

KOCDH71X
LOC6H71Z



CS Parní trouba

Návod k použití

Využijte váš spotřebič na maximum



Pro rychlý přístup k manuálům, návodům,
podpoře a foto registraci navštivte
electrolux.com/register



Electrolux

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	4
3. INSTALACE.....	7
4. POPIS SPOTŘEBIČE.....	9
5. OVLÁDACÍ PANEL.....	9
6. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	10
7. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	10
8. FUNKCE HODIN.....	13
9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	15
10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	20
11. TIPY A RADY.....	21
12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	34
13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	39
14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	40

MYSLÍME NA VÁS

Děkujeme vám, že jste si zakoupili spotřebič značky Electrolux. Produkt, který jste si zvolili, čerpá z desetiletí profesionálních zkušeností a inovací. Při navrhování tohoto důmyslného a stylového spotřebiče jsme mysleli na vaše potřeby. Můžete se proto vždy, když jej používáte, spolehnout, že pokaždé dosáhnete skvělých výsledků.

Vítá vás Electrolux.

Navštivte naše webové stránky:



Rady k používání, brožury, poradce při potížích a informace o servisu a opravách získáte na:

www.electrolux.com/support



Zaregistrujte svůj spotřebič a získejte lepší servis:

www.registerelectrolux.com



Nákup příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:

www.electrolux.com/shop

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

V případě kontaktování našeho autorizovaného servisního střediska mějte u sebe následující údaje: Model, výrobní číslo, sériové číslo.

Tyto informace naleznete na typovém štítku.

 Varování / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Informace o ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo obdrželi instrukce týkající se bezpečného provozu spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Děti mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte mimo dosah dětí a řádně je zlikvidujte.
- VAROVÁNÍ: Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k ní přibližovaly. Přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu.
- Je-li spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.

- Před prováděním jakékoli údržby vždy spotřebič odpojte od napájení.
- Je-li napájecí kabel poškozený, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoby s podobnou příslušnou kvalifikací. Jinak by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem.
- VAROVÁNÍ: Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
- Při vkládání nebo vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Používejte pouze pečicí sondu doporučenou k tomuto spotřebiči.
- Chcete-li odstranit drážky na rošty, vytáhněte z bočních stěn nejdřív jejich přední část a poté zadní část. Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čistící zařízení na páru.
- K čištění skleněných dvírek nepoužívejte drsné čistící prostředky nebo ostré kovové škrabky. Mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace



VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Spotřebič nainstalujte na bezpečném a vhodném místě, které splňuje požadavky na instalaci.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Před instalací spotřebiče ověřte, zda se dvířka trouby otevírají bez omezení.
- Spotřebič je vybaven elektrickým chladicím systémem. Musí být zapojen do elektrické sítě.

Minimální výška skříňky (minimální výška skříňky pod pracovní deskou)	590 (600) mm
Šířka skříňky	560 mm
Hloubka skříňky	550 (550) mm
Výška přední části spotřebiče	594 mm
Výška zadní části spotřebiče	576 mm
Šířka přední části spotřebiče	595 mm
Šířka zadní části spotřebiče	559 mm
Hloubka spotřebiče	569 mm
Vestavná hloubka spotřebiče	548 mm
Hloubka s otevřenými dvířky	1022 mm
Minimální velikost ventilačního otvoru. Otvor umístěný na spodní zadní straně	560x20 mm
Délka napájecího síťového kabelu. Kabel se nachází v pravém rohu zadní strany	1500 mm
Montážní šrouby	4x25 mm

2.2 Připojení k elektrické síti



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.

- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Jestliže potřebujete přívodní kabel vyměnit, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče nebo výklenku pod spotřebičem, obzvláště je-li spotřebič v provozu nebo jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ní síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

Typy kabelů vhodné pro instalaci nebo výměnu v Evropě:

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

Průřez kabelu viz celkový příkon uvedený na typovém štítku. Také se můžete řídit tabulkou:

Celkový výkon (W)	Průřez kabelu (mm²)
maximálně 1 380	3 x 0.75
maximálně 2 300	3 x 1

Celkový výkon (W)	Průřez kabelu (mm ²)
maximálně 3 680	3 x 1.5

Zemnicí vodič (žlutozelený) musí být přibližně o 2 cm delší než fázový a nulový vodič (modrý a hnědý).

2.3 Použijte



VAROVÁNÍ!

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

- Tento spotřebič je určen pouze k domácímu (vnitřnímu) použití.
- Neměňte technické parametry spotřebiče.
- Ujistěte se, že větrací otvory nejsou zablokované.
- Během provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Po každém použití spotřebič vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může uniknout horký vzduch.
- Nepoužívejte spotřebič, máte-li vlhké ruce, nebo když je v kontaktu s vodou.
- Na otevřená dvířka netlače.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Používáte-li přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs alkoholu a vzduchu.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty nasáklé hořlavinami.



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Aby nedošlo k poškození nebo změnám barvy smaltu:
 - Nepokládejte nádoby ani jiné předměty přímo na dno spotřebiče.

- Nepokládejte hliníkovou fólii přímo na dno vnitřku spotřebiče.
- Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
- Po dokončení přípravy jídla nenechávejte ve spotřebiči vlhké talíře ani jídlo.
- Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Při pečení vláčných moučníků použijte hluboký plech. Ovočné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místností.
- Vždy pečte se zavřenými dvířky trouby.
- Je-li spotřebič instalován za nábytkovým panelem (např. dvířky), dvířka nábytku nesmí být nikdy zavřená, když je spotřebič v provozu. Za zavřeným nábytkovým panelem může docházet k nárůstu horka a vlhka, což může následně poškodit spotřebič, pouzdro nebo podlahu. Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

2.4 Čištění a údržba



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před čištěním nebo údržbou spotřebič vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Poškozené skleněné panely okamžitě vyměňte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Při snímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální

mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.

- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.

2.5 Vaření v páře



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

- Horká pára může způsobit popálení:
 - Během vaření v páře neotvírejte dvířka spotřebiče.
 - Po ukončení vaření v páře otvírejte dvířka spotřebiče opatrně.

2.6 Vnitřní osvětlení



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Pokud jde o žárovku (žárovky) v tomto spotřebiči a samostatně prodávané náhradní žárovky: Tyto žárovky jsou navrženy tak, aby odolaly extrémním fyzickým

podmínkám v domácích spotřebičích, ať už jde o teplotu, vibrace či vlhkost, nebo jsou určeny k signalizaci informací o provozním stavu spotřebiče. Nejsou určeny k použití v jiných spotřebičích a nejsou vhodné k osvětlení místností v domácnosti.

- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi.

2.7 Servis

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

2.8 Likvidace



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

3. INSTALACE



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

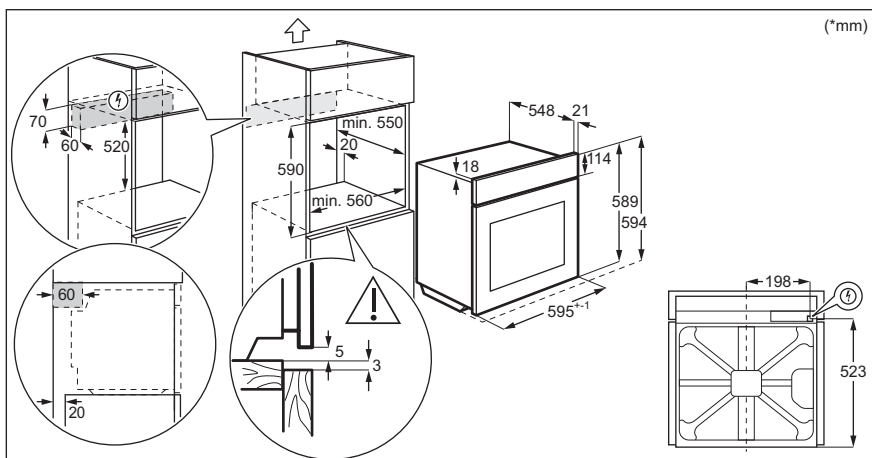
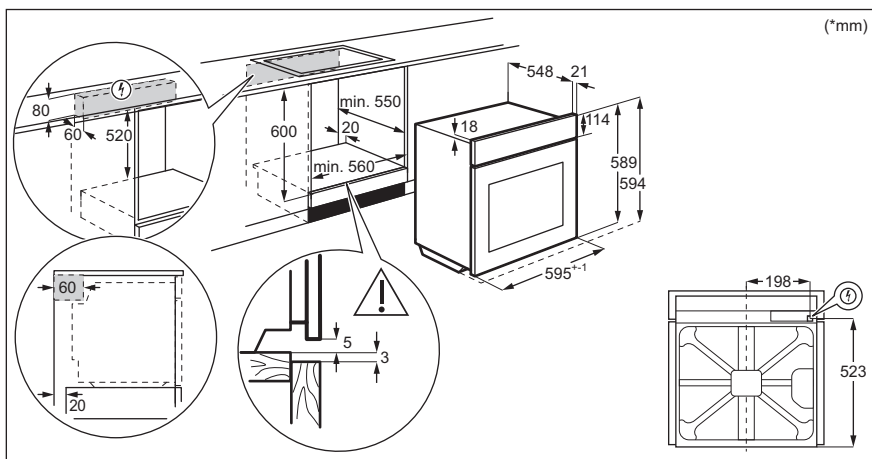
3.1 Vestavba



