



BG Фурна
CS Trouba

Ръководство за употреба
Návod k použití

2
41

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА СИГУРНОСТ.....	3
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	4
3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	7
4. ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА.....	7
5. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	8
6. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	12
7. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ.....	13
8. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	16
9. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	17
10. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	30
11. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	34
12. ИНСТАЛИРАНЕ.....	38
13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	39

МИСЛИМ ЗА ВАС

Благодарим ви, че закупихте уред от Electrolux. Избрахте продукт, който носи със себе си десетилетия професионален опит и нововъведения. Оригинален и стилен, той е създаден с мисъл за вас. Така че, когато и да го използвате, можете да сте сигурни, че ще получите невероятни резултати по всяко време.

Добре дошли в Electrolux.

Посетете нашия уебсайт, за да:



Получите полезни съвети, брошури, отстраняване на неизправности, сервизна информация:

www.electrolux.com/webselfservice



Регистрирайте своя продукт за по-добро обслужване:

www.registerelectrolux.com



Купите аксесоари, консумативи и оригинални резервни части за вашия уред:

www.electrolux.com/shop

ГРИЖИ ЗА КЛИЕНТА И ОБСЛУЖВАНЕ


Препоръчваме използването на оригинални резервни части.

Когато се свързвате с нашия оторизиран отдел "Обслужване", трябва да имате под ръка следната информация: Модел, PNC (номер на продукт), сериен номер.

Информацията можете да намерите на табелката с данни.

 Предупреждение / Внимание-Важна информация за безопасност

 Обща информация и съвети

 Информация за опазване на околната среда

Запазваме си правото на изменения.

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА СИГУРНОСТ

Внимателно прочетете предоставените инструкции преди инсталиране и употреба на уреда.

Производителят не е отговорен за контузии или наранявания в резултат на неправилна инсталация или употреба. Винаги дръжте инструкциите на безопасно и лесно за достъп място за справка в бъдеще.

1.1 Безопасност за децата и хората с ограничени способности

- Този уред може да се използва от деца на 8 или повече години и от хора с увреждания, ако са получили инструктаж и/или контролиран преглед за безопасна употреба на уреда и разбират потенциалните опасности.
- Не позволявайте на децата да си играят с уреда.
- Дръжте всичките опаковачни материали далеч от деца и ги изхвърлете, както е редно.
- Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато работи или когато изстива. Достъпните части са горещи.
- Ако уредът има устройство за детска безопасност, то трябва да се активира.
- Деца няма да извършват почистване или поддръжка на уреда без надзор.
- Деца под 3 години трябва да се държат далеч от уреда, винаги когато работи.

1.2 Общи мерки за безопасност

- Само квалифицирано лице трябва да инсталира уреда и да сменя кабела.
- **ВНИМАНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава и да се избягва докосване на нагревателите. Деца под 8-годишна възраст

трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.

- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на аксесоари, или съдове за печене.
- Преди ремонтване изключете захранването.
- Проверете дали уредът е изключен, преди да смените лампичката, за да избегнете възможността от токов удар.
- Не почиствайте уреда чрез почистващ апарат за пара.
- Не използвайте абразивни почистващи препарати или остри метални прибори за стъргане при почистване на стъклото на вратичката, тъй като те могат да надраскат повърхността и да доведат до напукване на стъклото.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, оторизиран сервизен център или лица със сходна квалификация, за да се избегне опасност.
- За да премахнете поставките за рафтове, първо издърпайте предната част на поставката и след това и задната част от страничните стени. Поставете носачите на скарата в обратна последователност.
- Използвайте само сензора за температура в сърцевината за този уред.

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Инсталиране



ВНИМАНИЕ!

Уредът трябва да се инсталира само от квалифицирани лица.

- Премахнете цялата опаковка.
- Не монтирайте или използвайте повредени уреди.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Не дърпайте уреда за дръжката.
- Спазвайте минималната дистанция от други уреди и елементи.

- Уверете се, че уреда е инсталиран под и в близост до сигурни структури.
- Страните на уреда трябва да са в допир до уреди или единици със същата височина.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазители от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.

2.2 Свързване към електрическата мрежа



ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар и токов удар.

- Всички електрически свързвания трябва да бъдат извършени от квалифициран електротехник.
- Уредът трябва да е заземен.
- Уверете се, че информацията за електричеството от табелката с данни съответства на електрозахранването. В противен случай се свържете с електротехник.
- Винаги използвайте правилно инсталиран, защитен от удари контакт.
- Не използвайте разклонители и удължителни кабели.
- Внимавайте да не повредите захранващия щепсел и захранващия кабел. Ако захранващият кабел трябва да бъде подменен, това трябва да бъде извършено от нашия оторизиран сервизен център.
- Не допускайте захранващите кабели да се доближават до вратичката на уреда, особено когато вратичката е гореща.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Включете захранващия щепсел към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не дърпайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела.

- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полуси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
- Уредът съответства на Директивите на Е.Е.С.

2.3 Употреба



ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

- Този уред е само за домашна употреба.
- Не променяйте спецификациите на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор, докато работи.
- Деактивирайте уреда след всяка употреба.
- Бъдете внимателни, когато отваряте вратичката на уреда, докато уредът работи. Възможно е да излезе топъл въздух.
- Не използвайте уреда с мокри ръце или ако е в контакт с вода.
- Не оказвайте натиск върху отворената вратичка.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или за съхранение.
- Отваряйте вратичката на уреда внимателно. Употребата на съставки с алкохол може да причини смесване на алкохола с въздух.
- Не позволявайте влизането на искри или открит огън в контакт с уреда, когато вратичката е отворена.

- Не поставяйте запалителни материали или предмети, които са напоени със запалителни материали, в уреда, в близост до него или върху него.
- Не използвайте микровълновата функция за подгриване на фурната.



ВНИМАНИЕ!

Опасност от повреда на уреда.

- За да избегнете повреда или обезцветяване на емайла:
 - не поставяйте съдове за печене или други обекти в уреда директно на дъното.
 - не поставяйте алуминиево фолио директно на дъното на уреда.
 - не поставяйте вода директно в горещия уред.
 - не дръжте влажни тенджери и храна в уреда, след като приключите с готвенето.
 - бъдете внимателни, когато отстранявате или инсталирате аксесоари.
- Обезцветяването на емайла не оказва влияние върху работата на уреда.
- Използвайте дълбока тава за печене за сиропирани торти. Плодовите сокове причиняват петна, които може да бъдат трайни.
- Този уред е предназначен само за готвене. Той не трябва да бъде използван за никакви други цели, например отопление на помещението.
- Винаги гответе със затворена вратичка на фурната.
- Ако уредът е инсталиран зад преграда за мебели (напр. врата), уверете се, че вратата никога не е затворена, докато работи уредът. Възможно е зад затворена преграда да се образуват топлина и влага, което в следствие да предизвика повреда на уреда, корпуса или пода. Не затваряйте преградата, докато уредът не е изстинал напълно след употреба.

2.4 Грижи и почистване



ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

- Преди поддръжка изключете уреда и извадете щепсела на захранването от контакта на ел. мрежата.
- Уверете се, че уредът е студен. Има опасност стъклените панели да се счупят.
- Сменяйте незабавно стъклените панели на вратичката, когато са повредени. Свържете се с оторизиран сервизен център.
- Внимавайте, когато сваляте вратичката от уреда. Вратичката е тежка!
- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите разваляне на повърхностния материал.
- Почиствайте уреда с навлажнена мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни продукти, абразивни стъргалки, разтворители или метални предмети.
- Ако използвате спрей за фурна, следвайте инструкциите за безопасност на опаковката.
- Не почиствайте емайла с каталитични частици (ако е приложимо) с никакъв вид почистващи препарати.

2.5 Вградена лампичка

- Крушката или халогенната лампа в този уред е предназначена само за употреба в домакински уреди. Не я използвайте за битово осветление.



ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.

- Преди да подмените крушката, изключете уреда от електрозахранването.
- Използвайте само лампи със същите спецификации.

2.6 Изхвърляне



ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

- Изключете уреда от електрозахранването.
- Извадете захранващия ел. кабел в близост до уреда и го изхвърлете.
- Премахнете дръжката на вратичката, за да предотвратите

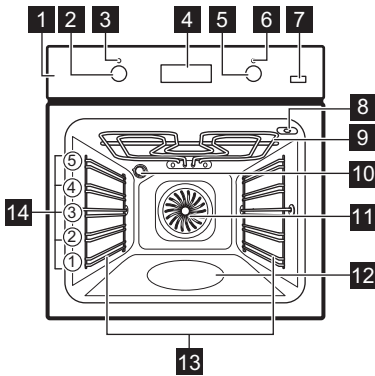
заклещването на деца или домашни любимци в уреда.

2.7 Обслужване

- За поправка на уредът, свържете се с оторизиран сервизен център.
- Използвайте само оригинални резервни части.

3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

3.1 Общ преглед



- 1 Контролен панел
- 2 Ключ за функциите на печката
- 3 Лампа/символ за мощност
- 4 Електронен програматор
- 5 Ключ за температурата
- 6 Индикатор/символ за температура
- 7 Бутон за допълнително пара
- 8 Щепсел за сензор на основната температура
- 9 Нагревател
- 10 Лампа
- 11 Вентилатор
- 12 Релеф на вътрешността
- 13 Подпора на шкаф, премахваща се
- 14 Позиции на рафтовете

3.2 Принадлежности

- **Скара**
За готварски съдове, форми за кекс, печива.
- **Тава за печене**
За сладкиши и курабийки.
- **Дълбок тиган за печене**
За печене на тестени и месни храни или като съд за събиране на мазнина.

- **Сензор за температурата в сърцевината**
За измерване колко е изпечена храната.
- **Телескопични водачи**
За полици и тави.

4. ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

4.1 Първоначално почистване

Отстранете подвижните носачи на скарите и аксесоарите от уреда.



Вж. глава "Грижи и почистване".


Почистете уреда и аксесоарите преди първата употреба.

Поставете аксесоарите и подвижните носачи на скарите в първоначалната им позиция.


4.2 Настройки на времето

След първото свързване към мрежата всички символи се появяват върху дисплея за няколко секунди. В следващите няколко секунди дисплеят показва версията на софтуера.

След като версията на софтуера угасне, дисплеят показва **hr** и **"12:00"**. **"12"** премигва.

1. Натиснете **+** или **-**, за да зададете текущия час.
2. Натиснете , за да потвърдите или нагласеният час ще се запише автоматично след 5 секунди.



Екранът показва **min** и зададения час. **"00"** премигва.

3. Натиснете **+** или **-**, за да зададете текущите минути.
4. Натиснете , за да потвърдите или нагласените минути ще се запишат автоматично след 5 секунди.

Екранът показва новото време.

4.3 Промяна на времето

Може да промените часовото време, само ако уредът е изключен.

Натиснете  неколкократно, докато индикаторът за часово време  не премигне на екрана.





За да настроите ново време, вижте "Настройване на времето".

4.4 Предварително загряване

Загрейте празния уред предварително, за да изгорите остатъчната мазнина.



За функцията Топъл въздух ПЛЮС, вижте "Активиране на функцията Топъл въздух ПЛЮС".

1. Задайте функцията  и максималната температура.
2. Оставете уреда да работи 1 час.
3. Задайте функцията  , натиснете бутона „Плюс Пара“  и задайте максималната температура.
4. Оставете уреда да работи 15 минути.

Принадлежностите могат да се нагреят повече от обичайното. От уреда може да излиза миризма и дим. Това е нормално. Осигурете достатъчна вентилация в помещението.

5. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

5.1 Прибиращи се регулатори

Натиснете ключа за управление, за да използвате уреда. Ключът за управление излиза.

5.2 Активиране и деактивиране на уреда















Зависи от модела, ако вашият уред има лампи, символи на ключа или индикатори:

- Лампичката светва, когато уредът работи.
- Символът показва дали ключът управлява функциите на фурната или температурата.
- Индикаторът светва, когато фурната се нагрява.

1. Завъртете ключа за функция на фурната, за да изберете функция.
2. Завъртете копчето за температурата, за да изберете температура.
3. За да деактивирате уреда, завъртете ключовете за функциите на фурната и на температурата до позиция изключено.

