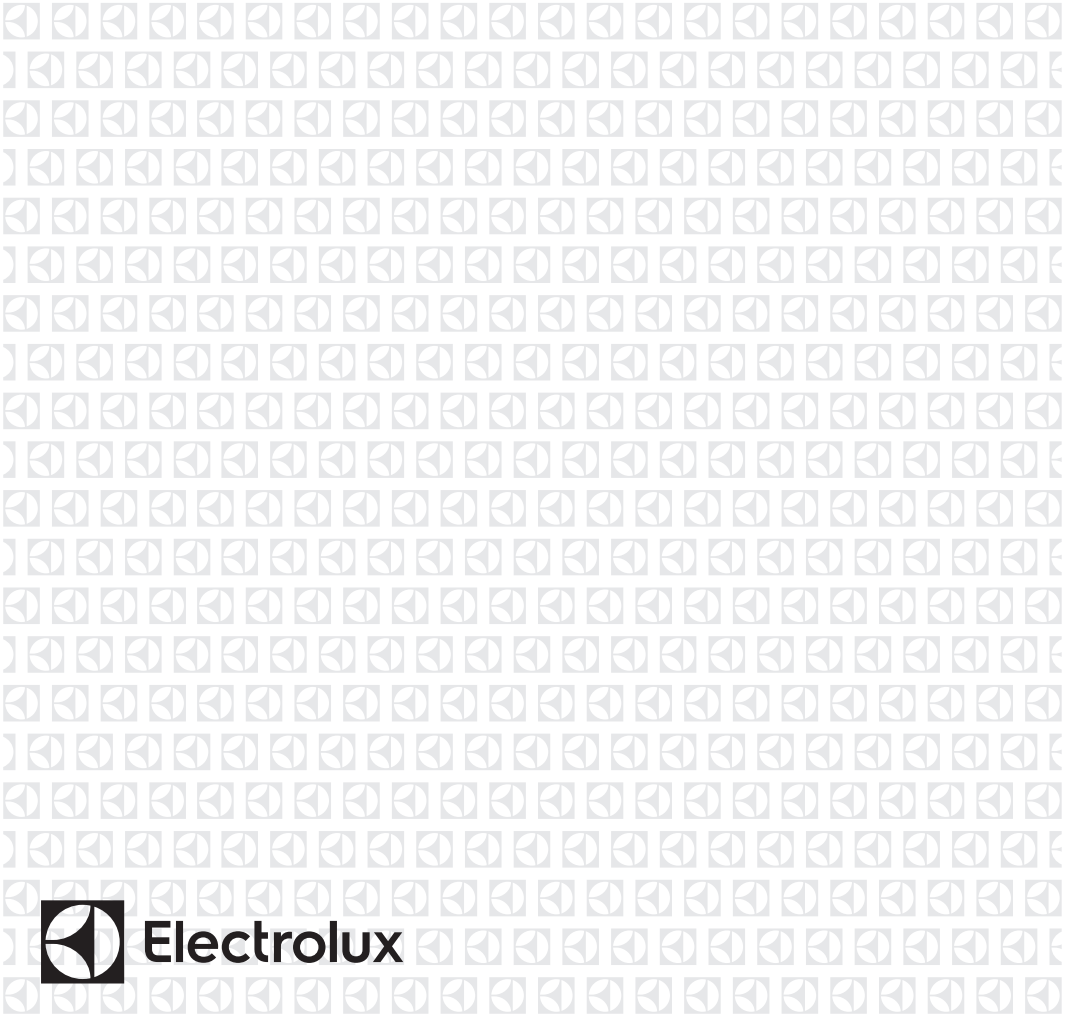


EOB6631AOX
EOB6631AAX



CS Parní trouba
SK Parná rúra

Návod k použití 2
Návod na používanie 41



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.....	12
7. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	13
8. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	18
9. TIPY A RADY.....	20
10. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	32
11. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	36
12. INSTALACE.....	38
13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	39

Myslíme na vás

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

Vítá Vás Electrolux.

Navštivte naše stránky ohledně:



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



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



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

Péče o zákazníky a servis

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

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

Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku.



Upozornění / Důležité bezpečnostní informace



Všeobecné informace a rady



Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

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

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho dostupné části se mohou během používání zahřát na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných těles. Děti mladší osmi let bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.
- Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.

- Před údržbou odpojte spotřebič od napájení.
- Před výměnou žárovky se nejprve přesvědčte, že je spotřebič vypnutý, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čištění skleněných dvířek, mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- Jestliže je poškozený napájecí kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.
- 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



VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Ujistěte se, že je spotřebič namontován pod bezpečnou

konstrukcí a vedle bezpečných konstrukcí.

- Strany spotřebiče musí být umístěny vedle spotřebičů nebo kuchyňského nábytku stejné výšky.

2.2 Připojení k elektrické síti



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje o napájení na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě. Pokud tomu tak není, obraťte se na elektrikáře.

- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Jestliže potřebujete vyměnit přívodní kabel, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče, obzvláště, jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojte do ní síťovou zástrčku.
- Neodpojte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Tento spotřebič je v souladu se směrnicemi EHS.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Spotřebič po každém použití vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může dojít k uvolnění horkého vzduchu.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Dvířka spotřebiče nikdy neotvírejte násilím.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Používáte-li při přípravě jídla přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs vzduchu s alkoholem.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.
- Mikrovlnnou funkci nepoužívejte k předebrání trouby.



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
 - Nepokládejte nádobí či jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
 - Na dno spotřebiče nepokládejte hliníkovou fólii.
 - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
 - Po dokončení pečení nenechávejte vlhká jídla ve spotřebiči.
 - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Při pečení vlhkých koláčů používejte hluboký plech. Ovocné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místností.

2.3 Použití spotřebiče



VAROVÁNÍ!

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

- Tento spotřebič je určen pouze k domácímu použití.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.

- Vždy pečte se zavřenými dvířky trouby.
- Je-li spotřebič instalován za nábytkovým panelem (např. dvířky), dvířka nábytku nesmí být nikdy zavřená, když je spotřebič v provozu. Za zavřeným nábytkovým panelem může docházet k nárůstu horka a vlhka, což může následně poškodit spotřebič, byt nebo podlahu. Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

2.4 Vaření v páře



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

- Horká pára může způsobit popálení:
 - Během vaření v páře neotvírejte dvířka spotřebiče.
 - Po ukončení vaření v páře otvírejte dvířka spotřebiče opatrně.

2.5 Čištění a údržba



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před čištěním nebo údržbou spotřebič vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Poškozené skleněné panely okamžitě vyměňte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Při vyjímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.

- 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 čistícího 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.



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

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

2.7 Likvidace



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

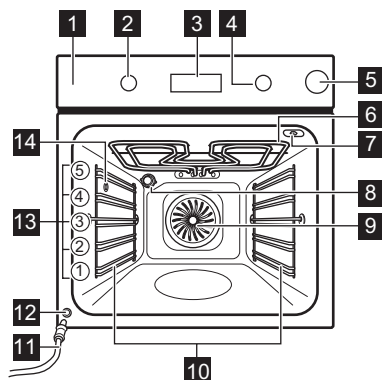
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

2.8 Obsluha

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

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** Topné těleso
- 7** Zásuvka pečicí sondy
- 8** Osvětlení
- 9** Ventilátor
- 10** Drážky na rošty, vyjímatelné
- 11** Vypouštěcí hadice
- 12** Ventil pro vypouštění vody
- 13** Polohy polic
- 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



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

4.1 První čištění

Ze spotřebiče odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.



Viz část „Čištění a údržba“.

Před prvním použitím spotřebič i příslušenství vyčistěte.

Příslušenství a vyjímatelné drážky vložte zpět do jejich původní polohy.

4.2 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. Stisknutím **⌚** nastavení potvrďte nebo se nastavený čas v hodinách uloží po pěti sekundách automaticky.

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

3. Pomocí **+** nebo **—** nastavte aktuální čas v minutách.
4. Stisknutím  nastavení potvrďte nebo se nastavený čas v minutách uloží po pěti sekundách automaticky. Na displeji se zobrazí nový čas.

4.3 Změna času

Čas můžete změnit pouze tehdy, když je trouba vypnutá.

Opětovně stiskněte , dokud nezačne ukazatel denního času  na displeji blikat.

Pro nastavení nového času viz „Nastavení času“.

4.4 Předežhřátí

Předežhřátí 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 v místnosti dostatečné větrání.

5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



VAROVÁNÍ!

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 kontrolky, symboly ovladače nebo ukazatele:

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

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

5.3 Funkce trouby

Funkce trouby	Použití
0	Poloha Vypnuto Spotřebič je vypnutý.

Funkce trouby	Použití
 Rychlé zahřátí	Ke zkrácení doby rozezhřátí.
 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 Horní/Dolní 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 Horní/Dolní ohřev.
 Horní/spodní ohřev	K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby.
 Spodní ohřev	K pečení koláčů s křupavým spodkem a zavařování potravin.
 Rozmrazování	Tuto funkci lze použít k rozmrazování zmražených potravin jako je zelenina a ovoce. Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.
 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	K přípravě jídel v páře. Pomocí této funkce snížíte délku přípravy jídla, uchováte tak jeho vitamíny a živiny. Zvolte funkci a nastavte teplotu mezi 130 °C až 230 °C.

5.4 Funkce rychlého zahřátí

Funkce rychlého zahřátí snižuje čas potřebný k rozezhřátí trouby.



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

1. Nastavte funkci rychlého rozezhřátí. Viz tabulka Funkce trouby.

2. Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.

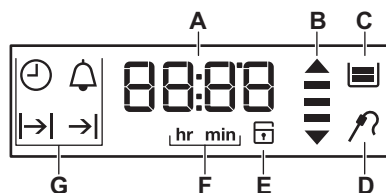
Když spotřebič dosáhne nastavené teploty, ozve se zvukový signál.



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 dvířek (pouze u vybraných modelů)
- F. Hodiny / minuty
- G. Funkce hodin

5.6 Tlačítka

Tlačítko	Funkce	Popis
	HODINY	Slouží k 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

1. Nastavte funkci .
2. 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 použijte 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.).

3. Zatlačte zásobník na vodu do původní polohy.
4. Připravte potraviny do správné nádoby.
5. Nastavte teplotu v rozmezí od 130 do 230 °C.

Při teplotách nad 230 °C nedává vaření a pečení v páře dobré výsledky.



VAROVÁNÍ!

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.



POZOR!

Spotřebič je horký. Hrozí nebezpečí popálení. Při vyprazdňování zásobníku na vodu buďte opatrní.

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 vylíje bezpečnostní výpustí na dno trouby. Vodu odsajte pomocí houbičky nebo hadříku.

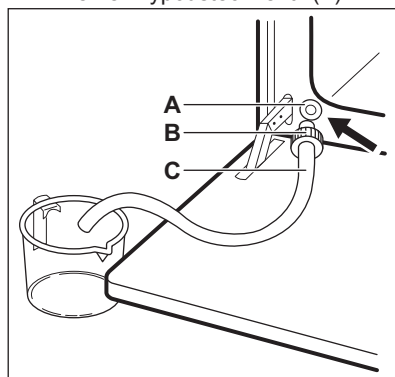
5.10 Vyprázdnění zásobníku na vodu



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 tlačte.



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“.
 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.

