

# GETTING STARTED? EASY.



ZOB65802XU

<b>CS</b> Návod k použití Trouba	2
<b>SK</b> Návod na používanie Rúra	29

# ZANUSSI

## **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.

### **BEZPEČNOST DĚTÍ A POSTIŽENÝCH 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 vedením, které zohledňuje bezpečný provoz spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče.
- Děti ve věku tří až osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.
- Děti mladší tří let bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí a řádně je zlikvidujte.
- Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přibližovaly. Přístupné části jsou horké.
- Pokud je spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

### **VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE**

- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho dostupné části se mohou během používání zahřát na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.

- Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Před údržbou vždy spotřebič odpojte od napájení.
- Před výměnou žárovky se nejprve přesvědčte, že je spotřebič vypnutý, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čištění skleněných dvířek, mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- Jestliže je poškozený napájecí kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.
- K odstranění drážek na rošty nejprve odtáhněte přední a poté zadní konec drážek na rošty od stěny trouby. Drážky roštů instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

---

### 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.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Spotřebič nainstalujte na bezpečném a vhodném místě, které splňuje požadavky pro instalaci.
- Strany spotřebiče musí být umístěny vedle spotřebičů nebo kuchyňského nábytku stejné výšky.
- Spotřebič je vybaven elektrickým chladícím systémem. Musí být zapojen do napájecí sítě.

### 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 vyměnit přívodní kabel, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče, obzvláště, jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.

- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ni síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Tento spotřebič je v souladu se směrnicemi EHS.
  - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
  - Po dokončení pečení nenechávejte vlhká jídla ve spotřebiči.
  - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.

## POUŽITÍ SPOTŘEBIČE



**VAROVÁNÍ!** Hrozí nebezpečí zranění, popálení, úrazu elektrickým proudem či výbuchu.

- Tento spotřebič je určen pouze k domácímu použití.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Spotřebič po každém použití vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otvírání jeho dvířek opatrní. Může dojít k uvolnění horkého vzduchu.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Dvířka spotřebiče nikdy neotvírejte násilím.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Používáte-li při přípravě jídla přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs vzduchu s alkoholem.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumisťujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.



**VAROVÁNÍ!** Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
  - Nepokládejte nádoby či jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
  - Na dno vnitřku spotřebiče nepokládejte hliníkovou fólii.

## 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 žádné prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.
- Katalytický smalt (je-li součástí výbavy) nečistěte žádným druhem čisticího prostředku.

## VNITŘNÍ OSVĚTLENÍ



**VAROVÁNÍ!** Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

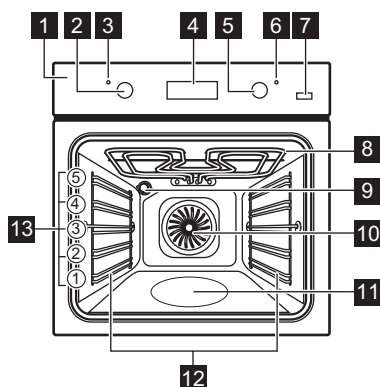
- V tomto spotřebiči se používají speciální či halogenové žárovky pouze pro použití v domácích spotřebičích. Nepoužívejte je pro osvětlení domácnosti.
- Před výměnou žárovky spotřebič odpojte od napájení.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi .

## OBSLUHA

- Pro opravu spotřebiče se obraťte na autorizované servisní středisko.

# POPIS SPOTŘEBIČE

## CELKOVÝ POHLED



- Používejte výhradně originální náhradní díly.

## LIKVIDACE



**VAROVÁNÍ!** Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- 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.

- 1 Ovládací panel
- 2 Ovladač pečících funkcí
- 3 Kontrolka / symbol napájení
- 4 Displej
- 5 Ovladač teploty
- 6 Ukazatel / symbol teploty
- 7 Tlačítko S párou
- 8 Topný článek
- 9 Osvětlení
- 10 Ventilátor
- 11 Vlis vnitřku trouby
- 12 Drážky na rošty, vyjímatelné
- 13 Polohy roštů

## PŘÍSLUŠENSTVÍ

- **Tvarovaný rošt**  
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.

- **Velmi hluboký pekáč**  
Slouží k přípravě musaky.

# PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



**VAROVÁNÍ!** Viz kapitoly o bezpečnosti.



Nastavení Denního času viz kapitola „Funkce hodin“.

## PRVNÍ ČIŠTĚNÍ

Z trouby odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.



Viz část „Čištění a údržba“.

Před prvním použitím trouby i příslušenství vyčistěte.

Příslušenství a vyjímatelné drážky vložte zpět do jejich původní polohy.

## PŘEDEHŘÁTÍ

Před prvním použitím prázdnou troubu předehejte.



Ohledně funkce: Právý horký vzduch PLUS viz část „Denní používání“,  
Nastavení funkce: Právý horký vzduch PLUS“.

1. Zvolte funkci a maximální teplotu.
2. Nechte troubu pracovat jednu hodinu.
3. Zvolte funkci a nastavte maximální teplotu.
4. Nechte troubu pracovat 15 minut.
5. Zvolte funkci , stiskněte tlačítko S párou a nastavte maximální teplotu.
6. Nechte troubu pracovat 15 minut.
7. Troubu vypněte a nechte ji vychladnout.

Příslušenství se může zahřát více než obvykle. Z trouby může vycházet zápach a kouř. Zajistěte v místnosti dostatečné větrání.

# DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



**VAROVÁNÍ!** Viz kapitoly o bezpečnosti.

## ZASUNOVACÍ OVLADAČE

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







## NASTAVENÍ PEČICÍ FUNKCE

1. Otočením ovladačem pečicích funkcí zvolíte pečicí funkci.
  2. Otočením ovladače zvolte teplotu.
- Kontrolka se rozsvítí, když je trouba v provozu.
3. Jestliže chcete troubu vypnout, otočte ovladači do polohy vypnuto.

## PEČICÍ FUNKCE

Funkce trouby	Použití
 0 Poloha Vypnuto	Trouba je vypnutá.
 Osvětlení	Zapne osvětlení bez pečicí funkce.

Funkce trouby	Použití
 Právý Horký Vzduch / Právý horký vzduch PLUS / Čištění vodou	K pečení jídel na třech úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu trouby o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce Horní/spodní ohřev. K dodání vlhkosti během přípravy. K získání správné barvy a křupavé kůrky při pečení. K zajištění větší šťavnatosti při ohřevu. Pro více informací ohledně funkce Čištění vodou viz kapitola „Čištění a údržba“.

Funkce trouby	Použití
 <p data-bbox="120 256 241 304">Vlhký horkovzduch</p>	<p data-bbox="286 197 544 719">Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Pokyny k přípravě viz kapitola „Tipy a rady“, Vlhký horkovzduch. Dvířka trouby by měla být během pečení zavřená, aby nedošlo k přerušení funkce a aby trouba fungovala co nejúčinněji. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku trouby může lišit od nastavené teploty. Může dojít ke snížení tepelného výkonu. Obecná doporučení ohledně úspory energie viz kapitola „Energetická účinnost“, Úspora energie. Tato funkce byla použita ke splnění energetické třídy dle normy EN 60350-1.</p>
 <p data-bbox="115 802 247 826">Spodní Ohřev</p>	<p data-bbox="286 743 493 810">K pečení koláčů s křupavým spodkem a zavařování potravin.</p>
 <p data-bbox="132 903 230 927">Turbo Gril</p>	<p data-bbox="286 844 544 938">K pečení větších kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova.</p>
 <p data-bbox="113 1016 249 1040">Příprava Pizzy</p>	<p data-bbox="286 957 544 1051">K pečení pizzy. K intenzivnějšímu opečení dozlatova a dosažení křupavého spodku.</p>
 <p data-bbox="124 1128 238 1176">Velkoplošný Gril</p>	<p data-bbox="286 1069 533 1136">Ke grilování plochých kusů ve velkém množství a opékání chleba.</p>
 <p data-bbox="115 1256 247 1327">Horní/spodní ohřev (Horní/Spodní Ohřev)</p>	<p data-bbox="286 1197 544 1264">K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby.</p>

### NASTAVENÍ FUNKCE: PRAVÝ HORKÝ VZDUCH PLUS

Tato funkce umožňuje zlepšení vlhkosti během přípravy jídla.



**VAROVÁNÍ!** Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

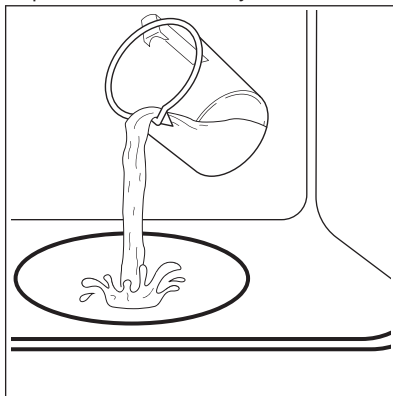
Vlhkost může způsobit popálení:

- Když je funkce spuštěná, neotvírejte dvířka trouby.
- Po ukončení funkce otvírejte dvířka trouby opatrně.



Viz část „Tipy a rady“.

1. Naplňte vlis vnitřku trouby vodou z kohoutku.






Maximální objem vlisu vnitřku trouby je 250 ml.


Naplňte vlis vnitřku trouby vodou pouze tehdy, když je trouba chladná.



**POZOR!** Neplňte vlis vnitřku trouby vodou během přípravy jídla nebo když je trouba horká.

2. Vložte jídlo do trouby a zavřete dvířka trouby.
3. Nastavte funkci:  .
4. Stiskněte tlačítko S párou . Tlačítko S párou funguje pouze s touto funkcí.

Kontrolka se rozsvítí.

5. Otočte ovladačem a zvolte požadovanou teplotu.
6. Jestliže chcete troubu vypnout, stiskněte tlačítko S párou , otočte ovladači do polohy vypnuto.