5.3 Функции във фурната

Функция във фурната	Приложение
 Изключено положение	Уредът е изключен.
 Бързо нагряване	За намаляване на времето за загревяване.
 Топъл въздух	За печене на 3та позиция в същото време и сушене на храна. Нагласете температурата на 20 - 40 °C по-малко от тази за Топлина отгоре/отдолу.
 Топъл въздух ПЛЮС	За добавяне на влажност по време на готвене. За да получите правилния цвят и хрупкава коричка по време на печене. За повече сочност при затопляне.
 Пица нагряване	За готвене на 1 ниво на храна до по-интензивно запичане и хрупкава основа. Нагласете температурата на 20 - 40 °C по-малко от тази за Топлина отгоре/отдолу.
 Топлина отгоре/отдолу	За печене на тестени и месни храни на 1 ниво.
 Долно нагряване	За печене на кексове с хрупкава основа и за консервиране на храна.
 Defrost (Размразяване)	Тази функция може да се използва за размразяване на замразени храни, като зеленчуци и плодове. Времето за размразяване зависи от количеството и големината на храната.

Функция във фурната	Приложение
 Вентил.ниска т. влажност	За пестене на енергия, докато печете и докато пригответе изделия за печене в тава на 1 позиция. Тази функция бе използвана за дефиниране класа на енергийна ефективност съгласно EN 60350-1. За да се сдобие с повече информация относно препоръчителните настройки, се обърнете към таблиците за готвене.
 Двоен грил	За печене на тънки пластове храна в големи количества и за препичане на филийки.
 Турбо грил	За печене на по-големи парчета месо или птици с кости на едно и също ниво. Също и за запичане и запеканки.
 Катализа	За улесняване на самопочистващия се каталитичен слой на фурната.

5.4 Активиране на функцията "Топъл въздух ПЛЮС"

Тази функция предоставя по-добра влажност по време на готвенето.



ВНИМАНИЕ!


Опасност от изгаряне и повреда в уреда.


Освободената влажност може да предизвика изгаряния:

- След спиране на функцията „Топъл въздух ПЛЮС“, отворяйте внимателно вратичката на уреда.



Вж. глава "Препоръки и съвети".

1. Отворете вратичката на фурната.
2. Напълнете релефа във вътрешността с чешмяна вода. Максималната вместимост на релефа във вътрешността е 250 мл. Напълнете релефа във вътрешността с вода, само ако фурната е студена.
3. Поставете храна в уреда и затворете вратичката на фурната.
4. Задайте функцията Топъл въздух ПЛЮС: .


5. Натиснете бутона Plus Steam (Допълнително пара) . Бутонът „ПЛЮС пара“ работи само с функцията Топъл въздух ПЛЮС. Индикаторът светва.

6. Завъртете копчето за температурата, за да изберете температура.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не пълнете отново релефа във вътрешността с вода по време на готвене или когато фурната е гореща.

7. За да деактивирате уреда, натиснете бутона Plus Steam (Допълнително пара) , завъртете ключовете за функциите на фурната и на температурата до позиция изключено.

Индикаторът на бутона Plus Steam (Допълнително пара) изгасва.

8. Отстранете водата от релефа във вътрешността.



ВНИМАНИЕ!

Уверете се, че уредът е студен, преди да отстраните останалата вода от релефа във вътрешността.

5.5 Функция за Бързо нагриване

Функцията за Бързо нагриване намалява времето за нагриване.



Не поставяйте храна във фурната, докато функцията за бързо нагриване работи.

1. Задайте функцията за бързо нагриване. Разгледайте таблицата с функциите на фурната.

2. Завъртете ключа за управление на температурата, за да настроите температурата.

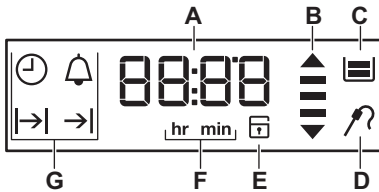
Когато уредът достигне зададената температура, прозвучава звуков сигнал.



Функцията за Бързо нагриване не се деактивира след звуковия сигнал. Трябва да деактивирате функцията ръчно.

3. Настройте функция на фурната.

5.6 Екран




- A. Таймер
- B. Индикатор за нагриване и остатъчна топлина
- C. Шкаф за вода (само за избрани модели)
- D. Сензор за температурата (само за избрани модели)
- E. Заклучване на вратата (само за избрани модели)
- F. Часове/минути
- G. Функции на Часовника

5.7 Бутони

Бутон	Функция	Описание
	ЧАСОВНИК	За настройка на функция на часовника.
—	МИНУС	За настройка на времето.
	ТАЙМЕР	За настройка на ТАЙМЕРА. Задръжте бутона за повече от 3 секунди, за да активирате или деактивирате лампата във фурната.
+	ПЛЮС	За настройка на времето.
°C	ТЕМПЕРАТУРА	За да проверите температурата на фурната или температурата на сензора за температура в сърцевината (ако е приложимо). Използвайте само докато е включена функция на фурната.
	Допълнително пара	За да активирате функцията Топъл въздух ПЛЮС.





5.8 Индикатор за нагриване



Когато активирате функция на фурната, чертичките на екрана  се



показват една по една. Чертичките показват, че температурата във фурната се увеличава или намалява.

6. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА






6.1 Таблица на функциите на часовника


Функция	Часовник	Приложение
	ЧАС	За настройка, промяна или проверка на часовото време. Вж. "Настройка на времето".
	ТАЙМЕР	Използвайте за задаване на обратно броене (максимум 23 ч. 59 мин). Тази функция не влияе върху работата на уреда. Можете да настройвате ТАЙМЕРА по всяко време, включително и когато уредът е изключен.
	ВРЕМЕТР.	За определяне колко време да работи уредът. Използва се само, когато е настроена функцията на фурната.
	КРАЙ	За определяне кога да се деактивира уредът. Използва се само, когато е настроена функцията на фурната. Може да използвате Времетраене и Край едновременно (Времезакъснение), ако уредът трябва да се активира и деактивира автоматично по-късно.





 Натиснете  неколккратно за превключване на различните функции на часовника.

 За потвърждаване на настройките на функциите на часовника натиснете  или изчакайте 5 секунди за автоматично потвърждение.





6.2 Настройване на ВРЕМЕТР. и КРАЙ

1. Настройте функция на фурната.
2. Натиснете  необходимия брой пъти, докато екранът покаже  или .
-  или  премигва на екрана.





3. Натиснете  или , за да настроите стойностите и натиснете , за да потвърдите.

За времетр.  първо настройвате минутите и след това часовете, за Край  първо настройвате часовете и след това минутите. Звуковият сигнал звучи в продължение на 2 минути след изтичане на времето.  или символът и настройката на времето  премигват на екрана. Фурната се изключва.


4. Натиснете произволен бутон, за да спрете звуковия сигнал.
5. Завъртете ключа за управление на функциите на фурната на изключена позиция.





-  Ако натиснете , когато задавате часовете за ВРЕМЕТР. , уредът превключва на функция КРАЙ .

6.3 Настройка на ТАЙМЕРА

1. Натиснете .
На дисплея мигат  и "00".
2. Натиснете  или , за да зададете ТАЙМЕРА.
Първо настройвате секундите, след това минутите и часовете. В началото времето се изчислява в минути и секунди. Когато зададеното време е повече от 60 минути, символът **hr** се появява на екрана.
Сега уредът изчислява времето в часове и минути.
3. ТАЙМЕРЪТ се включва автоматично след пет секунди. След като изтече 90% от зададеното време, се включва звуковият сигнал.
4. Когато зададеното време изтече, прозвучава звуков сигнал в



продължение на две минути.




"00:00" и  премигват на дисплея. Натиснете произволен бутон, за да спрете звуковия сигнал.

-  Ако настройвате ТАЙМЕРА, когато работи функцията ВРЕМЕТР.  или КРАЙ, символът  символът  се появява на дисплея.

6.4 Хронометър

Използвайте Хронометъра, за да следите колко време работи фурната. Той се включва веднага след като фурната започне да нагрива.

За повторно настройване на Хронометъра, натиснете и задръжте  и . Таймерът започва отново да отброява.

-  Хронометърът не може да се използва с функциите: Продължителност , Край , сензор за температурата в сърцевината.

7. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ


 **ВНИМАНИЕ!**
Вж. глава "Безопасност".


7.1 Използване на сензора за температура в сърцевината

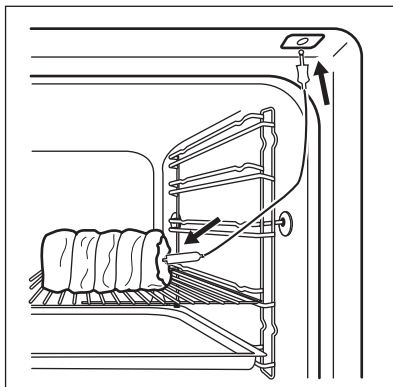
Сензорът за температурата в сърцевината измерва температурата в сърцевината на месото. Когато месото достигне желаната температура, уредът се изключва.


Задават се две температури:

- Температурата на фурната. Вижте таблицата за печене (на месо).
- Температурата в сърцевината. Вижте таблицата за сензора за температура.


 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**
Използвайте единствено оригиналния сензор за температура, приложен към уреда, или оригинални резервни части.

1. Задайте функция и температура на фурната.
2. Поставете върха на сензора за температура (със символа  на дръжката) в средата на месото.
3. Включете щепсела на сензора за температурата в гнездото в горната част на вътрешността.




Уверете се, че сензорът за температура стои в месото и в гнездото по време на готвене. Когато използвате сензора за температура за първи път, температурата в сърцевината по подразбиране е 60 °С. Докато премигва , можете да използвате ключа за температурата, за да промените фабричната температура в сърцевината.

Екранът показва символа на сензора за температурата в сърцевината и фабричната температура в сърцевината.

4. Натиснете , за да запазите новата температура в сърцевината, или изчакайте 10 сек, за да се запази автоматично настройката.

Новата фабрична температура в сърцевината се показва по време на следващото ползване на сензора за температура.

Когато месото достигне зададената температура в сърцевината, символът за сензор на температура в сърцевината  и фабричната температура в сърцевината премигват. Включва се звуков сигнал в продължение на две минути.

5. Натиснете произволен бутон, за да спрете звуковия сигнал.
6. Извадете жака на сензора за температурата от гнездото. Извадете месото от уреда.
7. Деактивирайте уреда.




ВНИМАНИЕ!

Внимавайте, когато изваждате върха и жака на сензора за температура в сърцевината. Сензорът за температура в сърцевината е горещ. Съществува опасност от изгаряния.




Всеки път, когато поставяте сензора за температура в сърцевината в гнездото, трябва отново да зададете температурата в сърцевината. Не можете да изберете Времетр. и Край.



Когато уредът изчислява условното времетраене за първи път, символ  премигва на екрана. Когато изчисляването приключи, екранът показва времетраенето на готвенето. Изчисленията работят във фонов режим по време на готвенето и стойността на времетраенето на екрана се актуализира, ако е необходимо.

Можете да промените температурата в сърцевината когато и да е по време на готвенето:

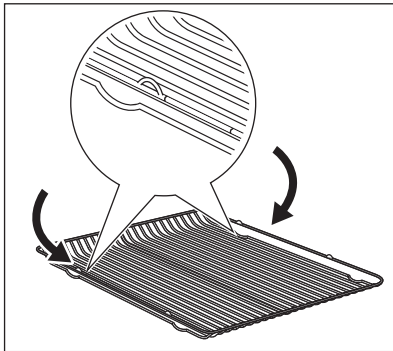
1. Натиснете  :
 - един път - екранът показва промените в зададената температура в сърцевината на всеки 10 секунди към текущата температура в сърцевината.
 - два пъти - екранът показва текущата температура на фурната, която се променя на всеки 10 секунди към зададената температура на фурната.

- три пъти - екранът показва зададената температура на фурната.
2. Използвайте ключа за температурата, за да промените температурата.

7.2 Поставяне на принадлежностите

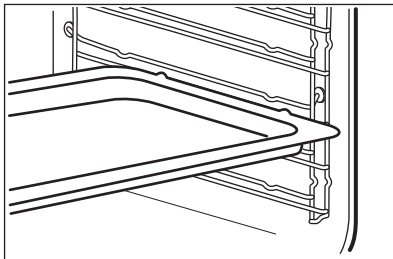
Скара:

Плъзнете скарата между водачите на носача на рафта и се уверете, че вдлъбнатините сочат надолу.



