte název programu opakováním kroku 5.
8. Pomocí ∧ nebo ∨ zvolte možnosti Uložit . Stiskněte tlačítko OK.

Pokud je paměť plná, vymažte některé položky v nabídce.

Název programu změníte pomocí možnosti Přejmenovat . Viz část „Uložení programu“.

Spuštění programu

1. Zapněte spotřebič.
2. Zvolte nabídku Oblíbené programy. Stiskněte tlačítko OK.
3. Nastavte název programu. Stiskněte tlačítko OK.
4. Zvolte možnost Začátek . Stiskněte tlačítko OK.

10.2 Blokování tlačítek

Funkce Blokování tlačítek brání náhodné změně pečicí funkce.

Zapnutí funkce Blokování tlačítek

1. Zapněte spotřebič.
2. Nastavte pečicí funkci a teplotu.
3. Současně stiskněte ∧ a OK. Na displeji se zobrazí zpráva.

Funkce Blokování tlačítek je zapnutá.

Vypnutí funkce Blokování tlačítek

1. Současně stiskněte ∧ a OK.

Funkce Blokování tlačítek je vypnutá.

Když spotřebič vypnete, vypne se i funkce Blokování tlačítek .

10.3 Dětská pojistka

Funkce Dětská pojistka brání náhodnému použití spotřebiče.

Zapnutí či vypnutí funkce Dětská pojistka

1. Vypněte spotřebič.
2. Současně stiskněte ∧ a OK, dokud se na displeji nezobrazí zpráva.

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

10.4 Automatické vypnutí

Spotřebič se po určité době vypne:

- Pokud spotřebič nevypnete.
- Pokud nezměníte teplotu trouby.

Teplota trouby	Čas vypnutí
30 °C – 115 °C	12,5 h
120 °C – 195 °C	8,5 h
200 °C – 245 °C	5,5 h
250 °C – 300 °C	3 h

Pokud chcete spotřebič po automatickém vypnutí použít, nejprve spotřebič zcela vypněte.

10.5 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.

11. UŽITEČNÉ RADY A TIPY

11.1 Vnitřní strana dvířek

U některých modelů můžete na vnitřní straně dvířek najít:

- Čísla poloh roštů.
- Informace o pečicích funkcích, doporučené poloze roštů a teplotách pro typická jídla.

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

11.2 Rada ohledně speciálních pečicích funkcí trouby

Uchovat teplé

Tuto funkci používejte, když chcete pokrmy uchovat teplé.
Teplota se automaticky udržuje na 80 °C.

Ohřev talířů

Slouží k ohřívání talířů a dalšího nádobí.
Talíře a nádobí rozložte rovnoměrně na roštu trouby. Po polovině doby ohřívání promíchejte stohy talířů (prohoďte spodní s horními).
Automatická teplota je nastavena na 70 °C.
Doporučená poloha roštu: 3.

11.3 Pečení moučných jídel

Všeobecné pokyny

- Váš nový spotřebič může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u starého spotřebiče. Svá obvyklá nastavení (teplotu, doby pečení) a polohy roštů byste měli proto upravit podle doporučení uvedených v tabulkách.
- Při delší době pečení můžete spotřebič vypnout asi 10 minut před koncem pečení, abyste využili zbytkového tepla.

Při pečení zmrazeného jídla se mohou plechy v troubě během pečení zkroutit. Po ochlazení se opět vyrovnají.

Jak používat tabulky pro pečení moučných jídel

- Výrobce doporučuje při prvním pečení použít nižší teploty.
- Jestliže nemůžete najít nastavení pro určitý recept, snažte se vybrat podobné jídlo.
- Pokud pečete moučná jídla na několika úrovních roštů, můžete dobu pečení prodloužit o 10–15 minut.
- Různě vysoké moučníky a pečivo mohou nejprve nerovnoměrně zhnědnout. V takovém případě ale hned neměňte teplotu. Rozdíly se během pečení vyrovnají.

11.4 Pečení moučníků

- Nejlepší teplota k pečení moučníků je mezi 150 °C a 200 °C.
- Před pečením nechte spotřebič přibližně 10 minut předehřát.
- Neotvírejte dvířka spotřebiče, dokud neuplynou 3/4 času nutného k přípravě jídla.
- Jestliže do trouby vložíte dva plechy na pečení, musí být mezi plechy jedna úroveň drážek volná.

