



Electrolux



electrolux.com/register



EOC6H76X
EOC6H76Z
LOC6H76Z

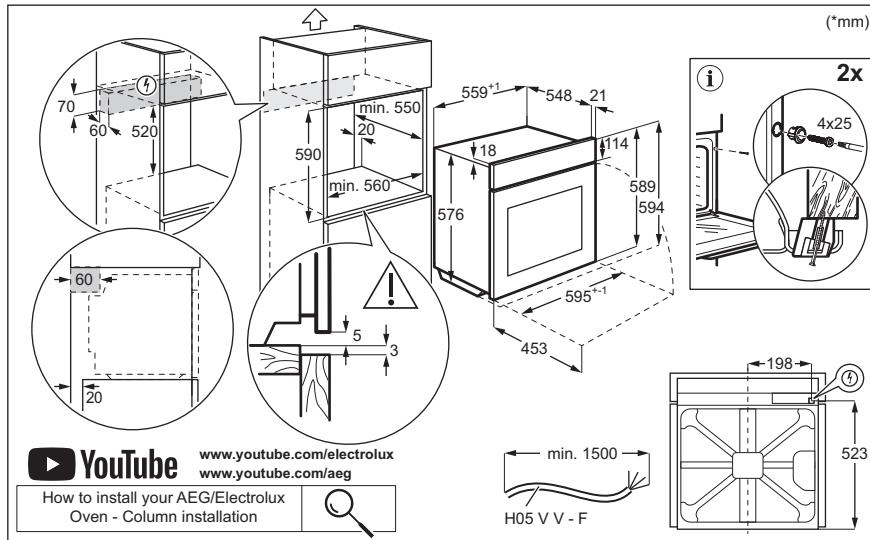
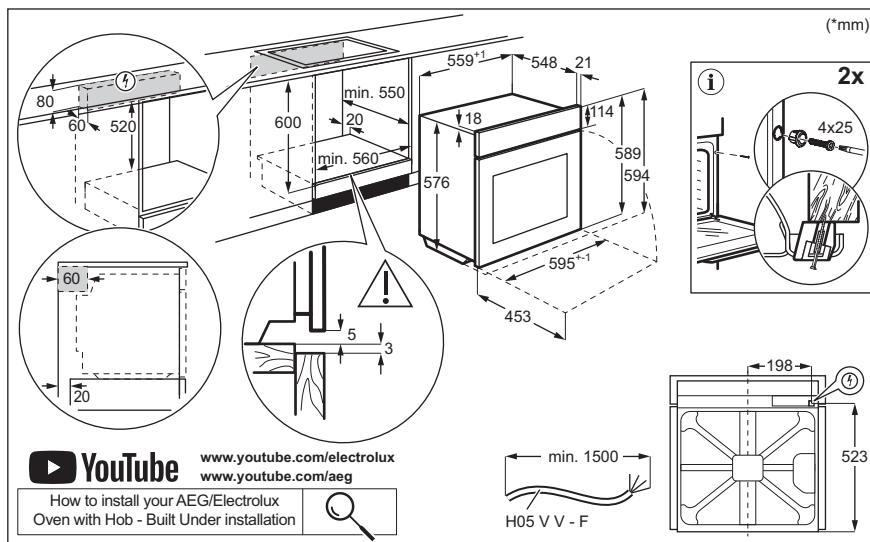
CS Návod k použití | **Parní trouba**
SK Návod na používanie | **Parná rúra**

3

26



INSTALACE / INŠTALÁCIA



Víteje v Electrolux! Děkujeme vám, že jste si vybrali náš spotřebič.



Rady k používání, brožury, poradce při potížích a informace o servisu a opravách získáte na:
www.electrolux.com/support

Změny vyhrazeny.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	5
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....	8
4. OVLÁDACÍ PANEL.....	8
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	9
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	9
7. DOPLNKOVÉ FUNKCE.....	15
8. FUNKCE HODIN.....	15
9. POUŽÍVÁNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	16
10. TIPY A RADY.....	18
11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	20
12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	23
13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	24
14. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	25

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo obdrželi instrukce týkající se bezpečného provozu spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Děti mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním

postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.

- Zabraňte dětem, aby si hrály se spotřebičem .
- Všechny obaly uschovějte mimo dosah dětí a řádně je zlikvidujte.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Během používání a chladnutí udržujte spotřebič mimo dosah dětí a domácích zvířat.
- Je-li spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel.
- Tento spotřebič je určen k běžnému domácímu použití ve vnitřních prostorách.
- Tento spotřebič lze používat v kancelářích, hotelových pokojích, motelech, agropenzionech a v podobných ubytovacích zařízeních, kde využití nepřesahuje (průměrnou) úroveň využití v domácnosti.
- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.
- Před prováděním jakékoli údržby vždy spotřebič odpojte od napájení.
- Je-li napájecí kabel poškozený, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoby s podobnou příslušnou kvalifikací. Jinak by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem.
- VAROVÁNÍ: Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem.

- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků ani vnitřních ploch spotřebiče.
- Při vkládání nebo vyjmání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Používejte pouze pečicí sondu doporučenou k tomuto spotřebiči.
- Chcete-li odstranit drážky na rošty, vytáhněte z bočních stěn nejdřív jejich přední část a poté zadní část. Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- K čištění skleněných dvířek nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky. Mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace

VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Postupujte podle pokynů k instalaci, které jsou k dispozici na našich webových stránkách.
- Při přemisťování spotřebiče budte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Spotřebič nainstalujte na bezpečném a vhodném místě, které splňuje požadavky na instalaci.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Před instalací spotřebiče ověřte, zda se jeho dvířka otevírají bez omezení.
- Spotřebič je vybaven elektrickým chladicím systémem. Musí být zapojen do elektrické sítě.

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 na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Vždy používejte správně instalovanou sítovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a sítovou zástrčku. Jestliže potřebujete přívodní kabel vyměnit, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Sítové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče nebo výklenku pod spotřebičem, obzvláště je-li spotřebič v provozu nebo jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí

- musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ni síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k rádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

Typy kabelů vhodné pro instalaci nebo výměnu v Evropě:

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. Také se můžete řídit tabulkou:

Celkový výkon (W)	Průřez kabelu (mm ²)
maximálně 1 380	3x0.75
maximálně 2 300	3x1
maximálně 3 680	3x1.5

Uzemňovací kabel (zelený/žlutý kabel) musí být o 2 cm delší než hnědý fázový a modrý nulový kabel.

2.3 Použijte

⚠ VAROVÁNÍ!

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

- Neměňte technické parametry spotřebiče.
- Ujistěte se, že větrací otvory nejsou zablokovány.

- Během provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Po každém použití spotřebič vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může uniknout horký vzduch.
- Nepoužívejte spotřebič, máte-li vlhké ruce, nebo když je v kontaktu s vodou.
- Na otevřená dvířka netlačte.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Používáte-li přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs alkoholu a vzduchu.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Vždy používejte sklo a sklenice schválené k zavařování.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumístujte hořlavé předměty nebo předměty nasáklé hořlavinami.

⚠ VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Aby nedošlo k poškození nebo změnám barvy smaltu:
 - Nepokládejte nádoby ani jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
 - Nepokládejte hliníkovou fólii přímo na dno vnitřku spotřebiče.
 - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
 - Po dokončení přípravy jídla nenechávejte ve spotřebiči vlhké talíře ani jídlo.
 - Při vkládání nebo vyjmání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Při pečení vláčných moučníků použijte hluboký plech. Ovoceň šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Vždy vařte se zavřenými dvířky spotřebiče.
- 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, pouzdro 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 údržbou spotřebič vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přesvědčte se, že je spotřebič chladný. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Dojde-li k poškození skleněných panelů dveří, ihned je vyměňte. Obrat'te se na autorizované servisní středisko.
- Při vyjmání dveří ze spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká.
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Spotřebič čistěte vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpuštědla nebo kovové předměty.
- Použijete-li sprej do trouby, řídte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.

2.5 Vaření v páře

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí popálení a poškození spotřebiče.

- Horká pára může způsobit popálení:
 - Během vaření v páře neotvírejte dvířka spotřebiče.

- Po ukončení vaření v páře otvírejte dvířka spotřebiče opatrně.

2.6 Vnitřní osvětlení

VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

- Pokud jde o žárovku (žárovky) v tomto spotřebiči a samostatně prodávané náhradní žárovky: Tyto žárovky jsou navrženy tak, aby odolaly extrémním fyzickým podmínkám v domácích spotřebičích, at' už jde o teplotu, vibrace či vlhkost, nebo jsou určeny k signalizaci informací o provozním stavu spotřebiče. Nejsou určeny k použití v jiných spotřebičích a nejsou vhodné k osvětlení místnosti v domácnosti.
- Tento výrobek obsahuje světelný zdroj s třídou energetické účinnosti G.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi .

2.7 Servis

- Je-li nutná oprava spotřebiče, obrat'te se na autorizované servisní středisko.
- Používejte pouze originální náhradní díly.

2.8 Likvidace

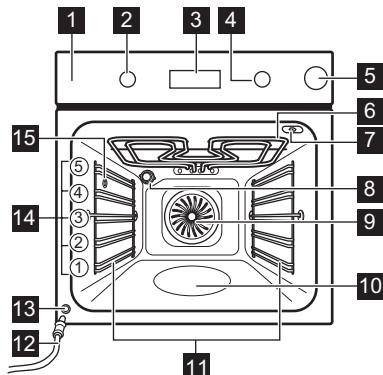
VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obrat'te na místní úřady.
- Spotřebič odpojte od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.

3. POPIS SPOTŘEBIČE

3.1 Celkový pohled



- 1 Ovládací panel
- 2 Volič pečících funkcí
- 3 Displej
- 4 Ovladač
- 5 Zásobník na vodu
- 6 Topné těleso
- 7 Zásuvka pro pečící sondu
- 8 Osvětlení
- 9 Ventilátor

10 Vlís vnitřku trouby – Zásobník na čištění vodou

11 Zasouvací mřížka, vyjmíatelné

12 Vypouštěcí hadice

13 Ventil pro vypouštění vody

14 Polohy mřížky

15 Výstup páry

3.2 Příslušenství

Tvarovaný rošt

Pro koláčové formy na pečení – pokrmy, pečené pokrmy, nádobí/nádoby určené na pečení v troubě.

Plech na pečení

Pro vláčné moučníky, pečené potraviny, chléb, velké pečené, mražená jídla a k zachytávání kapajících tekutin, např. tuku při pečení jídla na tvarovaném rostu.

Hluboký pekáč/plech

K pečení a opékání jídel nebo jako plech na zachytávání tuku.

Pečící sonda

Slouží k ovládání pečení na základě teploty uvnitř pokrmu.

Teleskopické výsuvy

Pro snazší vkládání a vyjmání plechů a tvarovaného rostu.

4. OVLÁDACÍ PANEL

4.1 Zapnutí a vypnutí spotřebiče

Zapnutí spotřebiče:

1. Stiskněte ovladače. Knoflíky se vysunou.
2. Otočením ovladače pečících funkcí zvolte funkci.
3. Otočením ovladače upravte nastavení. Vypnutí spotřebiče: otočte ovladač pečících funkcí do polohy vypnuto [0].

Stisknutím zapnete a vypnete osvětlení spotřebiče.

Stisknutím nastavte teplotu ve středu pokrmu s: Pečící sonda

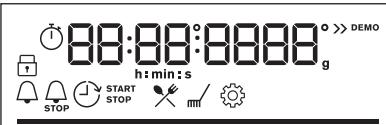
Stisknutím potvrďte výběr.

4.2 Přehled ovládacího panelu

Stisknutím zadáte funkce časovače.

Stisknutím a podržením nastavíte funkci: Rychlé zahřátí.

4.3 Ukazatele na displeji



Displej s hlavními funkcemi.

	Spotřebič je uzamčen.
	Podnabídka: Podporované Vaření.
	Podnabídka: Čištění.
	Podnabídka: Nastavení
	Je zapnuto Rychlé zahřátí.
	Nádržka na vodu je prázdná. Znovu napište zásobník vodou.
	Nádržka na vodu je z poloviny plná.
	Nádržka na vodu je plná.

	Je zapnuto Pečící sonda.
	Je zapnuto Minutka.
	Je zapnuto Čas pečení.
	Je zapnuto Odložený start.
	Je zapnuto Časovač.
	Stavová lišta – vizuálně indikuje, kdy spotřebič dosáhne nastavené teploty nebo kdy uplyne doba přípravy.

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 Nastavení času

Po prvním připojení k síťovému napájení vyčkejte, dokud se na displeji nezobrazí: „00:00“.

1. Otočením ovladače nastavte čas.
2. Stiskněte OK.

5.2 První předehřívání a čištění

Před prvním použitím a kontaktem s potravinami předehřejte prázdný spotřebič. Ze spotřebiče může vycházet nepříjemný zápach a kouř. Během předehřívání místnost větrejte.

1. Odstraňte ze spotřebiče veškeré příslušenství a vyjměte drážky na rošty.
2. Nastavte funkci . Nastavte maximální teplotu. Nechte spotřebič pracovat po dobu 1 h.
3. Nastavte funkci . Nastavte maximální teplotu. Nechte spotřebič pracovat po dobu 15 min.
4. Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne.
5. Spotřebič a příslušenství otřete pouze hadíkem z mikrovlnána namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.
6. Příslušenství a vyjmětelné drážky na rošty vložte zpět do jejich původní polohy.

