



SK Rúra
SL Pečica

Návod na používanie 2
Navodila za uporabo 38



OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÉ IFNORMÁCIE.....	4
3. POPIS VÝROBKU.....	7
4. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	7
5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	8
6. ČASOVÉ FUNKCIE.....	11
7. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....	13
8. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	15
9. TIPY A RADY.....	16
10. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	28
11. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	32
12. INŠTALÁCIA.....	34
13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	36

MYSLÍME NA VÁS

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

Vitajte vo svete Electrolux.

Navštívte našu internetovú stránku, kde nájdete:



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

www.electrolux.com/webselfservice



Zaregistrujte si výrobok a využívajte ešte lepšie služby:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

STAROSTLIVOSŤ A SLUŽBY ZÁKAZNÍKOM

Odporúčame, aby ste používali originálne náhradné diely.

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

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Varovanie/upozornenie – Bezpečnostné pokyny

 Všeobecné informácie a tipy

 Ochrana životného prostredia

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

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

1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

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

1.2 Všeobecné bezpečnostné pokyny

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

- Pred údržbou odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Dbajte na to, aby bol spotrebič pred výmenou žiarovky vypnutý, aby bolo vylúčené nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servisnom stredisku alebo u kvalifikovanej osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Ak chcete vybrať zasúvacie lišty, najprv potiahnite prednú časť zasúvacích lišt a potom zadný koniec smerom od bočnej steny a vyberte ich. Pri inštalácii zasúvacích lišt zvolte opačný postup.
- Používajte iba originálnu teplotnú sondu alebo príslušný náhradný diel.

2. BEZPEČNOSTNÉ INORMÁCIE

2.1 Inštalácia



VAROVANIE!

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

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

2.2 Zapojenie do elektrickej siete



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky práce spojené so zapojením do elektrickej siete smie vykonať výlučne kvalifikovaný elektrikár.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že elektrické údaje uvedené na typovom štítku spotrebiča zodpovedajú parametrom elektrickej siete. Ak nie, kontaktujte elektrikára.
- Vždy používajte správne inštalovanú uzemnenú zásuvku.
- Nepoužívajte adaptéry, rozdvojky ani predlžovacie prírodné káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prírodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prírodný elektrický kábel spotrebiča treba vymeniť, túto operáciu smie

urobiť iba pracovník autorizovaného servisného strediska.

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

2.3 Použitie



VAROVANIE!

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

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

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



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,
 - nenechávajte v rúre vlhký riad ani potraviny po ukončení prípravy jedla,
 - pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva postupujte opatrne.
- Zmena farby smaltu nemá žiadny vplyv na funkciu spotrebiča.
- Na prípravu vlhkých koláčov používajte hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Tento spotrebič je určený iba na varenie. Nesmie byť použitý na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.
- Rúru používajte vždy so zatvorenými dvierkami.
- Pri inštalácii spotrebiča za nábytkový panel (napr. dvere) zabezpečte, aby dvere neboli počas prevádzky spotrebiča nikdy zatvorené. Za zatvoreným nábytkovým panelom sa

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

2.4 Ošetrovanie a čistenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

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

2.5 Vnútorne osvetlenie

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



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

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

2.6 Likvidácia



VAROVANIE!

Nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

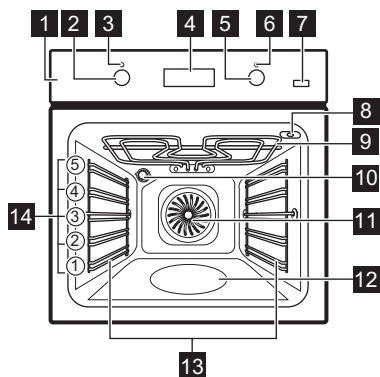
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.
- Odstráňte západku dvierok, aby ste zabránili uviaznutiu detí a domácich zvierat v spotrebiči.

2.7 Servis

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

3. POPIS VÝROBKU

3.1 Celkový prehľad



- 1 Ovládací panel
- 2 Ovládač funkcií rúry
- 3 Ukazovateľ/symbol prevádzky
- 4 Elektronický programátor
- 5 Ovládač teploty
- 6 Ukazovateľ / symbol teploty
- 7 Tlačidlo Plus Para
- 8 Zásuvka teplotnej sondy
- 9 Ohrevný článok
- 10 Osvetlenie
- 11 Ventilátor
- 12 Priehlbina dutiny
- 13 Zasúvacie lišty, vyberateľné
- 14 Úrovne v rúre

3.2 Príslušenstvo

- **Drôtený rošt**
Na kuchynský riad, formy na koláče, pečené pokrmy.
- **Plech na pečenie**
Na koláče a sušienky.
- **Hlboký pekáč**
Na pečenie mäsa a múčnych pokrmov alebo ako nádoba na zachytávanie tuku.

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

4. PRED PRVÝM POUŽITÍM



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

4.1 Prvé čistenie

Zo spotrebiča vyberte vyberateľné zasúvacie lišty a príslušenstvo.



Pozrite si kapitolu „Ošetrovanie a čistenie“.

Pred prvým použitím spotrebič a príslušenstvo vyčistite.

Príslušenstvo a zasúvacie lišty dajte späť na pôvodné miesto.

4.2 Nastavenie času

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

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

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

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

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

Na displeji sa zobrazí aktuálny nastavený čas.

4.3 Zmena času

Presný čas môžete zmeniť iba pri vypnutej rúre.

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

Pri nastavovaní nového času postupujte podľa časti Nastavenie času.

4.4 Prvé zohriatie rúry

Pred prvým použitím treba prázdny spotrebič zohriať, aby sa vypálil zvyšný tuk.



Bližšie informácie o funkcii Teplovzdušné pečenie PLUS nájdete v časti „Zapnutie funkcie Teplovzdušné pečenie PLUS“.

1. Nastavte funkciu  a maximálnu teplotu.
2. Spotrebič nechajte spustený jednu hodinu.
3. Nastavte funkciu  , stlačte tlačidlo Plus Steam  a nastavte maximálnu teplotu.
4. Nechajte spotrebič v činnosti 15 minút.

Príslušenstvo sa môže zohriať viac než zvyčajne. Spotrebič môže produkovať zápach a dym. Je to normálne. Zabezpečte dostatočné vetranie v miestnosti.

5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

5.1 Zasúvacie ovládače

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

5.2 Zapnutie a vypnutie spotrebiča



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

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

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

5.3 Funkcie rúry

Funkcia rúry	Použitie
0	Poloha Vypnuté Spotrebič je vypnutý.
	Rýchle zohrievanie Na skrátenie času zohrievania rúry.
	Teplovzdušné pečenie Na pečenie až na 3 úrovniach rúry súčasne a na sušenie potravín. Nastavte o 20 - 40 °C nižšiu teplotu ako pre Horný/Dolný ohrev.
	Teplovzdušné pečenie PLUS Na pridanie vlhkosti počas pečenia. Pre správne sfarbenie a chrumkavú kôrku počas pečenia. Pre väčšiu šťavnatosť počas opätovného zohrievania.
	Pizza Na pečenie jedla na 1 úrovni, pri ktorom chcete dosiahnuť intenzívne zhnednutie na povrchu a chrumkavú kôrku naspodku. Nastavte o 20 - 40 °C nižšiu teplotu ako pre Horný/Dolný ohrev.
	Horný/dolný ohrev Na pečenie múčnych jedál a mäsa na jednej úrovni.
	Dolný ohrev Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie.
	Rozmrazovanie Túto funkciu môžete používať na rozmrazovanie mrazených potravín, ako napr. zeleniny a ovocia. Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín.
	Vlhký horúci vzduch Na úsporu energie pri pečení a tiež na prípravu pečených jedál v plechoch na 1 úrovni rúry. Táto funkcia sa použila na definovanie energetickej triedy podľa normy EN 60350-1. Viac informácií o odporúčaných nastaveniach nájdete v tabuľkách pečenia.
	Rýchly gril Na grilovanie plochých jedál vo väčších množstvách a prípravu hriankov.
	Turbo gril Na pečenie väčších kusov mäsa alebo hydiny s košťami na 1 úrovni. Tiež na gratinovanie a zapiekanie.
	Katalýza Umožňuje samočistenie katalytických povrchov rúry.

5.4 Zapnutie funkcie Teplovzdušné pečenie PLUS

Táto funkcia umožňuje vylepšiť vlhkosť počas pečenia.



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo popálenín a poškodenia spotrebiča.

Uvoľnená vlhkosť môže spôsobiť popáleniny:

- Po skončení funkcie Teplovzdušné pečenie PLUS opatrne otvorte dvierka spotrebiča.



Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.

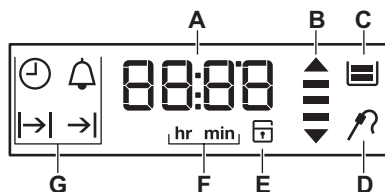
1. Otvorte dvierka rúry.
2. Priehlbínu dutiny rúry naplňte vodou z vodovodného kohútika. Maximálna kapacita priehlbiny dutiny je 250 ml. Priehlbínu dutiny plňte vodou len vtedy, keď je rúra studená.
3. Do spotrebiča vložte jedlo a zatvorte dvierka rúry.
4. Nastavenie funkcie Teplovzdušné pečenie PLUS: .
5. Stlačte tlačidlo Plus para . Tlačidlo Plus para je funkčné iba pri funkcii Teplovzdušné pečenie PLUS. Ukazovateľ sa rozsvieti.
6. Otočením ovládača teploty nastavte teplotu.



UPOZORNENIE!

Priehlbínu dutiny rúry nenapĺňajte vodou počas pečenia, ani keď je rúra horúca.

5.6 Displej



7. Ak chcete spotrebič vypnúť, stlačte tlačidlo Plus Para , otočte otočné ovládače funkcií rúry a teploty do polohy vypnutia.

Ukazovateľ tlačidla Plus Para zhasne.

8. Odstráňte vodu z priehlbiny dutiny rúry.



VAROVANIE!

Pred odstránením zvyšnej vody z priehlbiny dutiny rúry skontrolujte, či je spotrebič studený.

5.5 Funkcia rýchleho ohrevu

Funkcia rýchleho ohrevu skracuje čas ohrevu.



Počas funkcie rýchleho ohrevu nesmie byť v rúre jedlo.

1. Nastavte funkciu rýchleho ohrevu. Bližšie informácie nájdete v tabuľke funkcií rúry.
2. Teplotu nastavte otočením ovládača teploty.

Keď spotrebič dosiahne nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál.



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

3. Nastavte funkciu rúry.

- A. Časomer
- B. Ukazovateľ ohrevu a zvyškového tepla
- C. Zásuvka na vodu (iba pri vybraných modeloch)
- D. Teplotná sonda (iba pri vybraných modeloch)
- E. Elektronický zámok dverí (iba pri vybraných modeloch)

F. Hodiny/minúty

G. Časové funkcie

5.7 Tlačidlá

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

5.8 Ukazovateľ ohrevu

Keď zapnete funkciu rúry, čiarky na displeji  sa postupne zobrazujú jedna

po druhej. Čiarky signalizujú, či teplota rúry stúpa, alebo klesá.

6. ČASOVÉ FUNKCIE

6.1 Tabuľka s funkciami hodín

Časová funkcia	Použitie
 DENNÝ ČAS	Na nastavenie, zmenu alebo kontrolu denného času. Pozrite si časť „Nastavenie času“.
 ČASOMER	Použite ho na nastavenie odpočítavania času (maximálne 23 h 59 min). Táto funkcia nemá vplyv na prevádzku spotrebiča. ČASOMER môžete použiť kedykoľvek, aj vtedy, ak je spotrebič vypnutý.
 TRVANIE	Na nastavenie, ako dlho má byť spotrebič v prevádzke. Iba ak je nastavená funkcia rúry.
 KONIEC	Nastavenie času, kedy sa má spotrebič vypnúť. Iba ak je nastavená funkcia rúry. Funkcie Trvanie a Koniec môžete použiť súčasne (posunutý štart), ak sa má spotrebič neskôr automaticky zapnúť a vypnúť.

 Opakovaným stláčaním  prepínate jednotlivé časové funkcie funkciami.

 Na potvrdenie nastavenia časových funkcií stlačte  alebo počkajte 5 sekúnd na automatické potvrdenie.

6.2 Nastavenie funkcií TRVANIE alebo KONIEC

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

Na displeji bliká  alebo .

3. Stlačením tlačidla  alebo  nastavte hodnoty a stlačením tlačidla  potvrďte nastavenie.

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

Po uplynutí času zaznie na 2 minúty zvukový signál. Na displeji bliká symbol  alebo  a nastavený čas. Rúra sa vypne.

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

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

6.3 Nastavenie funkcie ČASOMER

1. Stlačte .

Na displeji bliká  a 00.

2. Stlačením  alebo  nastavte ČASOMER.

Najprv nastavte sekundy, potom minúty a nakoniec hodiny.

Najprv sa čas zobrazuje v minútach a sekundách. Keď je čas, ktorý nastavujete, dlhší ako 60 minút, na displeji sa zobrazí symbol **hr**.

Spotrebič teraz vypočítava čas v hodinách a minútach.

3. ČASOMER sa spustí automaticky po piatich sekundách. Po uplynutí 90 % nastaveného času zaznie zvukový signál.

4. Po uplynutí nastaveného času znie dve minúty zvukový signál. "Na displeji bliká symbol 00:00 a . Zvukový signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.

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

6.4 Časovač odpočítavajúci smerom nahor

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

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

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

7. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

7.1 Používanie teplotnej sondy

Teplotná sonda meria teplotu vo vnútri mäsa. Keď má mäso nastavenú teplotu, spotrebič sa vypne.

Treba nastaviť dve teploty:

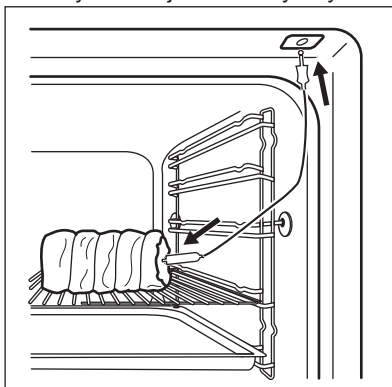
- Teplotu rúry. Pozrite si tabuľku pečenia.
- Teplotu vo vnútri mäsa. Pozrite si tabuľku pre teplotnú sondu.



UPOZORNENIE!

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

1. Nastavte funkciu rúry a teplotu v nej.
2. Hrot teplotnej sondy (so symbolom  na rukováti) zapichnete do stredu mäsa.
3. Konektor teplotnej sondy zasuňte do zásuvky v hornej časti dutiny rúry.



Dbajte na to, aby počas pečenia teplotná sonda zostala zapichnutá v mäse a zapojená v zásuvke na teplotnú sondu.

Pri prvom použití teplotnej sondy je predvolená teplota vo vnútri mäsa 60 °C. Keď bliká symbol , pomocou

otočného ovládača môžete zmeniť predvolenú teplotu vo vnútri mäsa. Na displeji sa zobrazuje symbol teplotnej sondy a predvolená teplota vnútri mäsa.

4. Stlačením tlačidla  uložte novú teplotu vo vnútri mäsa alebo počkajte 10 sekúnd, kým sa nastavenie uloží automaticky.

Nová predvolená teplota vo vnútri mäsa sa zobrazuje pri ďalšom použití teplotnej sondy.

Keď teplota vo vnútri mäsa dosiahne nastavenú hodnotu, symbol teplotnej sondy  a predvolená teplota vo vnútri mäsa začnú blikáť. Dve minúty znie zvukový signál.

5. Zvukový signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.
6. Odpojte konektor teplotnej sondy zo zásuvky. Vyberte mäso zo spotrebiča.
7. Spotrebič vypnite.