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



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

6.2 Nastavení funkce TRVÁNÍ nebo UKONČENÍ

- Nastavte funkci trouby.
 - Stiskněte opakovaně , dokud se na displeji neobjeví  nebo .
- Na displeji bliká  nebo .
- 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.

6.3 Nastavení funkce MINUTKA

- Stiskněte .
- Na displeji bliká  a „00“.
- Funkci MINUTKA nastavíte stisknutím  nebo .
- Nejprve nastavte sekundy, poté minuty a pak hodiny.
- 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.
- 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, když je spuštěná funkce TRVÁNÍ  nebo 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.



Měřič času nelze použít společně s funkcemi: Trvání , Ukončení , pečicí sonda.

7. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

7.1 Použití pečicí sondy

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

Je nutné nastavit dvě teploty:

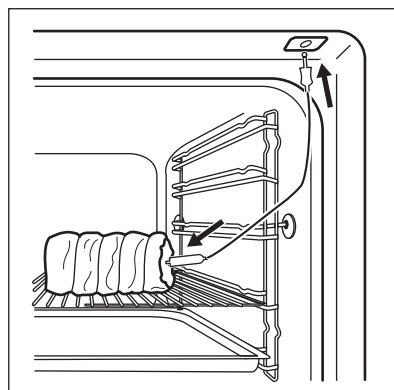
- Teplotu trouby. Viz tabulka pečení masa.
- Teplotu sondy ve středu masa. Viz tabulka pro pečicí sonda.



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 mase a v zásuvce.

Když pečicí sonda 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.



VAROVÁNÍ!

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



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



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

Teplotu lze změnit kdykoliv během přípravy jídla:

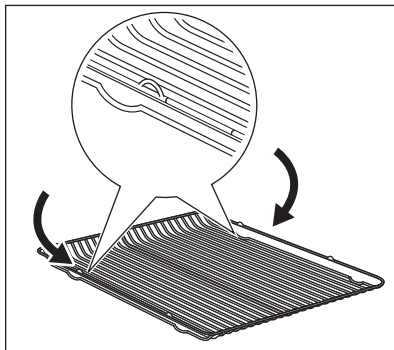
1. Stiskněte **°C**:
 - jednou - na displeji se zobrazí nastavená teplota středu masa, která se střídá s aktuální teplotou sondy ve středu masa každých 10 sekund.
 - dvakrát - na displeji se zobrazí aktuální teplota trouby, která se střídá s nastavenou teplotou trouby každých 10 sekund.
 - třikrát -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

2. Pomocí ovladače teploty změňte požadovanou teplotu.

7.2 Vložení příslušenství

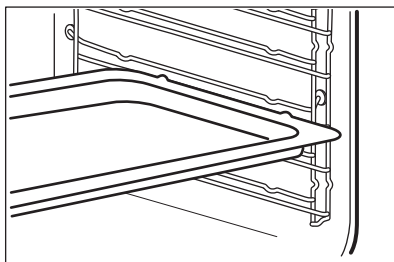
Tvarovaný rošt:

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



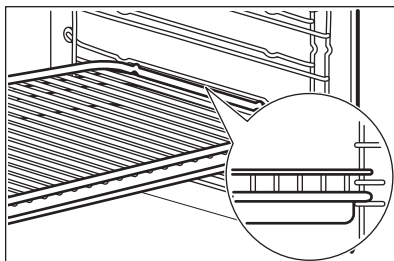
Hluboký pekáč / plech:

Hluboký pekáč / plech zasuněte mezi vodící lišty drážek roštů.



Společně vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče / plechu:

Hluboký pekáč / plech zasuněte mezi drážky zvolené úrovně roštu a tvarovaný rošt v drážkách nad nimi.



- i** 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.

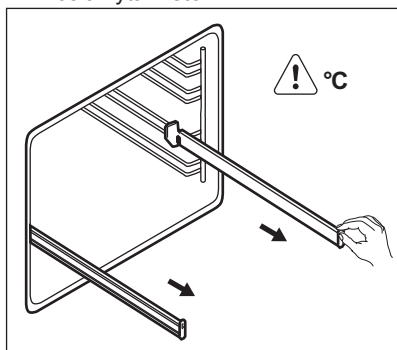
7.3 Teleskopické výsuvy

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

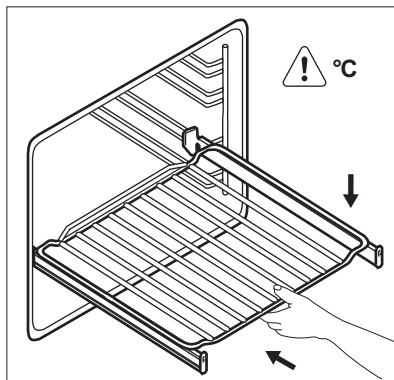
Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.

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

1. Pravou i levou teleskopickou výsuvu zcela vytáhněte.



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



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

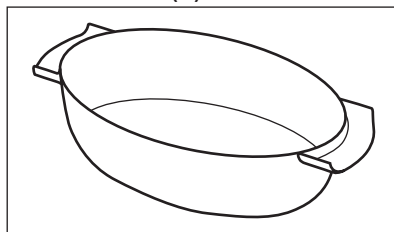
7.4 Příslušenství pro vaření v páře

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

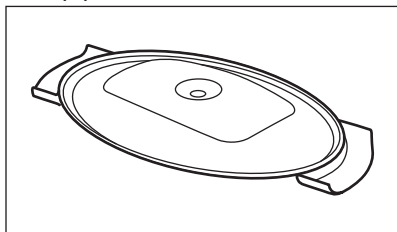
Dietní zapékací mísa pro funkce vaření v páře

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

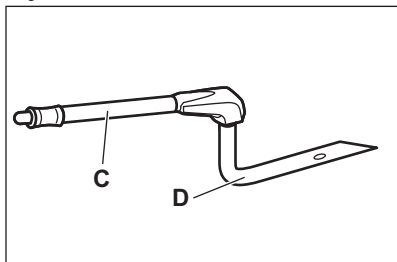
Skleněná mísa (A)



Víko (B)

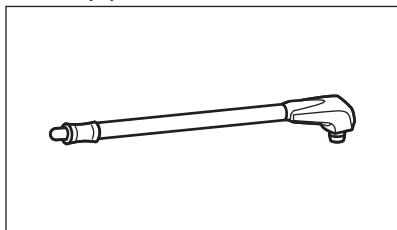


Tryska a hadice

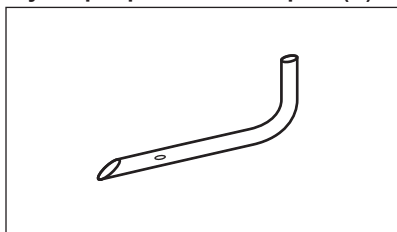


„C“ je hadice pro vaření v páře a „D“ je tryska pro přímé vaření v páře.

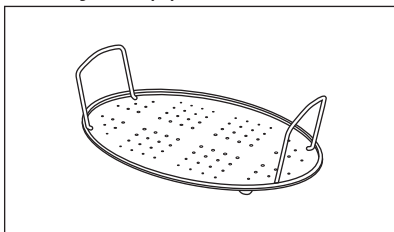
Hadice (C)



Tryska pro přímé vaření v páře (D)



Ocelový rošt (E)



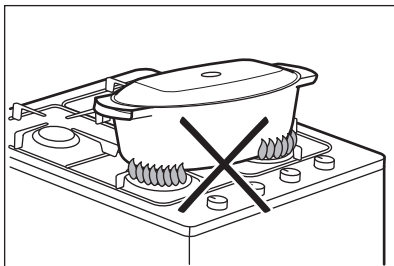
- Horkou zapékací mísu nepokládejte na chladné či mokré povrchy.



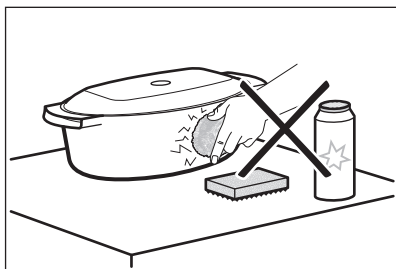
- Do horké zapékací mísy nedávejte studené tekutiny.



- Zapékací mísu nepokládejte na horkou varnou desku.



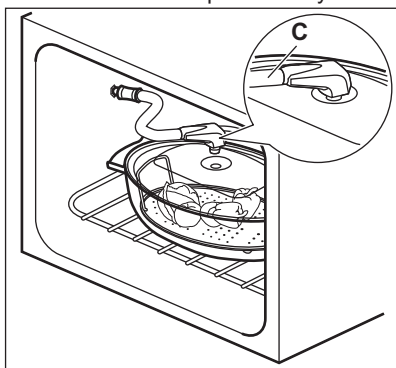
- Zapékací mísu nemyjte pomocí drátěnek, škrabek či čistících prášků.



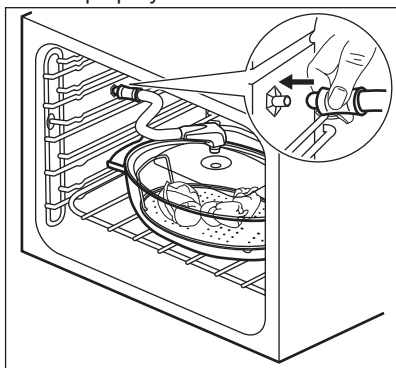
7.5 Vaření v páře v dietní zapékačce

Vložte jídlo na kovový rošt uvnitř zapékačce a zakryjte jej víkem.

1. Zasuňte hadici do speciálního otvoru ve víku dietní zapékačce.



2. Vložte zapékačci 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 tělesa trouby.

4. Nastavte troubu na funkci vaření v páře.

7.6 Přímé vaření v páře

Vložte jídlo na kovový rošt uvnitř zapékačce. Přidejte trochu vody.



POZOR!

Nepoužívejte víko mísy.



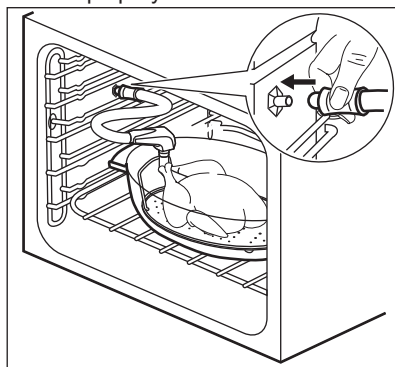
VAROVÁNÍ!

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.



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

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

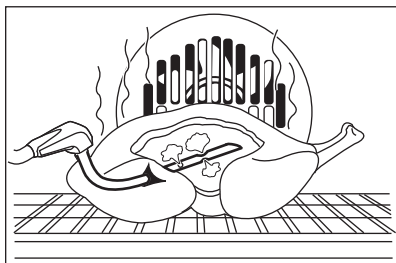


2. Vložte zapékačci mísu na první nebo druhou úroveň roštu odspodu.

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

3. Nastavte troubu na funkci vaření v páře.

Pokud připravujete kuře, kachnu, krůtu, kůzlečí, 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

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

1. Ovladač funkcí trouby musí být v poloze vypnuto.
2. Na dvě sekundy stiskněte a podržte současně a .

Zazní zvukový signál. Na displeji se zobrazí SAFE.

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	1.5

Po automatickém vypnutí spotřebiče opět zprovozníte pomocí kteréhokoli tlačítka.