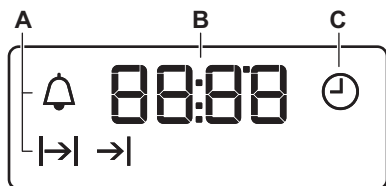
Kontrolka tlačítka S párou zhasne.

7. Odstraňte vodu z vlisu vnitřku trouby.



**VAROVÁNÍ!** Před odstraněním vody z vlisu vnitřku trouby se ujistěte, že je trouba vychladlá.

## DISPLEJ



- A. Kontrolky funkcí
- B. Displej času
- C. Ukazatel funkcí

## TLAČÍTKA

Senzorové tlačítko / tlačítko	Funkce	Popis
—	MÍNUS	Slouží k nastavení času.
⌚	HODINY	Slouží k nastavení funkce hodin.
+	PLUS	Slouží k nastavení času.
🔥	PLUS STEAM	K zapnutí funkce Pravý horký vzduch PLUS.

## FUNKCE HODIN

### TABULKA FUNKCÍ HODIN

Funkce hodin	Použití
⌚ DENNÍ ČAS	K nastavení, změně nebo kontrole denního času.
→  TRVÁNÍ	Slouží k nastavení délky provozu spotřebiče.
→  UKONČENÍ	Slouží k nastavení doby vypnutí spotřebiče.
→  →  ODLOŽENÝ START	Slouží ke spojení funkce TRVÁNÍ a UKONČENÍ.
🔔 MINUTKA	K nastavení odpočítávání času. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz spotřebiče. Funkci MINUTKA můžete zapnout kdykoliv; i u vypnutého spotřebiče.

### NASTAVENÍ ČASU. ZMĚNA ČASU

Před použitím trouby musíte nastavit čas.

Po připojení spotřebiče k elektrické síti, po výpadku elektrické energie nebo není-li nastaven časovač, ⌚ bliká.

Stiskněte + nebo — a nastavte správný čas.





Asi po pěti sekundách blikání přestane a na displeji se zobrazí nastavený denní čas.

Ke změně denního času opakovaně stiskněte ⌚, dokud nezačne blikat ⌚.


### NASTAVENÍ FUNKCE TRVÁNÍ

1. Nastavte funkci trouby a teplotu.








- Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .
- Použijte  nebo  k nastavení času TRVÁNÍ.


Na displeji se zobrazí .

- Po uplynutí času začne blikat  a zazní zvukový signál. Spotřebič se automaticky vypne.
- Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
- Otočte ovladačem funkcí trouby a ovladačem teploty do polohy vypnuto.





### NASTAVENÍ FUNKCE UKONČENÍ

- Nastavte funkci trouby a teplotu.
- Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .
- Použijte  nebo  k nastavení času.

Na displeji se zobrazí .

- Po uplynutí času začne blikat  a zazní zvukový signál. Spotřebič se automaticky vypne.
- Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
- Otočte ovladačem funkcí trouby a ovladačem teploty do polohy vypnuto.

### NASTAVENÍ ODLOŽENÉHO STARTU

- Nastavte funkci trouby a teplotu.
- Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .
- Použijte  nebo  k nastavení času TRVÁNÍ.

## POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ







**VAROVÁNÍ!** Viz kapitoly o bezpečnosti.

### VLOŽENÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Tvarovaný rošt:





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

- Stiskněte .
- Použijte  nebo  k nastavení času UKONČENÍ.
- Potvrďte stisknutím .

Spotřebič se automaticky zapne později, funguje po nastavenou dobu TRVÁNÍ a vypne se v nastavený čas UKONČENÍ. Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál.

- Spotřebič se automaticky vypne. Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
- Otočte ovladačem funkcí trouby a ovladačem teploty do polohy vypnuto.



### NASTAVENÍ FUNKCE MINUTKA

- Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .
- Použijte  nebo  k nastavení potřebného času.

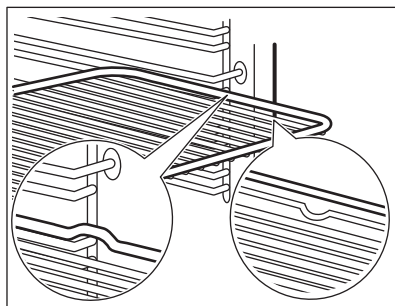
Funkce Minutka se po pěti sekundách spustí automaticky.

- Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál. Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
- Otočte ovladačem funkcí trouby a ovladačem teploty do polohy vypnuto.

### ZRUŠENÍ FUNKCE HODIN

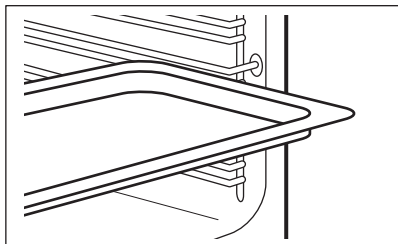
- Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat ukazatel požadované funkce.
- Stiskněte a podržte .

Funkce hodin by měla zhasnout během několika sekund.



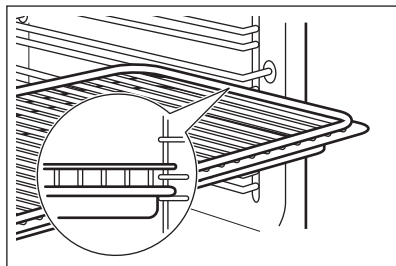
Hluboký pekáč / plech:

hluboký pekáč / plech zasuňte mezi drážky zvolené úrovně roštu.



Společně vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče / plechu:

hluboký pekáč / plech zasuňte mezi drážky zvolené úrovně roštu a tvarovaný rošt v drážkách nad nimi.



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

## DOPLŇKOVÉ FUNKCE

### 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.

### 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.

## TIPY A RADY



**VAROVÁNÍ!** Viz kapitoly o bezpečnosti.



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

### 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.

Velmi hluboký pekáč nekládejte na nejnižší polohu roštu.

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

nádobí, recepty a množství potravin, které s tímto spotřebičem používáte.

## PRAVÝ HORKÝ VZDUCH PLUS

### Koláče / sladké pečivo / chléb

Předehřejte prázdnou troubu po dobu pěti minut.

Sklenice postavte na plech.

Použijte druhou polohu roštu.

Jídlo	Množství vody ve vliisu (ml)	Teplota (°C)	Čas (min)
Sušenky, čajové koláčky, croissanty	100	150 - 180	10 - 20
Italský chléb Focaccia	100	200 - 210	10 - 20
Pizza	100	230	10 - 20
Bagety/kaiserky	100	200	20 - 25
Chléb	100	180	35 - 40
Švestkový koláč, jablčný koláč, skořicové rolky pečené v koláčové formě.	100 - 150	160 - 180	30 - 60

### Mražená hotová jídla

Předehřejte prázdnou troubu po dobu 10 minut.

Použijte druhou polohu roštu.

Jídlo	Množství vody ve vliisu (ml)	Teplota (°C)	Čas (min)
Pizza	150	200 - 210	10 - 20
Croissanty	150	170 - 180	15 - 25
Lasagne	200	180 - 200	35 - 50

### Ohřev jídla

Použijte druhou polohu roštu.

Použijte 100 ml vody.

Nastavte teplotu 110 °C.

Jídlo	Čas (min)
Bagety/kaiserky	10 - 20
Chléb	15 - 25

Jídlo	Čas (min)
Italský chléb Focaccia	15 - 25
Maso	15 - 25
Těstoviny	15 - 25
Pizza	15 - 25
Rýže	15 - 25

Jídlo	Čas (min)
Zelenina	15 - 25

### Pečení masa

Použijte skleněnou zapékací mísu.

Použijte druhou polohu roštu.

Použijte 200 ml vody.

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Hovězí pečeně	200	50 - 60

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Kuře	210	60 - 80
Vepřová pečeně	180	65 - 80

## PEČENÍ MOUČNÝCH JÍDEL A MASA

### Koláče

Jídlo	Horní/Spodní Ohřev		Pravý Horký Vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Šlehané recepty	170	2	160	3 (2 a 4)	45 - 60	V koláčové formě
Křehké těsto	170	2	160	3 (2 a 4)	20 - 30	V koláčové formě
Tvarohový koláč s podmásím	170	1	165	2	60 - 80	V koláčové formě o průměru 26 cm
Jablečný dort (jablečný koláč) <sup>1)</sup>	170	2	160	2 (vlevo a vpravo)	80 - 100	Ve dvou koláčových formách o průměru 20 cm na tvarovaném roštu
Závin	175	3	150	2	60 - 80	Na plechu na pečení
Marmeládový dort	170	2	165	2 (vlevo a vpravo)	30 - 40	V koláčové formě o průměru 26 cm

Jídlo	Horní/Spodní Ohřev		Pravý Horký Vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Piškotový koláč	170	2	160	2	50 - 60	V koláčové formě o průměru 26 cm
Vánoční dort / bohatý ovocný dort <sup>1)</sup>	160	2	150	2	90 - 120	V koláčové formě o průměru 20 cm
Švestkový koláč <sup>1)</sup>	175	1	160	2	50 - 60	Ve formě na chleba
Malé koláčky - na jedné úrovni	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Na plechu na pečení
Malé koláčky - na dvou úrovních	-	-	140 - 150	2 a 4	25 - 35	Na plechu na pečení
Malé koláčky - na třech úrovních	-	-	140 - 150	1, 3 a 5	30 - 45	Na plechu na pečení
Sušenky / proužky těsta - na jedné úrovni	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Na plechu na pečení
Sušenky / proužky těsta - na dvou úrovních	-	-	140 - 150	2 a 4	35 - 40	Na plechu na pečení
Sušenky / proužky těsta - na třech úrovních	-	-	140 - 150	1, 3 a 5	35 - 45	Na plechu na pečení
Pusinky - na jedné úrovni	120	3	120	3	80 - 100	Na plechu na pečení

Jídlo	Horní/Spodní Ohřev		Pravý Horký Vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Pusinky - na dvou úrovních <sup>1)</sup>	-	-	120	2 a 4	80 - 100	Na plechu na pečení
Žemle <sup>1)</sup>	190	3	190	3	12 - 20	Na plechu na pečení
Banánky - na jedné úrovni	190	3	170	3	25 - 35	Na plechu na pečení
Banánky - na dvou úrovních	-	-	170	2 a 4	35 - 45	Na plechu na pečení
Ploché koláče s náplní	180	2	170	2	45 - 70	V koláčové formě o průměru 20 cm
Bohatý ovocný koláč	160	1	150	2	110 - 120	V koláčové formě o průměru 24 cm
Piškotový dort	170	1	160	2 (vlevo a vpravo)	50 - 60	V koláčové formě o průměru 20 cm

1) Předehřejte troubu po dobu 10 minut.