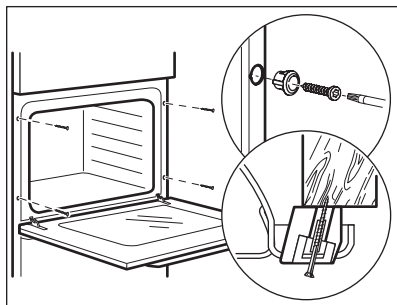
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



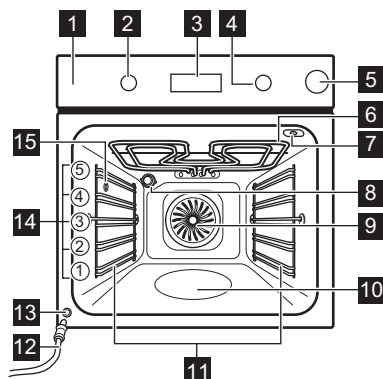


3.2 Připevnění trouby ke skřínce



4. POPIS SPOTŘEBIČE

4.1 Celkový pohled



- 1 Ovládací panel
- 2 Ovladač pečících funkcí
- 3 Displej
- 4 Ovladač (teploty)
- 5 Zásobník na vodu
- 6 Topný článek
- 7 Zásuvka pro pečicí sondu
- 8 Osvětlení
- 9 Ventilátor
- 10 Vlis vnitřku trouby - Zásobník na čištění vodou
- 11 Drážky na rošty, vyjímatelné
- 12 Vypouštěcí hadice
- 13 Ventil pro vypouštění vody
- 14 Polohy roštů
- 15 Vstup páry

4.2 Příslušenství

- **Tvarovaný rošt**
Pro nádoby na pečení, koláčové formy, pečeně.
- **Plech na pečení**
Pro koláče a sušenky.
- **Hluboký pekáč/plech**

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

- **Pečicí sonda**
Slouží k měření stupně přípravy jídla.
- **Teleskopické výsuvy**
Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.

5. OVLÁDACÍ PANEL

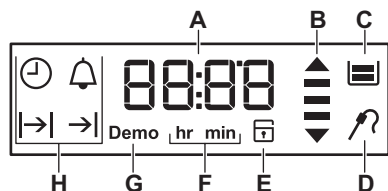
5.1 Zasunovací ovladače

Chcete-li spotřebič použít, stiskněte ovladač. Ovladač se vysune.

5.2 Senzorová tlačítka / tlačítka

	Slouží k nastavení funkce MINUTKY. Podržením tlačítka déle než tři sekundy zapnete či vypnete osvětlení trouby.
	Slouží k nastavení funkce hodin.
	Slouží ke kontrole teploty trouby nebo teploty pečicí sondy (je-li součástí výbavy). Použijte pouze v případě, že je spuštěná pečicí funkce.

5.3 Displej



- A. Časovač / teplota
- B. Ukazatel zahřívání a zbytkového tepla
- C. Zásobník na vodu
- D. Pečicí sonda (pouze u vybraných modelů)
- E. Zámek dveří (pouze u vybraných modelů)
- F. Hodiny/minuty
- G. Režim demo (pouze u vybraných modelů)
- H. Funkce hodin

6. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

Před použitím trouby nastavte čas.

6.1 První čištění

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Odstraňte z trouby veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.	Troubu a příslušenství otřete měkkým hadříkem, teplou vodou a šetrným mycím prostředkem.	Příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty vložte do trouby.

6.2 První přehřátí

Před prvním použitím prázdnou troubu přehřejte.	
Krok 1	Z trouby odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.
Krok 2	Nastavte maximální teplotu pro funkci  . Nechte troubu pracovat jednu hodinu.
Krok 3	Nastavte maximální teplotu pro funkci  . Nechte troubu pracovat 15 minut.
 . Během přehřívání může z trouby vycházet zápach a kouř. Místnost musí být větraná.	

7. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

7.1 Jak nastavit: Pečicí funkce

Krok 1	Otočením ovladačem pečicích funkcí zvolíte pečicí funkci.
Krok 2	Otočením ovladače zvolte teplotu.

Krok 3 Po ukončení přípravy trouby vypněte otočením ovladačů do polohy vypnuto.

7.2 Rychlé zahřátí

Funkce rychlého zahřátí snižuje čas potřebný k rozehrátí trouby.



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

1. Otočením ovladače funkcí trouby nastavte funkci rychlého zahřátí.
2. Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.
Když trouba dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál.
3. Nastavte funkci trouby.

7.3 Ukazatel ohřevu

Když je zapnuta funkce trouby, stavové čárky na displeji  se postupně zobrazují podle toho, jak teplota v troubě stoupá, a přestávají se zobrazovat, když teplota klesá.

7.4 Vaření v páře



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

1. Nastavte funkci .
2. Stisknutím víčka zásobník na vodu otevřete.
3. Naplňte zásobník vodou, dokud se na displeji nezobrazí ukazatel Plný zásobník.
Maximální objem zásobníku je 900 ml. Vystačí přibližně na 55 – 60 minut přípravy jídla.
4. Zatlačte zásobník na vodu na do původní polohy.
5. Nastavte teplotu v rozmezí od 130 °C do 230 °C.

Toto teplotní rozpětí zajišťuje u přípravy v páře dobré výsledky.

6. Po každém dokončení vaření v páře zásobník vody vyprázdněte.

Po každém použití funkce páry vyčkejte nejméně 60 minut, abyste zabránili úniku horké vody z ventilu pro vypouštění vody.



POZOR!

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

7.5 Kontrolka zásobníku vody

	Zásobník je plný. Když je zásobník na vodu plný, zazní zvukový signál. Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
	Zásobník je z poloviny plný.
	Zásobník je prázdný. Když je zásobník prázdný, zazní zvukový signál. Znovu naplňte zásobník vodou.

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

7.6 Vyprázdnění zásobníku na vodu

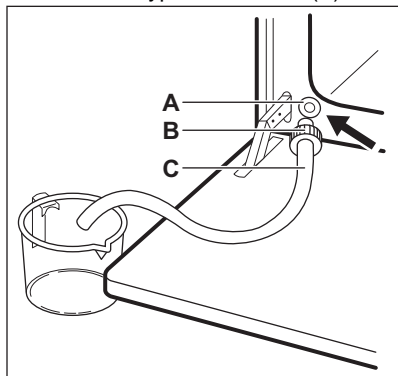


POZOR!

Před vyprázdněním zásobníku na vodu se ujistěte, že je trouba vychladlá.

1. Připravte vypouštěcí hadici (C), která je součástí balení s návodem k použití. Spojku (B) nasuňte na jeden konec vypouštěcí hadice.

2. Druhý konec vypouštěcí hadice (C) umístěte do nádoby. Umístěte jej níže než vypouštěcí ventil (A).



3. Otevřete dvířka trouby a spojku (B) zasuněte do vypouštěcího ventilu (A).
 4. Na spojku při vypouštění zásobníku na vodu neustále tlačte. Voda může zůstat uvnitř, když se na displeji zobrazí: Vyčkejte, dokud voda z vypouštěcího ventilu nepřestane vytékat.
 5. Když voda přestane vytékat, vytáhněte spojku z ventilu.

Vypuštěnou vodu nepoužívejte pro opětovné naplnění zásobníku.

7.7 Pečicí funkce

Pečicí funkce	Použití
0 Poloha Vypnuto	Trouba je vypnutá.
 Rychlé zahřátí	Ke zkrácení doby rozehrátí.
 Pravý horký vzduch	K pečení jídel na třech úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu o 20–40 °C nižší než pro Horní/spodní ohřev.