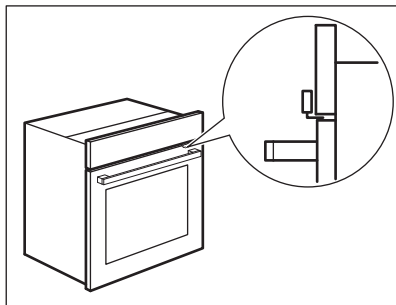
Automatické vypnutí nefunguje s funkcemi: pečící sonda, Osvětlení, Trvání, Ukončení.

8.5 Chladicí ventilátor

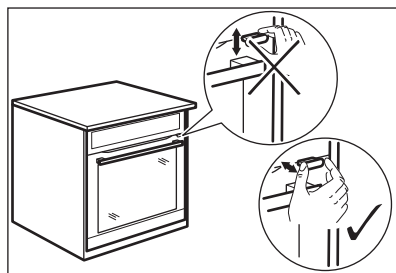
Když je spotřebič v provozu, chladicí ventilátor se automaticky zapne, aby udržoval povrch spotřebiče chladný. Jestliže spotřebič vypnete, bude chladicí ventilátor pokračovat v chlazení až do úplného ochlazení spotřebiče.

8.6 Mechanický zámek dveří

Při zakoupení spotřebiče není zámek dveří aktivován.



POZOR! Zařízením mechanického zámku dveří pohybuje pouze vodorovně. Nepohybuje jím svisle.

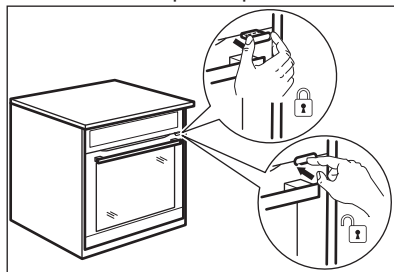


POZOR!

Při zavírání dveří spotřebiče netlačte na zámek.

8.7 Použití mechanického zámku dveří

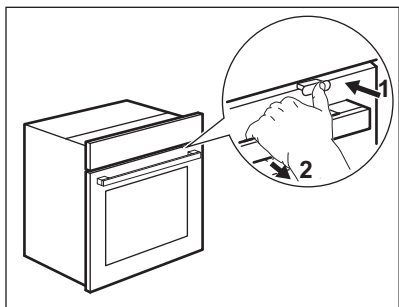
1. Zámek dveří zapnete zatažením zámku dveří směrem dopředu, dokud se nezajistí na místě.
2. Zámek dveří vypnete jeho zatlačením zpět do panelu.



8.8 Otevření dveří se zapnutým mechanickým zámkem

Dveře lze se zapnutým mechanickým zámkem otevřít.

1. Lehce zatlačte na zámek dveří.
2. Otevřete dvířka zatažením za jejich držadlo.



Pokud zatlačíte na zámek dvířek, dokud se neozve cvaknutí, zámek dvířek tím vypnete.

8.9 Bezpečnostní termostat

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

9. TIPY A RADY



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.



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

9.1 Vnitřní strana dvířek

U některých modelů můžete na vnitřní straně dvířek najít:

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

9.2 Všeobecné informace

- Spotřebič má pět úrovní roštů. Polohy roštů ve spotřebiči se počítají zdola.
- Tento spotřebič je vybaven speciálním systémem, který zajišťuje oběh vzduchu a stálou recyklaci páry. Tento systém umožňuje pečení a vaření v páře, takže jídla jsou uvnitř měkká a na povrchu mají kůrčičku. Doba pečení a spotřeba energie jsou sníženy na minimum.
- Ve spotřebiči nebo na skleněných panelech dvířek se může srážet vlhkost. To je normální jev. Při otvírání dvířek spotřebiče během přípravy jídla vždy odstupte. Kondenzaci snížíte, když spotřebič vždy před přípravou jídla na 10 minut předeřhujete.

- 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 kouře zabráníte dolitím vody pokaždé, když se odpaří.

9.5 Doby přípravy

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

Nejprve sledujte průběh pečení a jeho výsledek. Postupně si najdete nejlepší nastavení (nastavení teploty, dobu pečení, apod.) pro nádoby, recepty a

množství potravin, které s tímto spotřebičem používáte.

9.6 Tabulka pro pečení

Koláče

Jídlo	Horní/Dolní ohřev		Pravý horký vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Šlehané recepty	170	2	160	3 (2 a 4)	45 - 60	V koláčové formě
Křehké těsto	170	2	160	3 (2 a 4)	20 - 30	V koláčové formě
Tvarohový koláč s podmáslem	170	1	165	2	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
Malé koláčky - na jedné úrovni	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Na plechu na pečení

Jídlo	Horní/Dolní ohřev		Pravý horký vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
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
Ploché koláče s náplní	180	2	170	2	45 - 70	V koláčové formě o průměru 20 cm

Jídlo	Horní/Dolní ohřev		Pravý horký vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Bohatý ovocný koláč	160	1	150	2	110 - 120	V koláčové formě o průměru 24 cm
Piškotový dort	170	1	160	2 (vlevo a vpravo)	50 - 60	V koláčové formě o průměru 20 cm

1) Předehřejte troubu po dobu 10 minut.

Chléb a pizza

Jídlo	Horní/Dolní ohřev		Pravý horký vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Bílý chléb ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 kusy, 500 g jeden kus
Žitný chléb	190	1	180	1	30 - 45	Ve formě na chleba
Bagety/ kaiserky ¹⁾	190	2	180	2 (2 a 4)	25 - 40	6 - 8 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) Předehřejte troubu po dobu 10 minut.

Koláče s náplní

Jídlo	Horní/Dolní ohřev		Pravý horký vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Těstovinový náky	200	2	180	2	40 - 50	Ve formě

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

¹⁾ Předehřejte troubu po dobu 10 minut.

Maso

Jídlo	Horní/Dolní ohřev		Pravý horký vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Hovězí	200	2	190	2	50 - 70	Na tvarovaném roštu
Vepřové	180	2	180	2	90 - 120	Na tvarovaném roštu
Telecí	190	2	175	2	90 - 120	Na tvarovaném roštu
Anglický rostbíf, nepečený	210	2	200	2	50 - 60	Na tvarovaném roštu
Anglický rostbíf, středně pečený	210	2	200	2	60 - 70	Na tvarovaném roštu
Anglický rostbíf, dobře propečený	210	2	200	2	70 - 75	Na tvarovaném roštu
Vepřové plecko	180	2	170	2	120 - 150	S kůží

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

Ryby

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

9.7 Turbo gril

Hovězí

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

¹⁾ Předehřejte troubu.

Vepřové

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

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	150 - 170	100 - 120	1 nebo 2
Jehněčí hřbet	1 - 1,5	160 - 180	40 - 60	1 nebo 2

Drůbež

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

Ryby (dušené)

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

9.8 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.
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	-

9.9 Sušení - Právý horký vzduch

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

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

Zelenina

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

Ovoce

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

9.10 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 koláče	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

Jídlo	Množství (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu	Poznámky
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 ro- štu	Poznámky
Plněná zelenina	170 - 180	30 - 40	1	Ve formě
Lasagne	170 - 180	40 - 50	2	Ve formě
Zapečené brambory	160 - 170	50 - 60	1 (2 a 4)	Ve formě

Maso

Jídlo	Množství (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu	Poznámky
Vepřová peče- ně	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 pro- pečená	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	Množ- ství (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu	Poznámky
Pstruh	1 500	180	25 - 35	2	3 - 4 ryby

Jídlo	Množství (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Poznámky
Tuňák	1 200	175	35 - 50	2	4 - 6 filetů
Hejk	-	200	20 - 30	2	-

Ohřev v páře

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Poznámky
Dušená/zapékací jídla ¹⁾	140	15 - 25	2	Ohřejte na talíři
Těstoviny s omáčkou ¹⁾	140	10 - 15	2	Ohřejte na talíři
Přílohy (např. rýže, brambory, těstoviny) ¹⁾	140	10 - 15	2	Ohřejte na talíři
Jídla na jeden talíř ¹⁾	140	10 - 15	2	Ohřejte na talíři
Maso ¹⁾	140	10 - 15	2	Ohřejte na talíři
Zelenina ¹⁾	140	10 - 15	2	Ohřejte na talíři

¹⁾ Předehřejte troubu po dobu 10 minut.

9.11 Vaření v dietní zapékací 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

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kedluben	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

9.12 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

Jídlo	Teplota středu pokrmu (°C)
Jehněčí	70 - 75
Kuře	98
Zajíc	70 - 75
Pstruh / pražma	65 - 70
Tuňák / losos	65 - 70

10. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

10.1 Poznámky k čištění

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

10.2 Spotřebiče z nerezové oceli nebo hliníku



Dvířka trouby čistěte pouze vlhkým hadříkem nebo houbou. Osušte je měkkým hadříkem.

Nikdy nepoužívejte ocelové drátěnky, kyseliny nebo abrazivní (pískové) prostředky, protože by mohly poškodit povrch trouby. Ovládací panel vyčistěte se stejnou opatností.

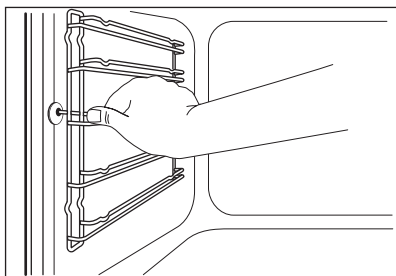
10.3 Čištění dveřního těsnění

- 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.

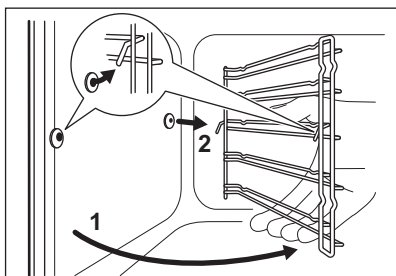
10.4 Vyjmutí drážek na rošty

Chcete-li troubu vyčistit, odstraňte drážky na rošty.

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



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



Drážky na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí.



Zarážky na teleskopických výsuvách musí směřovat dopředu.



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.

10.5 Čištění zásobníku na vodu



VAROVÁNÍ!

Během procesu čištění nenalévejte vodu do zásobníku.

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

Ukládání váp- níku	Tvrdost vody		Klasifikace vody	Spust'te od- vápnění kaž- dých
	(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

Ukládání vápníku	Tvrdost vody		Klasifikace vody	Spust'te odvápnění každých
	(Francouzské stupně)	(Německé stupně)		
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 „Vyprázdňení 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.

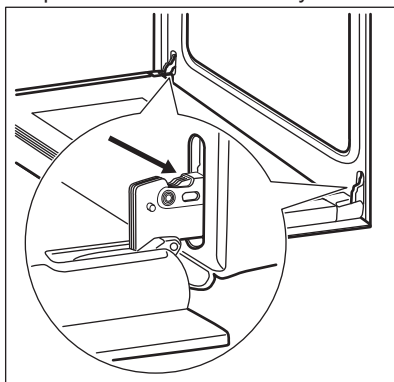


Jestliže se pokusíte vytáhnout skleněné panely předtím, než odstraníte dvířka trouby, mohou se dvířka náhle zavřít.