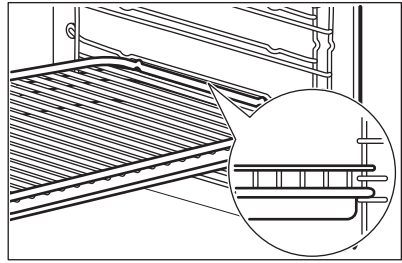
Дълбока тава:

Плъзнете дълбоката тава между водачите на носача на рафта.



Скара и дълбока тава заедно:

Плъзнете дълбоката тава между водачите на носача на рафта и скарата на водачите отгоре.



- i** Всички принадлежности имат малки вдлъбнатини в горната част на десните и левите си страни, за да увеличат безопасността. Вдлъбнатините са също така средства против преобръщане. Високият ръб около скарата е средство за предотвратяване на изплъзване на готварски съдове.

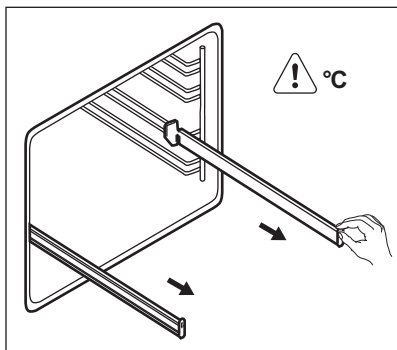
7.3 Телескопични водачи

- i** Запазете инструкциите за монтаж на телескопичните водачи за бъдещи справки.

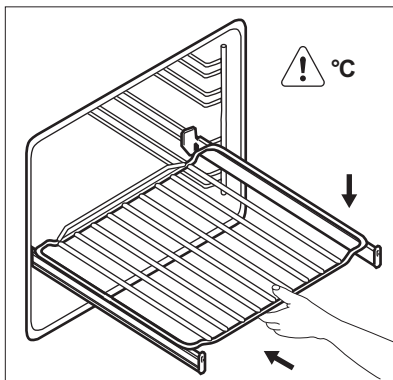
С телескопичните водачи можете да поставяте и сваляте скарите по-лесно.

- !** **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**
Не мийте телескопичните водачи в съдомиялна машина. Не смазвайте телескопичните водачи.

1. Издърпайте навън десния и левия телескопичен водач.



2. Поставете скарата на телескопичните водачи и внимателно ги бутнете вътре в уреда.





Уверете се, че телескопичните водачи са напълно вкарани в уреда, преди да затворите вратичката на фурната.

8. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

8.1 Използване на функцията Защита за деца

Когато "Защита за деца" е активна, уреда не може да се активира инцидентно.

1. Уверете се, че ключа за управление на функциите на фурната е на изключена позиция.
2. Натиснете и задръжте  и  по същото време за 2 секунди. Чува се звуков сигнал. На дисплея се показва SAFE .



За да деактивирате "Защитата за деца", повторете стъпка 2.

8.2 Използване на Заклучване на управлението


Можете да активирате функцията Заклучване на управлението, само когато уредът работи.


Заклучването на управлението не позволява случайна промяна на настройките за температура и време на работеща функция на фурната.

1. Изберете функция на фурната и я задайте според предпочитанията си


2. Натиснете и задръжте  и  по едно и също време за 2 секунди. Чува се звуков сигнал. На дисплея се показва Loc.

За да деактивирате Заклучване на управлението, повторете стъпка 2.

 Loc светва на екрана, когато завъртите копчето за температура или натиснете бутон. Когато завъртите копчето за функция на фурната, уредът се деактивира.

 Когато деактивирате уреда при включено Заклучване на управлението, Заклучването на управлението автоматично се превключва на Защита за деца. Вижте "Използване на Защита за деца".

8.3 Индикатор за остатъчна топлина

Когато деактивирате уреда, дисплеят показва индикатора за остатъчна топлина  ако температурата във фурната е повече от 40 °C. Завъртете

бутона за температурата на ляво или дясно, за да се покаже температурата на фурната.

8.4 Автоматично изключване

От съображения за безопасност, уредът се деактивира автоматично след известно време, ако функцията на фурната работи и вие не променяте настройки.

Температура (°C)	Време за изключване (ч)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - максимум	1.5

След автоматично изключване, натиснете който и да е бутон, за да активирате отново уреда.



Автоматичното изключване не работи с функциите: сензор за температурата в сърцевината, Светлина, Времетраене, Край.

9. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".



Температурата и времето за печене в таблиците са само ориентировъчни. Те зависят от рецептите, качеството и количеството на използваните съставки.

9.1 Вътрешна страна на вратичката

В някои модели от вътрешната страна на вратичката можете да намерите:

- номерата на позициите на рафтовете.

8.5 Охлаждащ вентилатор

Когато уредът работи, охлаждащият вентилатор се активира автоматично, за да поддържа повърхностите на уреда хладни. Ако деактивирате уреда, охлаждащият вентилатор продължава да работи, докато уредът се охладя.

8.6 Предпазен термостат

Неправилната работа с уреда или повредата на някои компоненти може да доведе до опасно прегриване. За да предотврати това, фурната е оборудвана с термостат за безопасност, който прекъсва захранването. Фурната се включва отново автоматично, след като температурата спадне.

- информация за функциите на фурната, препоръчителните нива на скара и температури за типични ястия.

9.2 Обща информация

- Уредът има пет позиции на полиците. Позициите на рафтовете се броят от дъното на уреда.
- Уредът е снабден със специална система, която задвижва въздуха и постоянно рециклира парата. С тази система е възможно да се готви на пара и да се поддържат ястията меки отвътре и хрупкави отвън. Тя намалява до минимум времето за готвене и консумацията на електроенергия.
- В уреда или по стъклата на вратичката може да кондензира

влага. Това е нормално. Винаги отстъпвайте от уреда, когато отваряте вратичката по време на готвене. За да намалите конденза, включете уреда да работи 10 минути преди готвене.

- Избърсвайте влагата след всяко използване на уреда.
- При готвене не поставяйте съдове директно на дъното на уреда и не покривайте компонентите с алуминиево фолио. Това може да промени резултатите от печенето и да повреди емайла на фурната.

9.3 Печене на кексове

- Не отваряйте вратичката на фурната, преди да е изтекло 3/4 от зададеното време за готвене.
- Ако използвате едновременно две тавички за печене, оставете едно празно ниво между тях.

9.4 Приготвяне на месо и риба

- Използвайте дълбоката тава за много мазна храна, за да предпазите фурната от петна, които могат да бъдат постоянни.

- Оставете месото за приблизително 15 минути преди нарязване, така че сокът да не изтича навън.
- За да избегнете твърде много дим във фурната по време на печене, налейте малко вода в дълбоката тава. След като водата се изпари, доливайте още, за да не кондензира димът.

9.5 Времена за готвене

Времената за приготвяне зависят от типа на храната, нейната консистенция и обем.

Първоначално, проследете резултатите, когато готвите. Намерете най-добрите настройки (настройка на нагриване, време на готвене и др.) за вашите съдове, рецепти и количества, когато използвате този уред.

9.6 Топъл въздух ПЛЮС



Преди предварителното загаряване, вътрешността с вода, но само ако фурната е студена.

Вижте "Активиране на функцията за готвене "Топъл въздух ПЛЮС".

Тестени изделия

Храна	Вода в ре-лефа във вътрешността (мл)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	Забележки
Хляб	150	180	35 - 40	2	Използвайте тавата за печене. ¹⁾
Хлебчета	150	200	20 - 25	2	Използвайте тавата за печене. ¹⁾
Домашна пица	150	230	10 - 20	2	Използвайте тавата за печене. ¹⁾
Фокача	150	200 - 210	10 - 20	2	Използвайте тавата за печене. ¹⁾

Храна	Вода в релефа във вътрешността (мл)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	Забележки
Бисквити, курабийки, кроасани	150	150 - 180	10 - 20	2	Използвайте тавата за печене. ¹⁾
Сладкиш със сливи, ябълков пай, канелени рулца	150	160 - 180	30 - 60	2	Използвайте тавата за печене. ¹⁾

¹⁾ Предварително загрейте на празна фурна за 5 минути преди да започнете да готвите.

Готвене на замразени храни

Храна	Вода в релефа във вътрешността (мл)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Пица, замразена	200	200 - 210	10 - 20	2 ¹⁾
Лазаня, замразена	200	180 - 200	35 - 50	2 ¹⁾
Кроасан, замразен	200	170 - 180	15 - 25	2 ¹⁾

¹⁾ Нагрейте предварително празната фурна за 10 минути преди готвене.

Възстановяване на храна

Храна	Вода в релефа във вътрешността (мл)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Хляб	100	110	15 - 25	2
Хлебчета	100	110	10 - 20	2
Домашна пица	100	110	15 - 25	2
Фокача	100	110	15 - 25	2
Зеленчуци	100	110	15 - 25	2
Ориз	100	110	15 - 25	2
Паста	100	110	15 - 25	2
месо	100	110	15 - 25	2

Печене (на месо)

Храна	Вода в ре- лефа във вътреш- ността (мл)	Температу- ра (°C)	Време (мин)	Положе- ние на скарата	Забележки
Свинско печено	200	180	65 - 80	2	Кръгла тава Ругех
Говежда печено	200	200	50 - 60	2	Кръгла тава Ругех
Пиле	200	210	60 - 80	2	Кръгла тава Ругех

9.7 Таблица за печене на тестени продукти и месо**Кейкове**

Храна	Топлина отгоре/ отдолу		Топъл въздух		Време (мин)	Забележ- ки
	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата		
Рецепти с бита смес	170	2	160	3 (2 и 4)	45 - 60	Във фор- ма за кекс
Маслено тесто	170	2	160	3 (2 и 4)	20 - 30	Във фор- ма за кекс
Маслено- млечен чийзкейк	170	1	165	2	60 - 80	Във фор- ма за кекс 26 см
Ябълков кейк (Ябълков пай) ¹⁾	170	2	160	2 (ляво и дясно)	80 - 100	В две форми за кекс по 20 см, на ска- ра
Щрудел	175	3	150	2	60 - 80	В тава за печене
Сладкиш с марма- лад	170	2	165	2 (ляво и дясно)	30 - 40	Във фор- ма за кекс 26 см
Пандиш- пан	170	2	160	2	50 - 60	Във фор- ма за кекс 26 см

Храна	Топлина отгоре/ отдолу		Топъл въздух		Време (мин)	Забележ- ки
	Темпера- тура (°С)	Положе- ние на скарата	Темпера- тура (°С)	Положе- ние на скарата		
Коледен кейк / Бо- гат пло- дов кейк ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	Във фор- ма за кекс 20 см
Сладкиш със сли- ви ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	Във фор- ма за хляб
Малки кексчета – едно ниво	170	3	140 - 150	3	20 - 30	В тава за печене
Малки кексчета – две ни- ва	-	-	140 - 150	2 и 4	25 - 35	В тава за печене
Малки кексчета – три ни- ва	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	30 - 45	В тава за печене
Бискви- ти / слад- киши на пръчици – едно ниво	140	3	140 - 150	3	30 - 35	В тава за печене
Бисквит- ки / пан- делки – на две нива	-	-	140 - 150	2 и 4	35 - 40	В тава за печене
Бисквит- ки / пан- делки – на три ни- ва	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	35 - 45	В тава за печене
Целувки – едно ни- во	120	3	120	3	80 - 100	В тава за печене

Храна	Топлина отгоре/ отдолу		Топъл въздух		Време (мин)	Забележки
	Температура (°C)	Положение на скарата	Температура (°C)	Положение на скарата		
Целувки – две нива ¹⁾	-	-	120	2 и 4	80 - 100	В тава за печене
Кифлички ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	В тава за печене
Еклери – едно ниво	190	3	170	3	25 - 35	В тава за печене
Еклери – две нива	-	-	170	2 и 4	35 - 45	В тава за печене
Плоски сладкиши	180	2	170	2	45 - 70	Във форма за кекс 20 см
Богат плодов кейк	160	1	150	2	110 - 120	Във форма за кекс 24 см
Викториански сандвич	170	1	160	2 (ляво и дясно)	50 - 60	Във форма за кекс 20 см

¹⁾ Загрейте фурната предварително за 10 минути.