### Chléb a pizza

Jídlo	Horní/Spodní Ohřev		Pravý Horký Vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Bílý chléb <sup>1)</sup>	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 kusy, 500 g jeden kus
Žitný chléb	190	1	180	1	30 - 45	Ve formě na chleba

Jídlo	Horní/Spodní Ohřev		Pravý Horký Vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Bagety/ kaiserky <sup>1)</sup>	190	2	180	2 (2 a 4)	25 - 40	6 - 8 rohlíků na plechu na pečení
Pizza <sup>1)</sup>	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Na plechu na pečení nebo v hlubokém pekáči / plechu
Čajové koláčky <sup>1)</sup>	200	3	190	3	10 - 20	Na plechu na pečení

1) Předehřejte troubu po dobu 10 minut.

#### Koláče s náplní

Jídlo	Horní/Spodní Ohřev		Pravý Horký Vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Těstovinový náryp	200	2	180	2	40 - 50	Ve formě
Zeleninový náryp	200	2	175	2	45 - 60	Ve formě
Lotrinský slaný koláč <sup>1)</sup>	180	1	180	1	50 - 60	Ve formě
Lasagne <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Ve formě
Zapečené cannelloni <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Ve formě

1) Předehřejte troubu po dobu 10 minut.

## Maso

Jídlo	Horní/Spodní Ohřev		Pravý Horký Vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Hovězí	200	2	190	2	50 - 70	Na tvarovaném roštu
Vepřové	180	2	180	2	90 - 120	Na tvarovaném roštu
Telecí	190	2	175	2	90 - 120	Na tvarovaném roštu
Anglický rostbíf, nepropečený	210	2	200	2	50 - 60	Na tvarovaném roštu
Anglický rostbíf, středně propečený	210	2	200	2	60 - 70	Na tvarovaném roštu
Anglický rostbíf, dobře propečený	210	2	200	2	70 - 75	Na tvarovaném roštu
Vepřové plecko	180	2	170	2	120 - 150	S kůží
Vepřové nožičky	180	2	160	2	100 - 120	2 kousky
Jehněčí	190	2	175	2	110 - 130	Kýta
Kuře	220	2	200	2	70 - 85	Celé
Krůta	180	2	160	2	210 - 240	Celá
Kachna	175	2	220	2	120 - 150	Celá
Husa	175	2	160	1	150 - 200	Celá
Králík	190	2	175	2	60 - 80	Naporcovaný
Zajíc	190	2	175	2	150 - 200	Naporcovaný
Bažant	190	2	175	2	90 - 120	Celý



## Ryby

Jídlo	Horní/Spodní Ohřev		Pravý Horký Vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Pstruh / pražma	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 ryby
Tuňák / losos	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 filetů

## GRIL

Nastavte maximální teplotu.

Předehejte troubu po dobu 3 minut.

Použijte čtvrtou polohu roštu.

Jídlo	Množství		Čas (min)	
	Ks	Množství (kg)	1. strana	2. strana
Hovězí svíčková	4	0.8	12 - 15	12 - 14
Hovězí biftek	4	0.6	10 - 12	6 - 8
Klobásy	8	-	12 - 15	10 - 12
Vepřové kotlety	4	0.6	12 - 16	12 - 14
Kuře (rozkrojené na polovinu)	2	1	30 - 35	25 - 30
Kebaby	4	-	10 - 15	10 - 12
Kuřecí prsa	4	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburgery	6	0.6	20 - 30	-
Rybí filé	4	0.4	12 - 14	10 - 12
Toasty	4 - 6	-	5 - 7	-
Topinky	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

## TURBO GRIL

Použijte první nebo druhou polohu roštu.

### Hovězí

Předehejte troubu.

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

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Rostbíf nebo hovězí filet, nepropečený	190 - 200	5 - 6

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Rostbíf nebo hovězí filet, středně propečený	180 - 190	6 - 8
Hovězí pečeně nebo filet, dobře propečený	170 - 180	8 - 10

#### Vepřové

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Ramínko, krkovička, kýta v celku, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Kotlety, žebírka, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Sekaná, 0,75 kg - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Vepřové koleno (předvařené), 0,75 kg - 1 kg	150 - 170	90 - 120

#### Telecí

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

#### Jehněčí

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Jehněčí kýta, jehněčí pečeně, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Jehněčí hřbet, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

#### Drůbež

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Kousky drůbeže, 0,2 - 0,25 kg každý	200 - 220	30 - 50
Půlka kuřete, 0,4 - 0,5 kg každá	190 - 210	35 - 50
Kuře, pulard, 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
Krůta, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

#### Ryby (dušené)

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

#### VLHKÝ HORKOVZDUCH



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

Jídlo	Příslušenství	Teplota (°C)	Poloha roštu	Čas (min)
Sladké pečivo, 12 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	175	3	40 - 50
Pečivo, 9 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	35 - 45
Mražená pizza, 0,35 kg	tvárovany rošt	180	2	45 - 55
Roláda	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	30 - 40
Sušenka brownie	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	45 - 50
Suflé, 6 kusů	keramické pečicí šálky na tvarovaný rošt	190	3	45 - 55
Koláčový korpus z piškotového těsta	dortový korpus na tvarovaný rošt	180	2	35 - 45
Piškotový dort	zapékací mísa na tvarovaný rošt	170	2	35 - 50
Plněná ryba, 0,3 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	35 - 45
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	170	3	30 - 40
Plněné maso, 0,25 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	35 - 45
Šašlik, 0,5 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	40 - 50
Sušinky, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	150	2	30 - 45
Makronky, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	45 - 55
Muffiny, 12 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	30 - 40
Slané pečivo, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	35 - 45
Sušinky z křehkého těsta, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	150	2	40 - 50
Dortíky, 8 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	30 - 40

Jídlo	Příslušenství	Teplota (°C)	Poloha roštu	Čas (min)
Plněná zelenina, 0,4 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	35 - 45
Vegetariánská omeleta	plech na pizzu na tvarovavý rošt	180	3	35 - 45
Středomořská zelenina, 0,7 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	4	35 - 45

### SUŠENÍ - PRAVÝ HORKÝ VZDUCH

- Používejte plechy vyložené papírem odolným proti mastnotě nebo papírem na pečení.
- Lepších výsledků dosáhnete, když troubu v polovině doby sušení zastavíte, otevřete

dvířka a nechte ji na jednu noc vychladnout před dokončením sušení.

### Zelenina

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (hod)	Poloha roštu	
			Jedna poloha	Dvě polohy
Fazole	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Papriky	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Zelenina do polévky	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Houby	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Byliny	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

### Ovoce

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (hod)	Poloha roštu	
			Jedna poloha	Dvě polohy
Švestky	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Meruňky	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Jablečné plátky	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Hrušky	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

### INFORMACE PRO ZKUŠEBNÝ

Testy podle normy IEC 60350-1.

Jídlo	Funkce	Příslušenství	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)	Poznámky
Malý koláč	Horní/spodní ohřev	Plech na pečení	3	170	20 - 30	Vložte 20 malých koláčků na jeden plech.
Malý koláč	Pravý Horový Vzduch	Plech na pečení	3	150 - 160	20 - 35	Vložte 20 malých koláčků na jeden plech.
Malý koláč	Pravý Horový Vzduch	Plech na pečení	2 a 4	150 - 160	20 - 35	Vložte 20 malých koláčků na jeden plech.
Jablečný koláč	Horní/spodní ohřev	Tvarovaný rošt	2	180	70 - 90	Použijte 2 formy (průměr 20 cm), položené napříč.
Jablečný koláč	Pravý Horový Vzduch	Tvarovaný rošt	2	160	70 - 90	Použijte 2 formy (průměr 20 cm), položené napříč.
Piškotová buchta bez tuku	Horní/spodní ohřev	Tvarovaný rošt	2	170	40 - 50	Použijte koláčovou formu (průměr 26 cm). Předehřejte troubu po dobu 10 minut.
Piškotová buchta bez tuku	Pravý Horový Vzduch	Tvarovaný rošt	2	160	40 - 50	Použijte koláčovou formu (průměr 26 cm). Předehřejte troubu po dobu 10 minut.
Piškotová buchta bez tuku	Pravý Horový Vzduch	Tvarovaný rošt	2 a 4	160	40 - 60	Použijte koláčovou formu (průměr 26 cm). Položenou napříč. Předehřejte troubu po dobu 10 minut.
Máslové sušenky	Pravý Horový Vzduch	Plech na pečení	3	140 - 150	20 - 40	-
Máslové sušenky	Pravý Horový Vzduch	Plech na pečení	2 a 4	140 - 150	25 - 45	-
Máslové sušenky	Horní/spodní ohřev	Plech na pečení	3	140 - 150	25 - 45	-
Topinky 4 - 6 kusů	Gril	Tvarovaný rošt	4	max.	2 - 3 minuty z jedné strany; 2 - 3 minuty z druhé strany	Předehřejte troubu po dobu tří minut.

Jídlo	Funkce	Příslušenství	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)	Poznámky
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. Předehřejte troubu po dobu tří minut.

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



**VAROVÁNÍ!** Viz kapitoly o bezpečnosti.

### POZNÁMKY K ČIŠTĚNÍ

Přední stranu trouby otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a slabého mycího prostředku.

K čištění kovových ploch používejte speciální čisticí prostředek.