Pečicí funkce	Použití
 Funkce pizzy	K pečení pizzy. K intenzivnějšímu opečení dozlatova a dosažení křupavého korpusu.
 Horní/spodní ohřev / Čištění vodou	K pečení a opékání jídel na jedné úrovni trouby. Viz kapitolu „Čištění a údržba“ pro více informací o: Čištění vodou.
 Spodní ohřev	K pečení koláčů s křupavým korpusem a zavařování potravin.
 Rozmrazování	K rozmrazování potravin (zeleniny a ovoce). Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.
 Vlhký konvekční vzduch	Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku trouby může lišit od nastavené teploty. Je využito zbytkové teplo. Může dojít ke snížení tepelného výkonu. Další informace naleznete v kapitole „Denní používání“, Poznámky: Vlhký konvekční vzduch.
 Velkoplošný gril	Ke grilování tenkých kusů potravin ve velkém množství a opékání chleba.
 Turbo gril	K pečení velkých kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova.

Pečicí funkce	Použití
 Horký vzduch + Pára	K přípravě jídel v páře. Pomocí této funkce snížíte délku pečení jídla a zachováte jeho vitamíny a živiny. Zvolte funkci a nastavte teplotu mezi 130 °C až 230 °C.

7.8 Poznámky: Vlhký konvekční vzduch

Tato funkce byla použita ke splnění energetické třídy a požadavků na

ekodesign podle směrnice EU 65/2014 a EU 66/2014. Testy podle normy EN 60350-1.

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

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

Pokyny k pečení najdete v kapitole „Tipy a rady“, Vlhký konvekční vzduch. Pro obecná doporučení ohledně úspory energie viz kapitolu „Energetická účinnost“, Úspora energie.

8. FUNKCE HODIN

8.1 Tabulka funkcí hodin

Funkce hodin	Použití
 Denní čas	Slouží k zobrazení nebo změně denního času. Denní čas můžete změnit pouze tehdy, když je trouba vypnutá.
 Trvání	K nastavení délky přípravy jídla. Použijte pouze v případě, že je nastavená pečicí funkce.
 Ukončení	K nastavení času vypnutí trouby. Použijte pouze v případě, že je nastavená pečicí funkce.
 Odložené spuštění	Kombinace funkcí: Trvání, Ukončení.
 Minutka	Slouží k nastavení odpočítávání času. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby. Minutka – lze nastavit kdykoliv, a to i u vypnuté trouby.

8.2 Jak nastavit: Denní čas

Po prvním připojení k síťovému napájení vyčkejte, dokud se na displeji nezobrazí: **hod., 12:00. 12** – bliká.

Krok 1	Otočením ovladače teploty nastavte hodinu.
Krok 2	 – stisknutím potvrďte. Na displeji se zobrazí nastavený čas a: min. 00 – bliká.

Krok 3	Otočením ovladače teploty nastavte minuty.
Krok 4	 – stisknutím potvrďte. Na displeji se zobrazí nastavený čas.
 – opakovaným stisknutím změníte denní čas.  – na displeji bliká.	

8.3 Jak nastavit funkci: Trvání

Krok 1	Nastavte pečicí funkci.
Krok 2	 – opakovaně stiskněte.  – začne blikat.
Krok 3	Otočením ovladače nastavte minuty.  – stisknutím potvrďte.
Krok 4	Otočením ovladače teploty nastavte hodinu.  – stisknutím potvrďte. Když uplyne nastavený čas, zazní signál na 2 minuty. Na displeji bliká nastavení času. Trouba se automaticky vypne.
Krok 5	Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
Krok 6	Otočte ovladače do polohy vypnuto.

8.4 Jak nastavit funkci: Ukončení

Krok 1	Nastavte pečicí funkci.
Krok 2	 – opakovaně stiskněte.  – začne blikat.
Krok 3	Otočením ovladače teploty nastavte hodinu.  – stisknutím potvrďte.
Krok 4	Otočením ovladače teploty nastavte minuty.  – stisknutím potvrďte. V nastaveném čase ukončení zazní signál na 2 minuty. Na displeji bliká nastavení času. Trouba se automaticky vypne.
Krok 5	Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
Krok 6	Otočte ovladače do polohy vypnuto.

8.5 Jak nastavit funkci: Odložené spuštění

Krok 1	Nastavte pečicí funkci.
Krok 2	 – opakovaně stiskněte.  – začne blikat.

Krok 3	Otočením ovladače teploty nastavte minuty pro funkci: Trvání. Stiskněte:  .
Krok 4	Otočením ovladače teploty nastavte hodinu pro funkci: Trvání. Stiskněte:  Na displeji se zobrazí:  .
Krok 5	Otočením ovladače teploty nastavte hodinu pro funkci: Ukončení. Stiskněte:  .
Krok 6	Otočením ovladače teploty nastavte minuty pro funkci: Ukončení. Stiskněte:  .
Na displeji se zobrazí: nastavená teplota,  ,  .	
Trouba se automaticky zapne později, funguje po nastavenou dobu trvání a vypne se v nastavený čas ukončení. V nastaveném čase ukončení zazní signál na 2 minuty. Na displeji bliká nastavení času. Trouba se vypne.	
Krok 7	Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
Krok 8	Otočte ovladače do polohy vypnuto.

8.6 Jak nastavit funkci: Minutka

Funkci minutky lze nastavit se zapnutou i vypnutou troubou.

Krok 1	 – opakovaně stiskněte.  , 00 – blikají.
Krok 2	Otočením ovladače teploty nastavte sekundy a poté minuty. Když nastavíte čas delší než 60 minut, hod. bliká.
Krok 3	Nastavte hodiny. Minutka – automaticky se spustí po 5 sekundách. Po uplynutí 90 % nastaveného času zazní signál.
Krok 4	Po uplynutí nastaveného času zní 2 minuty signál. 00:00,  – blikají. Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.

9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

9.1 Použití pečicí sondy

Pečicí sonda měří teplotu středu masa.
Jakmile teplota masa dosáhne nastavené teploty, trouba se vypne.

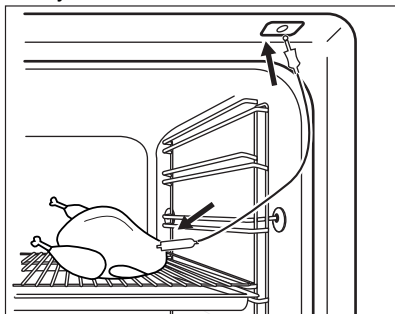
Je nutné nastavit dvě teploty:

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

**POZOR!**

Používejte pouze pečicí sondu dodávanou spolu s troubou nebo originální náhradní díly.

1. Nastavte funkci trouby a teplotu.
2. Umístěte hrot pečicí sondy (se symbolem  na rukojeti) do středu masa.
3. Zapojte zástrčku pečicí sondy do zásuvky na horní straně vnitřku trouby.



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

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

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

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

4. Pomocí  uložte novou teplotu středu masa nebo počkejte 10 sekund na automatické uložení nastavení.

Nová výchozí teplota středu masa se zobrazí během příštího použití pečicí sondy.

Když maso dosáhne nastavené teploty středu, začne blikat symbol  a teplota pečicí sondy. Na dvě minuty zazní signál.

5. Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.

6. Odpojte zástrčku pečicí sondy ze zásuvky. Vyjměte maso z trouby.
7. Vypněte troubu.

**VAROVÁNÍ!**

Při vytahování špičky a zástrčky pečicí sondy buďte opatrní. Pečicí sonda je horká. Hrozí nebezpečí popálení.

Při každém zasunutí pečicí sondy do zásuvky je zapotřebí znovu nastavit čas pečicí sondy. Nelze zvolit trvání ani ukončení.

Když trouba poprvé vypočítává předběžný čas trvání, na displeji bliká symbol . Když je výpočet dokončen, na displeji se zobrazí délka přípravy jídla. Výpočty probíhají na pozadí během přípravy jídla a v případě potřeby dojde k aktualizaci hodnoty času trvání na displeji.

Teplotu lze změnit kdykoliv během přípravy jídla:

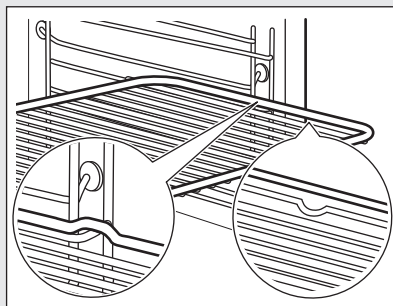
1. Stiskněte **°C**:
 - jednou - na displeji se zobrazí nastavená teplota středu masa; v případě potřeby ji lze do pěti sekund změnit.
 - dvakrát - na displeji se zobrazí aktuální teplota trouby.
 - třikrát - na displeji se zobrazí nastavená teplota trouby; v případě potřeby ji lze do pěti sekund změnit. Tyto údaje jsou dostupné pouze ve fázi ohřevu.
2. Pomocí ovladače teploty změňte požadovanou teplotu.