11.5 Tipy k pečení moučných jídel

Výsledek pečení	Možná příčina	Řešení
Spodek koláče je příliš světlý.	Nesprávná poloha roštu.	Vložte koláč na nižší rošt.
Koláč klesl a je mazlavý, nepropečený či nerovnoměrný.	Teplota ve spotřebiči je příliš vysoká.	Při příštím pečení nastavte o něco nižší teplotu ve spotřebiči.
Koláč klesl a je mazlavý, nepropečený či nerovnoměrný.	Příliš krátká doba pečení.	Prodlužte dobu pečení. **Dobu pečení nelze zkrátit zvýšením teploty.**
Koláč klesl a je mazlavý, nepropečený či nerovnoměrný.	Ve směsi je příliš mnoho tekutin.	Použijte méně tekutiny. Dodržujte dobu tření těsta, zejména používáte-li kuchyňského robota.
Koláč je příliš suchý.	Teplota ve spotřebiči je příliš nízká.	Při příštím pečení nastavte vyšší teplotu ve spotřebiči.
Koláč je příliš suchý.	Příliš dlouhá doba pečení.	Při příštím pečení nastavte kratší dobu pečení.

Výsledek pečení	Možná příčina	Řešení
Koláč hnědne nerovnoměrně.	Teplota ve spotřebiči je příliš vysoká a doba pečení je příliš krátká.	Nastavte nižší teplotu ve spotřebiči a prodlužte dobu pečení.
Koláč hnědne nerovnoměrně.	Směs je nerovnoměrně rozložena.	Směs rovnoměrně rozložte na plech na pečení.
Koláč není při dané délce pečení hotový.	Teplota ve spotřebiči je příliš nízká.	Při příštím pečení nastavte o něco vyšší teplotu ve spotřebiči.

11.6 Pečení na jedné úrovni:

Pečení ve formě

Druh pečení	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas (min)
Kulatý koláč / Brioška	Pravý horký vzduch	1	150 - 160	50 - 70
Linecký koláč / Biskupský chlebíček	Pravý horký vzduch	1	140 - 160	70 - 90
Fatless sponge cake / Piškotový koláč bez tuku	Pravý horký vzduch	2	140 - 150	35 - 50
Fatless sponge cake / Piškotový koláč bez tuku	Vrchní a spodní ohřev	2	160	35 - 50
Dortový korpus – křehké těsto	Pravý horký vzduch	2	170 - 180 1)	10 - 25
Dortový korpus – piškotové těsto	Pravý horký vzduch	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie / Jablečný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně)	Pravý horký vzduch	2	160	60 - 90
Apple pie / Jablečný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně)	Konvenční ohřev	1	180	70 - 90
Tvarohový dort	Vrchní a spodní ohřev	1	170 - 190	60 - 90

1) Předehřejte troubu.

Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

Druh pečení	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas (min)
Kynutá pletýnka / Věnec	Konvenční ohřev	3	160 - 180	40 - 60
Vánoční štola	Konvenční ohřev	2	160 - 180 1)	50 - 70
Chléb (žitný chléb): 1. První část procesu pečení. 2. Druhá část procesu pečení.	Konvenční ohřev	1	1. 230 1) 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60
Zákusky z listového těsta s krémem / Banánky	Konvenční ohřev	3	190 - 210 1)	20 - 35
Roláda	Konvenční ohřev	3	180 - 200 1)	10 - 20
Drobenkový koláč (suchý)	Pravý horký vzduch	3	150 - 160	20 - 40
Mandlový koláč / Koláč s cukrovou polevou	Konvenční ohřev	3	190 - 210 1)	20 - 30
Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto) 2)	Pravý horký vzduch	3	150	35 - 55
Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto) 2)	Konvenční ohřev	3	170	35 - 55
Ovocné koláče z křehkého těsta	Pravý horký vzduch	3	160 - 170	40 - 80
Kynutý koláč s jemnou náplní (např. tvaroh, smetana, pudink)	Konvenční ohřev	3	160 - 180 1)	40 - 80

1) Předehřejte troubu.

2) Použijte hluboký pekáč / plech.