Vnitřek trouby čistěte po každém použití.

Hromadění mastnoty či zbytků jídel může způsobit požár. Riziko je vyšší u grilovacího pekáče.

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

Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.

Máte-li nepřilnavé příslušenství, nečistěte je agresivními čisticími prostředky, ostrými předměty, ani je nemýjte v myčce nádobí. Mohlo by dojít k poškození nepřilnavého povrchu.

V troubě nebo na skleněných panelech dvířek se může srážet vlhkost. Ke snížení kondenzace troubu před pečením vždy na 10 minut předehřejte. Po každém použití setřete z vnitřku trouby vlhkost.

### TROUBY Z NEREZOVÉ OCELI NEBO HLINÍKU

Dvířka trouby čistěte pouze vlhkým hadříkem nebo houbou. Osušte je měkkým hadříkem.

Nikdy nepoužívejte ocelové drátěnky, kyseliny nebo abrazivní (pískové) prostředky, protože by

mohly poškodit povrch trouby. Ovládací panel vyčistěte se stejnou opatrností.

### ČIŠTĚNÍ VLISSU VNITŘKU TROUBY

Tímto čisticím postupem se odstraní zbytkový vodní kámen z vlisu vnitřku trouby po přípravě jídel pomocí páry.



Ohledně funkce: Právý horký vzduch PLUS doporučujeme provádět čisticí postup alespoň každých 5 - 10 programů přípravy jídel.

1. Do vlisu na dně vnitřku trouby nalijte 250 ml bílého octa. Použijte maximálně 6% ocet bez jakýchkoliv přísad.
2. Nechte ocet rozpustit zbytkový vodní kámen při pokojové teplotě po dobu 30 minut.
3. Vnitřek trouby umyjte vlažnou vodou a měkkým hadrem.

### ČIŠTĚNÍ DVEŘNÍHO TĚSNĚNÍ

Těsnění dvířek pravidelně kontrolujte. Těsnění je umístěno kolem rámu dvířek trouby. Troubu nepoužívejte, je-li těsnění dvířek poškozeno. Kontaktujte autorizované servisní středisko. Při čištění těsnění dvířek trouby se řiďte všeobecnými informacemi ohledně čištění spotřebiče.

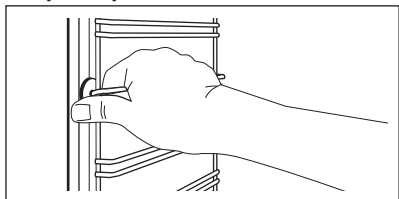
### VYJMUTÍ DRÁŽEK NA ROŠTY

Chcete-li troubu vyčistit, odstraňte drážky na rošty.

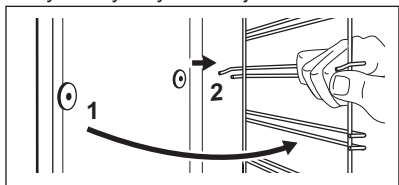


**POZOR!** Při odstraňování drážek na rošty buďte opatrní.

1. Odtáhněte přední část drážek na rošty od stěny trouby.





2. Odtáhněte zadní konec drážek na rošty od stěny trouby a vytáhněte je ven.



Vyjmuté příslušenství instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

## ČIŠTĚNÍ VODOU

Tento čisticí proces využívá vlhkost k usnadnění odstranění zachyceného tuku a zbytků jídel z trouby.

1. Do vlny na dně vnitřku trouby nalijte 200 ml vody.
2. Nastavte funkci:  a stiskněte .
3. Nastavte teplotu 90 °C.
4. Nechte troubu pracovat 30 minut.
5. Troubu vypněte a nechte ji vychladnout.
6. Jakmile trouba vychladne, vyčistěte ji pomocí měkkého hadříku.



**VAROVÁNÍ!** Než se trouby dotknete, ujistěte se, že je chladná. Hrozí nebezpečí popálení.

## ODSTRANĚNÍ A INSTALACE DVÍŘEK

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

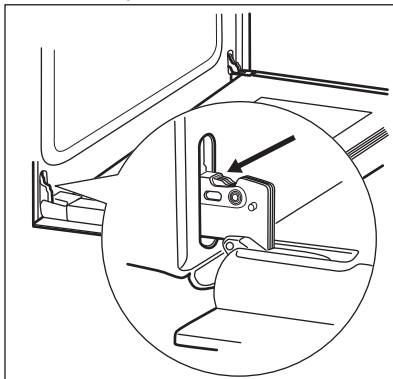


Jestliže se pokusíte vytáhnout vnitřní skleněný panel předtím, než odstraníte dvířka trouby, mohou se dvířka náhle zavřít.

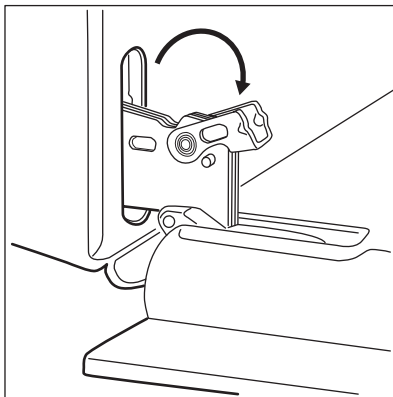


**POZOR!** Troubu bez vnitřního skleněného panelu nepoužívejte.

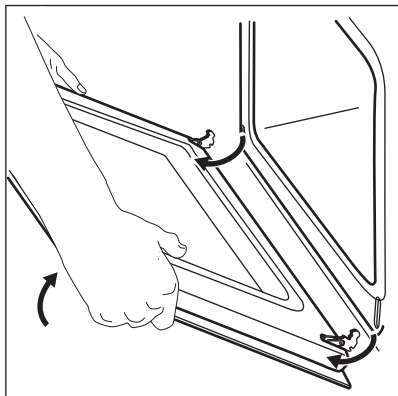
1. Dvířka trouby zcela otevřete a podržte oba dveřní závěsy.



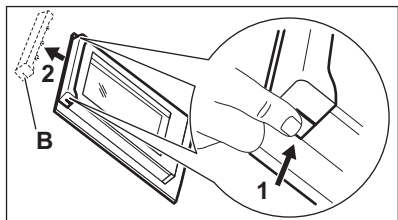
2. Zvedněte a zcela otočte páčky na obou závěsech.



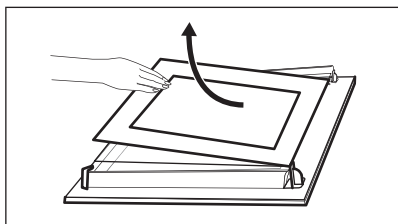
3. Přivěrete dvířka trouby do první polohy otevření (do poloviny). Pak dvířka zdvihněte a vytáhněte směrem dopředu z jejich umístění.



4. Dvířka položte na pevnou plochu na měkkou látku.
5. Uchopte okrajovou lištu (B) na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.



6. Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a odstraňte ji.
7. Uchopte skleněný panel dvířek za horní okraj a opatrně jej vytáhněte ven. Ujistěte se, že sklo zcela sklouzne z držáků.



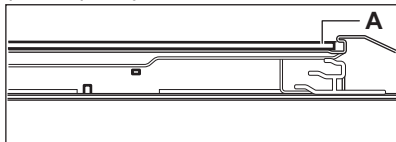
8. Skleněné panely omyjte vodou se saponátem. Skleněné panely pečlivě osušte. Skleněné panely nemyjte v myčce nádobí.

Po vyčištění skleněný panel a dvířka trouby opět nasadte.

Oblast potisku skla musí směřovat k vnitřní straně dvířek. Po instalaci se dále ujistěte, že povrch rámu tohoto skleněného panelu není na potisku skla na dotek drsný.

Při správné instalaci dveřní lišta zacvakne.

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



## VÝMĚNA ŽÁROVKY



**VAROVÁNÍ!** Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!  
Žárovka může být horká.

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



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

## Zadní žárovka

1. Skleněným krytem otočte a sejměte jej.
2. Skleněný kryt vyčistěte.
3. Žárovku vyměňte za vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
4. Nasadte skleněný kryt.


## ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



**VAROVÁNÍ!** Viz kapitoly o bezpečnosti.



## CO DĚLAT, KDYŽ...

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nehřeje.	Trouba je vypnutá.	Zapněte troubu.
Trouba nehřeje.	Hodiny nejsou nastavené.	Nastavte hodiny.
Trouba nehřeje.	Nejsou provedena nutná nastavení.	Zkontrolujte, zda jsou nastavení správná.
Trouba nehřeje.	Je spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka spaluje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
Osvětlení nefunguje.	Vadná žárovka.	Vyměňte žárovku.
Na jídle a uvnitř trouby se usazuje pára a kondenzát.	Nechali jste jídlo v troubě příliš dlouho.	Po dokončení přípravy nenechávejte jídla v troubě déle než 15 - 20 minut.
Pečení pomocí funkce Pravý horký vzduch PLUS nevede k dobrému výsledku.	Nezapnuli jste funkci Pravý horký vzduch PLUS.	Viz „Zapnutí funkce: Pravý horký vzduch PLUS“.
Pečení pomocí funkce Pravý horký vzduch PLUS nevede k dobrému výsledku.	Funkci Pravý horký vzduch PLUS jste nezapnuli správně pomocí tlačítka S párou.	Viz „Zapnutí funkce: Pravý horký vzduch PLUS“.
Pečení pomocí funkce Pravý horký vzduch PLUS nevede k dobrému výsledku.	Vlis vnitřku trouby jste nenařadili vodou.	Viz „Zapnutí funkce: Pravý horký vzduch PLUS“.
Chcete zapnout funkci Pravý horký vzduch, ale svítí kontrolka tlačítka S párou.	Probíhá funkce Pravý horký vzduch PLUS.	Funkci Pravý horký vzduch PLUS vypnete stisknutím tlačítka S párou  .
Voda ve vlisu vnitřku trouby se nevaří.	Teplota je příliš nízká.	Nastavte teplotu na alespoň 110 °C. Viz kapitola „Tipy a rady“.
Z vlisu vnitřku trouby vytéká voda.	Ve vlisu vnitřku trouby je příliš mnoho vody.	Vypněte troubu a ujistěte se, že je spotřebič již chladný. Vodu vytřete houbou nebo hadříkem. Do vlisu vnitřku trouby přilijte správné množství vody. Řiďte se specifickým postupem.