6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Pečící funkce



Pravý horký vzduch

K pečení masa a koláčů. Nastavte nižší teplotu než při použití funkce Horní/spodní ohřev, protože ventilátor rovnoměrně rozvádí teplo uvnitř trouby.

	Horní/spodní ohřev / Čištění vodou K pečení a opékání jídla na jedné úrovni trouby. Viz kapitola „Čištění a údržba“, kde naleznete další informace o: Čištění vodou.
	Parní funkce: Nízká vlhkost Funkce je vhodná pro maso, drůbež, jídla z trouby a dušená/zapékána jídla. Díky kombinaci páry a horkého vzduchu maso získá křehkou a šťavnatou strukturu a zároveň kruhovou kůrkou.
	Mražené potraviny K přípravě polotovarů do křupavá, např. hranošek, amerických brambor nebo jarních závitků.
	Pizza K pečení pizzy a dalších pokrmů, které vyžadují více tepla zespodu.
	Spodní ohřev K pečení dozlatova a dosažení křupavého korpusu. Použijte nejnižší polohu roštu.
	Vlhký horkovzduch Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku spotřebiče může lišit od nastavené teploty. Je využito zbytkové teplo. Může dojít ke snížení tepelného výkonu. Další informace naleznete v kapitole „Denní používání“, Poznámky: Vlhký horkovzduch.
	Gril Ke grilování tenkých kusů potravin a opékání chleba.
	Turbo grill K pečení velkých kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova.
	Během některých pečicích funkcí se při teplotě nižší než 80 °C může osvětlení automaticky vypnout.

6.2 Poznámky: Vlhký horkovzduch

Tato funkce byla použita ke splnění energetické třídy a požadavků na ekodesign (podle směrnice EU 65/2014 a EU 66/2014). Testy podle normy: IEC/EN 60350-1.

Dvírka trouby by měla být během pečení zavřená, aby nedošlo k přerušení funkce a aby trouba fungovala co nejúsporněji.

Pokud používáte tuto funkci, osvětlení se automaticky vypne po 30 sekundách.

Pokyny k pečení najdete v kapitole „Tipy a rady“, Vlhký horkovzduch. Obecná doporučení ohledně úspory energie najdete v kapitole „Energetická účinnost“, Tipy pro úsporu energie.

6.3 Nastavení: Pečící funkce

- Pečící funkci zvolíte otočením ovladače pečicích funkcí.
- Nastavte teplotu otočením ovladače.

6.4 Nastavení: Nízká vlhkost – Vaření v páře



Používejte pouze vodu. Nepoužívejte filtrovanou (demineralizovanou) nebo destilovanou vodu. Nepoužívejte jiné tekutiny. Do nádržky na vodu nenalévejte hořlavé či alkoholické tekutiny.

- Stisknutím krytu nádržky na vodu ho otevřete.
- Nádržku na vodu dolije plně vodou (asi 900 ml).
- Zatlačte nádržku na vodu do původní polohy.
- Vložte pokrm do spotřebiče.
- Otočením ovladačem pečicích funkcí zvolte pečící funkci .
- Nastavte teplotu otočením ovladače. V případě potřeby doplňte nádržku na vodu během přípravy.
- Po ukončení přípravy spotřebič vypněte otočením ovladače pečicích funkcí do polohy vypnuto. Opatrně otevřete dvírka. Uvolněná vlhkost může způsobit popáleniny.
- Po každém pečení v páře vylítě zásobník na vodu, aby nedocházelo k usazování vodního kamene. Po každém použití výčkejte nejméně 60 min, abyste zabránili úniku horké vody z ventilu pro vypouštění vody.



VAROVÁNÍ!

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

6.5 Vyprázdnění zásobníku na vodu

Kontrolka zásobníku na vodu



Zásobník je plný.



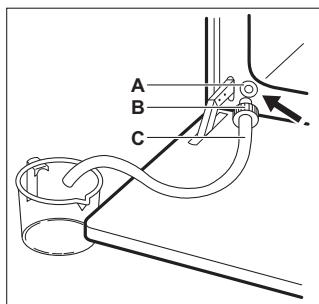
Zásobník je z poloviny plný.



Zásobník je prázdný. Znovu naplňte zásobník vodou.

Jestliže do zásobníku nalijete příliš mnoho vody, přebytečná voda se vylije bezpečnostní výpustí na dno vnitřku trouby.

1. Vypněte spotřebič. Dvírka trouby nechte otevřená a vyčkejte, dokud spotřebič nevyschne.
2. Vypouštěcí hadici C připojte k vypouštěcímu ventilu A přes konektor B.



3. Konec hadice držte pod úrovní A a opakováním mačkáním B zachytávejte zbývající vodu.
4. Odpojte C a B a vnitřek trouby vysušte měkkou houbičkou.



Vypuštěnou vodu nepoužívejte k opětovnému naplnění zásobníku na vodu.

6.6 Zadání: Nabídka

Otevřením nabídky získáte přístup k pokrmům a nastavením funkce Podporované vaření.

1. Otočte ovladačem pečicích funkcí na .

Na displeji se zobrazí , , .

2. Otočením ovladače a zvolením ikony otevřete podnabídku. Stiskněte OK.

6.7 Nastavení: Podporované Vaření

Podporované Vaření podnabídka se skládá z programů určených pro speciální pokrmy. Programy se spustí s vhodným nastavením. Čas a teplotu můžete upravit během vaření.

1. Otočte ovladačem pečicích funkcí na .
2. Otočením ovladače zvolte . Stiskněte OK.
3. Otočením ovladače zvolte pokrm (P1 – P...). Stiskněte OK.
4. Vložíme potraviny do spotřebiče. Stiskněte OK.
5. Když funkce skončí, zkontrolujte, zda je jídlo hotové. Dle potřeby prodlužte dobu přípravy.

Podnabídka: Podporované Vaření

Legenda



Aby bylo možné funkci používat, musí být připojena pečící sonda. Viz kapitolu „Použití příslušenství“.



Zásobník na vodu naplňte vodou na vaření v páře.



Před započetím pečení spotřebič předeňřejte.



Poloha roštu. Viz kapitolu „Popis spotřebiče“.

Na displeji se zobrazí **P** a **číslo** pokrmu, které můžete zkontrolovat v tabulce.

	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství
P1	Hovězí pečeně, ne-propečená		
P2	Hovězí pečeně, středně propečená	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm silných kusů	2; plech na pečení Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pávni. Vložte do spotřebiče.
P3	Hovězí pečeně, dobře propečená		
P4	Steak, středně propečený	180 - 220 g na kus; 3 cm silné plátky	3; pečící mísa na tvarovaném roštu Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pávni. Vložte do spotřebiče.
P5	Hovězí pečeně / dušená (kvalitní žebírka, spodní šál, silný bok)	1.5 - 2 kg	2; pečící mísa na tvarovaném roštu Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pávni. Přidejte tekutinu. Vložte do spotřebiče.
P6	Hovězí pečeně, ne-propečená (nízkoteplotní pečení)		
P7	Hovězí pečeně, středně propečená (nízkoteplotní pečení)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm silných kusů	2; plech na pečení Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pávni. Vložte do spotřebiče.
P8	Hovězí pečeně, dobře propečená (nízkoteplotní pečení)		
P9	Hovězí filet, nepropečený (nízkoteplotní pečení)		
P10	Hovězí filet, středně propečený (nízkoteplotní pečení)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm silných kusů	2; plech na pečení Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pávni. Vložte do spotřebiče.
P11	Hovězí filet, propečený (nízkoteplotní pečení)		
P12	Telecí pečeně (např. plecko)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm silné kusy	2; pečící mísa na tvarovaném roštu Přidejte tekutinu. Peče zakryté.
P13	Pečeně z vepřové krkvice nebo plecka	1.5 - 2 kg	1; pečící mísa na tvarovaném roštu V polovině doby pečení maso obratěte.
P14	Trhané vepřové (nízkoteplotní pečení)	1.5 - 2 kg	2; plech na pečení V polovině doby pečení maso obratěte, aby bylo rovněmě opečené.
P15	Vepřová pečeně, čerstvá	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm silných kusů	2; pečící mísa na tvarovaném roštu Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pávni. Vložte do spotřebiče.

Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství
P16 Vepřová žebírka	2 - 3 kg; použijte syrová, 2-3 cm tenká vepřová žebírka	3; hluboký pekáč Přidejte tekutinu k zakrytí spodní části pokrmu. V polovině doby pečení maso obrátěte.
P17 Jehněčí stehno s kostmi	1.5 - 2 kg; 7 – 9 cm silných kusů	2; pečící mísma na plechu na pečení Přidejte tekutinu. V polovině doby pečení maso obrátěte.
P18 Celé kuře	1 - 1.5 kg; čerstvá	2; zapékací mísma na plechu na pečení V polovině doby pečení kuře obrátěte, aby bylo rovnoměrně opečené.
P19 Půlka kuřete	0.5 - 0.8 kg	3; plech na pečení
P20 Kuřecí prsa	180 - 200 g na kus	2; zapékací mísma na tvarovaném roštu Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pávny.
P21 Kuřecí stehna, čerstvá	-	3; plech na pečení Pokud jste kuřecí stehna nejprve marinovali, nastavte nižší teplotu a pečeť je déle.
P22 Kachna, celá	2 - 3 kg	2; pečící mísma na tvarovaném roštu Vložte maso do pečicí nádoby. V polovině doby pečení kachnu obrátěte.
P23 Husa, celá	4 - 5 kg	2; hluboký pekáč Vložte maso do hlubokého plechu na pečení. V polovině doby pečení husu obrátěte.
P24 Sekaná	1 kg	2; tvarovaný rošt
P25 Celá ryba, grilovaná	0.5 - 1 kg na rybu	2; plech na pečení Rybou naplňte máslem, kořením a bylinkami.
P26 Rybí filé	-	3; zapékací mísma na tvarovaném roštu
P27 Tvarohový koláč	-	2; Ø 28cm rozkládací forma na pečení natvarovaném roštu
P28 Jablečný koláč	-	3; plech na pečení
P29 Jablečný koláč	-	2; forma na koláč na tvarovaném roštu
P30 Jablečný koláč	-	1; Ø 22cm forma na koláč na tvarovaném roštu
P31 Brownies - čokoládové sušenky	2 kg těsta	3; hluboký pekáč
P32 Muffin	-	3; plech na muffiny na tvarovaném roštu
P33 Biskupský chlebíček	-	2; forma na biskupský chlebíček na tvarovaném roštu

Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství
P34 Pečené brambory	1 kg	2; plech na pečení Vložte celé brambory ve slupce na plech na pečení.
P35 Americké brambory	1 kg	3; plech na pečení vyložený pečicím papírem Brambory nakrájejte na kousky.
P36 Grilovaná zelenina	1 - 1.5 kg	3; plech na pečení vyložený pečicím papírem Zeleninu nakrájejte na kousky.
P37 Krokety, zmrazené	0.5 kg	3; plech na pečení
P38 Brambory, zmražené	0.75 kg	3; plech na pečení
P39 Masové / zeleninové lasagny se suchými plátky těstovin	1 - 1.5 kg	1; zapékací mísa na tvarovaném roštu
P40 Zapečené brambory (surové brambory)	1 - 1.5 kg	1; zapékací mísa na tvarovaném roštu Po polovině doby přípravy jídlo otočte.
P41 Čerstvá pizza, tenká	-	2; plech na pečení vyložený pečicím papírem
P42 Čerstvá pizza, silná	-	2; plech na pečení vyložený pečicím papírem
P43 Slaný koláč	-	2; forma na pečení na tvarovaném roštu
P44 Bageta / ciabatta / bílý chléb	0.8 kg	2; plech na pečení vyložený pečicím papírem Pro bílý chléb je třeba více času.
P45 Celozrnný / žitný / tmavý chléb	1 kg	2; plech na pečení vyložený pečicím papírem / forma na biskupský chlebíček na tvarovaném roštu

6.8 Změna: Nastavení

- Otočte ovladačem pečicích funkcí na .
- Otočením ovladače zvolte . Stiskněte OK.
- Otočením ovladače zvolte nastavení. Stiskněte OK.
- Otočením ovladače upravte hodnotu. Stiskněte OK.
- Otočením ovladače pečicích funkcí do polohy vypnuto ukončete Nabídka.

Podnabídka: Nastavení

Nastavení	Hodnota
01 Denní čas	Změnit
02 Displej jas	1 - 5

Nastavení	Hodnota
03 Tóny tlačítek	1 - Pípnutí, 2 - Kliknutí, 3 - Zvuk vypnut
04 Hlasitost zv. signálizace	1 - 4
05 Pečící sonda Krok	1 - Alarm a zastavení, 2 - Alarm
06 Časovač	Zap/Vyp
07 Osvětlení	Zap/Vyp
08 Rychlé zahřátí	Zap/Vyp
09 Režim demo	Aktivační kód: 2468
10 Verze software	Kontrola

Nastavení	Hodnota
11 Zrušit všechna nastavení	Ano/Ne

7. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

7.1 Zámek

Tato funkce brání náhodné změně funkce spotřebiče.

V případě aktivace během provozu spotřebiče uzamkne ovládací panel a zajistí, že aktuální nastavení vaření zůstane zachováno bez přerušení.

V případě aktivace při vypnutém spotřebiči se ovládací panel uzamkne, címž se zabrání nechtěnému zapnutí spotřebiče.

 OK – stisknutím a podržením funkci zapnete.

Zazní zvukový signál.  – při zapnutí zámku 3x zabliká.

 OK – stisknutím a podržením funkci vypnete.