VAROVANIE!

Pri vyberaní špičky sondy a jej odpájaní dávajte pozor. Teplotná sonda je horúca. Hrozí riziko popálenia.



Vždy keď zapojíte teplotnú sondu do zásuvky, musíte znova nastaviť čas pre teplotnú sondu. Nemôžete zvoliť čas pre funkcie Trvanie a Koniec.



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

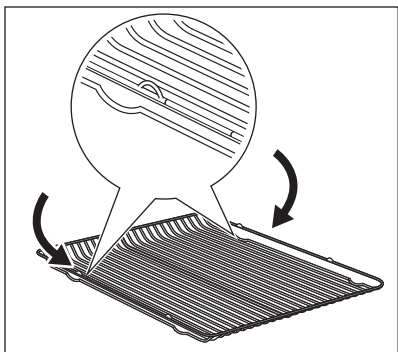
Teplotu môžete zmeniť kedykoľvek počas pečenia:

1. Stlačte tlačidlo $^{\circ}\text{C}$:
 - jedenkrát – na displeji sa zobrazí nastavená teplota vo vnútri mäsa, ktorá sa mení každých 10 sekúnd na aktuálnu teplotu vo vnútri mäsa.
 - dvakrát – na displeji sa zobrazí aktuálna teplota v rúre, ktorá sa mení každých 10 sekúnd na nastavenú teplotu v rúre.
 - trikrát – na displeji sa zobrazí nastavená teplota v rúre.
2. Pomocou otočného ovládača teploty zmeníte príslušnú teplotu.

7.2 Vkladanie príslušenstva

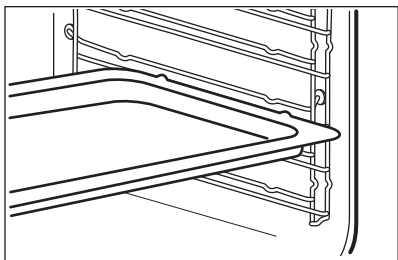
Drôtený rošt:

Rošt zasunúť medzi vodiace tyče zasúvacích líšt a uistiť sa, že nožičky smerujú nadol.



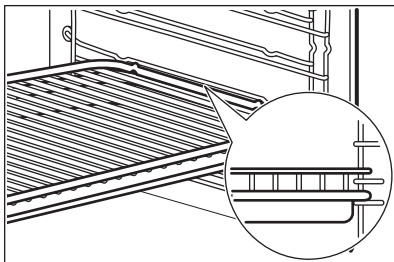
Hlboký pekáč:

Hlboký pekáč zasunúť medzi vodiace tyče zasúvacích líšt.



Drôtený rošt spolu s hlbokým pekáčom:

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



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

7.3 Teleskopické líšty

- i** Pokyny na inštaláciu teleskopických líšt si odložte na budúce použitie.

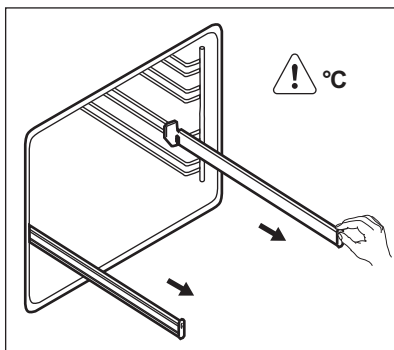
Pomocou teleskopických líšt môžete ľahšie zasúvať a vyberať rošty.



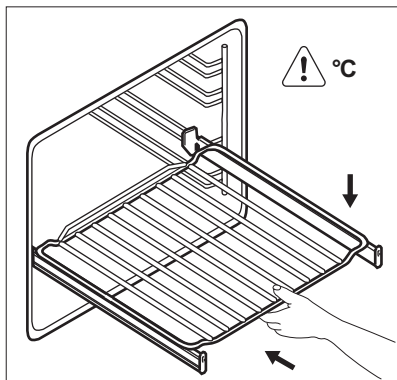
UPOZORNENIE!

Teleskopické líšty neumývajte v umývačke riadu. Teleskopické líšty nemažte.

1. Vytiahnite ľavú a pravú teleskopickú líštu.



2. Položte drôtený rošt na teleskopické líšty a opatrne ich zasunúť do spotrebiča.



Pred zatvorením dveriek rúry zatlačte teleskopické lišty úplne do spotrebiča.

8. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

8.1 Používanie detskej poistky

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

1. Uistite sa, že je ovládač funkcií rúry v polohe Vypnuté.

2. Súčasne stlačte a podržte  a  na 2 sekundy.

Zaznie zvukový signál. Na displeji sa zobrazí SAFE.

Ak chcete detskú poistku vypnúť, zopakujte krok 2.

8.2 Používanie funkcie Blokovanie ovládania

Blokovanie ovládania môžete aktivovať iba pri spustenom spotrebiči.

Funkcia blokovania ovládania zabráňuje náhodnej zmene teploty a nastaveného času pri spustenej funkcii rúry.

1. Zvoľte funkciu rúry a nastavte ju podľa vašich preferencií

2. Súčasne stlačte a podržte tlačidlá  a  na 2 sekundy.

Zaznie zvukový signál. Na displeji sa zobrazí Loc.

Ak chcete vypnúť funkciu blokovania ovládania, zopakujte krok č. 2.



Po otočení ovládača teploty alebo stlačení tlačidla sa na displeji zobrazí symbol Loc. Po otočení ovládača funkcií rúry sa spotrebič vypne.



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

8.3 Ukazovateľ zvyškového tepla

Keď vypnete spotrebič, na displeji sa zobrazí ukazovateľ zvyškového tepla, , ak je teplota v rúre vyššia ako 40 °C. Ak chcete zobraziť teplotu rúry, otočte ovládačom teploty doľava alebo doprava.

8.4 Automatické vypnutie

Ak je zapnutá funkcia rúry a nastavenie nezmeníte, spotrebič sa z bezpečnostných dôvodov po určitom čase vypne.

Teplota (°C)	Čas vypnutia (hod.)
30 - 115	12.5

Teplota (°C)	Čas vypnutia (hod.)
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 – maximum	1.5

Po automatickom vypnutí spotrebič zapnete stlačením ľubovoľného tlačidla.



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

8.5 Chladiaci ventilátor

Ak je spotrebič v prevádzke, automaticky sa aktivuje chladiaci ventilátor, aby

udržal povrch spotrebiča chladný. Ak spotrebič vypnete, chladiaci ventilátor pokračuje v činnosti, až kým sa spotrebič neochladí.

8.6 Bezpečnostný termostat

Nesprávna prevádzka spotrebiča alebo chybné súčasti môžu spôsobiť nebezpečné prehriatie. Aby sa tomu predišlo, rúra je vybavená bezpečnostným termostatom, ktorý preruší dodávku energie. Po poklese teploty sa rúra opäť automaticky zapne.

9. TIPY A RADY



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.



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

9.1 Vnútna strana dvierok

Pri niektorých modeloch môžete na vnútornej strane dvierok nájsť:

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

9.2 Všeobecné informácie

- Spotrebič má päť úrovní na zasunutie príslušenstva. Úrovne sa číslujú smerom od dna spotrebiča.
- Spotrebič je vybavený špeciálnym systémom, ktorý cirkuluje vzduch a neustále recykluje paru. Pomocou tohto systému môžete piecť v parnom

prostredí a pripravovať pokrmy jemné vo vnútri a chrumkavé na povrchu.

Skracuje čas varenia a znižuje spotrebu energie na minimum.

- V spotrebiči alebo na sklenených paneloch dvierok sa môže kondenzovať vlhkosť. Je to normálne. Pri otváraní dvierok počas pečenia vždy ustúpte od spotrebiča. V záujme zníženia kondenzácie nechajte spotrebič zapnutý 10 minút pred varením.
- Vlhkosť odstráňte po každom použití spotrebiča.
- Neumiestňujte predmety priamo na dno rúry ani neprikrývajte časti rúry alebo jej príslušenstvo alobalom. Mohlo by to zmeniť výsledky pečenia a poškodiť smalt.

9.3 Pečenie koláčov

- Dvierka rúry neotvárajte pred uplynutím 3/4 nastaveného času pečenia.
- Ak pri pečení používate súčasne dva plechy, nechávajte medzi nimi jednu voľnú úroveň.

9.4 Pečenie mäsa a rýb

- Na prípravu nadmerne mastných pokrmov použite hlboký pekáč, aby ste predišli vytvoreniu škvŕn, ktoré môžu byť trvalé.
- Pred krájaním mäsa ho nechajte odstáť približne 15 minút, aby z neho nevytiekla šťava.
- Aby počas pečenia v rúre nevznikalo príliš mnoho dymu, pridajte do hlbokého pekáča trochu vody. Kondenzácii dymu zabránite, ak vodu pridáte vždy, keď sa odparí.

9.5 Čas pečenia

Čas pečenia závisí od typu pokrmu, jeho konzistencie a objemu.

Pekárenské výrobky

Pokrm	Voda v priehlbine dutiny (v ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	Poznámky
Chlieb	150	180	35 - 40	2	Použite plech na pečenie. ¹⁾
Pečivo z chlebového cesta	150	200	20 - 25	2	Použite plech na pečenie. ¹⁾
Domáca pizza	150	230	10 - 20	2	Použite plech na pečenie. ¹⁾
Focaccia	150	200 - 210	10 - 20	2	Použite plech na pečenie. ¹⁾
Sušienky, čajové pečivo, croissanty	150	150 - 180	10 - 20	2	Použite plech na pečenie. ¹⁾
Slivkový koláč, jablkový koláč, škoricové pečivo	150	160 - 180	30 - 60	2	Použite formu na koláče. ¹⁾

¹⁾ Pred pečením ho na 5 minút predhrejte v prázdnej rúre.

Príprava mrazených pokrmov

Spočiatku sledujte priebeh pečenia. Pri používaní spotrebiča sami zistíte najvhodnejšie nastavenia (varný stupeň, čas pečenia, atď.) pre kuchynský riad, recepty a množstvá, ktoré používate.

9.6 Teplovzdušné pečenie PLUS



Pred predhriatím naplňte priehlbinu dutiny rúry vodou iba keď je rúra studená.

Pozrite si časť „Zapnutie funkcie Teplovzdušné pečenie PLUS“.

Pokrm	Voda v priehlbine dutiny (v ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Pizza, mrazená	200	200 - 210	10 - 20	2 ¹⁾
Mrazené lasagne	200	180 - 200	35 - 50	2 ¹⁾
Mrazený croissant	200	170 - 180	15 - 25	2 ¹⁾

1) Prázdnu rúru predhrievajte 10 minút pred pečením.

Regenerácia jedla

Pokrm	Voda v priehlbine dutiny (v ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Chlieb	100	110	15 - 25	2
Pečivo z chlebového cesta	100	110	10 - 20	2
Domáca pizza	100	110	15 - 25	2
Focaccia	100	110	15 - 25	2
Zelenina	100	110	15 - 25	2
Ryža	100	110	15 - 25	2
Cestoviny	100	110	15 - 25	2
Mäso	100	110	15 - 25	2

Pečenie mäsa

Pokrm	Voda v priehlbine dutiny (v ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	Poznámky
Pečené bravčové	200	180	65 - 80	2	Okrúhly pekáč Pyrex
Hovädzie pečené	200	200	50 - 60	2	Okrúhly pekáč Pyrex
Kurča	200	210	60 - 80	2	Okrúhly pekáč Pyrex

9.7 Tabuľka pečenia

Koláče

Pokrm	Horný/dolný ohrev		Skutočné teplo- vzdušné pečenie		Čas (min)	Poznám- ky
	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre		
Šľahané cestá	170	2	160	3 (2 a 4)	45 - 60	Vo forme na koláče
Linecké cesto	170	2	160	3 (2 a 4)	20 - 30	Vo forme na koláče
Tvarohový koláč	170	1	165	2	60 - 80	V 26 cm forme na koláče
Jablkový koláč ¹⁾	170	2	160	2 (vľavo a vpravo)	80 - 100	Vo dvoch 20 cm for- mách na koláče na drôtenom rošte
Závin	175	3	150	2	60 - 80	Na plechu na pečenie
Torta s džemom	170	2	165	2 (vľavo a vpravo)	30 - 40	V 26 cm forme na koláče
Piškótový koláč	170	2	160	2	50 - 60	V 26 cm forme na koláče
Vianočná štóla/ Biskupský chlebi- ček ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	V 20 cm forme na koláče
Slivkový koláč ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	Vo forme na chlieb
Drobné pečivo – jedna úro- veň	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Na plechu na pečenie
Drobné pečivo – dve úrov- ne	-	-	140 - 150	2 a 4	25 - 35	Na plechu na pečenie

Pokrm	Horný/dolný ohrev		Skutočné teplo- vzdušné pečenie		Čas (min)	Poznám- ky
	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre		
Drobné pečivo – tri úrovne	-	-	140 - 150	1, 3 a 5	30 - 45	Na plechu na pečenie
Sušienky/ ploché pečivo – jedna úroveň	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Na plechu na pečenie
Sušienky/ ploché pečivo – dve úrovne	-	-	140 - 150	2 a 4	35 - 40	Na plechu na pečenie
Sušienky/ ploché pečivo – tri úrovne	-	-	140 - 150	1, 3 a 5	35 - 45	Na plechu na pečenie
Snehové pusinky – jedna úroveň	120	3	120	3	80 - 100	Na plechu na pečenie
Snehové pusinky – dve úrovne ¹⁾	-	-	120	2 a 4	80 - 100	Na plechu na pečenie
Buchtičky ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	Na plechu na pečenie
Veterníky – jedna úroveň	190	3	170	3	25 - 35	Na plechu na pečenie
Veterníky – dve úrovne	-	-	170	2 a 4	35 - 45	Na plechu na pečenie
Plochý koláč	180	2	170	2	45 - 70	V 20 cm forme na koláče
Biskupský chlebíček	160	1	150	2	110 - 120	V 24 cm forme na koláče

Pokrm	Horný/dolný ohrev		Skutočné teplo- vzdušné pečenie		Čas (min)	Poznám- ky
	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre		
Viktóriin koláč	170	1	160	2 (vľavo a vpravo)	50 - 60	V 20 cm forme na koláče

1) Rúru predhrievajte 10 minút.

Chlieb a pizza

Pokrm	Horný/dolný ohrev		Skutočné teplo- vzdušné pečenie		Čas (min)	Poznám- ky
	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre		
Biely chlieb ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 – 2 kusy, hmotnosť jedného kusa 500 g
Ražný chlieb	190	1	180	1	30 - 45	Vo forme na chlieb
Rožky ¹⁾	190	2	180	2 (2 a 4)	25 - 40	6 – 8 rož- kov na plechu na pečenie
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Na plechu na peče- nie alebo v hlbokom pekáči
Čajové pečivo ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	Na plechu na peče- nie

1) Rúru predhrievajte 10 minút.

Zapekané jedlá

Pokrm	Horný/dolný ohrev		Skutočné teplo- vzdušné pečenie		Čas (min)	Poznám- ky
	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre		
Zapekané cestoviny	200	2	180	2	40 - 50	Vo forme

Pokrm	Horný/dolný ohrev		Skutočné teplo- vzdušné pečenie		Čas (min)	Poznám- ky
	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre		
Zapekaná zelenina	200	2	175	2	45 - 60	Vo forme
Slané koláče ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	Vo forme
Lasagne ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Vo forme
Cannelloni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Vo forme

¹⁾ Rúru predhrievajte 10 minút.

