



Thinking of you
Electrolux



EOA05551O
EOA45551O

SK RÚRA

NÁVOD NA POUŽÍVANIE

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE	3
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY	4
3. POPIS VÝROBKU	6
4. PRED PRVÝM POUŽITÍM	7
5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE	7
6. ČASOVÉ FUNKCIE	9
7. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA	10
8. DOPLNKOVÉ FUNKCIE	12
9. UŽITOČNÉ RADY A TIPY	12
10. OŠETROVANIE A ČISTENIE	23
11. ČO ROBIŤ, KEĎ.....	26

WE'RE THINKING OF YOU

Ďakujeme vám, že ste si kúpili spotrebič Electrolux. Vybrali ste si výrobok, ktorý v sebe skrýva desaťročia odborných skúseností a inovácií. Pri vývoji tohto dômyselného a štýlového spotrebiča sme mysleli na vás. Preto si pri každom použití môžete byť istí, že dosiahnete vynikajúce výsledky.

Vitajte vo svete Electrolux.

Navštívte našu stránku, kde nájdete:



Tipy na používanie, brožúry, riešenie problémov a informácie o údržbe:
www.electrolux.com



Zaregistrujte si produkt a využite tak ešte lepší servis:
www.electrolux.com/productregistration



Do spotrebiča si môžete zakúpiť príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely:
www.electrolux.com/shop

STAROSTLIVOSŤ A SLUŽBY ZÁKAZNÍKOM

Odporúčame, aby ste používali originálne náhradné diely.

Keď budete kontaktovať servis, nezabudnite si pripraviť nasledujúce údaje.

Tieto informácie nájdete na výrobnom štítku. Model, číslo výrobku, sériové číslo.



Varovanie/upozornenie – Bezpečnostné pokyny.



Všeobecné informácie a tipy



Environmentálne informácia

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nie je zodpovedný za škody a zranenia spôsobené nesprávnou inštaláciou a používaním. Návod na používanie uchovávajte vždy v blízkosti spotrebiča, aby ste doň mohli v budúcnosti nahliadnuť.

1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb



VAROVANIE

Nebezpečenstvo udusenia, poranenia alebo trvalého postihnutia.

- Deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí môžu tento spotrebič používať len vtedy, ak sú pod dozorom dospelé osoby alebo osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť.
- Nedovoľte, aby sa deti hrali so spotrebičom.
- Obaly uschovajte mimo dosahu detí.
- Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď je horúci. Prístupné časti sú horúce.
- Ak má spotrebič detskú poistku, odporúčame ju zapnúť.
- Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

1.2 Všeobecné bezpečnostné pokyny

- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba kvalifikovaná osoba.
- Počas činnosti sa vnútorné časti spotrebiča zohrejú na vysokú teplotu. Nedotýkajte sa ohrevných článkov v spotrebiči. Pri vybratí alebo vkladaní príslušenstva alebo nádob na pečenie vždy používajte kuchynské rukavice.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Pred údržbou odpojte spotrebič od elektrickej siete.

- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte drsné práškové prostriedky, ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.
- Používajte iba originálnu teplotnú sondu alebo príslušný náhradný diel.
- Ak chcete vybrať zasúvacie lišty, najprv potiahnite prednú časť zasúvacích lišt a potom zadný koniec smerom od bočnej steny a vyberte ich. Pri inštalácii zasúvacích lišt zvolte opačný postup.
- Dbajte, aby bol spotrebič pred výmenou žiarovky vypnutý, aby bolo vylúčené nebezpečenstvo úderu elektrickým prúdom.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Inštalácia



VAROVANIE

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetok obalový materiál.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny pre inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Pri premiestňovaní spotrebiča buďte vždy opatrní, pretože je ťažký. Vždy používajte bezpečnostné rukavice.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Uistite sa, že konštrukcie, pod ktorými a vedľa ktorých je spotrebič nainštalovaný, sú bezpečné.
- Po bokoch spotrebiča musia byť umiestnené spotrebiče alebo zariadenia rovnakej výšky.

Elektrické zapojenie



VAROVANIE

Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky práce spojené so zapojením do elektrickej siete smie vykonať výlučne kvalifikovaný elektrikár.
- Spotrebič musí byť uzemnený.

- Uistite sa, že elektrické údaje uvedené na typovom štítku spotrebiča zodpovedajú parametrom elektrickej siete. Ak nie, kontaktujte elektrikára.
- Vždy používajte správne nainštalovanú uzemnenú zásuvku.
- Nepoužívajte adaptéry, rozdvójky ani predĺžovacie prírodné káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prírodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak chcete vymeniť prírodný elektrický kábel, kontaktujte servis alebo elektrikára.
- Nedovoľte, aby sa sieťové káble dostali do kontaktu s dvierkami spotrebiča najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a neizolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Zástrčku zapojte do zásuvky až na konci inštalácie. Uistite sa, že napájací elektrický kábel je po inštalácii prístupný.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Pri odpájaní spotrebiča od elektrickej siete neťahajte za napájací kábel. Vždy ťahajte za zástrčku napájacieho kábla.
- Použite iba správne izolačné zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka).
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať izolačné zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch.

Vzdialenosť kontaktov izolačného zariadenia musí byť minimálne 3 mm.

2.2 Používanie



VAROVANIE

Nebezpečenstvo zranenia, popálenia, zásahu elektrickým prúdom alebo výbuchu.

- Tento spotrebič používajte v domácom prostredí.
- Nemeňte technické charakteristiky tohto spotrebiča.
- Zabezpečte, aby boli vetracie otvory voľné.
- Počas činnosti nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Po každom použití spotrebič vypnite.
- Keď je spotrebič v činnosti, pri otváraní dvierok postupujte opatrne. Môže dôjsť k úniku horúceho vzduchu.
- Spotrebič nepoužívajte, keď máte mokré ruky, ani keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka netlačte.
- Nepoužívajte spotrebič ako pracovný alebo odkladací povrch.
- Dvierka musia byť zavreté vždy, keď je spotrebič v činnosti.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Použitím prípad s obsahom alkoholu môže vzniknúť zmes alkoholu so vzduchom.
- Pri otváraní dvierok sa do blízkosti spotrebiča nesmú dostať iskry ani otvorený plameň.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti, ani naň.