7.2 Automatické vypnutí

Pokud je zapnuta pečící funkce a neproběhne změna žádných nastavení, spotřebič se z bezpečnostních důvodů po určité době automaticky vypne.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 – maximální	3

Pokud chcete pečící funkci spustit na dobu delší, než je doba automatického vypnutí, nastavte dobu vaření. Viz kapitola „Funkce hodin“.

Automatické vypnutí nefunguje s funkcemi: Osvětlení, Pečící sonda, Odložený start.

7.3 Chladicí ventilátor

Když je spotřebič v provozu, chladicí ventilátor se automaticky zapne, aby udržoval povrch spotřebiče chladný. Pokud spotřebič vypnete, chladicí ventilátor bude dál pracovat až do úplného ochlazení spotřebiče.

8. FUNKCE HODIN

8.1 Popis funkcí časovače

 Minutka	Slouží k nastavení odpočítávání času. Po uplynutí času na časovači zazní zvukový signál. Tato funkce nemá žádny vliv na provoz spotřebiče a lze ji nastavit kdykoli.
 Čas pečení	Slouží k nastavení doby trvání pečení. Po uplynutí času na časovači zazní zvukový signál a pečící funkce se automaticky vypne.
 Odložený start	K odložení startu nebo konce přípravy jídla.

 Časovač	Slouží k zobrazení délky provozu spotřebiče. Maximální hodnota je 23 h 59 min. Tato funkce nemá žádny vliv na provoz spotřebiče a lze ji nastavit kdykoli.
---	--

8.2 Nastavení: Minutka

1. Stiskněte .

Na displeji se zobrazí: 0:00 a .

2. Otočením ovladače nastavte Minutka.
3. Stiskněte OK. Časovač začne okamžitě odpočítávat.

8.3 Nastavení: Čas pečení

1. Otočením ovladačů zvolte pečící funkci a nastavte teplotu.
2. Opakováně stiskněte tlačítko , dokud se na displeji neobjeví: 0:00 a .
3. Otočením ovladače nastavte Čas pečení.
4. Stiskněte OK. Časovač začne okamžitě odpočítávat.
5. Po vypršení času stiskněte OK a otočte ovladač pečících funkcí do polohy vypnuto.

8.4 Nastavení: Odložený start

1. Otočením ovladačů zvolte pečící funkci a nastavte teplotu.
 2. Opakováně stiskněte tlačítko , dokud se na displeji neobjeví:  STOP .
 3. Otočením ovladače nastavte čas zahájení.
 4. Stiskněte OK.
- Na displeji se zobrazí:  STOP .
5. Otočením ovladače nastavte čas ukončení.
 6. Stiskněte OK.

9. POUŽÍVÁNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

9.1 Vkládání příslušenství

Malý zárez nahoře zajistuje vyšší bezpečnost a chrání proti překlopení. Tyto zárezy také fungují jako ochrana proti překlopení. Okraj kolem roštů slouží jako ochrana proti sklouznutí varných nádob z roštů.

Časovač začne odpočítávat v nastavený čas spuštění.

7. Po vypršení času stiskněte OK a otočte ovladač pečících funkcí do polohy vypnuto.

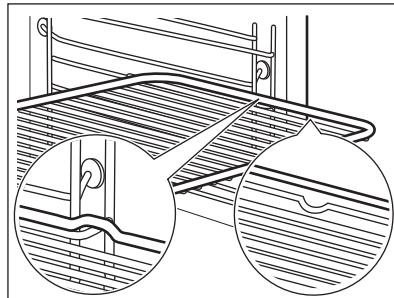
8.5 Nastavení: Časovač

1. Otočte ovladačem pečících funkcí na  k zadání Nabídka.
2. Otočením ovladače zvolte  / Časovač. Viz část Nabídka v kapitole „Denní používání“: Nastavení.
3. Stiskněte OK.
4. Otočením ovladače zapnete a vypnete časovač.
5. Stiskněte OK.

8.6 Nastavení: Denní čas

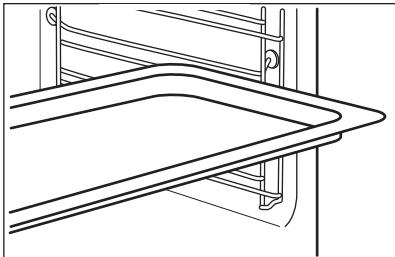
1. Otočte ovladačem pečících funkcí na  k zadání Nabídka.
2. Otočením ovladače zvolte  / Denní čas. Viz kapitola „Denní používání“, Nabídka: Nastavení.
3. Otočením ovladače nastavte hodiny.
4. Stiskněte OK.

Tvarovaný rošt



Rošt vložte mezi vodicí lišty drážek roštů a ujistěte se, že nožičky směřují dolů. Ujistěte se, že se rošt dotýká zadní strany vnitřku trouby.

Plech na pečení / Hluboký pekáč



Zasuňte plech mezi drážky zvolené úrovňě roštu. Plech na pečení položte se sklonem směrem k zadní části vnitřku trouby.

9.2 Pečící sonda

Měří teplotu uvnitř spotřebiče. Měla by být nejméně o 25 °C vyšší než teplota středu pokrmu.

Lze nastavit dvě teploty:

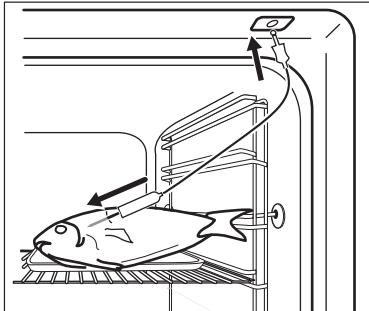
- °C – teplota uvnitř spotřebiče. Měla by být nejméně o 25 °C vyšší než teplota středu pokrmu.
- ↘ – teplota ve středu pokrmu.
Pro dosažení nejlepších výsledků:
 - Příady by měly mít pokojovou teplotu.
 - Nepoužívejte pro tekuté pokrmy.
 - Během pečení musí být jehla pečící sondy zcela zasunuta do pokrmu.

Pečení s: Pečící sonda

VAROVÁNÍ!

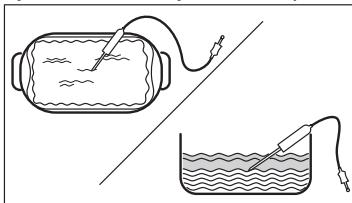
Pečící sonda a drážky na rošty mohou být velmi horké a hrozí nebezpečí popálenin. Nedotýkejte se rukojetí pečící sondy holýma rukama. Vždy používejte kuchyňské chňapky.

1. Zapněte spotřebič.
2. Nastavte pečící funkci a v případě potřeby teplotu trouby.
3. Vsuňte pečící sondu do pokrmu:
Maso, drůbež a ryby
Zasuňte celou jehlu pečící sondy do nejsilnější části masa nebo ryby.



Dušená/zapékání jídla

Zasuňte špičku pečící sondy přesně do středu mísy. Během přípravy pokrmu musí pečící sonda držet stabilně na jednom místě. Abyste toho dosáhli, použijte pevnou příasadu. Okraj zapékací mísy použijte k podepření silikonové rukojeti pečící sondy. Špička pečící sondy by se neměla dotýkat dna zapékací mísy.



4. Zapojte pečící sondu do zásuvky umístěné uvnitř spotřebiče. Viz kapitolu „Popis spotřebiče“.

Display zobrazí aktuální teplotu naměřenou pečící sondou.

5. ↘ – stisknutím nastavíte teplotu pečící sondy ve středu pokrmu.
6. Nastavte teplotu otočením ovladače.
7. Stiskněte OK.
8. Jakmile pokrm dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál.
Zkontrolujte, zda je pokrm hotový. Dle potřeby prodlužte dobu přípravy.
9. Zástrčku pečící sondy vytáhněte ze zásuvky a pokrm vyjměte ze spotřebiče.

10. TIPY A RADY

10.1 Doporučení k pečení

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

Váš spotřebič může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u starého spotřebiče. Níže uvedené rady představují doporučená nastavení teploty, délky přípravy a polohy roštu pro specifické druhy pokrmů.

Polohy roštů v troubě se počítají zdola.

Jestliže nemůžete najít nastavení pro konkrétní recept, snažte se vybrat podobný.

Tipy pro úsporu energie naleznete v kapitole „Energetická účinnost“.

Symboly použité v tabulkách:

	Druh jídla
	Pečící funkce
	Teplota
	Příslušenství

Poloha roštu

Čas pečení (min)

10.2 Vlhký horkovzduch – doporučená příslušenství

Používejte formy a nádoby z tmavého kovu a s povrchovou vrstvou. Pohlcují teplo lépe než nádoby ze světlého kovu a s reflexní úpravou.

- **Plech na pizzu** – tmavý, s povrchovou vrstvou, průměr 28cm
- **Zapékací mísa** – tmavá, s povrchovou vrstvou, průměr 26cm
- **Pečící šálky** – keramické, průměr 8cm, výška 5 cm
- **Dortový korpus** – tmavý, s povrchovou vrstvou, průměr 28cm

10.3 Vlhký horkovzduch

Nejlepších výsledků dosáhnete, budete-li se řídit doporučenou dobou pečení v tabulce níže.

		°C		
Sladké pečivo, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	20 - 30
Pečivo, 9 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	30 - 40
Mražená pizza, 0,35 kg	tvarovaný rošt	220	2	10 - 15
Piškotová roláda	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	25 - 35
Sušenka brownie	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	175	3	25 - 30
Suflé, 6 kusů	keramické pečící šálky na tvarovaný rošt	200	3	25 - 30
Dort. korp., pišk. těsto	dortový korpus na tvarovaný rošt	180	2	15 - 25
Piškotový dort	zapékací mísa na tvarovaný rošt	170	2	40 - 50

		°C		
Pošírovaná ryba, 0,3 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	20 - 25
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	25 - 35
Rybí filé, 0,3 kg	plech na pizzu na tvarovaný rošt	180	3	25 - 30
Pošírované maso, 0,25 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	200	3	35 - 45
Šašlik, 0,5 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	200	3	25 - 30
Sušenky, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	20 - 30
Makronky, 24 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	25 - 35
Muffin, 12 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	30 - 40
Slané pečivo, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	25 - 30
Sušenky z křehkého těsta, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	150	2	25 - 35
Ovocné dortíky, 8 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	20 - 30
Zelenina, pošírovaná, 0,4 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	35 - 45
Vegetariánská omeleta	plech na pizzu na tvarovaný rošt	200	3	25 - 30
Středomořská zelenina, 0,7 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	4	25 - 30

10.4 Informace pro zkušebny

Testy podle normy IEC 60350-1.

		°C		
Malé koláče, 20 kousků na plech	Horní/spodní ohrev	Plech na pečení	3	170
Malé koláče, 20 kousků na plech	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	3	150 - 160
Malé koláče, 20 kousků na plech	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	2 a 4	150 - 160
Jablečný koláč, 2 formy na pečení, Ø 20 cm	Horní/spodní ohrev	Tvarovaný rošt	2	180
				70 - 90

				°C	
Jablečný koláč, 2 formy na pečení, Ø 20 cm	Pravý horký vzduch	Tvarovaný rošt	2	160	70 - 90
Bezručný piškotový koláč, dortová forma Ø 26 cm 1)	Horní/spodní ohřev	Tvarovaný rošt	2	170	40 - 50
Bezručný piškotový koláč, dortová forma Ø 26 cm 1)	Pravý horký vzduch	Tvarovaný rošt	2	160	40 - 50
Bezručný piškotový koláč, dortová forma Ø 26 cm 1)	Pravý horký vzduch	Tvarovaný rošt	2 a 4	160	40 - 60
Máslové sušenky	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	3	140 - 150	20 - 40
Máslové sušenky	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	2 a 4	140 - 150	25 - 45
Máslové sušenky	Horní/spodní ohřev	Plech na pečení	3	140 - 150	25 - 45
Topinky 1)	Gril	Tvarovaný rošt	4	max.	1 - 5

1) Nechte spotřebič 10 minut předehřát.

11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

11.1 Poznámky k čištění

Čisticí prostředky

- Přední stranu spotřebiče očistěte pouze hadříkem z mikrovlnáku namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku. Očistěte a zkontrolujte těsnění dvířek kolem rámu vnitřku trouby.
- Kovové plochy očistěte pomocí čisticího roztoku.
- Skvrny vyčistěte pomocí šetrného čisticího prostředku.

Každodenní použití

- Po každém použití vyčistěte vnitřek spotřebiče. Hromadění mastnoty či zbytků jídla může způsobit požár.
- Ve spotřebiči nebo na skleněných panelech dvířek se může srážet vlhkost. Chcete-li kondenzaci omezit, nechte spotřebič před přípravou jídla na 10 minut předehřát. Ve spotřebiči neuchovávejte

potraviny déle než 20 minut. Po každém použití vysušte vnitřek spotřebiče pouze hadříkem z mikrovlnáku.

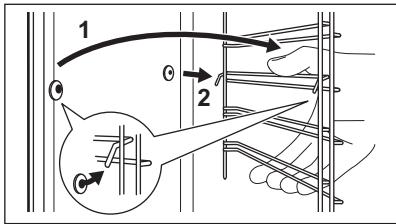
Příslušenství

- Všechno příslušenství vyčistěte po každém použití a nechte jej oschnout. Použijte pouze hadřík z mikrovlnáku namočený v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku. Nečistěte příslušenství v myčce nádobí.
- Nepřílnavé příslušenství nečistěte pomocí abrazivních čisticích prostředků nebo ostrých předmětů.