Хляб и пица

Храна	Топлина отгоре/ отдолу		Топъл въздух		Време (мин)	Забележки
	Температура (°C)	Положение на скарата	Температура (°C)	Положение на скарата		
Бял хляб ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 броя, по 500 г всеки
Ръжен хляб	190	1	180	1	30 - 45	Във форма за хляб
Хлебчетата ¹⁾	190	2	180	2 (2 и 4)	25 - 40	по 6 - 8 броя в тава за печене

Храна	Топлина отгоре/ отдолу		Топъл въздух		Време (мин)	Забележ- ки
	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата		
Пица ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	В тава за печене или дълбока тава
Курабийки ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	В тава за печене

¹⁾ Загрейте фурната предварително за 10 минути.

Плодови пити

Храна	Топлина отгоре/ отдолу		Топъл въздух		Време (мин)	Забележ- ки
	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата		
Макаронен флан	200	2	180	2	40 - 50	Във форма
Зеленчуков флан	200	2	175	2	45 - 60	Във форма
Кишове ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	Във форма
Лазаня ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Във форма
Канелони ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Във форма

¹⁾ Загрейте фурната предварително за 10 минути.

Месо

Храна	Топлина отгоре/ отдолу		Топъл въздух		Време (мин)	Забележ- ки
	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата		
Говеждо	200	2	190	2	50 - 70	На скарата
Рогк (Свинско)	180	2	180	2	90 - 120	На скарата

Храна	Топлина отгоре/ отдолу		Топъл въздух		Време (мин)	Забележ- ки
	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата		
Телешко	190	2	175	2	90 - 120	На скара- та
Английско говеждо печено, полуизпе- чено	210	2	200	2	50 - 60	На скара- та
Английско говеждо печено, Средно изпечено	210	2	200	2	60 - 70	На скара- та
Английско говеждо печено, добре из- печено	210	2	200	2	70 - 75	На скара- та
Свинска плешка	180	2	170	2	120 - 150	С кожата
Свински джолан	180	2	160	2	100 - 120	2 броя
Агнешко	190	2	175	2	110 - 130	Бутче
Пиле	220	2	200	2	70 - 85	Цяло
Пуйка	180	2	160	2	210 - 240	Цяло
Патица	175	2	220	2	120 - 150	Цяло
Гъска	175	2	160	1	150 - 200	Цяло
Заек	190	2	175	2	60 - 80	Нарязан
Див заек	190	2	175	2	150 - 200	Нарязан
Фазан	190	2	175	2	90 - 120	Цяло

Риба

Храна	Топлина отгоре/ отдолу		Топъл въздух		Време (мин)	Забележки
	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата		
Пъстър- ва / Ци- пу- ра	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 риби
Риба тон / Сьомга	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 фи- лета

9.8 Единичен грил



Нагрейте предварително празната фурна за 3 минути преди готвенето.

Храна	Количества		Темпера- тура (°C)	Време (мин)		Положе- ние на скарата
	Парчета	(г)		1-ва страна	2-ра страна	
Пържоли филе	4	800	макс.	12 - 15	12 - 14	4
Пържоли говеждо	4	600	макс.	10 - 12	6 - 8	4
Наденици	8	-	макс.	12 - 15	10 - 12	4
Свински пържоли	4	600	макс.	12 - 16	12 - 14	4
Пиле (разряза- но на 2)	2	1000	макс.	30 - 35	25 - 30	4
Шишчета	4	-	макс.	10 - 15	10 - 12	4
Пилешки гърди	4	400	макс.	12 - 15	12 - 14	4
Хамбур- гер	6	600	макс.	20 - 30	-	4
Рибно филе	4	400	макс.	12 - 14	10 - 12	4
Печени сандвичи	4 - 6	-	макс.	5 - 7	-	4

Храна	Количества		Температура (°C)	Време (мин)		Положение на скарата
	Парчета	(г)		1-ва страна	2-ра страна	
Препечени филийки	4 - 6	-	макс.	2 - 4	2 - 3	4

9.9 Турбо грил

Говеждо

Храна	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Говеждо печено или филе, полуизпечено ¹⁾	на см дебелина	190 - 200	5 - 6	1 или 2
Говеждо печено или филе, средно изпечено ¹⁾	на см дебелина	180 - 190	6 - 8	1 или 2
Говеждо печено или филе, добре изпечено ¹⁾	на см дебелина	170 - 180	8 - 10	1 или 2

¹⁾ Предварително загрейте фурната.

Свинско

Храна	Количество (кг)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Плешка, врат, бут	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 или 2
Котлет, гърди	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 или 2
Руло "Стефани"	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 или 2
Свински джолан (предварително сварен)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 или 2

Телешко

Храна	Количество (кг)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Телешко печено	1	160 - 180	90 - 120	1 или 2
Телешки джолан	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 или 2

Агнешко

Храна	Количество (кг)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Агнешки бут, агнешко печено	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 или 2
Агнешко филе	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 или 2

Птиче

Храна	Количество (кг)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Порции птиче месо	0,2 - 0,25 всяка част	200 - 220	30 - 50	1 или 2
Пиле, половинка	0,4 - 0,5 всяка част	190 - 210	35 - 50	1 или 2
Пиле, млада кокошка	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 или 2
Патица	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 или 2
Гъска	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 или 2
Пуйка	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 или 2
Пуйка	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 или 2

Риба (задушена)

Храна	Количество (кг)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Риба, цяла	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 или 2

9.10 Вентил.ниска т. влажност

По време на готвене отваряйте вратичката на уреда, само когато се налага.

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Макарони на фурна	190 - 200	45 - 55	2
Запечени картофи	160 - 170	60 - 75	2
Мусака	180 - 200	75 - 90	2
Lasagne (Лазаня)	160 - 170	55 - 70	2
Cannelloni	170 - 190	65 - 75	2

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Хлебен пудинг	150 - 160	75 - 90	2
Ориз пудинг	170 - 190	45 - 60	2
Ябълков пай	150 - 160	75 - 85	2
Бял хляб	180 - 190	50 - 60	2

9.11 Размразяване

Храна	Количество (г)	Време за размразяване (мин.)	Време за до-размразяване (мин)	Забележки
Пиле	1000	100 - 140	20 - 30	Поставете пилето върху обърнатата чинийка в голяма чиния. Обърнете по средата на готвене.
Месо	1000	100 - 140	20 - 30	Обърнете по средата на готвене.
Месо	500	90 - 120	20 - 30	Обърнете по средата на готвене.
Пъстърва	150	25 - 35	10 - 15	-
Ягоди	300	30 - 40	10 - 20	-
Чисто масло	250	30 - 40	10 - 15	-
Сметана	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Сметаната може да се разбие много добре и ако на места има още леко замразени места.
Гато	1400	60	60	-

9.12 Сушене - Топъл въздух

- Покрийте тавите с неомазняваща се хартия или хартия за печене.
- За по-добри резултати спрете фурната по средата на времето за

сушене, отворете вратата и оставете да изстине една вечер, за да завършите сушенето.

Зеленчуци

Храна	Температура (°C)	Време (ч)	Положение на скарата	
			1 позиция	2 позиции
Бобови растения	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4

Храна	Температура (°C)	Време (ч)	Положение на скарата	
			1 позиция	2 позиции
Чушки	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Зеленчуци за подкиселяване	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Гъби	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Подправки/ билки	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Плодове

Храна	Температура (°C)	Време (ч)	Положение на скарата	
			1 позиция	2 позиции
Сливи	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Кайсии	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Ябълкови резени	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Круши	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

9.13 Таблица за сензор за температура

Храна	Температура в сърцевината на храната (°C)
Телешко печено	75 - 80
Телешки джолан	85 - 90
Говежда печено, алангле	45 - 50
Говежда печено, средно изпечено	60 - 65
Говежда печено, добре изпечено	70 - 75
Свинска плешка	80 - 82
Свински джолан	75 - 80
Агнешко	70 - 75
Пиле	98
Див заек	70 - 75
Пъстърва/ Ципура	65 - 70
Риба тон/сьомга	65 - 70

10. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

10.1 Бележки относно почистването

- Почиствайте лицевата част на уреда с мека кърпа, гореща вода и препарат за почистване.
- За почистване на метални повърхности използвайте подходящ почистващ препарат.
- Почиствайте вътрешността на уреда след всяка употреба. Натрупвания на мазнини или други остатъци от храна могат да доведат до пожар. Рискът е по-голям за тавата на грила.
- Почиствайте упоритите замърсявания със специален почистващ препарат за фурни.
- Почиствайте принадлежностите на фурната след всяко ползване и ги оставяйте да изсъхнат. Използвайте мека кърпа с топла вода и почистващ препарат.
- Ако са налични незалепващи принадлежности, не ги почиствайте със силни препарати, остри предмети или в съдомиялна машина. Това може да повреди незалепващото покритие.

10.2 Уреди от неръждаема стомана или алуминий



За почистване на вратичката на фурната използвайте само влажна кърпа или мокра гъба. Подсушете с мека кърпа. Не използвайте стоманена вълна, киселини или абразивни продукти, тъй като те могат да повредят повърхността на фурната. Почиствайте командното табло на фурната, като следвате същите предпазни мерки.

10.3 Почистване на релефа във вътрешността

Процедурата по почистване отстранява остатъците от котлен камък в релефа във вътрешността след готвене с пара.



Препоръчваме ви да повтаряте процедурата по почистване най-малко на всеки 5 - 10 цикъла на функцията Топъл въздух ПЛЮС.

1. Налейте 250 мл бял оцет в релефа във вътрешността в долната част на фурната. Използвайте максимум 6% оцет без билки.
2. Оставете оцета да разтвори остатъчния варовик на стайна температура за 30 минути.
3. Почистете вътрешността на фурната с хладка вода и мека кърпа.

10.4 Почистване на уплътнението на вратичката

- Редовно проверявайте уплътнението на вратичката. Уплътнението на вратичката се намира около рамката на вътрешността на фурната. Не използвайте уреда, ако уплътнението на вратичката е повредено. Свържете се с оторизиран сервизен център.
- За почистване на уплътнението на вратичката вижте общата информация за почистване.

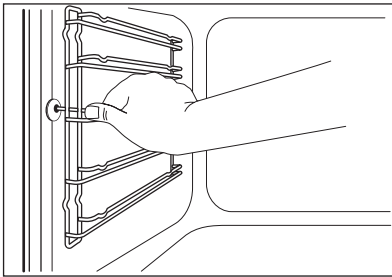
10.5 Демонтиране на носачите на скарата и каталитичните панели

За да почистите фурната, свалете носачите на скарата и махнете каталитичните панели.

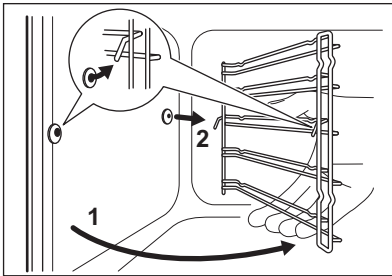
**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Внимавайте, когато сваляте носачите на скарата. Каталитичните панели не са прикачени към стените на фурната и могат да изпаднат, когато сваляте носачите на скарата.

1. Издърпайте предната част на носачите на скарата от страничната стена. Задръжте задните водачи на скарата и каталитичния панел на местата им с другата ръка.



2. Издърпайте задната част на носача на скарата от стената и го извадете.



Поставете носачите на скарата в обратна последователност.



Задръжачите щифтове на телескопичните водачи трябва да са обърнати напред.

10.6 Катализа**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Не почиствайте каталитичната повърхност със спрейове за фурна, абразивни почистващи препарати, сапун или други почистващи средства. Те ще повредят каталитичната повърхност.

Почистете вътрешното стъкло на вратичката на фурната с топла вода и мека кърпа.

Премахнете всички принадлежности.

Стените и горната част на вътрешността са с каталитично покритие. Събира мазнини и мръсотия, които изгарят при високи температури, без да оставят миризима.

За по-лесно протичане на процеса по самопочистване редовно загревайте празния уред.



Петната или обезцветяването на каталитичната повърхност не влияят върху каталитичните му свойства.