9.2 Vkládání příslušenství

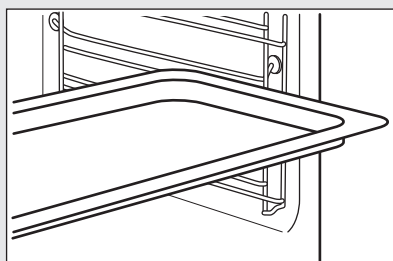
Malý zárez nahoře zajišťuje vyšší bezpečnost. Tyto zářezy také fungují jako zařízení proti překlopení. Vysoký okraj kolem roštu slouží jako ochrana proti sklouznutí varných nádob z roštu.

Tvarovaný rošt:

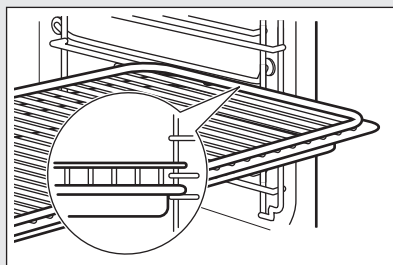
Rošt zasuněte mezi vodící lišty drážek roštů a ujistěte se, že nožičky směřují dolů.

**Plech na pečení / Hluboký pekáč / plech:**

Zasuňte plech mezi drážky zvolené úrovně roštu.

**Tvarovaný rošt, Plech na pečení / Hluboký pekáč / plech:**

Plech zasuněte mezi drážky zvolené úrovně roštu a tvarovaný rošt v drážkách nad nimi.



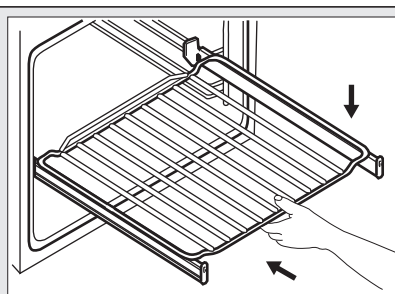
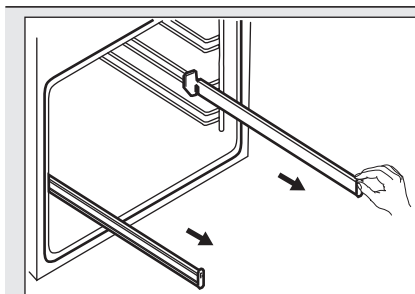
9.3 Použití teleskopických výsuvů

Teleskopické výsuvy ničím nemažte.

Před tím, než zavřete dvířka trouby, se ujistěte, že jste teleskopické výsuvy zcela zasunuli do trouby.

Krok 1 Pravý i levý teleskopický výsuv zcela vytáhněte.

Krok 2 Na teleskopické výsuvy položte tvarovaný rošt a opatrně je zasuněte do trouby.



9.4 Příslušenství pro přípravu v páře

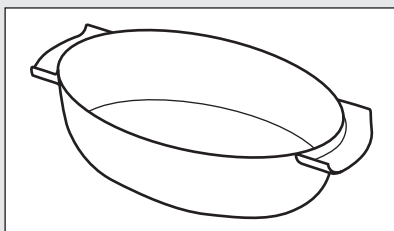


Sada příslušenství pro přípravu v páře se nedodává spolu s troubou. Ohledně dalších informací se obraťte na svého místního dodavatele.

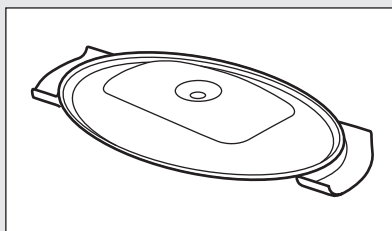
Zapékací mísa pro funkce dietní přípravy v páře

Zapékací mísa pro dietní přípravu se skládá ze skleněné mísy (A), víka (B), hadice trysky (C), trysky (D) a ocelového roštu (E).

Skleněná mísa (A)

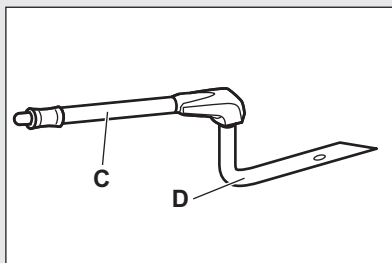


Víko (B)



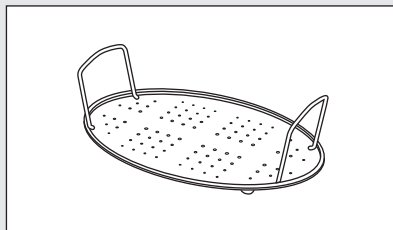
Tryska, hadice trysky a ocelový rošt.

Hadice trysky (C) je určena pro přípravu v páře, tryska (D) je určena pro přímou přípravu v páře.



Tryska, hadice trysky a ocelový rošt.

Ocelový rošt (E)



- Horkou zapékací mísu nepokládejte na chladné či mokré povrchy.
- Do horké zapékací mísy nenalévejte studené tekutiny.
- Zapékací mísu nepokládejte na horkou varnou plochu.
- Zapékací mísu neumývejte pomocí drátěnek a abrazivních nebo práškových prostředků.

9.5 Dietní příprava v páře v zapékací míse

Krok 1	Zapékací mísu vložte na ocelový rošt a zakryjte ji víkem. Hadici trysky zasuňte do otvoru ve víku. Zapékací mísu vložte na druhou úroveň roštu odspodu.
Krok 2	Hadici trysky připojte ke vstupu páry.
Krok 3	Nastavte troubu na funkci příprava v páře.

9.6 Přímá příprava v páře

Zapékací mísu vložte na ocelový rošt. Přidejte trochu vody. Nepoužívejte víko.



VAROVÁNÍ!

Během provozu trouby může být tryska horká. Vždy používejte kuchyňské chňapky. Nepoužíváte-li parní funkci, vyjměte trysku z trouby.

Krok 1	Trysku spojte s hadicí trysky. Hadici trysky připojte ke vstupu páry.
Krok 2	Zapékací mísu vložte na první nebo druhou úroveň roštu odspodu. Ujistěte se, že hadice trysky není ucpaná. Trysku udržujte mimo topné těleso.
Krok 3	Nastavte troubu na funkci příprava v páře.

Když připravujete pokrmy, jako je kuře, kachna, krůta nebo velká ryba, trysku vložte dovnitř pokrmu.

10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

10.1 Pokyny k použití: Dětská bezp. pojistka

Jestliže je zapnutá funkce, troubu nelze neúmyslně zapnout.

Krok 1	Ovladač pečicích funkcí musí být v poloze vypnuto.
Krok 2	 °C – současně stiskněte a na 2 sekundy podržte.
	Zazní zvukový signál. SAFE – zobrazuje se na displeji.
	K vypnutí funkce dětské bezp. pojistky zopakujte krok 2.

10.2 Pokyny k použití: blokování tlačítek

Tuto funkci lze zapnout pouze u zapnuté trouby. Když je tato funkce zapnutá, nastavení teploty a času nelze neúmyslně změnit.

Krok 1	Nastavte funkci trouby.
Krok 2	 °C – současně stiskněte a na 2 sekundy podržte. Zazní zvukový signál. Na displeji se na 5 sekund zobrazí Loc .
	K vypnutí funkce blokování tlačítek zopakujte krok 2.

Když otočíte ovladačem nebo stisknete jakékoliv tlačítko při zapnuté funkci blokování tlačítek, na displeji se zobrazí **Loc**. Když otočíte ovladačem funkci trouby, trouba se zastaví.

Když troubu vypnete, zatímco je zapnutá funkce blokování tlačítek, tato funkce se automaticky přepne na funkci dětská bezp. pojistka. Viz „Použití dětské bezp. pojistky“ v části „Doplňkové funkce“.

10.3 Ukazatel zbytkového tepla

Když troubu vypnete, na displeji se zobrazuje ukazatel zbytkového tepla ,

pokud je teplota v troubě vyšší než 40 °C.

10.4 Automatické vypnutí

Pokud je spuštěna nějaká pečicí funkce a vy nezměníte žádné nastavení, trouba se po určité době z bezpečnostních důvodů vypne.

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

Po automatickém vypnutí, otočte ovladači do polohy vypnuto.

Automatické vypnutí nefunguje s funkcemi: osvětlení, Pečicí sonda, Trvání, Ukončení.

10.5 Chladicí ventilátor

Když je trouba v provozu, chladicí ventilátor se automaticky zapne, aby udržoval povrch trouby chladný. Jestliže troubu vypnete, bude chladicí ventilátor pokračovat v chlazení až do úplného ochlazení trouby.