Mäso

Pokrm	Horný/dolný ohrev		Skutočné teplo- vzdušné pečenie		Čas (min)	Poznám- ky
	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre		
Hovädzie	200	2	190	2	50 - 70	Na drôte- nom rošte
Bravčové	180	2	180	2	90 - 120	Na drôte- nom rošte
Teľacie	190	2	175	2	90 - 120	Na drôte- nom rošte
Krvavý anglický rozbif	210	2	200	2	50 - 60	Na drôte- nom rošte
Stredne prepečený anglický rozbif	210	2	200	2	60 - 70	Na drôte- nom rošte
Prepečený anglický rozbif	210	2	200	2	70 - 75	Na drôte- nom rošte
Bravčové pliecko	180	2	170	2	120 - 150	S kožou
Bravčové koleno	180	2	160	2	100 - 120	2 kusy
Jahňacie	190	2	175	2	110 - 130	Stehno

Pokrm	Horný/dolný ohrev		Skutočné teplo- vzdušné pečenie		Čas (min)	Poznám- ky
	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre		
Kurča	220	2	200	2	70 - 85	Vcelku
Morka	180	2	160	2	210 - 240	Vcelku
Kačka	175	2	220	2	120 - 150	Vcelku
Hus	175	2	160	1	150 - 200	Vcelku
Králik	190	2	175	2	60 - 80	Porciova- ný
Zajac	190	2	175	2	150 - 200	Porciova- ný
Bažant	190	2	175	2	90 - 120	Vcelku

Ryba

Pokrm	Horný/dolný ohrev		Skutočné teplo- vzdušné pečenie		Čas (min)	Poznám- ky
	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre		
Pstruh/ pražma morská	190	2	175	2	40 - 55	3 – 4 ryby
Tuniak/ losos	190	2	175	2	35 - 60	4 – 6 filiet

9.8 Grilovanie



Pred pečením prázdnu rúru
predhrievajte asi 3 minúty.

Pokrm	Množstvo		Teplota (°C)	Čas (min)		Úroveň v rúre
	Kusy	(g)		1. strana	2. strana	
Steaky z filiet	4	800	max.	12 - 15	12 - 14	4
Hovädzie steaky	4	600	max.	10 - 12	6 - 8	4
Klobásy	8	-	max.	12 - 15	10 - 12	4
Bravčové kotlety	4	600	max.	12 - 16	12 - 14	4

Pokrm	Množstvo		Teplota (°C)	Čas (min)		Úroveň v rúre
	Kusy	(g)		1. strana	2. strana	
Kurča (rozdelené na 2 časti)	2	1000	max.	30 - 35	25 - 30	4
Kebaby	4	-	max.	10 - 15	10 - 12	4
Kuracie prsia	4	400	max.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburger	6	600	max.	20 - 30	-	4
Fileta z ryby	4	400	max.	12 - 14	10 - 12	4
Zapekané sendviče	4 - 6	-	max.	5 - 7	-	4
Hrianky	4 - 6	-	max.	2 - 4	2 - 3	4

9.9 Turbo gril

Hovädzie mäso

Pokrm	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Hovädzie pečené alebo fileta, neprepečené ¹⁾	na cm hrúbky	190 - 200	5 - 6	1 alebo 2
Hovädzie pečené alebo fileta, stredne prepečené ¹⁾	na cm hrúbky	180 - 190	6 - 8	1 alebo 2
Hovädzie pečené alebo fileta, prepečené ¹⁾	na cm hrúbky	170 - 180	8 - 10	1 alebo 2

1) Rúru predhrejte.

Bravčové mäso

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

Teľacie mäso

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

Jahňacie

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

Hydina

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

Ryba (v pare)

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

9.10 Vlhký horúci vzduch

Počas prípravy jedla otvárajte dvierka spotrebiča, iba ak je to nevyhnutné.

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Zapečené cestoviny	190 - 200	45 - 55	2
Zapečené zemiaky	160 - 170	60 - 75	2
Moussaka	180 - 200	75 - 90	2

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Lasagne	160 - 170	55 - 70	2
Cannelloni	170 - 190	65 - 75	2
Chlebový puding	150 - 160	75 - 90	2
Ryžový puding	170 - 190	45 - 60	2
Jablkový koláč	150 - 160	75 - 85	2
Biely chlieb	180 - 190	50 - 60	2

9.11 Rozmrazovanie

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

9.12 Sušenie - Teplovzdušné pečenie

- Plechy pokryte papierom odolným voči tuku alebo papierom na pečenie.
- Aby ste dosiahli lepší výsledok, po uplynutí polovice času sušenia rúru

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

Zelenina

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

Ovocie

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

9.13 Tabuľka vnútornej teploty pri použití teplotnej sondy

Pokrm	Teplota vo vnútri pokrmu (°C)
Pečená teľacina	75 - 80
Teľacie koleno	85 - 90
Krvavý anglický rozbif	45 - 50
Stredne prepečený anglický rozbif	60 - 65
Prepečený anglický rozbif	70 - 75
Bravčové pliecko	80 - 82
Bravčové koleno	75 - 80
Jahňacie	70 - 75
Kurča	98
Zajac	70 - 75
Pstruh/pražma morská	65 - 70
Tuniak/losos	65 - 70

10. OŠETROVANIE A ČISTENIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.



Proces čistenia vám odporúčame vykonať po minimálne každých 5-10 cykloch funkcie Teplovzdušné pečenie PLUS.

10.1 Poznámky k čisteniu

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

1. Do priehlbiny dutiny na dne rúry nalejte 250 ml octu. Použite maximálne 6 % ocot bez bylín.
2. Počkajte 30 minút, kým ocot nerozpustí zostatkový vodný kameň pri okolitej teplote.
3. Dutinu rúry poutierajte vlhkou handrou namočenou vo vlažnej vode.

10.4 Čistenie tesnenia dvierok

- Tesnenie dvierok pravidelne kontrolujte. Tesnenie dvierok je uložené okolo rámu vnútorného priestoru rúry. Ak je tesnenie dvierok poškodené, spotrebič nepoužívajte. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pokyny k čisteniu tesnenia dvierok nájdete vo všeobecných informáciách o čistení.

10.2 Antikorové alebo hliníkové spotrebiče



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

10.3 Čistenie priehlbiny dutiny rúry

Proces čistenia odstraňuje zvyšky vodného kameňa z priehlbiny dutiny rúry po procese pečenia s vlhkosťou.

10.5 Vybratie zasúvacích líšt a katalytických panelov

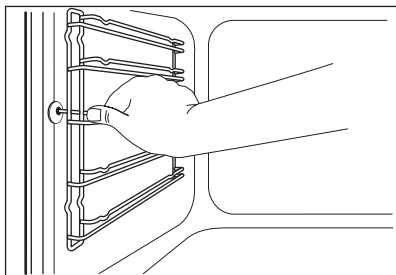
Pri čistení rúry z nej vyberte zasúvacie líšty a katalytické panely.



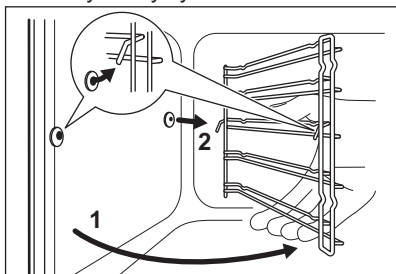
UPOZORNENIE!

Pri vyberaní zasúvacích líšt postupujte veľmi opatrne. Katalytické panely nie sú pripojené k stenám rúry a pri vyberaní zasúvacích líšt môžu vypadávať.

1. Odtiahnite prednú časť zasúvacích líšt od bočnej steny. Druhou rukou pridržujte zadné vodiace líšty a katalytický panel.



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



Pri inštalácii zasúvacích lišt zvolte opačný postup.

- i** Upevňovacie kolíky na teleskopických lištách musia smerovať dopredu.

10.6 Katalýza



UPOZORNENIE!

Katalytický povrch nečistite sprejmi na rúry, abrazívnymi čistiacimi prostriedkami, saponátmi ani inými čistiacimi prostriedkami. Môže dôjsť k poškodeniu katalytického povrchu.

Vnútrotný sklenený panel dvierok rúry poutierajte mäkkou handričkou namočenou vo vlažnej vode.

Vyberte všetko príslušenstvo.

Bočné steny a strop dutiny rúry majú katalytickú smaltovú povrchovú úpravu. Zachytáva tuky a nečistoty, ktoré sa následne spália pri vysokých teplotách bez zanechania zápachu.

Prázdny spotrebič treba pravidelne zohrievať, aby ste podporili tento samočistiaci proces.



Zmena farby katalytického povrchu alebo flaky nemajú negatívny vplyv na katalytické vlastnosti.

1. Nastavte funkciu Katalýza. Pozrite si časť „Funkcie rúry“.

Na displeji sa zobrazuje hlásenie CATA a trvanie čistenia (1 hodina). Trvanie procesu čistenia nie je možné zmeniť, ale pomocou funkcie Koniec môžete oddialiť jeho spustenie.

Po uplynutí príslušného času zaznie zvukový signál. Spotrebič sa vypne.

2. Zvukový signál vypnete stlačením ľubovoľného tlačidla.

3. Spodnú časť spotrebiča vyčistite mäkkou vlhkou špongiou.

Ak chcete funkciu Katalýza vypnúť ešte pred jej dokončením, otočte ovládač funkcií rúry do vypnutej polohy.

10.7 Pripomienka čistenia

Po každom zapnutí a vypnutí spotrebiča bude 10 sekúnd na displeji blikať CATA, aby vám tak spotrebič pripomenul, že je potrebné spustiť katalytické čistenie.



Pripomienka čistenia zhasne:

- po dokončení funkcie Katalýza.
- ak stlačíte zároveň tlačidlá **+** a **-**.

10.8 Čistenie dvierok rúry

Dvierka rúry majú tri sklenené panely. Dvierka rúry a vnútorné sklenené panely môžete vybrať a vyčistiť ich.

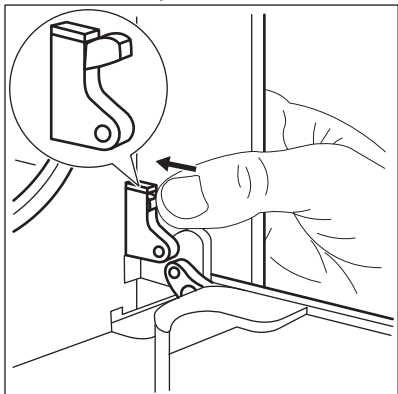


Ak by ste sa pokúšali vnútorné sklenené panely vybrať, kým sú dvierka namontované, mohli by sa dvierka zatvoriť.

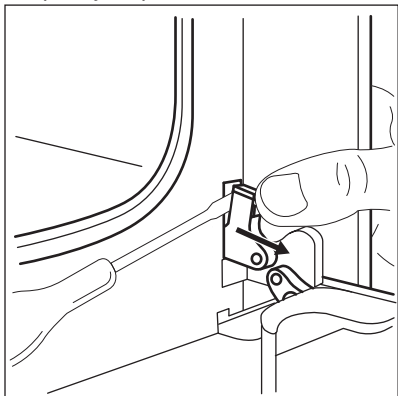
**UPOZORNENIE!**

Spotrebič nepoužívajte bez sklenených panelov.

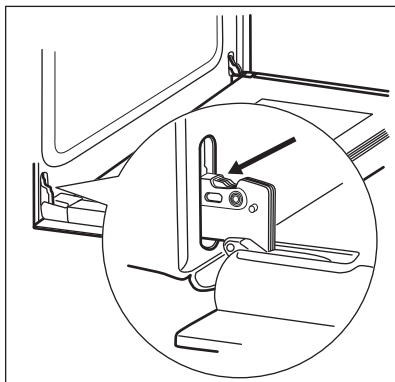
1. Úplne otvorte dverka a nájdite záves na pravej strane dvierok.
2. Zatlačte na uťahovací prvok, kým sa nestiahne späť.



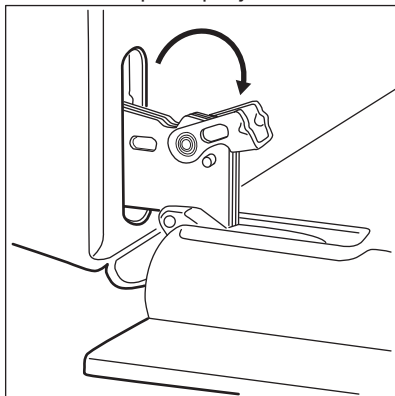
3. Jednou rukou podržte zatlačený prvok. Druhou rukou pomocou skrutkovača nadvihnite a otočte príchytку pravého závesu.



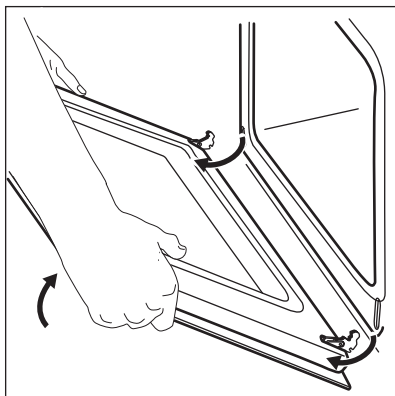
4. Nájdite záves na ľavej strane dvierok.



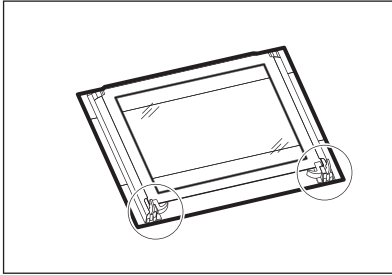
5. Nadvihnite príchytку na ľavom závese a preklopte ju.



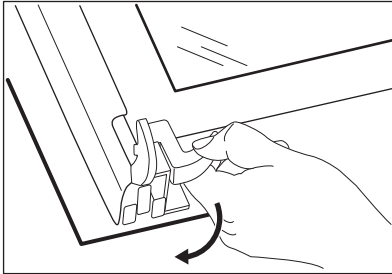
6. Dverka rúry privrite do polovice, aby zostali v prvej otvorenej polohe. Potom ich potiahnite vpred a vyberte z lôžka.



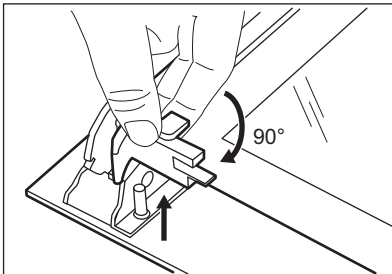
7. Dvierka položte na mäkkú tkaninu na stabilný povrch.



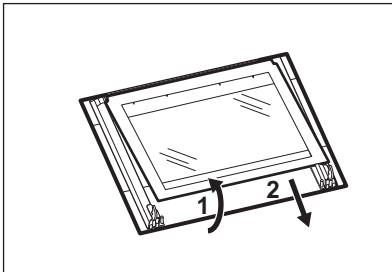
8. Uvoľnite blokovací systém a vyberte vnútorné sklenené panely.



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



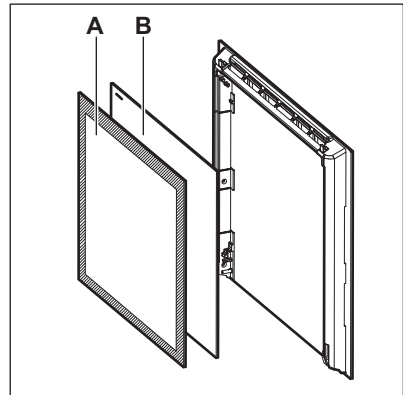
10. Sklenené panely jeden za druhým najprv opatrne nadvihnite a potom vyberte. Začnite vrchným panelom.



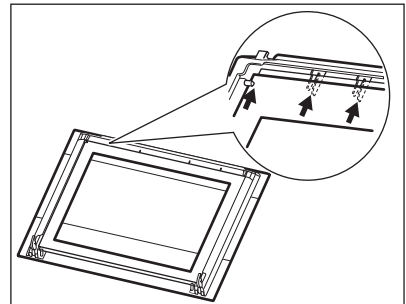
11. Sklenené panely umyte vodou s prídavkom saponátu. Sklenené panely opatrne osušte.