### 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 vnitřní části trouby. Nesundávejte typový štítek z vnitřní části trouby.

Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde:

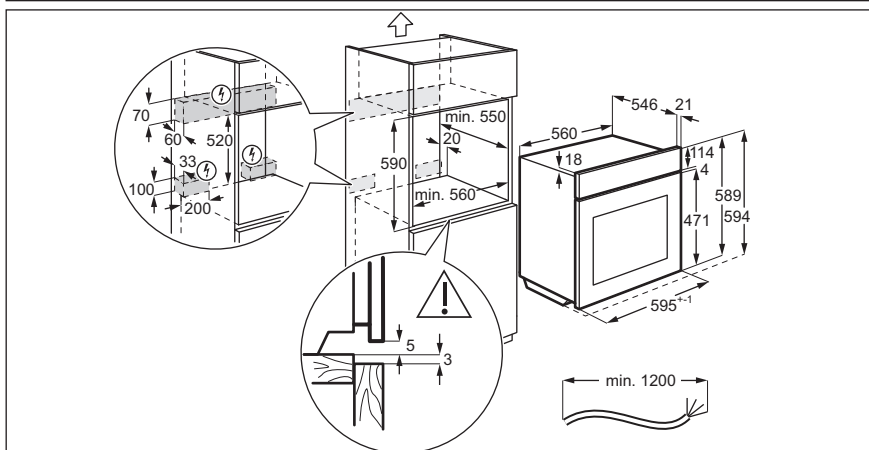
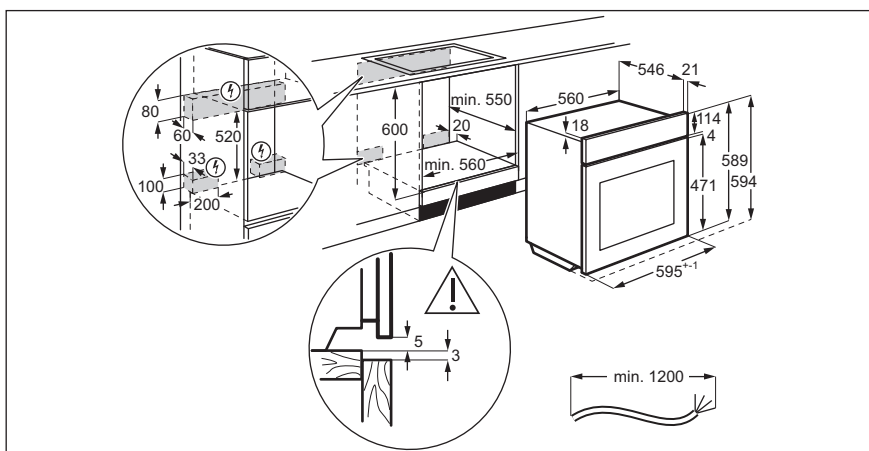
Model (MOD.)	.....
Výrobní číslo (PNC)	.....
Sériové číslo (SN)	.....

## INSTALACE

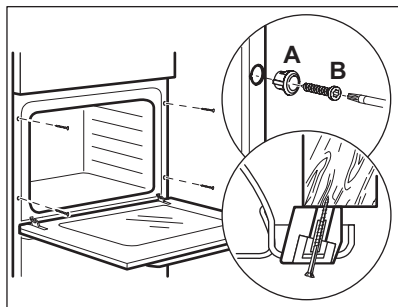


**VAROVÁNÍ!** Viz kapitoly o bezpečnosti.

### VESTAVBA



## PŘIPEVNĚNÍ SPOTŘEBIČE KE SKŘÍŇCE



## ELEKTRICKÁ INSTALACE



Výrobce nenese odpovědnost za úrazy či škody způsobené nedodržením bezpečnostních pokynů uvedených v kapitolách o bezpečnosti.

Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

# ENERGETICKÁ ÚČINNOST

## PRODUKTOVÝ LIST A INFORMACE DLE SMĚRNICE KOMISE EU 65-66/2014

Název dodavatele	Zanussi
Označení modelu	ZOB65802XU
Index energetické účinnosti	95.3
Třída energetické účinnosti	A
Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim	0.95 kWh/cyklus
Spotřeba energie se standardním zatížením, intenzivní horkovzdušný režim	0.81 kWh/cyklus
Počet pečicích prostorů	1
Tepelný zdroj	Elektrická energie
Objem	72 l
Typ trouby	Vestavná trouba
Hmotnost	27.0 kg

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

## KABEL

Typy kabelů vhodné pro instalaci nebo výměnu: 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. Můžete rovněž nahlédnout do tabulky:

Celkový výkon (W)	Průřez kabelu (mm <sup>2</sup> )
max. 1 380	3 x 0.75
max. 2 300	3 x 1
max. 3 680	3 x 1.5

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



## ÚSPORA ENERGIE



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

## Všeobecné rady

Při provozu spotřebiče se přesvědčte, že jsou dvířka trouby řádně zavřená. Během přípravy jídla neotvírejte dvířka příliš často. Těsnění dvířek udržujte čisté a kontrolujte, zda je řádně uchyceno ve své poloze.

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby.

Je-li to možné, nepředehřívejte troubu, než do ní vložíte jídlo.

Je-li doba pečení delší než 30 minut, snižte teplotu trouby na minimum 3 - 10 minut před koncem pečení (v závislosti na době pečení).

Pečení nadále zajistí zbytkové teplo uvnitř trouby.

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

Když připravujete několik jídel najednou, snažte se, aby prodlevy při pečení byly co nejkratší.

### Horkovzdušné pečení

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


### Uchování teploty jídla


Chcete-li využít zbytkové teplo k uchování teploty pokrmu, zvolte nejnižší možné nastavení teploty.

### Vlhký horkovzduch

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.

## 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.

## **⚠ 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.

### **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.

### **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 lišt a potom zadný koniec smerom od bočnej steny a vyberte ich. Pri inštalácii zasúvacích lišt zvolte opačný postup.

## BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

### 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 uzavretú 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.
- Po bokoch spotrebiča musia byť umiestnené spotrebiče alebo zariadenia nanajvyš rovnakej výšky.
- Spotrebič je vybavený elektrickým chladiacim systémom. Musí sa používať s napájaním z elektrickej siete.

### 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.

## POUŽÍVANIE



**VAROVANIE!** Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín, zásahu elektrickým prúdom alebo výbuchu.

- Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti.
- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Zabezpečte, aby boli vetracie otvory voľné.
- Počas činnosti nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Po každom použití spotrebič vypnite.
- Keď je spotrebič v činnosti, pri otváraní dvierok postupujte opatrne. Môže dôjsť k úniku horúceho vzduchu.
- Spotrebič nepoužívajte, keď máte mokré ruky, ani keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka netlačte.
- Nepoužívajte spotrebič ako pracovný alebo odkladací povrch.
- Dvierka 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.
- 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.

## STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE



**VAROVANIE!** Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite 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.

## VNÚTORNÉ OSVETLENIE

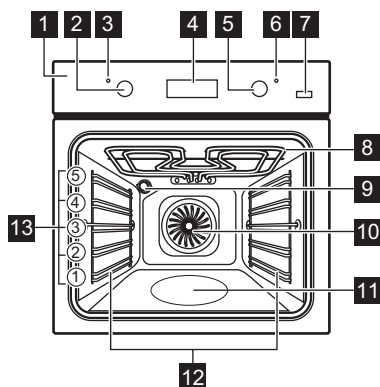


**VAROVANIE!** Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

- 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 .

# POPIS VÝROBKU

## CELKOVÝ PREHĽAD



- 1 Ovládaci panel
- 2 Ovládač funkcií ohrevu
- 3 Ukazovateľ / symbol prevádzky
- 4 Displej
- 5 Ovládač teploty
- 6 Ukazovateľ / symbol teploty
- 7 Tlačidlo Plus Para
- 8 Ohrevný článok
- 9 Osvetlenie
- 10 Ventilátor
- 11 Priehlbina dutiny
- 12 Zasúvacia lišta, vyberateľná
- 13 Úrovne v rúre

## PRÍSLUŠENSTVO

- **Drôtený rošt**  
Na kuchynský riad, formy na koláče, pečené pokrmy.

- **Extra hlboký pekáč**  
Na prípravu musaky.

# PRED PRVÝM POUŽITÍM



**VAROVANIE!** Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.



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



## 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.

## 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 a nastavte maximálnu teplotu.
  4. Rúru nechajte spustenú 15 minút.
  5. Nastavte funkciu , stlačte tlačidlo Plus Para a nastavte maximálnu teplotu.
  6. Rúru nechajte spustenú 15 minút.
  7. Rúru vypnite a nechajte ju vychladnúť.
- Príslušenstvo sa môže zohriať viac než zvyčajne. Rúra môže produkovať zápach a dym. Zabezpečte dostatočné vetranie v miestnosti.

# KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



**VAROVANIE!** Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

## ZASÚVACIE OVLÁDAČE

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







## NASTAVENIE FUNKCIE OHREVVU

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 vypili rúru, otočte otočné ovládače do polohy Vypnuté.

## FUNKCIE OHREVVU

Funkcia rúry	Použitie
Poloha Vypnuté	Rúra je vypnutá.
Osvetlenie Rúry	Na zapnutie osvetlenia rúry bez funkcie pečenia.

Funkcia rúry	Použitie
Teplovzdušné Pečenie / Teplovzdušné pečenie PLUS / Čistenie vodou	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 počas pečenia. Pre správne sfarbenie a chrumkavú kôrku počas pečenia. Pre väčšiu šťavnatosť počas opakovaného zohrievania. Viac informácií o Čistenie vodou nájdete v kapitole „Ošetrovanie a čistenie“.

