



PL Piekarnik
SK Rúra

Instrukcja obsługi
Návod na používanie

2
41

SPIS TREŚCI

| | |
|---|----|
| 1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... | 3 |
| 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... | 5 |
| 3. OPIS URZĄDZENIA..... | 7 |
| 4. PANEL STEROWANIA..... | 8 |
| 5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM..... | 8 |
| 6. CODZIENNA EKSPLOATACJA..... | 9 |
| 7. FUNKCJE ZEGARA..... | 11 |
| 8. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW..... | 13 |
| 9. DODATKOWE FUNKCJE..... | 16 |
| 10. WSKAZÓWKI I PORADY..... | 17 |
| 11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE..... | 31 |
| 12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW..... | 34 |
| 13. INSTALACJA..... | 37 |
| 14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA..... | 39 |

Z MYŚLĄ O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest ono owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To pomysłowe i stylowe urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o Tobie. Użytkując je, możesz mieć zawsze pewność uzyskania wspaniałych efektów.

Witamy w świecie marki Electrolux!

Zapraszamy na naszą witrynę internetową, aby:



Otrzymać wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu:

www.electrolux.com/webselfservice



Zarejestrować swój produkt i uprościć jego obsługę serwisową:

www.registerelectrolux.com



Nabyć akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:

www.electrolux.com/shop


OBSŁUGA KLIENTA


Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.

Kontaktując się z autoryzowanym centrum serwisowym, należy przygotować poniższe dane: informacje o modelu, numer produktu, numer seryjny.

Stosowne informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z załączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją urządzenia. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu do wykorzystania w przyszłości.

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń.
- Dzieci w wieku od 3 do 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się do urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Dzieci poniżej 3 roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Nie pozwalać dzieciom na zabawę z urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub pozbyć się go w odpowiedni sposób.
- Dzieciom i zwierzętom nie wolno zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Łatwo dostępne elementy urządzenia mocno się nagrzewają.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.

- Dzieciom nie wolno zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenie i jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby uniknąć kontaktu z elementami grzejnymi.
- Podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów lub naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Aby uniknąć porażenia prądem, przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy odciągnąć najpierw ich przednią, a następnie tylną część od bocznych ścianek. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Należy stosować wyłącznie termosondę zalecaną do danego modelu urządzenia.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączonej do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Wymaga on zasilania elektrycznego.

zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.

- Przewody zasilające nie mogą dotykać drzwi urządzenia, zwłaszcza gdy drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcane – wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowo-prądowe (RCD) oraz styczniki.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Urządzenie spełnia wymogi dyrektyw EWG.

2.2 Podłączenie do sieci elektrycznej



OSTRZEŻENIE!

Zagrozenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu

2.3 Eksploatacja



OSTRZEŻENIE!

Zagrozenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Należy upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Wyłączać urządzenie po każdym użyciu.
- Podczas pracy urządzenia należy zachować ostrożność przy otwieraniu jego drzwi. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub jeśli ma ono kontakt z wodą.
- Nie opierać się o otwarte drzwi urządzenia.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania przedmiotów.
- Należy ostrożnie otwierać drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może spowodować powstanie mieszanek alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno zbliżać do niego iskrzących przedmiotów ani otwartego płomienia.
- Nie umieszczać w urządzeniu, na nim ani w jego pobliżu łatwopalnych substancji ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi substancjami.



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub odbarwieniu się emalii:
 - Nie należy kłaść naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
 - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
 - Nie należy wlewać wody bezpośrednio do rozgrzanego urządzenia.
 - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.

- Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast należy używać głębokiej blachy. Sok z owoców może trwale zaplamiać emalię.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przyrządzania potraw. Nie wolno go używać do innych celów, takich jak np. ogrzewanie pomieszczeń.
- Podczas pieczenia drzwi piekarnika powinny być zawsze zamknięte.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), drzwi nie wolno zamykać podczas użytkowania urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki, aż urządzenie całkowicie ostygnie po użyciu.

2.4 Konserwacja i czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyb w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne środki czyszczące. Nie używać żadnych

produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.

- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na opakowaniu.
- Nie używać detergentów do czyszczenia emalii katalitycznej (jeśli dotyczy).

2.5 Oświetlenie wewnętrzne



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

- Żarówka zwykła lub halogenowa zastosowana w tym urządzeniu jest przeznaczona wyłącznie do urządzeń domowych. Nie należy używać go do oświetlania pomieszczeń.
- Przed przystąpieniem do wymiany lampki należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.

- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

2.6 Serwis

- Należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym, który naprawi urządzenie.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

2.7 Utylizacja



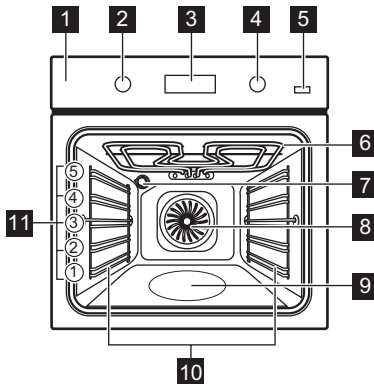
OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

3. OPIS URZĄDZENIA

3.1 Informacje ogólne



- 1 Panel sterowania
- 2 Pokrętko wyboru funkcji pieczenia
- 3 Wyświetlacz
- 4 Pokrętko sterowania (temperatury)
- 5 Dodatkowa para
- 6 Grzałka
- 7 Oświetlenie
- 8 Wentylator
- 9 Wgłębienie komory
- 10 Prowadnice blach, wyjmowane
- 11 Poziomy umieszczenia potraw

3.2 Akcesoria

- **Ruszt**
Do ustawiania naczyń, form do ciast oraz do pieczenia mięs.
- **Blacha do pieczenia**
Do pieczenia ciast i ciastek.
- **Głęboka blacha**




Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.

- **Termosonda**
Do mierzenia stopnia upieczenia potrawy.
- **Prowadnice teleskopowe**

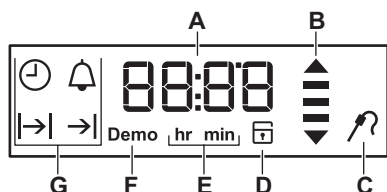
Do umieszczania rusztów i blach do ciasta.

4. PANEL STEROWANIA

4.1 Przyciski

| Pole czujnika/przycisk | Funkcja | Opis |
|---|-------------|---|
|  | ZEGAR | Ustawianie funkcji zegara. |
| — | MINUS | Ustawianie czasu. |
|  | MINUTNIK | Ustawianie MINUTNIKA. Nacisnąć i przytrzymać przycisk przez ponad 3 sekundy, aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie piekarnika. |
| + | PLUS | Ustawianie czasu. |
| °C | TEMPERATURA | Kontrola temperatury w piekarniku lub temperatury czujki temperatury (jeśli dotyczy). Używać tylko, gdy włączona jest funkcja piekarnika. |
|  | PAROWE PLUS | Włączanie funkcji Termoobieg PLUS. |

4.2 Wyświetlacz



- A. Zegar / Temperatura
- B. Wskaźnik nagrzewania i ciepła resztkowego
- C. Termosonda (tylko w wybranych modelach)
- D. Blokada drzwi (tylko w wybranych modelach)
- E. Godziny / minuty
- F. Tryb demo (tylko w wybranych modelach)
- G. Funkcje zegara

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.



Aby ustawić aktualną godzinę, patrz rozdział „Funkcje zegara”.

5.1 Czyszczenie wstępne

Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.




Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.


Wyczyścić piekarnik i akcesoria przed pierwszym użyciem.




Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w początkowym położeniu.

5.2 Wstępne nagrzewanie

Przed pierwszym użyciem należy wstępnie nagrzać pusty piekarnik.

 W przypadku funkcji: Termoobieg PLUS – patrz rozdział „Codzienna eksploatacja”, Ustawianie funkcji: Termoobieg PLUS”.

1. Ustawić funkcję  i maksymalną temperaturę.

2. Pozostawić włączony piekarnik na 1 godzinę.
3. Ustawić funkcję  , nacisnąć przycisk dodatkowej pary  i ustawić maksymalną temperaturę.
4. Pozostawić włączony piekarnik na 15 minut.
5. Wyłączyć i piekarnik i odczekać, aż ostygnie.

Aksesoria mogą rozgrzać się mocniej niż zwykle. Z piekarnika może wydobywać się nieprzyjemny zapach i dym. Należy zapewnić wystarczający dopływ świeżego powietrza do pomieszczenia.

6. CODZIENNA EKSPLOATACJA








OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.




6.1 Chowane pokrętła sterującego




Aby użyć urządzenia, należy nacisnąć pokrętło. Pokrętło wysunie się.

6.2 Funkcje pieczenia

| Funkcja piekarnika | Zastosowanie |
|--|--|
|  Położenie wyłączenia | Piekarnik jest wyłączony. |
|  szybkie nagrzewanie | Umożliwia skrócenie czasu nagrzewania. |

| Funkcja piekarnika | Zastosowanie |
|--|---|
|  Termoobieg / Termoobieg PLUS | Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Górna/dolna grzałka. Do zwiększenia wilgotności podczas pieczenia. Do uzyskania odpowiedniego koloru i chrupiącej skórki podczas pieczenia. Do zapewnienia soczystości podczas odgrzewania. |
|  Pizza | Wypiek pizzy. Do intensywnego przyrumienienia i pieczenia w celu uzyskania kruchego spodu. |
|  Górna/dolna grzałka (Górna/dolna grzałka) | Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie. |

| Funkcja piekarnika | Zastosowanie |
|---|--|
|  Grzałka dolna | Do pieczenia ciast na kruchym spodzie oraz do pasteryzowania żywności. |
|  Rozmrażanie | Do rozmrażania produktów (warzyw i owoców). Czas rozmrażania uzależniony jest od ilości i grubości mrożonej potrawy. |
|  Termoobieg wilgotn. Plus | Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Wskazówki dotyczące pieczenia – patrz rozdział „Wskazówki i porady”, Termoobieg wilgotn. Plus. Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócanie, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Wykorzystywane jest ciepło resztkowe. Można zmniejszyć moc grzania. Zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Efektywność energetyczna”, Oszczędność energii. Na podstawie tej funkcji została określona klasa energetyczna urządzenia zgodnie z normą EN 60350-1. Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach. |

| Funkcja piekarnika | Zastosowanie |
|---|--|
|  Szybki grill | Do grillowania potraw płaskich w dużych ilościach i do opiekania pieczywa. |
|  Turbo grill | Do pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu z kością na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania. |
|  kataliza | Umożliwia samoczynne czyszczenie powłoki katalizacyjnej piekarnika. |

6.3 Ustawianie funkcji pieczenia

- Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w celu wybrania funkcji pieczenia.
 - Obrócić pokrętkę sterującą, aby wybrać temperaturę.
- Kontrolka włącza się, gdy piekarnik pracuje.
- Aby wyłączyć piekarnik, należy obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia.

6.4 Ustawianie funkcji: Termoobieg PLUS

Funkcja zwiększa wilgotność podczas pieczenia.



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie oparzeniem i uszkodzeniem urządzenia.

Wydostająca się para może wywołać poparzenia:

- Nie otwierać drzwi urządzenia, gdy funkcja jest włączona.
- Po zakończeniu funkcji ostrożnie otworzyć drzwi piekarnika.



Patrz rozdział „Wskazówki i porady”.

- Napełnić wnękę komory wodą z kranu.







Maksymalna pojemność wnęki komory wynosi 250 ml.
Wnękę komory należy napełniać wodą, tylko gdy piekarnik jest zimny.



UWAGA!

Wnęki komory nie należy napełniać wodą podczas pieczenia lub gdy piekarnik jest gorący.

2. Włożyć potrawę do piekarnika i zamknąć drzwi.
3. Wybrać funkcję:  .
4. Nacisnąć przycisk dodatkowej pary .
Przycisk dodatkowej pary działa tylko z tą funkcją.
Włączy się wskaźnik.
5. Obrócić pokrętko regulacji, aby wybrać temperaturę.
6. Aby wyłączyć piekarnik, nacisnąć przycisk dodatkowej pary , obrócić pokrętko do położenia wyłączenia.

Wskaźnik przycisku dodatkowej pary zgaśnie.

7. Usunąć wodę z wnęki komory.



OSTRZEŻENIE!

Przed usunięciem wody z wnęki komory należy upewnić się, że piekarnik ostygł.

6.5 szybkie nagrzewanie

Funkcja szybkiego nagrzewania skraca czas nagrzewania.




Nie wkładać żywności do piekarnika, gdy włączona jest funkcja szybkiego nagrzewania.

1. Obrócić pokrętko wyboru funkcji piekarnika, aby ustawić funkcję szybkiego nagrzewania.
2. Obrócić pokrętko regulacji temperatury na żądaną temperaturę.

Gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał.


3. Wybrać funkcję piekarnika.


6.6 Wskaźnik rozgrzania

Podczas działania funkcji piekarnika wraz ze wzrostem temperatury na wyświetlaczu kolejno pojawiają się kreski  i znikają, gdy temperatura obniża się.

7. FUNKCJE ZEGARA

7.1 Tabela funkcji zegara


| Funkcja zegara | Zastosowanie |
|---|--|
|  AKTUALNA GODZINA | Wyświetlanie lub zmiana aktualnej godziny. Zmiany aktualnej godziny można dokonać tylko wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony. |

| Funkcja zegara | Zastosowanie |
|---|---|
|  CZAS | Ustawianie czasu pracy piekarnika. Można użyć tylko, jeśli ustawiono funkcję pieczenia. |


| Funkcja zegara | Zastosowanie |
|--------------------|--|
| → KONIEC | Do ustawienia czasu wyłączenia piekarnika. Można użyć tylko, jeśli ustawiono funkcję pieczenia. |
| → → OPÓŹNIENIE | Łączy funkcje CZAS i KONIEC. |
| 🔔 MINUTNIK | Służy do odliczania ustawionego czasu. Funkcja nie ma wpływu na działanie piekarnika. MINUTNIK można ustawić w dowolnym czasie – również wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony. |
| 00:00 STOPER | Jeśli nie włączono żadnej innej funkcji zegara, STOPER będzie automatycznie monitorował czas pracy piekarnika. Stoper włącza się natychmiast, gdy piekarnik zaczyna się nagrzewać. Stopera nie można używać z funkcjami: CZAS, KONIEC, czujka temperatury. |

7.2 Ustawianie zmiany aktualnego czasu

Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy do zasilania należy zaczekać, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie **hr** i „12:00”. „12” będzie migać.



1. Nacisnąć **+** lub **-**, aby ustawić godzinę.
2. Nacisnąć , aby potwierdzić i ustawić minuty.

Na wyświetlaczu pojawi się **min** oraz ustawiona godzina. „00” będzie migać.



3. Nacisnąć **+** lub **-**, aby ustawić aktualną liczbę minut.
4. Nacisnąć , aby potwierdzić lub odczekać 5 sekund na automatyczne


zapisanie ustawienia aktualnej godziny.


Na wyświetlaczu pojawi się nowo ustawiony czas.

Aby zmienić ustawienie czasu, należy nacisnąć kilkakrotnie , aż wskaźnik aktualnej godziny  zacznie migać.

7.3 Ustawianie funkcji CZAS



1. Ustawić funkcję pieczenia.
2. Nacisnąć , aż  zacznie migać.
3. Nacisnąć **+** lub **-**, aby ustawić minuty, a następnie godziny.


Nacisnąć , aby potwierdzić.

Po upływie czasu ustawionego w funkcji CZAS przez 2 minuty będzie emitowany sygnał. Symbol  i ustawienie czasu będą migać na wyświetlaczu. Piekarnik wyłączy się automatycznie.


4. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
5. Obrócić pokrętkła w położenie wyłączenia.

7.4 Ustawianie funkcji KONIEC

1. Ustawić funkcję pieczenia.
2. Nacisnąć , aż  zacznie migać.
3. Nacisnąć **+** lub **-**, aby ustawić godziny, a następnie minuty.




Nacisnąć , aby potwierdzić.

O godzinie ustawionej w funkcji Koniec przez 2 minuty będzie emitowany sygnał.


Symbol  i ustawienie czasu będą migać na wyświetlaczu. Piekarnik wyłączy się automatycznie.

4. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
5. Obrócić pokrętkła w położenie wyłączenia.

7.5 Ustawianie funkcji OPÓŹNIENIE

1. Ustawić funkcję pieczenia.
2. Nacisnąć , aż  zacznie migać.
3. Nacisnąć **+** lub **-**, aby wybrać ustawienie minut, a następnie godzin funkcji CZAS. Nacisnąć , aby potwierdzić.

Na wyświetlaczu pojawi się migające wskazanie →|.

4. Nacisnąć **+** lub **-**, aby wybrać ustawienie godzin, a następnie minut dla funkcji KONIEC. Nacisnąć , aby potwierdzić. Na wyświetlaczu pojawi się |→|→| i ustawiona temperatura.

Piekarnik włączy się później automatycznie, będzie działał przez czas ustawiony w funkcji CZAS i zakończy pracę o godzinie ustawionej w funkcji KONIEC.




O godzinie ustawionej w funkcji KONIEC przez 2 minuty będzie emitowany sygnał.

Symbol →| i ustawienie czasu będą migać na wyświetlaczu. Wyświetlacz wyłączy się.

5. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
6. Obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia.

7.6 Ustawianie MINUTNIKA

Minutnik można ustawić przy włączonym i wyłączonym piekarniku.

1. Dotknąć kilkakrotnie , aż na wyświetlaczu zacznie migać  i „00”.
2. Nacisnąć **+** lub **-**, aby ustawić sekundy, a następnie minuty. Jeśli zostanie ustawiony czas dłuższy niż 60 minut, na wyświetlaczu zacznie migać **hr**.
3. Ustawić godziny.
4. MINUTNIK uruchomi się automatycznie po 5 sekundach. Po upływie 90% ustawionego czasu zostanie wyemitowany sygnał.
5. Gdy upłynie ustawiony czas, przez 2 minuty będzie emitowany sygnał. „00:00” i  będą migać na wyświetlaczu. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

7.7 STOPER

Aby wyzerować stoper, należy nacisnąć i przytrzymać **+** i **-**. Zacznie się ponownie odliczanie ustawionego czasu.

8. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.



UWAGA!


Należy stosować wyłącznie czujkę temperatury w zestawie z piekarnikiem lub oryginalną część zamienną.

8.1 Korzystanie z czujki temperatury

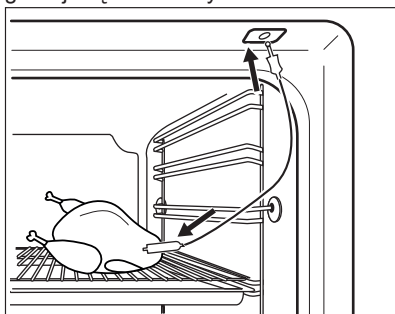
Czujka temperatury mierzy temperaturę wewnątrz mięsa. Gdy mięso osiągnie ustawioną temperaturę, piekarnik wyłączy się.

Do ustawienia są dwie wartości temperatur:


- Temperatura piekarnika. Patrz tabela pieczenia mięsa.
- Temperatura wewnątrz produktu. Patrz tabela dla czujki temperatury.

1. Ustawić funkcję i temperaturę piekarnika.
2. Włożyć końcówkę czujki temperatury (z symbolem  na uchwycie) w środek mięsa.
3. Włożyć wtyczkę czujki temperatury do gniazda znajdującego się w


górnjej części komory.




Należy upewnić się, że podczas pieczenia czujka temperatury pozostaje w mięsie, a jej wtyczka jest podłączona do gniazda w urządzeniu.

Podczas pierwszego użycia czujki temperatury domyślna temperatura wewnątrz produktu wynosi 60°C. Gdy miga , można zmienić domyślną temperaturę wewnątrz produktu za pomocą pokrętki regulacji temperatury.

Na wyświetlaczu pojawi się symbol czujki temperatury i domyślna temperatura wewnątrz produktu.

4. Nacisnąć , aby zapisać w pamięci nową temperaturę wewnątrz produktu lub zaczekać 10 sekund, aby ustawienie zostało zapisane automatycznie.

Nowa domyślna temperatura wewnątrz produktu zostanie wyświetlona przy następnym użyciu czujki temperatury. Gdy mięso osiągnie ustaloną temperaturę, zaczną migać symbol czujki temperatury  i wskazanie domyślnej temperatury wewnątrz produktu. Przez 2 minuty będzie emitowany sygnał.


5. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
6. Wyjąć wtyczkę czujki temperatury z gniazda. Wyjąć mięso z piekarnika.
7. Wyłączyć piekarnik.



OSTRZEŻENIE!

Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania końcówki i wtyczki czujki temperatury. Czujka temperatury jest gorąca. Występuje zagrożenie poparzeniem.

Przy każdym podłączeniu czujki temperatury do gniazda należy ponownie ustawić czas czujki temperatury. Nie można wybrać czasu trwania i zakończenia.

Gdy piekarnik po raz pierwszy oblicza szacowany czas trwania pieczenia, na wyświetlaczu miga symbol . Gdy obliczanie dobiegnie końca, na wyświetlaczu pojawia się czas pieczenia. Podczas pieczenia urządzenie stale przelicza czas i w razie potrzeby aktualizuje jego wartość na wyświetlaczu.

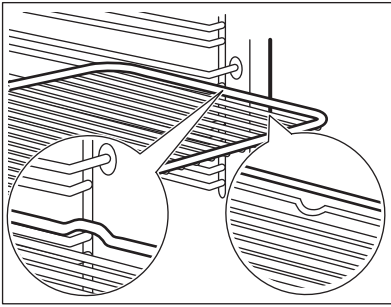
Podczas pieczenia można w dowolnej chwili zmienić ustawienie temperatury:

1. Nacisnąć $^{\circ}\text{C}$:
 - jednokrotnie – na wyświetlaczu pojawi się ustawiona temperatura wewnątrz produktu, w razie potrzeby można ją zmienić w ciągu 5 sekund.
 - dwukrotnie – na wyświetlaczu pojawi się wskazanie bieżącej temperatury piekarnika.
 - trzykrotnie – na wyświetlaczu pojawi się ustawiona temperatura piekarnika, w razie potrzeby można ją zmienić w ciągu 5 sekund. Informacje te są dostępne tylko podczas fazy nagrzewania.
2. Obrócić pokrętko regulacji temperatury, aby zmienić temperaturę.

8.2 Wkładanie akcesoriów

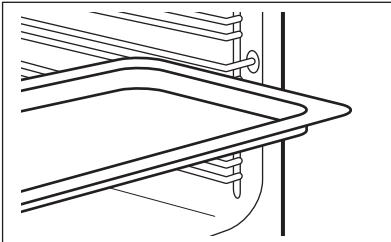
Ruszt:

Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw i upewnić się, że nóżki są skierowane w dół.



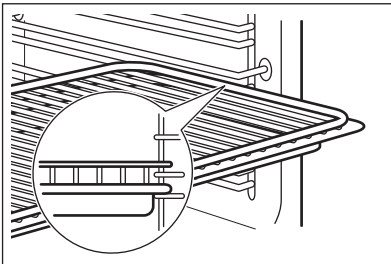
Błacha do pieczenia ciasta/Głęboka blacha:

Wsunąć blachę do pieczenia ciasta/głęboką blachę między prowadnice blachy.



Ruszt wraz z blachą do pieczenia ciasta/głęboką blachą:

Wsunąć blachę do pieczenia ciasta/głęboką blachę między prowadnice blachy, a ruszt między prowadnice powyżej.



i Niewielkie występy na górze mają na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa. Występy służą także jako zabezpieczenie przed wypadnięciem. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń z rusztu.

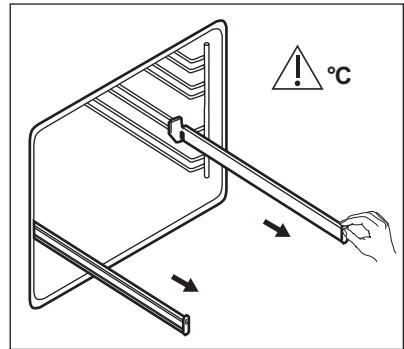
8.3 Prowadnice teleskopowe

i Należy zachować instrukcję instalacji prowadnic teleskopowych do wykorzystania w przyszłości.

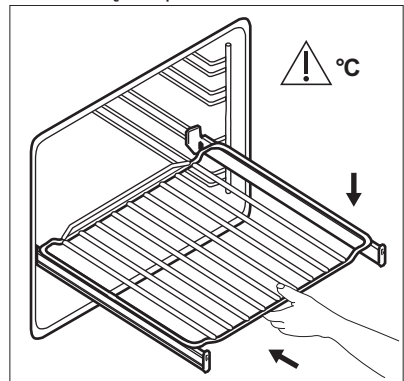
Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie blach.

! **UWAGA!**
Nie myć prowadnic teleskopowych w zmywarce.
Nie smarować prowadnic teleskopowych.

1. Wyciągnąć prawą i lewą prowadnicę teleskopową.



2. Umieścić ruszt na prowadnicach teleskopowych i ostrożnie wsunąć je do wnętrza piekarnika.





Przed zamknięciem drzwi upewnić się, że prowadnice teleskopowe całkowicie wsunięto do wnętrza piekarnika.

9. DODATKOWE FUNKCJE

9.1 Użycie funkcji Blokada uruchomienia

Funkcja Blokada uruchomienia uniemożliwia przypadkowe włączenie piekarnika.

1. Sprawdzić, czy pokrętko wyboru funkcji piekarnika znajduje się w położeniu wyłączenia.
2. Nacisnąć jednocześnie i przytrzymać  i  przez 2 sekundy.



Rozlegnie się sygnał. Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik SAFE.

Aby wyłączyć funkcję Blokada uruchomienia, należy powtórzyć krok 2.

9.2 Korzystanie z funkcji Blokada panelu

Funkcję blokady panelu można włączyć tylko podczas pracy piekarnika.

Funkcja blokady panelu uniemożliwia przypadkową zmianę ustawień temperatury i czasu uruchomionej funkcji piekarnika.

1. Wybrać funkcję piekarnika i ustawić ją według potrzeb.
2. Nacisnąć jednocześnie i przytrzymać przez 2 sekundy  i .

Rozlegnie się sygnał. Na wyświetlaczu przez 5 sekund będzie wyświetlane wskazanie Loc.




Gdy włączona jest funkcja Blokada panelu, po obróceniu pokrętki regulacji temperatury lub naciśnięciu przycisku na wyświetlaczu pojawi się wskazanie Loc.

Obrócenie pokrętki wyboru funkcji piekarnika spowoduje wyłączenie piekarnika.

Jeśli piekarnik zostanie wyłączony przy włączonej funkcji Blokada panelu, przełączy się ona automatycznie na funkcję Blokada uruchomienia. Patrz „Użycie funkcji Blokada uruchomienia”.

Aby wyłączyć funkcję Blokada panelu, należy powtórzyć krok 2.

9.3 Wskaźnik ciepła resztkowego

Po wyłączeniu piekarnika, jeśli temperatura w komorze przekracza 40°C, na wyświetlaczu pojawia się wskaźnik ciepła resztkowego .

9.4 Samoczynne wyłączenie

Z powodów bezpieczeństwa piekarnik wyłącza się samoczynnie po upływie pewnego czasu, jeśli uruchomiono funkcję pieczenia, a ustawienia temperatury piekarnika nie są zmieniane.

| Temperatura (°C) | Czas wyłączenia (godz.) |
|------------------|-------------------------|
| 30 - 115 | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5 |
| 200 - 245 | 5.5 |
| 250 - maksimum | 1.5 |

Po samoczynnym wyłączeniu należy nacisnąć dowolny przycisk, aby ponownie uruchomić piekarnik.



Funkcja samoczynnego wyłączenia nie działa z funkcjami: czujka temperatury, Oświetlenie piekarnika, Czas, Koniec.

9.5 Wentylator chłodzący

Podczas pracy piekarnika wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymać powierzchnię piekarnika w niskiej temperaturze. Po wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący może nadal działać do czasu schłodzenia piekarnika.

9.6 Termostat bezpieczeństwa

Nieprawidłowe działanie piekarnika lub uszkodzone podzespoły mogą spowodować niebezpieczne przegrzanie urządzenia. Aby temu zapobiec, piekarnik wyposażono w termostat

bezpieczeństwa, który w razie potrzeby włączy zasilanie. Po obniżeniu

temperatury piekarnik automatycznie włączy się ponownie.

10. WSKAZÓWKI I PORADY



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.



Temperatury i czasy pieczenia podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisu, jakości oraz ilości użytych składników.

10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

Potrawy można umieszczać w piekarniku na pięciu poziomach.

Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.

Nowy piekarnik może piec inaczej niż dotychczas używany. W poniższej tabeli znajdują się standardowe ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu umieszczenia potrawy.

W przypadku braku ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.

Piekarnik wyposażono w specjalny układ obiegu powietrza oraz stałą recyrkulacji pary. System ten, dzięki obecności pary, umożliwia przygotowanie delikatnych potraw z chrupiącą skórką. Pozwala skrócić czas pieczenia, a także zmniejszyć zużycie energii.

Pieczenie ciast

Drzwi piekarnika nie należy otwierać przed upływem co najmniej 3/4 ustawionego czasu pieczenia.

Jeśli wykorzystywane są dwie blachy do pieczenia jednocześnie należy pozostawić jeden pusty poziom między nimi.

Pieczenie mięsa i ryb

Do pieczenia bardzo tłustych potraw należy używać głębokiej blachy, aby nie

dopuścić do trwałego zabrudzenia piekarnika.

Po upieczeniu mięsa należy odczekać około 15 minut przed jego pokrojeniem, aby nie wyciekły soki.

Aby uniknąć nadmiaru dymu w piekarniku podczas pieczenia, należy do głębokiej blachy wlać nieco wody. Aby zapobiec gromadzeniu się dymu, należy dolewać wodę za każdym razem, gdy wyparuje.

Czasy pieczenia

Czasy pieczenia zależą od rodzaju potrawy, jej konsystencji oraz ilości.

W początkowym okresie należy kontrolować wyniki pieczenia. Pozwoli to odnaleźć najlepsze ustawienia (mocy grzania, czasu pieczenia itp.) dla posiadanych naczyń, przepisów i ilości potraw pieczonych przy użyciu omawianego urządzenia.

10.2 Wewnętrzna strona drzwi

Po wewnętrznej stronie drzwi znajdują się:

- numery poziomów piekarnika.
- informacje o funkcjach piekarnika, zalecanych poziomach umieszczenia potraw i temperaturach dla potraw.

10.3 Termoobiegić PLUS

Ciasta / wypieki / chleb

Nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 5 minut.

Korzystać z blachy do pieczenia.

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

Użyć 150 ml wody.

| Produkt | Temperatura (°C) | Czas (min) |
|---|------------------|------------|
| Ciastka, babeczki, croissanty | 150 - 180 | 10 - 20 |
| Focaccia | 200 - 210 | 10 - 20 |
| Pizza | 230 | 10 - 20 |
| Bułki | 200 | 20 - 25 |
| Chleb | 180 | 35 - 40 |
| Ciasto ze śliwkami, szarlotka, bułki z cynamonem pieczone w foremce do ciasta | 160 - 180 | 30 - 60 |

Mrożone dania gotowe

Nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 10 minut.

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

Użyć 200 ml wody.

| Produkt | Temperatura (°C) | Czas (min) |
|------------|------------------|------------|
| Pizza | 200 - 210 | 10 - 20 |
| Croissanty | 170 - 180 | 15 - 25 |

| Produkt | Temperatura (°C) | Czas (min) |
|---------|------------------|------------|
| Lasagne | 180 - 200 | 35 - 50 |

Ponowne przygotowanie potraw

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

Użyć 100 ml wody.

Ustawić temperaturę 110°C.

| Produkt | Czas (min) |
|----------|------------|
| Bułki | 10 - 20 |
| Chleb | 15 - 25 |
| Focaccia | 15 - 25 |
| mięso | 15 - 25 |
| Makaron | 15 - 25 |
| Pizza | 15 - 25 |
| Ryż | 15 - 25 |
| Warzywa | 15 - 25 |

Pieczenie mięs

Używać szklanych naczyń do pieczenia.

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

Użyć 200 ml wody.

| Produkt | Temperatura (°C) | Czas (min) |
|----------------|------------------|------------|
| Pieczeń wołowa | 200 | 50 - 60 |
| Kurczak | 210 | 60 - 80 |

10.4 Pieczenie ciast i mięs

Ciasta

| Produkt | Górna/dolna grzałka | | Termoobieg | | Czas (min) | Uwagi |
|-----------------|---------------------|-------------------|------------------|-------------------|------------|---------------------|
| | Temperatura (°C) | Poziom piekarnika | Temperatura (°C) | Poziom piekarnika | | |
| Ciasta ucierane | 170 | 2 | 160 | 3 (2 i 4) | 45 - 60 | W foremce do ciasta |

| Produkt | Górna/dolna grzałka | | Termoobieg | | Czas (min) | Uwagi |
|---|---------------------|-------------------|------------------|--------------------------|------------|--|
| | Temperatura (°C) | Poziom piekarnika | Temperatura (°C) | Poziom piekarnika | | |
| Krucze ciasto | 170 | 2 | 160 | 3 (2 i 4) | 20 - 30 | W foremce do ciasta |
| Sernik | 170 | 1 | 165 | 2 | 60 - 80 | W 26 cm foremce do ciasta |
| Ciasto z jabłkami (szarlotka) ¹⁾ | 170 | 2 | 160 | 2 (po lewej i po prawej) | 80 - 100 | W dwóch 20 cm foremkach do ciasta ustawionych na ruszcie |
| Strudel | 175 | 3 | 150 | 2 | 60 - 80 | Na blasze do pieczenia ciasta |
| Tarta z dżemem | 170 | 2 | 165 | 2 (po lewej i po prawej) | 30 - 40 | W 26 cm foremce do ciasta |
| Biszkopt | 170 | 2 | 160 | 2 | 50 - 60 | W 26 cm foremce do ciasta |
| Keks/ciasto owocowe ¹⁾ | 160 | 2 | 150 | 2 | 90 - 120 | W 20 cm foremce do ciasta |
| Ciasto ze śliwkami ¹⁾ | 175 | 1 | 160 | 2 | 50 - 60 | W formie do chleba |
| Małe ciasteczka – jeden poziom | 170 | 3 | 140 - 150 | 3 | 20 - 30 | Na blasze do pieczenia ciasta |
| Małe ciasteczka – dwa poziomy | - | - | 140 - 150 | 2 i 4 | 25 - 35 | Na blasze do pieczenia ciasta |
| Małe ciasteczka – trzy poziomy | - | - | 140 - 150 | 1, 3 i 5 | 30 - 45 | Na blasze do pieczenia ciasta |

| Produkt | Górna/dolna grzałka | | Termoobieg | | Czas (min) | Uwagi |
|--|---------------------|-------------------|------------------|-------------------|------------|-------------------------------|
| | Temperatura (°C) | Poziom piekarnika | Temperatura (°C) | Poziom piekarnika | | |
| Ciasteczka / ciasta przekładane – jeden poziom | 140 | 3 | 140 - 150 | 3 | 30 - 35 | Na blasze do pieczenia ciasta |
| Ciasteczka / ciasta przekładane – dwa poziomy | - | - | 140 - 150 | 2 i 4 | 35 - 40 | Na blasze do pieczenia ciasta |
| Ciasteczka / ciasta przekładane – trzy poziomy | - | - | 140 - 150 | 1, 3 i 5 | 35 - 45 | Na blasze do pieczenia ciasta |
| Bezy – jeden poziom | 120 | 3 | 120 | 3 | 80 - 100 | Na blasze do pieczenia ciasta |
| Bezy – dwa poziomy ¹⁾ | - | - | 120 | 2 i 4 | 80 - 100 | Na blasze do pieczenia ciasta |
| Bułeczki ¹⁾ | 190 | 3 | 190 | 3 | 12 - 20 | Na blasze do pieczenia ciasta |
| Eklery – jeden poziom | 190 | 3 | 170 | 3 | 25 - 35 | Na blasze do pieczenia ciasta |
| Eklery – dwa poziomy | - | - | 170 | 2 i 4 | 35 - 45 | Na blasze do pieczenia ciasta |
| Tarty płaskie | 180 | 2 | 170 | 2 | 45 - 70 | W 20 cm foremce do ciasta |
| Ciasto owocowe z dużą ilością owoców | 160 | 1 | 150 | 2 | 110 - 120 | W 24 cm foremce do ciasta |

| Produkt | Górna/dolna grzałka | | Termoobieg | | Czas (min) | Uwagi |
|---------------------------|---------------------|-------------------|------------------|--------------------------|------------|---------------------------|
| | Temperatura (°C) | Poziom piekarnika | Temperatura (°C) | Poziom piekarnika | | |
| Biskopt królowej Wiktorii | 170 | 1 | 160 | 2 (po lewej i po prawej) | 50 - 60 | W 20 cm foremce do ciasta |

1) Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

Chleb i pizza

| Produkt | Górna/dolna grzałka | | Termoobieg | | Czas (min) | Uwagi |
|---------------------------|---------------------|-------------------|------------------|-------------------|------------|--|
| | Temperatura (°C) | Poziom piekarnika | Temperatura (°C) | Poziom piekarnika | | |
| Biały chleb ¹⁾ | 190 | 1 | 190 | 1 | 60 - 70 | 1 - 2 bochenki po 500 g |
| Chleb żytni | 190 | 1 | 180 | 1 | 30 - 45 | W formie do chleba |
| Bułki ¹⁾ | 190 | 2 | 180 | 2 (2 i 4) | 25 - 40 | 6 - 8 bułek na blasze do pieczenia |
| Pizza ¹⁾ | 230 - 250 | 1 | 230 - 250 | 1 | 10 - 20 | Na blasze do pieczenia ciasta lub głębokiej blasze |
| Babeczki ¹⁾ | 200 | 3 | 190 | 3 | 10 - 20 | Na blasze do pieczenia ciasta |

1) Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

Zapiekanki

| Produkt | Górna/dolna grzałka | | Termoobieg | | Czas (min) | Uwagi |
|-----------------------|---------------------|-------------------|------------------|-------------------|------------|----------|
| | Temperatura (°C) | Poziom piekarnika | Temperatura (°C) | Poziom piekarnika | | |
| Zapiekanka makaronowa | 200 | 2 | 180 | 2 | 40 - 50 | W formie |

| Produkt | Górna/dolna grzałka | | Termoobieg | | Czas (min) | Uwagi |
|--------------------------|---------------------|-------------------|------------------|-------------------|------------|----------|
| | Temperatura (°C) | Poziom piekarnika | Temperatura (°C) | Poziom piekarnika | | |
| Zapiekanka warzywna | 200 | 2 | 175 | 2 | 45 - 60 | W formie |
| Quiche ¹⁾ | 180 | 1 | 180 | 1 | 50 - 60 | W formie |
| Lasagne ¹⁾ | 180 - 190 | 2 | 180 - 190 | 2 | 25 - 40 | W formie |
| Cannelloni ¹⁾ | 180 - 190 | 2 | 180 - 190 | 2 | 25 - 40 | W formie |

¹⁾ Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

mięso

| Produkt | Górna/dolna grzałka | | Termoobieg | | Czas (min) | Uwagi |
|--|---------------------|-------------------|------------------|-------------------|------------|------------|
| | Temperatura (°C) | Poziom piekarnika | Temperatura (°C) | Poziom piekarnika | | |
| Wołowina | 200 | 2 | 190 | 2 | 50 - 70 | Na ruszcie |
| Wieprzowina | 180 | 2 | 180 | 2 | 90 - 120 | Na ruszcie |
| Cielęcina | 190 | 2 | 175 | 2 | 90 - 120 | Na ruszcie |
| Angielska pieczeń wołowa, lekko wypieczona | 210 | 2 | 200 | 2 | 50 - 60 | Na ruszcie |
| Angielska pieczeń wołowa, średnio wypieczona | 210 | 2 | 200 | 2 | 60 - 70 | Na ruszcie |
| Angielska pieczeń wołowa, dobrze wypieczona | 210 | 2 | 200 | 2 | 70 - 75 | Na ruszcie |
| Łopatką wieprzowa | 180 | 2 | 170 | 2 | 120 - 150 | Ze skórą |

| Produkt | Górna/dolna grzałka | | Termoobieg | | Czas (min) | Uwagi |
|-----------------|---------------------|-------------------|------------------|-------------------|------------|-------------|
| | Temperatura (°C) | Poziom piekarnika | Temperatura (°C) | Poziom piekarnika | | |
| Goleń wieprzowa | 180 | 2 | 160 | 2 | 100 - 120 | 2 sztuki |
| Jagnięcina | 190 | 2 | 175 | 2 | 110 - 130 | Udziec |
| Kurczak | 220 | 2 | 200 | 2 | 70 - 85 | W całości |
| Indyk | 180 | 2 | 160 | 2 | 210 - 240 | W całości |
| Kaczka | 175 | 2 | 220 | 2 | 120 - 150 | W całości |
| Gęś | 175 | 2 | 160 | 1 | 150 - 200 | W całości |
| Królik | 190 | 2 | 175 | 2 | 60 - 80 | W kawałkach |
| Zając | 190 | 2 | 175 | 2 | 150 - 200 | W kawałkach |
| Bażant | 190 | 2 | 175 | 2 | 90 - 120 | W całości |

Ryba

| Produkt | Górna/dolna grzałka | | Termoobieg | | Czas (min) | Uwagi |
|---------------|---------------------|-------------------|------------------|-------------------|------------|---------------|
| | Temperatura (°C) | Poziom piekarnika | Temperatura (°C) | Poziom piekarnika | | |
| Pstrąg/dorada | 190 | 2 | 175 | 2 | 40 - 55 | 3 - 4 ryby |
| Tuńczyk/łosoś | 190 | 2 | 175 | 2 | 35 - 60 | 4 - 6 filetów |

10.5 Grill

Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 3 minut.

Użyć czwartego poziomu piekarnika.

Ustawić maksymalną temperaturę.

| Produkt | Ilość | | Czas (min) | |
|-------------------|--------|------------|------------|-----------|
| | Sztuki | Ilość (kg) | 1. strona | 2. strona |
| Steki | 4 | 0.8 | 12 - 15 | 12 - 14 |
| Befszyki | 4 | 0.6 | 10 - 12 | 6 - 8 |
| Kielbaski | 8 | - | 12 - 15 | 10 - 12 |
| Kotlety wieprzowe | 4 | 0.6 | 12 - 16 | 12 - 14 |

| Produkt | Ilość | | Czas (min) | |
|-------------------|--------|------------|------------|-----------|
| | Sztuki | Ilość (kg) | 1. strona | 2. strona |
| Kurczak (połówki) | 2 | 1 | 30 - 35 | 25 - 30 |
| Kebaby | 4 | - | 10 - 15 | 10 - 12 |
| Pierś z kurczaka | 4 | 0.4 | 12 - 15 | 12 - 14 |
| Hamburger | 6 | 0.6 | 20 - 30 | - |
| Filet rybny | 4 | 0.4 | 12 - 14 | 10 - 12 |
| Zapiekane kanapki | 4 - 6 | - | 5 - 7 | - |
| Tosty | 4 - 6 | - | 2 - 4 | 2 - 3 |

10.6 Turbo grill

Użyć pierwszego lub drugiego poziomu piekarnika.

Wołowina

Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Aby obliczyć czas pieczenia, należy pomnożyć czas podany w poniższej tabeli przez liczbę centymetrów grubości filetu.

| Produkt | Temperatura (°C) | Czas (min) |
|--|------------------|------------|
| Pieczeń wołowa lub fileć, lekko wypieczone | 190 - 200 | 5 - 6 |
| Pieczeń wołowa lub fileć, średnio wypieczone | 180 - 190 | 6 - 8 |
| Pieczeń wołowa lub fileć, dobrze wypieczone | 170 - 180 | 8 - 10 |

Wieprzowina

| Produkt | Temperatura (°C) | Czas (min) |
|-------------------------------------|------------------|------------|
| Łopátka, karczek, szynka 1 - 1,5 kg | 160 - 180 | 90 - 120 |

| Produkt | Temperatura (°C) | Czas (min) |
|--|------------------|------------|
| Kotlety, żeberka, 1 - 1,5 kg | 170 - 180 | 60 - 90 |
| Klops, 0,75 - 1 kg | 160 - 170 | 50 - 60 |
| Golonka wieprzowa (podgotowana), 0,75 - 1 kg | 150 - 170 | 90 - 120 |

Cielęcina

| Produkt | Temperatura (°C) | Czas (min) |
|--------------------------|------------------|------------|
| Pieczeń cielęcą, 1 kg | 160 - 180 | 90 - 120 |
| Gicz cielęcą, 1,5 - 2 kg | 160 - 180 | 120 - 150 |

Jagnięcina

| Produkt | Temperatura (°C) | Czas (min) |
|---|------------------|------------|
| Pieczeń jagnięcą, udziec jagnięcy, 1 - 1,5 kg | 150 - 170 | 100 - 120 |

| Produkt | Temperatura (°C) | Czas (min) |
|-------------------------------|------------------|------------|
| Karczek jag-nięcy, 1 - 1,5 kg | 160 - 180 | 40 - 60 |

Drób

| Produkt | Temperatura (°C) | Czas (min) |
|---------------------------------|------------------|------------|
| Porcje drobiu, po 0,2 - 0,25 kg | 200 - 220 | 30 - 50 |
| Kurczak, półki, po 0,4 - 0,5 kg | 190 - 210 | 35 - 50 |
| Kurczak, pułarda, 1 - 1,5 kg | 190 - 210 | 50 - 70 |
| Kaczka, 1,5 - 2 kg | 180 - 200 | 80 - 100 |

| Produkt | Temperatura (°C) | Czas (min) |
|---------------------|------------------|------------|
| Geś, 3,5 - 5 kg | 160 - 180 | 120 - 180 |
| Indyk, 2,5 - 3,5 kg | 160 - 180 | 120 - 150 |
| Indyk, 4 - 6 kg | 140 - 160 | 150 - 240 |

Ryba (gotowanie na parze)

| Produkt | Temperatura (°C) | Czas (min) |
|-----------------------|------------------|------------|
| Cała ryba, 1 - 1,5 kg | 210 - 220 | 40 - 60 |

10.7 Termoobieg wilgotn. Plus

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy przestrzegać zaleceń z poniższej tabeli.

| Produkt | Aksesoria | Temperatura (°C) | Poziom piekarnika | Czas (min) |
|----------------------------|---|------------------|-------------------|------------|
| Słodkie bułeczki, 12 sztuk | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Bułki, 9 sztuk | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Pizza mrożona, 0,35 kg | ruszt | 220 | 2 | 10 - 15 |
| Rolada biszkoptowa | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 170 | 2 | 25 - 35 |
| Brownie | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 175 | 3 | 25 - 30 |
| Suflet, 6 sztuk | ceramiczne kokilki na ruszcie | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Biszkoptowy spód placka | forma do tarty na ruszcie | 180 | 2 | 15 - 25 |

| Produkt | Aksesoria | Temperatura (°C) | Poziom piekarnika | Czas (min) |
|-----------------------------|---|------------------|-------------------|------------|
| Biszkopt królowej Wiktorii | naczynie do pieczenia na ruszcie | 170 | 2 | 40 - 50 |
| Gotowana ryba, 0,3 kg | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 180 | 3 | 20 - 25 |
| Cała ryba, 0,2 kg | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Filet rybny, 0,3 kg | blacha do pieczenia pizzy na ruszcie | 180 | 3 | 25 - 30 |
| Gotowane mięso, 0,25 kg | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 200 | 3 | 35 - 45 |
| Szaszłyk, 0,5 kg | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Ciastka, 16 sztuk | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Makaroniki, 20 sztuk | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Babeczki, 12 sztuk | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Paszteciki, 16 sztuk | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 180 | 2 | 25 - 30 |
| Kruche ciasteczka, 20 sztuk | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 150 | 2 | 25 - 35 |
| Tartaletki, 8 sztuk | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Gotowane warzywa, 0,4 kg | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Omlet wegetariański | blacha do pieczenia pizzy na ruszcie | 200 | 3 | 25 - 30 |

| Produkt | Akcesoria | Temperatura (°C) | Poziom piekarnika | Czas (min) |
|---------------------------------|---|------------------|-------------------|------------|
| Warzywa śródziemnomors., 0,7 kg | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 180 | 4 | 25 - 30 |

10.8 Rozmrażanie

| Produkt | Ilość (kg) | Czas rozmrażania (min) | Dalszy czas rozmrażania (min) | Uwagi |
|-----------|------------|------------------------|-------------------------------|---|
| Kurczak | 1.0 | 100 - 140 | 20 - 30 | Położyć kurczaka na odwróconym spodku i umieścić na dużym talerzu. Obrócić po upływie połowy czasu. |
| mięso | 1.0 | 100 - 140 | 20 - 30 | Obrócić po upływie połowy czasu. |
| mięso | 0.5 | 90 - 120 | 20 - 30 | Obrócić po upływie połowy czasu. |
| Pstrąg | 1.50 | 25 - 35 | 10 - 15 | - |
| Truskawki | 3.0 | 30 - 40 | 10 - 20 | - |
| Masło | 2.5 | 30 - 40 | 10 - 15 | - |
| Śmietana | 2 x 2,0 | 80 - 100 | 10 - 15 | Także lekko zmrożona śmietana daje się dobrze ubić. |
| Tort | 1.4 | 60 | 60 | - |

10.9 Suszenie - Termoobieg

Zakryć blachy pergaminem lub papierem śniadaniowym.

Aby uzyskać lepszy rezultat, można zatrzymać proces w połowie czasu

suszenia, otworzyć drzwi i pozostawić na jedną noc w celu dokończenia suszenia.

Warzywa

W przypadku jednej blachy użyć trzeciego poziomu piekarnika.

W przypadku 2 blach użyć pierwszego i czwartego poziomu piekarnika.

| Produkt | Temperatura (°C) | Czas (godz.) |
|---------|------------------|--------------|
| Fasola | 60 - 70 | 6 - 8 |
| Papryka | 60 - 70 | 5 - 6 |

| Produkt | Temperatura (°C) | Czas (godz.) |
|------------------|------------------|--------------|
| Warzywa (kwaśne) | 60 - 70 | 5 - 6 |
| Grzyby | 50 - 60 | 6 - 8 |
| Zioła | 40 - 50 | 2 - 3 |

Owoce

| Produkt | Temperatura (°C) | Czas (godz.) | Poziom piekarnika | |
|----------------|------------------|--------------|-------------------|-----------|
| | | | 1 poziom | 2 poziomy |
| Śliwki | 60 - 70 | 8 - 10 | 3 | 1 / 4 |
| Morele | 60 - 70 | 8 - 10 | 3 | 1 / 4 |
| Krojone jabłka | 60 - 70 | 6 - 8 | 3 | 1 / 4 |
| Gruszki | 60 - 70 | 6 - 9 | 3 | 1 / 4 |

10.10 Tabela temperatur dla czujki temperatury

| Produkt | Temperatura wewnątrz produktu (°C) |
|--|------------------------------------|
| Pieczeń cielęca | 75 - 80 |
| Gicz cielęca | 85 - 90 |
| Angielska pieczeń wołowa, lekko wypieczona | 45 - 50 |
| Angielska pieczeń wołowa, średnio wypieczona | 60 - 65 |
| Angielska pieczeń wołowa, dobrze wypieczona | 70 - 75 |

| Produkt | Temperatura wewnątrz produktu (°C) |
|-------------------|------------------------------------|
| Łopátka wieprzowa | 80 - 82 |
| Goleń wieprzowa | 75 - 80 |
| Jagnięcina | 70 - 75 |
| Kurczak | 98 |
| Zając | 70 - 75 |
| Pstrąg / dorada | 65 - 70 |
| Tuńczyk / łosoś | 65 - 70 |

10.11 Informacje dla ośrodków przeprowadzających testy

Testy zgodne z normą IEC 60350-1.

| Produkt | Funkcja | Akcesoria | Poziom piekarnika | Temperatura (°C) | Czas (min) | Uwagi |
|------------------------|-------------------------------------|----------------------------|-------------------|------------------|------------|---|
| Małe ciasto | Górna/dolna grzałka | Blacha do pieczenia ciasta | 3 | 170 | 20 - 30 | Umieścić 20 ciastek na jednej blasze do pieczenia. |
| Małe ciasto | Termoo-bieg / Pieczenie konwekcyjne | Blacha do pieczenia ciasta | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 | Umieścić 20 ciastek na jednej blasze do pieczenia. |
| Małe ciasto | Termoo-bieg / Pieczenie konwekcyjne | Blacha do pieczenia ciasta | 2 i 4 | 150 - 160 | 20 - 35 | Umieścić 20 ciastek na jednej blasze do pieczenia. |
| Szarlotka | Górna/dolna grzałka | Ruszt | 2 | 180 | 70 - 90 | Użyć 2 form (o średnicy 20 cm), umieszczonych po przekątnej. |
| Szarlotka | Termoo-bieg / Pieczenie konwekcyjne | Ruszt | 2 | 160 | 70 - 90 | Użyć 2 form (o średnicy 20 cm), umieszczonych po przekątnej. |
| Biszkopt beztłuszczowy | Górna/dolna grzałka | Ruszt | 2 | 170 | 40 - 50 | Użyć foremki do ciasta (o średnicy 26 cm). Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut. |
| Biszkopt beztłuszczowy | Termoo-bieg / Pieczenie konwekcyjne | Ruszt | 2 | 160 | 40 - 50 | Użyć foremki do ciasta (o średnicy 26 cm). Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut. |

| Produkt | Funkcja | Akcesoria | Poziom piekarnika | Temperatura (°C) | Czas (min) | Uwagi |
|----------------------------------|-------------------------------------|----------------------------|-------------------|------------------|---|---|
| Biszkopt beztłuszczowy | Termoo-bieg / Pieczenie konwekcyjne | Ruszt | 2 i 4 | 160 | 40 - 60 | Użyć foremki do ciasta (o średnicy 26 cm). Umieścić po przekątnej. Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut. |
| Ciasteczka maślane | Termoo-bieg / Pieczenie konwekcyjne | Blacha do pieczenia ciasta | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 | - |
| Ciasteczka maślane | Termoo-bieg / Pieczenie konwekcyjne | Blacha do pieczenia ciasta | 2 i 4 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Ciasteczka maślane | Górna/dolna grzałka | Blacha do pieczenia ciasta | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Tosty 4 - 6 sztuk | Grill | Ruszt | 4 | maks. | 2 - 3 minuty pierwsza strona; 2 - 3 minuty druga strona | Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 3 minuty. |
| Burger wołowy 6 kawałków, 0,6 kg | Grill | Ruszt i ociekacz | 4 | maks. | 20 - 30 | Umieścić ruszt na czwartym poziomie, a ociekacz na trzecim poziomie piekarnika. Obrócić produkt w połowie czasu pieczenia. Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 3 minuty. |

11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

Przód piekarnika należy myć miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń.