VAROVANIE

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby ste predišli poškodeniu alebo zmene farby smaltu:
 - nádoby na pečenie ani iné predmety nekladte priamo na dno spotrebiča.
 - na dno spotrebiča nedávajte alobal.
 - do horúceho spotrebiča nelejte vodu,
 - po ukončení prípravy jedla v rúre nenechávajte vlhký riad ani potraviny,
 - pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva postupujte opatrne.

- Zmena farby smaltu nemá žiadny vplyv na funkciu spotrebiča. Nie je to nedostatok, na ktorý sa vzťahuje záruka.
- Na prípravu vlhkých koláčov používajte hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.

2.3 Ošetrovanie a čistenie



VAROVANIE

Hrozí nebezpečenstvo zranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Existuje riziko, že sklené panely môžu prasknúť.
- Ak sú sklenené panely poškodené, ihneď ich nechajte vymeniť. Kontaktujte servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké!
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli opotrebeniu povrchového materiálu.
- Zvyšky tuku alebo potravín v spotrebiči môžu spôsobiť požiar.
- Spotrebič vyčistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne prostriedky, drôtenky, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na obale.
- Katalytický smalt (ak je k dispozícii) nečistite žiadnym čistiacim prostriedkom.

2.4 Vnútné osvetlenie

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



VAROVANIE

Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

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

2.5 Likvidácia



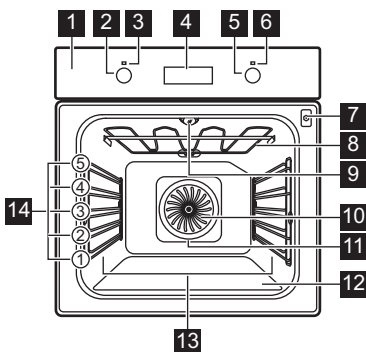
VAROVANIE

Nebezpečenstvo poranenia alebo udušenia.

- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.

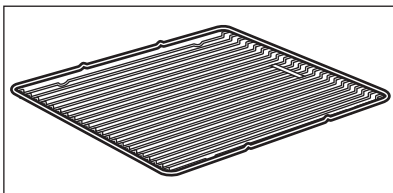
- Odrežte elektrický napájací kábel a zlikvidujte ho.
- Odstráňte západku dvierok, aby ste zabránili uviaznutiu detí a domácich zvierat v spotrebiči.

3. POPIS VÝROBKU



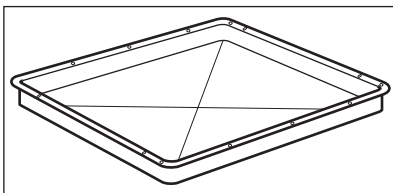
- | | |
|----|-------------------------------------|
| 1 | Ovládací panel |
| 2 | Ovládač funkcií rúry |
| 3 | Ukazovateľ/symbol prevádzky |
| 4 | Elektronický programátor |
| 5 | Ovládač teploty |
| 6 | Ukazovateľ/symbol/indikátor teploty |
| 7 | Zásuvka teplotnej sondy |
| 8 | Ohrevný článok |
| 9 | Osvetlenie |
| 10 | Ventilátor |
| 11 | Zadný ohrevný článok |
| 12 | Dolný ohrev |
| 13 | Zasúvacia lišta, vyberateľná |
| 14 | Úroveň v rúre |

3.1 Príslušenstvo



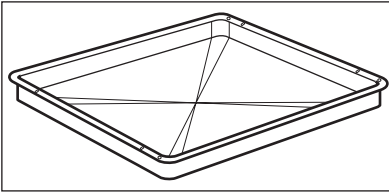
Drôtený rošt

Na kuchynský riad, formy na koláče, pečené pokrmy.



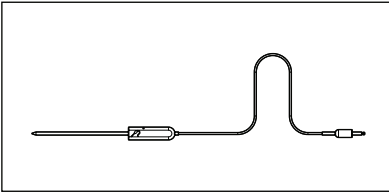
Plech na pečenie

Na koláče a sušienky.



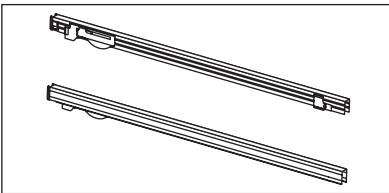
Pekáč na grilovanie/pečenie

Na pečenie mäsa a múčnych pokrmov alebo ako nádoba na zachytávanie tuku.



Teplotná sonda

Na meranie, do akej miery je jedlo upečené.



Teleskopické lišty

Pre rošty a plechy.

4. PRED PRVÝM POUŽITÍM



VAROVANIE

Pozrite si kapitoly o bezpečnosti.

4.1 Prvé čistenie

- Zo spotrebiča vyberte všetky časti príslušenstva.
- Pred prvým použitím spotrebič vyčistite.



Pozrite si časť „Starostlivosť a čistenie“.

4.2 Nastavenie času



Pred prvým použitím rúry je potrebné nastaviť čas.

Po zapojení spotrebiča do elektrickej siete alebo po výpadku napájania bude blikať indikátor funkcie Čas.

Stláčaním tlačidla + alebo - nastavte správny čas.

Približne po piatich sekundách prestane zobrazenie času blikať a displej bude zobrazovať nastavený denný čas.



Keď nastavujete denný čas, nesmiete súčasne nastavovať funkciu Trvanie |→| alebo funkciu Koniec →|.

5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



VAROVANIE

Pozrite si kapitoly o bezpečnosti.

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

5.1 Zapnutie a vypnutie spotrebiča

1. Otočte otočný ovládač funkcií rúry a vyberte príslušnú funkciu.
2. Otočte otočný ovládač teploty a vyberte teplotu.
3. Ak chcete spotrebič vypnúť, otočte otočné ovládače teploty a funkcií rúry do polohy vypnutia.