Funkcia rúry	Použitie
 Vlhký Horúci Vzduch	Táto funkcia je určená na úsporu energie počas pečenia. Pokyny ohľadom pečenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, Vlhký Horúci Vzduch. Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nebola prerušená funkcia a aby bola zabezpečená prevádzka s najvyššou možnou energetickou účinnosťou. Keď použijete túto funkciu, teplota v dutine sa môže líšiť od nastavenej teploty. Výkon ohrevu môže byť znížený. Všeobecné odporúčania na úsporu energie nájdete v kapitole „Energetická účinnosť“, Úspora energie. Táto funkcia bola použitá pre súlad s triedou energetickej účinnosti podľa normy EN 60350-1.
 Dolný Ohrev	Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie.
 Turbo Gril	Na pečenie väčších kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapekanie.
 Pizza	Na prípravu pizze. Na intenzívnejšie zhnednutie povrchu a chrumkavú spodnú časť.
 Rýchly Gril	Na grilovanie plochých jedál vo väčších množstvách a prípravu hriankov.
 Tradičné pečenie (Horný/ Dolný Ohrev)	Na pečenie múčnych jedál a mäsa na jednej úrovni.

## NASTAVENIE FUNKCIE:TEPLOVZDUŠNÉ PEČENIE PLUS

Táto funkcia umožňuje zlepšenie vlhkosti počas pečenia.



**VAROVANIE!** Hrozí nebezpečenstvo popálenín a poškodenia spotrebiča.

Uvoľnená vlhkosť môže spôsobiť popálenie:

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



Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.

1. Priehlbnu dutiny rúry naplňte vodou z vodovodného kohútika.





Maximálna kapacita priehlbny dutiny je 250 ml.


Priehlbnu dutiny plňte vodou len vtedy, keď je rúra studená.



**UPOZORNENIE!** Priehlbnu 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 ovládača do polohy Vyp.

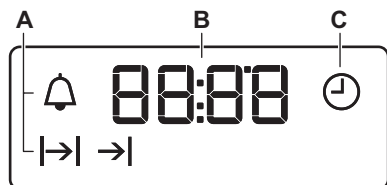
Ukazovateľ tlačidla Plus Para zhasne.

7. Odstráňte vodu z priehlbny dutiny rúry.



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

## DISPLEJ



- A. Ukazovatele funkcií
- B. Displej času
- C. Ukazovateľ funkcie

## TLAČIDLÁ

Senzorové pole / Tlačidlo	Funkcia	Funkcie
—	MÍNUS	Nastavenie času.
	HODINY	Nastavenie časovej funkcie.
+	PLUS	Nastavenie času.
	PLUS PARA	Zapnutie funkcie Teplovzdušné pečenie PLUS.


## ČASOVÉ FUNKCIE



### TABUĽKA S ČASOVÝMI FUNKCIAMI

Časová funkcia	Použitie
DENNÝ ČAS	Na nastavenie, zmenu alebo kontrolu denného času.
TRVANIE	Na nastavenie, ako dlho má byť spotrebič v prevádzke.
KONIEC	Na nastavenie času, kedy sa má spotrebič vypnúť.
POSUNUTÝ ŠTART	Kombinácia funkcií TRVANIE A KONIEC.
KUCHYNSKÝ ČASOMER	Na nastavenie času odpočítavania. Táto funkcia nemá vplyv na prevádzku spotrebiča. KUCHYNSKÝ ČASOMER môžete použiť kedykoľvek, aj vtedy, keď je spotrebič vypnutý.



## NASTAVENIE ČASU. ZMENA ČASU

Pred prvým použitím rúry je potrebné nastaviť čas.





Ukazovateľ  bliká, keď zapojíte spotrebič do elektrickej siete, po výpadku napájania, alebo ak nie je nastavený časovač.

Stlačením tlačidla  alebo  nastavte presný čas.


Približne po piatich sekundách prestane zobrazený čas blikat' a displej bude zobrazovať nastavený denný čas.

Ak chcete zmeniť denný čas, stlačajte , kým  nezačne blikat'.





## NASTAVENIE FUNKCIE TRVANIE

1. Nastavte funkciu a teplotu rúry.
2. Opakovane stlačajte , kým nezačne blikat' .
3. Čas funkcie TRVANIE nastavte stlačením  alebo .


Na displeji sa zobrazí symbol .

4. Keď doba pečenia uplynie, začne blikat'  a zaznie zvukový signál. Spotrebič sa vypne automaticky.
5. Zvukový signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.
6. Ovládač funkcií rúry a otočný ovládač teploty otočte do vypnutej polohy.

## NASTAVENIE FUNKCIE KONIEC









1. Nastavte funkciu a teplotu rúry.
2. Opakovane stlačajte , kým nezačne blikat' .
3. Požadovaný čas nastavte stlačením  alebo .

Na displeji sa zobrazí symbol .

4. Keď doba pečenia uplynie, začne blikat'  a zaznie zvukový signál. Spotrebič sa vypne automaticky.
5. Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.

6. Ovládač funkcií rúry a otočný ovládač teploty otočte do vypnutej polohy.





## NASTAVENIE FUNKCIE POSUNUTÝ ŠTART

1. Nastavte funkciu a teplotu rúry.
2. Opakovane stlačajte , kým nezačne blikat' .
3. Požadovaný čas funkcie TRVANIE nastavte stlačením  alebo .
4. Stlačte tlačidlo .
5. Požadovaný čas funkcie KONIEC nastavte stlačením  alebo .
6. Nastavenie potvrdte stlačením tlačidla .

Spotrebič sa neskôr automaticky zapne na nastavený čas funkcie TRVANIE a vypne sa pri nastavenom čase funkcie KONIEC. V nastavený čas zaznie zvukový signál.

7. Spotrebič sa vypne automaticky. Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.
8. Ovládač funkcií rúry a otočný ovládač teploty otočte do vypnutej polohy.



## NASTAVENIE KUCHYNSKÉHO ČASOMERA

1. Opakovane stlačajte , kým nezačne blikat' .
2. Po stlačení  alebo  môžete nastaviť požadovaný čas.

Kuchyňský časomer sa spustí automaticky po piatich sekundách.

3. Keď uplynie nastavený čas, zaznie zvukový signál. Zvukový signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.
4. Otočný ovládač funkcií rúry a otočný ovládač teploty otočte do vypnutej polohy.

## ZRUŠENIE ČASOVÝCH FUNKCIÍ

1. Opakovane stlačajte tlačidlo , až kým nezačne blikat' ukazovateľ požadovanej funkcie.
2. Stlačte a podržte tlačidlo . Časová funkcia sa o niekoľko sekúnd vypne.

# POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA

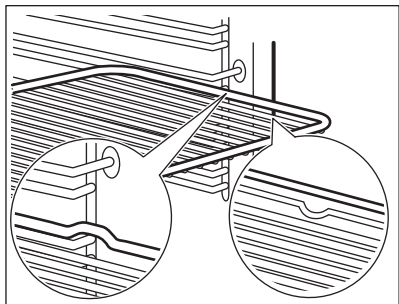


**VAROVANIE!** Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

## VKLADANIE PRÍSLUŠENSTVA

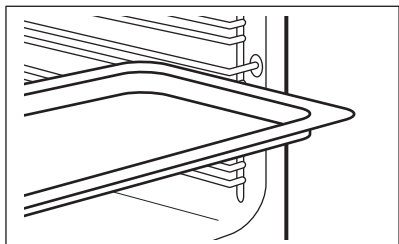
Drôtený rošt:

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

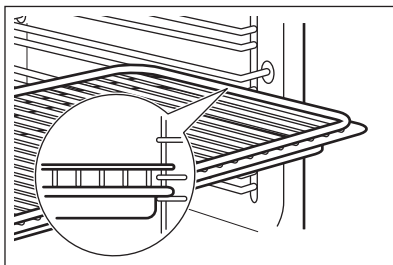


hlboký pekáč:

hlboký pekáč zasunúte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry.



Drôtený rošt spolu s hlbokým pekáčom: hlboký pekáč zasunúte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry 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.

## DOPLNKOVÉ FUNKCIE

### 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.

### 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.

## TIPY A RADY



**VAROVANIE!** Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.



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

### ODPORÚČANIA PRE PEČENIE

Rúra ponúka päť úrovní zasunutia roštov. Úrovně 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.

Extra hlboký pekáč nedávajte do najnižšej úrovne.

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 skraca čas varenia aj spotrebu energie.

### Pečenie koláčov

Neotvárajte dverka 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 škvŕn, ktoré môžu byť trvalé.

Pred krájaním mäsa ho nechajte odstáť približne 15 minút, aby z neho nevytiekla šťava.

## TEPLOVZDUŠNÉ PEČENIE PLUS

### Koláče/pečivo/chlieb

Prázdnu rúru predhrievajte 5 minút.

Použite plech na pečenie.

Použite druhú úroveň v rúre.

Pokrm	Voda v priehlbine dutiny (v ml)	Teplota (°C)	Čas (min)
Sušienky, čajové pečivo, croissanty	100	150 - 180	10 - 20
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20
Pizza	100	230	10 - 20
Pečivo z chlebového cesta	100	200	20 - 25
Chlieb	100	180	35 - 40
Slivkový koláč, jablkový koláč, škoricové rožky pečené vo forme na koláče.	100 - 150	160 - 180	30 - 60

### Mrazené hotové jedlá

Prázdnu rúru predhrievajte 10 minút.

Použite druhú úroveň v rúre.

Pokrm	Voda v priehlbine dutiny (v ml)	Teplota (°C)	Čas (min)
Pizza	150	200 - 210	10 - 20
Croissanty	150	170 - 180	15 - 25
Lasagne	200	180 - 200	35 - 50

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.