11.2 Vyjmutí drážek na rošty

Chcete-li spotřebič vyčistit, vyjměte drážky na rošty.

- Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne.
- Odtáhněte přední část konstrukce rošťových drážek od postranní stěny.
- Odtáhněte zadní konec konstrukce rošťových drážek od postranní stěny a vyjměte ji.



- 4.** Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí.
Patky výsuvných kolejniček musí směrovat dopředu.

11.3 Čištění vodou

Tento proces čištění využívá vlhkost k odstranění zachyceného tuku a zbytků jídel ze spotřebiče.

1. Nalijte vodu do vlisu vnitřku trouby: 300 ml.
 2. Zvolte Nabídka / Čištění
 3. Stiskněte OK.
- Trvání:** 30 min
Po dokončení čištění zazní zvukový signál.
Spotřebič se vypne.
4. Výčkejte, dokud spotřebič nevychladne. Osuňte vnitřek měkkým hadříkem.

11.4 Čištění zásobníku na vodu

1. Vypněte spotřebič.
2. Pod vstup páry umístěte hluboký plech.
3. Do zásobníku na vodu nalijte následující množství vody: 850 ml. Přidejte 5 lžic kyseliny citrónové. Počkejte 60 min.
4. Zapněte spotřebič a nastavte funkci: Nízká vlhkost. Nastavte teplotu na 230 °C.
5. Po 25 min vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne.
6. Zapněte spotřebič a nastavte funkci: Nízká vlhkost. Nastavte teplotu v rozmezí od 130 do 230 °C.
7. Po 10 min vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne.
8. Vylijte zásobník na vodu. Viz kapitola „Vyprázdnění zásobníku na vodu“ v části Denní používání.
9. Zásobník na vodu vypláchněte a zbývající usazený vodní kámen vyčistěte pomocí měkkého hadříku.

- 10.** Vyčistěte vypouštěcí hadici teplou vodou a jemným mycím prostředkem.
Tvrďost vody ověřte u svého dodavatele vody.

Klasifikace vody:	Vyčistěte zásobník na vodu každě:
měkká	75 cyklů – 2,5 měsíce
středně tvrdá	50 cyklů – 2 měsíce
tvrdá	40 cyklů – 1,5 měsíce
velmi tvrdá	30 cyklů – 1 měsíc

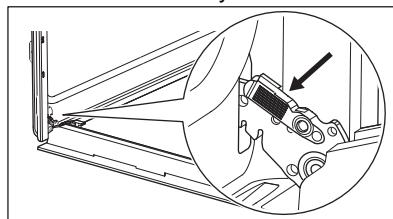
11.5 Odstranění a instalace dvírek

Dvířka trouby se skládají ze tří skleněných panelů. Dvířka trouby a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat. Před demontáží skleněných panelů si přečtěte celou kapitolu „Odstranění a instalace dvírek“.

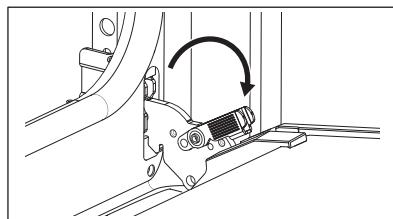
POZOR!

Spotřebič bez skleněných panelů nepoužívejte.

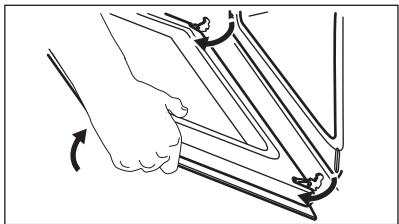
1. Dvířka trouby zcela otevřete a podržte oba dveřní závěsy.



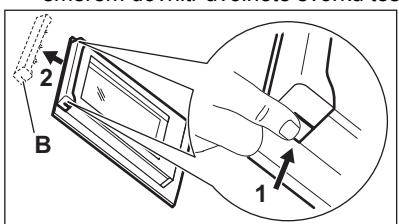
2. Zvedněte západky a táhněte za ně, dokud necvaknou.



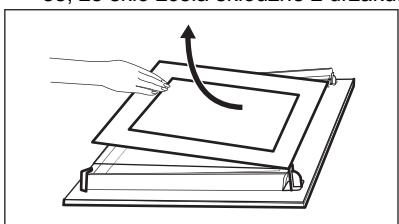
3. Napůl přivřete dvířka trouby do první polohy otevření. Pak dvířka nadzdvihněte a vytáhněte z jejich umístění.



4. Dvířka položte na měkkou látku na rovné podložce.
5. Uchopte okrajovou lištu **B** na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.



6. Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a vyjměte ji.
7. Uchopte skleněné panely dvířek za horní okraj a opatrně je postupně vytáhněte ven. Začněte horním panelem. Ujistěte se, že sklo zcela sklouzne z držáků.



8. Skleněné panely omyjte vodou s mycím prostředkem. Skleněné panely opatrнe osušte. Skleněné panely nemyjte v myčce nádobí.
9. Po vyčištění skleněné panely a dvířka trouby opět nasaděte.

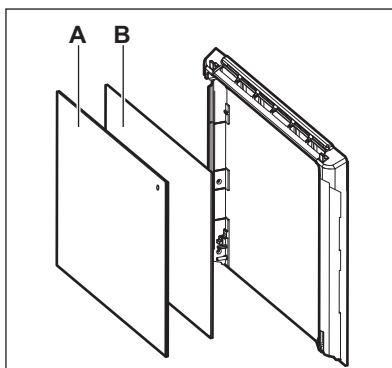
Jsou-li dvířka správně nainstalována, uslyšíte při zavírání západek cvaknutí.

Dávejte pozor, abyste skleněné panely (**A** a **B**) nasadili zpět ve správném pořadí.

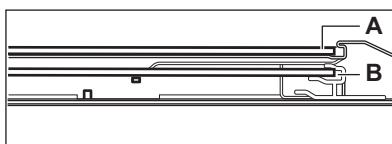
Zkontrolujte symbol / potisk na straně skleněného panelu. Každý skleněný panel

vypadá odlišně, aby se usnadnila jejich demontáž a montáž.

Při správné instalaci dveřní lišta zacvakne.



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



11.6 Výměna žárovky

⚠ VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
Žárovka může být horká.

1. Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne.
2. Spotřebič odpojte od elektrické sítě.
3. Položte hadík na dno trouby.

⚠ POZOR!

Halogenovou žárovku vždy držte hadíkem, aby se na žárovce nespalovaly zbytky mastnoty.

Zadní žárovka

1. Skleněným krytem otočte a sejměte jej.
2. Skleněný kryt vyčistěte.
3. K výměně použijte vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
4. Nasaděte skleněný kryt.

12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

12.1 Co dělat, když...

Problém	Zkontrolujte, zda...
Spotřebič nelze zapnout ani používat.	Spotřebič je správně zapojený do elektrické sítě.
Spotřebič se neohřívá.	Funkce automatického vypnutí je vypnuta.
Spotřebič se neohřívá.	Není spálená pojistka.
Spotřebič se neohřívá.	Funkce Zámek je vypnuta.
Osvětlení je vypnuto.	Funkce Vlhký horkovzduch je zapnuta.
Osvětlení nefunguje.	Spálená žárovka.
Funkce Pečící sonda nefunguje.	Zástrčka Pečící sonda je zcela zasunutá do zásuvky.
Těsnění dvírek je poškozené.	Nepoužívejte spotřebič. Obrat' se na autorizované servisní středisko.
Na displeji se zobrazí 00:00.	Došlo k výpadku proudu. Nastavte denní čas.
Uvnitř trouby je voda.	V zásobníku není příliš mnoho vody.
 – kontrolka nesvítí.	V zásobníku je dostatek vody. Pokud začne uvnitř spotřebiče vytékat voda a kontrolka stále nesvítí, obrat' se na autorizované servisní středisko.
 – kontrolka svítí.	V zásobníku je dostatek vody. Je-li zásobník plný a kontrolka stále svítí, obrat' se na autorizované servisní středisko.
Pečení v páře nefunguje.	V otvoru vstupu páry nejsou žádné usazeniny vodního kamene.
Pečení v páře nefunguje.	V zásobníku je voda.
Vyprázdnění zásobníku na vodu trvá déle než tři minuty nebo z otvoru vstupu páry uniká voda.	V otvoru vstupu páry nejsou žádné usazeniny vodního kamene. Vyčistěte zásobník na vodu.



Pokud se na displeji spotřebiče zobrazuje chybový kód, který není obsažen v této tabulce, restartujte spotřebič vypnutím a opětovným zapnutím domovní pojistky. Pokud se chybový kód zobrazí znova, kontaktujte autorizované servisní středisko.

12.2 Servisní údaje

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obrat' se na svého prodejce nebo autorizované servisní středisko.

Potřebné údaje pro servisní středisko najdete na typovém štítku. Typový štítek se nachází na předním rámu spotřebiče. Je vidět, když otevřete dvírka. Typový štítek ze spotřebiče neodstraňujte.

Doporučujeme vám zapsat si údaje sem:

Model (MOD.) :
Výrobní číslo (PNC):

Sériové číslo (S.N.):

13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

13.1 Informační list výrobku a informace o výrobku dle nařízení EU o energetických štítcích a ekodesignu

Jméno dodavatele	Electrolux	
Označení modelu	EOC6H76X 949494489 EOC6H76Z 949494490 LOC6H76Z 949494491	
Index energetické účinnosti	81.2	
Třída energetické účinnosti	A+	
Spotřeba energie při standardním zatížení, konvenční ohřev	0.93 kWh/cyklus	
Spotřeba energie při standardním zatížení, režim nuceného větráku	0.69 kWh/cyklus	
Počet dutin	1	
Zdroj tepla	Elektrická energie	
Hlasitost	72 l	
Typ trouby	Vestavná trouba	
	EOC6H76X	33.2 kg
Hmotnost	EOC6H76Z	33.0 kg
	LOC6H76Z	32.7 kg

IEC/EN 60350-1 - Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost – část 1: Rozsahy, trouby, parní trouby a grily - Metody měření výkonu.

13.2 Informace o výrobku týkající se spotřeby energie a maximální doby do dosažení příslušného režimu nízké spotřeby energie

Spotřeba energie v pohotovostním režimu	0.8 W
Maximální doba potřebná k tomu, aby zařízení automaticky dosáhlo příslušného režimu nízké spotřeby energie	20 min

13.3 Tipy pro úsporu energie

Následující tipy vám pomohou ušetřit energii při používání spotřebiče.

Ujistěte se, že jsou dvířka spotřebiče při jeho provozu zavřená. Během pečení neotvírejte dvířka spotřebiče příliš často. Těsnění dvířek

udržujte čisté a kontrolujte, zda je na svém místě řádně uchyceno.

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádobí a formy a nádoby z tmavého kovu a s povrchovou vrstvou.

Spotřebič před vařením nepředeďvíte, pokud to není výslově doporučeno.

Připravujete-li několik jídel najednou, snažte se, aby prodlevy při pečení byly co nejkratší.

Horkovzdušné pečení

Je-li to možné, pro úsporu energie používejte funkce pečení s ventilátorem.

Zbytkové teplo

Je-li doba pečení delší než 30 minut, snižte teplotu spotřebiče na minimum 3–10 minut před koncem pečení. Pečení bude pokračovat i nadále díky zbytkovému teplu uvnitř spotřebiče.

Zbytkové teplo můžete využít k uchování teploty jídla nebo ohřevu jiného pokrmu.

Po vypnutí spotřebiče se na displeji zobrazuje zbytkové teplo.

Uchování teploty jídla

Chcete-li využít zbytkové teplo k uchování teploty jídla, zvolte nejnižší možné nastavení teploty. Na displeji se zobrazí ukazatel zbytkového tepla nebo teplota.

Pečení s vypnutým osvětlením

Při pečení vypněte osvětlení. Zapněte ho pouze tehdy, když ho skutečně potřebujete.

Vlhký horkovzduch

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.

Pokud používáte tuto funkci, osvětlení se automaticky vypne po 30 sekundách. Osvětlení můžete znova zapnout, ale omezíte tím předpokládanou úsporu energie.

14. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly vyhodíte 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 odevzdajte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

Víta vás Electrolux! Ďakujeme Vám, že ste si vybrali náš spotrebič.



Rady týkajúce sa používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o servise a opravách:
www.electrolux.com/support

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	26
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	28
3. POPIS VÝROBKU.....	31
4. OVLÁDACÍ PANEL.....	31
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	32
6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	32
7. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	38
8. ČASOVÉ FUNKCIE.....	38
9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....	39
10. TIPY A RADY.....	41
11. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	43
12. ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV.....	46
13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	47
14. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREĐIA.....	48

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

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

1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov

a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.

- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriat. Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotrebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interieri.
- Tento spotrebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových hostovských izbách, izbách s posteľou a raňajkami, v penziónoch na farme a iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne (priemerné) úrovne používania v domácnosti.
- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba na to kvalifikovaná osoba.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
- Pred akoukoľvek údržbou opojte spotrebič od elektrickej siete.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho autorizované servisné stredisko alebo kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo ohrozeniu elektrickým prúdom.
- **UPOZORNENIE:** Uistite sa, že je pred výmenou osvetlenia spotrebič vypnutý, aby ste sa vyhli riziku elektrického šoku.

- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriat'. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných článkov alebo povrchu dutiny spotrebiča.
- Vždy používajte na vyberanie a vkladanie príslušenstva alebo riadu kuchynské rukavice.
- Používajte iba teplotnú sondu (sondu vnútornej teploty) odporúčanú pre tento spotrebič.
- Pri vyberaní zasúvacej lišty najskôr potiahnite jej prednú časť a potom zadnú časť smerom od bočných stien spotrebiča. Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Montáž

VAROVANIE!

Tento spotrebič môže nainštalovať len kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Postupujte podľa pokynov na inštaláciu dostupných na našej webovej stránke.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ľahký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Pred namontovaním spotrebiča skontrolujte, či sa dvierka spotrebiča otvárajú bez odporu.

- Spotrebič je vybavený elektrickým systémom chladenia. Ten musí byť napájaný z elektrickej siete.

2.2 Zapojenie do elektrickej siete

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonáť kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätiom zdroja napájania.
- Vždy používajte správne nainštalovanú zásuvku odolnú proti nárazom.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prívodný elektrický kábel spotrebiča treba vymeniť, túto operáciu smie urobiť iba pracovník autorizovaného servisného strediska.

- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča alebo výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napäťím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte tahaním za napájací kábel. Vždy tiahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a napájacím káblom.

Typy káblov použiteľných na inštaláciu alebo výmenu pre Európu:

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

Pri určovaní správneho prierezu kábla sa riadte celkovým výkonom uvedeným na štítku spotrebiča. Môžete si tiež pozrieť údaje v tabuľke:

Celkový výkon (W)	Časť kábla (mm ²)
maximum 1 380	3x0.75
maximum 2 300	3x1
maximum 3 680	3x1.5

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

2.3 Použitie

! VAROVANIE!

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

- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Spotrebič po každom použití vypnite.
- Pri otváraní dvierok spotrebiča počas jeho prevádzky budte opatrní. Môže z neho uniknúť horúci vzduch.
- Spotrebič neobsluhujte s mokrými rukami alebo keď je kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka nevyvíjajte tlak.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Používanie prísad s alkoholom môže spôsobiť zmiešanie alkoholu a vzduchu.
- Pri otváraní dvierok zabráňte kontaktu iskier alebo otvoreného plameňa so spotrebičom.
- Vždy používajte poháre a poháre určené na zaváranie.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.

! VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby sa predišlo škode alebo zmene farby povrchovej úpravy:
 - Nedávajte priamo do spodnej časti spotrebiča riad alebo iné objekty.
 - Nedávajte priamo na dno dutiny spotrebiča alobal.
 - Nedávajte priamo do horúceho spotrebiča vodu.
 - Po ukončení prípravy pokrmu v rúre nenechávajte vlhký riad ani potraviny.
 - Pri odstraňovaní alebo inštalácii príslušenstva budte opatrní.
- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.

- Na vlhké koláče použite hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvurny, ktoré môžu byť trvalé.
- Pri varení musia byť dverka spotrebiča vždy zatvorené.
- Pri inštalácii spotrebiča za nábytkový panel (napr. dvere) zabezpečte, aby dvere neboli počas prevádzky spotrebiča nikdy zatvorené. Za zatvoreným nábytkovým panelom sa môže vytvoriť teplo a vlhkosť a môžu spôsobiť následné poškodenie spotrebiča, nábytku alebo podlahy. Nábytkový panel nezavírajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

2.4 Ošetrovanie a čistenie

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite jeho zástrčku zo sietovej zásuvky.
- Uistite sa, že je spotrebič chladný. Existuje riziko, že sa sklenené panely rozbitjú.
- V prípade poškodenia ihned vymeňte sklenený panel dvierok. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ľahké.
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne čistiace prostriedky. Nepoužívajte abrazívne výrobky, čistiace špongie s abrazívnou vrstvou, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na jeho obale.

2.5 Parné pečenie

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo popálenia a poškodenia spotrebiča.

- Uvoľnená para môže spôsobiť popáleniny:
 - Počas parného pečenia neotvárajte dverka spotrebiča.
 - Po parnom pečení otvárajte dverka spotrebiča opatrnne.

2.6 Vnútorné osvetlenie

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domáčich spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.
- Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.
- Používajte iba žiarovky s rovnakými technickými parametrami .

2.7 Servis

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

2.8 Likvidácia

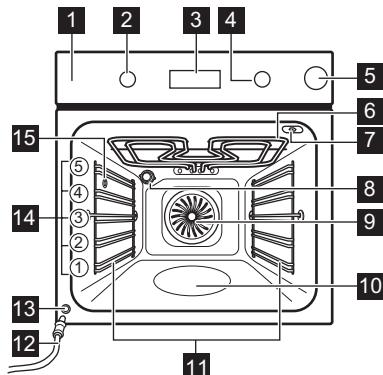
VAROVANIE!

Riziko zranenia alebo udusenia.

- O likvidácii spotrebiča sa informujte na mestskom alebo obecnom úrade.
- Odpojte spotrebič od napájania z elektrickej siete.
- Sietový elektrický kábel odrezte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.

3. POPIS VÝROBKU

3.1 Všeobecný prehľad



- 1 Ovládací panel
- 2 Ovládač funkcií ohrevu
- 3 Displej
- 4 Otočný ovládač
- 5 Zásuvka na vodu
- 6 Ohrevný prvok
- 7 Zásuvka pre teplotnú sondu
- 8 Osvetlenie
- 9 Ventilátor

10 Priehlbina dutiny – Nádoba na čistenie vodou

11 Zasúvacia lišta, odstrániťelná

12 Odtoková rúra

13 Ventil na vypustenie vody

14 Úrovne roštu v rúre

15 Výstup par

3.2 Príslušenstvo

• Drôtený rošt

Na tortové formy, riady na zapekanie, riady na pečenie, kuchynský riad.

• Plech na pečenie

Na vlažné koláče, pečivo, chlieb, veľké pečené jedlá, mrazené jedlá a na zachytávanie kvapkajúcich tekutín, napr. tuku pri pečení potravín na drôtenom rošte.

• Hlboký pekáč

Na pečenie alebo ako pekáč na zber tuku.

• Teplotná sonda

Na ovládanie pečenia na základe teploty vnútri pokrmu.

• Teleskopické lišty

Na jednoduchšie vloženie a vybratie plechov a drôteného roštu.

4. OVLÁDACÍ PANEL

4.1 Zapnutie a vypnutie spotrebiča

Zapnutie spotrebiča:

1. Stlačte otočný ovládač. Otočný ovládač sa vysunie.
2. Otočením ovládača funkcií ohrevu vyberte funkciu.
3. Otočením ovládača upravte nastavenia. Ak chcete spotrebič vypnúť: otočte ovládač funkcií ohrevu do polohy Vypnuté **[0]**.



Stlačením a podržaním nastavíte funkciu: Rýchle zohrievanie.



Stlačením zapnete a vypnete osvetlenie spotrebiča.



Stlačením tlačidla nastavíte vnútornú teplotu pokrmu s: Teplotná sonda



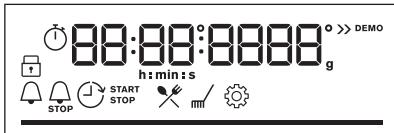
Stlačením potvrdíte výber.

4.2 Prehľad ovládacieho panela



Stlačením nastavíte funkcie časovača.

4.3 Ukazovatele na displeji



Displej s klúčovými funkciami.



Spotrebč je zablokovaný.



Podponuka: Sprievodca varením.



Podponuka: Čistenie.



Podponuka: Nastavenia



Funkcia Rýchle zohrievanie je aktivovaná.



Nádržka na vodu je prázdna. Doplňte vodu do nádržky.



Nádržka na vodu je poloprázdná.



Nádržka na vodu je plná.



Funkcia Teplotná sonda je aktivovaná.



Funkcia Časomer je aktivovaná.



Funkcia Čas pripravy je aktivovaná.



Funkcia Nastavť odložený štart je aktivovaná.



Funkcia Časovač je aktivovaná.



Lišta priebehu – vizuálne indikuje, kedy spotrebč dosiahne nastavenú teplotu alebo kedy sa skončí čas prípravy.

5. PRED PRVÝM POUŽITÍM



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

5.1 Nastavenie času

Po prvom zapojení do elektrickej siete počkajte, kým sa na displeji nezobrazí: „00:00“.

1. Otočením ovládača nastavíte koniec.
2. Stlačte tlačidlo: OK.

5.2 Úvodné predhrievanie a čistenie

Pred prvým použitím a kontaktom s potravinami predhrejte prázdny spotrebč. Spotrebč môže vydávať neprijemný zápach a dym. Počas predhrievania miestnosť vetrajte.

1. Zo spotrebča odstráňte všetko príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty.
2. Nastavte funkciu Nastavte maximálnu teplotu. Nechajte spotrebč v prevádzke 1 h.
3. Nastavte funkciu Nastavte maximálnu teplotu. Nechajte spotrebč v prevádzke 15 min.
4. Spotrebč vypnite a počkajte, kým nevychladne.
5. Spotrebč a príslušenstvo vyčistite len handičkou z mikrovláken, teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom.
6. Príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty vráťte späť do ich pôvodnej polohy.

6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

6.1 Funkcie ohrevu



Teplovzdušné Pečenie

Na pečenie mäsa a pečenie koláčov. Nastavte nižšiu teplotu ako pri funkcií Tradičné pečenie, pretože ventilátor rovnomerne distribuuje teplo vo vnútri rúry.



Tradičné pečenie / Čistiť vodou

Na pečenie a opekanie na jednej úrovni roštu. Pozrite si časť „Ošetrovanie a čistenie“, kde nájdete viac informácií o: Čistenie vodou.



Funkcia pary: Vlhkost' nízka

Táto funkcia je vhodná na mäso, hydinu, pečené jedlá a dusené/zapekané jedlá. Vďaka kombinácii pary a tepla získa mäso šťavnatú a jemnú textúru a zároveň chrumkavý povrch.



Mrazené pokrmy

Na prípravu chrumkavých polotovarov (napr. zemiakových hranolčekov, amerických zemiakov alebo jarných závitkov).



Pizza

Napečenie pizze a iných pokrmov, ktoré vyžadujú viac tepla zdola.



Dolný ohrev

Na zapekanie a chrumkavý korpus. Použite najnižšiu úroveň v rúre.



Vlhký horúci vzduch

Táto funkcia je určená na úsporu energie počas prípravy jedál. Keď použijete túto funkciu, teplota vo vnútri spotrebiča sa môže lísiť od nastavenej teploty. Použije sa zvyškové teplo. Výkon ohrevu môže byť znížený. Viac informácií nájdete v kapitole „Každodenné používanie“, poznámky k: Vlhký horúci vzduch.



Gril

Na grilovanie tenkých kúskov jedla a na prípravu hriancov.



Turbo gril

Na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny s kostami na jednej úrovni. Na pečenie gratinovaných pokrmov a zapekanie.



Pri niektorých funkciách ohrevu a teplote pod 80 °C sa môže osvetlenie automaticky vypnúť.

6.2 Poznámky k: Vlhký horúci vzduch

Táto funkcia bola použitá na splnenie požiadaviek triedy energetickej účinnosti a požiadaviek na ekodizajn (podľa predpisov

EU 65/2014 a EU 66/2014). Skúšky podľa: IEC/EN 60350-1.

Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nedošlo k prerušeniu funkcie a aby bola zabezpečená čo najefektívnejšia prevádzka rúry.

Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne.

Pokyny ohľadom varenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, Vlhký horúci vzduch. Všeobecné odporúčania na úsporu energie si pozrite v kapitole „Energetická účinnosť“, v časti Tipy na úsporu energie.

6.3 Nastavenie: Funkcie ohrevu

1. Otočením ovládača funkcií ohrevu nastavte funkciu ohrevu.
2. Otočením ovládača nastavte teplotu.

6.4 Nastavenie: Vlhkost' nízka – Parné pečenie



Používajte iba vodu. Nepoužívajte filtrovanú (demineralizovanú) alebo destilovanú vodu. Nepoužívajte iné tekutiny. Do nádržky na vodu nedávajte horlavé kvapaliny ani kvapaliny s obsahom alkoholu.

1. Zatlačením na kryt otvorte nádržku na vodu.
2. Nádržku na vodu naplňte studenou vodou po maximálnu úroveň (približne 900 ml).
3. Nádržku na vodu zasuňte do jej pôvodnej polohy.
4. Vložte jedlo do spotrebiča.
5. Otočením ovládača funkcií ohrevu vyberte funkciu ohrevu
6. Otočením ovládača nastavte teplotu. V prípade potreby doplnťte nádržku na vodu počas pečenia.
7. Po skončení pečenia spotrebič vypnete otočením ovládača funkcií ohrevu do polohy Vyp. Dvierka opatrne otvorte. Uvoľnená vlhkosť môže spôsobiť popáleniny.
8. Ak chcete zabrániť usadzovaniu vodného kamene, po každom pečení s parou vyprázdnite nádržku na vodu. Po každom použití funkcie pečenia s parou počkajte

minimálne 60 min, aby ste zabránili úniku horúcej vody z ventilu na vypustenie vody.

VAROVANIE!

Spotrebič je horúci. Hrozí riziko popálenín. Keď vyprázdnujete nádržku na vodu, budte opatrní.

6.5 Vyprázdenie nádržky na vodu

Ukazovateľ nádržky na vodu



Nádržka na vodu je plná.



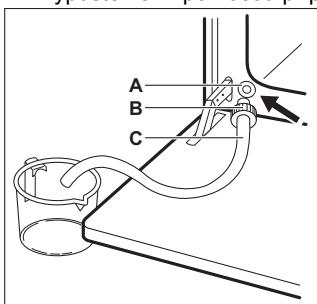
Nádržka na vodu je poloprázdná.