10.6 Bezpečnostní termostat

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

11. TIPY A RADY



Viz kapitoly o bezpečnosti.

11.1 Doporučení k pečení

Trouba má pět poloh roštů.

Polohy roštů v troubě se počítají zdola.

Vaše trouba může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u staré trouby. V tabulkách níže jsou uvedena standardní nastavení teploty, doby přípravy a polohy roštu.

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

Tato trouba je vybavena speciálním systémem, který zajišťuje oběh vzduchu a stálou recyklaci páry. Tento systém umožňuje pečení a vaření v páře, takže jídla jsou uvnitř měkká a na povrchu mají kůrčičku. Zkracuje dobu přípravy a také snižuje spotřebu energie.

Pečení moučníků

Neotvírejte dvířka, dokud neuplynou 3/4 času nutného k pečení.

Jestliže do trouby vložíte dva plechy na pečení, musí být mezi plechy jedna úroveň drážek volná.

Pečení masa a ryb

Při pečení velmi tučného jídla použijte hluboký pekáč / plech, aby se v troubě nevytvořily skvrny, které by již nemusely jít odstranit.

Před podáváním nechte maso odpočívat asi 15 minut, a teprve potom ho krájejte, aby nevytekla šťáva.

Do hlubokého pekáče / plechu nalijte trochu vody, aby se při pečení tolik nekouřilo. Kondenzaci kouře zabráníte dolitím vody pokaždé, když se odpaří.

Doby přípravy

Doba přípravy závisí na druhu potravin, jejich konzistenci a množství.

Nejprve sledujte průběh pečení a jeho výsledek. Postupně si najdete nejlepší nastavení (nastavení teploty, dobu pečení, apod.) pro nádoby, recepty a množství potravin, které s tímto spotřebičem používáte.

11.2 Horký vzduch + Pára

Přehřejte prázdnou troubu.

 KOLÁČE / PEČIVO	 (°C)	 (min)		
Koláče, přehřátí není zapotřebí	175	30 - 40	2	Koláčová forma, Ø 26 cm
Ovocný koláč, přehřátí není zapotřebí	160	80 - 90	2	Koláčová forma, Ø 26 cm
Panettone	150 - 160	70 - 100	2	Koláčová forma, Ø 20 cm
Švestkový koláč	160	40 - 50	2	Forma na chleba
Sušenky, přehřátí není zapotřebí	150	20 - 35	3 (2 a 4)	Mísa na pečení
Sladké pečivo	180 - 200	12 - 20	2	Mísa na pečení
Briošky	180	15 - 20	3 (2 a 4)	Mísa na pečení

Přehřejte prázdnou troubu.

Použijte plech na pečení.

 CHLÉB / PIZZA	 (°C)	 (min)	
Bílý chléb, 2x 0,5 kg každý	180 - 190	45 - 60	2
Pečivo, 6 - 8, 0,5 kg	190 - 210	20 - 30	2 (2 a 4)
Pizza	200 - 220	20 - 30	2

Použijte koláčovou formu.

 KOLÁČE S NÁ- PLNÍ	 (°C)	 (min)	
Plněná zelenina	170 - 180	30 - 40	1
Lasagne	170 - 180	40 - 50	2
Zapečené brambory	160 - 170	50 - 60	1 (2 a 4)

Použijte druhou polohu roštu.

Použijte tvarovaný rošt.

 MASO	 (°C)	 (min)
Vepřová peče- ně, 1 kg	180	90 - 110
Telecí, 1 kg	180	90 - 110
Hovězí pečeně, nepropečená, 1 kg	210	45 - 50
Hovězí pečeně, středně prope- čená, 1 kg	200	55 - 65
Rostbíf, prope- čený, 1 kg	190	65 - 75

Použijte druhou polohu roštu.

  (°C)	 (min)
Jehněčí kýta, 1 kg	175 110 - 130

  (°C)	 (min)
Celé kuře, 1 kg	200 55 - 65
Celá krůta, 4 kg	170 180 - 240
Celá kachna, 2 - 2,5 kg	170 - 180 120 - 150
Králík, napor- covaný	170 - 180 60 - 90

Použijte první polohu roštu.

  (°C)	 (min)
Celá husa, 3 kg	160 - 170 150 - 200

Použijte druhou polohu roštu.

 RYBY	 (°C)	 (min)
Pstruh, 3 - 4 ryby, 1,5 kg	180	25 - 35
Tuňák, 4 - 6 filetů, 1,2 kg	175	35 - 50
Hejk	200	20 - 30

Znovu ohřejte vaše jídlo na talíři.

Předehřejte prázdnou troubu.

Použijte druhou polohu roštu.

 OHŘEV V PÁŘE	 (°C)	 (min)
Dušená/zapekaná jídla	130	15 - 25
Těstoviny s omáčkou	130	10 - 15
Přílohy	130	10 - 15
Jídla na jeden talíř	130	10 - 15
Maso	130	10 - 15
Zelenina	130	10 - 15

11.3 Vaření v dietní zapékací míse

Použití funkce: Horký vzduch + Pára.

Použijte druhou polohu roštu.

Nastavte teplotu 130°C.

 ZELENINA	 (min)
Rajčata	15
Lilek	15 - 20
Brokolice, růžičky	20 - 25

 ZELENINA	 (min)
Cukety, plátky	20 - 25
Paprika, proužky	20 - 25
Květák, růžičky	25 - 30
Kedluben	25 - 30
Chřest, bílý	25 - 35
Celer, plátky	30 - 35
Fenykl	30 - 35
Chřest, zelený	35 - 45
Mrkev	35 - 40

Nastavte teplotu 130°C.

 MASO	 (min)
Pošírovaná kuřecí prsa	25 - 35
Vařená šunka	55 - 65
Uzené maso	80 - 100

Nastavte teplotu 130°C.

 RYBY	 (min)
Pstruh / Filet z lososa	25 - 30

Nastavte teplotu 130°C.

 PŘÍLOHY	 (min)
Rýže	35 - 40
Vařené brambory, čtvrtky	35 - 45
Polenta	40 - 45
Neloupané brambory, střední	50 - 60

11.4 Pečení moučných jídel a masa

 MOUČNÍKY	Horní/spodní ohřev		Pravý horký vzduch		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Šlehané recepty	170	2	160	3 (2 a 4)	45 - 60	Koláčová forma
Křehké těsto	170	2	160	3 (2 a 4)	20 - 30	Koláčová forma
Tvarohový koláč s pod-máslem	170	1	165	2	60 - 80	Koláčová forma, Ø 26 cm
Závin	175	3	150	2	60 - 80	Mísa na pečení
Marmeládový dort	170	2	165	2	30 - 40	Koláčová forma, Ø 26 cm
Jemná bábovka, předehřejte prázdnou troubu	160	2	150	2	90 - 120	Koláčová forma, Ø 20 cm
Švestkový koláč, předehřejte prázdnou troubu	175	1	160	2	50 - 60	Forma na chleba
Muffin	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Mísa na pečení
Muffin, dvě úrovně	-	-	140 - 150	2 a 4	25 - 35	Mísa na pečení
Muffin, tři úrovně	-	-	140 - 150	1, 3 a 5	30 - 45	Mísa na pečení
Sušenky	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Mísa na pečení
Sušenky, dvě úrovně	-	-	140 - 150	2 a 4	35 - 40	Mísa na pečení
Sušenky, tři úrovně	-	-	140 - 150	1, 3 a 5	35 - 45	Mísa na pečení
Pusinky	120	3	120	3	80 - 100	Mísa na pečení

 MOUČNÍKY	Horní/spodní ohřev		Pravý horký vzduch		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Pusinky, dvě úrovně, předehejte prázdnou troubu	-	-	120	2 a 4	80 - 100	Mísa na pečení
Žemle, předehejte prázdnou troubu	190	3	190	3	12 - 20	Mísa na pečení
Banánky	190	3	170	3	25 - 35	Mísa na pečení
Banánky, dvě úrovně	-	-	170	2 a 4	35 - 45	Mísa na pečení
Ploché koláče s náplní	180	2	170	2	45 - 70	Koláčová forma, Ø 20 cm
Bohatý ovocný koláč	160	1	150	2	110 - 120	Koláčová forma, Ø 24 cm

Předehejte prázdnou troubu.

 CHLÉB A PIZZA	Horní/spodní ohřev		Pravý horký vzduch		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Bílý chléb, 1 - 2 kusy, 0,5 kg každý	190	1	190	1	60 - 70	-
Žitný chléb, předežhátí není zapotřebí	190	1	180	1	30 - 45	Forma na chleba
Bagety/kaiserky, 6 - 8 kusů	190	2	180	2 (2 a 4)	25 - 40	Mísa na pečení
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Smaltovaný plech
Čajové koláčky	200	3	190	3	10 - 20	Mísa na pečení

Předehejte prázdnou troubu.