Do czyszczenia powierzchni metalowych należy stosować łagodny środek czyszczący.

Po każdym użyciu należy oczyścić wnętrze piekarnika. Nagromadzenie się tłuszczu lub resztek potraw może spowodować pożar. Zagrożenie jest większe dla blachy do opiekania.

Po każdym użyciu akcesoriów należy wyczyścić je i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć miękkiej ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Nie myć akcesoriów w zmywarce.

Trudne do usunięcia zabrudzenia należy usuwać za pomocą specjalnego środka do czyszczenia piekarników. Nie czyścić powłoki katalitycznej środkiem do czyszczenia piekarników.

Aksesoriów nieprzywierających nie wolno czyścić żrącymi środkami, ostrymi przedmiotami ani myć w zmywarce. Mogłyby one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.

Wewnątrz piekarnika lub na szybach drzwi może skraplać się para wodna. Aby ograniczyć zjawisko skraplania, należy rozgrzewać piekarnik przez 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia. Wycierać wilgoć osiadłą w komorze piekarnika po każdym użyciu.

11.2 Piekarniki wykonane ze stali nierdzewnej lub aluminium

Drzwi piekarnika należy czyścić wyłącznie za pomocą wilgotnej ściereczki lub gąbki. Osuszyć miękką ściereczką.

Nie należy używać myjek stalowych, kwasów ani produktów ściernych, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię piekarnika. Panel sterowania piekarnika należy czyścić stosując się do tych samych zaleceń.

11.3 Czyszczenie wnętrza komory

Procedura czyszczenia ma na celu usunięcie osadu z kamienia z wnętrza komory po zakończeniu pieczenia parowego.



W przypadku funkcji Termoobieg PLUS zaleca się wykonywanie czyszczenia co najmniej co 5-10 cykli pieczenia.

1. Nalać 250 ml białego octu do wnętrza komory w dolnej części piekarnika. Użyć octu maks. 6%, bez żadnych dodatków.
2. Zostawić ocet w temperaturze pokojowej na 30 minut, aby rozpuścić osad z kamienia.
3. Wyczyścić wnękę za pomocą ciepłej wody i miękkiej szmatki.

11.4 Czyszczenie uszczelki drzwi

Należy regularnie sprawdzać uszczelkę drzwi. Uszczelka drzwi jest założona wokół obramowania komory piekarnika. Nie wolno korzystać z piekarnika, jeśli uszczelka drzwi jest uszkodzona. Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

Aby wyczyścić uszczelkę drzwi, należy zapoznać się z ogólnymi informacjami na temat czyszczenia.

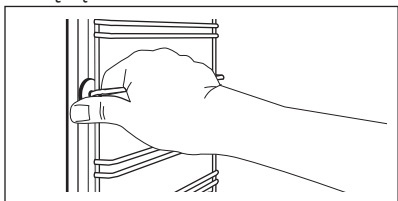
11.5 Wyjmowanie przewodnic blach/wkładów katalitycznych

Aby wyczyścić piekarnik, należy wyjąć przewodnice blach/wkłady katalityczne.

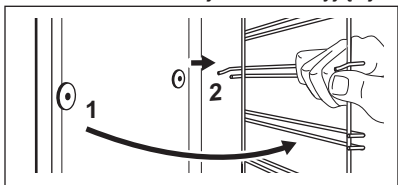
**UWAGA!**

Podczas wyjmowania prowadnic blach należy zachować ostrożność. Panele katalityczne nie są przymocowane do ścianek piekarnika i mogą wypaść podczas wyjmowania prowadnic blach.

1. Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki. Przytrzymać tylne prowadnice blach i wkład katalityczny na miejscu drugą ręką.



2. Odciągnąć tylną część prowadnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je.



Zamontować akcesoria w odwrotnej kolejności.



Kółki ustalające prowadnic teleskopowych muszą być skierowane do przodu.

11.6 Czyszczenie katalityczne

Komora pokryta powłoką katalityczną podlega samoczyszczeniu. Pochłania ona tłuszcz.

Przed włączeniem czyszczenia katalitycznego:

- Wyjąć wszystkie akcesoria .
- Wyczyścić akcesoria piekarnika przy użyciu ciepłej wody z dodatkiem detergentu.
- Wyczyścić wewnętrzną szybę drzwi delikatną szmatką zwilżoną w ciepłej wodzie.

1. Włączyć funkcję

Nie można zmienić czasu trwania czyszczenia katalitycznego. Możliwe jest opóźnienie rozpoczęcia czyszczenia za pomocą funkcji: KONIEC.

Po upływie czasu czyszczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

2. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
3. Wyłączyć piekarnik.

Aby wyłączyć czyszczenie przed zakończeniem, należy obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia do położenia wyłączenia.

4. Gdy piekarnik ostygnie, wyczyścić komorę miękką wilgotną szmatką. Plamy lub odbarwienie powłoki katalitycznej nie mają wpływu na działanie czyszczenia katalitycznego.

11.7 Przypominanie o czyszczeniu

Aby przypomnieć użytkownikowi o konieczności wykonania czyszczenia katalitycznego, za każdym razem po włączeniu i wyłączeniu piekarnika na wyświetlaczu będzie przez 10 sekund migać symbol CATA.

Symbol przypomnienia o czyszczeniu wyłączy się:

- Po zakończeniu czyszczenia katalitycznego.
- Po jednoczesnym naciśnięciu przycisków i .

11.8 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

W drzwiach piekarnika znajdują się trzy szyby. Drzwi piekarnika i wewnętrzne szyby można wymontować do wyczyszczenia. Przed przystąpieniem do demontażu szyb należy zapoznać się z instrukcją „Zdejmowanie i zakładanie drzwi”.

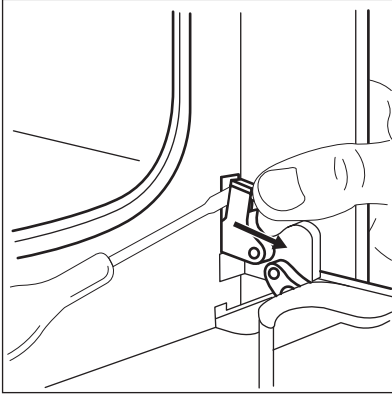


Niezdemontowane drzwi mogą się gwałtownie zamknąć podczas wyjmowania z nich szyb.

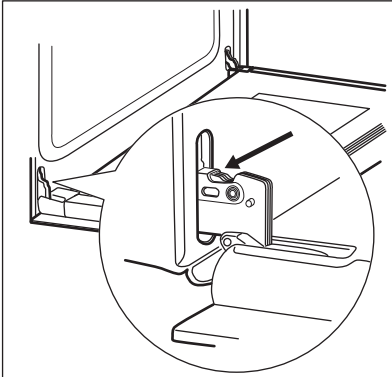
**UWAGA!**

Nie używać piekarnika bez szyb.

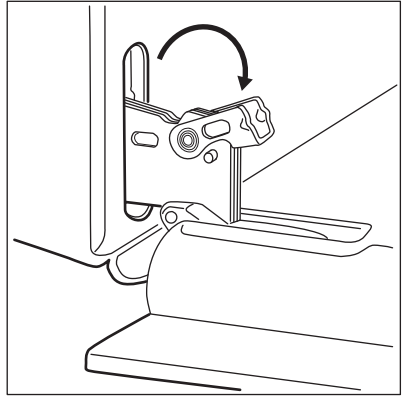
1. Otworzyć całkowicie drzwi i znaleźć zawias po prawej stronie drzwi.
2. Za pomocą śrubokręta unieść i całkowicie obrócić dźwignię przy prawym zawiasie.



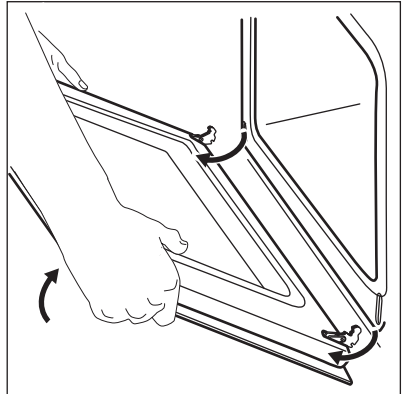
3. Znaleźć zawias po lewej stronie drzwi.



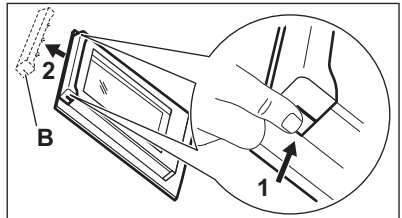
4. Unieść i całkowicie obrócić dźwignię przy lewym zawiasie.



5. Przymknąć drzwi piekarnika do połowy, do pierwszej pozycji otwarcia. Następnie unosząc i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.

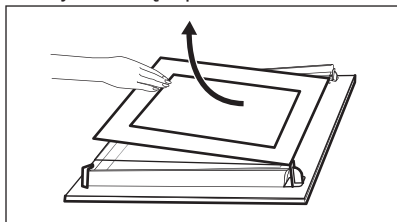


6. Umieścić drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką szmatką.
7. Chwycić z obu stron górną listwę drzwi (B) i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.



8. Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.

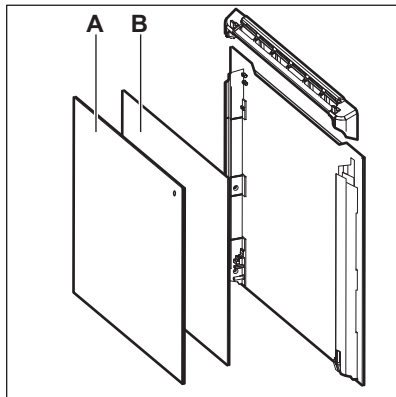
9. Chwycić szyby drzwi za górne krawędzie i ostrożnie wyjmować je po kolei. Zacząć od górnej szyby. Upewnić się, że szyba całkowicie wysunie się z prowadnic.



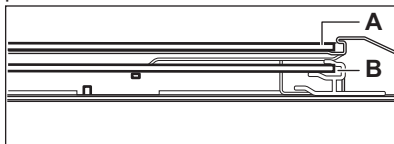
10. Umyć szyby wodą z płynem do mycia naczyń. Ostrożnie wytrzeć szyby do sucha. Nie myć szyb w zmywarce. Po umyciu zamontować szyby oraz drzwi piekarnika.

Umieścić szyby (A i B) we właściwych miejscach w odpowiedniej kolejności. Sprawdzić symbol/nadruk na boku szyby. Każda z szyb wygląda inaczej, aby ułatwić procedurę demontażu i montażu.

Zamontować prawidłowo listwę drzwi (powinno być słyszalne kliknięcie).



Upewnić się, że środkową szybę prawidłowo umieszczono w mocowaniu.



11.9 Wymiana oświetlenia



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

1. Wyłączyć piekarnik. Odczekać, aż piekarnik ostygnie.
2. Odłączyć piekarnik od zasilania.
3. Umieścić szmatkę na dnie komory.



UWAGA!

Aby uniknąć zabrudzenia żarówki halogenowej tłuszczem, należy chwycić ją przez szmatkę.

Tylne oświetlenie

1. Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.
2. Wyczyścić szklany klosz.
3. Wymienić żarówkę na nową, odpowiednią do piekarnika i odporną na działanie temperatury do 300°C.
4. Zamontować klosz.

12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW




OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Co zrobić, gdy...

| Problem | Prawdopodobna przyczyna | Rozwiązanie |
|--|--|--|
| Nie można uruchomić piekarnika ani nim sterować. | Piekarnika nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo. | Sprawdzić, czy piekarnik prawidłowo podłączono do zasilania (patrz schemat połączeń, jeśli jest dostępny). |
| Piekarnik nie nagrzewa się. | Piekarnik jest wyłączony. | Włączyć piekarnik. |
| Piekarnik nie nagrzewa się. | Nie jest ustawiony aktualny czas. | Ustawić aktualny czas. |
| Piekarnik nie nagrzewa się. | Nie wprowadzono wymaganych ustawień. | Upewnić się, że wprowadzono prawidłowe ustawienia. |
| Piekarnik nie nagrzewa się. | Uruchomiona jest funkcja samoczynnego wyłączenia. | Patrz rozdział „Samoczynne wyłączenie”. |
| Piekarnik nie nagrzewa się. | Blokada uruchomienia jest włączona. | Patrz „Użycie funkcji Blokada uruchomienia”. |
| Piekarnik nie nagrzewa się. | Zadziałał bezpiecznik. | Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem. |
| Nie działa oświetlenie. | Przepaliła się żarówka. | Wymienić żarówkę. |
| Termosonda nie działa. | Wtyczka termosondy jest nieprawidłowo włożona do gniazda. | Włożyć wtyczkę termosondy jak najgłębiej do gniazda. |
| Potrawy pieką się za długo lub za szybko. | Temperatura jest za niska lub za wysoka. | Dostosować ustawienie temperatury. Postępować zgodnie ze wskazówkami zawartymi w instrukcji obsługi. |
| Na potrawach i w komorze piekarnika osiadają para i skropliny. | Potrawa pozostawała za długo w piekarniku. | Nie należy pozostawiać potraw w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut po zakończeniu procesu pieczenia. |

| Problem | Prawdopodobna przyczyna | Rozwiązanie |
|---|--|---|
| Wyświetlacz pokazuje „C2”. | Próbowano włączyć funkcję Kataliza lub Rozmrażanie, ale z gniazda nie wyjęto wtyczki termosondy. | Wyjąć wtyczkę termosondy z gniazda. |
| Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu niewymieniony w tej tabeli. | Usterka układu elektrycznego. | <ul style="list-style-type: none"> Wyłączyć piekarnik za pomocą bezpiecznika lub wyłącznika bezpieczeństwa w szafce z bezpiecznikami, a następnie ponownie włączyć. Jeżeli na wyświetlaczu nadal wyświetla się kod błędu, należy skontaktować się z serwisem. |
| Niezadawalający efekt pieczenia z użyciem funkcji: Termoobieg PLUS. | Nie włączono funkcji: Termoobieg PLUS. | Patrz „Włączanie funkcji: Termoobieg PLUS”. |
| Niezadawalający efekt pieczenia z użyciem funkcji: Termoobieg PLUS. | Nie włączono prawidłowo funkcji: Termoobieg PLUS z przyciskiem dodatkowej pary. | Patrz „Włączanie funkcji: Termoobieg PLUS”. |
| Niezadawalający efekt pieczenia z użyciem funkcji: Termoobieg PLUS. | Nie napełniono wnęki komory wodą. | Patrz „Włączanie funkcji: Termoobieg PLUS”. |
| Użytkownik chce włączyć funkcję Termoobieg PLUS, ale świeci się wskaźnik przycisku dodatkowej pary. | Działa funkcja Termoobieg PLUS. | Nacisnąć przycisk dodatkowej pary  , aby wyłączyć funkcję Termoobieg PLUS. |
| Przy próbie włączenia funkcji czyszczenia wyświetlacz pokazuje wskazanie "C4". | Wciśnięto przycisk funkcji dodatkowej pary. | Ponownie nacisnąć przycisk funkcji dodatkowej pary. |
| Woda we wnęce komory nie gotuje się. | Temperatura jest za niska. | Ustawić temperaturę co najmniej 110°C. Patrz rozdział „Wskazówki i porady”. |
| Woda wypływa z wnęki komory. | Do wnęki komory wlano za dużo wody. | Wyłączyć piekarnik i upewnić się, że urządzenie jest chłodne. Wytrzeć wodę ściereczką lub gąbką. Nalać odpowiednią ilość wody do wnęki komory. Patrz opis danej procedury. |

| Problem | Prawdopodobna przyczyna | Rozwiązanie |
|--|------------------------------------|---|
| Urządzenie jest włączone, ale nie nagrzewa się. Nie działa wentylator. Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie "Demo" . | Włączony jest tryb demonstracyjny. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Wyłączyć piekarnik. 2. Nacisnąć i przytrzymać przycisk +. 3. Na wyświetlaczu zacznie migać pierwsza cyfra oraz wskaźnik De-mo. 4. Wprowadzić kod 2468 poprzez naciśnięcie przycisku + lub - w celu zmiany wartości, a następnie nacisnąć !, aby potwierdzić. 5. Zacznie migać następna cyfra. 6. Jeśli kod jest prawidłowy, tryb Demo wyłączy się po potwierdzeniu ostatniej cyfry. |

12.2 Informacje serwisowe

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub z autoryzowanym punktem serwisowym.

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka

znamionowa znajduje się na przednim obramowaniu komory piekarnika. Nie usuwać tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

Zalecamy wpisanie danych w tym miejscu:

Model (MOD.)

Numer produktu (PNC)

Numer seryjny (S.N.)