### 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
Bravčové pečené	180	65 - 80

### 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 <sup>1)</sup>	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

Pokrm	Horný/Dolný Ohrev		Teplovzdušné Pečenie		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre		
Piškótvý koláč	170	2	160	2	50 - 60	V 26 cm forme na koláče
Vianočná štóla/ Koláč so sušeným ovocím <sup>1)</sup>	160	2	150	2	90 - 120	V 20 cm forme na koláče
Slivkový koláč <sup>1)</sup>	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
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



Pokrm	Horný/Dolný Ohrev		Teplovzdušné Pečenie		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre		
Snehové pusinky – dve úrovne <sup>1)</sup>	-	-	120	2 a 4	80 - 100	Na plechu na pečenie
Žemličky <sup>1)</sup>	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
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 <sup>1)</sup>	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

Pokrm	Horný/Dolný Ohrev		Teplovzdušné Pečenie		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre		
Rožky <sup>1)</sup>	190	2	180	2 (2 a 4)	25 - 40	6 – 8 rožkov na plechu na pečenie
Pizza <sup>1)</sup>	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	V plechu na pečenie alebo hlbokom pekáči
Žemle <sup>1)</sup>	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
Zapekaná zelenina	200	2	175	2	45 - 60	Vo forme
Slané plnené torty <sup>1)</sup>	180	1	180	1	50 - 60	Vo forme
Lasagne <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Vo forme
Cestoviny nové závitky (Cannelloni) <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Vo forme

1) Rúru predhrievajte 10 minút.

## Mäso

Pokrm	Horný/Dolný Ohrev		Tepl vzdušné 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 rozbif	210	2	200	2	50 - 60	Na drôtenom rošte
Stredne prepečený anglický rozbif	210	2	200	2	60 - 70	Na drôtenom rošte
Prepečený anglický rozbif	210	2	200	2	70 - 75	Na drôtenom rošte
Bravčové pliecko	180	2	170	2	120 - 150	s kožou
Bravčové koleno	180	2	160	2	100 - 120	2 kusy
Jahňacie	190	2	175	2	110 - 130	Stehno
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

## 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
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

## 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 rozbiľ alebo fileta	190 - 200	5 - 6

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)
Stredne prepečený rozbiľ alebo fileta	180 - 190	6 - 8
Prepečený rozbiľ alebo fileta	170 - 180	8 - 10

#### Bravčové

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

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)
Jahňací chrbát, 1 – 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

#### Hydina

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)
Kúsiky 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
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

#### VLHKÝ HORÚCI VZDUCH



Pre dosiahnutie najlepších výsledkov dodržiavajte návrhy v tabuľke nižšie.

<b>Pokrm</b>	<b>Príslušenstvo</b>	<b>Teplota (°C)</b>	<b>Úroveň v rúre</b>	<b>Čas (min)</b>
Sladké rožky, 12 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na odkvapkávanie tuku	175	3	40 - 50
Rožky, 9 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na odkvapkávanie tuku	180	2	35 - 45
Pizza, mrazená, 0,35 kg	drôtený rošt	180	2	45 - 55
Piškótová roláda	plech na pečenie alebo pekáč na odkvapkávanie tuku	170	2	30 - 40
Brownies - čokoládové sušienky	plech na pečenie alebo pekáč na odkvapkávanie tuku	170	2	45 - 50
Nákyp, 6 kusov	keramické zapekacie formy na drôtenom rošte	190	3	45 - 55
Piškótový korpus	forma na korpus na drôtenom rošte	180	2	35 - 45
Viktóriin koláč	plech na pečenie na drôtenom rošte	170	2	35 - 50
Pošírované ryby, 0,3 kg	plech na pečenie alebo pekáč na odkvapkávanie tuku	180	2	35 - 45
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečenie alebo pekáč na odkvapkávanie tuku	180	3	25 - 35
Rybie filé, 0,3 kg	panvica na pizzu na drôtenom rošte	170	3	30 - 40
Pošírované mäso, 0,25 kg	plech na pečenie alebo pekáč na odkvapkávanie tuku	180	3	35 - 45
Šašlík, 0,5 kg	plech na pečenie alebo pekáč na odkvapkávanie tuku	180	3	40 - 50
Sušienky, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na odkvapkávanie tuku	150	2	30 - 45
Mandľové sušienky, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na odkvapkávanie tuku	180	2	45 - 55

Pokrm	Príslušenstvo	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Čas (min)
Muffiny, 12 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na odkvapkávanie tuku	170	2	30 - 40
Slané pečivo, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na odkvapkávanie tuku	170	2	35 - 45
Sušienky z treného cesta, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na odkvapkávanie tuku	150	2	40 - 50
Ovocné koláčiky, 8 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na odkvapkávanie tuku	170	2	30 - 40
Pošírovaná zelenina, 0,4 kg	plech na pečenie alebo pekáč na odkvapkávanie tuku	180	2	35 - 45
Vegetariánska omeleta	panvica na pizzu na drôtenom rošte	180	3	35 - 45
Zelenina, stredoziemská, 0,7 kg	plech na pečenie alebo pekáč na odkvapkávanie tuku	180	4	35 - 45

#### SUŠENIE – TEPLOVZDUŠNÉ PEČENIE

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

dvierka, pokrm nechajte na jednu noc vychladnúť a až potom dokončíte sušenie.

#### Zelenina

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

## Ovocie

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

## 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.
Malý koláč	Teplovzdušné Pečenie	Plech na pečenie	3	150 - 160	20 - 35	Položte 20 malých koláčov na jeden plech na pečenie.
Malý koláč	Teplovzdušné Pečenie	Plech na pečenie	2 a 4	150 - 160	20 - 35	Položte 20 malých koláčov na jeden plech na pečenie.
Jablkový koláč	Tradičné pečenie	Drôtený rošt	2	180	70 - 90	Použite 2 formy (s priemerom 20 cm), priečne potočené.
Jablkový koláč	Teplovzdušné Pečenie	Drôtený rošt	2	160	70 - 90	Použite 2 formy (s priemerom 20 cm), priečne potočené.
Piškótový koláč bez tuku	Tradičné pečenie	Drôtený rošt	2	170	40 - 50	Použite formu na koláč (o priemere 26 cm). Rúru predhrievajte 10 minút.



Pokrm	Funkcia	Príslušenstvo	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Čas (min)	Poznámky
Piškové koláč bez tuku	Teplo-vzdušné Pečenie	Drôtený rošt	2	160	40 - 50	Použite formu na koláč (o priemere 26 cm). Rúru predhrievajte 10 minút.
Piškové koláč bez tuku	Teplo-vzdušné Pečenie	Drôtený rošt	2 a 4	160	40 - 60	Použite formu na koláč (o priemere 26 cm). Prične pootočená. Rúru predhrievajte 10 minút.
Linecké koláčiky	Teplo-vzdušné Pečenie	Plech na pečenie	3	140 - 150	20 - 40	-
Linecké koláčiky	Teplo-vzdušné 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 odkvapkovanie tuku	4	max.	20 - 30	Drôtený rošt položte do štvrtej a pekáč na odkvapkovanie tuku do tretej úrovne rúry. V polovici varenia otočte pokrm na druhú stranu. Rúru predhrievajte 3 minúty.

## OŠETROVANIE A ČISTENIE



**VAROVANIE!** Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### POZNÁMKY K ČISTENIU

Prednú stranu rúry 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.

Ak máte prísľušenstvo s nelepivým povrchom, nečistíte ho agresívnymi prostriedkami, ostrými predmetmi ani v umývačke riadu. Môže to spôsobiť poškodenie nepriľnavého 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 vyčistíte vlhkosť z dutiny.

## ANTIKOROVÉ ALEBO HLIŇKOVÉ RÚRY

Dvierka rúry čistíte 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 čistíte aj ovládací panel rúry.

## ČISTENIE PRIEHLBINY DUTINY RÚRY

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



Pre funkciu: Tepl vzdušné pečenie PLUS Proces 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. Počakajte 30 minút, kým ocot nerozpustí zostatkový vodný kameň pri okolitej teplote.
3. Dutinu rúry poutierajte vlhkou handrou namočenou vo vlažnej vode.

## 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.

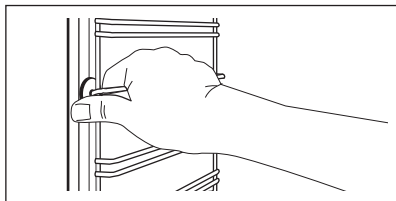
## VYBRATIE ZASÚVACÍCH LIŠŤ

Pri čistení rúry z nej vyberte zasúvacie lišty.

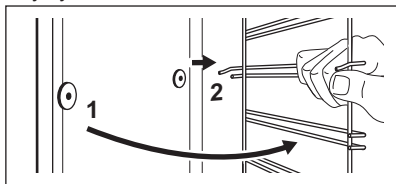


**UPOZORNENIE!** Pri vyberaní zasúvacích lišt postupujte veľmi opatrne.

1. Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny.



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



Pri inštalácii odstráneného prísľušenstva zvoľte opačný postup.

## ČISTENIE VODOU

Postup čistenia využíva vlhkosť na odstránenie zvyškov tuku a potravín z rúry.

1. Do priehlbiny dutiny na dne rúry nalejte 200 ml vody.
2. Nastavte funkciu: a výber potvrdte tlačidlom .
3. Teplotu nastavte na 90 °C.
4. Rúru nechajte spustenú 30 minút.
5. Rúru vypnite a nechajte ju vychladnúť.
6. Keď rúra vychladne, vyčistíte ju jemnou špongiou.



**VAROVANIE!** Skôr než sa rúra dotknete, uistite sa, že vychladla. Hrozí riziko popálenia.

## ODSTRÁNENIE A MONTÁŽ DVIEROK

Dvierka rúry sa skladajú z dvoch sklenených panelov. Dvierka rúry a vnútorný sklenený panel môžete vybrať a vyčistiť. Pred odstránením sklenených panelov si prečítajte celý pokyn „Odstránenie a montáž dvierok“.