Sušenky

Druh pečení	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas (min)
Sušenky z křehkého těsta	Pravý horký vzduch	3	150 - 160 1)	10 - 20

Druh pečení	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas (min)
Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta	Pravý horký vzduch	3	140	20 - 35
Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta	Konvenční ohřev	3	160 1)	20 - 30
Sušenky z piškotového těsta	Pravý horký vzduch	3	150 - 160	15 - 20
Sněhové pusinky	Pravý horký vzduch	3	80 - 100	120 - 150
Makronky	Pravý horký vzduch	3	100 - 120	30 - 50
Sušenky z kynutého těsta	Pravý horký vzduch	3	150 - 160	20 - 40
Drobné pečivo z listového těsta	Pravý horký vzduch	3	170 - 180 1)	20 - 30
Pečivo	Pravý horký vzduch	3	160 - 180 1)	25 - 40
Pečivo	Konvenční ohřev	3	190 - 210 1)	25 - 40
Small cakes / Malé koláčky (20 kousků na plech)	Pravý horký vzduch	3	150 1)	20 - 35
Small cakes / Malé koláčky (20 kousků na plech)	Konvenční ohřev	3	170 1)	20 - 30

1) Předehřejte troubu.

Nákypy a zapékaná jídla

Jídlo	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas (min)
Zapečené těstoviny	Konvenční ohřev	1	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Konvenční ohřev	1	180 - 200	25 - 40
Zapékaná zelenina	Turbo Gril nebo Pravý horký vzduch	1	160 - 170 1)	15 - 30
Bagety zapečené s roztaveným sýrem	Turbo Gril nebo Pravý horký vzduch	1	160 - 170	15 - 30
Sladké nákypy	Konvenční ohřev	1	180 - 200	40 - 60
Rybí nákypy	Konvenční ohřev	1	180 - 200	30 - 60

Jídlo	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas (min)
Plněná zelenina	Turbo Gril nebo Pravý horký vzduch	1	160 - 170	30 - 60

1) Předehřejte troubu.

11.7 Pečení na více úrovních

Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

Druh pečení	Pravý horký vzduch		Teplota ve °C	Čas (min)
	Poloha roštu			
	2 úrovně	3 úrovně		
Zákusky z listového těsta s krémem / Banánky	1 / 4	-	160 - 180 1)	25 - 45
Koláč s drobenkou, suchý	1 / 4	-	150 - 160	30 - 45

1) Předehřejte troubu.

Sušenky / small cakes / malé koláčky / sladké pečivo / slané pečivo

Druh pečení	Pravý horký vzduch		Teplota ve °C	Čas (min)
	Poloha roštu			
	2 úrovně	3 úrovně		
Sušenky z křehkého těsta	1 / 4	1 / 3 / 5	150 - 160	20 - 40
Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta	1 / 4	1 / 3 / 5	140	25 - 50
Sušenky z piškotového těsta	1 / 4	-	160 - 170	25 - 40
Čajové pečivo z vaječného bílku / Sněhové pusinky	1 / 4	-	80 - 100	130 - 170
Makronky	1 / 4	-	100 - 120	40 - 80
Sušenky z kynutého těsta	1 / 4	-	160 - 170	30 - 60
Drobné pečivo z listového těsta	1 / 4	-	170 - 180 1)	30 - 50
Pečivo	1 / 4	-	180	30 - 55
Small cakes / Malé koláčky (20 kousků na plech)	1 / 4	-	150 1)	25 - 40

1) Předehřejte troubu.

11.8 Pečení masa a ryb

- Nepečte maso o hmotnosti nižší než 1 kg. Při pečení příliš malého množství se maso vysušuje.
- Chcete-li míst červené maso dobře propečené zvenku a šťavnaté uvnitř, nastavte teplotu mezi 200 °C - 250 °C.
- Bílé maso, drůbež a ryby pečte při teplotě 150 °C - 175 °C.
- Při pečení velmi tučného jídla použijte hluboký plech na zachycení tuku, 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 plechu na zachycení tuku nalijte trochu vody, aby se při pečení tolik nekouřilo. Kondenzaci kouře zabráníte dolitím vody pokaždé, když se odpaří.

11.9 Doby přípravy

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

11.10 Nízkoteplotní pečení

Pomocí této funkce připravíte libové a křehké kusy masa a ryb, u kterých teplota středu nepřesahuje 65 °C. Nízkoteplotní pečení se nehodí pro přípravu receptů jako dušeného masa či tučné vepřové pečeně. Použitím pečicí sondy můžete zajistit správnou teplotu středu masa (viz tabulka pro pečicí sondu).
Během prvních 10 minut můžete nastavit teplotu ve spotřebiči mezi 80 °C a 150 °C. Výchozí teplota je 90 °C. Poté, co nastavíte teplotu, spotřebič pokračuje v pečení při 80 °C. Automatickou funkci nízkoteplotního pečení nepoužívejte pro přípravu drůbeže.

Když používáte tuto funkce, vždy připravujte jídla bez pokličky.