Nádržka na vodu je prázdna. Doplňte vodu do nádržky.

Ak do nádržky nalejete príliš veľa vody, bezpečnostným kanálom vytiečte nadbytočná voda na dno vnútra rúry.

1. Vypnite spotrebič. Dvierka rúry nechajte otvorené a počkajte, kým spotrebič nevychladne.
2. Odtokovú rúrku C pripojte k ventilu na vypustenie A pomocou prípojky B.



3. Koniec rúrky udržujte pod úrovňou A a opakovane stláčajte B, aby ste odčerpali zvyšnú vodu.
4. Odpojte C a B a vnútro rúry utrite do sucha jemnou špongiou.



Na opäťovné naplnenie nádržky na vodu nepoužívajte vypustenú vodu.

6.6 Vstup: Ponuka

Otvorením ponuky získate prístup k pokrmom a nastaveniam funkcie Sprievodca pečením.

1. Otočte ovládač funkcií ohrevu na

Na displeji sa zobrazuje symbol

2. Otočením otočného ovládača a stlačením ikony prejdete do podponuky. Stlačte tlačidlo: OK.

6.7 Nastavenie: Sprievodca varením

Sprievodca varením podponuka pozostáva z programov navrhnutých pre špeciálne pokrmy. Programy začínajú s vhodným nastavením. Môžete upraviť čas a teplotu počas pečenia.

1. Otočte ovládač funkcií ohrevu na
2. Otočením ovládača vyberte položku . Stlačte tlačidlo OK.
3. Otočením otočného ovládača zvoľte pokrm (P1 – P...). Stlačte tlačidlo: OK.
4. Muffiny vložte do spotrebiča. Stlačte tlačidlo: OK.
5. Keď funkcia skončí, skontrolujte, či je pokrm hotový. Predĺžte čas prípravy podľa potreby.

Podponuka: Sprievodca varením

Legenda



Aby ste mohli funkciu používať, musí byť pripojená teplotná sonda. Pozrite si kapitolu „Používanie príslušenstva“.



Zásuvku na vodu naplňte vodou na parné pečenie.



Pred pečením spotrebič predhrejte.



Úroveň roštu. Informácie nájdete v kapitole „Opis výrobku“.

Na displeji sa zobrazí **P** a **číslo jedla**, ktoré môžete skontrolovať v tabuľke.

Pokrm	Hmotnosť'	Úroveň roštu/príslušenstvo
P1 Pečené hovädzie, ne-prepečené		
P2 Hovädzie pečené, stredne prepečené	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm hrubé kusy	2; plech na pečenie Máso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
P3 Hovädzie pečené, prepečené		
P4 Steak, stredne prepečený	180 - 220 g na kus; 3 cm hrubé plátky	3; nádoba na pečenie na drôtenom rošte Máso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
P5 Hovädzie pečené/dusené (prvotriedne hovädzie rebro, máso z horného stehna, hručký bok)	1.5 - 2 kg	2; nádoba na pečenie na drôtenom rošte Máso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Dolejte tekutinu. Vložte do spotrebiča.
P6 Hovädzie pečené, ne-prepečené (pomalé pečenie)		
P7 Hovädzie pečené, stredne prepečené (pomalé pečenie)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm hrubé kusy	2; plech na pečenie Máso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
P8 Hovädzie pečené, dobré prepečené (pomalé pečenie)		
P9 Hovädzie filety, ne-prepečené (pomalé pečenie)		
P10 Hovädzie filety, stredne prepečené (pomalé pečenie)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm hrubé kusy	2; plech na pečenie Máso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
P11 Hovädzie filety, prepečené (pomalé pečenie)		
P12 Telacie pečené (napr. plece)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm hrubé kusy	2; nádoba na pečenie na drôtenom rošte Dolejte tekutinu. Pečte prikryté.
P13 Pečená bravčová krkovička alebo plece	1.5 - 2 kg	1; nádoba na pečenie na drôtenom rošte Po polovici doby prípravy máso obráťte.
P14 Ťahané bravčové (pomalé pečenie)	1.5 - 2 kg	2; plech na pečenie Pre rovnometerné opečenie po polovici doby prípravy máso obráťte.
P15 Bravčové karé, čerstvé	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm hrubé kusy	2; nádoba na pečenie na drôtenom rošte Máso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.

Pokrm	Hmotnosť'	Úroveň rostu/príslušenstvo
P16 Bravčové tenké re-bierka	2 - 3 kg; použite surové, 2 – 3 cm tenké rebierka	3; hlboká panvica Dolejte tekutinu tak, aby pokryla dno nádoby. Po polovici doby prípravy mäso obráťte.
P17 Jahňacie stehno s kostami	1.5 - 2 kg; 7 – 9 cm hrubé kusy	2; nádoba na pečenie na plechu na pečenie Dolejte tekutinu. Po polovici doby prípravy mäso obráťte.
P18 Celé kurča	1 - 1.5 kg; čerstvé	2; zapekacia nádoba na plechu na pečenie Pre rovnometerné opečenie po polovici doby prípravy kurča obráťte.
P19 Polovička kurčaťa	0.5 - 0.8 kg	3; plech na pečenie
P20 Kuracie prsia	180 - 200 g na kus	2; zapekacia nádoba na drôtenom rošte Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici.
P21 Kuracie stehná, čer-stvé	-	3; plech na pečenie Ak ste kuracie stehná najskôr marinovali, nastavte nižšiu teplotu a pečte ich dlhšie.
P22 Celá kačka	2 - 3 kg	2; nádoba na pečenie na drôtenom rošte Položte mäso na nádobu na pečenie. Po polovici doby prípravy kačku obráťte.
P23 Celá hus	4 - 5 kg	2; hlboká panvica Položte mäso na hlboký plech na pečenie. Po polovici doby prípravy hus obráťte.
P24 Sekaná	1 kg	2; drôtený rošt
P25 Celá ryba, grilovaná	0.5 - 1 kg na rybu	2; plech na pečenie Rybú naplňte maslom, korením a bylinkami.
P26 Rybie filé	-	3; zapekacia nádoba na drôtenom rošte
P27 Tvarohový koláč ch-esecake	-	2; Ø 28 cm rozkladacia forma na tortu na drôtenom rošte
P28 Jablkový koláč	-	3; plech na pečenie
P29 Jablková torta	-	2; okrûhlá forma na koláč na drôtenom rošte
P30 Jablkový koláč	-	1; Ø 22 cm okrûhlá forma na koláč na drôtenom rošte
P31 Brownies – čok. su-šienky	2 kg cesta	3; hlboká panvica
P32 Muffiny	-	3; plech na muffiny na drôtenom rošte
P33 Bochníkový koláč	-	2; forma na bochník na drôtenom rošte

Pokrm	Hmotnosť'	Úroveň rostu/príslušenstvo
P34 Pečené zemiaky	1 kg	<input checked="" type="checkbox"/> 2; plech na pečenie Na plech na pečenie položte celé zemianky so šupkou.
P35 Americké zemiaky	1 kg	<input checked="" type="checkbox"/> 3; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie Nakrájajte zemiaky na kúsky.
P36 Grilovaná miešaná zelenina	1 - 1.5 kg	<input checked="" type="checkbox"/> 3; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie Zeleninu nakrájajte na kúsky.
P37 Krokety, mrazené	0.5 kg	<input checked="" type="checkbox"/> 3; plech na pečenie
P38 Hranolčeky, mrazené	0.75 kg	<input checked="" type="checkbox"/> 3; plech na pečenie
P39 Mäsové/zeleninové lasagne so suchými plátkami cestovín	1 - 1.5 kg	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1; zapekacia nádoba na drôtenom rošte
P40 Zapečené zemiaky (surové zemiaky)	1 - 1.5 kg	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1; zapekacia nádoba na drôtenom rošte Po uplynutí polovice času prípravy pokrm otočte.
P41 Čerstvá pizza, tenká	-	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 2; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie
P42 Čerstvá pizza, hrubá	-	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 2; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie
P43 Slatný koláč	-	<input checked="" type="checkbox"/> 2; plech na pečenie na drôtenom rošte
P44 Bageta/ciabatta/biely chlieb	0.8 kg	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 2; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie Biely chlieb si vyžaduje viac času.
P45 Celozrnný/Ražný/ Tmavý chlieb	1 kg	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 2; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie / forma na bochník na drôtenom rošte

6.8 Zmena: Nastavenia

- Otočte ovládač funkcií ohrevu na .
- Otočením ovládača vyberte položku .
- Otočením ovládača vyberte nastavenie. Stlačte tlačidlo OK.
- Otočením otočného ovládača nastavte hmotnosť. Stlačte tlačidlo: OK.
- Otočením ovládača funkcií ohrevu do polohy Vypnuté opustite Ponuka.

Podponuka: Nastavenia

Nastavenie	Hodnota
01 Presný čas	Zmeniť
02 Jas displeja	1 - 5
03 Tóny tlačidiel	1 – pípnutie, 2 – kliknutie, 3 – vypnutie zvuku
04 Hlasitosť zvuku	1 - 4
05 Teplotná sonda Akcia	1 – alarm a zastavenie, 2 – alarm

Nastavenie	Hodnota
06 Časovač	Zap./Vyp.
07 Osvetlenie rúry	Zap./Vyp.
08 Rýchle zohrievanie	Zap./Vyp.
09 Režim Demo	Aktivačný kód: 2468

Nastavenie	Hodnota
10 Verzia softvéru	Kontrola
11 Zrušiť všetky nastavenia	Áno/nie

7. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

7.1 Blokovanie

Táto funkcia zabraňuje náhodnej zmene funkcie spotrebiča.

Po aktivovaní počas používania spotrebiča zablokuje ovládací panel, čím sa zabezpečí, že aktuálne nastavenia varenia budú pokračovať bez prerušenia.

Po aktivovaní, keď je vypnutý, udržiava ovládací panel uzamknutý, čím sa zabráni náhodnému zapnutiu spotrebiča.

 OK – stlačte a podržte, ak chcete zapnúť funkciu.

Zaznie zvukový signál.  – 3-krát zabliká, keď sa blokovanie zapne.

 OK – stlačením a podržaním funkciu vypnete.

7.2 Automatické vypínanie

Ak je funkcia ohrevu zapnutá a nastavenia sa nezmenili, spotrebič sa po určitom čase z bezpečnostných dôvodov automaticky vypne.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 – maximum	3

Ak chcete spustiť funkciu ohrevu na trvanie presahujúce čas automatického vypnutia, nastavte čas prípravy. Pozrite si kapitolu „Časové funkcie“.

Funkcia automatického vypnutia nebude fungovať pri týchto funkciách: Osvetlenie rúry, Teplotná sonda, Nastavíť odložený štart.

7.3 Chladiaci ventilátor

Ked' je spotrebič v prevádzke, automaticky sa zapne chladiaci ventilátor, aby udržal povrch spotrebiča chladný. Ak spotrebič vypnete, chladiaci ventilátor môže pokračovať v činnosti, kým sa spotrebič neochladí.

8. ČASOVÉ FUNKCIE

8.1 Popis funkcií časovača

 Časomer	Nastavenie časovača odpočítavania. Po uplynutí času zaznie zvukový signál. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť spotrebiča a môžete ju nastaviť kedykoľvek.
---	---

 Čas prípravy	Nastavenie trvania prípravy. Po uplynutí času časovača zaznie signál a funkcia ohrevu sa automaticky vypne.
 Nastavíť odložený štart	Odloženie začiatku alebo konca varenia.



Zobrazenie času prevádzky spotrebíča. Maximum je 23 h 59 min. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť spotrebíča a môžete ju nastaviť kedykoľvek.

8.2 Nastavenie: Časomer

1. Stlačte tlačidlo .

Na displeji sa zobrazí: 0:00 a .

2. Otočením ovládača nastavíte Časomer.
3. Stlačte tlačidlo: OK. Časovač začne ihneď odpočítavať.

8.3 Nastavenie: Čas prípravy

1. Otočením ovládačov vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu.
2. Stlačte , kým sa displej nezobrazí: 0:00 a .
3. Otočením ovládača nastavíte Čas prípravy.
4. Stlačte OK. Časovač začne ihneď odpočítavať.
5. Po uplynutí času stlačte tlačidlo OK a otočte ovládač funkcií ohrevu do vypnutej polohy.

8.4 Nastavenie: Nastaviť odložený start

1. Otočením ovládačov vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu.
2. Stlačte , kým sa displej nezobrazí: .

3. Otočením ovládača nastavíte čas spustenia.

4. Stlačte tlačidlo: OK.

Na displeji sa zobrazí: STOP .

5. Otočením ovládača nastavíte koniec.

6. Stlačte tlačidlo: OK.

Časovač začne odpočítavať v nastavenom čase spustenia.

7. Po uplynutí času stlačte tlačidlo OK a otočte ovládač funkcií ohrevu do vypnutej polohy.

8.5 Nastavenie: Časovač

1. Otočením ovládača funkcií ohrevu vstúpte do pre Ponuka.
2. Otočením ovládača vyberte položku Časovač. Informácie nájdete v kapitole „Každodenné používanie“, Ponuka: Nastavenia.
3. Stlačte tlačidlo OK.
4. Otočením ovládača zapnete a vypnete časovač.
5. Stlačte tlačidlo: OK.