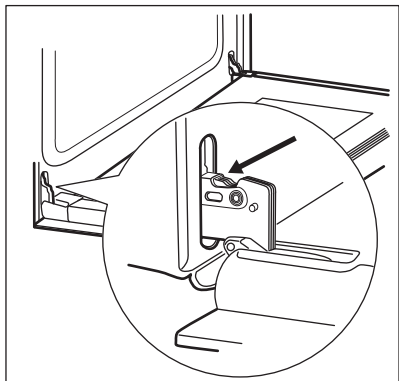


Ak by ste sa pokúšali vnútorný sklenený panel vybrať, kým sú dvierka namontované, mohli by sa dvierka zatvoriť.

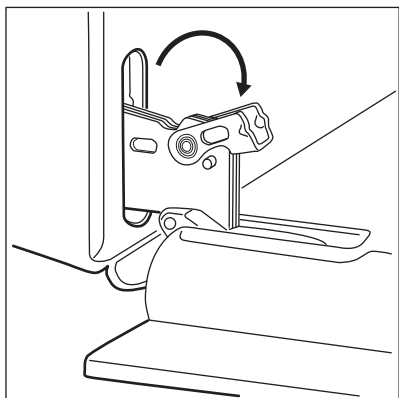


**UPOZORNENIE!** Rúru nepoužívajte bez vnútorného skleneného panela.

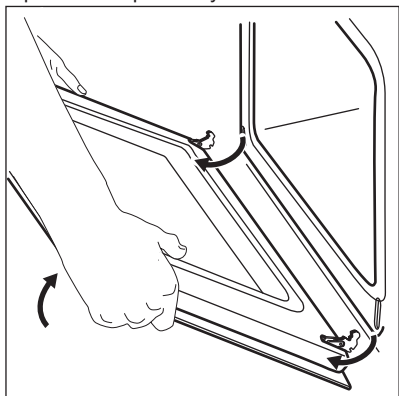
1. Úplne otvorte dvierka a podržte oba závesy.



2. Nadvihnite a plne otočte príchytky na oboch závesoch.

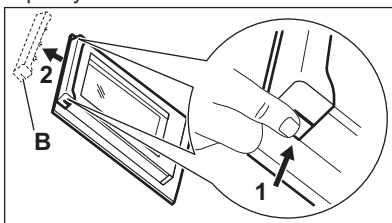


3. Dvierka rúry privrite do polovice, aby zostali v prvej otvorenej polohe. Potom ich nadvihnite a potiahnite vpred a vyberte z lôžka.

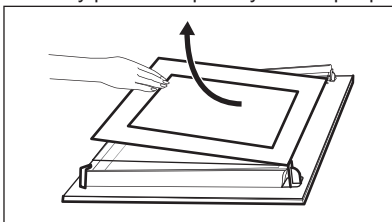


4. Dvierka položte na mäkkú tkaninu na stabilný povrch.

5. Uchopte rám dvierok (B) na hornom okraji dvierok po oboch stranách a zatlačte ho dovnútra, aby sa uvoľnili upevňovacie západky.



6. Rám dvierok vyberte potiahnutím dopredu.  
7. Sklenený panel dvierok uchopte za horný okraj a opatrne ho vyťahnite. Uistite sa, že sklenený panel sa úplne vysunie z podpier.

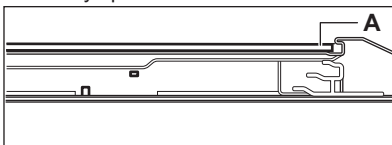


8. Panely umyte vodou s prídavkom saponátu. Sklenené panely opatrne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.

Po dokončení čistenia namontujte sklenený panel a dvierka rúry.

Povrch s potlačou musí smerovať do vnútra dvierok. Po inštalácii skontrolujte, či nie je povrch skleneného panela na mieste potlače na dotyk drsný.

Pri správnej montáži rám dvierok zacvakne. Uistite sa, že vnútorný sklenený panel je namontovaný správne.



## VÝMENA OSVETLENIA



**VAROVANIE!** Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Žiarovka môže byť horúca.

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



**UPOZORNENIE!** Halogénovú žiarovku vždy držte cez tkaninu, aby ste predišli pripáleniu zvyškov masntoty na žiarovke.

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

#### Zadné svetlo


1. Sklenený kryt otočte a vyberte ho.

## RIEŠENIE PROBLÉMOV



**VAROVANIE!** Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

#### ČO ROBIŤ, KEĎ...

Problém	Možné príčiny	Riešenie
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.	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.
Vnútri rúry a na jedlách sa zráža para a vytvára sa skondenovaná voda.	Jedlo ste nechali v rúre príliš dlho.	Po ukončení pečenia nenechávajte jedlá v rúre dlhšie ako 15 – 20 minút.
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 naplnili vodou.	Pozrite si časť „Zapnutie funkcie: Teplovzdušné pečenie PLUS“.
Chcete aktivovať funkciu Teplovzdušné pečenie, ale svieti tlačidlo Plus Para.	Je aktívna funkcia Teplovzdušné pečenie PLUS.	Funkciu Teplovzdušné pečenie PLUS vypnete stlačením tlačidla Plus Para  .

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Voda v priehlbine dutiny rúry nevrie.	Teplota je príliš nízka.	Nastavte teplotu na minimálne 110 °C. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.
Z priehlbiny dutiny rúry vyteká voda.	V priehlbine dutiny rúry je prívela 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.

### 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:**

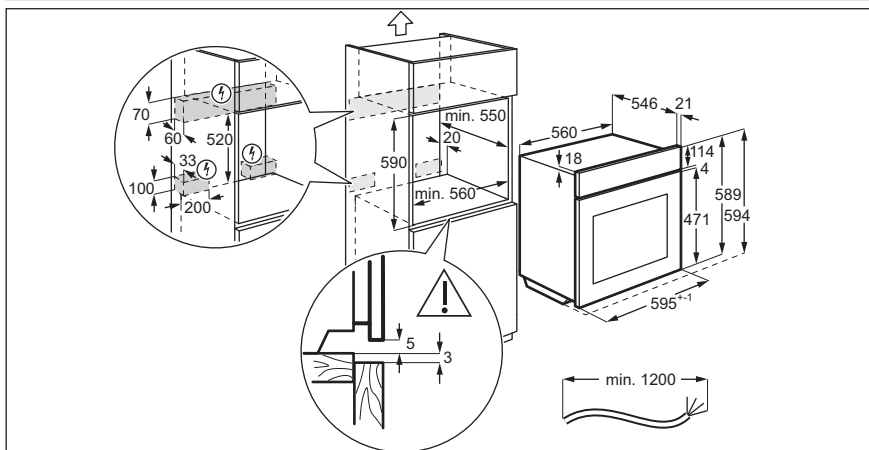
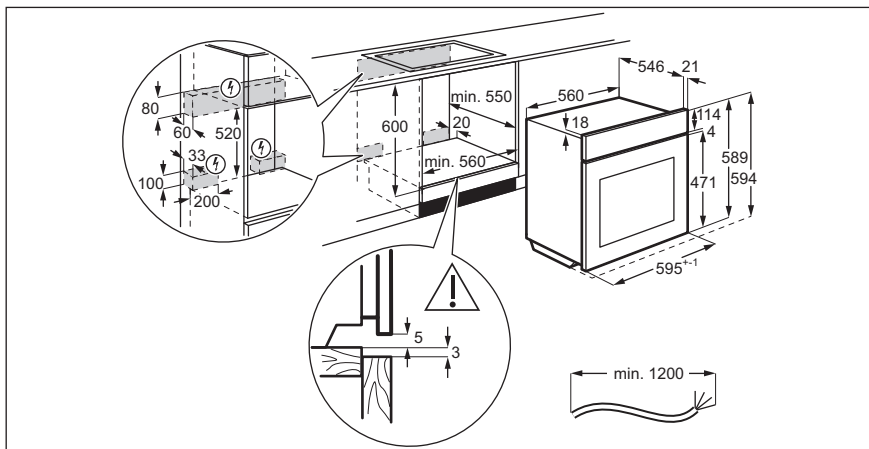
Model (MÓD.)	.....
Číslo výrobku (PNC)	.....
Sériové číslo (S.N.)	.....

## INŠTALÁCIA

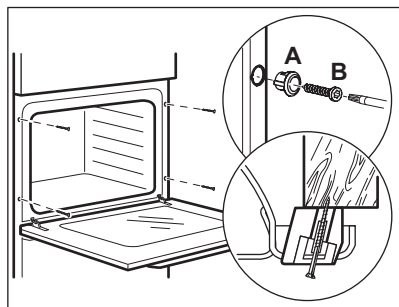


**VAROVANIE!** Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

## ZABUDOVANIE



## UPEVNENIE SPOTREBIČA K LINKE



## ELEKTRICKÁ INŠTALÁCIA



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

Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a káblom.

### 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 <sup>2</sup> )
maximálne 1 380	3 x 0.75
maximálne 2 300	3 x 1

Celkový výkon (W)	Prierez kábla (mm <sup>2</sup> )
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).



## ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

### DÁTOVÝ LIST PRODUKTU A INFORMÁCIE O PRODUKTE PODĽA EU 65-66/2014

Názov dodávateľa	Zanussi
Model	ZOB65802XU
Index energetickej účinnosti	95.3
Energetická trieda	A
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	0.95 kWh/cykľus
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim s ventilátorom	0.81 kWh/cykľus
Počet dutín	1
Zdroj tepla	Elektrina
Objem	72 l
Typ rúry	Zabudovateľná rúra
Hmotnosť	27.0 kg

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

### ÚSPORA ENERGIE



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

### Všeobecné rady

Uistite sa, že sú dvierka rúry počas prevádzky rúry zatvorené. Počas pečenia neotvárajte dvierka. Tesnenia 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.

### **Uchovanie teploty jedla**


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


### **Vlhký Horúci Vzduch**

Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.

## **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.ZANUSSI.COM/SHOP](http://WWW.ZANUSSI.COM/SHOP)



CE

867341614-A-132018