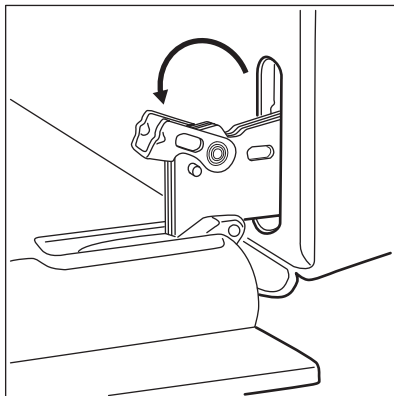


POZOR!
Spotřebič bez skleněných panelů nepoužívejte.

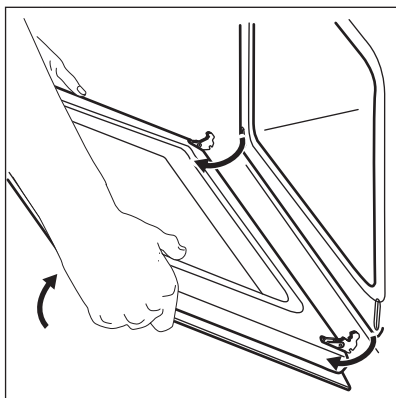
1. Dvířka trouby zcela otevřete a podržte oba dveřní závěsy.



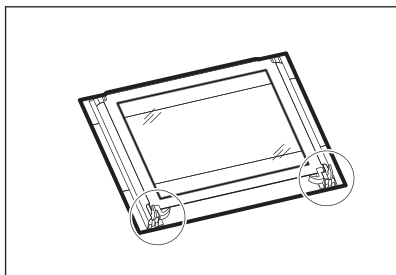
2. Zvedněte a otočte páčky na obou závěsech.



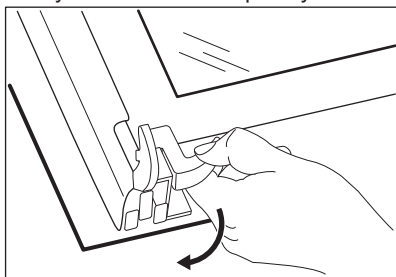
3. Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (do poloviny). Pak dvířka vytáhněte směrem dopředu z jejich umístění.



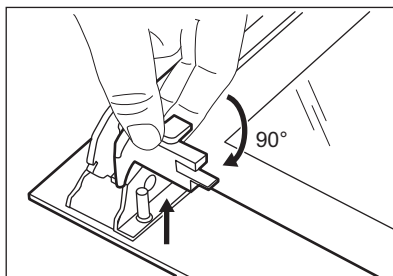
4. Dvířka položte na pevnou plochu na měkkou látku.



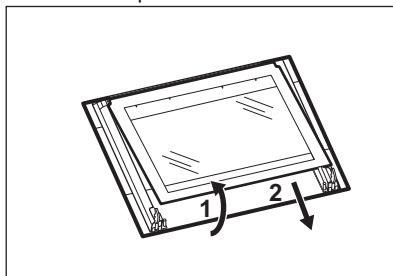
5. Uvolněte blokovací systém a vytáhněte skleněné panely.



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



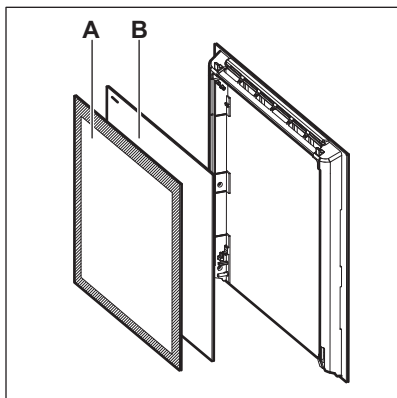
7. Skleněné panely nejprve opatrně nadzdvihněte a poté je jeden po druhém vytáhněte. Začněte od vrchního panelu.



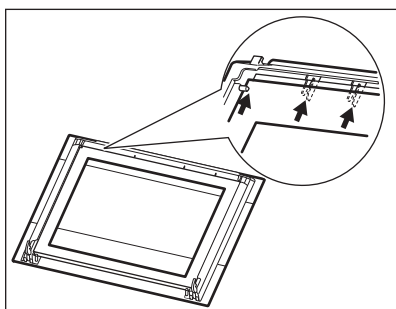
8. Skleněné panely omyjte vodou se saponátem. Skleněné panely pečlivě osušte.

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 ujistěte, že povrch rámu skleněného panelu (A) není na potisku skla na dotek drsný.



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



11. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

11.1 Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Troubu nelze zapnout ani používat.	Trouba není zapojená do elektrické sítě nebo je připojena nesprávně.	Zkontrolujte, zda je trouba správně zapojená do elektrické sítě (viz schéma zapojení, je-li k dispozici).
Trouba nehřeje.	Trouba je vypnutá.	Zapněte troubu.
Trouba nehřeje.	Hodiny nejsou nastavené.	Nastavte hodiny.
Trouba nehřeje.	Nejsou provedena nutná nastavení.	Zkontrolujte, zda jsou nastavení správná.

10.7 Výměna žárovky

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



VAROVÁNÍ!

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



POZOR!

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

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

Zadní žárovka

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

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nehřeje.	Je zapnutá funkce Automatické vypnutí.	Viz „Automatické vypnutí“.
Trouba nehřeje.	Dětská bezpečnostní pojistka je zapnutá.	Viz „Použití dětské bezpečnostní pojistky“.
Trouba nehřeje.	Je spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka spaluje opakovaně, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.
Osvětlení nefunguje.	Vadná žárovka.	Vyměňte žárovku.
Pečící sonda nefunguje.	Zástrčka pečící sondy není správně zasunuta do zásuvky.	Zástrčku pečící sondy zasuněte 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.	V 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 pečící sondy ze zásuvky.	Odpojte zástrčku pečící sondy ze zásuvky.

Problém	Možná příčina	Řešení
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 skřínce. • Pokud se chybový kód na displeji zobrazí znovu, kontaktujte oddělení péče o zákazníky.

11.2 Servisní údaje

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

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

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

Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde:

Model (MOD.)	
Výrobní číslo (PNC)	
Sériové číslo (SN)	

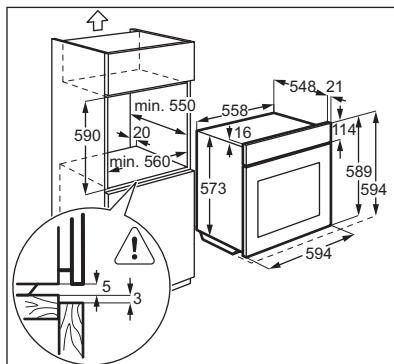
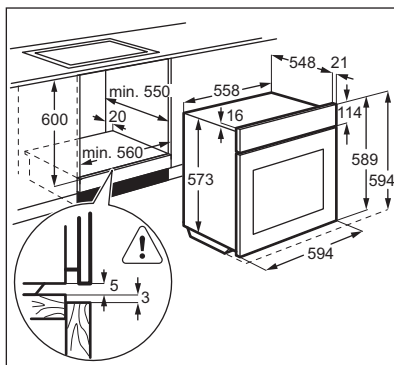
12. INSTALACE



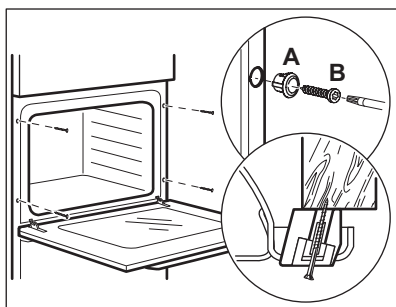
VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

12.1 Vestavba



12.2 Připevnění spotřebiče ke skříňce



12.3 Elektrická instalace



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

Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

12.4 Kabel

Typy kabelů vhodné pro instalaci nebo výměnu:

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

Průřez kabelu viz celkový příkon uvedený na typovém štítku. Můžete rovněž nahlédnout do tabulky:

Celkový výkon (W)	Průřez kabelu (mm ²)
max. 1 380	3 x 0.75
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. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

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

Název dodavatele	Electrolux	
Označení modelu	EOB6631AAX EOB6631AOX	
Index energetické účinnosti	100,0	
Třída energetické účinnosti	A	
Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim	0,93 kWh/cyklus	
Spotřeba energie se standardním zatížením, intenzivní horkovzdušný režim	0,85 kWh/cyklus	
Počet pečicích prostorů	1	
Tepelný zdroj	Elektrická energie	
Objem	72 l	
Typ trouby	Vestavná trouba	
Hmotnost	EOB6631AAX	35.7 kg
	EOB6631AOX	35.6 kg

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

13.2 Úspora energie

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

- **Všeobecné rady**

- Ujistěte se, že při provozu spotřebiče jsou dvířka trouby správně zavřená, a během přípravy jídla je ponechte zavřená co nejvíce.
- Pro efektivnější úsporu energie používejte kovové nádoby.
- Je-li to možné, jídlo vkládejte do trouby, aniž byste ji předehtřivali.
- Je-li doba pečení delší než 30 minut, snižte teplotu trouby na minimum 3 - 10 minut před koncem pečení (v závislosti na

době pečení). Pečení nadále zajistí zbytkové teplo uvnitř trouby.

- Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

- **Horkovzdušné pečení** - je-li to možné, pro úsporu energie používejte funkce s ventilátorem.

- **Zbytkové teplo**

Je-li v rámci některých funkcí trouby spuštěn program s volbou času (Trvání, 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.

14. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené

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

určené k likvidaci. Spotřebiče označené

příslušným symbolem  nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	42
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	43
3. POPIS VÝROBKU.....	46
4. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	46
5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	47
6. ČASOVÉ FUNKCIE.....	51
7. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....	52
8. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	57
9. TIPY A RADY.....	59
10. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	71
11. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	75
12. INŠTALÁCIA.....	77
13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	78

MYSLÍME NA VÁS

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

Navštívte našu internetovú stránku, kde nájdete:



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

www.electrolux.com/webselfservice



Zaregistrujte si výrobok a využívajte ešte lepšie služby:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

STAROSTLIVOSŤ A SLUŽBY ZÁKAZNÍKOM

Odporúčame, aby ste používali originálne náhradné diely.

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

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.



Varovanie/upozornenie – Bezpečnostné pokyny



Všeobecné informácie a tipy



Ochrana životného prostredia

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

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

1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou spôsobilosťou pod podmienkou, že im boli dané pokyny a sú pod dohľadom, pokiaľ ide o bezpečné používanie spotrebiča a chápu možné súvisiace riziká.
- Nedovoľte, aby sa deti hrali so spotrebičom.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču, keď pracuje alebo keď sa chladí. Prístupné časti sú horúce.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.
- Deti do 3 rokov vrátane sa nesmú nikdy približovať k spotrebiču, keď je v prevádzke.

1.2 Všeobecné bezpečnostné pokyny

- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba kvalifikovaná osoba.
- VAROVANIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedotýkajte sa ohrevných článkov. Deti do 8 rokov nesmú mať prístup k spotrebiču, iba ak sú nepretržite pod dohľadom zodpovednej osoby.
- Pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva alebo nádob na pečenie vždy používajte kuchynské rukavice.

- Pred údržbou odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Dbajte na to, aby bol spotrebič pred výmenou žiarovky vypnutý, aby bolo vylúčené nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servisnom stredisku alebo u kvalifikovanej osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- 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 Inštalácia



VAROVANIE!