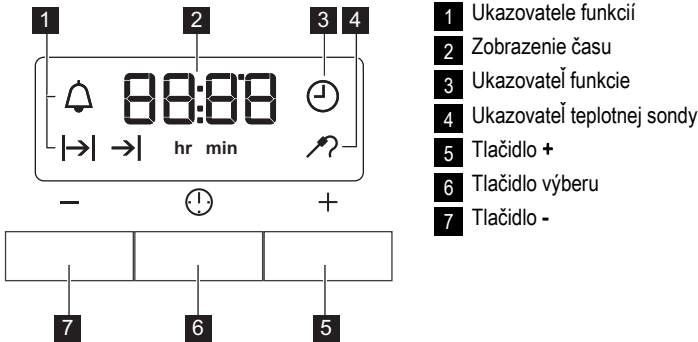
Symbol, indikátor alebo ukazovateľ ovládača (v závislosti od modelu – pozrite si popis výrobku) reaguje takto:

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

5.2 Funkcie rúry

Funkcia rúry na pečenie		Použitie
	Osvetlenie	Na zapnutie osvetlenia rúry bez funkcie pečenia.
	Teplovzdušné pečenie	Pečenie pri maximálnej teplote na troch úrovniach rúry súčasne. Keď používate túto funkciu, znížte teplotu rúry o 20 - 40 °C oproti štandardným teplotám, ktoré používate pri tradičnom pečení. Vhodné aj na sušenie potravín.
	Pizza	Na pečenie jedál na jednej úrovni, pri ktorých chcete dosiahnuť intenzívne zhnednutie na povrchu a chrumkavú kôrku na spodku. Keď používate túto funkciu, znížte teplotu rúry o 20 - 40 °C oproti štandardným teplotám, ktoré používate pri tradičnom pečení.
	Tradičné pečenie	Na pečenie múčnych jedál a mäsa na jednej úrovni.
	Dolný ohrev	Na pečenie koláčov s chrumkavým spodkom a na zaváranie potravín.
	Rozmrazovanie	Na rozmrazovanie mrazených potravín.
	Gril	Na grilovanie plochých jedál uprostred grilu a prípravu hriankov.
	Rýchly gril	Na grilovanie plochých jedál vo väčších množstvách a prípravu hriankov.
	Turbo gril	Pečenie väčších kusov mäsa alebo hydiny na jednej úrovni. Tiež na gratinovanie a zapekanie.

5.3 Elektronický programátor



6. ČASOVÉ FUNKCIE

Časová funkcia	Použitie
Presný čas	Zobrazenie, nastavenie alebo zmena času.
Kuchynský časomer	Slúži na nastavenie odpočítavania času. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry.
Trvanie	Nastavenie času činnosti rúry.
Koniec	Na nastavenie času vypnutia pre funkciu rúry.



Ak chcete, aby sa spotrebič zapol a vypol automaticky, môžete súčasne použiť funkcie Trvanie I->I a Koniec ->I: najprv nastavte Trvanie I->I a potom Koniec ->I.

2. Opätovne stláčajte tlačidlo výberu, kým nezačne blikať požadovaný ukazovateľ časovej funkcie.

3. Stláčaním tlačidla + alebo - nastavte požadovanú časovú funkciu.

Displej zobrazuje ukazovateľ nastavenej časovej funkcie. Po uplynutí nastaveného času ukazovateľ bliká a dve minúty znie zvukový signál.

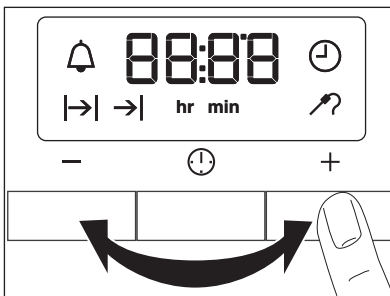


Pri funkciách Trvanie a Koniec sa spotrebič vypne automaticky.

4. Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.

5. Otočný ovládač funkcií rúry a otočný ovládač teploty otočte do vypnutej polohy.

6.1 Nastavenie časových funkcií



1. Pre funkcie Trvanie a Koniec nastavte funkciu a teplotu rúry. Toto nie je potrebné v prípade kuchynského časomeru.

6.2 Zrušenie časových funkcií

1. Opakovane stláčajte tlačidlo výberu, až kým nezačne blikať ukazovateľ požadovanej funkcie.

2. Stlačte a podržte tlačidlo -.

Po niekoľkých sekundách sa časová funkcia vypne.

7. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA



VAROVANIE

Pozrite si kapitoly o bezpečnosti.

7.1 Teplotná sonda

Teplotná sonda meria teplotu vo vnútri mäsa.

Treba nastaviť dve teploty:

- Teplotu rúry na pečenie. Teploty pečenia mäsa nájdete v príslušnej tabuľke.
- Teplotu vnútri mäsa. Teploty vnútri mäsa nájdete v tabuľke pre teplotnú sondu.



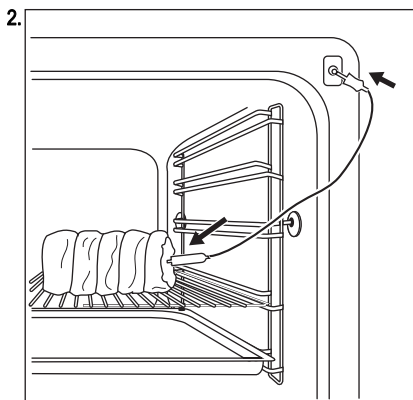
So spotrebičom používajte iba dodanú teplotnú sondu alebo originálne náhradné diely.



VAROVANIE

Pri vyberaní špičky sondy a jej odpájani dávajte pozor. Teplotná sonda je horúca. Hrozí riziko popálenín.

1. Konektor teplotnej sondy zasuníte do zásuvky v prednej časti spotrebiča. Ukazovateľ teplotnej sondy  bliká.

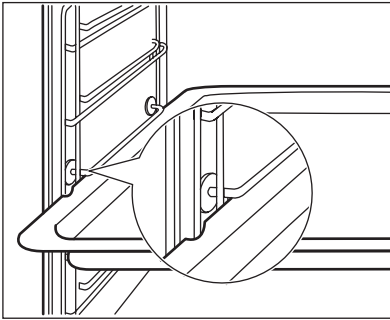


Špičku teplotnej sondy zapichnete do stredu mäsa.

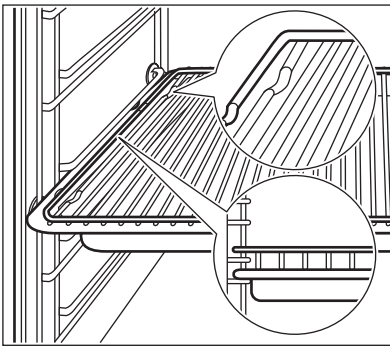
3. Stláčaním tlačidla **+** alebo **-** nastavíte stredovú teplotu. Môžete nastaviť teplotu 30 °C až 99 °C. Pozrite si hodnoty v tabuľke.
4. Nastavte funkciu rúry na pečenie a teplotu v nej.
5. Keď mäso dosiahne nastavenú teplotu, zaznie na dve minúty zvukový signál. Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.
6. Vypnite spotrebič.
7. Vyberte konektor teplotnej sondy zo zásuvky. Mäso vyberte zo spotrebiča.