Použijte koláčovou formu.

 KOLÁČE S NÁPLNÍ	Horní/spodní ohřev		Pravý horký vzduch		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Těstovinový nákyp, předeřtátí není zapotřebí	200	2	180	2	40 - 50
Zeleninový nákyp, předeřtátí není zapotřebí	200	2	175	2	45 - 60
Lotrinský slaný koláč	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Zapečené cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Použijte druhou polohu roštu.

Použijte tvarovaný rošt.

 MASO	Horní/spodní ohřev		Pravý horký vzduch		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Hovězí	200		190		50 - 70
Vepřové	180		180		90 - 120
Telecí	190		175		90 - 120
Anglický rostbíf, nepropečený	210		200		50 - 60
Anglický rostbíf, středně propečený	210		200		60 - 70
Anglický rostbíf, dobře propečený	210		200		70 - 75

 MASO	Horní/spodní ohřev		Pravý horký vzduch		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Vepřové plecko, s kůží	180	2	170	2	120 - 150
Vepřové nožičky, 2 kusy	180	2	160	2	100 - 120
Jehněčí kýta	190	2	175	2	110 - 130

 MASO	Horní/spodní ohřev		Pravý horký vzduch		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Celé kuře	220	2	200	2	70 - 85
Celá krůta	180	2	160	2	210 - 240
Celá kachna	175	2	220	2	120 - 150
Celá husa	175	2	160	1	150 - 200
Králík, naporcovaný	190	2	175	2	60 - 80
Zajíc, naporcovaný	190	2	175	2	150 - 200
Celý bažant	190	2	175	2	90 - 120

Použijte druhou polohu roštu.

 RYBY	Horní/spodní ohřev	Pravý horký vzduch	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Pstruh / Pražma, 3 - 4 ryby	190	175	40 - 55
Tuňák / Losos, 4 - 6 filetů	190	175	35 - 60

11.5 Gril

Předehejte prázdnou troubu.

Použijte čtvrtou polohu roštu.

Gril s maximálním nastavením teploty.

 GRIL	 (kg)	 (min) 1. strana	 (min) 2. strana
Hovězí svíčková, 4 kusy	0.8	12 - 15	12 - 14
Hovězí steak, 4 kusy	0.6	10 - 12	6 - 8
Klobásy, 8	-	12 - 15	10 - 12
Vepřové kotlety, 4 kusy	0.6	12 - 16	12 - 14
Půlka kuřete, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebaby, 4	-	10 - 15	10 - 12

 GRIL	 (kg)	 (min) 1. strana	 (min) 2. strana
Kuřecí prsa, 4 kusy	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburgery, 6	0.6	20 - 30	-
Rybí filé, 4 kusy	0.4	12 - 14	10 - 12
Toasty, 4 - 6	-	5 - 7	-
Topinky, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

11.6 Turbo gril

Předehřejte prázdnou troubu.

Použijte první nebo druhou polohu roštu.

Pro výpočet doby pečení vynásobte čas uvedený v tabulce níže počtem centimetrů tloušťky masa.

 HOVĚZÍ	 (°C)	 (min)
Hovězí pečeně nebo fileť, nepropečený	190 - 200	5 - 6
Hovězí pečeně nebo fileť, středně propečený	180 - 190	6 - 8
Hovězí pečeně nebo fileť, dobře propečený	170 - 180	8 - 10

 VEPŘOVÉ	 (°C)	 (min)
Plecko / Krkoviče / Kýta v celku, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Kotlety / Vepřová žebírka, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Sekaná, 0,75 - 1	160 - 170	50 - 60

 VEPŘOVÉ	 (°C)	 (min)
Vepřové koleno, předvařené, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

 TELECÍ	 (°C)	 (min)
Telecí pečeně, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Telecí koleno, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

 JEHNĚČÍ	 (°C)	 (min)
Jehněčí kýta / Jehněčí pečeně, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Jehněčí hřbet, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

 DRŮBEŽ	 (°C)	 (min)
Kusy drůbeže, každá 0,2 - 0,25 kg	200 - 220	30 - 50

 DRŮBEŽ	 (°C)	 (min)
Půlka kuřete, každá 0,4 - 0,5 kg	190 - 210	35 - 50
Kuře, brojler, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Kachna, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Husa, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Krůta, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150

 DRŮBEŽ	 (°C)	 (min)
Krůta, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

 RYBY (DUŠENÉ)	 (°C)	 (min)
Celá ryba, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

11.7 Rozmrazování

	 (kg)	 Doba rozmrazování (min)	 Další čas rozmrazování (min)	
Kuře	1	100 - 140	20 - 30	Kuře položte na obrácený talířek ve velkém talíři. V polovině doby obraťte.
maso	1 0.5	100 - 140 90 - 120	20 - 30	V polovině doby obraťte.
Smetana	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Smetanu lze snadno ušlehat, i když jsou v ní ne zcela rozmražené kousky.
Pstruh	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jahody	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Máslo	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Zdobení dort	1.4	60	60	-

11.8 Dehydratace - Právý horký vzduch

Přikryjte plechy na pečení papírem odolným proti mastnotě nebo pečicím papírem.

Lepších výsledků dosáhnete tak, že troubu zastavíte v polovině doby sušení a pro dosušení otevřete dvířka a necháte ji jednu noc vychladnout.

V případě 1 plechu na pečení použijte třetí polohu roštu.

V případě 2 plechů na pečení použijte první a čtvrtou polohu roštu.

 ZELENI- NA	 (°C)	 (h)
Fazole	60–70	6–8
Papriky	60–70	5–6
Polévková zeleni- na	60–70	5–6
Houby	50–60	6–8
Byliny	40–50	2–3

Nastavte teplotu NA 60–70 °C.

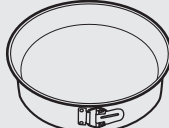
 OVOCE	 (h)
Švestky	8–10
Meruňky	8–10
Jablečné plátky	6–8
Hrušky	6–9

11.9 Pečicí sonda

	 (°C)
Telecí pečeně	75 - 80
Telecí koleno	85 - 90
Anglický rostbíf, neprope- čený	45 - 50
Anglický rostbíf, středně propečený	60 - 65
Anglický rostbíf, dobře propečený	70 - 75
Vepřové plecko	80 - 82
Vepřové nožičky	75 - 80
Jehněčí	70 - 75
Kuře	98
Zajíc	70 - 75
Pstruh / Pražma	65 - 70
Tuňák / Losos	65 - 70

11.10 Vlhký konvekční vzduch - doporučená příslušenství

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

			
Plech na pizzu	Zapékací mísa	Pečicí šálky	Dortový korpus
Tmavý, nereflexní Průměr 28 cm	Tmavý, nereflexní Průměr 26 cm	Keramika Průměr 8 cm, výška 5 cm	Tmavý, nereflexní Průměr 28 cm

11.11 Vlhký konvekční vzduch

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

		 (°C)		 (min)
Sladké pečivo, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	20 - 30
Pečivo, 9 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	30 - 40
Pizza, mražená, 0,35 kg	tvarovaný rošt	220	2	10 - 15
Roláda	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	25 - 35
Sušenka brownie	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	175	3	25 - 30
Suflé, 6 kusů	keramické pečicí šálky na tvarovaný rošt	200	3	25 - 30
Koláčový korpus z piškotového těsta	dortový korpus na tvarovaný rošt	180	2	15 - 25
Piškotový dort	zapékací mísa na tvarovaný rošt	170	2	40 - 50
Pošírovaná ryba, 0,3 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	20 - 25
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	25 - 35
Rybí filé, 0,3 kg	plech na pizzu na tvarovaný rošt	180	3	25 - 30
Pošírované maso, 0,25 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	200	3	35 - 45
Šašlik, 0,5 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	200	3	25 - 30
Sušenky, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	20 - 30

		 (°C)		 (min)
Makronky, 24 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	25 - 35
Muffin, 12 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	30 - 40
Slané pečivo, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	25 - 30
Sušenky z křehkého těsta, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	150	2	25 - 35
Ovocné koláčky, 8 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	20 - 30
Zelenina, pošírovaná, 0,4 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	35 - 45
Vegetariánská omeleta	plech na pizzu na tvarovaný rošt	200	3	25 - 30
Středomořská zelenina, 0,7 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	4	25 - 30

11.12 Informace pro zkušební

Testy podle normy IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min.)	
Malé koláčky, 20 kusů na plech	Horní/spodní ohřev	Plech na pečení	3	170	20 - 30	-
Malé koláčky, 20 kusů na plech	Pravý horní vzduch	Plech na pečení	3	150 - 160	20 - 35	-