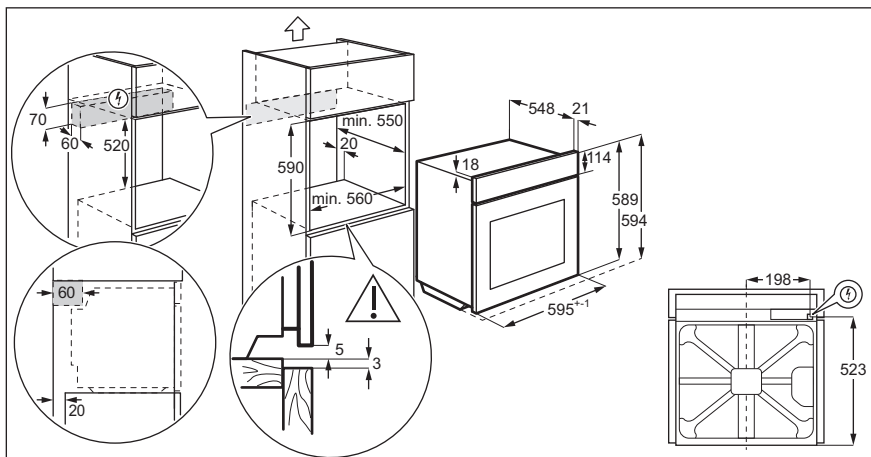
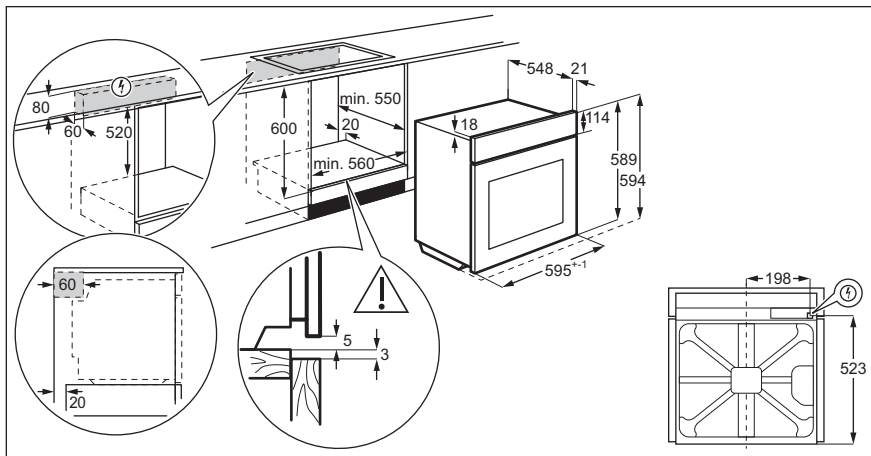
13. INSTALACJA



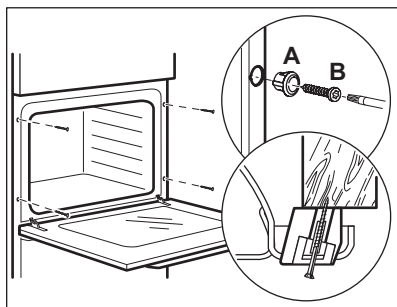
OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

13.1 Zabudowa urządzenia



13.2 Mocowanie urządzenia do szafki



13.3 Instalacja elektryczna

- i** Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie zaleceń dotyczących bezpieczeństwa, które zawarto w rozdziałach poświęconych bezpieczeństwu.

Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

13.4 Przewody

Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany:

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

Dobór przekroju przewodu należy przeprowadzić na podstawie mocy całkowitej podanej na tabliczce znamionowej. Można również skorzystać z informacji zawartych w tabeli:

| Moc całkowita (W) | Przekrój przewodu (mm ²) |
|-------------------|--------------------------------------|
| maksymalnie 1380 | 3 x 0.75 |

| Moc całkowita (W) | Przekrój przewodu (mm ²) |
|-------------------|--------------------------------------|
| maksymalnie 2300 | 3 x 1 |
| maksymalnie 3680 | 3 x 1.5 |

Przewód ochronny (żółto-zielony) musi być o 2 cm dłuższy od przewodu fazowego i neutralnego (niebieski i brązowy).

14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

14.1 Etykieta produktu i informacje zgodnie z normą UE 65-66/2014

| | |
|---|-----------------------|
| Nazwa dostawcy | Electrolux |
| Oznaczenie modelu | EOA5654AOX |
| Wskaźnik efektywności energetycznej | 81.2 |
| Klasa efektywności energetycznej | A+ |
| Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie tradycyjnym | 0.93 kWh/cykl |
| Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z termoobiegiem | 0.69 kWh/cykl |
| Liczba komór | 1 |
| Źródło ciepła | Zasilanie elektryczne |
| Pojemność | 72 l |
| Typ piekarnika | Piekarnik do zabudowy |
| Masa | 31.2 kg |

EN 60350-1 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – Część 1: Elektryczne kuchnie, piekarniki, piekarniki parowe i opiekacze – Metody badań cech funkcjonalnych.

14.2 Oszczędzanie energii



Piekarnik wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Ogólne porady

Należy sprawdzić, czy podczas pracy drzwi piekarnika są prawidłowo zamknięte. Nie otwierać drzwi zbyt często podczas pieczenia. Utrzymywać uszczelkę drzwi w czystości i upewnić się, że jest prawidłowo przymocowana.

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

Jeśli to możliwe, nie należy wstępnie nagrzewać piekarnika przed umieszczeniem w nim potrawy.

Podczas pieczenia trwającego ponad 30 minut należy zmniejszyć temperaturę do minimum na ostatnie 3-10 minut pieczenia (odpowiednio do czasu pieczenia). Ciepło resztkowe zgromadzone w piekarniku pozwoli dokończyć pieczenie.

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

Przygotowując kilka potraw, należy w miarę możliwości skracać przerwy między ich pieczeniem.

Pieczenie z termoobiegiem

Jeśli to możliwe, w celu oszczędzania energii należy korzystać z funkcji termoobiegu.

Ciepło resztkowe

W niektórych funkcjach piekarnika, jeśli wybrano program z wyborem czasu (Czas lub Koniec), a czas pieczenia przekracza 30 minut, grzałki wyłączają się wcześniej.

Wentylator i oświetlenie nadal działają.

Podtrzymywanie temperatury potraw

Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło resztkowe i podtrzymać temperaturę potrawy. Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik ciepła resztkowego lub temperatura.

Pieczenie z wyłączonym oświetleniem


Wyłączyć oświetlenie podczas pieczenia. Oświetlenie należy włączać, tylko gdy jest potrzebne.


Termoobieg wilgotn. Plus

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach. Oświetlenie można ponownie włączyć, ale wpłynie to niekorzystnie na oszczędność energii.

15. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz

ludzkie zdrowie. Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

OBSAH

| | |
|----------------------------------|----|
| 1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE..... | 42 |
| 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY..... | 43 |
| 3. POPIS VÝROBKU..... | 46 |
| 4. OVLÁDACÍ PANEL..... | 46 |
| 5. PRED PRVÝM POUŽITÍM..... | 47 |
| 6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE..... | 48 |
| 7. ČASOVÉ FUNKCIE..... | 50 |
| 8. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA..... | 52 |
| 9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE..... | 54 |
| 10. TIPY A RADY..... | 55 |
| 11. OŠETROVANIE A ČISTENIE..... | 68 |
| 12. RIEŠENIE PROBLÉMOV..... | 72 |
| 13. INŠTALÁCIA..... | 74 |
| 14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ..... | 76 |

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.

Vítajte vo svete Electrolux.

Navštívte našu internetovú stránku, kde nájdete:



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

www.electrolux.com/webselfservice



Zaregistrujte si výrobok a využívajte ešte lepšie služby:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop


STAROSTLIVOSŤ A SLUŽBY ZÁKAZNÍKOM

Odporúčame, aby ste používali originálne náhradné diely.

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

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Varovanie/upozornenie – Bezpečnostné pokyny

 Všeobecné informácie a tipy

 Ochrana životného prostredia

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

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

1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám.
- Deti medzi 3 a 8 rokmi a osoby s veľmi rozsiahlymi a zložitými hendikepmi nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.
- Deti do 3 rokov smú mať prístup k spotrebiču iba ak sú nepretržite pod dohľadom zodpovednej osoby.
- 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.

1.2 Všeobecná bezpečnosť

- 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.

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

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Inštalácia



VAROVANIE!

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Neinštalujte ani nepoužívajte poškodený spotrebič.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavreté obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.

- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
- Spotrebič je vybavený elektrickým chladiacim systémom. Musí sa používať s napájaním z elektrickej siete.

2.2 Zapojenie do elektrickej siete



VAROVANIE!

Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.

- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Vždy používajte správne inštalovanú uzemnenú zásuvku.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry a predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prívodný elektrický kábel spotrebiča treba vymeniť, túto operáciu smie urobiť iba pracovník autorizovaného servisného strediska.
- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča 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.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte potiahnutím za sieťové káble. Vždy ťahajte za zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Tento spotrebič spĺňa smernice EHS.
- Zabezpečte, aby boli vetracie otvory voľné.
- Počas činnosti nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Po každom použití spotrebič vypnite.
- Keď je spotrebič v činnosti, pri otváraní dvierok postupujte opatrne. Môže dôjsť k úniku horúceho vzduchu.
- Spotrebič nepoužívajte, keď máte mokré ruky, ani keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka netlačte.
- Nepoužívajte spotrebič ako pracovný alebo odkladač 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 produkty alebo predmety, ktoré obsahujú horľavé látky, nekladajte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby ste predišli poškodeniu alebo zmene farby smaltu:
 - nádoby na pečenie ani iné predmety nekladte priamo na dno spotrebiča,
 - priamo na dno dutiny spotrebiča nedávajtelobal,
 - do horúceho spotrebiča nelejte vodu,
 - po ukončení prípravy pokrmu v spotrebiči nenechávajte vlhký riad ani potraviny,
 - pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva postupujte opatrne.
- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon 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.



VAROVANIE!

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

- Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti.
- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.

- 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 Starostlivosť a čistenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vyťahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Existuje riziko, že sklenené panely môžu prasknúť.
- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké!
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu 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 jeho obale.

- Katalytický smalt (ak je k dispozícii) nečistite žiadnym čistiacim prostriedkom.

2.5 Vnútné osvetlenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

- Žiarovka alebo halogénová žiarovka používaná v tomto spotrebiči je určená len pre domáce spotrebiče. Nepoužívajte ju na osvetlenie domácnosti.
- Pred výmenou žiarovky odpojte spotrebič od zdroja napájania.
- Používajte žiarovky s rovnakými technickými parametrami.

2.6 Servis

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

2.7 Likvidácia



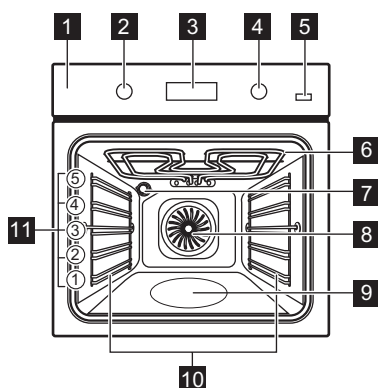
VAROVANIE!

Hrozí 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.

3. POPIS VÝROBKU

3.1 Celkový prehľad



- 1** Ovládací panel
- 2** Ovládač funkcií ohrevu
- 3** Displej
- 4** Otočný ovládač (teploty)
- 5** Plus Para
- 6** Ohrevný článok
- 7** Osvetlenie
- 8** Ventilátor
- 9** Priehlbina dutiny
- 10** Zasúvacia lišta, vyberateľná
- 11** 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.

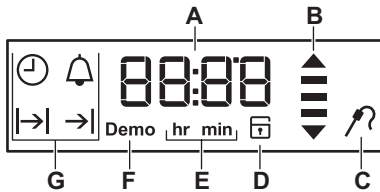
4. OVLÁDACÍ PANEL

4.1 Tlačidlá

| Senzorové pole / Tlačidlo | Funkcia | Funkcie |
|---------------------------|---------|--|
| ⌚ | HODINY | Nastavenie časovej funkcie. |
| — | MÍNUS | Nastavenie času. |
| 🔔 -3sec | ČASOMER | Nastavenie KUCHYNSKÉHO ČASOMERA. Ak chcete zapnúť alebo vypnúť osvetlenie rúry, stlačte toto tlačidlo a podržte ho dlhšie ako 3 sekundy. |
| + | PLUS | Nastavenie času. |

| Senzorové pole / Tlačidlo | Funkcia | Funkcie |
|---|-----------|---|
| °C | TEPLOTA | Kontrola teploty v rúre alebo teploty namerané teplotnou sondou (ak je k dispozícii). Používajte iba vtedy, keď je spustená funkcia rúry. |
|  | PLUS PARA | Na zapnutie funkcie Teplovzdušné pečenie PLUS. |

4.2 Displej



- A. Časovač / Teplota
- B. Ukazovateľ ohrevu a zvyškového tepla
- C. Teplotná sonda (iba pri vybraných modeloch)
- D. Elektronický zámok dverí (iba pri vybraných modeloch)
- E. Hodiny/minúty
- F. Demo režim (iba vybrané modely)
- G. Časové funkcie

5. PRED PRVÝM POUŽITÍM



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.



Pre nastavenie denného času si pozrite kapitolu „Časové funkcie“.

5.1 Prvé čistenie

Vyberte z rúry vyberateľné zasúvacie lišty a príslušenstvo.



Pozrite si kapitolu „Ošetrovanie a čistenie“.

Pred prvým použitím rúry a príslušenstvo vyčistite.




Príslušenstvo a zasúvacie lišty dajte späť na ich pôvodné miesto.

5.2 Predhriatie

Pred prvým použitím prázdnu rúru predhrejte.



Pre funkciu: Teplovzdušné pečenie PLUS pozrite si kapitolu „Každodenné používanie“, Nastavenie funkcie: Teplovzdušné pečenie PLUS“.

1. Nastavte funkciu  a maximálnu teplotu.
2. Rúru nechajte spustenú jednu hodinu.
3. Nastavte funkciu , stlačte tlačidlo Plus Para  a nastavte maximálnu teplotu.
4. Rúru nechajte spustenú 15 minút.
5. Rúru vypnite a nechajte ju vychladnúť.

Príslušenstvo sa môže zohriať viac než zvyčajne. Rúra môže produkovať zápach a dym. Zabezpečte dostatočné vetranie v miestnosti.

6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE









VAROVANIE!





Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.


6.1 Zasúvacie ovládače

Ak chcete spotrebič použiť, stlačte ovládač. Ovládač sa vysunie.

6.2 Funkcie ohrevu

| Funkcia rúry | Použitie |
|---|--|
|  Poloha Vy- pnuté | Rúra je vypnutá. |
|  Rýchle Zo- hrievanie | Na skrátenie času zo- hrievania rúry. |
|  Teplovzdušné Pečenie / Te- plovzdušné pečenie PLUS | Ak chcete piecť zároveň až na troch úrovniach a sušiť potraviny. Nastavte teplotu o 20-40 °C nižšiu ako pre Tradičné pečenie. Na pridanie vlhkosti po- čas pečenia. Pre správ- ne sfarbenie a chrum- kavú kôrku počas peče- nia. Pre väčšiu šťavnosť počas opätovného zohrievania. |
|  Pizza | Na prípravu pizze. Na intenzívnejšie zhnednu- tie povrchu a chrumka- vú spodnú časť. |
|  Tradičné pe- čenie (Horný/ Dolný Ohrev) | Na pečenie múčnych je- dál a mäsa na jednej úrovni. |
|  Dolný Ohrev | Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie. |

| Funkcia rúry | Použitie |
|---|--|
|  Rozmrazova- nie | Na rozmrazenie potra- vín (zeleniny a ovocia). Čas rozmrazovania zá- visí od množstva a ve- lkosti mrazených potra- vín. |
|  Vlhký Horúci Vzduch | Táto funkcia je určená na úsporu energie po- čas pečenia. Pokyny ohľadom pečenia nájde- te v kapitole „Rady a ti- py“, Vlhký Horúci Vzduch. Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nebola prerušená funkcia a aby bola zabezpečená pre- vádзка s najvyššou možnou energetickou účinnosťou. Keď použi- jete túto funkciu, teplota v dutine sa môže líšiť od nastavenej teploty. Používa sa zvyškové teplo. Výkon ohrevu mô- že byť znížený. Vše- obecné odporúčania na úsporu energie nájdete v kapitole „Energetická účinnosť“, Úspora ener- gie. Táto funkcia bola použitá pre súlad s trie- dou energetickej účin- nosti podľa normy EN 60350-1. Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách au- tomaticky vypne. |
|  Rýchly Gril | Na grilovanie plochých jedál vo väčších množ- stvách a prípravu hria- nok. |
|  Turbo Gril | Na pečenie väčších ku- sov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapekanie. |

| Funkcia rúry | Použitie |
|---|--|
|  | Umožňuje samočistenie katalytických povrchov rúry. |
| Katalýza | |

6.3 Nastavenie funkcie ohrevu

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

Žiarovka sa rozsvieti, keď je rúra v prevádzke.

3. Aby ste vyplili rúru, otočte otočné ovládače do polohy Vypnuté.

6.4 Nastavenie funkcie: Teplovzdušné pečenie PLUS

Táto funkcia umožňuje zlepšenie vlhkosti počas pečenia.



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo popálenín a poškodenia spotrebiča.

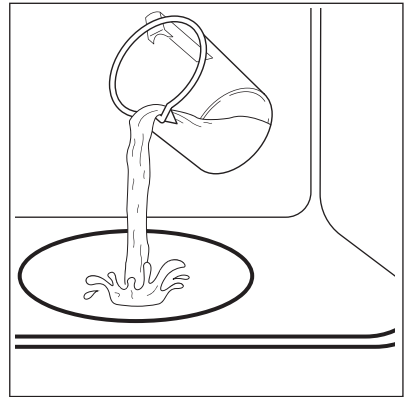
Uvoľnená vlhkosť môže spôsobiť popáleniny:

- Rúru neotvárajte, keď je táto funkcia aktívna.
- Po skončení funkcie opatrne otvorte dvierka rúry.



Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.

1. 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.



UPOZORNENIE!

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

2. Do rúry vložte jedlo a zatvorte dvierka rúry.
 3. Nastavte funkciu:  .
 4. Stlačte tlačidlo Plus Para . Tlačidlo Plus Para je funkčné iba pri tejto funkcii.
- Ukazovateľ sa rozsvieti.
5. Pomocou otočného ovládača nastavte teplotu.
 6. Ak chcete rúru vypnúť, stlačte tlačidlo Plus Para , otočte ovládače do polohy Vyp.
- Ukazovateľ tlačidla Plus Para zhasne.
7. Odstráňte vodu z priehlbiny dutiny rúry.




VAROVANIE!

Pred odstránením zvyšnej vody z priehlbiny dutiny rúry skontrolujte, či je rúra studená.

6.5 Rýchle Zohrievanie

Funkcia rýchleho zohrievania skraca čas ohrevu.