Ak nie je mäso upečené podľa vašich predstáv, zopakujte hore uvedené kroky a nastavte vyššiu vnútornú teplotu mäsa.

7.2 Vloženie príslušenstva rúry



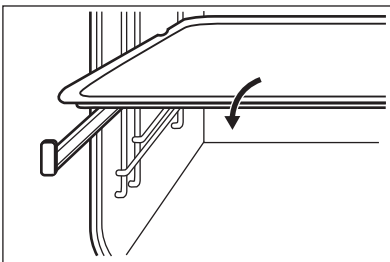
Hlboký pekáč a drôtený rošt majú bočné okraje. Tieto okraje a tvar vodiacich tyčí tvoria špeciálne zariadenie, ktoré zabráni prevrhnutiu kuchynského riadu.



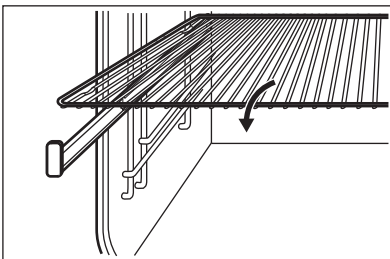
Inštalácia drôteného roštu spolu s hlbokým pekáčom

Drôtený rošt položte na hlboký pekáč. Hlboký pekáč zasunúte medzi vodiace tyče jednej z úrovni rúry.

7.3 Teleskopické lišty – vkladanie príslušenstva rúry



Plech na pečenie alebo hlboký pekáč položte na teleskopické lišty.

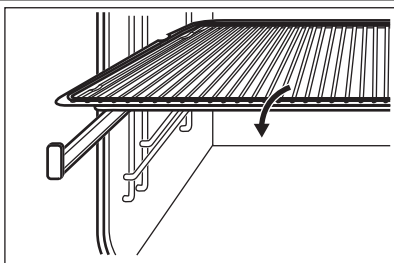


Rošt rúry položte na teleskopické lišty tak, aby nožičky smerovali dole.



Vysoký okraj okolo roštu rúry je špeciálne zariadenie, ktoré zabráni prevrhnutiu kuchynského riadu.

7.4 Vloženie drôteného roštu spolu s hlbokým pekáčom



Drôtený rošt položte na hlboký pekáč. Drôtený rošt a hlboký pekáč položte na teleskopické lišty.

8. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

8.1 Chladiaci ventilátor

Ak je spotrebič zapnutý, automaticky sa aktivuje chladiaci ventilátor, aby udržal povrch spotrebiča

chladný. Ak spotrebič vypnete, chladiaci ventilátor pokračuje v činnosti, kým sa spotrebič neochladí.

9. UŽITOČNÉ RADY A TIPY

9.1 Vnútna strana dvierok

Pri niektorých modeloch môžete na vnútornej strane dvierok nájsť:

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



Teplota a časy pečenia uvedené v tabuľke sú iba orientačné. Závisia od konkrétného receptu, množstva a kvality použitých prísad.

9.2 Pečenie múčnych pokrmov

Všeobecné pokyny

- Vaša nová rúra na pečenie môže pri pečení fungovať inak ako spotrebič, ktorý ste používali doteraz. Prispôbte svoje zvyčajné nastavenia (teplota, čas prípravy jedla) a úrovne v rúre hodnotám v tabuľkách.

- Pri dlhších časoch pečenia môžete približne 10 minút pred uplynutím času pečenia rúru vypnúť a využiť tak zvyškové teplo rúry.

Keď pripravujete mrazený pokrm, plechy v rúre sa môžu počas pečenia zdeformovať. Keď plechy znova vychladnú, deformácia zmizne.

Ako používať tabuľky pečenia

- Výrobca odporúča, aby ste prvýkrát použili nižšiu teplotu.
- Ak nemáte k dispozícii informácie pre konkrétny recept, riadte sa pokynmi pre veľmi podobný pokrm.
- Ak pečiete koláče na viacerých úrovniach, čas pečenia môžete predĺžiť o 10 až 15 minút.
- Koláče a pečivo sa pri rôznych úrovniach spočiatku neopečú rovnako dohnedu. V takomto prípade nemeňte nastavenie teploty. Rozdiely sa vyrovnajú počas pečenia.

9.3 Pečenie na jednej úrovni:

Pečivo vo formách

Druh pečiva	Funkcia rúry na pečenie	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Čas (min.)
Kysnutá bábovka/brioška	Teplovzdušné pečenie	1	150 - 160	50 - 70
Koláč Madeira/ovocné koláče	Teplovzdušné pečenie	1	140 - 160	70 - 90
Fatless sponge cake/piškótový koláč bez tuku	Teplovzdušné pečenie	2	140 - 150	35 - 50
Fatless sponge cake/piškótový koláč bez tuku	Tradičné pečenie	2	160	35 - 50
Korpus z krehkého cesta	Teplovzdušné pečenie	2	170 - 180 ¹⁾	10 - 25
Korpus z piškótového cesta	Teplovzdušné pečenie	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie/jablkový koláč (2 formy s priemerom 20 cm, rozmiestnené po uhlopriečke)	Teplovzdušné pečenie	2	160	60 - 90
Apple pie/jablkový koláč (2 formy s priemerom 20 cm, rozmiestnené po uhlopriečke)	Tradičné pečenie	1	180	70 - 90
Tvarohový koláč	Tradičné pečenie	1	170 - 190	60 - 90

¹⁾ Rúru predhrejte.

Koláče/pečivo/zemličky na plechoch

Druh pečiva	Funkcia rúry na pečenie	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Čas (min.)
Pletenec/veniec z kysnutého cesta	Tradičné pečenie	3	170 - 190	30 - 40
Vianočka	Tradičné pečenie	2	160 - 180 ¹⁾	50 - 70

Druh pečiva	Funkcia rúry na pečenie	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Čas (min.)
Chlieb (ražný chlieb):				
1. Prvá časť procesu pečenia.	Tradičné pečenie	1	1. 230 ¹⁾	1. 20
2. Druhá časť procesu pečenia.			2. 160 - 180	2. 30 - 60
Veterníky/odpaľované cesto	Tradičné pečenie	3	190 - 210 ¹⁾	20 - 35
Piškótová roláda	Tradičné pečenie	3	180 - 200 ¹⁾	10 - 20
Koláč posypaný mrveničkou (suchý)	Teplovzdušné pečenie	3	150 - 160	20 - 40
Mandľový maslový koláč/cukrové koláče	Tradičné pečenie	3	190 - 210 ¹⁾	20 - 30
Ovocné koláče (z kysnutého/piškútového cesta) ²⁾	Teplovzdušné pečenie	3	150	35 - 55
Ovocné koláče (z kysnutého/piškútového cesta) ²⁾	Tradičné pečenie	3	170	35 - 55
Ovocné koláče z krehkého cesta	Teplovzdušné pečenie	3	160 - 170	40 - 80
Kysnutý koláč s jemnou plnkou (napr. tvarohovou, smotanovou, pudingovou)	Tradičné pečenie	3	160 - 180 ¹⁾	40 - 80

¹⁾ Rúru predhrejte.