8.6 Nastavenie: Presný čas

1. Otočením ovládača funkcií ohrevu vstúpte do pre Ponuka.
2. Otočením ovládača vyberte položku Presný čas. Informácie nájdete v kapitole „Každodenné používanie“, Ponuka: Nastavenia.
3. Otočením ovládača nastavíte hodiny.
4. Stlačte tlačidlo: OK.

9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA



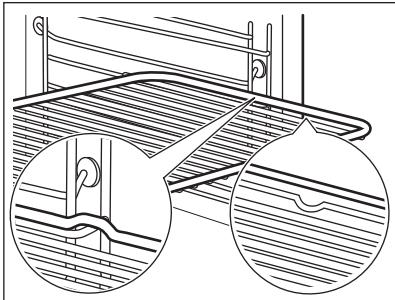
VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

9.1 Vloženie príslušenstva

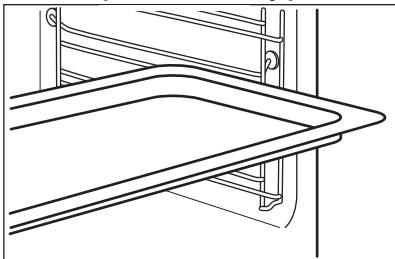
Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť a bránia nákloniu. Tieto odsadenia tiež zabraňujú prevráteniu. Okraj okolo roštu zabraňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.

Drôtený rošt



Rošt vložte medzi vodiace tyče zasúvacích líšť a uistite sa, že nožičky smerujú nadol. Uistite sa, že sa rošt dotýka zadnej časti vnútra rúry.

Plech na pečenie / Hlboký pekáč



Plech na pečenie zasuňte medzi vodiace líšty zvolenej úrovne rúry. Plech na pečenie umiestnite so sklonom smerom k zadnej časti vnútra rúry.

9.2 Teplotná sonda

Meria teplotu vnútri jedla.

Nastavujú sa dve teploty:

- $^{\circ}\text{C}$ – teplota vnútri spotrebiča. Mala by byť aspoň o $25\ ^{\circ}\text{C}$ vyššia ako teplota vnútri pokrmu.
- – teplota vo vnútri jedla.

Pre najlepšie výsledky varenia:

- Prísady by mali mať izbovú teplotu.
- Nepoužívajte s tekutými pokrmami.
- Počas prípravy musí byť ihla teplotnej sondy úplne zasunutá do jedla.

Pečenie s: Teplotná sonda

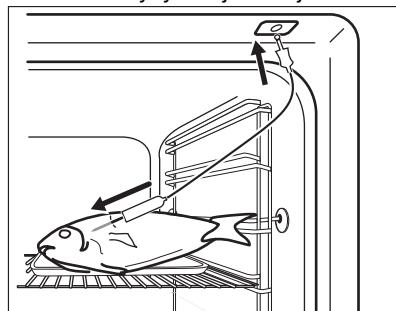
⚠ VAROVANIE!

Kedže sa teplotná sonda a zasúvacie lišty zohrejú, hrozí nebezpečenstvo popálenia. Nedotýkajte sa rukoväti teplotnej sondy holými rukami. Vždy používajte ochranné rukavice.

1. Zapnite spotrebič.
2. Nastavte funkciu ohrevu a v prípade potreby zmeňte teplotu rúry.
3. Vložte teplotnú sondu dovnútra pokrmu:

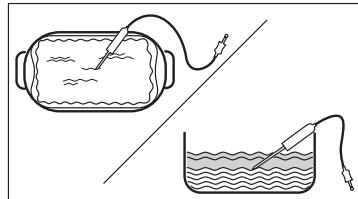
Mäso, hydinu a rybu

Zapichnite celú ihlu teplotnej sondy do mäsa alebo ryby v najhrubšej časti.



Zapekacia nádoba

Špičku teplotnej sondy zapichnite presne do stredu pokrmu v zapekacej nádobe. Teplotná sonda musí byť počas prípravy stabilne upevnená na jednom mieste. Dosiahnete to použitím pevnej prísady. Na podoprenie silikónovej rukoväte teplotnej sondy použite okraj zapekacej nádoby. Špička teplotnej sondy by sa nemala dotýkať dna nádoby na pečenie.



4. Teplotnú sondu zapojte do zásuvky, ktorá sa nachádza vo vnútri spotrebiča. Informácie nájdete v kapitole „Opis výrobku“.

Na displeji sa zobrazí aktuálna teplota teplotnej sondy.

5. Stlačte , aby ste nastavili teplotu vnútri pokrmu.
6. Otočením ovládača nastavte teplotu.
7. Stlačte tlačidlo OK.
8. Keď dosiahne potravina nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál.

- Skontrolujte, či je jedlo hotové. Predížte čas prípravy podľa potreby.
9. Vytiahnite zástrčku teplotnej sondy zo zásuvky a vyberte pokrm zo spotrebiča.

10. TIPY A RADY

10.1 Odporúčania pre varenie

Teplota a časy prípravy uvedené v tabuľkách sú len orientačné. Závisia od receptu a kvality a množstva použitých prísad.

Spotrebič môže pri pečení alebo opekaní fungovať inak ako vaš predchádzajúci spotrebič. Rady nižšie zobrazujú odporúčané nastavenia teploty, času pečenia a úrovne v rúre pre konkrétné druhy jedál.

Úrovne roštu počítajte od dna vnútra rúry.

Ak nie sú k dispozícii nastavenia pre konkrétny recept, vyhľadajte podobný recept.

Tipy na úsporu energie nájdete v kapitole „Energetická účinnosť“.

Symboly použité v tabuľkách:

	Druh potravín
	Funkcia ohrevu
	Teplota
	Príslušenstvo

 Úroveň roštu v rúre

 Čas prípravy (min)

10.2 Vlhký horúci vzduch – odporúčané príslušenstvo

Používajte tmavé a matné formy a nádoby. Lepšie absorbijú teplo než svetlý a lesklý riad.

- **Forma na pizzu** – tmavá, matná, priemer 28 cm
- **Forma na pečenie** – tmavá, matná, priemer 26 cm
- **Nádoby na suflé** – keramické, priemer 8 cm, výška 5 cm
- **Forma na korpus** – tmavá, matná, priemer 28 cm

10.3 Vlhký horúci vzduch

V záujme čo najlepších výsledkov sa riadte tipmi v tabuľke nižšie.

		°C		
Sladké pečivo, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30
Pečivo, 9 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	30 - 40
Pizza, mrazená, 0,35 kg	drôtený rošt	220	2	10 - 15
Piškotová roláda	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	25 - 35
Brownies – čok. sušienky	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	175	3	25 - 30

		°C		
Nákyp, 6 kusov	keramické zapekacie formy na drôtenom rošte	200	3	25 - 30
Piškotový korpus	forma na korpus na drôtenom rošte	180	2	15 - 25
Viktóriin koláč	forma na pečenie na drôtenom rošte	170	2	40 - 50
Pošírovaná ryba, 0,3 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	20 - 25
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	25 - 35
Rybne filé, 0,3 kg	forma na pizzu na drôtenom rošte	180	3	25 - 30
Pošírované mäso, 0,25 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	200	3	35 - 45
Šašlik, 0,5 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	200	3	25 - 30
Sušienky, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30
Mandľové sušienky, 24 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	25 - 35
Muffiny, 12 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	30 - 40
Slané pečivo, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	25 - 30
Sušienky z krehkého cesta, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	150	2	25 - 35
Malé tortičky, 8 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	20 - 30
Zelenina, pošírovaná, 0,4 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	35 - 45
Vegetariánska omeleta	forma na pizzu na drôtenom rošte	200	3	25 - 30
Stredomorská zelenina, 0,7 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	4	25 - 30

10.4 Informácie pre skúšobné ústavy

Testy podľa normy IEC 60350-1.

				°C	
Malé koláčiky, 20 ks/plech	Tradičné pečenie	Plech na pečenie	3	170	20 - 35

				°C	
Malé koláčiky, 20 ks/plech	Teplovzdušné Pečenie	Plech na pečenie	3	150 - 160	20 - 35
Malé koláčiky, 20 ks/plech	Teplovzdušné Pečenie	Plech na pečenie	2 a 4	150 - 160	20 - 35
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Tradičné pečenie	Drôtený rošt	2	180	70 - 90
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Teplovzdušné Pečenie	Drôtený rošt	2	160	70 - 90
Piškotový koláč bez tuku, forma na koláče Ø 26 cm 1)	Tradičné pečenie	Drôtený rošt	2	170	40 - 50
Piškotový koláč bez tuku, forma na koláče Ø 26 cm 1)	Teplovzdušné Pečenie	Drôtený rošt	2	160	40 - 50
Piškotový koláč bez tuku, forma na koláče Ø 26 cm 1)	Teplovzdušné Pečenie	Drôtený rošt	2 a 4	160	40 - 60
Linecké koláčiky	Teplovzdušné Pečenie	Plech na pečenie	3	140 - 150	20 - 40
Linecké koláčiky	Teplovzdušné Pečenie	Plech na pečenie	2 a 4	140 - 150	25 - 45
Linecké koláčiky	Tradičné pečenie	Plech na pečenie	3	140 - 150	25 - 45
Hriankы 1)	Gril	Drôtený rošt	4	Max.	1 - 5

1) Spotrebič predhrevajte 10 minút.

11. OŠETROVANIE A ČISTENIE

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

11.1 Poznámky k čisteniu

Čistiace prostriedky

- Prednú stranu spotrebiča očistite iba handričkou z mikrovŕaličiek namočenou v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Vyčistite a skontrolujte tesnenia dvierok okolo rámu dutiny.
- Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.
- Škvurny vyčistite s miernym čistiacim prostriedkom.

Každodenné používanie

- Vnútro spotrebiča odstráňte po každom použití. Hromadenie tuku alebo iných zvyškov môže mať na následok vznik požiaru.
- Vnútri spotrebiča alebo na sklenených paneloch dvierok sa môže kondenzovať vlhkosť. V záujme zníženia kondenzácie nechajte spotrebič zapnutý 10 minút pred prípravou pokrmu. Jedlo v spotrebiči neskladujte dlhšie ako 20 minút. Vnútro spotrebiča po každom použití osušte len handričkou z mikrovŕaličiek.

Príslušenstvo

- Vyčistite všetko príslušenstvo po každom použití a nechajte ho vyschnúť. Použite

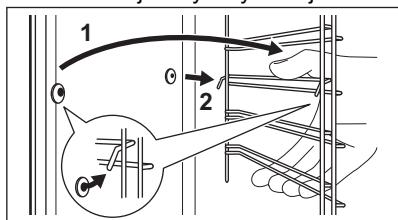
iba handričku z mikrovláken namočenú v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.

- Nelepisivé príslušenstvo nečistite abrazívnym čističom ani predmetmi s ostrými hranami.

11.2 Vybratie zasúvacích lišť

Vyberte zasúvacie lišty, aby ste mohli spotrebič vyčistiť.

1. Spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne.
2. Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišť od bočnej steny.
3. Zadný koniec zasúvacej lišty odtiahnite od bočnej steny a vyberte ju.



4. Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí.

Pridržiavacie kolíky na teleskopických lištách musia smerovať dopredu.

11.3 Čistiť vodou

Tento postup čistenia pomocou vlhkosti odstraňuje zvyšky tuku a jedla zo spotrebiča.

1. Do priehlbiny dutiny nalejte vodu: 300 ml.
2. Vyberte položku Ponuka / Čistenie .
3. Stlačte tlačidlo: OK.

Trvanie: 30 min

Po skončení čistenia zaznie zvukový signál. Spotrebič sa vypne.

4. Počkajte, kým spotrebič nevychladne. Dutinu vysušte mäkkou handričkou.

11.4 Čistenie nádržky na vodu

1. Vypnite spotrebič.
2. Pod prívod paro položte hlbokú parovicu.
3. Do zásuvky na vodu nalejte vodu: 850 ml. Pridajte kyselinu citrónovú: 5 čajových lyžičiek. Počkajte 60 min.

4. Zapnite spotrebič a nastavte funkciu: Vlhkosť nízka. Nastavte teplotu na 230 °C.
5. Po uplynutí 25 min spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne.
6. Zapnite spotrebič a nastavte funkciu: Vlhkosť nízka. Nastavte teplotu v rozmedzí 130 až 230 °C.
7. Po uplynutí 10 min spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne.
8. Vyprázdnite nádržku na vodu. Pozrite si kapitolu „Každodenné používanie“, časť „Vyprázdenie nádržky na vodu“.
9. Opláchnite nádržku na vodu a vyčistite zvyšky vodného kameňa s jemnou handričkou.
10. Odtokovú rúrkę vyčistite teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom.

Kontaktujte svojho dodávateľa vody kvôli kontrole úrovne tvrdosti vody.

Klasifikácia vody:	Vyčistite nádržku na vodu každých:
mäkká	75 cyklov – 2,5 mesiaca
stredne tvrdá	50 cyklov – 2 mesiace
tvrdá	40 cyklov – 1,5 mesiaca
veľmi tvrdá	30 cyklov – 1 mesiac

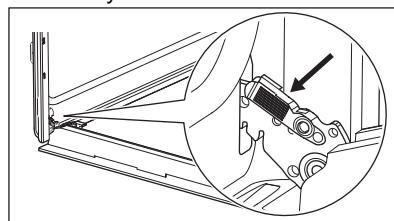
11.5 Odstránenie a montáž dvierok

Dvierka rúry majú tri sklenené panely. Dvierka a vnútorné sklenené panely rúry môžete vybrať a vyčistiť. Pred odstránením sklenených panelov si prečítajte celý pokyn „Odstránenie a montáž dvierok“.