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

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

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, rozdvójky ani predlžovacie prírodné káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prírodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prírodný elektrický kábel spotrebiča treba vymeniť, túto operáciu smie

urobiť iba pracovník autorizovaného servisného strediska.

- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Zástrčku zapojte do zásuvky až na konci inštalácie. Uistite sa, že napájací elektrický kábel je po inštalácii prístupný.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Pri odpájaní spotrebiča od elektrickej siete neťahajte za prírodný kábel. Vždy ťahajte za zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrútkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Tento spotrebič spĺňa smernice EHS.

2.3 Použitie



VAROVANIE!

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

- Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti.
- Nemeňte technické charakteristiky tohto spotrebiča.
- Zabezpečte, aby boli vetracie otvory voľné.
- Počas činnosti nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Po každom použití spotrebič vypnite.
- Keď je spotrebič v činnosti, pri otváraní dvierok postupujte opatrne. Môže dôjsť k úniku horúceho vzduchu.

- Spotrebič nepoužívajte, keď máte mokré ruky, ani keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka netlačte.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný ani odkladací povrch.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Použitím prísad s obsahom alkoholu môže vzniknúť zmes alkoholu so vzduchom.
- Pri otváraní dvierok sa do kontaktu so spotrebičom nesmú dostať iskry ani otvorený plameň.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.
- Nepoužívajte funkciu mikrovln na predhriatie rýb.



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 funkciu spotrebiča.
- Na prípravu vlhkých koláčov používajte hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Tento spotrebič je určený iba na varenie. Nesmie byť použitý na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.
- Rúru používajte vždy so zatvorenými dvierkami.
- Pri inštalácii spotrebiča za nábytkový panel (napr. dvere) zabezpečte, aby dvere neboli počas prevádzky spotrebiča nikdy zatvorené. Za zatvoreným nábytkovým panelom sa

môže vytvoriť teplo a vlhkosť a môžu spôsobiť následné poškodenie spotrebiča, kuchynskej jednotky alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

2.4 Parné pečenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo popálenín a poškodenia spotrebiča.

- Uvoľnená para môže spôsobiť popáleniny:
 - Počas parného pečenia neotvárajte dvierka spotrebiča.
 - Po parnom pečení opatrne otvorte dvierka spotrebiča.

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. Hrozí riziko, že sklenené panely prasknú.
- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké!
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli opotrebeniu povrchového materiálu.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne

prostriedky, drôtenky, rozpúšťadlá ani kovové predmety.

- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na obale.
- Katalytický smalt (ak je k dispozícii) nečistite žiadnym čistiacim prostriedkom.

2.6 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.

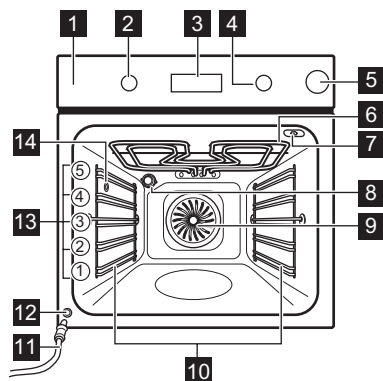
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.
- Odstráňte západku dvierok, aby ste zabránili uviaznutiu detí a domácich zvierat v spotrebiči.

2.8 Servis

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

3. POPIS VÝROBKU

3.1 Celkový prehľad



- 1 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 Zasúvacie lišty, vyberateľné
- 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.
- **Hlboký pekáč**
Na pečenie mäsa a múčnych pokrmov alebo ako nádoba na zachytávanie tuku.

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

4. PRED PRVÝM POUŽITÍM



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

4.1 Prvé čistenie

Zo spotrebiča vyberte vyberateľné zasúvacie lišty a príslušenstvo.



Pozrite si kapitolu „Ošetrovanie a čistenie“.

Pred prvým použitím spotrebič a príslušenstvo vyčistite.

Príslušenstvo a zasúvacie lišty dajte späť na pôvodné miesto.

4.2 Nastavenie času

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

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

1. Stlačením tlačidla **+** alebo **—** nastavte aktuálnu hodinu.
2. Stlačením  potvrdíte alebo sa nastavená hodina automaticky uloží po 5 sekundách.

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

3. Stlačením tlačidla **+** alebo **—** nastavte aktuálne minúty.
4. Stlačením  potvrdíte alebo sa nastavená minúta automaticky uloží po 5 sekundách.

Na displeji sa zobrazí aktuálny nastavený čas.

4.3 Zmena času

Presný čas môžete zmeniť iba pri vypnutej rúry.

Opakovane stláčajte tlačidlo , až kým na displeji nezačne blikat' ukazovateľ presného času .

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 v miestnosti.

5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

5.1 Zasúvacie ovládače

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

5.2 Zapnutie a vypnutie spotrebiča



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

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

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

5.3 Funkcie rúry

Funkcia rúry	Použitie
0	Poloha Vypnuté Spotrebič je vypnutý.
	Rýchle zohrievanie Na skrátenie času zohrievania rúry.
	Teplovzdušné pečenie Na pečenie až na 3 úrovniach rúry súčasne a na sušenie potravín. Nastavte o 20 - 40 °C nižšiu teplotu ako pre Horný/Dolný ohrev.
	Pizza Na pečenie jedla na 1 úrovni, pri ktorom chcete dosiahnuť intenzívne zhnednutie na povrchu a chrumkavú kôrku naspodku. Nastavte o 20 - 40 °C nižšiu teplotu ako pre Horný/Dolný ohrev.
	Horný/dolný ohrev Na pečenie múčnych jedál a mäsa na jednej úrovni.
	Dolný ohrev Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie.
	Rozmrazovanie Túto funkciu môžete používať na rozmrazovanie mrazených potravín, ako napr. zeleniny a ovocia. Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín.
	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.
	Teplovzdušné pečenie + para Na prípravu jedál parou. Pomocou tejto funkcie skráťte čas prípravy, aby sa v pokrmoch uchovali vitamíny a živiny. Zvoľte funkciu a nastavte teplotu v rozsahu 130 °C až 230 °C.

5.4 Funkcia rýchleho ohrevu

Funkcia rýchleho ohrevu skracuje čas ohrevu.



Počas funkcie rýchleho ohrevu nesmie byť v rúre jedlo.

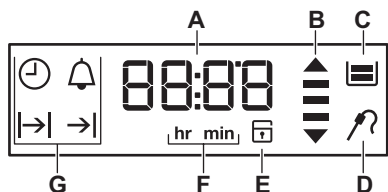
1. Nastavte funkciu rýchleho ohrevu. Bližšie informácie nájdete v tabuľke funkcií rúry.
2. Teplotu nastavte otočením ovládača teploty. Keď spotrebič dosiahne nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál.



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

3. Nastavte funkciu rúry.

5.5 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
	HODINY	Nastavenie časovej funkcie.
	MÍNUS	Nastavenie času.
	KUCHYNSKÝ ČASOMER	Nastavenie KUCHYNSKÉHO ČASOMERA. Ak chcete zapnúť alebo vypnúť osvetlenie rúry, stlačte toto tlačidlo a podržte ho dlhšie ako 3 sekundy.
	PLUS	Nastavenie času.
	TEPLOTA	Na kontrolu teploty v rúre alebo teploty nameranej teplotnou sondou (ak je k dispozícii). Používajte iba vtedy, keď je spustená funkcia rúry.

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.

Maximálny objem nádrčky na vodu je 900 ml. Postačuje to približne na 55 až 60 minút varenia.

5.8 Parné pečenie

- Nastavte funkciu
- Zatlačením na kryt otvoru zásuvku na vodu. Zásuvku na vodu naplňte vodou – vodu lejte, až kým sa nerozsvieti ukazovateľ plnej nádrčky.



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 zasunúť do jej pôvodnej polohy.
4. Pokrm pripravujte 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 výpusťného ventilu na vodu.

Po dokončení pečenia s parou vyprázdňte nádržku na vodu.

**UPOZORNENIE!**

Spotrebič je horúci. Hrozí riziko popálenia. Buďte opatrní, keď vyprázdňujete zásuvku 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.



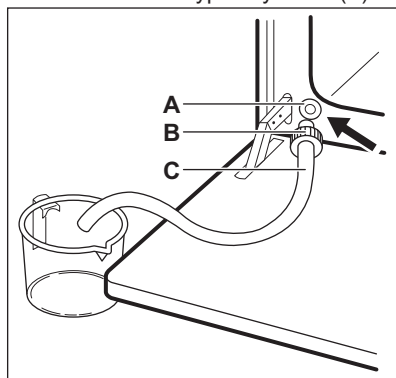
Ak do nádržky nalejete príliš veľa vody, bezpečnostným kanálikom odtečie nadbytočná voda na dno rúry. Vodu poutierajte špongiou alebo handrou.

5.10 Vyprázdnenie nádržky na vodu

**UPOZORNENIE!**

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 výpusťný ventil (A).



3. Otvorte dvierka rúry a zasunúť prípojku (B) do výpusťného ventilu (A).
4. Pri vypúšťaní nádržky na vodu opakovane pritláčajte prípojku.



V nádržke na vodu môže byť určité množstvo vody, aj 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“.
ČASOMER	Použite ho na nastavenie odpočítavania času (maximálne 23 h 59 min). Táto funkcia nemá vplyv na prevádzku spotrebiča. 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.

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.

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



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

6.2 Nastavenie funkcií TRVANIE alebo KONIEC

- Nastavte funkciu rúry.
- Opakovane stláčajte , kým sa na displeji nezobrazí symbol alebo .

Na displeji bliká alebo .

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

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

6.3 Nastavenie funkcie ČASOMER

- Stlačte .

Na displeji bliká a 00.

2. Stlačením **+** alebo **-** nastavte ČASOMER.
Najprv nastavte sekundy, potom minúty a nakoniec hodiny.
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. 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 blíkajú symbol **00:00** a . Zvukový signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.



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

6.4 Časovač odpočítavajúci smerom nahor

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

Ak chcete vynulovať funkciu časovača odpočítavajúceho smerom nahor, stlačte a podržte tlačidlá **+** a **-**. Časovač začne znova odpočítavať čas prevádzky.



Časovač odpočítavajúci smerom nahor nemôžete použiť s funkciami: Trvanie **→|**, Koniec **→|**, Teplotná sonda.

7. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA



VAROVANIE!

Pozrite si kapitolu 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.

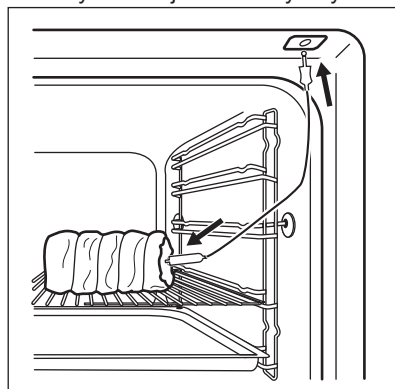


UPOZORNENIE!

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

1. Nastavte funkciu rúry a teplotu v nej.

2. Hrot teplotnej sondy (so symbolom ) na rukoväti) zapichnete do stredu mäsa.
3. Konektor teplotnej sondy zasunúť 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 čas pre teplotnú sondu. Nemôžete zvoliť čas pre funkcie Trvanie a Koniec.