²⁾ Použite hlboký pekáč.

Sušienky

Druh pečiva	Funkcia rúry na pečenie	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Čas (min.)
Sušienky z krehkého cesta	Teplovzdušné pečenie	3	150 - 160	10 - 20
Short bread/li-necké koláčiky/ploché pečivo	Teplovzdušné pečenie	3	140	20 - 35

Druh pečiva	Funkcia rúry na pečenie	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Čas (min.)
Short bread/li-necké koláčky/ploché pečivo	Tradičné pečenie	3	160 ¹⁾	20 - 30
Sušienky z piškótového cesta	Teplovzdušné pečenie	3	150 - 160	15 - 20
Bielkové sušienky/pusinky	Teplovzdušné pečenie	3	80 - 100	120 - 150
Mandľové sušienky	Teplovzdušné pečenie	3	100 - 120	30 - 50
Sušienky z kysnutého cesta	Teplovzdušné pečenie	3	150 - 160	20 - 40
Pečivo z lístkového cesta	Teplovzdušné pečenie	3	170 - 180 ¹⁾	20 - 30
Pečivo	Teplovzdušné pečenie	3	160 ¹⁾	10 - 25
Pečivo	Tradičné pečenie	3	190 - 210 ¹⁾	10 - 25
Small cakes/malé koláčky (20 ks/plech)	Teplovzdušné pečenie	3	150 ¹⁾	20 - 35
Small cakes/malé koláčky (20 ks/plech)	Tradičné pečenie	3	170 ¹⁾	20 - 30

¹⁾ Rúru predhrejte.

9.4 Viacúrovňové pečenie

Koláče/pečivo/žemličky na plechoch

Druh pečiva	Teplovzdušné pečenie		Teplota (°C)	Čas (min.)
	Úroveň v rúre			
	2 úrovne v rúre	3 úrovne v rúre		
Veterníky/odpaľované cesto	1 / 4	-	160 - 180 ¹⁾	25 - 45
Suchý koláč s mrveničkou	1 / 4	-	150 - 160	30 - 45

¹⁾ Rúru predhrejte.

Sušienky/small cakes/malé koláčky/pečivo/žemličky

Druh pečiva	Teplovzdušné pečenie		Teplota (°C)	Čas (min.)
	Úroveň v rúre			
	2 úrovne v rúre	3 úrovne v rúre		
Sušienky z krehkého cesta	1 / 4	1 / 3 / 5	150 - 160	20 - 40
Short bread/Li-necké koláčky/ploché pečivo	1 / 4	1 / 3 / 5	140	25 - 50
Sušienky z piškótového cesta	1 / 4	-	160 - 170	25 - 40
Bielkové sušienky/snehové pusinky	1 / 4	-	80 - 100	130 - 170
Mandľové sušienky	1 / 4	-	100 - 120	40 - 80
Sušienky z kysnutého cesta	1 / 4	-	160 - 170	30 - 60
Pečivo z lístkového cesta	1 / 4	-	170 - 180 ¹⁾	30 - 50
Pečivo	1 / 4	-	180	30 - 55
Small cakes/malé koláčky (20 ks/plech)	1 / 4	-	150 ¹⁾	25 - 40

¹⁾ Rúru predhrejte.

9.5 Tipy na pečenie

Výsledok pečenia	Možná príčina	Riešenie
Spodok koláča nie je dostatočne prepečený.	Úroveň roštu/plechu nie je správna.	Koláč vložte do nižšej úrovne v rúre.
Koláč je nízky a je vlhký, mazľavý alebo sú na ňom vlhké pásy.	Teplota rúry je príliš vysoká.	Pri ďalšom pečení nastavte o niečo nižšiu teplotu v rúre.
Koláč je nízky a je vlhký, mazľavý alebo sú na ňom vlhké pásy.	Príliš krátky čas pečenia.	Nastavte dlhší čas pečenia. Čas pečenia nie je možné skrátiť nastavením vyšších teplôt.
Koláč je nízky a je vlhký, mazľavý alebo sú na ňom vlhké pásy.	V ceste je príliš veľa tekutiny.	Použite menej tekutiny. Dávajte pozor na časy miesenia, predovšetkým pri použití kuchynských spotrebičov.
Koláč je príliš suchý.	Teplota rúry je príliš nízka.	Pri ďalšom pečení nastavte vyššiu teplotu v rúre.

Výsledok pečenia	Možná príčina	Riešenie
Koláč je príliš suchý.	Príliš dlhý čas pečenia.	Pri ďalšom pečení nastavte kratší čas pečenia.
Koláč zhnedol nerovnomerne.	Teplota v rúre je príliš vysoká a čas pečenia je príliš krátky.	Nastavte nižšiu teplotu pečenia v rúre a predĺžte čas pečenia.
Koláč zhnedol nerovnomerne.	Zmes nie je rovnomerne rozložená.	Zmes cesta rozotrite po plechu rovnomerne.
Koláč sa za nastavený čas neupečie.	Teplota rúry je príliš nízka.	Pri ďalšom pečení nastavte o niečo vyššiu teplotu v rúre.

Pečenie zapekaných a gratinovaných pokrmov

Pokrm	Funkcia rúry na pečenie	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Čas (min.)
Cestovinový ná-kyp	Tradičné pečenie	1	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Tradičné pečenie	1	180 - 200	25 - 40
Zapečená zelenina ¹⁾	Turbo gril alebo Teplovzdušné pečenie	1	160 - 170	15 - 30
Bagety obložené roztopeným syrom	Turbo gril alebo Teplovzdušné pečenie	1	160 - 170	15 - 30
Sladké nákypy	Tradičné pečenie	1	180 - 200	40 - 60
Zapečené ryby	Tradičné pečenie	1	180 - 200	30 - 60
Plnená zelenina	Turbo gril alebo Teplovzdušné pečenie	1	160 - 170	30 - 60

¹⁾ Rúru predhrejte.