Po dokončení čistenia nainštalujte sklenené panely a dvierka rúry. Zvoľte opačný postup.

Dbajte na to, aby ste sklenené panely (A a B) namontovali späť v správnom poradí. Prvý panel (A) má dekoratívny rám. Povrch s potlačou musí smerovať do vnútra dvierok. Po montáži skontrolujte, či nie je povrch rámu skleného panela (A) na mieste potlače na dotyk drsný.



Uistite sa, že stredný sklenený panel je namontovaný správne.



10.9 Výmena osvetlenia

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

**VAROVANIE!**

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

**UPOZORNENIE!**

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

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

Zadné svetlo

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

11. RIEŠENIE PROBLÉMOV

**VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

11.1 Čo robiť, keď...

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Rúra sa nedá zapnúť ani používať.	Rúra nie je pripojená k zdroju elektrického napájania alebo je pripojená nesprávne.	Skontrolujte, či je rúra správne pripojená k zdroju elektrického napájania (pozrite si schému pripojenia).
Rúra sa nezohrieva.	Rúra je vypnutá.	Zapnite rúru.
Rúra sa nezohrieva.	Nie sú nastavené hodiny.	Nastavte hodiny.
Rúra sa nezohrieva.	Nie sú nastavené potrebné nastavenia.	Skontrolujte, či sú nastavenia správne.
Rúra sa nezohrieva.	Aktivovalo sa automatické vypínanie.	Pozrite si časť „Automatické vypínanie“.
Rúra sa nezohrieva.	Je zapnutá detská poistka.	Pozrite si časť „Používanie funkcie Detská poistka“.
Rúra sa nezohrieva.	Poistka je vypálená.	Skontrolujte, či je príčinou poruchy práve poistka. Ak sa poistka vypáli opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
Nesvieti žiarovka.	Žiarovka je vypálená.	Žiarovku vymeňte.
Teplotná sonda nefunguje.	Konektor teplotnej sondy nie je správne nainštalovaný do zásuvky.	Konektor teplotnej sondy zasunite do príslušnej zásuvky až na doraz.

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Príprava jedla trvá veľmi dlho alebo naopak, jedlá sú hotové príliš rýchlo.	Teplota je príliš nízka alebo príliš vysoká.	V prípade potreby upravte teplotu. Postupujte podľa pokynov v návode.
Vnútri rúry a na jedlách sa zráža para a vytvára sa skondenzovaná voda.	Jedlo ste nechali v rúre príliš dlho.	Po ukončení pečenia ne-nechávajte jedlá v rúre dlhšie ako 15 – 20 minút.
Na displeji sa zobrazí „C2“.	Chcete spustiť funkciu Katalýza alebo Rozmrazovanie, ale nevybrali ste zo zásuvky konektor teplotnej sondy.	Konektor teplotnej sondy vyberte zo zásuvky.
Na displeji je zobrazený chybový kód, ktorý nie je v tabuľke.	Došlo k poruche elektriky.	• Pomocou domovej poistky alebo bezpečnostného vypínača v poistkovej skrini vypnite rúru a znovu ju zapnite. • Ak sa na displeji znovu zobrazí chybový kód, obráťte sa na oddelenie starostlivosti o zákazníka.
Nedostatočný výkon pečenia pri použití funkcie Teplovzdušné pečenie PLUS.	Nezapli ste funkciu Teplovzdušné pečenie PLUS.	Pozrite si časť „Zapnutie funkcie Teplovzdušné pečenie PLUS“.
Nedostatočný výkon pečenia pri použití funkcie Teplovzdušné pečenie PLUS.	Nezapli ste správne funkciu Teplovzdušné pečenie PLUS tlačidlom Plus Para.	Pozrite si časť „Zapnutie funkcie Teplovzdušné pečenie PLUS“.
Nedostatočný výkon pečenia pri použití funkcie Teplovzdušné pečenie PLUS.	Priehtbinu dutiny rúry ste nenaplnili vodou.	Pozrite si časť „Zapnutie funkcie Teplovzdušné pečenie PLUS“.
Chcete aktivovať funkciu Teplovzdušné pečenie, ale sieti tlačidlo Plus Para.	Je aktívna funkcia Teplovzdušné pečenie PLUS.	Funkciu Teplovzdušné pečenie PLUS vypnete stlačením tlačidla Plus Para  .
Chcete aktivovať funkciu čistenia, ale na displeji sa zobrazí "C4".	Je stlačené tlačidlo Plus Para.	Stlačte tlačidlo Plus para ešte raz.
Voda v priehtblne dutiny rúry nevrie.	Teplota je príliš nízka.	Nastavte teplotu na minimálne 110 °C. Pozrite si kapitolu „Típy a rady“.

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Z priehlbiny dutiny rúry vyteká voda.	V priehlbine dutiny rúry je priveľa vody.	Vypnite rúru a skontrolujte, či spotrebič vychladol. Vodu poutierajte špongiou alebo handrou. Do reliéfu dutiny rúry pridajte správne množstvo vody. Pozrite si konkrétny postup.
Spotrebič je zapnutý, ale sa nezohrieva. Ventilátor nefunguje. Na displeji sa zobrazí "Demo" .	Je aktivovaný ukázkový režim.	1. Rúru vypnite. 2. Stlačte a podržte tlačidlo +. 3. Na displeji začne blikať prvá číslica a ukazovateľ Demo. 4. Stláčaním tlačidiel + alebo — zadajte kód 2468, aby ste zmenili hodnoty, a potvrďte stlačením ⏻. 5. Začne blikať ďalšia číslica. 6. Režim Demo sa vypne po potvrdení poslednej číslice, ak je kód správny.

11.2 Servisné údaje

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

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom

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

Odporúčame, aby ste si sem zapísali tieto údaje:	
Model (MOD.)	
Číslo výrobku (PNC)	
Sériové číslo (S.N.)	

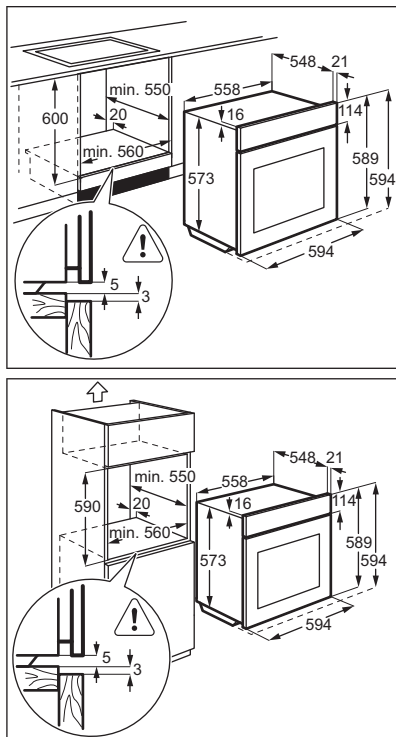
12. INŠTALÁCIA



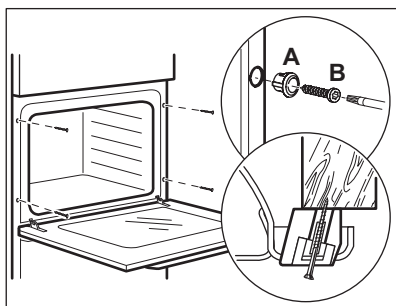
VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

12.1 Zabudovanie



12.2 Upevnenie spotrebiča k linke



12.3 Elektrická inštalácia



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

Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a káblom.

12.4 Kábel

Typy káblov použiteľných pre inštaláciu alebo výmenu:

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

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

Celkový výkon (W)	Prierez kábla (mm ²)
maximálne 1 380	3 x 0.75
maximálne 2 300	3 x 1
maximálne 3 680	3 x 1.5

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

13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

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

Názov dodávateľa	Electrolux	
Model	EOA5654AAX EOA5654AOX	
Index energetickej účinnosti	81.2	
Energetická trieda	A+	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	0.93 kWh/cyklus	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim s ventilátorom	0.69 kWh/cyklus	
Počet dutín	1	
Zdroj tepla	Elektrina	
Hlasitosť	72 l	
Typ rúry	Zabudovateľná rúra	
Hmotnosť	EOA5654AAX	34.6 kg
	EOA5654AOX	34.4 kg

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

13.2 Úspora energie

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

• Všeobecné rady

- Uistite sa, že počas prevádzky spotrebiča sú dvierka rúry správne zatvorené a počas pečenia ich zbytočne neotvárajte.
- Úsporu energie podporíte použitím kovového riadu.
- Ak je to možné, vložte pokrm do rúry bez predhrievania.
- Ak proces pečenia pokrmu trvá viac ako 30 minút, 3-10 minút pred ukončením pečenia (v závislosti od času pečenia) znížte teplotu v rúre na minimum. Pokrm sa bude naďalej piecť vďaka zvyškovému teplu v rúre.

- Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.

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

• Zvyškové teplo

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

- **Pečenie s vypnutým osvetlením** - vypnite osvetlenie počas pečenia a zapnite ho iba keď ho potrebujete.
- Ak použijete funkciu **Vlhký horúci vzduch**, osvetlenie sa po 30 sekundách vypne. Osvetlenie môžete opäť zapnúť, aby tento úkon znížil očakávanú úsporu energie.
- **Uchovanie teploty jedla** - ak chcete jedlo uchovať teplé pomocou zvyškového tepla, zvoľte najnižšie možné nastavenie teploty. Na displeji sa zobrazí zvyšková teplota.

14. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom

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

spotrebiče označené symbolom spolu s

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

KAZALO

1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	39
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	40
3. OPIS IZDELKA.....	42
4. PRED PRVO UPORABO.....	43
5. VSAKODNEVNA UPORABA.....	43
6. ČASOVNE FUNKCIJE.....	46
7. UPORABA DODATNE OPREME.....	48
8. DODATNE FUNKCIJE.....	50
9. NAMIGI IN NASVETI.....	51
10. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	62
11. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	66
12. NAMESTITEV.....	69
13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	70

MISLIMO NA VAS

Zahvaljujemo se vam za nakup Electroluxove naprave. Izbrali ste izdelek, ki vključuje desetletja profesionalnih izkušenj in izboljšav. Inovativen in eleganten je bil zasnovan z mislijo na vas. Kadarkoli ga boste uporabili, ste lahko prepričani v zagotovitev odličnih rezultatov.

Dobrodošli pri Electroluxu.

Obiščite naše spletno mesto za:



Nasvete glede uporabe, brošure, odpravljanje motenj, servisne informacije:
www.electrolux.com/webselfservice



Registrirajte vaš izdelek za boljši servis:
www.registerelectrolux.com



Kupite dodatke, potrošni material in originalne nadomestne dele za vaš aparat:
www.electrolux.com/shop

POMOČ STRANKAM IN SERVIS

Priporočamo uporabo originalnih nadomestnih delov.

Ko kličete servis, imejte pri roki naslednje podatke: model, številko izdelka, serijsko številko.

Podatke najdete na ploščici za tehnične navedbe.

 **Opozorilo / Pozor - Varnostne informacije**

 **Splošne informacije in nasveti**

 **Okoljske informacije.**

Pridržujemo si pravico do sprememb.

1. ⚠ VARNOSTNE INFORMACIJE

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe ali škodo, nastalo zaradi nepravilne namestitve ali uporabe. Navodila vedno shranite na varnem in dostopnem mestu za poznejšo uporabo.

1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

- To napravo lahko uporabljajo otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi sposobnostmi, če so dobili navodila in/ali so pod nadzorom glede varne uporabe naprave in se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo.
- Preprečite, da bi se otroci igrali z napravo.
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavržite.
- Ko naprava deluje ali se ohlaja, poskrbite, da bodo otroci in hišni ljubljenci dovolj oddaljeni od nje. Dostopni deli so vroči.
- Če ima naprava varovalo za otroke, ga je treba vklopiti.
- Čiščenja naprave in uporabniškega vzdrževanja na njej ne smejo izvajati otroci brez nadzora.
- Otrokom do tretjega leta starosti vedno preprečite dostop do delujoče naprave.

1.2 Splošna varnostna navodila

- Nameščanje naprave in zamenjavo kabla lahko opravi le strokovno usposobljena oseba.
- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli se med uporabo segrejejo. Pazite, da se ne dotaknete grelcev. Otroci, mlajši od osmih let, se ne smejo približevati, če niso pod nenehnim nadzorom.
- Pripomočke ali posodo vedno odstranjujte iz pečice ali postavljajte vanjo z zaščitnimi rokavicami.
- Pred vzdrževalnimi deli prekinite napajanje.

- Pred zamenjavo žarnice mora biti naprava izklopljena, da preprečite možnost udara električnega toka.
- Naprave ne čistite s paro.
- Za čiščenje steklenih vrat ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati predstavnik proizvajalca, pooblaščenega servisnega centra ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti električnega udara.
- Za odstranitev nosilcev rešetk najprej povlecite sprednji del nosilcev rešetk in nato zadnjega od stranskih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.
- Uporabite le sondo za meso, priporočljivo za to napravo.

2. VARNOSTNA NAVODILA

2.1 Namestitev



OPOZORILO!

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitev, priložena napravi.
- Pri premikanju naprave bodite pazljivi, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in priloženo obutev.
- Naprave ne vlecite za ročaj.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Poskrbite, da bo naprava nameščena pod in v bližino trdnih konstrukcij.
- Stranice naprave morajo biti nameščene ob napravah ali enotah z isto višino.

2.2 Priključitev na električno napetost



OPOZORILO!

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priklučitev mora opraviti usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Preverite, ali so električni podatki na ploščici za tehnične navedbe skladni z električno napeljavo. Če niso, se posvetujte z električarjem.
- Vedno uporabite pravilno nameščeno varnostno vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča in kabla. Če je treba kabel zamenjati, mora to storiti osebe pooblaščenega servisnega centra.
- Napajalni kabli ne smejo priti v stik ali bližino vrat naprave, še posebej, ko so vroča.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti

pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.

- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtičajte vtiča.
- Če želite izkjučiti napravo, ne vlecite za električni priključni kabel. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.
- Naprava je izdelana v skladu z direktivami EGS.

2.3 Uporaba



OPOZORILO!

Nevarnost poškodb, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

- Naprava je namenjena samo za uporabo v gospodinjstvu.
- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso blokirane.
- Med delovanjem naprave ne puščajte brez nadzora.
- Napravo po vsaki uporabi izklopite.
- Pri odpiranju vrat naprave med njenim delovanjem bodite previdni. Iz naprave lahko puhne vroč zrak.
- Naprave ne upravljajte z mokrimi rokami ali ko je v stiku z vodo.
- Na odprta vrata ne pritiskajte s silo.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali za odlaganje.
- Vrata naprave odpirajte previdno. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka.
- Pri odpiranju vrat naprava ne sme priti v stik z iskrami ali odprtim ognjem.

- V napravo, njeno bližino ali nanjo ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali mokrih predmetov z vnetljivimi izdelki.
- Za predhodno ogrevanje pečice ne uporabljajte funkcije mikrovalov.