1. Na obou stranách maso osmahněte na pánvi na varné desce při velmi vysoké teplotě po dobu 1 - 2 minut.
2. Maso vložte spolu s horkým pekáčem do trouby na tvarovaný rošt.
3. Zasuňte pečicí sondu do masa.
4. Zvolte funkci Nízkoteplotní pečení a nastavte správnou koncovou teplotu sondy.

Jídlo k přípravě	Hmotnost (g)	Poloha roštu	Teplota °C	Čas v minutách
Hovězí pečeně	1000 - 1500	1	120	120 - 150
Hovězí plátek	1000 - 1500	3	120	90 - 150
Telecí pečeně	1000 - 1500	1	120	120 - 150
Steaky	200 - 300	3	120	20 - 40

11.11 Pizza

Druh pečení	Poloha roštu	Teplota °C	Čas (min)
Pizza (tenká)	2	200 - 230 1)2)	15 - 20
Pizza (s pestrou oblohou)	2	180 - 200	20 - 30
Ovocné koláčky	1	180 - 200	40 - 55
Špenátový koláč	1	160 - 180	45 - 60
Slaný lotrinský koláč	1	170 - 190	45 - 55
Švýcarský koláč	1	170 - 190	45 - 55

Druh pečení	Poloha roštu	Teplota °C	Čas (min)
Jablečný koláč, s horní vrstvou	1	150 - 170	50 - 60
Zeleninový koláč	1	160 - 180	50 - 60
Nekvašený chléb	2	230 - 250 1)	10 - 20
Listové těsto s náplní	2	160 - 180 1)	45 - 55
Flammekueche (alsaské jídlo podobné pizze)	2	230 - 250 1)	12 - 20
Pirohy (ruské pirohy s náplní)	2	180 - 200 1)	15 - 25

1) Předehřejte troubu.

2) Použijte hluboký pekáč / plech.

11.12 Pečení masa

Nádoba na pečení

- K pečení masa používejte žáruvzdorné nádoby (viz pokyny výrobce).
- Velké pečeně můžete péct přímo v hlubokém pekáči / plechu (je-li součástí příslušenství) nebo na tvarovaném roštu nad tímto plechem.
- Libové maso doporučujeme péct v pekáči s poklicí. Maso tak bude šťavnatější.
- Všechny druhy masa, které by měly zhnědnout, nebo mít po upečení kůrčičku, můžete péct v pekáči bez pokličky.

11.13 Pečení masa s nastavením Turbo gril

Hovězí

Druh masa	Množství	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas (min)
Dušené maso	1 - 1,5 kg	Vrchní a spodní ohřev	1	230	120 - 150
Hovězí pečeně nebo filet: nepropečené	na cm tloušťky	Turbo gril	1	190 - 200 1)	5 - 6
Hovězí pečeně nebo filet: středně propečené	na cm tloušťky	Turbo gril	1	180 - 190 1)	6 - 8
Hovězí pečeně nebo filet: dobře propečené	na cm tloušťky	Turbo gril	1	170 - 180 1)	8 - 10

1) Předehřejte troubu.

Vepřové

Druh masa	Množství	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas (min)
Plec / Krkovice / Kýta v celku	1 - 1,5 kg	Turbo gril	1	160 - 180	90 - 120
Kotlety / Žebírka	1 - 1,5 kg	Turbo gril	1	170 - 180	60 - 90
Sekaná	750 g - 1 kg	Turbo gril	1	160 - 170	50 - 60
Vepřové koleno (předvařené)	750 g - 1 kg	Turbo gril	1	150 - 170	90 - 120

Telecí

Druh masa	Množství	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas (min)
Telecí pečeně	1 kg	Turbo gril	1	160 - 180	90 - 120
Telecí koleno	1,5 - 2 kg	Turbo gril	1	160 - 180	120 - 150

Jehněčí

Druh masa	Množství	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas (min)
Jehněčí kýta / Jehněčí pečeně	1 - 1,5 kg	Turbo gril	1	150 - 170	100 - 120
Jehněčí hřbet	1 - 1,5 kg	Turbo gril	1	160 - 180	40 - 60

Zvěřina

Druh masa	Množství	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas (min)
Zaječí hřbet / stehno	až 1 kg	Vrchní a spodní ohřev	1	230 1)	30 - 40
Hřbet z vysoké zvěře	1,5 - 2 kg	Vrchní a spodní ohřev	1	210 - 220	35 - 40
Kýta z vysoké zvěře	1,5 - 2 kg	Vrchní a spodní ohřev	1	180 - 200	60 - 90

1) Předehřejte troubu.