9.6 Pečenie mäsa

Riad na pečenie mäsa

- Na pečenie mäsa používajte teplovzdušný riad určený do rúry (pozrite si pokyny od výrobcu).
- Veľké kusy mäsa môžete piecť priamo v hlbokom pekáči alebo na drôtenom rošte umiest-

nenom nad hlbokým pekáčom (ak je k dispozícii).

- Chudé mäso pečte v pekáči s pokrievkou. Takto bude mäso šťavnatejšie.
- Druhy mäsa, ktoré majú zhnednúť alebo získať kôrku, môžete piecť v pekáči bez pokrievky.

9.7 Pečenie s Turbo grilom

Hovädzie mäso

Typ mäsa	Množstvo	Funkcia rúry	Úroveň v rúre	Teplota °C	Čas (min.)
Dusené mäso v pekáči	1 – 1,5 kg	Tradičné pečenie	1	230	120 - 150

Typ mäsa	Množstvo	Funkcia rúry	Úroveň v rúre	Teplota °C	Čas (min.)
Pečené hovädzie alebo hovädzie filé: neprepečené	na cm hrúbky	Turbo gril	1	190 - 200 ¹⁾	5 - 6
Pečené hovädzie alebo hovädzie filé: stredne prepečené	na cm hrúbky	Turbo gril	1	180 - 190 ¹⁾	6 - 8
Pečené hovädzie alebo hovädzie filé: prepečené	na cm hrúbky	Turbo gril	1	170 - 180 ¹⁾	8 - 10

¹⁾ Rúru predhrejte.

Bravčové

Typ mäsa	Množstvo	Funkcia rúry	Úroveň v rúre	Teplota °C	Čas (min.)
Pliecko, krkovička, stehno	1 – 1,5 kg	Turbo gril	1	160 - 180	90 - 120
Kotleta/rebierka	1 – 1,5 kg	Turbo gril	1	170 - 180	60 - 90
Sekaná	750 g – 1 kg	Turbo gril	1	160 - 170	50 - 60
Bravčové koleno (predvarené)	750 g – 1 kg	Turbo gril	1	150 - 170	90 - 120

Teľacie mäso

Typ mäsa	Množstvo	Funkcia rúry	Úroveň v rúre	Teplota °C	Čas (min.)
Pečené teľacie	1 kg	Turbo gril	1	160 - 180	90 - 120
Teľacie koleno	1,5 – 2 kg	Turbo gril	1	160 - 180	120 - 150

Jahňacie mäso

Typ mäsa	Množstvo	Funkcia rúry	Úroveň v rúre	Teplota °C	Čas (min.)
Jahňacie stehno/pečené jahňacie	1 – 1,5 kg	Turbo gril	1	150 - 170	100 - 120
Jahňací chrbát	1 – 1,5 kg	Turbo gril	1	160 - 180	40 - 60

Zverina

Typ mäsa	Množstvo	Funkcia rúry	Úroveň v rúre	Teplota °C	Čas (min.)
Zajačí chrbát/zajačie stehno	až do 1 kg	Tradičné pečenie	1	230 ¹⁾	30 - 40

Typ mäsa	Množstvo	Funkcia rúry	Úroveň v rúre	Teplota °C	Čas (min.)
Srncí chrbát	1,5 – 2 kg	Tradičné pečenie	1	210 - 220	35 - 40
Srncie stehno	1,5 – 2 kg	Tradičné pečenie	1	180 - 200	60 - 90

1) Rúru predhrejte.

Hydina

Typ mäsa	Množstvo	Funkcia rúry	Úroveň v rúre	Teplota °C	Čas (min.)
Porciovaná hydina	Každá 200 – 250 g	Turbo gril	1	200 - 220	30 - 50
Polovičky kurčatá	Každá 400 – 500 g	Turbo gril	1	190 - 210	35 - 50
Kurčatá, vykúpené	1 – 1,5 kg	Turbo gril	1	190 - 210	50 - 70
Kačka	1,5 – 2 kg	Turbo gril	1	180 - 200	80 - 100
Hus	3,5 – 5 kg	Turbo gril	1	160 - 180	120 - 180
Morka	2,5 – 3,5 kg	Turbo gril	1	160 - 180	120 - 150
Morka	4 – 6 kg	Turbo gril	1	140 - 160	150 - 240

Ryba (v pare)

Typ mäsa	Množstvo	Funkcia rúry	Úroveň v rúre	Teplota °C	Čas (min.)
Celá ryba	1 – 1,5 kg	Tradičné pečenie	1	210 - 220	40 - 60

9.8 Gril

Grilujte vždy s maximálnou teplotou. Rošt zasunúť do roviny odporúčanej v tabuľke grilovania. Pekáč vždy zasunúť do prvej roviny rúry, aby zachytával tuk.

Grilujte iba ploché kúsky mäsa alebo ryby. Prázdnu rúru vždy predhrievajte pomocou funkcie grilu 5 minút.



POZOR

Grilujte vždy pri zatvorených dvierkach rúry.

Gril

Grilovaný pokrm	Úroveň v rúre	Teplota	Čas (min.)	
			1. strana	2. strana
Hovädzie pečenie	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Hovädzie filety	3	230	20 - 30	20 - 30
Bravčový chrbát	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Teľacie kotlety	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Jahňací chrbát	3	210 - 230	25 - 35	20 - 25
Celá ryba, 500 - 1000 g	3 / 4	210 - 230	15 - 30	15 - 30

Rýchly gril

Grilovaný pokrm	Úroveň v rúre	Čas (min.)	
		1. strana	2. strana
Burgers/fašírky	4	8 - 10	6 - 8
Bravčové filé	4	10 - 12	6 - 10
Klobásy	4	10 - 12	6 - 8
Rezne/teľacie kotlety	4	7 - 10	6 - 8
Toast /hrianky ¹⁾	5	1 - 3	1 - 3
Obložené hrianky	4	6 - 8	-

¹⁾ Rúru predhrejte.