OPOZORILO!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Da bi preprečili poškodbo ali spreminjanje barve emajla:
 - Ne postavljajte posode ali drugih predmetov neposredno na dno naprave.
 - Ne postavljajte aluminijaste folije neposredno na dno naprave.
 - Ne dajajte vode neposredno v vročo napravo.
 - Ne puščajte mokre posode in hrane v napravi, ko končate s pripravo hrane.
 - Bodite pri odstranjevanju ali nameščanju pripomočkov previdni.
- Sprememba barve emajla ne vpliva na zmogljivost naprave.
- Za sočne torte uporabite globok pekač. Sadni sokovi povzročajo madeže, ki so lahko trajni.
- Naprava je namenjena le kuhanju. Ni je dovoljeno uporabljati za druge namene, npr. ogrevanje prostora.
- Jedi v pečici vedno pripravljajte pri zaprtih vratih.
- Če napravo namestite za ploščo omarice (npr. vrata), poskrbite, da vrata med delovanjem naprave ne bodo nikoli zaprta. Za zaprto ploščo omarice se lahko nakopičita toplota in vlaga ter povzročita nadaljnje poškodbe naprave, ohišja ali tal. Plošče omarice ne zapirajte, dokler se po uporabi naprava povsem ne ohladi.

2.4 Vzdrževanje in čiščenje



OPOZORILO!

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali poškodb naprave.

- Pred vzdrževanjem izklopite napravo in iztaknite vtič iz vtičnice.
- Prepričajte se, da je naprava hladna. Vroče steklene plošče lahko počijo.

- Ko se steklene plošče v vratih poškodujejo, jih takoj zamenjajte. Obrnite se na pooblaščen servisni center.
- Ob odstranjevanju vrat z naprave bodite previdni. Vrata so težka!
- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Napravo očistite z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gobic, topil ali kovinskih predmetov.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte varnostna navodila z embalaže.
- Katalitičnega emajla (če obstaja) ne čistite s čistilnimi sredstvi.

2.5 Notranja lučka

- Žarnica ali halogenska žarnica, uporabljena za to napravo, je prilagojena le gospodinjskim aparatom. Ne uporabljajte je za hišno razsvetljavo.



OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.

- Pred zamenjavo žarnice izključite napravo iz napajanja.
- Uporabite le žarnice z istimi specifikacijami.

2.6 Odstranjevanje



OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

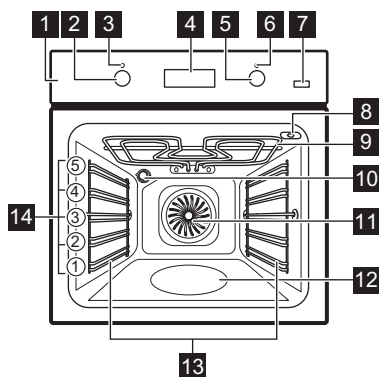
- Napravo izključite iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavržite.
- Odstranite zapah in na ta način preprečite, da bi se otroci ali živali zaprli v napravo.

2.7 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščen servisni center.
- Uporabljajte samo originalne nadomestne dele.

3. OPIS IZDELKA

3.1 Splošni pregled



- 1 Upravljalna plošča
- 2 Gumb za funkcije pečice
- 3 Lučka/simbol napajanja
- 4 Elektronski programator
- 5 Gumb za nastavev temperature
- 6 Prikazovalnik/simbol temperature
- 7 Tipka plus para
- 8 Vtičnica sonde za meso
- 9 Grelec
- 10 Luč
- 11 Ventilator
- 12 Vboklina pečice
- 13 Nosilci rešetk, odstranljivi
- 14 Položaji rešetk

3.2 Pripomočki

- **Mreža za pečenje**
Za posodo, modele, pečenke.
- **Pekač za pecivo**
Za kolače in piškote.
- **Globok pekač**

Za peko in pečenje ali kot posoda za zbiranje maščobe.

- **Sonda za meso**
Za merjenje pečenosti živil.
- **Teleskopska vodila**
Za rešetke in pladnje.

4. PRED PRVO UPORABO



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

4.1 Prvo čiščenje

Iz naprave odstranite vse pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.



Oglejte si poglavje »Vzdrževanje in čiščenje«.

Pred prvo uporabo očistite napravo in pripomočke.

Pripomočke in odstranljive nosilce rešetk namestite nazaj v prvotni položaj.

4.2 Nastavitev časa

Po prvi priključitvi na električno omrežje se za nekaj sekund vklopijo vsi simboli na prikazovalniku. Naslednjih nekaj sekund je na prikazovalniku prikazana različica programske opreme.

Ko številka različice programske opreme izgine, se na prikazovalniku prikažeta

hr in »12:00«. "12« utripa.

1. Pritisnite **+** ali **-**, da nastavite uro.
2. Pritisnite  za potrditev ali po se bo nastavljena ura samodejno shranila po petih sekundah.

Na prikazovalniku sta prikazana **min** in nastavljena ura. "00« utripa.

3. Pritisnite **+** ali **-**, da nastavite minute.

4. Pritisnite  za potrditev ali po se bodo nastavljene minute samodejno shranile po petih sekundah.
- Na prikazovalniku se prikaže nov čas.

4.3 Spreminjanje časa

Nastavljen čas lahko spremenite le, ko je pečica izklopljena.

Pritiskajte , dokler na prikazovalniku ne utripa indikator za čas .

Za nastavitev novega časa si oglejte »Nastavitev časa«.

4.4 Predgrevanje

Prazno napravo predhodno ogrevajte, da zažgete preostalo maščobo.



Za funkcijo Vroči zrak PLUS si oglejte »Vklp funkcije Vroči zrak PLUS«.

1. Nastavite funkcijo  in najvišjo temperaturo.
2. Naprava naj deluje eno uro.
3. Nastavite funkcijo  , pritisnite tipko Plus para  in nastavite najvišjo temperaturo.
4. Naprava naj deluje 15 minut.

Pripomočki se lahko segrejejo bolj kot običajno. Naprava lahko oddaja neprijetne vonjave in dim. To je običajno. V prostoru poskrbite za zadostno zračenje.

5. VSAKODNEVNA UPORABA



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

5.1 Gumbi, ki jih lahko potisnete nazaj

Za uporabo naprave pritisnite upravljalni gumb. Upravljalni gumb izskoči.

5.2 Vklp in izklop naprave



Od modela je odvisno, ali ima naprava lučke, simbole tipk ali indikatorje:

- Lučka zasveti, ko naprava deluje.
- Simbol prikazuje, ali je z gumbom izbrana katera izmed funkcij pečice ali temperatura.
- Indikator zasveti, ko se pečica segreje.

1. Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo pečice.
2. Obrnite gumb za nastavitev temperature, da izberete želeno temperaturo.
3. Če želite izklopiti napravo, obrnite gumba za funkcije pečice in nastavitev temperature v položaj za izklop.

5.3 Funkcije pečice

Funkcija pečice	Uporaba
0	Položaj za izklop Naprava je izklopljena.
	Hitro segrevanje pečice Za skrajšanje časa segrevanja.
	Vroči zrak Za sočasno pečenje na do treh višinah pečice in sušenje živil. Temperaturo nastavite za 20 - 40 °C nižje kot pri funkciji Gretje zgoraj/spodaj.
	Vroči zrak PLUS Za dodajanje vlage med pripravo hrane. Za doseganje prave barve in hrustljave skorje med peko. Za večjo sočnost med segrevanjem.
	Program za pizo Za pečenje na eni višini za jedi, katere želite bolj započene in hrustljave. Temperaturo nastavite 20 - 40 °C nižje kot pri funkciji Gretje zgoraj/spodaj.
	Gretje zgoraj/spodaj Za peko in pečenje jedi na eni višini pečice.
	Gretje spodaj Za peko tort s hrustljavim dnom ter za vlaganje hrane.
	Odtaljevanje To funkcijo lahko uporabite za odtaljevanje zamrznjenih živil, kot sta zelenjava in sadje. Čas odtaljevanja je odvisen od količine in velikosti zamrznjenih živil.

Funkcija pečice	Uporaba
	Vlažni vroči zrak Za prihranek energije pri peki in tudi za pripravo predpečenih jedi v modelih na eni višini pečice. Ta funkcija je bila uporabljena za določitev razreda energijske učinkovitosti po EN 60350-1. Za dodatne informacije o priporočenih nastavitvah si oglejte razpredelnice za pečenje.
	Veliki žar Za peko velike količine ploskih jedi in za popekanje kruha.
	Infra pečenje Za pečenje večjih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Primerno tudi za gratiniranje in dodatno zapečenost.
	Katalitično Za pomoč pri samodejnem čiščenju katalitične obloge pečice.

5.4 Vklon funkcije Vroči zrak PLUS

Ta funkcija med peko omogoča boljšo vlažnost.



OPOZORILO!

Nevarnost opeklin in poškodb naprave.

Sproščena vlaga lahko povzroči opekline:

- Po koncu izvajanja funkcije Vroči zrak PLUS vrata naprave previdno odprite.



Oglejte si poglavje »Namigi in nasveti«.

- Odprite vrata pečice.
- Vboklino pečice napolnite z vodo iz pipe.
V vboklino pečice lahko natočite največ 250 ml.
Vboklino pečice napolnite z vodo samo, ko je pečica hladna.
- Hrano položite v napravo in zaprite vrata.
- Nastavite funkcijo Vroči zrak PLUS:

- Pritisnite tipko Plus para .
Tipka Plus para deluje samo s funkcijo Vroči zrak PLUS.
Zasveti indikator.

- Obrnite gumb za nastavitev temperature, da izberete želeno temperaturo.



POZOR!

Vbokline pečice ne polnite ponovno z vodo med peko ali ko je pečica vroča.

- Če želite izklopiti napravo, pritisnite tipko Plus para  in obrnite gumba za funkcije pečice in nastavitev temperature v položaj za izklop. Indikator tipke Plus para ugasne.
- Odstranite vodo iz vbokline pečice.



OPOZORILO!

Preden odstranite preostalo vodo iz vbokline pečice, se prepričajte, da je naprava hladna.

5.5 Funkcija hitrega segrevanja

Funkcija hitrega segrevanja skrajša čas segrevanja.



Med izvajanjem funkcije hitrega segrevanja v pečico ne postavljajte hrane.

- Nastavite funkcijo hitrega segrevanja.
Oglejte si razpredelnico funkcij pečice.

2. Obrnite gumb za nastavev temperature, da nastavite temperaturo.

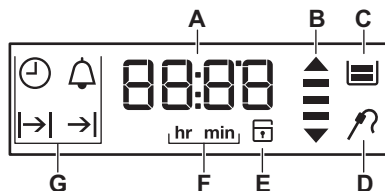
Ko naprava doseže nastavljen temperaturo, se oglasi zvočni signal.



Funkcija hitrega segrevanja se ne izklopi po zvočnem signalu. Funkcijo morate izklopiti ročno.

3. Nastavite funkcijo pečice.

5.6 Prikazovalnik



- A. Programska ura
B. Indikator segrevanja in akumulirane toplote
C. Predal za vodo (le izbrani modeli)
D. Sonda za meso (le izbrani modeli)
E. Zapora vrat (le izbrani modeli)
F. Ure/minute
G. Časovne funkcije

5.7 Tipke

Tipka	Funkcija	Opis
	URA	Za nastavev časovne funkcije.
	MINUS	Za nastavev časa.
	ODŠTEVALNA URA	Za nastavev ODŠTEVALNE URE. Tipko držite več kot tri sekunde, da vklopite ali izklopite luč v pečici.
	PLUS	Za nastavev časa.
	TEMPERATURA	Za preverjanje temperature pečice ali temperature sonde za meso (če obstaja). Uporabite le med izvajanjem funkcije pečice.
	Plus para	Za vklop funkcije Vroči zrak PLUS.

5.8 Indikator segrevanja

Ko vklopite funkcijo pečice, ena za drugo zasvetijo črtice na prikazovalniku .

Črtice prikazujejo naraščanje ali padanje temperature pečice.

6. ČASOVNE FUNKCIJE

6.1 Razpredelnica časovnih funkcij

Časovna funkcija	Uporaba
ČAS	Za nastavev, spreminjanje ali preverjanje časa. Oglejte si »Nastavev časa«.

Časovna funkcija	Uporaba
 ODŠTEVALNA URA	Uporabite za nastavljanje odštevalnega časa (največ 23 ur in 59 min.). Ta funkcija ne vpliva na delovanje naprave. ODŠTEVALNO URO lahko nastavite kadarkoli, tudi ko je naprava izklopljena.
 TRAJANJE	Za določanje trajanja delovanja naprave. Uporabljajte le, ko je nastavljena funkcija pečice.
 KONEC	Za določanje časa, ko se mora naprava izklopiti. Uporabljajte le, ko je nastavljena funkcija pečice. Sočasno lahko uporabite funkciji Trajanje in Konec (Zamik vklopa), če se bo naprava pozneje samodejno vklopila in izklopila.

 Pritiskajte , če želite preklopiti med časovnimi funkcijami.

 Za potrditev nastavitve časovnih funkcij pritisnite  ali počakajte pet sekund za samodejno potrditev.

6.2 Nastavljanje funkcije TRAJANJE ali KONEC

1. Nastavite funkcijo pečice.
2. Pritiskajte , dokler se na prikazovalniku ne prikaže  ali . Na prikazovalniku utripa  ali .
3. Pritisnite  ali  za nastavitev vrednosti, nato pa  za potrditev. Za funkcijo Trajanje  najprej nastavite minute in nato ure, za funkcijo Konec  pa najprej nastavite ure in nato minute. Po poteku časa se za dve minuti oglasi zvočni signal. Na prikazovalniku utripata simbol  ali  in časovna nastavitev. Pečica se izklopi.
4. Zvočni signal lahko izklopite s pritiskom poljubne tipke.
5. Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop.

 Če boste med nastavljanjem ur za TRAJANJE  pritisnili , bo naprava prešla v nastavev funkcije KONEC .

6.3 Nastavljanje ODŠTEVALNE URE

1. Pritisnite . Na prikazovalniku utripata  in »00«.
2. Pritisnite  ali , da nastavite ODŠTEVALNO URO. Najprej nastavite sekunde, potem minute in na koncu ure. Najprej se čas izračuna v minutah in sekundah. Ko je čas, ki ga nastavite, daljši od 60 minut, se na prikazovalniku prikaže simbol **hr**. Naprava sedaj izračuna čas v urah in minutah.
3. ODŠTEVALNA URA se samodejno zažene po petih sekundah. Po pretečenih 90% nastavljenega časa se oglasi zvočni signal.
4. Ko se nastavljeni čas konča, zvočni signal deluje dve minuti. "Na prikazovalniku utripata **00:00**« in . Zvočni signal lahko izklopite s pritiskom poljubne tipke.



Če funkcijo ODŠTEVALNA URA nastavite, ko deluje funkcija TRAJANJE $\rightarrow|$ ali KONEC $\rightarrow|$, se na prikazovalniku prikaže simbol

6.4 Števec časa

Števec časa uporabite za nastavev časa delovanja pečice. Vklopi se ob začetku segrevanja pečice.

Za ponastavitev števca časa pritisnite in držite $+$ in $-$. Programska ura začne znova prištevati.



Števca časa ne morete uporabiti pri naslednjih funkcijah: Trajanje $\rightarrow|$, Konec $\rightarrow|$, Sonda za meso.

7. UPORABA DODATNE OPREME



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

7.1 Uporaba sonde za meso

Sonda za meso meri temperaturo jedra mesa. Ko temperatura mesa doseže nastavljeno temperaturo, se naprava izklopi.

Nastaviti je treba dve temperaturi:

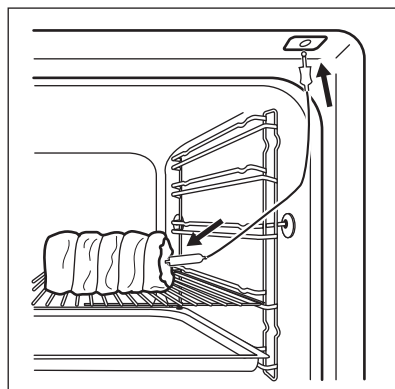
- Temperaturo pečice. Oglejte si razpredelnico za pečenje.
- Temperaturo jedra. Oglejte si razpredelnico za sondo za meso.