 Počas funkcie rýchleho zohrievania nesmie byť v rúre jedlo.

1. Otočte ovládač funkcií rúry, aby ste nastavili rýchle zohrievanie.
2. Teplotu nastavte otočením ovládača teploty.

Keď rúra dosiahne nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál.

7. ČASOVÉ FUNKCIE

7.1 Tabuľka s časovými funkciami

| Časová funkcia | Použitie |
|--|--|
|  DENNÝ ČAS | Zobrazenie alebo zmena denného času. Presný čas môžete zmeniť iba pri vypnutej rúre. |
|  TRVANIE | Nastavenie, ako dlho bude rúra pracovať. Iba ak je nastavená funkcia ohrevu. |
|  KONIEC | Nastavenie kedy sa má rúra vypnúť. Iba ak je nastavená funkcia ohrevu. |
|  POSUNUTÝ ŠTART | Kombinácia funkcií TRVANIE A KONIEC. |
|  ČASOMER | Slúži na nastavenie odpočítavania času. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry. KUCHYNSKÝ ČASOMER môžete použiť kedykoľvek, aj vtedy, ak je rúra vypnutá. |

3. Nastavte funkciu rúry.




6.6 Ukazovateľ ohrevu

Keď je zapnutá funkcia rúry, začnú postupne pribúdať pásiky na displeji so zvyšovaním teploty a miznúť so znižovaním teploty.




| Časová funkcia | Použitie |
|---|--|
| 00:00 ČASOVAČ ODPOČÍTA- VAJÚCI SMEROM NAHOR | Ak nenastavíte žiadnu inú časovú funkciu, ČASOVAČ ODPOČÍTAVAJÚCI SMEROM NAHOR bude automaticky monitorovať dobu prevádzky rúry. Zapne sa okamžite, keď rúra začne zohrievať. Časovač odpočítavajúci smerom nahor nemôžete použiť s funkciami: TRVANIE, KONIEC, teplotná sonda. |

7.2 Nastavenie a zmena času



Po prvom zapojení do elektrickej siete počkajte, kým sa na displeji nezobrazí **hr** a „12:00“. „12“ bliká.

1. Stlačením  alebo  nastavte hodiny.
2. Stlačte , aby ste potvrdili voľbu a nastavili minúty.




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


3. Stlačením tlačidla  alebo  nastavte aktuálne minúty.
4. Stlačením  potvrdte alebo sa nastaví denný čas automaticky uloží po 5 sekundách.

Na displeji sa zobrazí aktuálny nastavený čas.

Ak chcete zmeniť nastavenie času, opakovane stláčajte tlačidlo , až kým nezačne blikať ukazovateľ denného času .




7.3 Nastavenie funkcie TRVANIE


1. Nastavte funkciu ohrevu.
2. Opakovane stláčajte , kým nezačne blikať .
3. Stlačte $+$ alebo $-$, aby ste nastavili minúty a následne hodiny. Potvrďte stlačením .

V nastavený čas funkcie Koniec na 2 minúty zaznie zvukový signál. Na displeji bliká  a nastavenie času. Rúra sa vypne automaticky.

4. Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.
5. Otočte ovládače do polohy vypnutia.




7.4 Nastavenie funkcie KONIEC

1. Nastavte funkciu ohrevu.
2. Opakovane stláčajte , kým nezačne blikať .
3. Stlačte $+$ alebo $-$, aby ste nastavili hodiny a následne minúty. Potvrďte stlačením .




V nastavený čas funkcie Koniec na 2 minúty zaznie zvukový signál. Na displeji bliká  a nastavenie času. Rúra sa vypne automaticky.

4. Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.
5. Otočte ovládače do polohy vypnutia.


7.5 Nastavenie funkcie POSUNUTÝ ŠTART

1. Nastavte funkciu ohrevu.
2. Opakovane stláčajte , kým nezačne blikať .
3. Stlačte $+$ alebo $-$, aby ste nastavili minúty a následne hodiny času funkcie TRVANIE. Potvrďte stlačením .

Na displeji bliká symbol .

4. Stlačte $+$ alebo $-$, aby ste nastavili hodiny a následne minúty času funkcie KONIEC. Potvrďte stlačením . Na displeji sa zobrazí symbol   a nastavená teplota.




Rúra sa neskôr automaticky zapne na nastavený čas funkcie TRVANIE a vypne sa pri nastavenom čase funkcie KONIEC.

V nastavený čas funkcie KONIEC na 2 minúty zaznie zvukový signál. Na displeji bliká  a nastavenie času. Rúra sa vypne.

5. Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.
6. Otočte ovládače do polohy vypnutia.

7.6 Nastavenie KUCHYNSKÉHO ČASOMERA

Kuchynský časomer môžete nastaviť pri zapnutej aj vypnutej rúre.

1. Opakovane stláčajte tlačidlo , až kým na displeji nezačne blikať  a „00“.
2. Stlačte $+$ alebo $-$, aby ste nastavili sekundy a potom minúty. Ak nastavíte čas dlhší ako 60 minút, začne na displeji blikať symbol **hr**.
3. Nastavte hodiny.
4. KUCHYNSKÝ ČASOMER sa spustí automaticky po piatich sekundách. Po uplynutí 90 % nastaveného času zaznie zvukový signál.
5. Po skončení nastaveného času znie 2 minúty zvukový signál. "Na displeji bliká symbol „00:00“ a . Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.

7.7 ČASOVAČ ODPOČÍTAVAJÚCI SMEROM NAHOR

Ak chcete vynulovať funkciu časovača s odpočítavaním smerom nahor, stlačte a podržte tlačidlá $+$ a $-$. Časovač začne znova odpočítavať nastavenú dobu.

8. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

8.1 Používanie teplotnej sondy

Teplotná sonda meria teplotu vo vnútri mäsa. Keď mäso dosiahne nastavenú teplotu, rúra sa vypne.


Treba nastaviť dve teploty:

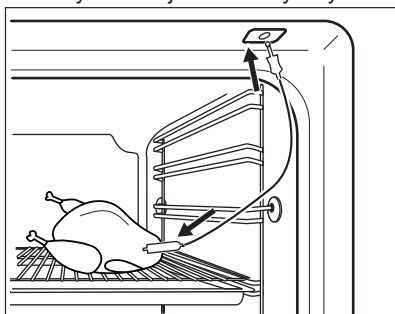
- Teplotu rúry. Pozrite si tabuľku pečenia.
- Teplotu vo vnútri mäsa. Pozrite si tabuľku pre teplotnú sondu.




UPOZORNENIE!

Používajte iba teplotnú sondu dodanú s rúrou alebo originálne náhradné diely.


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




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

Pri prvom použití teplotnej sondy je predvolená teplota vo vnútri mäsa 60 °C. Keď bliká symbol , pomocou otočného ovládača môžete zmeniť predvolenú teplotu vo vnútri mäsa.

Na displeji sa zobrazuje symbol teplotnej sondy a predvolená teplota vnútri mäsa.

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

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

Keď teplota vo vnútri mäsa dosiahne nastavenú hodnotu, symbol teplotnej sondy  a predvolená teplota vo vnútri mäsa začnú blikat'. Na 2 minúty sa rozoznie zvukový signál


5. Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.
6. Odpojte konektor teplotnej sondy zo zásuvky. Vyberte mäso z rúry.
7. Vypnite rúru.




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

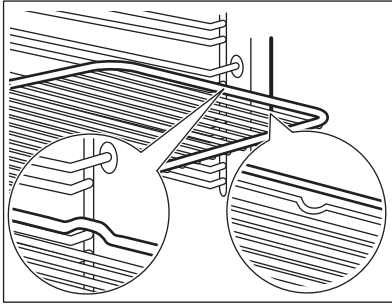
Teplotu môžete zmeniť kedykoľvek počas pečenia:

1. Stlačte tlačidlo :
 - jedenkrát – na displeji sa zobrazí nastavená teplota vnútri mäsa; v prípade potreby ju môžete upraviť do 5 sekúnd.
 - dvakrát – na displeji sa zobrazí aktuálna teplota v rúre.
 - trikrát – na displeji sa zobrazí nastavená teplota vnútri rúry; v prípade potreby ju môžete upraviť do 5 sekúnd. Táto informácia je k dispozícii iba počas fázy ohrevu.
2. Pomocou otočného ovládača teploty zmeníte príslušnú teplotu.

8.2 Vkladanie príslušenstva

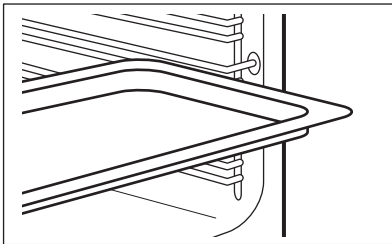
Drôtený rošt:

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



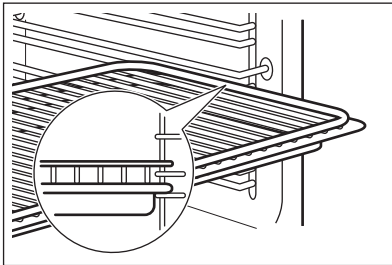
Plech na pečenie/hlboký pekáč:

Plech na pečenie /hlboký pekáč zasunúte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry.



Drôtený rošt spolu s plechom na pečenie alebo hlbokým pekáčom:

Plech na pečenie /hlboký pekáč zasunúte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne a drôtený rošt na vodiacich lištách.



Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť. Tieto zarážky zároveň zabraňujú prevrhnutiu. Vysoký okraj okolo roštu zabraňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.

8.3 Teleskopické lišty



Pokyny pre inštaláciu teleskopických lišt si odložte na budúce použitie.

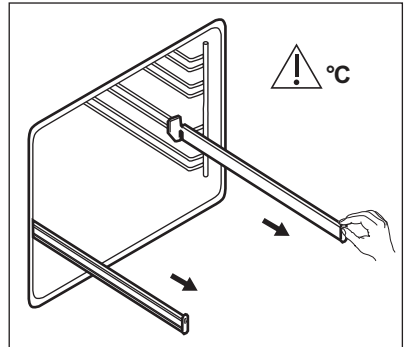
Pomocou teleskopických lišt môžete ľahšie zasúvať a vyberať rošty.



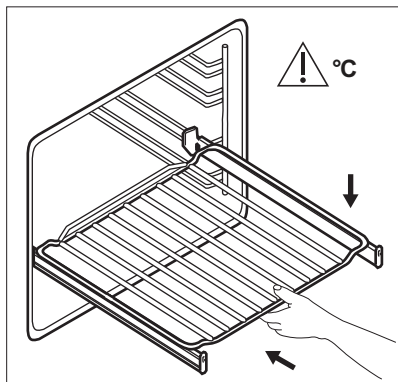
UPOZORNENIE!

Teleskopické lišty neumývajte v umývačke riadu. Teleskopické lišty nemažte.

1. Vytiahnite ľavú a pravú teleskopickú lištu.



2. Drôtený rošt položte na teleskopické lišty a opatrne ich zasunúte do rúry.





Pred zatvorením dverok rúry zatlačte teleskopické lišty úplne do rúry.

9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

9.1 Používanie detskej poistky

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



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

Zaznie zvukový signál. Na displeji sa opäť zobrazí ukazovateľ SAFE . Ak chcete detskú poistku vypnúť, zopakujte krok 2.

9.2 Používanie funkcie Blokovanie ovládania

Blokovanie ovládania môžete zapnúť iba pri spustenej rúre.

Keď je zapnuté blokovanie ovládania, nie je možné náhodne zmeniť nastavenia teploty a času zapnutej funkcie rúry.

1. Vyberte funkciu rúry a nastavte ju podľa vašich preferencií.
2. Súčasne stlačte a podržte tlačidlá  a  na 2 sekundy.

Zaznie zvukový signál. Na displeji sa na 5 sekúnd opäť zobrazí ukazovateľ Loc.




Keď otočíte ovládač teploty alebo stlačíte ľubovoľné tlačidlo pri zapnutom blokovaní ovládania, na displeji sa zobrazí Loc.

Po otočení ovládača funkcií rúry sa rúra vypne.

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

Ak chcete blokovanie ovládania vypnúť, zopakujte krok 2.

9.3 Ukazovateľ zvyškového tepla

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

9.4 Automatické vypnutie

Ak je zapnutá funkcia ohrevu a nezmeníte teplotu v rúre, rúra sa z bezpečnostných dôvodov po určitom čase vypne.

| Teplota (°C) | Čas vypnutia (hod.) |
|---------------|---------------------|
| 30 - 115 | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5 |
| 200 - 245 | 5.5 |
| 250 – maximum | 1.5 |

Po automatickom vypnutí rúry opäť zapnete stlačením lubovoľného tlačidla.

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

9.5 Chladiaci ventilátor

Ak je rúra zapnutá, automaticky sa aktivuje chladiaci ventilátor, aby udržal

povrch rúry chladný. Ak rúru vypnete, chladiaci ventilátor pokračuje v činnosti, až kým sa rúra neochladí.

9.6 Bezpečnostný termostat

Nesprávna prevádzka rúry 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.

10. TIPY A RADY



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly oľadne bezpečnosti.



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

10.1 Odporúčania pre pečenie

Rúra ponúka päť úrovní zasunutia roštov.

Úrovne roštov počítajte od dna vnútra rúry.

Vaša rúra môže pri pečení fungovať inak ako rúra, ktorú ste používali doteraz. Tabuľky nižšie vám poskytujú štandardné nastavenia pre teplotu, čas pečenia a úroveň rúry.

Ak nie je k dispozícii nastavenie pre konkrétny recept, vyhľadajte nastavenie pre podobný recept.

Rúra je vybavená 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. To skracaie čas varenia aj spotrebu energie.

Pečenie koláčov

Neotvárajte dvierka rúry pred uplynutím 3/4 nastaveného času pečenia.

Ak pri pečení používate súčasne dva plechy, nechávajte medzi nimi jednu voľnú úroveň.

Pečenie mäsa a rýb

Na prípravu nadmerne mastných pokrmov použite hlboký pekáč, aby ste predišli vytvoreniu škvrín, 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.

Čas pečenia

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

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

10.2 Vnútoraná strana dvierok

Na vnútornej strane dvierok môžete nájsť:

- čísla úrovní roštov.
- informácie o funkciách rúry, odporúčané úrovne a teploty pre pokrmy.

10.3 Teplovzdušné pečenie PLUS

Koláče/pečivo/chlieb

Prázdnu rúru predhrievajte 5 minút.

Použite plech na pečenie.

Použite druhú úroveň v rúre.

Pridajte 150 ml vody.

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (min) |
|---|--------------|-----------|
| Sušienky, čajové pečivo, croissanty | 150 - 180 | 10 - 20 |
| Focaccia | 200 - 210 | 10 - 20 |
| Pizza | 230 | 10 - 20 |
| Pečivo z chlebového cesta | 200 | 20 - 25 |
| Chlieb | 180 | 35 - 40 |
| Slivkový koláč, jablkový koláč, škoricové rožky pečené vo forme na koláče | 160 - 180 | 30 - 60 |

Mrazené hotové jedlá

Prázdnu rúru predhrievajte 10 minút.

Použite druhú úroveň v rúre.

Pridajte 200 ml vody.

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (min) |
|-------|--------------|-----------|
| Pizza | 200 - 210 | 10 - 20 |

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (min) |
|------------|--------------|-----------|
| Croissanty | 170 - 180 | 15 - 25 |
| Lasagne | 180 - 200 | 35 - 50 |

Regenerácia jedla

Použite druhú úroveň v rúre.

Pridajte 100 ml vody.

Teplotu nastavte na 110 °C.

| Pokrm | Čas (min) |
|---------------------------|-----------|
| Pečivo z chlebového cesta | 10 - 20 |
| Chlieb | 15 - 25 |
| Focaccia | 15 - 25 |
| Mäso | 15 - 25 |
| Cestoviny | 15 - 25 |
| Pizza | 15 - 25 |
| Ryža | 15 - 25 |
| Zelenina | 15 - 25 |

Pečenie mäsa

Použite sklenený pekáč.

Použite druhú úroveň v rúre.

Pridajte 200 ml vody.

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (min) |
|-------------------|--------------|-----------|
| Hovädzia roštenka | 200 | 50 - 60 |
| Kurča | 210 | 60 - 80 |

10.4 Pečenie mäsa a nemäsových pokrmov

Koláče

| Pokrm | Horný/Dolný Ohrev | | Teplovzdušné Pečenie | | Čas (min) | Poznámky |
|--|-------------------|---------------|----------------------|--------------------|-----------|--|
| | Teplota (°C) | Úroveň v rúre | Teplota (°C) | Úroveň v rúre | | |
| Šľahané cestá | 170 | 2 | 160 | 3 (2 a 4) | 45 - 60 | Vo forme na koláče |
| Linecké cesto | 170 | 2 | 160 | 3 (2 a 4) | 20 - 30 | Vo forme na koláče |
| Tvarohový koláč | 170 | 1 | 165 | 2 | 60 - 80 | V 26 cm forme na koláče |
| Jablkový koláč ¹⁾ | 170 | 2 | 160 | 2 (vľavo a vpravo) | 80 - 100 | Vo dvoch 20 cm formách na koláče na drôtenom rošte |
| Závin | 175 | 3 | 150 | 2 | 60 - 80 | Na plechu na pečenie |
| Torta s džemom | 170 | 2 | 165 | 2 (vľavo a vpravo) | 30 - 40 | V 26 cm forme na koláče |
| Piškótový koláč | 170 | 2 | 160 | 2 | 50 - 60 | V 26 cm forme na koláče |
| Vianočná štóla/ Koláč so sušeným ovocím 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 úroveň | 170 | 3 | 140 - 150 | 3 | 20 - 30 | Na plechu na pečenie |
| Drobné pečivo – dve úrovne | - | - | 140 - 150 | 2 a 4 | 25 - 35 | Na plechu na pečenie |

| Pokrm | Horný/Dolný Ohrev | | Teplovzdušné Peče- nie | | 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 |
| Žemličky 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 |
| Koláč so sušeným ovocím | 160 | 1 | 150 | 2 | 110 - 120 | V 24 cm forme na koláče |

| Pokrm | Horný/Dolný Ohrev | | Teplovzdušné Pečenie | | Čas (min) | Poznámky |
|-----------------|-------------------|---------------|----------------------|--------------------|-----------|-------------------------|
| | 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 | | Teplovzdušné Pečenie | | Čas (min) | Poznámky |
|----------------------------|-------------------|---------------|----------------------|---------------|-----------|--|
| | 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 rožkov na plechu na pečenie |
| Pizza ¹⁾ | 230 - 250 | 1 | 230 - 250 | 1 | 10 - 20 | V plechu na pečenie alebo hlbokom pekáči |
| Žemle ¹⁾ | 200 | 3 | 190 | 3 | 10 - 20 | Na plechu na pečenie |

1) Rúru predhrievajte 10 minút.