9.9 Pizza

Druh pečenia	Úroveň v rúre	Teplota °C	Čas (min.)
Pizza (tenká)	2	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20
Pizza (s bohatým obložením)	2	180 - 200	20 - 30
Švajčiarske pečivo Wähe	1	180 - 200	40 - 55
Špenátový koláč	1	160 - 180	45 - 60
Slaný lotrinský koláč	1	170 - 190	45 - 55
Švajčiarska torta	1	170 - 190	45 - 55
Jablkový koláč, obložený	1	150 - 170	50 - 60
Zeleninový koláč	1	160 - 180	50 - 60
Nízky nekysnutý chlieb	2	230 - 250 ¹⁾	10 - 20
Koláč z lístkového cesta	2	160 - 180 ¹⁾	45 - 55
Flammekuchen (jedlo podobné pizze z Alsaska)	2	230 - 250 ¹⁾	12 - 20
Pirohy (ruská verzia calzone)	2	180 - 200 ¹⁾	15 - 25

¹⁾ Rúru predhrejte.

²⁾ Použite hlboký pekáč.

9.10 Odmrazovanie

Pokrm vyberte z obalu a položte ho na tanier.

Nezakrývajte ho miskou ani tanierom, pretože by sa tým mohol predĺžiť čas rozmrazovania.
V rúre použite prvú úroveň zdola.

Pokrm	Čas rozmrazovania (min.)	Dodatočný čas rozmrazovania (v min.)	Poznámka
Kurča, 1 000 g	100 - 140	20 - 30	Kurčatá položte na obrátený tanierik vložený do veľkého taniera. Po uplynutí polovice času obráťte.
Mäso, 1 000 g	100 - 140	20 - 30	Po uplynutí polovice času obráťte.
Mäso, 500 g	90 - 120	20 - 30	Po uplynutí polovice času obráťte.
Pstruh, 150 g	25 - 35	10 - 15	-
Jahody, 300 g	30 - 40	10 - 20	-
Maslo, 250 g	30 - 40	10 - 15	-
Smotana, 2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Smotana sa dá výborne vyšľahať, aj keď je čiastočne zamrznutá.
Torta, 1 400 g	60	60	-

9.11 Zaváranie

Na čo treba pamätať:

- Používajte len zaväracie poháre rovnakej veľkosti dostupné na trhu.
- Nepoužívajte poháre so skrutkovacím viečkom ani s bajonetovým uzáverom alebo plechovky.
- Pri tejto funkcii použite prvú úroveň zdola.
- Na plech na pečenie nedávajte viac než šesť jednolitrových zaväracích pohárov.

- Poháre rovnomerne naplňte a zatvorte.
- Poháre sa nesmú navzájom dotýkať.
- Do plechu na pečenie nalejte približne 1/2 litra vody, aby sa v rúre vytvorila dostatočná vlhkosť.
- Keď kvapalina v pohároch začne slabšie vriť (pri 1-litrových nádobách približne po 35 - 60 minútach), vypnite rúru alebo znížte teplotu na 100 °C (pozri tabuľku).

Mäkké ovocie

Zaváranie	Teplota v °C	Čas prípravy, kým kvapalina nezačne slabšie vriť (v min.)	Ďalšie varenie pri 100 °C (min.)
Jahody/čučoriedky/maliny/zrelé egreše	160 - 170	35 - 45	-

Kôstkovice

Zaváranie	Teplota v °C	Čas prípravy, kým kvapalina nezačne slabšie vriť (v min.)	Ďalšie varenie pri 100 °C (min.)
Hrušky/dule/slivky	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Zelenina

Zaváranie	Teplota v °C	Čas prípravy, kým kvapalina nezačne slabo vriť (v min.)	Ďalšie varenie pri 100 °C (min.)
Mrkva ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Uhorky	160 - 170	50 - 60	-
Čalamáda	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kaleráb/hrášok/špar-gľa	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Po vypnutí rúry nechajte odstáť.

9.12 Sušenie – Teplovzdušné pečenie

Rošty rúry zakryte papierom na pečenie.

Najlepšie výsledky dosiahnete, keď vypnete spotrebič v polovici času sušenia. Otvorte dverka spotrebiča a nechajte spotrebič vychladnúť. Potom proces sušenia dokončíte.

Zelenina

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

Ovocie

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

9.13 Tabuľka vnútornej teploty pri použití teplotnej sondy**Hovädzie mäso**

Pokrm	Teplota vo vnútri pokrmu °C
Rebierko/steak: neprepečené	45 - 50
Rebierko/steak: stredne prepečené	60 - 65
Rebierko/steak: prepečené	70 - 75

Bravčové

Pokrm	Teplota vo vnútri pokrmu °C
Bravčové pliecko, stehno, krkovička	80 - 82
Kotleta (chrbát)/údené bravčové	75 - 80
Fašírka	75 - 80

Teľacie mäso

Pokrm	Teplota vo vnútri pokrmu °C
Pečené teľacie	75 - 80
Teľacie koleno	85 - 90

Baranina/jahňacina

Pokrm	Teplota vo vnútri pokrmu °C
Jahňacie stehno	80 - 85
Baranie stehno	80 - 85
Pečené jahňacie/jahňacie stehno	70 - 75

Zverina

Pokrm	Teplota vo vnútri pokrmu °C
Zajačí chrbát	70 - 75
Zajačie stehno	70 - 75
Celý zajac	70 - 75
Srncí chrbát	70 - 75
Srncie alebo jelenie stehno	70 - 75

Ryby

Pokrm	Teplota vo vnútri pokrmu °C
Losos	65 - 70
Pstruh	65 - 70

10. OŠETROVANIE A ČISTENIE

**VAROVANIE**

Pozrite si kapitoly o bezpečnosti.

Poznámky k čisteniu:

- Prednú stranu spotrebiča očistite mäkkou utierkou namočenou v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku.
- Na čistenie kovových povrchov použite bežný čistiaci prostriedok.
- Vnútro spotrebiča vyčistíte po každom použití. Jednoduchšie tak odstránite nečistoty, ktoré sa nepripália.
- Odolné nečistoty odstráňte špeciálnym čističom na rúry na pečenie.
- Po každom použití vyčistíte všetko príslušenstvo a nechajte ho uschnúť. Použite mäkkú tkaninu namočenú v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku.

- Ak máte príslušenstvo s nelepivým povrchom, nečistíte ho agresívnymi prostriedkami, ostrými predmetmi ani v umývačke riadu. Môže to spôsobiť poškodenie nepriľnavého povrchu.