POZOR!

Uporabite le napravi priloženo sondo za meso ali originalne nadomestne dele.

1. Nastavite funkcijo pečice in temperaturo pečice.
2. Konico sonde za meso (s simbolom na ročaju) potisnite v sredino mesa.
3. Vtič sonde za meso vtaknite v vtičnico na vrhu pečice.



Med pečenjem mora sonda za meso ostati v mesu in biti priključena na vtičnico.

Pri prvi uporabi sonde za meso je privzeta temperatura jedra 60 °C.

Med utripanjem simbola lahko z gumbom za temperaturo spremenite privzeto temperaturo jedra.

Na prikazovalniku se prikažeta simbol sonde za meso in privzeta temperatura jedra.

4. Pritisnite , da shranite novo temperaturo jedra, ali počakajte 10 sekund, da se nastavev samodejno shrani.

Nova privzeta temperatura jedra se prikaže med naslednjo uporabo sonde za meso.

Ko meso doseže nastavljeno temperaturo jedra, utripata simbol sonde za meso in privzeta temperatura

jedra. Za dve minuti se oglasi zvočni signal.

5. Zvočni signal lahko izklopite s pritiskom poljubne tipke.
6. Iz vtičnice iztaknite vtič sonde za meso. Iz naprave odstranite meso.
7. Izklopite napravo.



OPOZORILO!

Ko odstranjujete konico in vtič sonde za meso, bodite previdni. Sonda za meso je vroča. Obstaja nevarnost opeklin.



Ob vsaki vstavitvi vtiča sonde za meso v vtičnico morate ponovno nastaviti čas sonde za meso. Trajanja in konca ne morete izbrati.



Ko naprava prvič računa okvirni čas trajanja, na prikazovalniku utripa simbol

— . Ko je računanje končano, se na prikazovalniku prikaže trajanje pečenja. Računanje poteka v ozadju med pečenjem, vrednost trajanja na prikazovalniku pa se po potrebi posodobi.

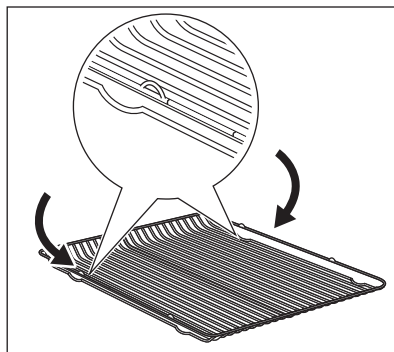
Temperaturo lahko med pečenjem kadarkoli spremenite:

1. Pritisnite **°C**:
 - Enkrat - na prikazovalniku se prikaže nastavljena temperatura jedra, ki se vsakih 10 sekund preklopi na trenutno temperaturo jedra.
 - Dvakrat - na prikazovalniku se prikaže trenutna temperatura pečice, ki se vsakih 10 sekund preklopi na nastavljeno temperaturo pečice.
 - Trikrat - na prikazovalniku se prikaže nastavljena temperatura pečice.
2. Z gumbom za temperaturo spremenite temperaturo.

7.2 Vstavljanje pripomočkov

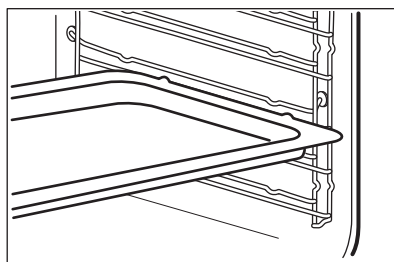
Rešetka:

Rešetko potisnite med vodili nosilca rešetk in poskrbite, da bodo nogice obrnjene navzdol.



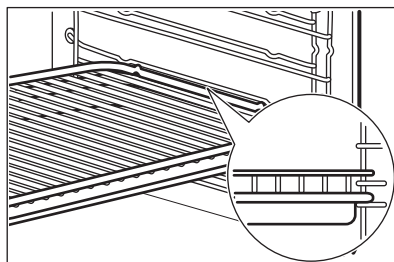
Globok pekač:

Globok pekač potisnite med vodili nosilca rešetk.



Rešetka in globok pekač skupaj:

Globok pekač potisnite med vodili nosilca rešetk in rešetko na vodilih zgoraj.



Vsi pripomočki imajo na vrhu na desni in levi strani majhne zareze za večjo varnost. Zareze so tudi varovala pred prevračanjem. Visok rob okoli rešetke je namenjen preprečevanju zdrsa posode.

7.3 Teleskopska vodila



Navodila za namestitev teleskopskih vodil shranite za poznejšo uporabo.

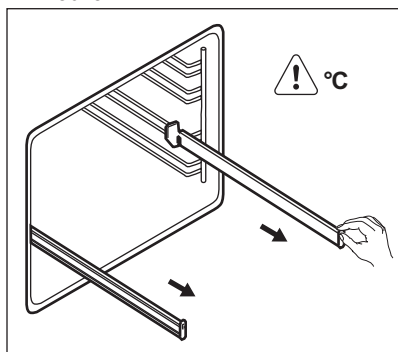
Teleskopska vodila omogočajo lažje vstavljanje in odstranjevanje rešetk.



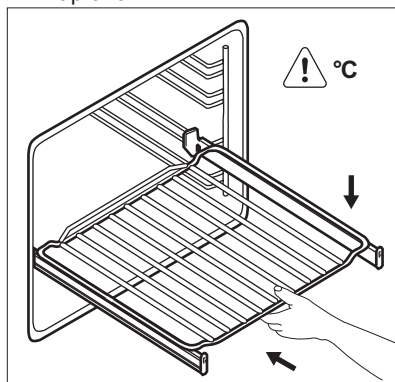
POZOR!

Teleskopskih vodil ne pomivajte v pomivalnem stroju. Teleskopskih vodil ne podmazujte.

1. Izvlecite desno in levo teleskopsko vodilo.



2. Na teleskopski vodili namestite rešetko ter ju previdno potisnite v napravo.



Predn zaprete vrata peči, preverite, ali ste teleskopski vodili popolnoma potisnili v notranjost peči.

8. DODATNE FUNKCIJE

8.1 Uporaba varovala za otroke

Ko je vklopljeno varovalo za otroke, naprave ni mogoče nenamerno vklopiti.

1. Poskrbite, da bo gumb za funkcije pečice obrnjen v položaj za izklop.
2. Sočasno pritisnite in dve sekundi držite  in .

Oglasi se zvočni signal. Na prikazovalniku se prikaže SAFE.

Za izklop varovala za otroke ponovite 2. korak.

8.2 Uporaba funkcije zaklepanja tipk

Funkcijo zaklepanja tipk lahko vklopite samo takrat, ko naprava deluje.

Funkcija zaklepanja tipk preprečuje nenamerno spreminjanje temperature in nastavitve časa delujoče funkcije pečice.

1. Izberite funkcijo pečice in jo nastavite glede na svoje želje.
2. Sočasno pritisnite in dve sekundi držite  in .

Oglasi se zvočni signal. Na prikazovalniku se prikaže Loc.

Za izklop funkcije zaklepanja tipk ponovite 2. korak.



Ko obrnete gumb za nastavitve temperature ali pritisnete tipko, se na prikazovalniku prikaže Loc. Ko obrnete gumb za funkcije pečice, se naprava izklopi.



Ko napravo izklopite, medtem ko je vklopljena funkcija zaklepanja tipk, se funkcija zaklepanja tipk samodejno preklopi na varovalo za otroke. Oglejte si »Uporaba varovala za otroke«.

8.3 Indikator akumulirane toplote

Ko izklopite napravo, se na prikazovalniku prikaže indikator akumulirane toplote , če je temperatura v pečici višja od 40 °C. Obrnite gumb za nastavitev temperature levo ali desno za prikaz temperature pečice.

8.4 Samodejni izklop

Iz varnostnih razlogov se naprava po določenem času samodejno izklopi, če deluje funkcija pečice in ne spremenite nastavitve.

Temperatura (°C)	Čas izklopa (h)
30 - 115	12.5

Temperatura (°C)	Čas izklopa (h)
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - največ	1.5

Za vklop naprave po samodejnem izklopu pritisnite katerokoli tipko.



Samodejni izklop ne deluje pri naslednjih funkcijah: Sonda za meso, Osvetlitev, Trajanje, Konec.

8.5 Ventilator za hlajenje

Ko naprava deluje, se samodejno vklopi ventilator za hlajenje, ki ohranja površino naprave hladne. Če napravo izklopite, ventilator za hlajenje deluje, dokler se naprava ne ohladi.

8.6 Varnostni termostat

Nepravilno delovanje naprave ali okvarjeni deli lahko povzročijo nevarno pregrevanje. Za preprečitev tega ima pečica varnostni termostat, ki prekine dovod napajalne napetosti. Ko se temperatura zniža, se pečica ponovno samodejno vklopi.

9. NAMIGI IN NASVETI



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.



Temperature in časi pečenja v razpredelnicah so le smernice. Odvisni so od recepta, kakovosti in količine uporabljenih sestavin.

9.1 Notranja stran vrat

Pri nekaterih modelih se lahko na notranji strani vrat nahajajo:

- številke položajev rešetk.
- informacije o funkcijah pečice, priporočenih položajih rešetke in temperaturah za običajne jedi.

9.2 Splošne informacije

- Naprava ima pet položajev rešetk. Položaje rešetk štejte od spodaj navzgor.
- Naprava ima poseben sistem kroženja zraka, ki neprestano obnavlja paro. To omogoča pripravo jedi v vlažnem okolju, zato ostanejo živila sočna v notranjosti in hrustljava navzven. Skrajša čas pečenja in zmanjša porabo energije na najmanjšo mogočo raven.
- Vlaga lahko v napravi ali na steklenih vratih kondenzira. To je običajno. Če med pripravo hrane odpirate vrata, se vedno umaknite stran od naprave. Če želite zmanjšati kondenzacijo, vklopite napravo 10 minut pred začetkom priprave hrane.

- Po vsaki uporabi naprave očistite vlago.
- Med pripravo hrane ne postavljajte predmetov neposredno na dno naprave in jih ne prekrivajte z aluminijasto folijo. To lahko spremeni rezultate pečenja in poškoduje emajl.

9.3 Peka tort

- Vrat pečice ne odpirajte pred iztekom 3/4 časa pečenja.
- Če uporabljate dva pekača sočasno, med njima pustite en nivo prazen.

9.4 Peka mesa in rib

- Če pečete hrano z veliko maščobe, uporabite globok pekač, da preprečite nastanek madežev, ki jih ni mogoče odstraniti.
- Preden meso razrežete, počakajte približno 15 minut, da sok ne izteče.
- Če želite med pečenjem mesa preprečiti nastanek prevelike količine

dima, v globok pekač nalijte nekaj vode. Za preprečitev kondenzacije dima dolijte vodo vsakokrat, ko izpari.

9.5 Čas priprave

Čas priprave je odvisen od vrste hrane, njene strukture in količine.

V začetku med pripravo opazujte potek. Pri uporabi te naprave poiščite nastavitve (nastavitev gretja, čas priprave itd.), ki najbolj ustrezajo vaši posodi, receptom in količinam.

9.6 Vroči zrak PLUS



Pred predgrevanjem napolnite vboklino pečice z vodo samo, ko je pečica hladna.

Oglejte si »Vklon funkcije Vroči zrak PLUS«.

Pekovski izdelki

Jed	Voda v pečici (ml)	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk	Opombe
Kruh	150	180	35 - 40	2	Uporabite pekač za pecivo. ¹⁾
Žemlje	150	200	20 - 25	2	Uporabite pekač za pecivo. ¹⁾
Domača pizza	150	230	10 - 20	2	Uporabite pekač za pecivo. ¹⁾
Fokača	150	200 - 210	10 - 20	2	Uporabite pekač za pecivo. ¹⁾
Piškot, čajni kolački, rogljički	150	150 - 180	10 - 20	2	Uporabite pekač za pecivo. ¹⁾
Češpljev kolač, jabolčna pita, cimetovi zvitki	150	160 - 180	30 - 60	2	Uporabite tortni model. ¹⁾

¹⁾ Prazno pečico segrevajte pet minut pred vstavljanjem živil.

Peka zamrznjenih živil

Jed	Voda v pečici (ml)	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Pizza, zamrznjena	200	200 - 210	10 - 20	2 ¹⁾
Zamrznjena lazanja	200	180 - 200	35 - 50	2 ¹⁾
Zamrznjeni rogljički	200	170 - 180	15 - 25	2 ¹⁾

1) Pečico segrevajte 10 minut pred vstavljanjem živil.

Regeneracija živil

Jed	Voda v pečici (ml)	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Kruh	100	110	15 - 25	2
Žemlje	100	110	10 - 20	2
Domača pizza	100	110	15 - 25	2
Fokača	100	110	15 - 25	2
Zelenjava	100	110	15 - 25	2
Riž	100	110	15 - 25	2
Testenine	100	110	15 - 25	2
Meso	100	110	15 - 25	2

Pečenje mesa

Jed	Voda v pečici (ml)	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk	Opombe
Pečena svinjina	200	180	65 - 80	2	Okrogel pladenj Pyrex
Goveji zrezek	200	200	50 - 60	2	Okrogel pladenj Pyrex
Piščanec	200	210	60 - 80	2	Okrogel pladenj Pyrex

9.7 Razpredelnica za peko peciva in pečenje mesa

Pecivo

Jed	Gretje zgoraj/spodaj		Vroči zrak		Čas (min.)	Opombe
	Tempera- tura (°C)	Položaj rešetk	Tempera- tura (°C)	Položaj rešetk		
Recepti za umešano testo	170	2	160	3 (2 in 4)	45 - 60	V tortnem modelu
Kolač iz krhkega testa	170	2	160	3 (2 in 4)	20 - 30	V tortnem modelu
Smetanova ali skutna torta	170	1	165	2	60 - 80	V tortnem modelu 26 cm
Jabolčna torta (jabolčna pita) ¹⁾	170	2	160	2 (levo in desno)	80 - 100	V dveh tortnih modelih 20 cm na rešetki
Zavitek	175	3	150	2	60 - 80	V pekaču za pecivo
Kolač z marmelado	170	2	165	2 (levo in desno)	30 - 40	V tortnem modelu 26 cm
Biskvit	170	2	160	2	50 - 60	V tortnem modelu 26 cm
Božični kolač / bogata sadna torta ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	V tortnem modelu 20 cm
Čespljev kolač ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	V pekaču za kruh
Drobno pecivo - en nivo	170	3	140 - 150	3	20 - 30	V pekaču za pecivo
Drobno pecivo - dva nivoja	-	-	140 - 150	2 in 4	25 - 35	V pekaču za pecivo
Drobno pecivo - trije nivoji	-	-	140 - 150	1, 3 in 5	30 - 45	V pekaču za pecivo

Jed	Gretje zgoraj/spodaj		Vroči zrak		Čas (min.)	Opombe
	Tempera- tura (°C)	Položaj rešetk	Tempera- tura (°C)	Položaj rešetk		
Piškoti / pecivo iz krhkega testa - en nivo	140	3	140 - 150	3	30 - 35	V pekaču za pecivo
Piškoti / pecivo iz krhkega testa - dva nivoja	-	-	140 - 150	2 in 4	35 - 40	V pekaču za pecivo
Piškoti / pecivo iz krhkega testa - trije nivoji	-	-	140 - 150	1, 3 in 5	35 - 45	V pekaču za pecivo
Poljubčki - en nivo	120	3	120	3	80 - 100	V pekaču za pecivo
Poljubčki- dva nivo- ja ¹⁾	-	-	120	2 in 4	80 - 100	V pekaču za pecivo
Žemlje ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	V pekaču za pecivo
Éclair - en nivo	190	3	170	3	25 - 35	V pekaču za pecivo
Éclair - dva nivoja	-	-	170	2 in 4	35 - 45	V pekaču za pecivo
Pite	180	2	170	2	45 - 70	V tortnem modelu 20 cm
Bogata sadna tor- ta	160	1	150	2	110 - 120	V tortnem modelu 24 cm
Viktorijin kolač	170	1	160	2 (levo in desno)	50 - 60	V tortnem modelu 20 cm

¹⁾ Pečico predhodno ogrevajte 10 minut.