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

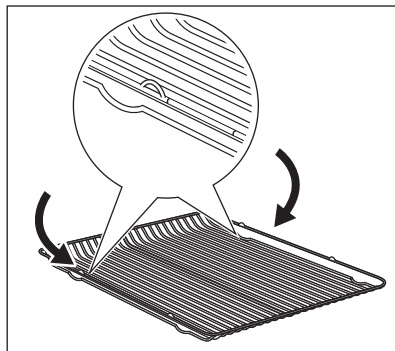
Teplotu môžete zmeniť kedykoľvek počas pečenia:

1. Stlačte tlačidlo $^{\circ}\text{C}$:
 - 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 Vkládanie príslušenstva

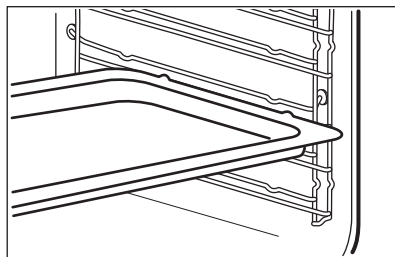
Drôtený rošt:

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



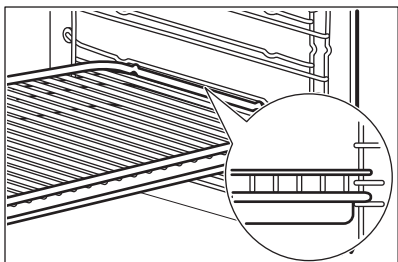
Hlboký pekáč:

Hlboký pekáč zasúňte medzi vodiace tyče zasúvacích lišt.



Drôtený rošt spolu s hlbokým pekáčom:

Hlboký pekáč zasunúte do vodiacich líšt zvolenej úrovne rúry a drôtený rošt zasunúte vyššie.



Každý kus príslušenstva má v hornej časti na pravom a ľavom okraji malé zarážky na zvýšenie bezpečnosti. Tieto zarážky zároveň zabráňujú prevrhnutiu. Vysoký lem okolo roštu je zariadenie, ktoré zabráňuje zošmyknutiu riadu.

7.3 Teleskopické lišty



Pokyny na inštaláciu teleskopických líšt si odložte na budúce použitie.

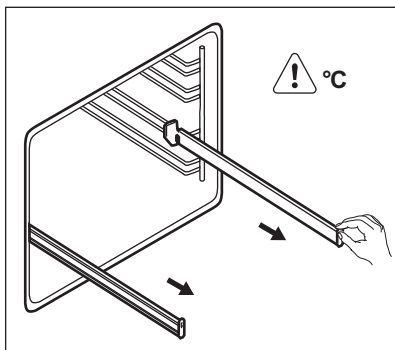
Pomocou teleskopických líšt môžete ľahšie zasúvať a vyberať rošty.



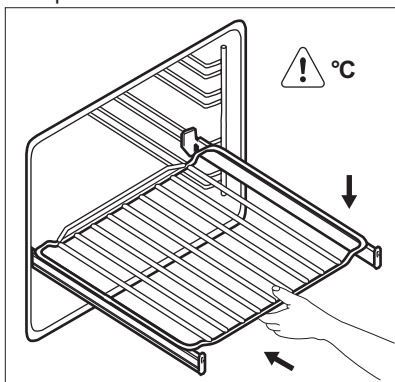
UPOZORNENIE!

Teleskopické lišty neumývajte v umývačke riadu. Teleskopické lišty nemažte.

1. Vytiahnite ľavú a pravú teleskopickú lištu.



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



Pred zatvorením dverok rúry zatlačte teleskopické lišty úplne do spotrebiča.

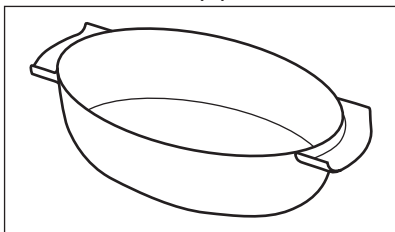
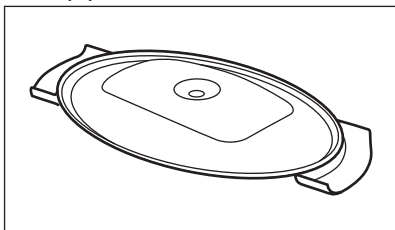
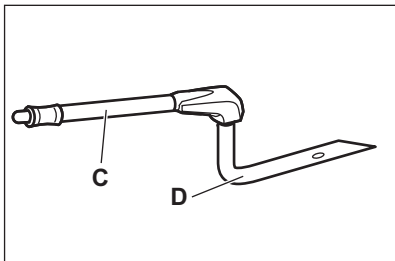
7.4 Príslušenstvo na pečenie parou



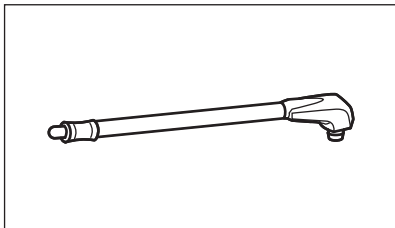
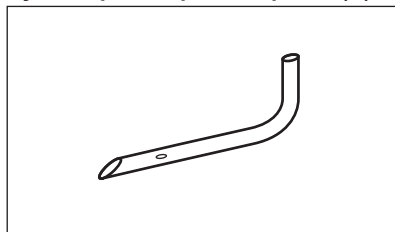
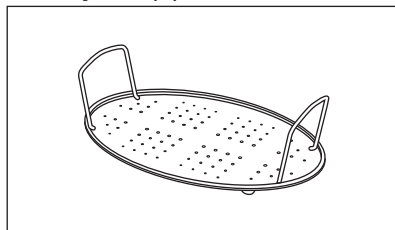
Príslušenstvo na pečenie parou nie je súčasťou dodávky spotrebiča. Ďalšie informácie vám poskytne váš miestny predajca.

Dietetický pekáč na funkcie pečenia 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**

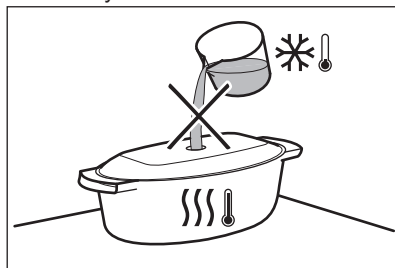
„C“ označuje vstrekovaciu trubicu na pečenie parou, „D“ označuje dýzu určenú na priame pečenie parou.

Vstrekovacia trubica (C)**Dýza na priame pečenie parou (D)****Oceľový rošt (E)**

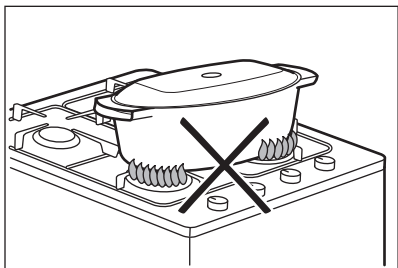
- Horúci pekáč nekladte na studené ani vlhké povrchy.



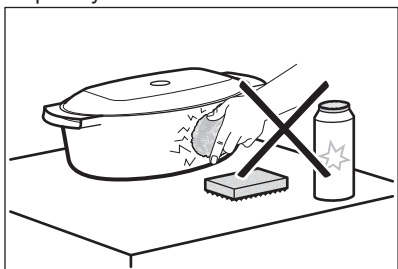
- Do horúceho pekáča nelejte studené tekutiny.



- Pekáč nepoužívajte na horúcom varnom povrchu.



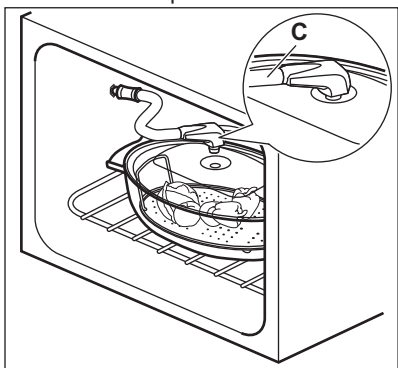
- Na čistenie pekáča nepoužívajte drsné čistiace prostriedky, škrabky ani prášky.



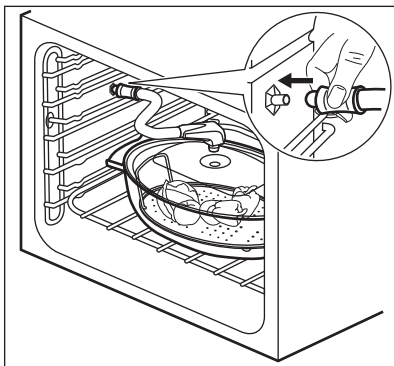
7.5 Pečenie parou v dietetickom pekáči

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 rúru na funkciu pečenia parou.

7.6 Priame pečenie parou

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



UPOZORNENIE!

Nepoužívajte veko pekáča.



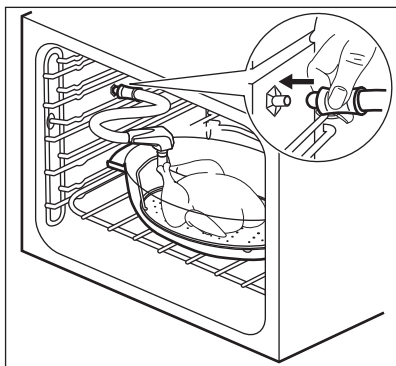
VAROVANIE!

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



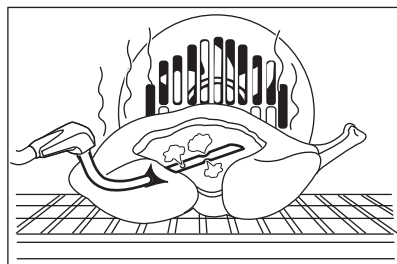
Vstrekovacia trubica je špeciálne vyrobená na prípravu jedál a neobsahuje nebezpečné materiály.

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 rúru na funkciu pečenia parou.

Keď pečiete napríklad kurča, kačku, morku, kozľacinu 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 pečení parou v kapitole „Tipy a rady“.

8. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

8.1 Používanie detskej poistky

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

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

Zaznie zvukový signál. Na displeji sa zobrazí SAFE.

Ak chcete detskú poistku vypnúť, zopakujte krok 2.

8.2 Používanie funkcie Blokovanie ovládania

Blokovanie ovládania môžete aktivovať iba pri spustení spotrebiča.

Funkcia blokovania ovládania zabráňuje náhodnej zmene teploty a nastaveného času pri spustení funkcie 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 funkcií rúry sa spotrebič vypne.



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

8.3 Ukazovateľ zvyškového tepla

Keď vypnete spotrebič, na displeji sa zobrazí ukazovateľ zvyškového tepla, ak je teplota v rúre vyššia ako 40 °C. Ak chcete 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	1.5

Po automatickom vypnutí spotrebič zapnete stlačením ľubovoľného tlačidla.



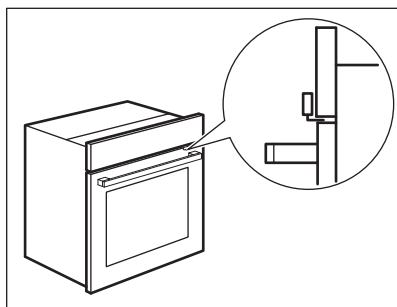
Funkcia automatického vypnutia nebude fungovať pri týchto funkciách: Teplotná sonda, Osvetlenie rúry, Trvanie, Koniec.