Zapekané jedlá

| Pokrm | Horný/Dolný Ohrev | | Teplovzdušné Pečenie | | Čas (min) | Poznámky |
|--------------------|-------------------|---------------|----------------------|---------------|-----------|----------|
| | Teplota (°C) | Úroveň v rúre | Teplota (°C) | Úroveň v rúre | | |
| Zapekané cestoviny | 200 | 2 | 180 | 2 | 40 - 50 | Vo forme |

| Pokrm | Horný/Dolný Ohrev | | Teplovzdušné Pečenie | | Čas (min) | Poznámky |
|--|-------------------|---------------|----------------------|---------------|-----------|----------|
| | Teplota (°C) | Úroveň v rúre | Teplota (°C) | Úroveň v rúre | | |
| Zapekaná zelenina | 200 | 2 | 175 | 2 | 45 - 60 | Vo forme |
| Slané plnené torty ¹⁾ | 180 | 1 | 180 | 1 | 50 - 60 | Vo forme |
| Lasagne ¹⁾ | 180 - 190 | 2 | 180 - 190 | 2 | 25 - 40 | Vo forme |
| Cestovínové závitky (Cannelloni) ¹⁾ | 180 - 190 | 2 | 180 - 190 | 2 | 25 - 40 | Vo forme |

1) Rúru predhrievajte 10 minút.

Mäso

| Pokrm | Horný/Dolný Ohrev | | Teplovzdušné Pečenie | | Čas (min) | Poznámky |
|-----------------------------------|-------------------|---------------|----------------------|---------------|-----------|-------------------|
| | Teplota (°C) | Úroveň v rúre | Teplota (°C) | Úroveň v rúre | | |
| Hovädzie | 200 | 2 | 190 | 2 | 50 - 70 | Na drôtenom rošte |
| Bravčové | 180 | 2 | 180 | 2 | 90 - 120 | Na drôtenom rošte |
| Teľacie | 190 | 2 | 175 | 2 | 90 - 120 | Na drôtenom rošte |
| Krvavý anglický rozbíf | 210 | 2 | 200 | 2 | 50 - 60 | Na drôtenom rošte |
| Stredne prepečený anglický rozbíf | 210 | 2 | 200 | 2 | 60 - 70 | Na drôtenom rošte |
| Prepečený anglický rozbíf | 210 | 2 | 200 | 2 | 70 - 75 | Na drôtenom rošte |
| Bravčové pliecko | 180 | 2 | 170 | 2 | 120 - 150 | s kožou |

| Pokrm | Horný/Dolný Ohrev | | Teplovzdušné Pečenie | | Čas (min) | Poznámky |
|-----------------|-------------------|---------------|----------------------|---------------|-----------|------------|
| | Teplota (°C) | Úroveň v rúre | Teplota (°C) | Úroveň v rúre | | |
| Bravčové koleno | 180 | 2 | 160 | 2 | 100 - 120 | 2 kusy |
| Jahňacie | 190 | 2 | 175 | 2 | 110 - 130 | Stehno |
| Kurča | 220 | 2 | 200 | 2 | 70 - 85 | Vcelku |
| Morka | 180 | 2 | 160 | 2 | 210 - 240 | Vcelku |
| Kačka | 175 | 2 | 220 | 2 | 120 - 150 | Vcelku |
| Hus | 175 | 2 | 160 | 1 | 150 - 200 | Vcelku |
| Králík | 190 | 2 | 175 | 2 | 60 - 80 | Porciovaný |
| Zajac | 190 | 2 | 175 | 2 | 150 - 200 | Porciovaný |
| Bažant | 190 | 2 | 175 | 2 | 90 - 120 | Vcelku |

Ryby

| Pokrm | Horný/Dolný Ohrev | | Teplovzdušné Pečenie | | Čas (min) | Poznámky |
|----------------------|-------------------|---------------|----------------------|---------------|-----------|--------------|
| | 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 |

10.5 Gril

Nastavte maximálnu teplotu.

Rúru predhrievajte 3 minúty.

Použite štvrtú úroveň v rúre.

| Pokrm | Množstvo | | Čas (min) | |
|-----------------|----------|---------------|-----------|-----------|
| | Kusy | Množstvo (kg) | 1. strana | 2. strana |
| Steaky z filiet | 4 | 0.8 | 12 - 15 | 12 - 14 |
| Hovädzie steaky | 4 | 0.6 | 10 - 12 | 6 - 8 |
| Klobásy | 8 | - | 12 - 15 | 10 - 12 |

| Pokrm | Množstvo | | Čas (min) | |
|------------------------------|----------|---------------|-----------|-----------|
| | Kusy | Množstvo (kg) | 1. strana | 2. strana |
| Bravčové kotlety | 4 | 0.6 | 12 - 16 | 12 - 14 |
| Kurča (rozdelené na 2 časti) | 2 | 1 | 30 - 35 | 25 - 30 |
| Kebaby | 4 | - | 10 - 15 | 10 - 12 |
| Kuracie prsia | 4 | 0.4 | 12 - 15 | 12 - 14 |
| Hamburger | 6 | 0.6 | 20 - 30 | - |
| Fileta z ryby | 4 | 0.4 | 12 - 14 | 10 - 12 |
| Zapekané sendviče | 4 - 6 | - | 5 - 7 | - |
| Hrianky | 4 - 6 | - | 2 - 4 | 2 - 3 |

10.6 Turbo Gril

Použite prvú alebo druhú úroveň v rúre.

Hovädzie

Rúru predhrejte.

Na výpočet času pečenia vynásobte čas uvedený v tabuľke nižšie centimetrami hrúbky filety.

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (min) |
|---------------------------------------|--------------|-----------|
| Neprepečený rozbif alebo fileta | 190 - 200 | 5 - 6 |
| Stredne prepečený rozbif alebo fileta | 180 - 190 | 6 - 8 |
| Prepečený rozbif alebo fileta | 170 - 180 | 8 - 10 |

Bravčové

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (min) |
|---------------------------------------|--------------|-----------|
| Pliecko, krkovička, šunka, 1 – 1,5 kg | 160 - 180 | 90 - 120 |

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (min) |
|---|--------------|-----------|
| Kotleta, sekovaná, 1 – 1,5 kg | 170 - 180 | 60 - 90 |
| Sekaná, 0,75 – 1 kg | 160 - 170 | 50 - 60 |
| Bravčové koleno (predvarené), 0,75 – 1 kg | 150 - 170 | 90 - 120 |

Teľacie

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (min) |
|----------------------------|--------------|-----------|
| Pečené teľacie, 1 kg | 160 - 180 | 90 - 120 |
| Teľacie stehno, 1,5 – 2 kg | 160 - 180 | 120 - 150 |

Jahňacie

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (min) |
|--|--------------|-----------|
| Jahňacie stehno, pečené jahňacie, 1 – 1,5 kg | 150 - 170 | 100 - 120 |
| Jahňací chrbát, 1 – 1,5 kg | 160 - 180 | 40 - 60 |

Hydina

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (min) |
|-----------------------------------|--------------|-----------|
| Kúsky hydiny, 0,2 – 0,25 kg kus | 200 - 220 | 30 - 50 |
| Kurča, polovica, 0,4 – 0,5 kg kus | 190 - 210 | 35 - 50 |
| Kurča, krmne kurča, 1 – 1,5 kg | 190 - 210 | 50 - 70 |

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (min) |
|---------------------|--------------|-----------|
| Kačica, 1,5 – 2 kg | 180 - 200 | 80 - 100 |
| Hus, 3,5 – 5 kg | 160 - 180 | 120 - 180 |
| Morka, 2,5 – 3,5 kg | 160 - 180 | 120 - 150 |
| Morka, 4 – 6 kg | 140 - 160 | 150 - 240 |

Ryba (v pare)

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (min) |
|-----------------------|--------------|-----------|
| Celá ryba, 1 – 1,5 kg | 210 - 220 | 40 - 60 |

10.7 Vlhký Horúci Vzduch

Pre dosiahnutie najlepších výsledkov dodržiavajte návrhy v tabuľke nižšie.

| Pokrm | Príslušenstvo | Teplota (°C) | Úroveň v rúre | Čas (min) |
|--------------------------------|--|--------------|---------------|-----------|
| Sladké rožky, 12 kusov | plech na pečenie alebo pekáč na odkvapkávanie tuku | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Rožky, 9 kusov | plech na pečenie alebo pekáč na odkvapkávanie tuku | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Pizza, mrazená, 0,35 kg | drôtený rošt | 220 | 2 | 10 - 15 |
| Píškótová roláda | plech na pečenie alebo pekáč na odkvapkávanie tuku | 170 | 2 | 25 - 35 |
| Brownies - čokoládové sušienky | plech na pečenie alebo pekáč na odkvapkávanie tuku | 175 | 3 | 25 - 30 |
| Nákyp, 6 kusov | keramické zapekacie formy na drôtenom rošte | 200 | 3 | 25 - 30 |

| Pokrm | Príslušenstvo | Teplota (°C) | Úroveň v rúre | Čas (min) |
|------------------------------------|--|---------------------|----------------------|------------------|
| Piškótvý korpus | forma na korpus na drôtenom rošte | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Viktóriin koláč | plech na pečenie na drôtenom rošte | 170 | 2 | 40 - 50 |
| Pošírované ryby, 0,3 kg | plech na pečenie alebo pekáč na odkvapkávacie tuku | 180 | 3 | 20 - 25 |
| Celá ryba, 0,2 kg | plech na pečenie alebo pekáč na odkvapkávacie tuku | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Rybíe filé, 0,3 kg | panvica na pizzu na drôtenom rošte | 180 | 3 | 25 - 30 |
| Pošírované mäso, 0,25 kg | plech na pečenie alebo pekáč na odkvapkávacie tuku | 200 | 3 | 35 - 45 |
| Šašík, 0,5 kg | plech na pečenie alebo pekáč na odkvapkávacie tuku | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Sušienky, 16 kusov | plech na pečenie alebo pekáč na odkvapkávacie tuku | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Mandľové sušienky, 20 kusov | plech na pečenie alebo pekáč na odkvapkávacie tuku | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Muffiny, 12 kusov | plech na pečenie alebo pekáč na odkvapkávacie tuku | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Slané pečivo, 16 kusov | plech na pečenie alebo pekáč na odkvapkávacie tuku | 180 | 2 | 25 - 30 |
| Sušienky z treného cesta, 20 kusov | plech na pečenie alebo pekáč na odkvapkávacie tuku | 150 | 2 | 25 - 35 |
| Ovocné koláčky, 8 kusov | plech na pečenie alebo pekáč na odkvapkávacie tuku | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Pošírovaná zelenina, 0,4 kg | plech na pečenie alebo pekáč na odkvapkávacie tuku | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Vegetariánska omeleta | panvica na pizzu na drôtenom rošte | 200 | 3 | 25 - 30 |

| Pokrm | Príslušenstvo | Teplota (°C) | Úroveň v rúre | Čas (min) |
|--------------------------------|--|--------------|---------------|-----------|
| Zelenina, stredozemská, 0,7 kg | plech na pečenie alebo pekáč na odkvapkávanie tuku | 180 | 4 | 25 - 30 |

10.8 Rozmrazovanie

| Pokrm | Množstvo (kg) | Čas rozmrazovania (min.) | Dodatočný čas rozmrazovania (v min.) | Poznámky |
|---------|---------------|--------------------------|--------------------------------------|---|
| Kurča | 1.0 | 100 - 140 | 20 - 30 | Kurča položte na obrátený tanierik vložený do veľkého taniera. Po uplynutí polovice času obráťte. |
| Mäso | 1.0 | 100 - 140 | 20 - 30 | Po uplynutí polovice času obráťte. |
| Mäso | 0.5 | 90 - 120 | 20 - 30 | Po uplynutí polovice času obráťte. |
| Pstruh | 1.50 | 25 - 35 | 10 - 15 | - |
| Jahody | 3.0 | 30 - 40 | 10 - 20 | - |
| Maslo | 2.5 | 30 - 40 | 10 - 15 | - |
| Smotana | 2 x 2,0 | 80 - 100 | 10 - 15 | Smotana sa dá výborne vyšľahať, aj keď je čiastočne zamrznutá. |
| Torta | 1.4 | 60 | 60 | - |

10.9 Sušenie – Teplovzdušné Pečenie

Plechky 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 dokončíte sušenie.

Zelenina

Pred jeden plech na pečenie použite tretiu úroveň v rúre.

Pre 2 plechy použite prvú a štvrtú úroveň v rúre.

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (hod.) |
|------------|--------------|------------|
| Strukoviny | 60 - 70 | 6 - 8 |
| Paprika | 60 - 70 | 5 - 6 |

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (hod.) |
|----------------------|--------------|------------|
| Zelenina na kvasenie | 60 - 70 | 5 - 6 |
| Huby | 50 - 60 | 6 - 8 |
| Bylinky | 40 - 50 | 2 - 3 |

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 |

10.10 Tabuľka vnútornej teploty pri použití teplotnej sondy

| Pokrm | Teplota vo vnútri pokrmu (°C) |
|-----------------------------------|-------------------------------|
| Telacie pečené | 75 - 80 |
| Telacie koleno | 85 - 90 |
| Krvavý anglický rozbif | 45 - 50 |
| Stredne prepečený anglický rozbif | 60 - 65 |
| Prepečený anglický rozbif | 70 - 75 |
| Bravčové pľecko | 80 - 82 |

| Pokrm | Teplota vo vnútri pokrmu (°C) |
|----------------------|-------------------------------|
| Bravčové koleno | 75 - 80 |
| Jahňacie | 70 - 75 |
| Kurča | 98 |
| Zajac | 70 - 75 |
| Pstruh/pražma morská | 65 - 70 |
| Tuniak/losos | 65 - 70 |

10.11 Informácie pre skúšobne

Testy podľa IEC 60350-1.

| Pokrm | Funkcia | Príslušenstvo | Úroveň v rúre | Teplota (°C) | Čas (min) | Poznámky |
|------------|------------------|------------------|---------------|--------------|-----------|--|
| Malý koláč | Tradičné pečenie | Plech na pečenie | 3 | 170 | 20 - 30 | Položte 20 malých koláčov na jeden plech na pečenie. |

| Pokrm | Funkcia | Prísľu- šenstvo | Úro- veň v rúre | Teplo- ta (°C) | Čas (min) | Poznámky |
|-----------------------------------|---|---------------------|-----------------------|-------------------|-----------|---|
| Malý ko- láč | Teplo- vzdušné Pečenie / Ventilátor pečenie | Plech na pečenie | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 | Položte 20 ma- lých koláčov na jeden plech na pečenie. |
| Malý ko- láč | Teplo- vzdušné Pečenie / Ventilátor pečenie | Plech na pečenie | 2 a 4 | 150 - 160 | 20 - 35 | Položte 20 ma- lých koláčov na jeden plech na pečenie. |
| Jablkový koláč | Tradičné pečenie | Drôtený rošt | 2 | 180 | 70 - 90 | Použite 2 formy (s priemerom 20 cm), priečne po- otočené. |
| Jablkový koláč | Teplo- vzdušné Pečenie / Ventilátor pečenie | Drôtený rošt | 2 | 160 | 70 - 90 | Použite 2 formy (s priemerom 20 cm), priečne po- otočené. |
| Pišškóto- vý koláč bez tuku | Tradičné pečenie | Drôtený rošt | 2 | 170 | 40 - 50 | Použite formu na koláč (o prieme- re 26 cm). Rúru predhrie- vajte 10 minút. |
| Pišškóto- vý koláč bez tuku | Teplo- vzdušné Pečenie / Ventilátor pečenie | Drôtený rošt | 2 | 160 | 40 - 50 | Použite formu na koláč (o prieme- re 26 cm). Rúru predhrie- vajte 10 minút. |
| Pišškóto- vý koláč bez tuku | Teplo- vzdušné Pečenie / Ventilátor pečenie | Drôtený rošt | 2 a 4 | 160 | 40 - 60 | Použite formu na koláč (o prieme- re 26 cm). Prieč- ne pootočená. Rúru predhrie- vajte 10 minút. |
| Linecké koláčiky | Teplo- vzdušné Pečenie / Ventilátor pečenie | Plech na pečenie | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 | - |

| Pokrm | Funkcia | Príslušenstvo | Úroveň v rúre | Teplota (°C) | Čas (min) | Poznámky |
|--------------------------------|--|--|---------------|--------------|---|---|
| Linecké koláčiky | Teplo-vzdušné Pečenie / Ventilátor pečenie | Plech na pečenie | 2 a 4 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Linecké koláčiky | Tradičné pečenie | Plech na pečenie | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Hrianky 4-6 kusov | Gril | Drôtený rošt | 4 | max. | 2-3 minúty prvá strana; 2-3 minúty druhá strana | Rúru predhrievajte 3 minúty. |
| Hovädzí burger 6 kusov, 0,6 kg | Gril | Drôtený rošt a pekáč na odkvapkávanie tuku | 4 | max. | 20 - 30 | Drôtený rošt položte do štvrtnej a pekáč na odkvapkávanie tuku do tretej úrovne rúry. V polovici varenia otočte pokrm na druhú stranu. Rúru predhrievajte 3 minúty. |

11. OŠETROVANIE A ČISTENIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

11.1 Poznámky k čisteniu

Prednú rúru očistite mäkkou tkaninou namočenou v teplej vode s prídavkom mierneho čistiaceho prostriedku.

Na čistenie kovových povrchov použite príslušný čistiaci prostriedok.

Vnútro rúry vyčistite po každom použití. Hromadenie tuku alebo zvyškov jedál môže mať na následok vznik požiaru. Riziko je vyššie pri grilovacom pekáči.