Drůbež

Druh masa	Množství	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas (min)
Kusy drůbeže	200 - 250 g každý	Turbo gril	1	200 - 220	30 - 50
Půlka kuřete	400 - 500 g každý	Turbo gril	1	190 - 210	35 - 50

Druh masa	Množství	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas (min)
Kuře, brojler	1 - 1,5 kg	Turbo gril	1	190 - 210	50 - 70
Kachna	1,5 - 2 kg	Turbo gril	1	180 - 200	80 - 100
Husa	3,5 - 5 kg	Turbo gril	1	160 - 180	120 - 180
Krůta	2,5 - 3,5 kg	Turbo gril	1	160 - 180	120 - 150
Krůta	4 - 6 kg	Turbo gril	1	140 - 160	150 - 240

Ryby (dušené)

Druh masa	Množství	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas (min)
Celá ryba nad 1 kg	1 - 1,5 kg	Vrchní a spodní ohřev	1	210 - 220	40 - 60

11.14 Gril

Vždy grilujte při maximální nastavené teplotě.
Rošt zasuňte do polohy uvedené v tabulce pro grilování.
Do první polohy roštu vždy zasuňte plech na zachycení šťávy.

Grilujte pouze ploché kousky masa nebo ryb.
Prázdný spotřebič předehřejte po dobu pěti minut pomocí grilovací funkce.

POZOR
Vždy grilujte se zavřenými dvířky spotřebiče.

Gril

Jídlo ke grilování	Poloha roštu	Teplota	Čas (min)	
			1. strana	2. strana
Hovězí pečeně	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Hovězí filety	3	230	20 - 30	20 - 30
Vepřové kotlety	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Telecí kotlety	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Jehněčí kotlety	3	210 - 230	25 - 35	20 - 25
Celé ryby, 500–1000 g	3 / 4	210 - 230	15 - 30	15 - 30

Velkoplošný gril

Jídlo ke grilování	Poloha roštu	Čas (min)	
		1. strana	2. strana
Burgers / Karbanátky	4	8 - 10	6 - 8
Vepřový plátek	4	10 - 12	6 - 10
Klobásy	4	10 - 12	6 - 8
Telecí filety / steaky	4	7 - 10	6 - 8
Toast / Topinky [1)]	5	1 - 3	1 - 3
Topinky s oblohou	4	6 - 8	-

[1)] Předehřejte troubu.

11.15 Rozmrazování

Odstraňte obal z potravin a potraviny položte na talíř.

Nezakrývejte je mísou či talířem, poněvadž by to mohlo prodloužit dobu rozmrazování.
Používejte první polohu roštu zdola.

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

11.16 Polotovary

Pravý horký vzduch

Polotovary	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Mražená pizza	2	200 - 220	15 - 25
Americká mražená pizza	2	190 - 210	20 - 25
Chlazená pizza	2	210 - 230	13 - 25
Mražená pizza snack	2	180 - 200	15 - 30
Hranolky, tenké	3	200 - 220	20 - 30
Hranolky, silné	3	200 - 220	25 - 35
Amer. brambory, krokety	3	220 - 230	20 - 35
Opečená bramborová kaše	3	210 - 230	20 - 30
Lasagne/Cannelloni, čerstvé	2	170 - 190	35 - 45
Mražené lasagne/ cannelloni	2	160 - 180	40 - 60
Sýr pečený v troubě	3	170 - 190	20 - 30
Kuřecí křídla	2	190 - 210	20 - 30

Mražená hotová jídla

Jídlo k přípravě	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Mražená pizza	Vrchní a spodní ohřev	3	podle pokynů výrobce	podle pokynů výrobce
Hranolky [1] (300 - 600 g)	Vrchní a spodní ohřev nebo Turbo gril	3	200 - 220	podle pokynů výrobce
Bagety	Vrchní a spodní ohřev	3	podle pokynů výrobce	podle pokynů výrobce
Ovocné koláče	Vrchní a spodní ohřev	3	podle pokynů výrobce	podle pokynů výrobce

[1] Hranolky při pečení dvakrát až třikrát obraťte

11.17 Sušení

Rošty spotřebiče zakryjte papírem na pečení. Nejlepších výsledků dosáhnete, když v polovině doby sušení spotřebič vypnete. Otevřete dvířka spotřebiče a nechte jej vychladnout. Poté dokončete sušení.