				 (°C)	 (min.)	
Malé koláčky, 20 kusů na plech	Pravý horní vzduch	Plech na pečení	2 a 4	150 - 160	20 - 35	-
Jablečný koláč, 2 formy, Ø 20 cm	Horní/spodní ohřev	Tvarovaný rošt	2	180	70 - 90	-
Jablečný koláč, 2 formy, Ø 20 cm	Pravý horní vzduch	Tvarovaný rošt	2	160	70 - 90	-
Piškotový koláč, v koláčové formě Ø26 cm	Horní/spodní ohřev	Tvarovaný rošt	2	170	40 - 50	Nechte troubu 10 minut předehřát.
Piškotový koláč, v koláčové formě Ø26 cm	Pravý horní vzduch	Tvarovaný rošt	2	160	40 - 50	Nechte troubu 10 minut předehřát.
Piškotový koláč, v koláčové formě Ø26 cm	Pravý horní vzduch	Tvarovaný rošt	2 a 4	160	40 - 60	Nechte troubu 10 minut předehřát.
Máslové sušenky	Pravý horní vzduch	Plech na pečení	3	140 - 150	20 - 40	-
Máslové sušenky	Pravý horní vzduch	Plech na pečení	2 a 4	140 - 150	25 - 45	-
Máslové sušenky	Horní/spodní ohřev	Plech na pečení	3	140 - 150	25 - 45	-

						
				(°C)	(min.)	
Topinky, 4–6 kusů	Gril	Tvarovaný rošt	4	max.	2–3 minuty z jedné strany; 2–3 minuty z druhé strany	Nechte troubu 3 minuty předehřát.
Hovězí hamburger, 6 kusů, 0,6 kg	Gril	Tvarovaný rošt a odkapávací plech	4	max.	20 - 30	Tvarovaný rošt vložte na čtvrtou úroveň a odkapávací plech na třetí úroveň trouby. V polovině přípravy jídlo otočte. Nechte troubu 3 minuty předehřát.

12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

12.1 Poznámky k čištění



Čistící prostředky

Přední stranu trouby otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku. Očistěte a zkontrolujte těsnění dvířek kolem rámu vnitřku trouby.

Kovové plochy očistěte pomocí čistícího roztoku.

Skvrny vyčistěte pomocí šetrného čistícího prostředku.



Každodenní použití

Vnitřek trouby očistěte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídel může způsobit požár.

V troubě nebo na skleněných panelech dvířek se může srážet vlhkost. Ke snížení kondenzace troubu před přípravou jídla vždy na 10 minut předehejte. Neuchovávejte potraviny v troubě déle než 20 minut. Osušte vnitřek měkkým hadrem po každém použití.



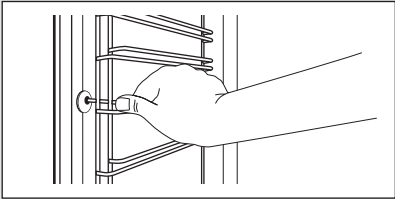
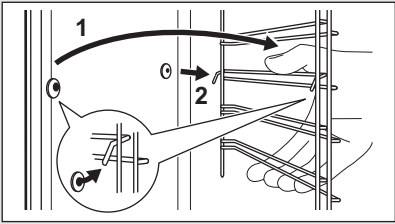
Příslušenství

Vyčistěte všechno příslušenství po každém použití a nechte jej vysušit. Použijte měkký hadr a vlažnou vodu s šetrným mycím prostředkem. Nečistěte příslušenství v myčce nádobí.

Nepřílnavé příslušenství nečistěte pomocí abrazivních čistících prostředků nebo ostrých předmětů.

12.2 Jak vyjmout: Drážky na rošty

K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty.

Krok 1	Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.	
Krok 2	Odtáhněte přední část drážek na rošty od stěny trouby.	
Krok 3	Odtáhněte zadní konec drážek na rošty od stěny trouby a vytáhněte je ven.	
Krok 4	Drážky na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí. Zarážky na teleskopických výsuvkách musí směřovat dopředu.	

12.3 Pokyny k použití: Čištění vodou

Tento proces čištění využívá vlhkost k odstranění zachyceného tuku a zbytků jídla z trouby.

Krok 1	Nalijte vodu do vliisu vnitřku trouby: 300 ml.
Krok 2	Nastavte funkci:  .
Krok 3	Nastavte teplotu na 90 °C.

Krok 4 Nechte troubu pracovat 30 minut.

Krok 5 troubu vypněte.

Krok 6 Počkejte, dokud trouba nevychladne. Osušte vnitřek měkkým hadříkem.

12.4 Jak provádět čištění: Nádržka na vodu

Během čištění nenalévejte vodu do zásobníku.

Krok 1	troubu vypněte.
Krok 2	Pod vstup páry umístěte hluboký plech.
Krok 3	Do zásobníku na vodu nalijte 850 ml vody. Přidejte 5 lžic kyseliny citrónové. Vyčkejte 60 minut.
Krok 4	Zapněte troubu a nastavte funkci: Horký vzduch + Pára. Nastavte teplotu na 230 °C. Troubu vypněte po 25 minutách a vyčkejte, dokud nevychladne.

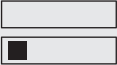
Krok 5 Zapněte troubu a nastavte funkci: Horký vzduch + Pára. Nastavte teplotu mezi 130 a 230 °C. Troubu vypněte po 10 minutách a vyčkejte, dokud nevychladne.

 Po každém pečení v páře vylijte zásobník na vodu, aby nedocházelo k usazování vodního kamene.

Po ukončení čištění:

troubu vypněte.	Vylijte zásobník na vodu. Viz kapitolu „Vyprázdnění zásobníku na vodu“ v části Denní používání.	Zásobník na vodu vypláchněte a zbývající usazený vodní kámen vyčistěte pomocí měkkého hadříku.	Vyčistěte vypouštěcí hadici teplou vodou a jemným mycím prostředkem.
-----------------	---	--	--

Níže uvedená tabulka uvádí rozsah tvrdosti vody (dH) s odpovídajícím ukládáním vápníku a kvalitou vody. Když tvrdost vody překročí úroveň 4, naplňte zásobník na vodu balenou vodou.

Tvrdost vody		Zkušební proužek	Ukládání vápníku (mg/l)	Klasifikace vody	Vyčistěte zásobník na vodu každé
Stupeň	dH				
1	0 - 7		0 - 50	měkká	75 cyklů – 2,5 měsíce
2	8 - 14		51 - 100	středně tvrdá	50 cyklů – 2 měsíce
3	15 - 21		101 - 150	tvrdá	40 cyklů – 1,5 měsíce
4	22 - 28		více než 151	velmi tvrdá	30 cyklů – 1 měsíc

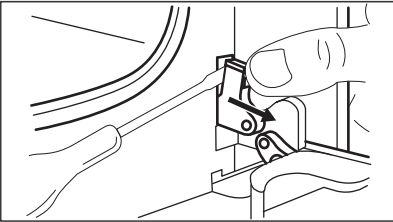
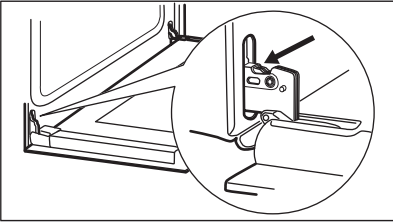
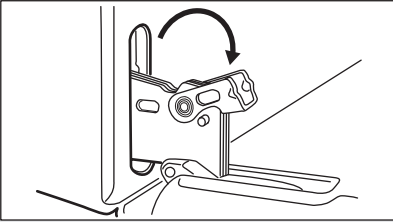
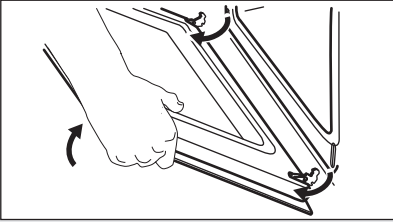
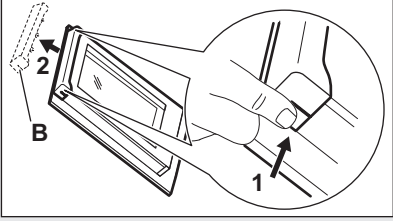
12.5 Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka

Dvířka trouby jsou osazena třemi skleněnými panely. Dvířka trouby a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat. Před demontáží skleněných panelů si přečtěte celou kapitolu „Odstranění a instalace dvířek“.