8.5 Chladiaci ventilátor

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

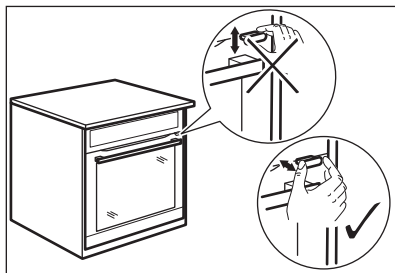
8.6 Blokovací mechanizmus dverí

Pri zakúpení spotrebiča je blokovanie dverí vypnuté.



UPOZORNENIE!

Mechanický blokovací mechanizmus dverí posúvajte len vo vodorovnom smere. Neposúvajte ho zvisle.

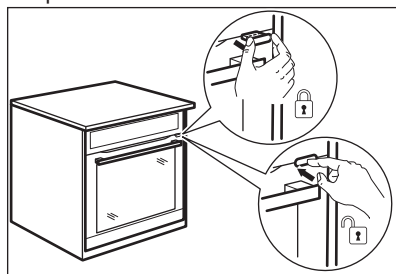


UPOZORNENIE!

Pri zatváraní dverí spotrebiča netlačte na poistku dverí.

8.7 Používanie blokovacieho mechanizmu dverí

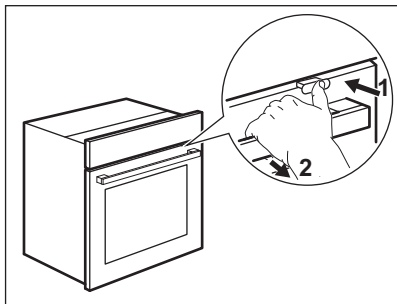
1. Ak chcete aktivovať blokovací mechanizmus dverí, potiahnite za blokovací mechanizmus, kým nezapadne na svoje miesto.
2. Ak chcete deaktivovať blokovací mechanizmus dverí, potlačte blokovací mechanizmus späť do panela.



8.8 Otvorenie dverí s aktívnym blokovacím mechanizmom dverí

Dveria môžete otvoriť, keď je aktívny blokovací mechanizmus dverí.

1. Mierne zatlačte blokovací mechanizmus dvierok.
2. Dvere otvorte potiahnutím za rukoväť.



9. TIPY A RADY



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.



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

9.1 Vnútna strana dvierok

Pri niektorých modeloch môžete na vnútornej strane dvierok nájsť:

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

9.2 Všeobecné informácie

- Spotrebič má päť úrovní na zasunutie príslušenstva. Úrovne sa číslujú smerom od dna spotrebiča.
- Spotrebič je vybavený špeciálnym systémom, ktorý cirkuluje vzduch a neustále recykluje paru. Pomocou tohto systému môžete piecť v parnom prostredí a pripravovať pokrmy jemné vo vnútri a chrumkavé na povrchu. Skracuje čas varenia a znižuje spotrebu energie na minimum.
- V spotrebiči alebo na sklenených paneloch dvierok sa môže

Ak pri zatláčaní blokovacieho mechanizmu dvierok zaznie cvaknutie, blokovanie dvierok zrušíte.

8.9 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.

kondenzovať vlhkosť. Je to normálne. Pri otváraní dvierok počas pečenia vždy ustúpte od spotrebiča. V záujme zníženia kondenzácie nechajte spotrebič zapnutý 10 minút pred varením.

- Vlhkosť odstráňte po každom použití spotrebiča.
- Neumiestňujte predmety priamo na dno rúry ani neprikrývajte časti rúry alebo jej príslušenstvo alobalom. Mohlo by to zmeniť výsledky pečenia a poškodiť smalt.

9.3 Pečenie koláčov

- Dvierka rúry neotvárajte 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	Horný/dolný ohrev		Skutočné teplo-vzdušné 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 štola/ Biskupský chlebiček ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	V 20 cm forme na koláče
Slivkový koláč ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	Vo forme na chlieb

Pokrm	Horný/dolný ohrev		Skutočné teplo- vzdušné pečenie		Čas (min)	Poznám- ky
	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre		
Drobné pečivo – jedna úro- veň	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Na plechu na pečenie
Drobné pečivo – dve úrov- ne	-	-	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 pe- čivo – jed- na úroveň	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Na plechu na pečenie
Sušienky/ ploché pe- čivo – dve úrovne	-	-	140 - 150	2 a 4	35 - 40	Na plechu na pečenie
Sušienky/ ploché pe- čivo – tri úrovne	-	-	140 - 150	1, 3 a 5	35 - 45	Na plechu na pečenie
Snehové pusinky – jedna úro- veň	120	3	120	3	80 - 100	Na plechu na pečenie
Snehové pusinky – dve úrov- ne ¹⁾	-	-	120	2 a 4	80 - 100	Na plechu na pečenie
Buchtič- ky 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	Horný/dolný ohrev		Skutočné teplo- vzdušné pečenie		Čas (min)	Poznám- ky
	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre		
Plochý ko- láč	180	2	170	2	45 - 70	V 20 cm forme na koláče
Biskupský chlebiček	160	1	150	2	110 - 120	V 24 cm forme na koláče
Viktóriin koláč	170	1	160	2 (vľavo a vpravo)	50 - 60	V 20 cm forme na koláče

1) Rúru predhrievajte 10 minút.

Chlieb a pizza

Pokrm	Horný/dolný ohrev		Skutočné teplo- vzdušné pečenie		Čas (min)	Poznám- ky
	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 rož- kov na plechu na pečenie
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Na plechu na peče- nie alebo v hlbokom pekáči
Čajové pečivo ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	Na plechu na peče- nie

1) Rúru predhrievajte 10 minút.

Zapekané jedlá

Pokrm	Horný/dolný ohrev		Skutočné teplo- vzdušné pečenie		Čas (min)	Poznám- ky
	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 ko- láče ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	Vo forme
Lasag- ne ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Vo forme
Cannello- ni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Vo forme

¹⁾ Rúru predhrievajte 10 minút.

Mäso

Pokrm	Horný/dolný ohrev		Skutočné teplo- vzdušné pečenie		Čas (min)	Poznám- ky
	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
Krvavý an- glický roz- bif	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	Horný/dolný ohrev		Skutočné teplo- vzdušné pečenie		Čas (min)	Poznám- ky
	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
Králík	190	2	175	2	60 - 80	Porciova- ný
Zajac	190	2	175	2	150 - 200	Porciova- ný
Bažant	190	2	175	2	90 - 120	Vcelku

Ryba

Pokrm	Horný/dolný ohrev		Skutočné teplo- vzdušné pečenie		Čas (min)	Poznám- ky
	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 Turbo gril

Hovädzie mäso

Pokrm	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Hovädzie pečené alebo fileta, nepre- pečené ¹⁾	na cm hrúbky	190 - 200	5 - 6	1 alebo 2
Hovädzie pečené alebo fileta, stred- ne prepečené ¹⁾	na cm hrúbky	180 - 190	6 - 8	1 alebo 2

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

¹⁾ Rúru predhrejte.

Bravčové mäso

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

Teľacie mäso

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

Jahňacie

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

Hydina

Pokrm	Množstvo (kg)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Časti hydiny	0,2 - 0,25 každá	200 - 220	30 - 50	1 alebo 2
Kurča, polovica	0,4 - 0,5 každá	190 - 210	35 - 50	1 alebo 2
Kurča, vykrmené	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 alebo 2
Kačka	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 alebo 2
Hus	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 alebo 2
Morka	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 alebo 2
Morka	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 alebo 2

Ryba (v pare)

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

9.8 Rozmrazovanie

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

9.9 Sušenie - Teplovzdušné pečenie

vypnite, otvorte dvierka, pokrm nechajte na jednu noc vychladnúť a až potom dokončite 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

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (hod.)	Úroveň v rúre	
			1 úroveň	2 úrovne
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

9.10 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
Švajčiarske pečivo Wähe	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

Pokrm	Množstvo (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	Poznámky
Pečivo ¹⁾	500	190 - 210	20 - 30	2 (2 a 4)	6 – 8 rožkov na 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 mäso	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 mäso	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	-

Zohrievanie parou

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	Poznámky
Dusené/Zapekané jedlá ¹⁾	140	15 - 25	2	Zohrievajte na tanieri
Cestoviny s omáčkou ¹⁾	140	10 - 15	2	Zohrievajte na tanieri
Prílohy (napr. ryža, zemiaky a cestoviny) ¹⁾	140	10 - 15	2	Zohrievajte na tanieri
Jedlá na tanieri ¹⁾	140	10 - 15	2	Zohrievajte na tanieri
Mäso ¹⁾	140	10 - 15	2	Zohrievajte na tanieri
Zelenina ¹⁾	140	10 - 15	2	Zohrievajte na tanieri

¹⁾ Rúru predhrievajte 10 minút.

9.11 Varenie v dietetickej nádobe na pečenie

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 plátky	150	20 - 25	2

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
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
Poširované kuracie prsia	150	25 - 35	2
Údené mäso (údené bravčové)	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

9.12 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

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

10.2 Antikorové alebo hliníkové spotrebiče



Dvierka rúry čistite iba vlhkou handričkou alebo špongiou. Vysušte ich mäkkou handričkou. Nikdy nepoužívajte oceľové drôtenky, kyseliny ani abrazívne materiály, ktoré by mohli poškodiť povrch rúry. S rovnakou obozretnosťou čistite aj ovládací panel rúry.

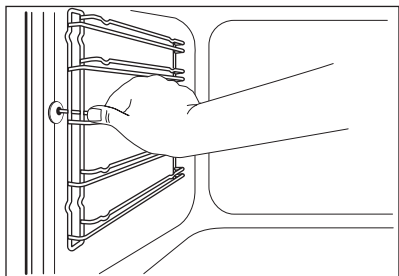
10.3 Čistenie tesnenia dvierok

- 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.

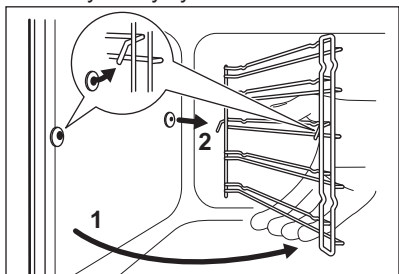
10.4 Vybratie zasúvacích lišt

Pri čistení rúry z nej vyberte zasúvacie lišty.

1. Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny.



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



Pri inštalácii zasúvacích lišt zvolte opačný postup.



Upevňovacie kolíky na teleskopických lištách musia smerovať dopredu.



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

10.5 Čistenie nádržky na vodu



VAROVANIE!

Počas čistenia nenalievajte vodu do nádržky na vodu.

TABUĽKA MNOŽSTVA VÁPNIKA STANOVENÁ ORGANIZÁCIOU WHO (Svetová zdravotnícka organizácia)

Usadeniny vápnika	Tvrdosť vody		Klasifikácia vody	Odvápňnite 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 mesiaca
120 – 180 mg/l	12 - 18	8 - 10	Tvrdá alebo vápenatá	40 cyklov – 1,5 mesiaca
nad 180 mg/l	vyšie 18	vyšie 10	Veľmi tvrdá	30 cyklov – 1 mesiac

1. Do nádrčky na vodu vlejte 850 ml vody a pridajte 50 ml (päť čajových lyžičiek) kyseliny citrónovej. Vypnite rúru a počkajte približne 60 minút.
2. Zapnite spotrebič a nastavte funkciu Horúca para (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 pokračuje vyprázdnením nádrčky. Pozrite si časť „Vyprázdnenie nádrčky na vodu“.