1. Задайте функцията Катализа. Вж "Функции на фурната". Екранът показва САТА и времетраенето на процеса на почистване (1 час). Не може да промените времетраенето, но може да използвате функцията Край, за да отложите старта на процедурата за почистване. След изтичане на времето прозвучава звуков сигнал. Уредът се деактивира.
2. Натиснете бутон , за да спрете звуковия сигнал.
3. Почистете дъното на фурната с мека и влажна гъба.

За да спрете Катализата, преди да приключи, завъртете ключа за функциите на фурната на изключено положение.

10.7 Напомняне за почистване

За да ви напомни, че е необходимо каталитично почистване, САТА премигва на дисплея 10 секунди след всяко активиране и деактивиране на уреда.



Напомнянето за почистване изгасва:

- в края на функцията Катализа.
- ако натиснете \oplus и \ominus едновременно.

10.8 Почистване на вратичката на фурната

Вратичката на фурната има три стъклени панела. Можете да извадите вратичката и вътрешните стъклени панели, за да ги почистите.



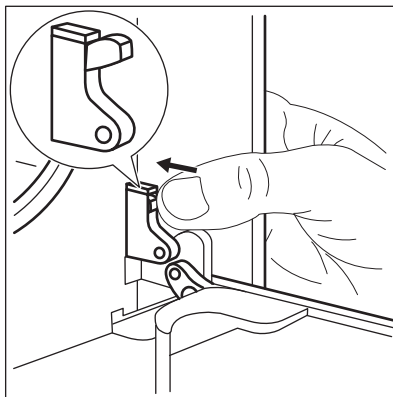
Вратичката на фурната може да се затвори, ако опитате да извадите стъклени панели преди да сте свалили вратичката на фурната.



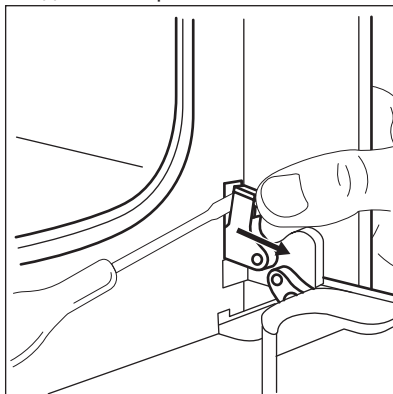
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не използвайте уреда без стъклени панели.

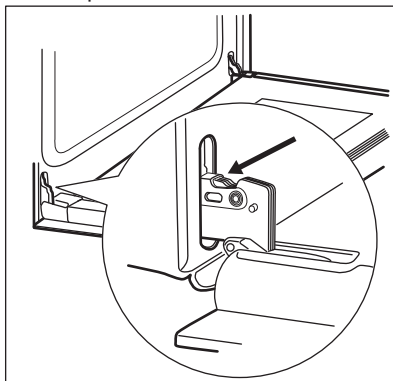
1. Отворете изцяло вратичката и открийте пантата от дясната ѝ страна.
2. Натиснете затягащия компонент, докато не се издърпа назад.



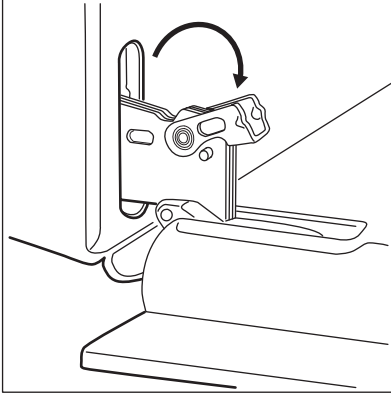
3. Хванете натиснатия компонент с една ръка. Използвайте отвертка с другата ръка, за да повдигнете и обърнете лостчето на пантата от дясната страна.



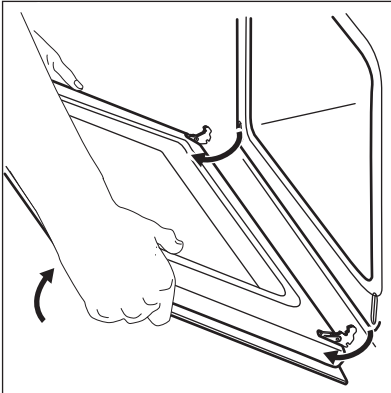
4. Открийте пантата от лявата част на вратата.



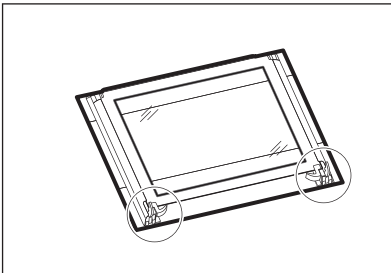
5. Повдигнете и завъртете лостчето на лявата панта.



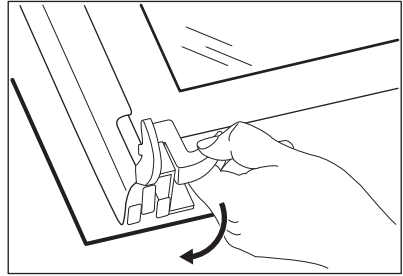
6. Затворете вратичката на фурната наполовина до първото възможно положение за отваряне. След това дръпнете напред и извадете вратичката от гнездото.



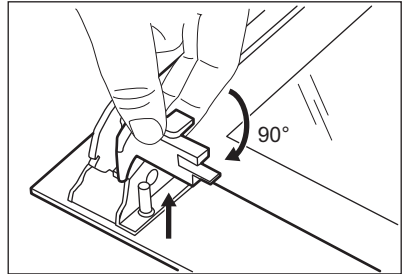
7. Поставете вратичката върху мека кърпа на стабилна повърхност.



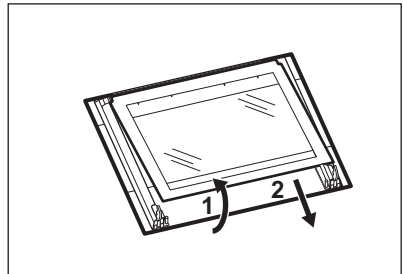
8. Освободете заключващата система, за да извадите стъклените панели.



9. Завъртете двата фиксатора на 90° и ги извадете от гнездата им.



10. Повдигнете внимателно стъклените панели и ги извадете един по един. Започнете от най-горния панел.

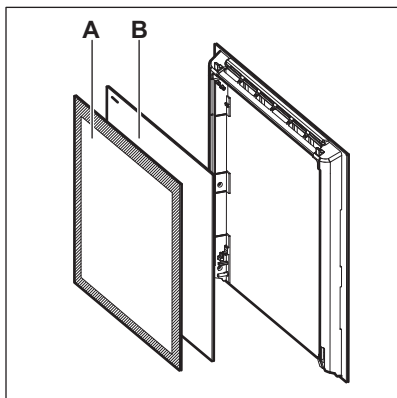


11. Почистете стъклените панели с вода и сапун. Внимателно подсушете стъклените панели.

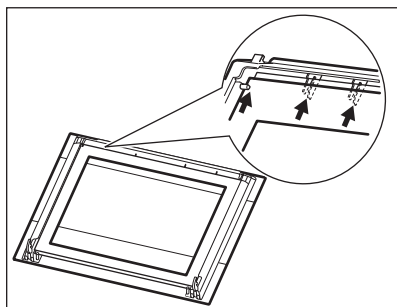
Когато почистването приключи, монтирайте стъклените панели и вратичката на фурната. Извършете стъпките, описани по-горе в обратна последователност.

Уверете се, че сте поставили стъклените панели (А и В) в правилната последователност. Първият панел (А) има декоративна рамка. Шампованата маркировка трябва да е обърната към

вътрешната страна на вратичката. Уверете се, че след монтажа, когато докосвате зоните с щампа по повърхността на рамката на стъкления панел (А) не усещате грапавини.



Уверете се, че сте монтирали средния вътрешен стъклен панел правилно в гнездата.



10.9 Смяна на крушката

Поставете парче плат на дъното на вътрешността на уреда. Това

предпазва от повреди стъкления капак на лампичката и вътрешността на фурната.



ВНИМАНИЕ!

Опасност от електрически удар! Прекъснете предпазителя преди да замените лампичката. Лампата и стъкленият капак може да са горещи.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Винаги дръжте халогенната лампа с кърпа, за да предотвратите изгарянето на остатъчната мазнина върху лампата.

1. Деактивирайте уреда.
2. Извадете предпазителя от таблото или деактивирайте от мрежовия прекъсвач.

Задната лампа

1. Завъртете стъкления капак на лампичката обратно на часовниковата стрелка, за да го извадите.
2. Почистете стъкления капак.
3. Сменете старата крушка с подходяща нова крушка, устойчива на температура 300 °С.
4. Монтирайте стъкления капак.

11. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ








ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

11.1 Как да постъпите, ако...

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Не можете да активирате или работите с фурната.	Фурната не е свързана към електрозахранването или е свързана неправилно.	Проверете дали фурната е свързана правилно към електрозахранването (вижте диаграмата за свързване).
Фурната не нагрява.	Фурната е изключена.	Активирайте фурната.
Фурната не нагрява.	Часовникът не е настроен.	Настройте часовника.
Фурната не нагрява.	Необходимите настройки не са зададени.	Уверете се, че настройките са правилни.
Фурната не нагрява.	Активирано е автоматичното изключване.	Вижте "Автоматично изключване".
Фурната не нагрява.	Функцията "Защита за деца" е включена.	Вижте "Използване на Защита за деца".
Фурната не нагрява.	Бушона е изгърмял.	Проверете дали предпазителят е причина за неизправността. Ако предпазителите продължават да падат, се обадете на квалифициран електротехник.
Лампата не функционира.	Лампичката е дефектна.	Сменете крушката.
Сензорът за температура в сърцевината не работи.	Жакът на сензора за температура в сърцевината не е правилно монтиран в гнездото.	Поставете жака на сензора за температура в сърцевината възможно по-навътре в гнездото.
Необходимо е твърде много време, за да се сготвят ястията, или те се сготвят твърде бързо.	Температурата е прекалено ниска или прекалено висока.	Регулирайте температурата, ако е необходимо. Следвайте указанията в ръководството на потребителя.
Пара и кондензация се отлагат по храната и във вътрешността на фурната.	Във фурната са оставяни ястия за твърде дълго време.	Не оставяйте ястията във фурната за повече от 15 - 20 минути след края на готвенето.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Екранът показва "C2".	Искате да включите функцията за размразяване или каталитичната функция, но не сте премахнали жака на сензора за температурата в сърцевината от гнездото.	Извадете от гнездото жака на сензора за температура в сърцевината.
Дисплеят показва код за грешка, който не е упоменат в тази таблица.	Има електрическа повреда.	<ul style="list-style-type: none"> Изключете уреда посредством предпазителя на жилището или предпазния прекъсвач на таблото, след което го включете отново. Ако екранът отново показва същото съобщение за грешка, свържете се с отдела за обслужване на клиенти.
Няма по-добро представяне в кухнята с използването на функцията за готвене "Допълнително обдухване".	Не сте активирали функцията за готвене "Допълнително обдухване".	Вижте "Активиране на функцията за готвене "Допълнително обдухване".
Няма по-добро представяне в кухнята с използването на функцията за готвене "Допълнително обдухване".	Не сте активирали правилно функцията за готвене "Допълнително обдухване" с бутона "Допълнително пара".	Вижте "Активиране на функцията за готвене "Допълнително обдухване".
Няма по-добро представяне в кухнята с използването на функцията за готвене "Допълнително обдухване".	Не сте напълнили вътрешното отделение с вода.	Вижте "Активиране на функцията за готвене "Допълнително обдухване".
Искате да активирате функцията Топъл въздух, но индикаторът на бутона Plus Steam (Допълнително пара) е включен.	Функцията Топъл въздух ПЛЮС работи.	Натиснете бутона Plus Steam (Допълнително пара)  , за да спрете функцията Топъл въздух ПЛЮС.
Искате да активирате почистващата функция, но дисплея показва "C4".	Бутонът Plus Steam (Допълнително пара) е натиснат.	Натиснете бутона Plus Steam (Допълнително пара) отново.
Водата във вътрешното отделение не завира.	Температурата е прекалено ниска.	Задайте температурата най-малко на 110 °С. Вж. глава "Препоръки и съвети".