Kruh in pizza

Jed	Gretje zgoraj/spodaj		Vroči zrak		Čas (min.)	Opombe
	Temperatura (°C)	Položaj rešetk	Temperatura (°C)	Položaj rešetk		
Beli kruh ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 kosa, 500 g na kos
Rženi kruh	190	1	180	1	30 - 45	V pekaču za kruh
Žemlje ¹⁾	190	2	180	2 (2 in 4)	25 - 40	6 - 8 žemelj v pekaču za pecivo
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	V pekaču za pecivo ali globokem pekaču
Čajni kolački ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	V pekaču za pecivo

¹⁾ Pečico predhodno ogrevajte 10 minut.

Sadni kolači

Jed	Gretje zgoraj/spodaj		Vroči zrak		Čas (min.)	Opombe
	Temperatura (°C)	Položaj rešetk	Temperatura (°C)	Položaj rešetk		
Narastek s testeninami	200	2	180	2	40 - 50	V modelu
Zelenjavni narastek	200	2	175	2	45 - 60	V modelu
Pite (quiche) ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	V modelu
Lazanja ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	V modelu
Kaneloni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	V modelu

¹⁾ Pečico predhodno ogrevajte 10 minut.

Meso

Jed	Gretje zgoraj/spodaj		Vroči zrak		Čas (min.)	Opombe
	Tempera- tura (°C)	Položaj rešetk	Tempera- tura (°C)	Položaj rešetk		
Govedina	200	2	190	2	50 - 70	Na rešetki
Svinjina	180	2	180	2	90 - 120	Na rešetki
Teletina	190	2	175	2	90 - 120	Na rešetki
Goveja pečenka po angle- ško, manj zapečena	210	2	200	2	50 - 60	Na rešetki
Goveja pečenka po angle- ško, sred- nje zape- čena	210	2	200	2	60 - 70	Na rešetki
Goveja pečenka po angle- ško, dobro zapečena	210	2	200	2	70 - 75	Na rešetki
Svinjsko pleče	180	2	170	2	120 - 150	S kožo
Svinjska krača	180	2	160	2	100 - 120	2 kosa
Jagnjetina	190	2	175	2	110 - 130	Stegno
Piščanec	220	2	200	2	70 - 85	Cel
Puran	180	2	160	2	210 - 240	Cel
Raca	175	2	220	2	120 - 150	Cela
Gos	175	2	160	1	150 - 200	Cela
Zajec	190	2	175	2	60 - 80	Razkosan
Zajec	190	2	175	2	150 - 200	Razkosan
Fazan	190	2	175	2	90 - 120	Cel

Riba

Jed	Gretje zgoraj/spodaj		Vroči zrak		Čas (min.)	Opombe
	Temperatura (°C)	Položaj rešetk	Temperatura (°C)	Položaj rešetk		
Postrv / orada	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 ribe
Tuna / losos	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 filejev

9.8 Mali žar

Prazno pečico segrevajte tri minute pred vstavljanjem živil.

Jed	Količina		Temperatura (°C)	Čas (min.)		Položaj rešetk
	Kosov	(g)		1. stran	2. stran	
Goveji zrezki	4	800	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Biftki	4	600	maks.	10 - 12	6 - 8	4
Klobase	8	-	maks.	12 - 15	10 - 12	4
Svinjski kotleti	4	600	maks.	12 - 16	12 - 14	4
Piščanec (prepolavljen)	2	1000	maks.	30 - 35	25 - 30	4
Kebab	4	-	maks.	10 - 15	10 - 12	4
Piščancje prsi	4	400	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburger	6	600	maks.	20 - 30	-	4
Ribji file	4	400	maks.	12 - 14	10 - 12	4
Popečeni obloženi kruhki	4 - 6	-	maks.	5 - 7	-	4
Popečen kruh	4 - 6	-	maks.	2 - 4	2 - 3	4

9.9 Infra pečenje

Govedina

Jed	Količina	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Goveja pečenka ali file, manj zapečen ¹⁾	na cm debeline	190 - 200	5 - 6	1 ali 2
Goveja pečenka ali file, srednje zapečen ¹⁾	na cm debeline	180 - 190	6 - 8	1 ali 2
Goveja pečenka ali file, dobro zapečen ¹⁾	na cm debeline	170 - 180	8 - 10	1 ali 2

¹⁾ Pečico predhodno ogrejte.

Svinjina

Jed	Količina (kg)	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Pleče, vrat, šunka	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 ali 2
Kotlet, rebrca	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 ali 2
Mesna štruca	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 ali 2
Svinjska krača (predhodno kuhan)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 ali 2

Teletina

Jed	Količina (kg)	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Telečja pečenka	1	160 - 180	90 - 120	1 ali 2
Telečja krača	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 ali 2

Jagnjetina

Jed	Količina (kg)	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Jagnje-stegno, pečena jagnjetina	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 ali 2
Jagnječji hrbet	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 ali 2

Perutnina

Jed	Količina (kg)	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Porcije perutnine	0,2 - 0,25 vsaka	200 - 220	30 - 50	1 ali 2
Piščanec, polovica	0,4 - 0,5 vsaka	190 - 210	35 - 50	1 ali 2
Piščanec, pitanec	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 ali 2
Raca	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 ali 2
Gos	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 ali 2
Puran	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 ali 2
Puran	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 ali 2

Riba (dušena)

Jed	Količina (kg)	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Cela riba	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 ali 2

9.10 Vlažni vroči zrak

Med peko vrata naprave odprite le po potrebi.

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Gratinirane testenine	190 - 200	45 - 55	2
Gratiniran krompir	160 - 170	60 - 75	2
Musaka	180 - 200	75 - 90	2
Lazanja	160 - 170	55 - 70	2
Kaneloni	170 - 190	65 - 75	2
Kruhov narastek	150 - 160	75 - 90	2
Riž narastek	170 - 190	45 - 60	2
Jabolčni kolač	150 - 160	75 - 85	2
Beli kruh	180 - 190	50 - 60	2

9.11 Odtaljevanje

Jed	Količina (g)	Čas odtaljevanja (min.)	Dodatni čas odtaljevanja (min.)	Opombe
Piščanec	1000	100 - 140	20 - 30	Piščanca položite na obrnjen krožnik, postavljen na velik krožnik. Obrnite po polovici časa priprave.
Meso	1000	100 - 140	20 - 30	Obrnite po polovici časa priprave.
Meso	500	90 - 120	20 - 30	Obrnite po polovici časa priprave.
Postrv	150	25 - 35	10 - 15	-
Jagode	300	30 - 40	10 - 20	-
Maslo	250	30 - 40	10 - 15	-
Smetana	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Smetano lahko stepete tudi, ko še vedno vsebuje zmrznjene delce.
Torta	1400	60	60	-

9.12 Sušenje - Vroči zrak

- Pekač prekrijte s proti maščobi odpornim papirjem ali papirjem za peko.

- Za boljše rezultate pečico izklopite po polovici časa sušenja, odprite vrata in za dokončanje sušenja pustite, da se ohlaja čez noč.

Zelenjava

Jed	Temperatura (°C)	Čas (h)	Položaj rešetk	
			1 položaj	2 položaja
Fižol	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Paprika	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Jušna zelenjava	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Gobe	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Zelišča	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Sadje

Jed	Temperatura (°C)	Čas (h)	Položaj rešetk	
			1 položaj	2 položaja
Slive	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4

Jed	Temperatura (°C)	Čas (h)	Položaj rešetk	
			1 položaj	2 položaja
Marelice	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Jabolčni krhlji	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Hruške	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

9.13 Razpredelnica za sondo za meso

Jed	Temperatura jedra živila (°C)
Pečena teletina	75 - 80
Telečja krača	85 - 90
Goveja pečenka po angleško, manj zapečena	45 - 50
Goveja pečenka po angleško, srednje zapečena	60 - 65
Goveja pečenka po angleško, dobro zapečena	70 - 75
Svinjsko pleče	80 - 82
Svinjska krača	75 - 80
Jagnjetina	70 - 75
Piščanec	98
Zajec	70 - 75
Postrv/orada	65 - 70
Tuna/losos	65 - 70

10. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

10.1 Opombe glede čiščenja

- Spretni del naprave očistite z mehko krpo, toplo vodo in čistilom.
- Za čiščenje kovinskih površin uporabite namensko čistilo.
- Notranjost naprave po vsaki uporabi očistite. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki hrane se lahko vžgejo. Pri ponvi za žar je nevarnost večja.
- Trdovratnejšo umazanijo očistite s posebnim čistilom za pečice.
- Vso opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite mehko krpo s toplo vodo in čistilno sredstvo.
- Če imate pribor z zaščito proti prijemanju, ga ne čistite z agresivnimi čistili, ostrimi predmeti ali v pomivalnem stroju. To lahko poškoduje premaz proti prijemanju.

10.2 Pripomočki iz nerjavnega jekla ali aluminija

- i** Vrata pečice čistite le z vlažno krpo ali gobico. Posušite z mehko krpo. Nikoli ne uporabljajte jeklene volne, kislin ali abrazivnih sredstev, ki bi lahko poškodovala površino pečice. Na enak način očistite upravljalno ploščo na pečici.

10.3 Čiščenje vbokline pečice

Pri čiščenju se odstranijo ostanki apnenca s spodnjega dela pečice po peki s paro.

- i** Čiščenje priporočamo vsaj na pet do deset ciklov Vroči zrak PLUS.

1. V vboklino na dnu pečice vlijte 250 ml belega kisa. Uporabite največ 6-odstotni kis brez zelišč.
2. Kis naj 30 minut pri temperaturi okolja raztaplja ostanke apnenca.
3. Notranjost pečice očistite s toplo vodo in mehko krpo.

10.4 Čiščenje tesnil vrat

- Redno preverjajte tesnila vrat. Tesnilo vrat se nahaja na okvirju notranjosti pečice. Naprave ne uporabljajte, če je tesnilo vrat poškodovano. Obrnite se na pooblaščen servisni center.
- Za čiščenje tesnil vrat si oglejte splošne informacije o čiščenju.

10.5 Odstranjevanje nosilcev rešetk in katalitičnih plošč

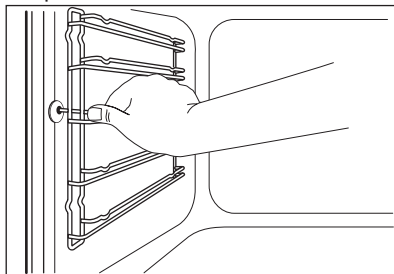
Preden začnete s čiščenjem pečice, odstranite nosilce rešetk in katalitične plošče.



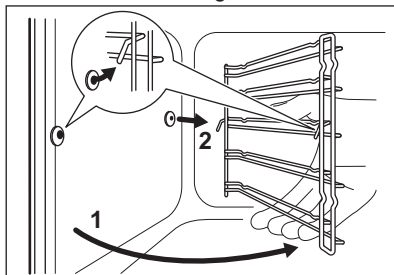
POZOR!

Pri odstranjevanju nosilcev rešetk bodite previdni. Katalitične plošče niso pritrjene na stene pečice in lahko ob odstranjevanju nosilcev padejo ven.

1. Sprednji del nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene. Z drugo roko držite zadnja vodila in katalitično ploščo.



2. Zadnji del nosilca rešetke potegnite s stranskih sten in ga odstranite.



Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.



Zadrževalni zatiči na teleskopskih vodilih morajo biti obrnjeni naprej.

10.6 Katalitično



POZOR!

Katalitične površine ne čistite z razpršili za čiščenje pečic, abrazivnimi čistilnimi sredstvi, milom ali drugimi čistilnimi sredstvi. To poškoduje katalitično površino.

Notranje steklo vrat pečice očistite s toplo vodo in mehko krpo.

Odstranite vso opremo.

Stene in strop pečice so prevlečeni s katalitičnim emajlom. Zbira maščobo in umazanijo, ki zgorita pri visoki temperaturi brez vonja.

Kot podpora postopku samodejnega čiščenja napravo redno segrevajte prazno.

- i** Madeži ali spreminjanje barve katalitične površine ne vplivajo na katalitične lastnosti.

1. Nastavite funkcijo katalitičnega čiščenja. Oglejte si »Funkcije pečice«.

Na prikazovalniku se prikažeta CATA in trajanje postopka čiščenja (1 ura). Trajanja ne morete spremeniti, a s funkcijo Konec lahko zamaknete vklop postopka čiščenja.

Po izteku časa se oglasi zvočni signal. Naprava se izklopi.

2. Pritisnite tipko , da izklopite zvočni signal.
3. Dno naprave očistite z vlažno mehko gobico.

Če želite ustaviti funkcijo katalitičnega čiščenja, preden se konča, obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.

10.7 Opomnik za čiščenje

Kot opomin na potrebno katalitično čiščenje na prikazovalniku 10 sekund po vsakem vklopu in izklopu naprave utripa CATA.

- i** **Opomnik za čiščenje ugasne:**
- Po koncu funkcije katalitičnega čiščenja.
 - Če sočasno pritisnete **+** in **-**.

10.8 Čiščenje vrat pečice

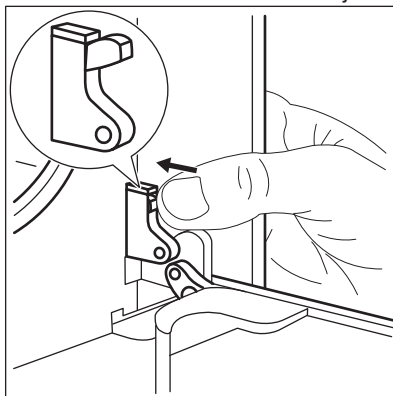
Vrata pečice so sestavljena iz treh steklenih plošč. Za čiščenje lahko

snamete vrata pečice in notranje steklene plošče.

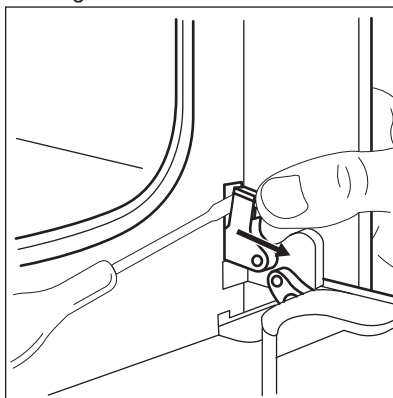
- i** Če poskušate odstraniti steklene plošče, preden odstranite vrata pečice, se lahko vrata zaprejo.

- ! POZOR!**
Naprave ne uporabljajte brez steklenih plošč.

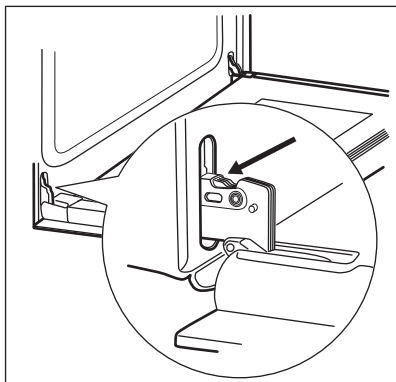
1. V celoti odprite vrata in poiščite tečaj na desni strani vrat.
2. Potisnite zadrževalni del nazaj.