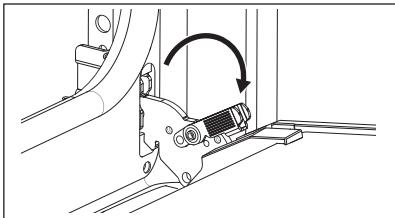
⚠️ UPOZORNENIE!

Bez sklenených panelov spotrebič nepoužívajte.

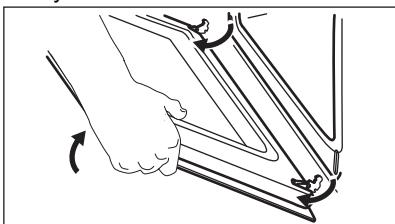
1. Úplne otvorte dverka a uchopte oba závesy.



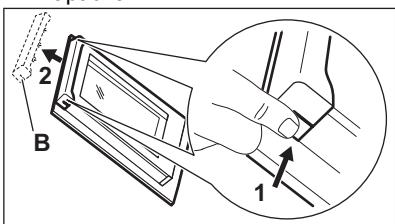
2. Západky nadvihnite a potiahnite, kým nezaväznú.



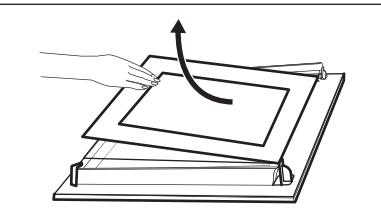
3. Dvierka rúry privrite do polovice, aby zostali v prvej otvorennej polohe. Potom ich nadvihnite a potiahnite vpred a vyberte z lôžka.



4. Dvierka položte na mäkkú handričku na stabilnom povrchu.
5. Držte rám dvierok **B** na oboch stranach na hornom okraji dvierok a zatlačte ho dovnútra, aby sa uvoľnila upevňovacia západka.



6. Rám dvierok vyberte potiahnutím smerom dopredu.
7. Sklenené panely dvierok uchopte za horný okraj a opatrne ich vytiahnite jeden za druhým. Začnite od horného panela. Uistite sa, že sklenený panel sa úplne vysunie z podpier.

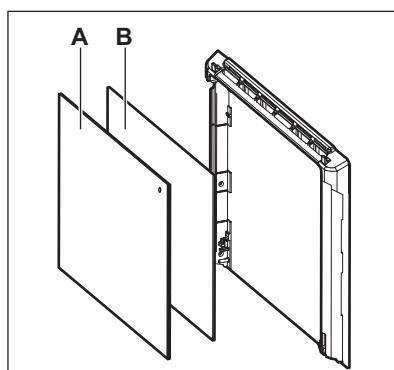


8. Sklenené panely umyte vodou s prípravkom saponátu. Sklenené panely dôkladne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.
9. Po čistení nainštalujte sklenené panely a dverka rúry.

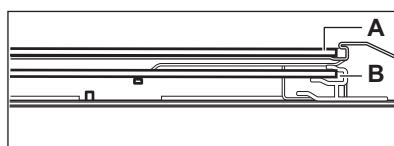
Ak sú dverka namontované správne, pri zatváraní príchytek budete počuť cvaknutie.

Dbajte na to, aby ste sklenené panely (**A** a **B**) vložili späť v správnom poradí. Skontrolujte symbol/potlač na bočnej strane skleneného panela. Každý zo sklenených panelov vyzerá inak, aby bola demontáž a montáž jednoduchšia.

Pri správnej montáži rám dvierok zacvakne.



Uistite sa, že ste namontovali stredný sklenený panel správne do lôžok.



11.6 Výmena osvetlenia

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
Žiarovka môže byť horúca.

1. Spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne.
2. Odpojte spotrebič od elektrickej siete.
3. Na dno rúry položte handričku.

UPOZORNENIE!

Halogénovú žiarovku vždy držte handričkou, aby sa na žiarovke nepripálili zvyšky mastnoty.

Zadné osvetlenie

1. Otočte sklenený kryt a vyberte ho.
2. Vyčistite sklenený kryt.
3. Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku s tepelnou odolnosťou do 300 °C.
4. Nainštalujte sklenený kryt.

12. ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

12.1 Čo robiť, ak...

Problém	Skontrolujte, či...
Spotrebič sa nedá zapnúť ani používať.	Spotrebič je správne pripojený ku zdroju elektrického napájania.
Spotrebič sa nezohrieva.	Deaktivovalo sa automatické vypínanie.
Spotrebič sa nezohrieva.	Nie je vypálená poistka.
Spotrebič sa nezohrieva.	Funkcia Blokovanie je deaktivovaná.
Osvetlenie je vypnuté.	Vlhký horúci vzduch – je aktivované.
Žiarovka nefunguje.	Žiarovka je vypálená.
Teplotná sonda nefunguje.	Konektor Teplotná sonda je plne zasunutý do zásuvky.
Tesnenie dvierok je poškodené.	Nepoužívajte spotrebič. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Na displeji sa zobrazí 00:00.	Došlo k výpadku napájania. Nastavte presný čas.
Vo vnútri rúry sa nachádza voda.	V nádržke na vodu nie je dostatočné množstvo vody.
 – ukazovateľ zhasne.	V nádržke na vodu je dosť vody. Ak začne do spotrebiča vytiekať voda a ukazovateľ stále nesveti, kontaktujte autorizované servisné stredisko.
Sveti ukazovateľ  .	V nádržke je dosť vody. Ak je nádržka plná a ukazovateľ stále svieti, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

Problém	Skontrolujte, či...
Pečenie s parou nefunguje.	V otvore prívodu pary nie sú usadeniny vodného kameňa.
Pečenie s parou nefunguje.	V nádržke na vodu je voda.
Vyprázdnenie nádržky na vodu trvá dlhšie ako 3 minúty alebo voda vyteká z otvoru prívodu pary.	V otvore prívodu pary nie sú usadeniny vodného kameňa. Vyčistite nádržku na vodu.



Ak sa na displeji zobrazí kód chyby, ktorý nie je uvedený v tejto tabuľke, vypnutím a zapnutím domovej poistky reštartujte spotrebič. Ak sa chybový kód objaví znova, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom štítku. Typový štítek sa nachádza na prednom ráme spotrebiča. Je viditeľný, keď otvoríte dvierka. Typový štítek neodstraňujte zo spotrebiča.

Odporučame vám, aby ste vyplnili nasledujúce údaje:

Model (MOD.) :

Číslo produktu (PNC):

Sériové číslo (S.N.):

12.2 Servisné údaje

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

13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

13.1 Hárok s informáciami o výrobku a informácie o výrobku podľa predpisov EÚ o energetickom označovaní a ekodizajne

Názov dodávateľa	Electrolux	
Identifikácia modelu	EOC6H76X 949494489 EOC6H76Z 949494490 LOC6H76Z 949494491	
Index energetickej účinnosti	81.2	
Trieda energetickej účinnosti	A+	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	0.93 kWh/cyklus	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim ventilátorovej nútenej konvekcie	0.69 kWh/cyklus	
Počet vykurovacích častí	1	
Zdroj tepla	Elektrina	
Hlasitosť	72 l	
Typ rúry	Zabudovaná rúra	
	EOC6H76X	33.2 kg
Hmotnosť	EOC6H76Z	33.0 kg
	LOC6H76Z	32.7 kg

13.2 Informácie o výrobku týkajúce sa spotreby energie a maximálneho času na dosiahnutie príslušného režimu nízkeho výkonu

Spotreba energie v pohotovostnom režime	0.8 W
Maximálny čas potrebný na automatické dosiahnutie príslušného režimu nízkeho výkonu	20 min

13.3 Tipy na úsporu energie

Nasledujúce tipy vám pomôžu ušetriť energiu pri používaní spotrebiča.

Uistite sa, že sú dvierka spotrebiča počas prevádzky zatvorené. Počas prípravy pokrmu neotvárajte dvierka spotrebiča príliš často. Tesnenie dvierok udržiavajte čisté a uistite sa, že je upevnené na svojom mieste.

V záujme vyšej úspory energie používajte tmavý matný kovový riad a nádoby.

Spotrebič pred pečením nepredhrievajte, pokiaľ to nie je výslove odporúčané.

Ked' pripravujete niekoľko pokrmov naraz, zachovajte čo najkratšie prestávky medzi pečením.

Pečenie s ventilátorom

Ak je to možné, použite funkcie pečenia s ventilátorom, aby ste dosiahli úsporu energie.

Zvyškové teplo

Ak príprava pokrmu trvá dlhšie ako 30 minút, znížte teplotu spotrebiča na minimálne 3 – 10 minút pred koncom prípravy. Pomocou

zvyškového tepla v spotrebiči bude príprava pokrmu pokračovať.

Zvyškové teplo použite na udržanie pokrmov teplých alebo ohrev ostatných pokrmov.

Ked' spotrebič vypnete, na displeji sa zobrazí zvyškové teplo.

Uchovanie teploty jedla

Ak chcete jedlo uchovať teplé pomocou zvyškového tepla, zvolte najnižšie možné nastavanie teploty. Na displeji sa zobrazí ukazovateľ zvyškového tepla alebo teplota.

Pečenie s vypnutým osvetlením

Počas pečenia vypnite osvetlenie. Zapnite ho iba v prípade potreby.

Vlhký horúci vzduch

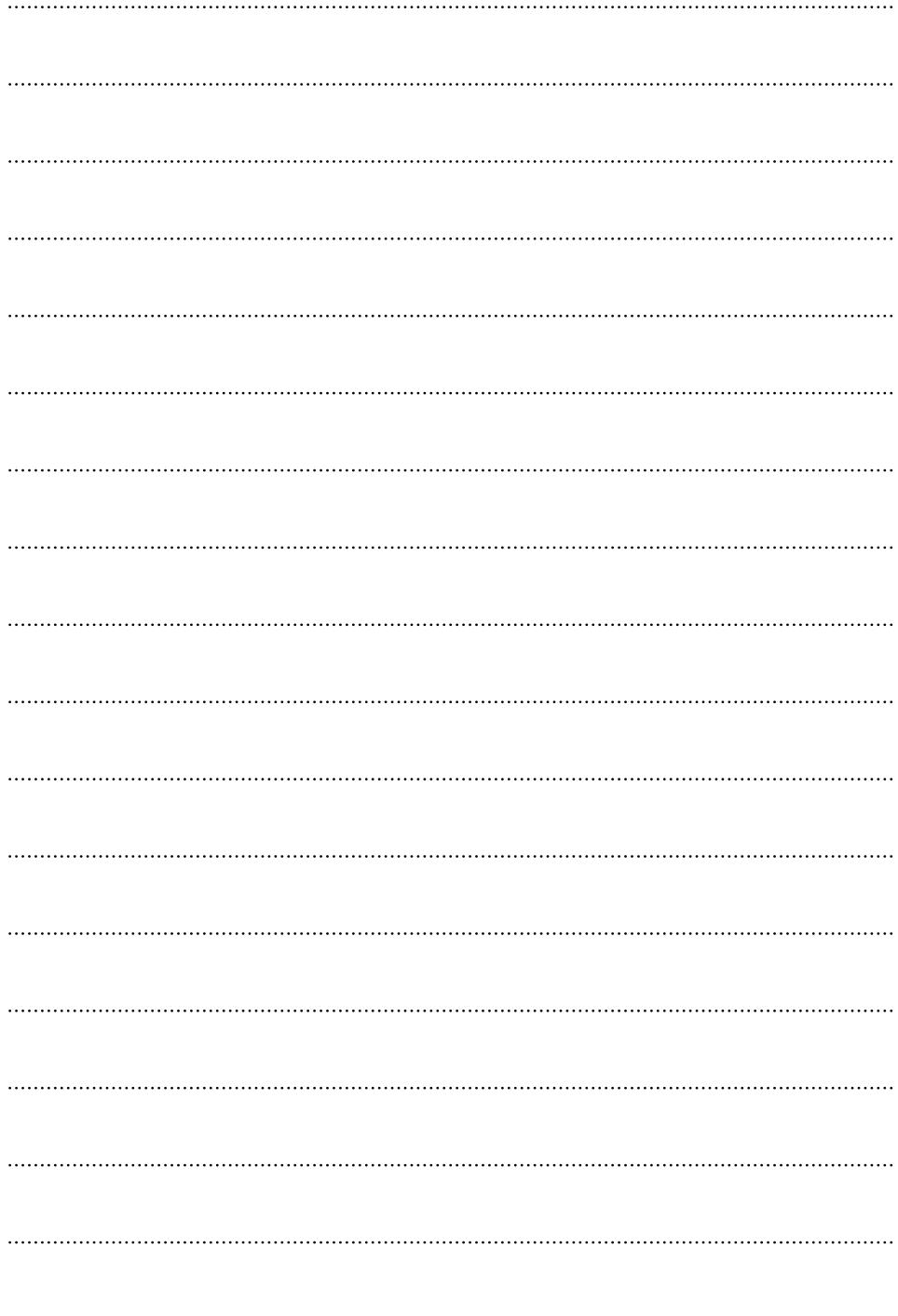
Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.

Ked' používate túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne. Osvetlenie môžete opäť zapnúť, ale tento úkon zníži očakávanú úsporu energie.

14. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  odovzdajte na recykláciu. Obal hodťte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom

 spolu s odpadom z domácnosti. Výrobok odovzdajte v miestnom recykláčnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.







electrolux.com

867386931-A-242024