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Водата изтича от вътрешното отделение.	Има прекалено много вода във вътрешното отделение.	Деактивирайте печката и се уверете, че уредът е студен. Избършете водата с гъба или кърпа. Добавете точното количество вода във вътрешното отделение. Обърнете се към специфичната процедура.
Фурната е активирана и не нагрява. Вентилаторът не работи. На екрана се появява "Demo".	Активиран е демонстрационният режим.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Деактивирайте фурната. 2. Натиснете и задръжте бутона . 3. Първата цифра на дисплея и индикаторът Demo започват да мигат. 4. Въведете код 2468, натискайки бутон  или бутон , за да промените стойностите и натиснете , за да потвърдите. 5. Следващата цифра започва да мига. 6. Режимът Demo се деактивира, когато потвърдите последната цифра и правилния код.

11.2 Данни за обслужване

Ако не можете да намерите решение на проблема сами, обърнете се към търговеца си или към упълномощен сервизен център.

Данните, необходими за сервизния център, са на табелката с данни. Тази

табелка се намира върху предната рамка на вътрешността на уреда. Не отстранявайте табелката с данни от вътрешността на уреда.

Препоръчваме да запишете данните тук:

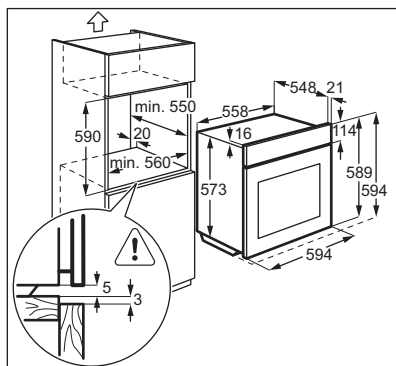
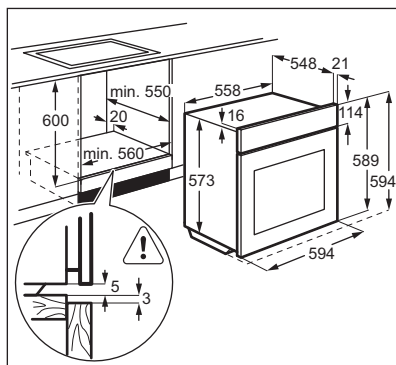
Модел (MOD.)
PNC (номер на продукт)
Сериен номер (S.N.)

12. ИНСТАЛИРАНЕ

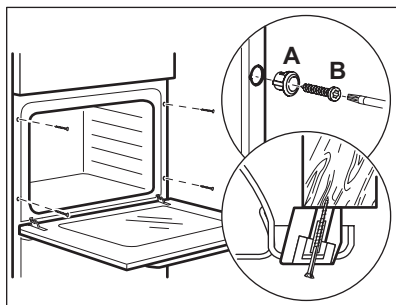


ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

12.1 Вграждане



12.2 Закрепване на уреда към шкафа



12.3 Електрическа инсталация



Производителят не поема отговорност, ако вие не спазите мерките за безопасност, посочени в глава "Безопасност".

Този уред се доставя с щепсел и захранващ кабел.

12.4 Кабел

Типове кабели, подходящи за инсталация или подмяна:

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

За напречното сечение на кабела вижте общата мощност на табелката с информация на уреда. Също така можете да разгледате таблицата:

Обща мощност (W)	Напречно сечение на кабела (мм ²)
максимум 1380	3 x 0.75
максимум 2300	3 x 1
максимум 3680	3 x 1.5

Заземителният проводник (зелен/жълт) трябва да е с 2 см по-дълъг от фазовия и нултуралния проводник (син и кафяв).

13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

13.1 Продуктов фиш и информация според EU 65-66/2014

Име на доставчик	Electrolux
Идентификация на модела	ЕОА5654ААХ ЕОА5654АОХ
Индекс на енергийна ефективност	81.2
Клас на енергийна ефективност	A+
Консумация на енергия със стандартно натоварване, конвенционален режим	0.93 kWh/цикъл
Консумация на енергия със стандартно натоварване, засилен вентилационен режим	0.69 kWh/цикъл
Колко на брой празници	1
Източник на топлина	Електричество
Сила на звука	72 л
Тип на фурната	Фурна за вграждане
Маса	ЕОА5654ААХ 34.6 кг
	ЕОА5654АОХ 34.4 кг

EN 60350-1 - Битови електрически уреди за готвене - Част 1: Гами, фурни, парни фурни и грилове – Методи за измерване на производителността.

13.2 Енергоспестяваща

Уредът съдържа функции, които ви позволяват да икономисвате енергия при ежедневно готвене.

• **Общи съвети**


- Уверете се, че вратичката на фурната е затворена правилно, когато уредът работи и я дръжте затворена възможно най-дълго по време на готвенето.
- Използвайте метални съдове, за да подобрите пестенето на енергия.
- Когато е възможно, поставете храната във фурната, без да я загревате.
- Когато готвенето е с времетраене, по-дълго от 30


минути, намалете температурата на фурната до минималната, 3 - 10 минути преди края на зададеното времетраене, в зависимост какво е то. Храната продължава да се готви, благодарение на остатъчната топлина във фурната.

- Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.
- **Готвене с вентилатор** – при възможност използвайте функциите за готвене с вентилатор, за да спестите енергия.
- **Остатъчна топлина**
При някои функции на фурната, ако програма с времево избиране (Продължителност, Край) е активирана и времето за готвене е повече от 30 минути, нагревателните елементи се изкл. автоматично 10% по-рано. Вентилаторът и лампичката продължават да работят.

- **Готвене с изключена лампичка** – изключете лампичката по време на готвене и я включвайте, само когато ви е нужна.
- Когато използвате функция **Вентил.ниска т. влажност**, лампата се деактивира след 30 секунди. Може да активирате лампата отново, но това действие ще намали очакваното енергоспестяване.
- **Поддържане на храната топла** – ако искате да използвате остатъчната топлина, за да поддържате храната топла, изберете най-ниската възможна температурна настройка. На дисплея се показва температурата на остатъчната топлина.

14. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа . Поставете опаковките в съответните контейнери за рециклирането им. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за рециклирането на отпадъци от

електрически и електронни уреди. Не изхвърляйте уредите, означени със символа , заедно с битовата смет. Върнете уреда в местния пункт за рециклиране или се обърнете към вашата общинска служба.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	42
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	43
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....	46
4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	46
5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	47
6. FUNKCE HODIN.....	50
7. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	51
8. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	54
9. TIPY A RADY.....	55
10. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	66
11. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	71
12. INSTALACE.....	73
13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	75

MYSLÍME NA VÁS

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

Vítá Vás Electrolux.

Navštivte naše stránky ohledně:



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



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



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


PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS


Doporučujeme používat originální náhradní díly.

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

Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku.

 Upozornění / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtete ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce 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 dveří, 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 pečicí sondu doporučenou k tomuto spotřebiči.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace



VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

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

konstrukcí a vedle bezpečných konstrukcí.

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

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 přírodní 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 přípevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ní síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Tento spotřebič je v souladu 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. Ovočné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místností.



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 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 čisticího prostředku.

2.5 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.

2.6 Likvidace



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

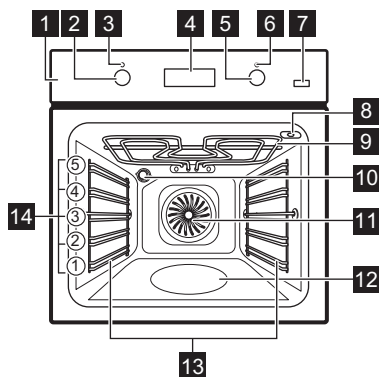
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

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

3.2 Příslušenství

- **Tvarovaný 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.

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

4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

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 \oplus nebo \ominus 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 tiskněte , dokud nezačne ukazatel denního času  na displeji blikat.





Pro nastavení nového času viz „Nastavení času“.

4.4 Předežhátí

Předežhátí prázdného spotřebiče ke spálení zbytkové mastnoty.



U funkce Právý horký vzduch PLUS se řiďte částí „Zapnutí funkce Právý horký vzduch PLUS“.

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

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

5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 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
 Poloha Vypnuto	Spotřebič je vypnutý.
 Rychlé zahřátí	Ke zkrácení doby rozehrátí.
 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.
 Pravý horký vzduch PLUS	K dodání vlhkosti během přípravy. K získání správné barvy a křupavé kůrky při pečení. K zajištění větší šťavnatosti při ohřevu.
 Příprava pizzy	K pečení jídel, která vyžadují propečenější a křupavý spodek, na jedné úrovni. Nastavte teplotu trouby o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce Horní/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.
 Horký vzduch s párou	K úspoře energie při pečení a také k přípravě již upečených potravin v konzervách na jedné úrovni. Tato funkce byla použita k definici účinnosti energetické třídy dle normy EN 60350-1. Více informací o doporučených nastaveních viz tabulky pečení.
 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.
 Katalýza	K čištění samočisticí katalytické vrstvy trouby.

5.4 Zapnutí funkce Pravý horký vzduch PLUS

Tato funkce umožňuje udržení správné vlhkosti během přípravy jídla.



VAROVÁNÍ!



Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

Vlhkost může způsobit popálení:

- Po ukončení funkce Pravý horký vzduch PLUS otevřete dvířka spotřebiče opatrně.



Viz část „Tipy a rady“.

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

Rozsvítí se kontrolka.

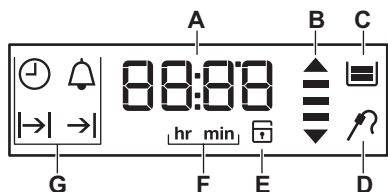
6. Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.




POZOR!

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

5.6 Displej



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



VAROVÁNÍ!

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

5.5 Funkce rychlého zahřátí

Funkce rychlého zahřátí snižuje čas potřebný k rozehrátí trouby.



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

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

Když spotřebič dosáhne nastavené teploty, ozve se zvukový signál.






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


3. Nastavte funkci trouby.

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

5.7 Tlačítka

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



5.8 Ukazatel ohřevu



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



rozsvěcovat. Stavové čárky signalizují zvyšování nebo snižování teploty trouby.

6. FUNKCE HODIN













6.1 Tabulka funkcí hodin





Funkce hodin	Použití
 DENNÍ ČAS	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.

6.2 Nastavení funkce TRVÁNÍ nebo UKONČENÍ






1. Nastavte funkci trouby.
2. Stiskněte opakovaně , dokud se na displeji neobjeví  nebo . Na displeji bliká  nebo .
 3. 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.
 4. Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
 5. Otočte ovladačem funkcí trouby do polohy vypnuto.

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

6.3 Nastavení funkce MINUTKA



1. Stiskněte . Na displeji bliká  a „00“.
2. Funkci MINUTKA nastavíte stisknutím  nebo .




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

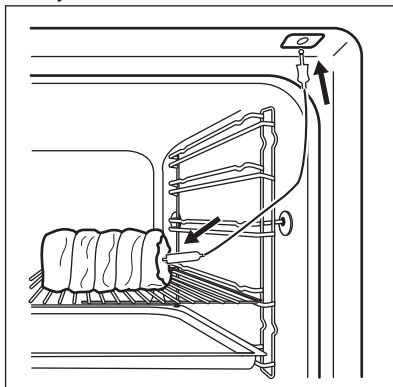
Je nutné nastavit dvě teploty:

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

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


1. Nastavte funkci trouby a teplotu.

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




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


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

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

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

- 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.

- Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
- Odpojte zástrčku pečicí sondy ze zásuvky. Vyjměte maso ze spotřebiče.
- 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:

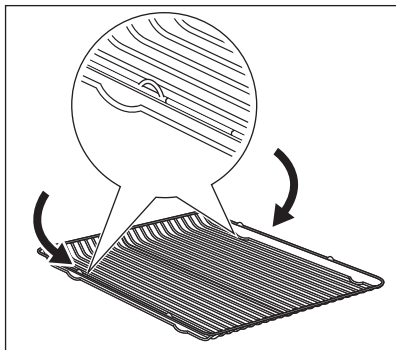
- jednou - na displeji se zobrazí nastavená teplota středu masa, která se střídá s aktuální teplotou sondy ve středu masa každých 10 sekund.
- dvakrát - na displeji se zobrazí aktuální teplota trouby, která se střídá s nastavenou teplotou trouby každých 10 sekund.
- třikrát - na displeji se zobrazí nastavená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

- Pomocí ovladače teploty změřte požadovanou teplotu.