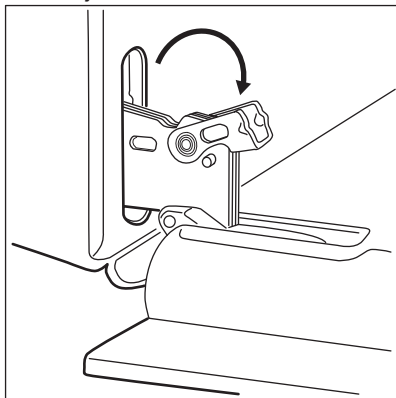
3. Z eno roko pridržite potisnjen del. Z drugo roko s pomočjo izvijača dvignite in obrnite desni vzvod tečaja.



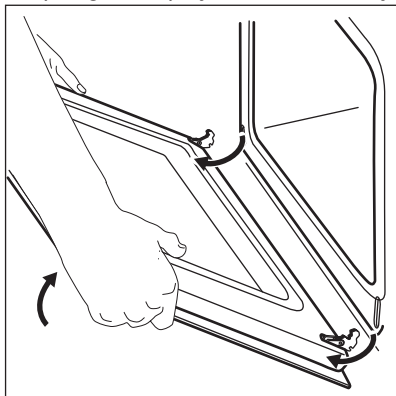
4. Poiščite tečaj na levi strani vrat.



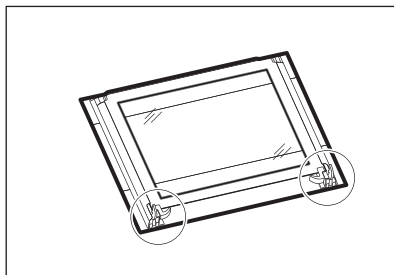
5. Dvignite in zavrtite vzvod na levem tečaju.



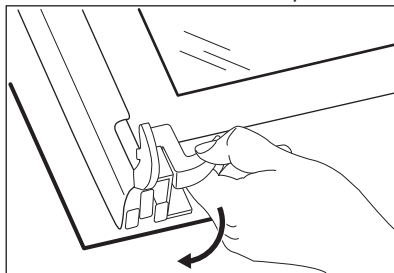
6. Vrata pečice zaprite do polovice do prvega položaja odpiranja. Potem jih potegnite naprej in snemite s tečajev.



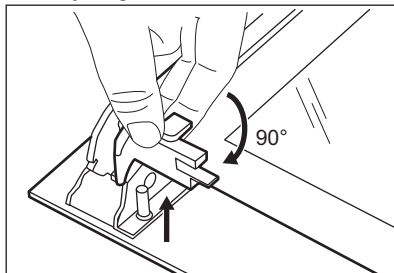
7. Vrata položite na mehko krpo na trdno površino.



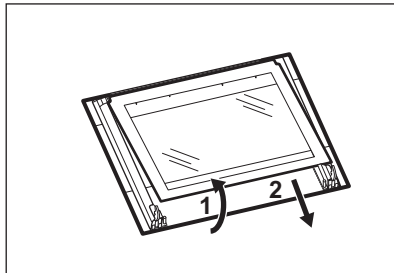
8. Sprostite sistem zapiranja, da boste lahko odstranili steklene plošče.



9. Obrnite zaponki za 90° in ju snemite z njunega mesta.



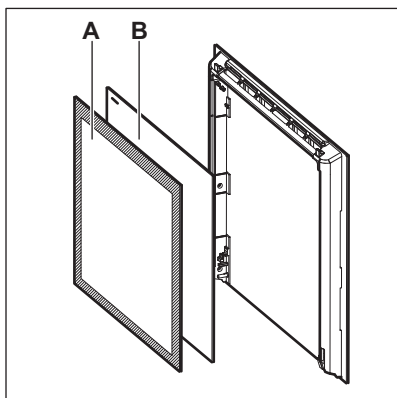
10. Najprej previdno dvignite in nato odstranite steklene plošče eno za drugo. Začnite z zgornjo ploščo.



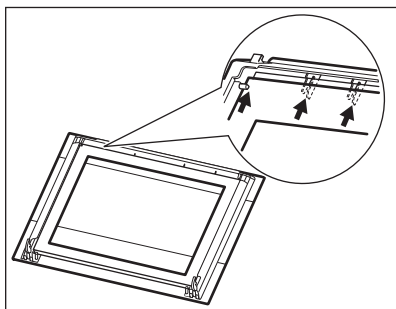
11. Steklena plošče očistite z vodo in milom. Steklena plošče temeljito osušite.

Ko končate s čiščenjem, namestite steklene plošče in vrata pečice. Ponovite zgornje korake v obratnem zaporedju.

Pazite, da stekleni plošči (A in B) namestite nazaj v pravem zaporedju. Prva plošča (A) ima okrasni okvir. Površina natisa mora biti obrnjena proti notranjosti vrat. Po namestitvi se prepričajte, da površini natisov na okvirjih steklenih plošč (A) nista hrapavi na dotik.



Poskrbite, da bo srednja steklena plošča vstavljena na pravo mesto.



11. ODPRAVLJANJE TEŽAV



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

10.9 Zamenjava žarnice

Na dno notranjosti naprave postavite krpo. To preprečuje škodo na steklenem pokrovu žarnice in na pečici.



OPOZORILO!

Nevarnost smrti zaradi električnega udara! Pred zamenjavo žarnice odklopite varovalko.

Žarnica in steklen pokrov žarnice sta lahko vroča.



POZOR!

Halogensko žarnico vedno prijemajte s krpo, da se ostanki maščobe ne bi zapekli nanjo.

1. Izklopite napravo.
2. Odstranite varovalke iz omarice z varovalkami ali odklopite odklopnik.

Luč zadaj

1. Steklen pokrov žarnice obrnite v nasprotni smeri urnega kazalca in ga snemite.
2. Očistite steklen pokrov.
3. Žarnico zamenjajte z ustrežno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.
4. Namestite steklen pokrov.

11.1 Kaj storite v primeru ...

Težava	Možen vzrok	Rešitev
Pečice ni mogoče vklopiti ali je uporabljati.	Pečica ni priključena na napajanje ali je priključena nepravilno.	Preverite, ali je pečica pravilno priključena na napajanje (oglejte si vezalno shemo, če je na voljo).
Pečica se ne segreje.	Pečica je izklopljena.	Vklopite pečico.
Pečica se ne segreje.	Ura ni nastavljena.	Nastavite uro.
Pečica se ne segreje.	Potrebne nastavitve niso nastavljene.	Prepričajte se, da so nastavitve pravilne.
Pečica se ne segreje.	Vklopljen je samodejni izklop.	Oglejte si »Samodejni izklop«.
Pečica se ne segreje.	Funkcija Varovalo za otroke je vklopljena.	Oglejte si »Uporaba varovala za otroke«.
Pečica se ne segreje.	Pregorela je varovalka.	Preverite, ali je varovalka vzrok za motnjo. Če varovalka večkrat zapored pregori, se obrnite na električarja.
Luč ne sveti.	Luč je okvarjena.	Zamenjajte žarnico.
Sonda za meso ne deluje.	Vtič sonde za meso ni pravilno vtaknjen v vtičnico.	Vtaknite vtič sonde za meso čim globlje v vtičnico.
Jedi se pečejo prepočasi ali prehitro.	Temperatura je prenizka ali previsoka.	Po potrebi prilagodite temperaturo. Upoštevajte navodila za uporabo.
Na živilih in v notranjosti pečice se nabirata para in kondenz.	Hrano ste predolgo pustili v pečici.	Po zaključku peke jedi ne puščajte stati v pečici dlje kot 15 - 20 minut.
Na prikazovalniku se prikaže »C2«.	Želite vklopiti funkcijo katalitičnega čiščenja ali odtaljevanja, vendar iz vtičnice niste iztaknili vtiča sonde za meso.	Iztaknite vtič sonde za meso iz vtičnice.
Na prikazovalniku se prikaže koda napake, ki je ni v razpredelnici.	Elektronska okvara.	- Izklopite pečico z glavno varovalko ali zaščitnim stikalom v omarici z varovalkami in jo ponovno vklopite. - Če se na prikazovalniku ponovno prikaže koda napake, se obrnite na oddelek za pomoč strankam.

Težava	Možen vzrok	Rešitev
S funkcijo Vroči zrak PLUS kuhanje ni učinkovito.	Funkcije Vroči zrak PLUS niste vklopili.	Oglejte si »Vklop funkcije Vroči zrak PLUS«.
S funkcijo Vroči zrak PLUS kuhanje ni učinkovito.	Funkcije Vroči zrak PLUS niste pravilno vklopili s tipko Plus para.	Oglejte si »Vklop funkcije Vroči zrak PLUS«.
S funkcijo Vroči zrak PLUS kuhanje ni učinkovito.	Vbokline pečice niste napolnili z vodo.	Oglejte si »Vklop funkcije Vroči zrak PLUS«.
Vklopiti želite funkcijo Vroči zrak, a svetli indikator tipke Plus para.	Izvaja se funkcija Vroči zrak PLUS.	Pritisnite tipko Plus para  za zaustavitev funkcije Vroči zrak PLUS.
Želite vklopiti funkcijo čiščenja, a prikazovalnik kaže "C4".	Pritisnjena je tipka Plus para.	Ponovno pritisnite tipko Plus para.
Voda v vboklini pečice ne vre.	Temperatura je prenizka.	Temperaturo nastavite vsaj na 110 °C. Oglejte si poglavje »Nami-gi in nasveti«.
Voda izteka iz vbokline pečice.	V vboklini pečice je preveč vode.	Izklopite pečico in se pre-pričajte, da je naprava hladna. Vodo obrišite s krpo ali gobo. V vboklino pečice dodajte pravo količi-no vode. Upoštevajte dolo-čen postopek.
Naprava je vklopljena in se ne segreje. Ventilator ne deluje. Na prikazovalniku se prikaže " Demo ".	Vklopljen je predstavitveni način.	1. Izklopite pečico. 2. Pritisnite in držite tipko +. 3. Utripati začeta prva številka na prikazovalni-ku in indikator Demo. 4. Vnesite kodo 2468 s pritiskom tipke + ali -, da spremenite vrednosti, in pritisnite  za potrditev. 5. Utripati začne nasled-nja številka. 6. Način Demo se izklopi, ko potrdite zadnjo štev-ko in je koda prava.

11.2 Servisni podatki

Če rešitve težave ne morete najti sami, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servisni center.

Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične

navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okviru notranjosti naprave. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjujte iz notranjosti naprave.

Priporočamo, da podatke zapišete sem:

Ime modela (MOD.)

Številka izdelka (PNC)

Serijska številka (S.N.)

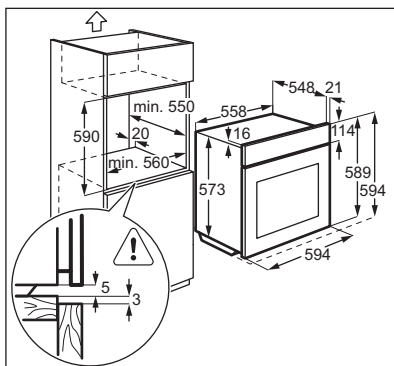
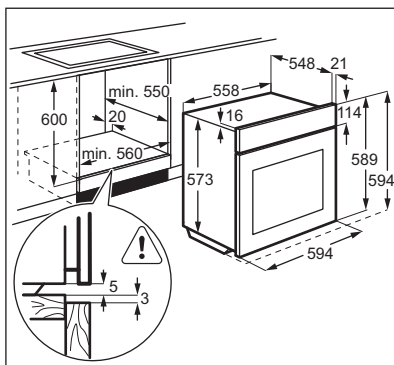
12. NAMESTITEV



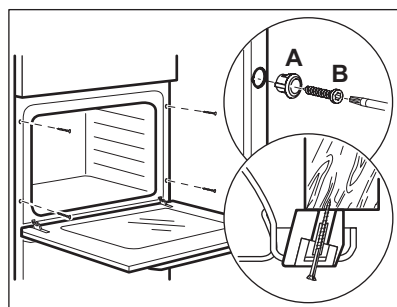
OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

12.1 Vgradnja



12.2 Pritrditev naprave na omarico



12.3 Električna namestitev



Če ne upoštevate varnostnih navodil iz poglavij o varnosti, proizvajalec ne prevzema odgovornosti.

Naprava je dobavljena z vtičem in napajalnim kablom.

12.4 Kabel

Vrste kablov, ki so primerni za priključitev ali zamenjavo:

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

Za presek kabla si oglejte skupno moč na ploščici za tehnične navedbe. Ogledate si lahko tudi razpredelnico:

Skupna moč (W)	Presek kabla (mm ²)
največ 1380	3 x 0.75
največ 2300	3 x 1

Skupna moč (W)	Presek kabla (mm ²)
največ 3680	3 x 1.5

Ozemljitveni vodnik (zeleno-rumen kabel) mora biti 2 cm daljši od faznega in nevtralnega vodnika (moder in rjav kabel).

13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

13.1 Podatkovna kartica izdelka in informacije v skladu z EU 65-66/2014

Ime dobavitelja	Electrolux	
Identifikacija modela	EOA5654AAX EOA5654AOX	
Indeks energijske učinkovitosti	81.2	
Razred energijske učinkovitosti	A+	
Poraba energije pri standardni obremenitvi ter običajnem načinu	0.93 kWh/cikel	
Poraba energije pri standardni obremenitvi in načinu z ventilatorjem	0.69 kWh/cikel	
Število prostorov za peko	1	
Toplotni vir	Elektrika	
Prostornina	72 l	
Vrsta pečice	Vgradna pečica	
Teža	EOA5654AAX	34.6 kg
	EOA5654AOX	34.4 kg

EN 60350-1 - Gospodinjski aparati za kuhanje z elektriko - 1. del: štedilniki, pečice, parne pečice in žari - Postopki za merjenje učinkovitosti delovanja.

13.2 Varčevanje z energijo

Ta naprava ima funkcije, ki vam pomagajo varčevati z energijo med vsakodnevnim pečenjem.

- **Splošni namigi**
 - Poskrbite, da bodo vrata med delovanjem pečice pravilno

zaprta, med pečenjem pa jih čim manj odpirajte.

- Uporabljajte kovinsko posodo za boljše varčevanje z energijo.
- Ko je mogoče, jed postavite v pečico brez predhodnega segrevanja.
- Pri pečenju, daljšem od 30 minut, tri do 10 minut pred potekom časa pečenja znižajte temperaturo pečice na najnižjo stopnjo, odvisno od trajanja pečenja. Akumulirana toplota v pečici še naprej omogoča pečenje.

- Z akumulirano toploto pogrejte ostala živila.
- **Pečenje s pomočjo ventilatorja** - ko je mogoče, uporabljajte funkcije pečice z ventilatorjem, da prihranite energijo.
- **Akumulirana toplota**
Pri nekaterih funkcijah pečice se v primeru, da vklopite program z izbiro časa (Trajanje, Konec) in pečenje traja več kot 30 minut, grelca samodejno izklopita 10 % prej. Ventilator in luč še naprej delujeta.
- **Pečenje ob izklopljeni luči** - izklopite luč med pečenjem in jo vklopite, ko jo boste potrebovali.
- Ko uporabljate funkcijo **Vlažni vroči zrak**, luč po 30 sekundah ugasne. Luč lahko ponovno vklopite, a to dejanje bo zmanjšalo pričakovan prihranek energije.
- **Ohranjanje živil toplih** - če želite uporabiti akumulirano toploto za ohranitev toplega obroka, izberite najnižjo možno nastavitev temperature. Na prikazovalniku se prikaže temperatura akumulirane toplote.

14. SKRB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav. Naprav, označenih

s simbolom , ne odstranjujte z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

www.electrolux.com/shop



867323895-B-192016