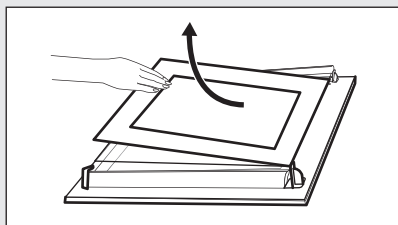
POZOR!

Troubu bez skleněných panelů nepoužívejte.

Krok 1	Dvířka zcela otevřete a zaměřte se na dveřní závěs na pravé straně dvířek.	
Krok 2	Pomocí šroubováku nadzdvihněte a otočte páčku pravého závěsu dvířek.	
Krok 3	Zaměřte se na dveřní závěs na levé straně dvířek.	
Krok 4	Zvedněte a zcela otočte páčku na levém závěsu.	
Krok 5	Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (do poloviny). Pak dvířka nadzdvihněte a vytáhněte směrem dopředu z jejich umístění.	
Krok 6	Dvířka položte na pevnou plochu na měkkou látku.	
Krok 7	Uchopte okrajovou lištu (B) na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.	
Krok 8	Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a odstraňte ji.	
Krok 9	Uchopte skleněné panely dvířek za horní okraj a opatrně je postupně vytáhněte ven. Začněte od vrchního panelu. Ujistěte se, že sklo zcela sklouzne z držáků.	

Krok 10 Skleněné panely omyjte vodou se saponátem. Skleněné panely pečlivě osušte. Skleněné panely nemyjte v myčce nádobí.

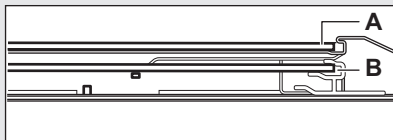
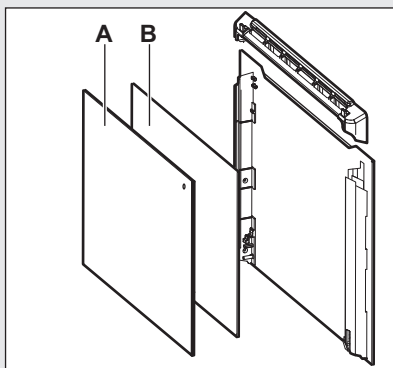
Krok 11 Po vyčištění skleněné panely a dvířka trouby opět nasadte.



Dávejte pozor, abyste skleněné panely (A a B) nasadili zpět ve správném pořadí. Zkontrolujte symbol / potisk na straně skleněného panelu. Každý panel vypadá odlišně, aby se usnadnila jejich demontáž a montáž.

Při správné instalaci dveřní lišta zacvakne.

Ujistěte se, že jste prostřední skleněný panel usadili do správné polohy.



12.6 Jak vyměnit: Osvětlení



VAROVÁNÍ

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

Žárovka může být horká.

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

Před výměnou osvětlení:

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Vypněte troubu. Počkejte, dokud trouba nevychladne.	Odpojte troubu od elektrické sítě.	Na dno vnitřku trouby položte utěrku.

Zadní žárovka

Krok 1 Skleněným krytem otočte a sejměte jej.

Krok 2	Skleněný kryt vyčistěte.
Krok 3	Žárovku vyměňte za vhodnou žárovku žáruvzdornou do 300 °C.
Krok 4	Nasad'te skleněný kryt.

13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

13.1 Co dělat, když...

Ve všech případech, které nejsou v této tabulce zahrnuty, se obraťte na autorizované servisní středisko.

Trouba se nezapne nebo se neohřívá	
Problém	Zkontrolujte, zda...
Troubu nelze zapnout ani používat.	Trouba je správně zapojená do elektrické sítě.
Trouba nehřeje.	Funkce automatického vypnutí je vypnutá.
Trouba nehřeje.	Je spálená pojistka.
Trouba nehřeje.	Dětská bezpečnostní pojistka je vypnutá.

Součásti	
Problém	Zkontrolujte, zda...
Osvětlení je vypnuté.	Vlhký konvekční vzduch – je zapnuté.
Osvětlení nefunguje.	Spálená žárovka.
Funkce Pečící sonda nefunguje.	Zástrčka Pečící sonda je zcela zasunutá do zásuvky.

Součásti

Těsnění dvířek je poškozené.	Troubu nepoužívejte. Obraťte se na autorizované servisní středisko.
------------------------------	---

Chybové kódy

Na displeji se zobrazuje...	Zkontrolujte, zda...
C2	Vytáhli jste zástrčku Pečící sonda ze zásuvky.
12:00	Došlo k výpadku proudu. Nastavte denní čas.
Pokud se na displeji zobrazuje chybový kód, který není obsažen v této tabulce, restartujte troubu vypnutím a opětovným zapnutím domovní pojistky. Pokud se chybový kód zobrazí znovu, kontaktujte autorizované servisní středisko.	

Čištění

Problém	Zkontrolujte, zda...
Uvnitř trouby je voda.	V zásobníku není příliš mnoho vody.
 – kontrolka nesvíí.	V zásobníku je dostatek vody. Pokud začne uvnitř trouby vytékat voda a kontrolka stále nesvíí, obraťte se na autorizované servisní středisko.

Čištění	
 – kontrolka svítí.	V zásobníku je dostatek vody. Je-li zásobník plný a kontrolka stále svítí, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Pečení v páře nefunguje.	V otvoru vstupu páry nejsou žádné usazeniny vodního kamene.
Pečení v páře nefunguje.	V zásobníku je voda.
Vyprázdnění zásobníku na vodu trvá déle než tři minuty nebo z otvoru vstupu páry uniká voda.	V otvoru vstupu páry nejsou žádné usazeniny vodního kamene. Vyčistěte zásobník na vodu.

Jiné problémy	
Problém	Zkontrolujte, zda...

Jiné problémy	
Spotřebič je zapnutý a nehřeje. Ventilátor nefunguje. Na displeji se zobrazí „Demo“.	Režim Režim demo je vypnutý: 1. troubu vypněte.  2.  ,  ,  – současně stiskněte a podržte. 3. První číslice na displeji a ukazatel Demo blikají. 4. Otočte ovladačem teploty a zadejte kód: 2468. Stiskněte:  . Bliká následující číslice.

13.2 Servisní údaje

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

Potřebné údaje pro servisní středisko najdete na typovém štítku. Typový štítek se nachází na předním rámu vnitřku trouby. Nesundávejte typový štítek z vnitřní části trouby.

Doporučujeme vám zapsat si údaje sem:	
Model (Mod.)	
Výrobní číslo (PNC)	
Sériové číslo (S.N.)	

14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

14.1 Informace o výrobku a list s údaji o výrobku*

Název dodavatele	Electrolux
Označení modelu	KOCDH71X 949494466 LOC6H71Z 949494474

Index energetické účinnosti	81.2
Třída energetické účinnosti	A+
Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim	0.93 kWh/cykklus
Spotřeba energie se standardním zatížením, intenzivní horkovzdušný režim	0.69 kWh/cykklus
Počet pečicích prostorů	1
Tepelný zdroj	Elektrická energie
Objem	72 l
Typ trouby	Vestavná trouba
Hmotnost	KOCDH71X 31.7 kg
	LOC6H71Z 32.7 kg

* Pro Evropskou unii v souladu se směrnicemi EU 65/2014 a 66/2014.

Pro Běloruskou republiku v souladu s STB 2478-2017, příloha G; STB 2477-2017, dodatky A a B.

Pro Ukrajinu v souladu s 568/32020.

Třída energetické účinnosti neplatí pro Rusko.

EN 60350-1 - Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost - část 1: Sporáky, trouby, parní trouby a grily - Metody měření funkce.

14.2 Úspora energie



Trouba je vybavena funkcemi, které vám pomohou ušetřit energii při každodenním pečení.

Při provozu spotřebiče se přesvědčte, že jsou dvířka trouby zavřena. Během pečení neotvírejte dvířka trouby příliš často. Těsnění dvířek udržujte čisté a kontrolujte, zda je na svém místě řádně uchyceno.

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby.

Je-li to možné, troubu před pečením nepřehřívejte.

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

Horkovzdušné pečení

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

Zbytkové teplo

Je-li spuštěn program s volbou času Trvání nebo Ukončení a doba pečení je delší než 30 minut, topné články se u některých funkcí trouby automaticky vypnou dříve.

Ventilátor a osvětlení nadále pracují. Po vypnutí trouby se na displeji zobrazuje zbytkové teplo. Toto teplo můžete využít k udržení teploty jídla.

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

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

Uchování teploty jídla

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

Pečení s vypnutým osvětlením

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

Vlhký konvekční vzduch

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.

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

15. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené

symbolem . Obaly vyhodte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče

určené k likvidaci. Spotřebiče označené

příslušným symbolem  nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

www.electrolux.com/shop



867355551-D-202021