10.1 Vnútné katalytické steny rúry

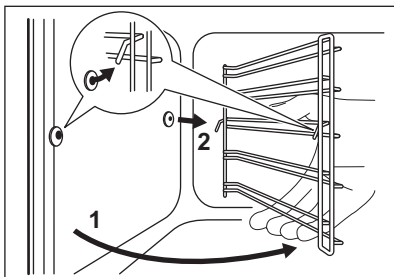
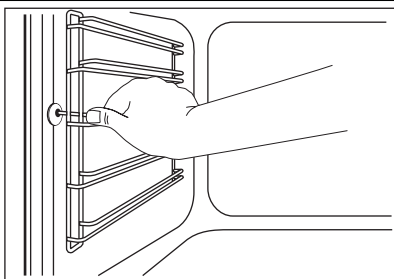
Steny s katalytickou povrchovou úpravou sú samočistiace. Absorbujú tuk, ktorý sa na stenách usádza pri prevádzke spotrebiča.

Aby ste podporili tento samočistiaci proces, pravidelne zahrievajte prázdnu rúru:

1. Zapnite osvetlenie rúry.
2. Z rúry vyberte všetky súčasti príslušenstva.
3. Dno rúry vyčistíte teplou vodou a umývacím prostriedkom. Potom ho vysušte.

10.2 Zasúvacie lišty

Vyberanie zasúvacích lišt



4. Nastavte funkciu .
5. Nastavte teplotu rúry na 250 °C a nechajte rúru zapnutú po dobu 1 hodiny.
6. Vnútro rúry vyčistíte mäkkou vlhkou špongiou.



VAROVANIE

Katalytický povrch nečistíte čistiacimi prostriedkami. Môže dôjsť k poškodeniu katalytického povrchu.



Zmena farby katalytického povrchu nemá negatívny vplyv na katalytické vlastnosti.

Ak chcete vyčistiť bočné steny, môžete vybrať zasúvacie lišty.

1. Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny.
2. Potiahnite zadnú časť lišt od bočnej steny a lišty vyberte.

Montáž zasúvacích lišt

Pri montáži zasúvacích lišt zvolte opačný postup.



Platí pre teleskopické lišty:

Upevňovacie kolíky na teleskopických lištách musia smerovať dopredu.

10.3 Osvetlenie



VAROVANIE

Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

Osvetlenie rúry a sklenený kryt žiarovky môžu byť horúce.

Pred výmenou žiarovky v osvetlení:

- Vypnite spotrebič.

- Odstráňte poistky z poistkovej skrine alebo prerušte elektrický obvod.



POZOR

Na spodnú časť vnútra rúry položte handričku. Zabráňte tak poškodeniu skla žiarovky a vnútra rúry. Vždy používajte ten istý druh žiarovky.

Výmena žiarovky v hornej časti dutiny rúry:

1. Otočte sklenený kryt doľava a vyberte ho.
2. Vyčistite sklenený kryt.
3. Žiarovku vymeňte za vhodnú žiarovku odolnú voči teplote 300 °C.
4. Nainštalujte sklenený kryt.

10.4 Čistenie dvierok rúry

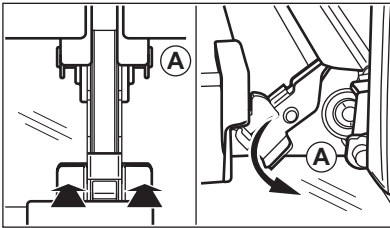
Demontáž dvierok a sklenených panelov

Dvierka rúry a vnútorné sklenené panely môžete vybrať a vyčistiť. Počet sklenených panelov sa líši v závislosti od modelu.

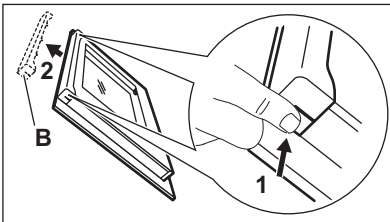


VAROVANIE

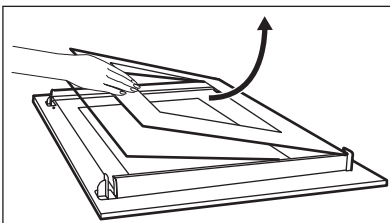
Pri vyberaní dvierok spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké.



1. Dvierka úplne otvorte.
2. Úplne stlačte upínacie páky (A) na dvoch pántoch dvierok.
3. Dvierka rúry privrite, aby zostali v prvej polohe (približne v 70° uhle).
4. Dvierka rúry uchopte po oboch stranách a potiahnite ich od spotrebiča v určitom uhle smerom nahor.
5. Dvierka položte vonkajšou stranou nadol na mäkkú tkaninu na rovný povrch. Tým zabránite poškrabaniu.
6. Uchopte rám dvierok (B) na hornom okraji dvierok po oboch stranách a zatlačte dovnútra, aby sa uvoľnili upevňovacie západky.
7. Rám dvierok vyberte potiahnutím dopredu.



8. Sklené panely dvierok uchopte na ich hornej hrane a po jednom ich vytiahnite smerom nahor z úchytiak.
9. Sklenený panel umyte vodou s prídavkom saponátu. Sklenený panel dôkladne osušte.



Montáž dvierok a sklenených panelov

Po ukončení čistenia namontujte sklenené panely a dvierka rúry. Pri montáži zvolte opačný po-

stup. Najprv namontujte malý panel, potom väčší.

11. ČO ROBIŤ, KEĎ...



VAROVANIE

Pozrite si kapitoly o bezpečnosti.

Problém	Možná příčina	Riešenie
Spotrebič nehreje.	Spotrebič je vypnutý.	Spotrebič zapnite.
Spotrebič nehreje.	Nie je nastavený čas.	Nastavte hodiny.
Spotrebič nehreje.	Nie sú nastavené potrebné nastavenia.	Skontrolujte nastavenia.
Spotrebič nehreje.	Je vyhodená poisťka.	Skontrolujte, či príčinou poruchy nie je poisťka. Ak sa poisťka vyhodí opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
Nesvieti žiarovka.	Žiarovka je vypálená.	Žiarovku vymeňte.
Na časovom displeji sa zobrazil nápis F11.	Došlo ku skratu teplotnej sondy alebo zástrčka snímača nie je správne zasunutá v zásuvke.	Konektor teplotnej sondy zasunúť čo najviac do zásuvky na bočnej stene spotrebiča.

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

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom štítku. Typový štítok sa

nachádza na prednom ráme vnútorného priestoru spotrebiča.

Odporúčame, aby ste si sem zapísali tieto údaje:

Model (MOD.)

.....

Číslo produktu (PNC)

.....

Sériové číslo (S. N.)

.....

12. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

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

spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom  spolu s odpadom z domácnosti.

Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