Zelenina

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

Ovoce

Sušené potraviny	Poloha roštu		Teplota (°C)	Čas (hod)
	1 úroveň	2 úrovně		
Švestky	3	1 / 4	60 - 70	8 - 10
Meruňky	3	1 / 4	60 - 70	8 - 10
Jablečné plátky	3	1 / 4	60 - 70	6 - 8
Hrušky	3	1 / 4	60 - 70	6 - 9

11.18 Zavařování

Upozornění:

- Pro zavařování používejte pouze zavařovací sklenice, které jsou na trhu dostupné ve stejné velikosti.
- Sklenice se šroubovacím uzávěrem nebo bajonetovým uzávěrem nejsou vhodné.
- Pro tuto funkci používejte první polohu roštu odspodu.
- Na plech na pečení nedávejte více než šest litrových zavařovacích sklenic.
- Sklenice naplňte rovnoměrně a uzavřete je.
- Sklenice se nesmí navzájem dotýkat.
- Do plechu na pečení nalijte 1/2 litru vody, aby bylo ve spotřebiči dostatečné vlhko.

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

Měkké ovoce

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

Peckoviny

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

Zelenina

Zavařování	Teplota ve °C	Doba zavařování do začátku perlení (min)	Další vaření při 100 °C (min)
Mrkev [1)]	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Okurky	160 - 170	50 - 60	-
Smíšená nakládaná zelenina	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kedlubny / Hrášek / Chřest	160 - 170	50 - 60	15 - 20

[1)] Po vypnutí spotřebiče nechte stát v troubě.

11.19 Tabulka pečicí sondy

Hovězí

Jídlo	Teplota středu pokrmu °C
Filet / Steak: nepropečené	45 - 50
Filet / Steak: středně propečené	60 - 65
Filet / Steak: dobře propečené	70 - 75

Vepřové

Jídlo	Teplota středu pokrmu °C
Vepřová plec / kýta / krkovice	80 - 82
Vepřové kotlety (hřbet), uzené vepřové maso	75 - 80
Sekaná	75 - 80

Telecí

Jídlo	Teplota středu pokrmu °C
Telecí pečeně	75 - 80

Jídlo	Teplota středu pokrmu °C
Telecí koleno	85 - 90

Skopové / jehněčí

Jídlo	Teplota středu pokrmu °C
Skopová kýta	80 - 85
Skopový hřbet	80 - 85
Jehněčí pečeně / Jehněčí kýta	70 - 75

Zvěřina

Jídlo	Teplota středu pokrmu °C
Zaječí hřbet	70 - 75
Zaječí stehno	70 - 75
Celý zajíc	70 - 75
Hřbet z vysoké zvěře	70 - 75
Kýta z vysoké zvěře	70 - 75

Ryby

Jídlo	Teplota středu pokrmu °C
Losos	65 - 70
Pstruhovité ryby	65 - 70

12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

UPOZORNĚNÍ
Viz kapitoly o bezpečnosti.

Poznámky k čištění:

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

12.1 Pyrolytické čištění

Pomocí funkce Pyrolýza můžete spotřebič vyčistit pomocí pyrolýzy. Funkci nastavte v nabídce Čištění .

UPOZORNĚNÍ
Spotřebič se zahřeje na velmi vysokou teplotu. Hrozí nebezpečí popálení.

Před spuštěním funkce Pyrolýza vyndejte ze spotřebiče všechny vyjímatelné díly (kolejničky, příslušenství apod.).

1. Zapněte spotřebič.
2. Pomocí < nebo > zvolte nabídku Čištění . Stiskněte tlačítko OK.

3. Pomocí ∧ nebo ∨ nastavte funkci Pyrolýza . Stiskněte tlačítko **OK**.
4. Pomocí ∧ nebo ∨ nastavte délku čištění.
   - **Automatický** - spotřebič automaticky vypočítá, který pyrolytický cyklus použít.
   - **LEHKÉ ZNEČIŠTĚNÍ** - pro nízký stupeň znečištění (1 h)
   - **BĚŽNÉ ZNEČIŠTĚNÍ** - pro střední stupeň znečištění (1 h 30 min)
   - **VELKÉ ZNEČIŠTĚNÍ** - pro vysoký stupeň znečištění (2 h 30 min)
5. Na displeji se zobrazí zprávy. Po každé zprávě stiskněte tlačítko **OK**.

   Když spotřebič pracuje při nastavené teplotě, dvířka jsou zamčená.

Když se spustí pyrolytický cyklus, osvětlení nefunguje a chladicí ventilátor pracuje při vyšších otáčkách.