Po každom použití vyčistite všetko príslušenstvo a nechajte ho uschnúť. Použite mäkkú handričku namočenú v teplej vode s prídavkom čistiaceho

prostriedku. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.

Odolné nečistoty odstráňte špeciálnym čistiacim prostriedkom pre rúru na pečenie. Na katalytické povrchy neaplikujte čistiaci prostriedok na rúry.

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

V rúre alebo na sklenených paneloch dvierok sa môže kondenzovať vlhkosť. Aby ste obmedzili kondenzáciu, zapnite rúru na 10 minút pred pečením. Po každom použití vyčistite vlhkosť z dutiny.

11.2 Antikorové alebo hliníkové rúry

Dvierka rúry čistite iba vlhkou handričkou alebo špongiou. Vysušte ich mäkkou handričkou.

Nikdy nepoužívajte oceľové drôtenky, kyseliny ani abrazívne materiály, ktoré by mohli poškodiť povrch rúry. S rovnakou obozretnosťou čistite aj ovládací panel rúry.

11.3 Čistenie priehlbiny dutiny rúry

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

i Pre funkciu: Teplovzdušné pečenie PLUSProces čistenia odporúčame vykonať minimálne po každých 5-10 cykloch varenia.

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

11.4 Čistenie tesnenia dvierok

Tesnenie dvierok pravidelne kontrolujte. Tesnenie dvierok je uložené okolo rámu vnútorného priestoru rúry. Ak je tesnenie dvierok poškodené, rúru nepoužívajte. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

Pokyny k čisteniu tesnenia dvierok nájdete vo všeobecných informáciách o čistení.

11.5 Vybratie zasúvacích lišt/ katalytických panelov

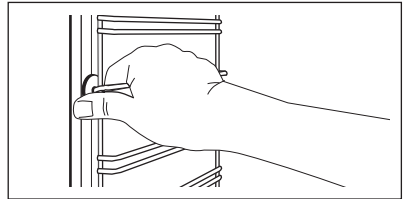
Pri čistení rúry z nej vyberte zasúvacie lišty/katalytické panely.



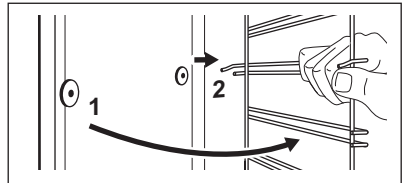
UPOZORNENIE!

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

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



2. Zadnú časť lišt odtiahnite od bočnej steny a lišty vyberte.



Pri inštalácii odstráneného príslušenstva zvolte opačný postup.



Upevňovacie kolíky na teleskopických lištách musia smerovať dopredu.

11.6 Katalytické čistenie

Dutina s katalytickou povrchovou úpravou je samočistiaca. Absorbuje tuk.

Skôr ako zapnete katalytické čistenie:

- vyberte všetko príslušenstvo a
- dno rúry vyčistite vlažnou vodou a jemným čistiacim prostriedkom.
- vnútorný sklenený panel dvierok poutierajte mäkkou handričkou a teplou vodou.

1. Nastavte funkciu .

Trvanie katalytického čistenia nie je možné zmeniť. Začiatok čistenia môžete posunúť pomocou funkcie: KONIEC. Po skončení čistenia zaznie zvukový signál.

2. Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.
3. Vypnite rúru.
Ak chcete čistenie vypnúť ešte pred jeho dokončením, otočte ovládač funkcií ohrevu do vypnutej polohy.
4. Keď rúra vychladne, vyčistite dutinu jemnou vlhkou handričkou.

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

11.7 Pripomienka čistenia

Po každom zapnutí a vypnutí rúry bude 10 sekúnd na displeji blikať CATA, aby vám tak rúra pripomenula, že je potrebné spustiť pyrolytické čistenie.

Pripomienka čistenia zhasne:

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

11.8 Odstránenie a montáž dvierok

Dvierka rúry sa skladajú z troch sklenených panelov. Dvierka rúry a vnútorné sklenené panely môžete vybrať a vyčistiť. Pred odstránením sklenených panelov si prečítajte celý pokyn „Odstránenie a montáž dvierok“.



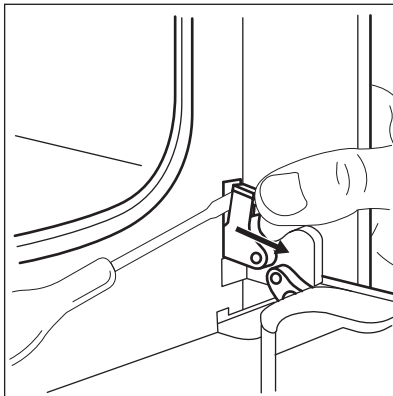
Ak by ste sa pokúšali sklenené panely vybrať, kým sú dvierka namontované, mohli by sa dvierka zatvoriť.



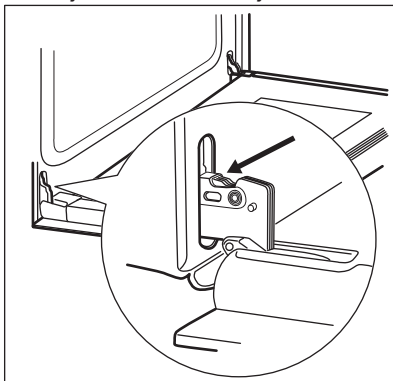
UPOZORNENIE!

Rúru nepoužívajte bez sklenených panelov.

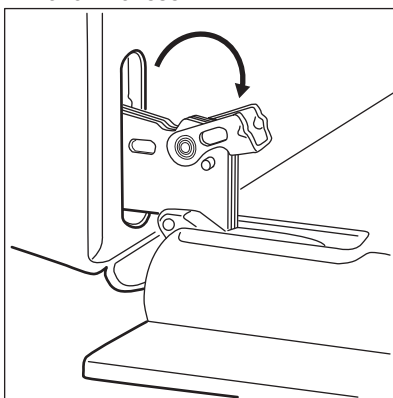
1. Úplne otvorte dvierka a nájdite záves na pravej strane dvierok.
2. Pomocou skrutkovača nadvihnite a plne otočte príchytku na pravom závесе.



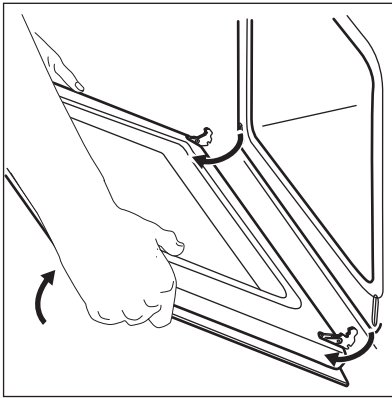
3. Nájdite záves na ľavej strane dvierok.



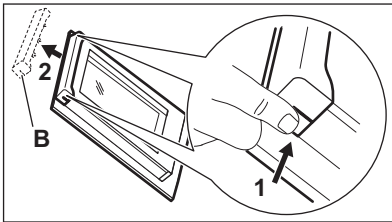
4. Nadvihnite a plne otočte príchytku na ľavom závесе.



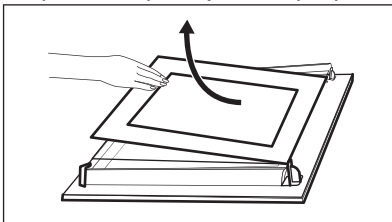
5. Dvierka rúry privrite do polovice, aby zostali v prvej otvorenej polohe. Potom ich nadvihnite a potiahnite vpred a vyberte z lôžka.



6. Dvierka položte na mäkkú tkaninu na stabilný povrch.
7. Uchopte rám dvierok (B) na hornom okraji dvierok po oboch stranách a zatlačte ho dovnútra, aby sa uvoľnili upevňovacie západky.



8. Rám dvierok vyberte potiahnutím dopredu.
9. Sklenené panely dvierok uchopte za horné okraje a opatrne ich vyťahnite jeden za druhým. Začnite vrchným panelom. Uistite sa, že sklenený panel sa úplne vysunie z podpier.

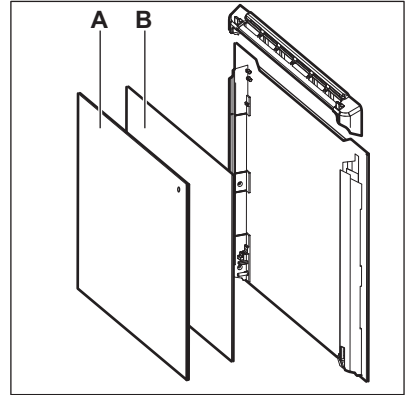


10. Panely umyte vodou s prídavkom saponátu. Sklenené panely opatrne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.

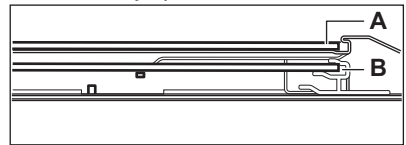
Po dokončení čistenia namontujte sklenené panely a dvierka rúry.

Dbajte na to, aby ste sklenené panely (A a B) namontovali späť v správnom poradí. Skontrolujte symbol/potlač na bočnej strane skleneného panela, každý zo sklenených panelov vyzerá odlišne, aby boli demontáž a montáž jednoduchšie.

Pri správnej montáži rám dvierok zacvakne.



Uistite sa, že stredný sklenený panel je namontovaný správne.



11.9 Výmena osvetlenia



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Žiarovka môže byť horúca.

1. Vypnite rúru. Počkajte, kým rúra vychladne.
2. Rúru odpojte zo siete.
3. Na dno dutiny položte handričku.



UPOZORNENIE!

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

Zadné svetlo

1. Sklenený kryt otočte a vyberte ho.
2. Sklenený kryt vyčistite.

3. Nahradte žiarovku inou vhodnou žiarovkou odolnou teplotám do 300 °C .
4. Nasadte sklenený kryt.

12. RIEŠENIE PROBLÉMOV







VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

12.1 Čo robiť, keď...

| Problém | Možné príčiny | Riešenie |
|---|--|--|
| Rúra sa nedá zapnúť ani používať. | Rúra nie je pripojená ku zdroju elektrického napájania alebo je pripojená nesprávne. | Skontrolujte, či je rúra správne pripojená ku zdroju elektrického napájania (pozrite si schému pripojenia). |
| Rúra sa nezohrieva. | Rúra je vypnutá. | Rúru zapnite. |
| Rúra sa nezohrieva. | Nie sú nastavené hodiny. | Nastavte čas. |
| 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. | Vymeňte žiarovku. |
| Teplotná sonda nefunguje. | Konektor teplotnej sondy nie je správne nainštalovaný do zásuvky. | Konektor teplotnej sondy zasuňte do príslušnej zásuvky až na doraz. |
| 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. |

| Problém | Možné príčiny | Riešenie |
|---|---|--|
| Na displeji sa zobrazí „C2“. | Chcete spustiť funkciu Katalýza alebo Rozmrazovanie, ale nevybrali ste zo zásuvky konektor teplotnej sondy. | Konektor teplotnej sondy odpojte zo zásuvky. |
| Na displeji je zobrazený chybový kód, ktorý nie je v tabuľke. | Došlo k poruche elektriky. | <ul style="list-style-type: none"> • 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. |
| Pri použití nasledujúcej funkcie nie je účinnosť pečenia uspokojivá: Teplovzdušné pečenie PLUS. | Nezapli ste funkciu: Teplovzdušné pečenie PLUS. | Pozrite si časť „Zapnutie funkcie: Teplovzdušné pečenie PLUS“. |
| Pri použití nasledujúcej funkcie nie je účinnosť pečenia uspokojivá: Teplovzdušné pečenie PLUS. | Nezapli ste správne funkciu: Stlačte tlačidlo Plus Para Teplovzdušné pečenie PLUS. | Pozrite si časť „Zapnutie funkcie: Teplovzdušné pečenie PLUS“. |
| Pri použití nasledujúcej funkcie nie je účinnosť pečenia uspokojivá: Teplovzdušné pečenie PLUS. | Priehlbnu dutiny rúry ste nenaplnili vodou. | Pozrite si časť „Zapnutie funkcie: Teplovzdušné pečenie PLUS“. |
| Chcete aktivovať funkciu Teplovzdušné pečenie, ale svietí 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 priehlbne dutiny rúry nevrá. | Teplota je príliš nízka. | Nastavte teplotu na minimálne 110 °C. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“. |
| Z priehlbny dutiny rúry teká voda. | V priehlbne 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. |

| Problém | Možné príčiny | Riešenie |
|--|-------------------------------|---|
| Spotrebič je zapnutý, ale sa nezohrieva. Ventilátor nefunguje. Na displeji sa zobrazí symbol "Demo". | Je aktivovaný ukázkový režim. | <ol style="list-style-type: none"> Rúru vypnite. Stlačte a podržte tlačidlo . Na displeji začne blikať prvá číslica a ukazovateľ Demo. Stláčaním tlačidiel  alebo  zadajte kód 2468, aby ste zmenili hodnoty, a potvrďte stlačením . Začne blikať ďalšia číslica. Režim Demo sa vypne po potvrdení poslednej číslice, ak je kód správny. |

12.2 Servisné údaje

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

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom

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

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

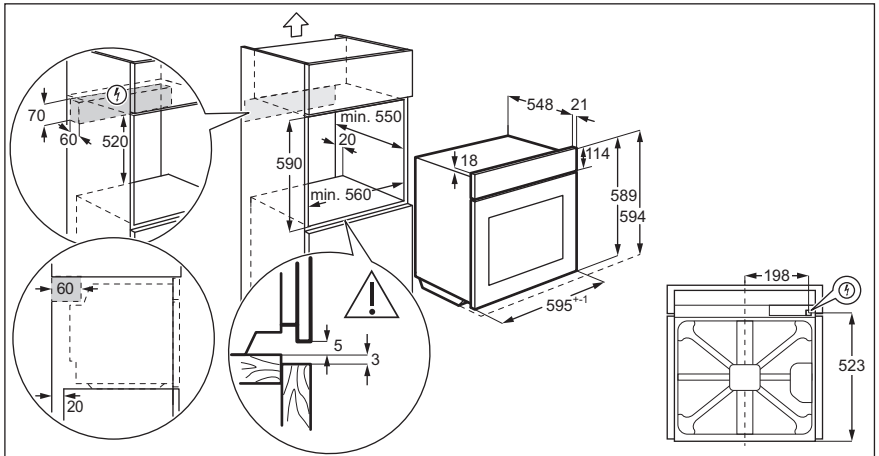
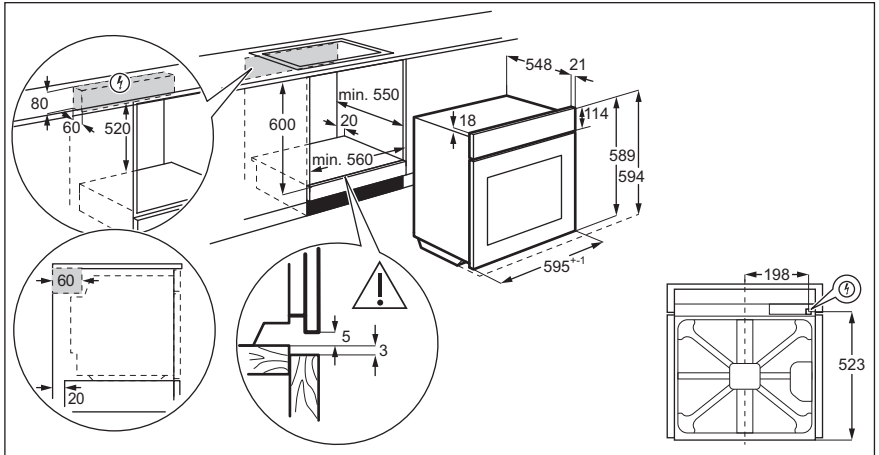
13. INŠTALÁCIA



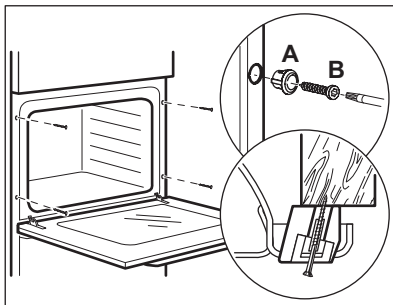
VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

13.1 Zabudovanie



13.2 Upevnenie spotrebiča k linke



13.3 Elektrická inštalácia



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

Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a káblom.

13.4 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 |

| Celkový výkon (W) | Prierez kábla (mm ²) |
|-------------------|----------------------------------|
| 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).

14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

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

| | |
|---|--------------------|
| Názov dodávateľa | Electrolux |
| Model | EOA5654AOX |
| Index energetickej účinnosti | 81.2 |
| Energetická trieda | A+ |
| Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim | 0.93 kWh/cykklus |
| Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim s ventilátorom | 0.69 kWh/cykklus |
| Počet dutín | 1 |
| Zdroj tepla | Elektrina |
| Objem | 72 l |
| Typ rúry | Zabudovateľná rúra |
| Hmotnosť | 31.2 kg |

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

14.2 Úspora energie



Rúra má funkcie, ktoré vám pomôžu ušetriť energiu pri každodennom pečení.

Všeobecné rady

Uistite sa, že sú dvierka rúry počas prevádzky rúry zatvorené. Počas pečenia neotvárajte príliš často dvierka. Tesnenie dvierok udržiavajte čisté a

uistite sa, že je upevnené na svojom mieste.

V záujem vyššej úspory energie použite kovový riad.

Ak je to možné, rúru pred vložením jedla dovnútra nepredhrievajte.

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.

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

Pečenie s ventilátorom

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

Zvyškové teplo

Pri niektorých funkciách rúry sa ohrevné články automaticky vypnú skôr, ak je zapnutý program s časovou funkciou Trvanie alebo Koniec a čas pečenia je dlhší ako 30 minút.

Ventilátor a osvetlenie budú naďalej v činnosti.

Uchovanie teploty jedla

Ak chcete jedlo uchovať teplé pomocou zvyškového tepla, zvolte najnižšie možné

nastavenie teploty. Na displeji sa zobrazí ukazovateľ zvyškového tepla alebo teplota.

Pečenie s vypnutým osvetlením

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


Vlhký Horúci Vzduch


Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.

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

15. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom

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

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

www.electrolux.com/shop



867347723-A-242018