7.2 Vložení příslušenství

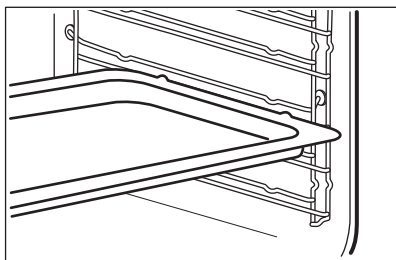
Tvarovaný rošt:

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



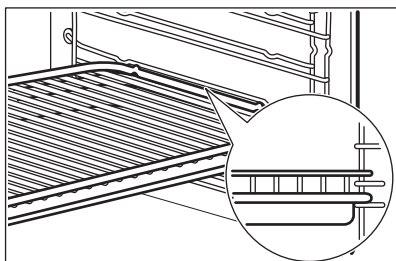
Hluboký pekáč / plech:

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.



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



Instalační pokyny pro
teleskopické výsuvy si
uschovejte pro budoucí
použití.

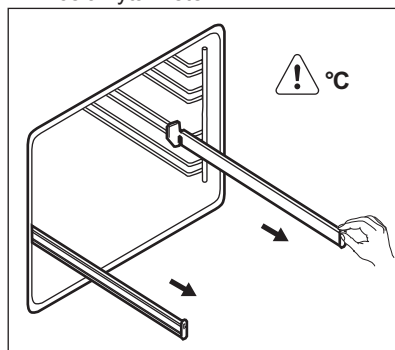
Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání
nebo vytahování roštů.



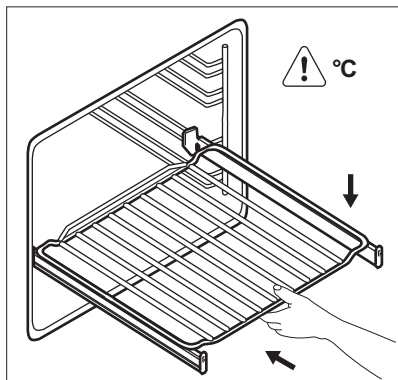
POZOR!

Teleskopické výsuvy
nemýjte 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.

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

Teplota (°C)	Čas vypnutí (h)
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maximum	1.5

Po automatickém vypnutí spotřebič opět zprovozníte pomocí kteréhokoli tlačítka.

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

8.5 Chladicí ventilátor

Když je spotřebič v provozu, chladicí ventilátor se automaticky zapne, aby

udržoval povrch spotřebiče chladný. Jestliže spotřebič vypnete, bude chladicí ventilátor pokračovat v chlazení až do úplného ochlazení spotřebiče.

8.6 Bezpečnostní termostat

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

9. TIPY A RADY



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.



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

9.1 Vnitřní strana dvířek

U některých modelů můžete na vnitřní straně dvířek najít:

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

9.2 Všeobecné informace

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

- Ve spotřebiči nebo na skleněných panelech dvířek se může srážet vlhkost. To je normální jev. Při otvírání dvířek spotřebiče během přípravy jídla vždy odstupte. Kondenzaci snížíte, když spotřebič vždy před přípravou jídla na 10 minut přehřejete.
- 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 nádobi, recepty a množství potravin, které s tímto spotřebičem používáte.

9.6 Pravý horký vzduch PLUS



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

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

Pečivo

Jídlo	Množství vody ve vlisu (ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Poznámky
Chléb	150	180	35 - 40	2	Použijte plech na pečení. ¹⁾
Bagety/ kaiserky	150	200	20 - 25	2	Použijte plech na pečení. ¹⁾
Domácí piz-za	150	230	10 - 20	2	Použijte plech na pečení. ¹⁾
Italský chléb Focaccia	150	200 - 210	10 - 20	2	Použijte plech na pečení. ¹⁾
Sušenky, čajové koláčky, croissanty	150	150 - 180	10 - 20	2	Použijte plech na pečení. ¹⁾
Švestkový koláč, jablčný koláč, skořicové rolky	150	160 - 180	30 - 60	2	Použijte koláčovou formu. ¹⁾

¹⁾ Před přípravou přehřejte v prázdné troubě pět minut.

Příprava zmrazených potravin

Jídlo	Množství vody ve vlisu (ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Mražená pizza	200	200 - 210	10 - 20	2 ¹⁾

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

1) Prázdnou troubu vždy na 10 minut předehřejte.

Ohřev jídla

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

Pečení masa

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

9.7 Tabulka pro pečení

Koláče

Jídlo	Horní/Dolní ohřev		Pravý horký vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Šlehané recepty	170	2	160	3 (2 a 4)	45 - 60	V koláčové formě

Jídlo	Horní/Dolní ohřev		Pravý horký vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Křehké těsto	170	2	160	3 (2 a 4)	20 - 30	V koláčové formě
Tvarohový koláč s podmáslím	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 tvarovaném 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
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

Jídlo	Horní/Dolní ohřev		Pravý horký vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
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
Bohatý ovocný koláč	160	1	150	2	110 - 120	V koláčové formě o průměru 24 cm

Jídlo	Horní/Dolní ohřev		Pravý horký vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
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 rohlíčků na plechu na pečení
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Na plechu na pečení nebo v hlubokém pekáči / plechu
Čajové ko-láčky 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
Zeleninový náky	200	2	175	2	45 - 60	Ve formě

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

¹⁾ Předehřejte troubu po dobu 10 minut.

Maso

Jídlo	Horní/Dolní ohřev		Pravý horký vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Hovězí	200	2	190	2	50 - 70	Na tvarovaném roštu
Vepřové	180	2	180	2	90 - 120	Na tvarovaném roštu
Telecí	190	2	175	2	90 - 120	Na tvarovaném roštu
Anglický rostbíf, nepropečený	210	2	200	2	50 - 60	Na tvarovaném roštu
Anglický rostbíf, středně propečený	210	2	200	2	60 - 70	Na tvarovaném roštu
Anglický rostbíf, dobře propečený	210	2	200	2	70 - 75	Na tvarovaném roštu
Vepřové plecko	180	2	170	2	120 - 150	S kůží
Vepřové nožičky	180	2	160	2	100 - 120	2 kousky
Jehněčí	190	2	175	2	110 - 130	Kýta

Jídlo	Horní/Dolní ohřev		Pravý horký vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
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 fileťů

9.8 Gril



Prázdnou troubu před přípravou jídel vždy na tři minuty předehejte.

Jídlo	Množství		Teplota (°C)	Čas (min)		Poloha roštu
	Ks	(g)		1. strana	2. strana	
Hovězí svičková	4	800	max.	12 - 15	12 - 14	4
Hovězí biftek	4	600	max.	10 - 12	6 - 8	4
Klobásy	8	-	max.	12 - 15	10 - 12	4
Vepřové kotlety	4	600	max.	12 - 16	12 - 14	4

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

9.9 Turbo gril

Hovězí

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Rostbíl nebo ho- vězí filet, neprope- čený ¹⁾	na cm tloušťky	190 - 200	5 - 6	1 nebo 2
Rostbíl nebo ho- vězí filet, středně propečený ¹⁾	na cm tloušťky	180 - 190	6 - 8	1 nebo 2
Hovězí pečeně ne- bo filet, dobře pro- pečený 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, ký- ta 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

9.10 Horký vzduch s párou

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

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Zapečené těstoviny	190 - 200	45 - 55	2
Zapečené brambory	160 - 170	60 - 75	2
Moussaka	180 - 200	75 - 90	2
Lasagne	160 - 170	55 - 70	2
Zapečené cannelloni	170 - 190	65 - 75	2

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Chlebový pudink	150 - 160	75 - 90	2
Rýžový pudink	170 - 190	45 - 60	2
Jablečný dort	150 - 160	75 - 85	2
Bílý chléb	180 - 190	50 - 60	2

9.11 Rozmrazování

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

9.12 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 nechte 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

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

Ovoce

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

9.13 Tabulka pečící sondy

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

10. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

10.1 Poznámky k čištění

- Přední stranu spotřebiče otřete měkkým hadříkem namočeným v

roztoku teplé vody a mycího prostředku.

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

10.2 Spotřebiče z nerezové oceli nebo hliníku

- i** Dviřka trouby čistěte pouze vlhkým hadříkem nebo houbou. Osušte je měkkým hadříkem.

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

10.3 Čištění vlisu vnitřku trouby

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

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

1. Do vlisu na dně vnitřku trouby nalijte 250 ml bílého octa. Použijte maximálně 6% ocet bez bylinek.
2. Nechte ocet rozpustit zbytkový vodní kámen při pokojové teplotě po dobu 30 minut.

3. Vnitřek trouby umyjte vlažnou vodou a měkkým hadrem.

10.4 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.

10.5 Vyjmutí drážek na rošty a vyjmutí katalytických panelů

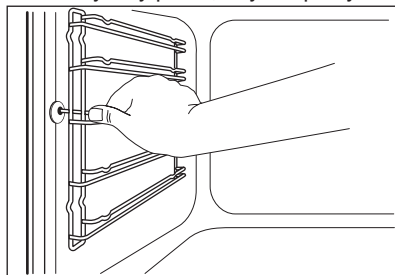
Chcete-li troubu vyčistit, odstraňte drážky na rošty a vyjměte katalytické panely.



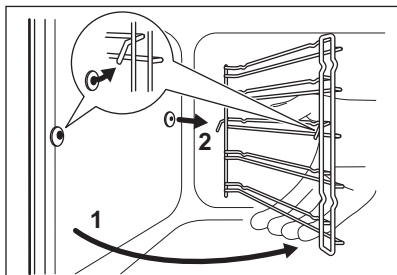
POZOR!

Při odstraňování drážek na rošty buďte opatrní. Katalytické panely nejsou připevněné ke stěnám trouby a mohou při odstranění drážek na rošty spadnout.

1. Odtáhněte přední část drážek na rošty od stěny trouby. Druhou rukou přitom podržte zadní drážky a katalytický panel, aby nespadly.



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



Drážky na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

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

10.6 Katalýza



POZOR!

Nečistěte katalytickou vrstvu spreji do trouby, abrazivními čisticími prostředky, mýdly či jinými čisticími prostředky. Došlo by k poškození katalytické vrstvy.

Vnitřní sklo dvířek trouby umyjte vlažnou vodou a měkkým hadrem.

Vyjměte veškeré příslušenství.

Stěny a strop vnitřku jsou potaženy vrstvou katalytického smaltu. Zachytává tuk a nečistoty, které se při vysokých teplotách spálí a nezanechají žádný pach.

Abyste proces samočištění podpořili, pravidelně zahřívejte prázdný spotřebič.

- i** Skvrny nebo změna zbarvení katalytické vrstvy nemá vliv na její vlastnosti.

1. Nastavte funkci katalýzy. Viz „Funkce trouby“.

Na displeji se zobrazí CATA a délka čisticího procesu (jedna hodina). Délku nelze změnit, ale lze použít funkci Ukončení k odložení spuštění čisticího procesu.

Po uplynutí doby zazní zvukový signál. Spotřebič se vypne.

2. Zvukový signál vypnete stisknutím jakéhokoliv tlačítka .
3. Dno vnitřku spotřebiče vyčistěte vlhkou měkkou houbičkou.

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

10.7 Připomínka čištění

Jako připomínka potřebného katalytického čištění bliká na displeji po každém zapnutí a vypnutí spotřebiče na 10 sekund CATA.



Připomínka čištění přestane blikat:

- po ukončení funkce katalýzy.
- pokud současně stisknete tlačítka **+** a **-**.

10.8 Čištění dvířek trouby

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



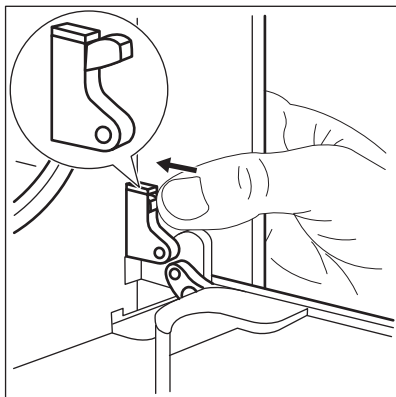
Jestliže se pokusíte vytáhnout skleněné panely předtím, než odstraníte dvířka trouby, mohou se dvířka náhle zavřít.