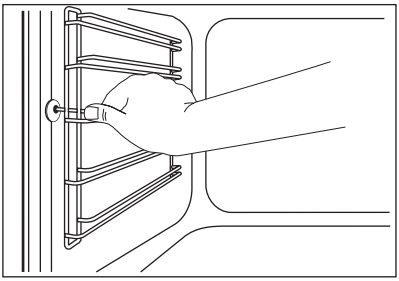
Během ohřevu neotvírejte dvířka. Jestliže dvířka otevřete, cyklus pyrolytického čištění se zruší. Cyklus pyrolytického čištění zastavíte stisknutím ⏻ .
Spotřebič nepoužívejte, dokud nezhasne symbol zamčených dvířek.

12.2 Připomínka čištění

Upozorní vás, pokud je třeba troubu vyčistit. Po několika hodinách provozu spotřebiče zobrazí na displeji hlášení.
Funkci Připomínka čištění zapnete a vypnete v nabídce Čištění . Funkce Připomínka čištění se vypne, když nastavíte troubu na základní nastavení.

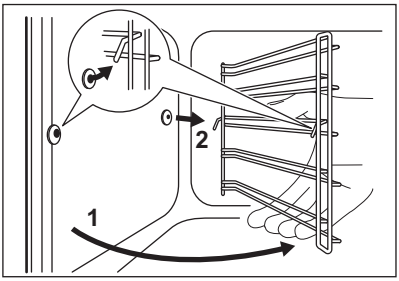
12.3 Drážky roštů

Vyjmutí drážek na rošty



Při čištění bočních stěn můžete drážky roštů vyjmout.

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



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

Instalace drážek na rošty

Drážky na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

Platí pro teleskopické výsuvy:
Zarážky na teleskopických výsuvách musí směřovat dopředu.

12.4 Žárovka

UPOZORNĚNÍ
Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
Žárovka trouby a její kryt mohou být horké.

Před výměnou žárovky trouby:

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

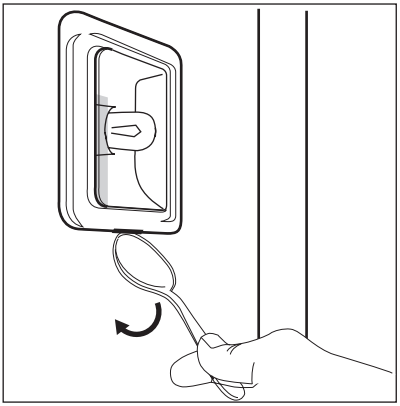
POZOR
Na dno vnitřku spotřebiče položte měkkou látku. Zabráníte tak poškození krytu žárovky a vnitřku trouby.
Vždy použijte žárovku stejného typu.

Výměna žárovky na stropě vnitřku trouby:

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. Nasaďte skleněný kryt.

Výměna žárovky na levé straně vnitřku trouby:

1. Odstraňte levé drážky na rošty.
2. Pomocí úzkého, tupého předmětu (např. čajové lžičky) odstraňte skleněný kryt. Skleněný kryt vyčistěte.



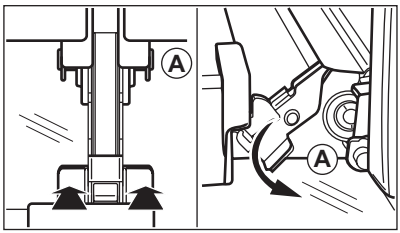
3. Žárovku vyměňte za vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
4. Nasaďte skleněný kryt.
5. Namontujte levé drážky na rošty.

12.5 Čištění dvířek trouby

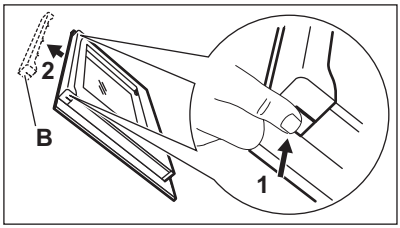
Odstranění dvířek trouby a skleněných panelů

Dvířka trouby a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat. Počet jednotlivých skleněných panelů se liší dle modelu.

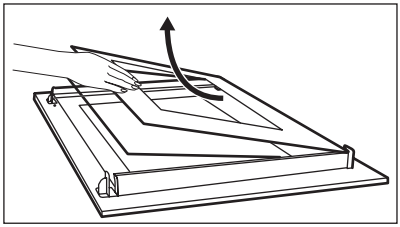
UPOZORNĚNÍ
Při vyjímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká.