4. Vypláchnite nádrčku na vodu a handričkou vyčistíte zvyšky vodného kameňa v rúre.
5. Odtokovú rúrkou umyte ručne teplou vodou so saponátom. Ak chcete predísť 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.



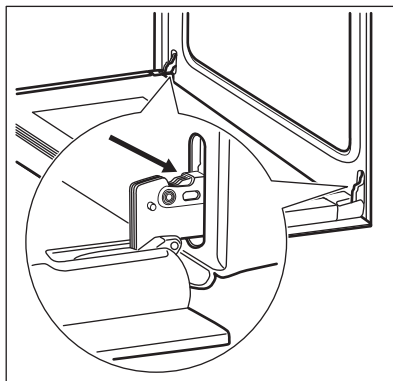
Ak by ste sa pokúšali vnútorné sklenené panely vybrať, kým sú dvierka namontované, mohli by sa dvierka zatvoriť.



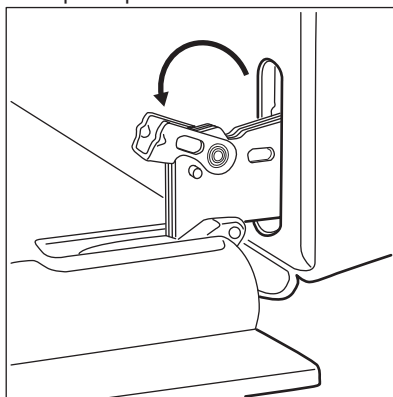
UPOZORNENIE!

Spotrebič nepoužívajte bez sklenených panelov.

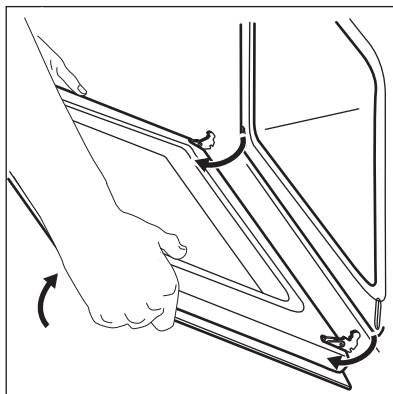
1. Úplne otvorte dvierka a uchopte oba závesy dvierok.



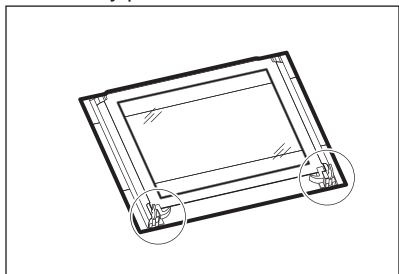
2. Nadvihnite páčky na oboch závesoch a preklopte ich.



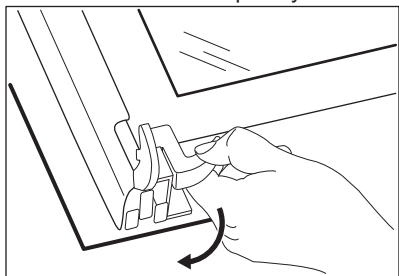
3. Dvierka rúry privrite do polovice, aby zostali v prvej otvorenej polohe. Potom ich potiahnite vpred a vyberte z lôžka.



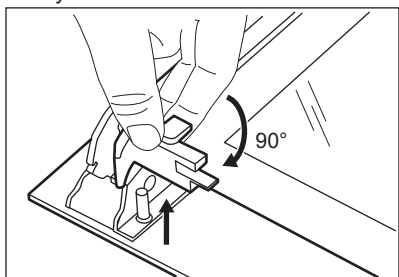
4. Dvierka položte na mäkkú tkaninu na stabilný povrch.



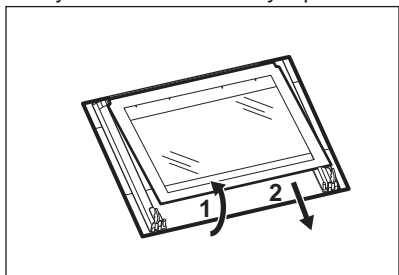
5. Uvoľnite blokovací systém a vyberte vnútorné sklenené panely.



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



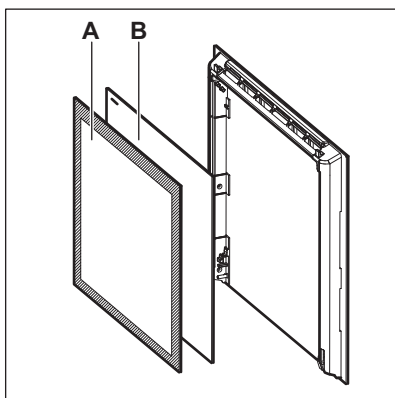
7. Sklenené panely jeden za druhým najprv opatrne nadvihnite a potom vyberte. Začnite vrchným panelom.



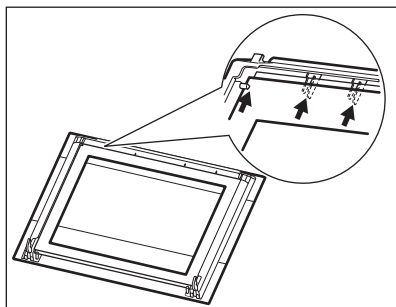
8. Sklenené panely umyte vodou s prídavkom saponátu. Sklenené panely opatrne osušte.

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 rámu skleného panela (A) na mieste potlače na dotyk drsný.



Uistite sa, že stredný sklenený panel je namontovaný správne.



10.7 Výmena osvetlenia

Na spodnú časť dutiny spotrebiča položte handričku. Zabráňte tak poškodeniu skleného krytu a vnútra rúry.

**VAROVANIE!**

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

**UPOZORNENIE!**

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

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

Zadné svetlo

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

11. RIEŠENIE PROBLÉMOV

**VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

11.1 Čo robiť, keď...

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Rúra sa nedá zapnúť ani používať.	Rúra nie je pripojená k zdroju elektrického napájania alebo je pripojená nesprávne.	Skontrolujte, či je rúra správne pripojená k zdroju elektrického napájania (pozrite si schému pripojenia).
Rúra sa nezohrieva.	Rúra je vypnutá.	Zapnite rúru.
Rúra sa nezohrieva.	Nie sú nastavené hodiny.	Nastavte hodiny.
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.	Poistka je vypálená.	Skontrolujte, či je príčinou poruchy práve poistka. Ak sa poistka vypáli opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
Nesvieti žiarovka.	Žiarovka je vypálená.	Žiarovku vymeňte.
Teplotná sonda nefunguje.	Konektor teplotnej sondy nie je správne nainštalovaný do zásuvky.	Konektor teplotnej sondy zasuňte do príslušnej zásuvky až na doraz.

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Vo vnútri rúry je voda.	V nádržke na vodu je príveľa vody.	Rúru vypnite a vytrite vodu handričkou alebo špongiou.
Nefunguje pečenie v pare.	Otvory na paru sa upchali vodným kameňom.	Skontrolujte otvor prívodu pary. Odstráňte vodný kameň.
Nefunguje pečenie v pare.	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 ne- 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 vyberte zo zásuvky.
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 oddelenie starostlivosti o zákazníka.

11.2 Servisné údaje

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

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom

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

Odporúčame, aby ste si sem zapísali tieto údaje:

Model (MOD.)

.....

Odporúčame, aby ste si sem zapísali tieto údaje:

Číslo výrobku (PNC)

Sériové číslo (S.N.)

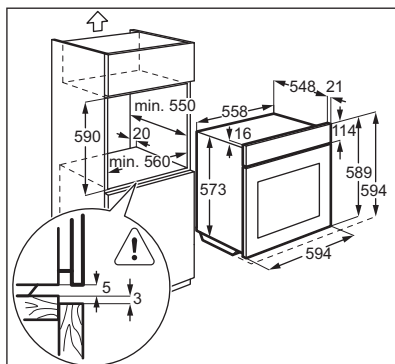
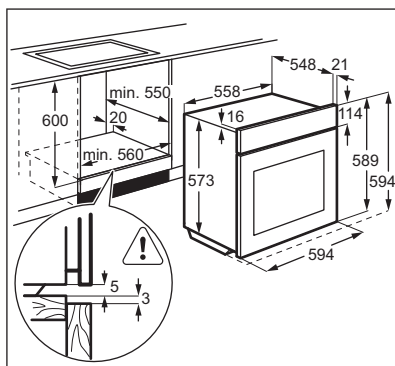
12. INŠTALÁCIA



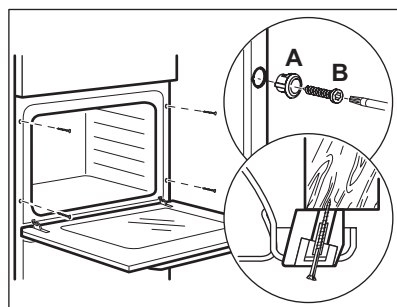
VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

12.1 Zabudovanie



12.2 Upevnenie spotrebiča k linke



12.3 Elektrická inštalácia



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

Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a káblom.

12.4 Kábel

Typy káblov použiteľných pre inštaláciu alebo výmenu:

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

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

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

Celkový výkon (W)	Prierez kábla (mm ²)
maximálne 3 680	3 x 1.5

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

13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

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

Názov dodávateľa	Electrolux
Model	EOB6631AAX EOB6631AOX
Index energetickej účinnosti	100.0
Energetická trieda	A
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	0.93 kWh/cyklus
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim s ventilátorom	0.85 kWh/cyklus
Počet dutín	1
Zdroj tepla	Elektrina
Hlasitosť	72 l
Typ rúry	Zabudovateľná rúra
Hmotnosť	EOB6631AAX 35.7 kg
	EOB6631AOX 35.6 kg

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

13.2 Úspora energie

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

• Všeobecné rady

- Uistite sa, že počas prevádzky spotrebiča sú dvierka rúry správne zatvorené a počas pečenia ich zbytočne neotvárajte.
- Úsporu energie podporíte použitím kovového riadu.
- Ak je to možné, vložte pokrm do rúry bez predhrievania.

- Ak proces pečenia pokrmu trvá viac ako 30 minút, 3-10 minút pred ukončením pečenia (v závislosti od času pečenia) znížte teplotu v rúre na minimum. Pokrm sa bude naďalej piecť vďaka zvyškovému teplu v rúre.
- Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.

- **Pečenie s ventilátorom** - ak je to možné, použite funkcie pečenia s ventilátorom, aby ste ušetrili energiu.

• Zvyškové teplo

Pri niektorých funkciách rúry sa ohrevné články automaticky vypnú približne o 10 % skôr, ak je zapnutý program s časovou funkciou (Trvanie, Koniec) a čas pečenia je dlhší ako 30

minút. Ventilátor a osvetlenie budú naďalej v činnosti.

- **Pečenie s vypnutým osvetlením** - vypnite osvetlenie počas pečenia a zapnite ho iba keď ho potrebujete.
- **Uchovanie teploty jedla** - ak chcete jedlo uchovať teplé pomocou

zvyškového tepla, zvolte najnižšie možné nastavenie teploty. Na displeji sa zobrazí zvyšková teplota.

14. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom

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

spotrebiče označené symbolom spolu s odpadom z domácnosti.  Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

www.electrolux.com/shop



867310312-C-132016