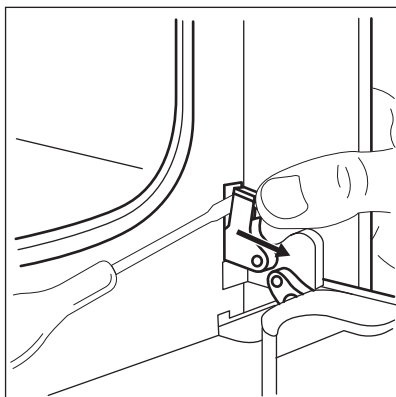
POZOR!

Spotřebič bez skleněných panelů nepoužívejte.

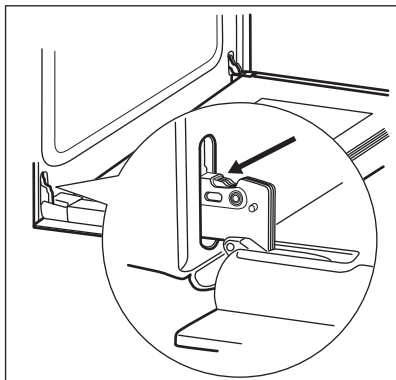
1. Dvířka zcela otevřete a zaměřte se na dveřní závěs na pravé straně dvířek.
2. Zatlačte na zajišťovací prvek, dokud nezapadne zpátky.



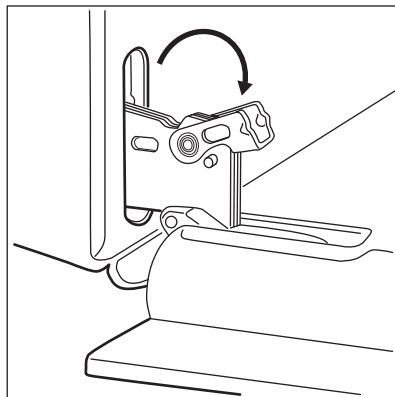
3. Jednou rukou držte zatlačený prvek. Pomocí šroubováku druhou rukou nadzdvihněte a otočte páčku pravého závěsu dvířek.



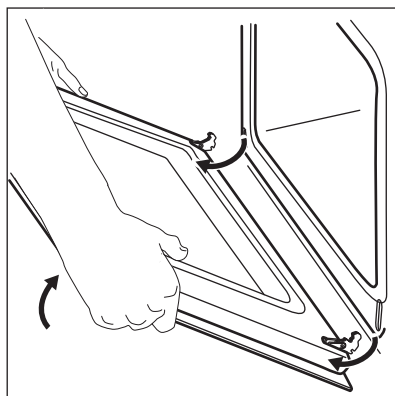
4. Zaměřte se na dveřní závěs na levé straně dvířek.



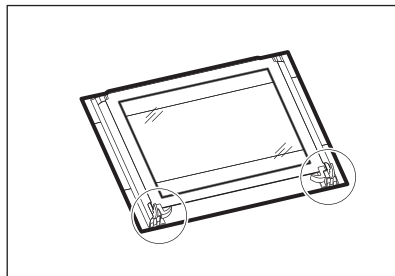
5. Zvedněte a otočte páčku na levém závěsu.



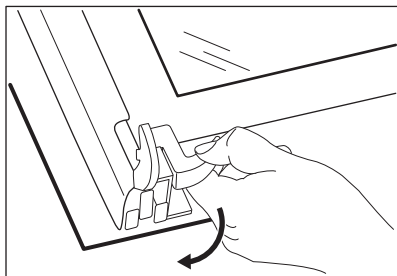
6. Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (do poloviny). Pak dvířka vytáhněte směrem dopředu z jejich umístění.



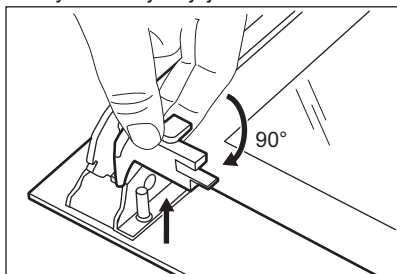
7. Dvířka položte na pevnou plochu na měkkou látku.



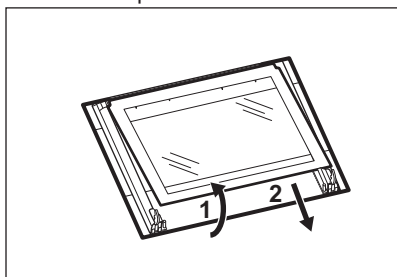
8. Uvolněte blokovací systém a vytáhněte skleněné panely.



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



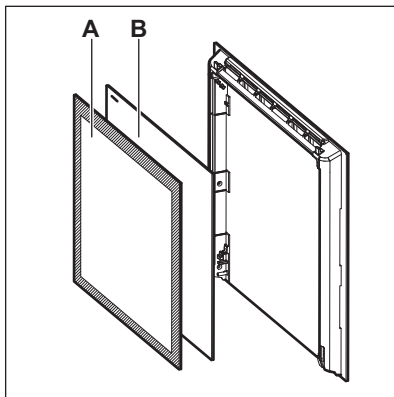
10. Skleněné panely nejprve opatrně nadzdvihněte a poté jej jeden po druhém vytáhněte. Začněte od vrchního panelu.



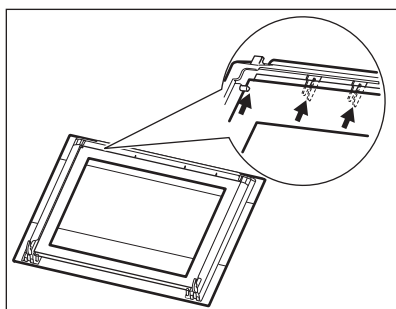
11. Skleněné panely omyjte vodou se saponátem. Skleněné panely pečlivě osušte.

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

Dávejte pozor, abyste skleněné panely (A a B) nasadili zpět ve správném pořadí. První panel (A) má ozdobný rámeček. 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.



10.9 Výměna žárovky

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



VAROVÁNÍ!

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



POZOR!

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

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

Zadní žárovka

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

11. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD





VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

11.1 Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Troubu nelze zapnout ani používat.	Trouba není zapojená do elektrické sítě nebo je připojena nesprávně.	Zkontrolujte, zda je trouba správně zapojená do elektrické sítě (viz schéma zapojení, je-li k dispozici).
Trouba nehřeje.	Trouba je vypnutá.	Zapněte troubu.
Trouba nehřeje.	Hodiny nejsou nastavené.	Nastavte hodiny.
Trouba nehřeje.	Nejsou provedena nutná nastavení.	Zkontrolujte, zda jsou nastavení správná.
Trouba nehřeje.	Je zapnutá funkce Automatické vypnutí.	Viz „Automatické vypnutí“.
Trouba nehřeje.	Dětská bezpečnostní pojistka je zapnutá.	Viz „Použití dětské bezpečnostní pojistky“.
Trouba nehřeje.	Je spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka spaluje opakovaně, obraťte se na 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.
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.

Problém	Možná příčina	Řešení
Na displeji se zobrazí „C2“.	Chcete spustit funkci katalytického čištění nebo rozmrazování, ale neodpojili jste zástrčku pečicí sondy ze zásuvky.	Odpojte zástrčku pečicí sondy ze zásuvky.
Na displeji se zobrazuje chybový kód, který není uvedený v tabulce.	Jedná se o závadu na elektroinstalaci.	<ul style="list-style-type: none"> • Troubu vypněte a znovu zapněte prostřednictvím domovní pojistky nebo ochranného spínače v pojistkové skřínce. • Pokud se chybový kód na displeji zobrazí znovu, kontaktujte oddělení péče o zákazníky.
Použití funkce Pravý horký vzduch PLUS nevede k dobrému výsledku.	Nezapnuli jste funkci Pravý horký vzduch PLUS.	Řiďte se částí „Zapnutí funkce Pravý horký vzduch PLUS“.
Použití funkce Pravý horký vzduch PLUS nevede k dobrému výsledku.	Funkci Pravý horký vzduch PLUS jste nezapnuli správně pomocí tlačítka S párou.	Řiďte se částí „Zapnutí funkce Pravý horký vzduch PLUS“.
Použití funkce Pravý horký vzduch PLUS nevede k dobrému výsledku.	Vlis vnitřku trouby jste nezaplnili vodou.	Řiďte se částí „Zapnutí funkce Pravý horký vzduch PLUS“.
Chcete zapnout funkci Pravý horký vzduch, ale svítí kontrolka tlačítka S párou.	Probíhá funkce Pravý horký vzduch PLUS.	Funkci Pravý horký vzduch PLUS vypnete stisknutím tlačítka S párou  .
Chcete zapnout čisticí funkci, ale na displeji se zobrazuje "C4".	Je stisknuto tlačítko S párou.	Stiskněte tlačítko S párou znovu.
Voda ve vlisu vnitřku trouby se nevaří.	Teplota je příliš nízká.	Nastavte teplotu na alespoň 110 °C. Viz část „Tipy a rady“.
Z vlisu vnitřku trouby vytéká voda.	Ve vlisu vnitřku trouby je příliš mnoho vody.	Vypněte troubu a ujistěte se, že je spotřebič již chladný. Vodu vytřete houbou nebo hadříkem. Do vlisu vnitřku trouby přilijte správné množství vody. Řiďte se specifickým postupem.

Problém	Možná příčina	Řešení
Spotřebič je zapnutý, ale nehřeje. Ventilátor nefunguje. Na displeji se zobrazí " Demo ".	Je zapnutý režim demo.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vypněte troubu. 2. Stiskněte a podržte tlačítko +. 3. První číslice a ukazatel Demo začnou blikat na displeji. 4. Pomocí tlačítek + nebo - zadejte kód 2468 a stiskněte  pro potvrzení. 5. Začne blikat následující číslice. 6. Režim Demo se vypne, když potvrdíte poslední číslici a kód je správný.

11.2 Servisní údaje

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

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

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

Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde:

Model (MOD.)

Výrobní číslo (PNC)

Sériové číslo (SN)

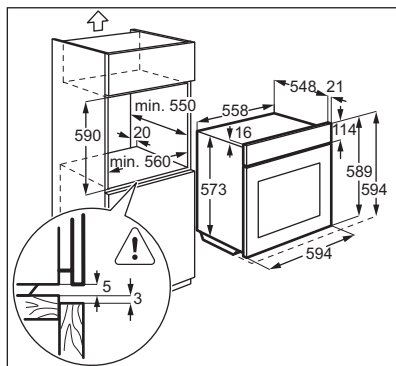
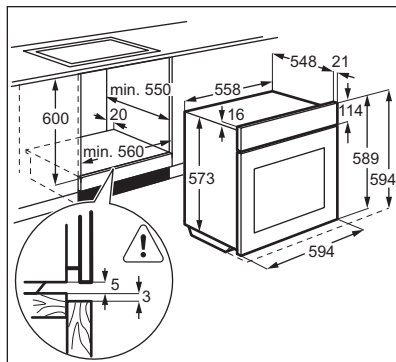
12. INSTALACE



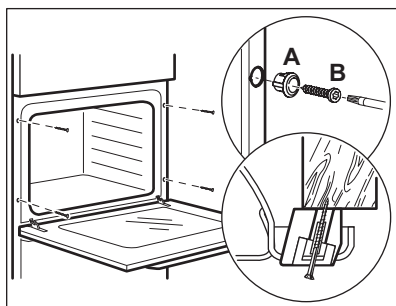
VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

12.1 Vestavba



12.2 Připevnění spotřebiče ke skřínce



12.3 Elektrická instalace

i Výrobce 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	EOA5654AAX EOA5654AOX
Index energetické účinnosti	81.2
Třída energetické účinnosti	A+
Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim	0.93 kWh/cyklus
Spotřeba energie se standardním zatížením, intenzivní horkovzdušný režim	0.69 kWh/cyklus
Počet pečicích prostorů	1
Tepelný zdroj	Elektrická energie
Objem	72 l
Typ trouby	Vestavná trouba
Hmotnost	EOA5654AAX 34.6 kg
	EOA5654AOX 34.4 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 předeřhřivali.
- 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 funkci 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.
- Pokud používáte funkci **Horký vzduch s párou**, osvětlení se vypne po 30 sekundách. Osvětlení můžete znovu zapnout, ale tím omezíte předpokládanou úsporu energie.
- **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.

www.electrolux.com/shop



867324669-B-192016