1. Otevřete plně dvířka.
2. Stiskněte upínací páčky (A) na obou dveřních závěsech až na doraz.
3. Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (přibližně do úhlu 70°).
4. Oběma rukama podržte dvířka a vytáhněte je směrem šikmo vzhůru od spotřebiče.
5. Dvířka položte vnější stranou dolů na měkkou látku na rovné podložce. Zabráníte tak poškrábání.



6. Uchopte okrajovou lištu na horní straně dvířek (B) na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.
7. Vytáhněte lištu dopředu a odstraňte ji.



8. Uchopte skleněné panely jeden po druhém na jejich horní straně a vytáhněte je z drážek směrem nahoru.
9. Skleněný panel omyjte vodou se saponátem. Skleněný panel pečlivě osušte.

Nasazení dvířek trouby a skleněných panelů

Po vyčištění skleněné panely a dvířka trouby opět nasaďte. Proveďte výše uvedené kroky v opačném pořadí. Nejprve vraťte menší a potom větší panel.

13. CO DĚLAT, KDYŽ...

UPOZORNĚNÍ
Viz kapitoly o bezpečnosti.

Problém	Možná příčina	Řešení
Spotřebič nehřeje.	Spotřebič je vypnutý.	Zapněte spotřebič.
Spotřebič nehřeje.	Nejsou provedena nutná nastavení.	Zkontrolujte nastavení.
Spotřebič nehřeje.	Dětská pojistka je zapnutá.	Viz „Zapnutí či vypnutí funkce Dětská pojistka “.
Spotřebič nehřeje.	Uvolněná pojistka v pojistkové skříňce (vybavený jistič).	Zkontrolujte pojistku (jistič). Jestliže jistič vypadne vícekrát, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.
Na displeji se objeví chybový kód „F.....“.	Chyba elektronického zařízení.	Obraťte se na autorizované servisní středisko.
Žárovka trouby nefunguje.	Vadná žárovka.	Viz „Výměna žárovky“.
Na jídle a na vnitřní straně spotřebiče se usazuje pára a kondenzát.	Nechali jste jídlo ve spotřebiči příliš dlouho.	Po upečení nenechávejte jídla ve spotřebiči déle než 15 - 20 minut.

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na svého prodejce nebo na místní autorizované servisní středisko.	Potřebné údaje pro servisní středisko najdete na typovém štítku. Typový štítek se nachází na předním rámu vnitřní části spotřebiče.

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

14. TECHNICKÉ ÚDAJE

Napětí	220 - 240 V
Frekvence	50 Hz

15. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

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

Název dodavatele	Electrolux
Označení modelu	EOC5951AAX EOC5951AOX
Index energetické účinnosti	103.5
Třída energetické účinnosti	A
Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim	0.99 kWh/cyklus
Spotřeba energie se standardním zatížením, intenzivní horkovzdušný režim	0.88 kWh/cyklus
Počet otvorů	1
Tepelný zdroj	Elektrická energie
Objem	71 l
Typ trouby	Vestavná trouba
Hmotnost	EOC5951AAX: 42.5 kg EOC5951AOX: 41.5 kg

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

15.2 Úspora energie

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

- **Všeobecné rady**
  - Ujistěte se, že při provozu spotřebiče jsou dvířka trouby správně zavřená, a během přípravy jídla je ponechte zavřená co nejvíce.
  - Pro efektivnější úsporu energie používejte kovové nádobí.
  - Je-li to možné, jídlo vkládejte do trouby, aniž byste ji předehřívali.
  - Je-li doba pečení delší než 30 minut, snižte teplotu trouby na minimum 3 - 10 minut před koncem pečení (v závislosti na době pečení). Pečení nadále zajistí zbytkové teplo uvnitř trouby.
  - Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.
- **Horkovzdušné pečení** - je-li to možné, pro úsporu energie používejte funkce s ventilátorem.
- **Zbytkové teplo**
  - Je-li v rámci pečicích funkcí spuštěn program s volbou času (Trvání, Ukončení) a doba pečení je delší než 30 minut, topné články se automaticky vypnou po uplynutí 90 % nastaveného času. Ventilátor a osvětlení nadále pracují.
- **Vaření s vypnutým osvětlením** - během pečení osvětlení vypněte a zapínejte ho pouze v případě potřeby.
- **Uchování teploty jídla** - chcete-li využít zbytkové teplo k uchování teploty pokrmu, zvolte nejnižší možné nastavení teploty. Na displeji se zobrazí zbytková teplota.

16. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem ♲. Obaly vyhoďte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče určené k likvidaci. Spotřebiče označené příslušným symbolem nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

www.electrolux.com/shop

867314836-A-442014