



---

**CS** Trouba  
**SK** Rúra

---

Návod k použití 2  
Návod na používanie 33

## OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....	4
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....	7
4. OVLÁDACÍ PANEL.....	7
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	8
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	8
7. FUNKCE HODIN.....	10
8. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	12
9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	13
10. TIPY A RADY.....	13
11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	25
12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	28
13. INSTALACE.....	30
14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	31

## MYSLÍME NA VÁS

Děkujeme, že jste si zakoupili spotřebič značky Electrolux. Vybrali jste si produkt, se kterým jsou spjaty desítky let profesionálních zkušeností a inovací. Tento důmyslný a stylový spotřebič byl navržen s ohledem na jeho uživatele. Kdykoliv jej proto používáte, můžete se spolehnout, že pokaždé dosáhnete skvělých výsledků.

Vítá Vás Electrolux.

**Navštivte naše stránky ohledně:**



Rady ohledně používání, brožury, poradce při potížích, servisních informací:  
[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)



Registrace vašeho spotřebiče, kterou získáte lepší servis:  
[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



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

[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

## PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly. Při kontaktu se servisním střediskem se ujistěte, že máte k dispozici následující údaje: Model, výrobní číslo (PNC), sériové číslo. Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku.

 Upozornění / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

# 1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtete 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 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.

## 1.2 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.

## 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.

- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Spotřebič nainstalujte na bezpečném a vhodném místě, které splňuje požadavky na instalaci.
- Spotřebič je vybaven elektrickým chladicím systémem. Musí být zapojen do napájecí sítě.

### 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 přivodní 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, nezapojte do ni síťovou zástrčku.
- Neodpojte 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 směrnici EHS.
- 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 neumísťujte 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.
  - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
  - Po dokončení pečení nenechávejte vlhká jídla ve spotřebiči.
  - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Při pečení vlhkých koláčů používejte hluboký plech. Ovočné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k

## 2.3 Použití spotřebiče



### **VAROVÁNÍ!**

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

- Tento spotřebič je určen pouze k domácímu použití.

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, byt 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 žádné prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpuštědla 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.

## 2.5 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 .

## 2.6 Obsluha

- Pro opravu spotřebiče se obraťte na autorizované servisní středisko.
- Používejte výhradně originální náhradní díly.

## 2.7 Likvidace



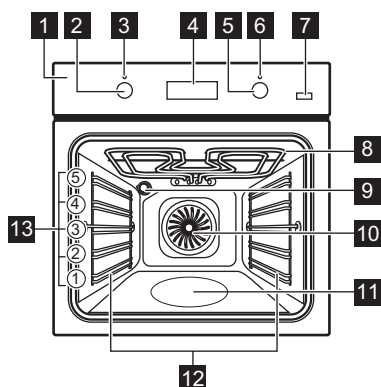
### **VAROVÁNÍ!**

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.

## 3. POPIS SPOTŘEBIČE

### 3.1 Celkový pohled



- 1** Ovládací panel
- 2** Ovladač pečicích funkcí
- 3** Kontrolka / symbol napájení
- 4** Displej
- 5** Ovladač (teploty)
- 6** Ukazatel / symbol teploty
- 7** S párou
- 8** Topný článěk
- 9** Osvětlení
- 10** Ventilátor
- 11** Vlis vnitřku trouby - Zásobník na čištění vodou
- 12** Drážky na rošty, vyjímatelné
- 13** Polohy polic

### 3.2 Příslušenství

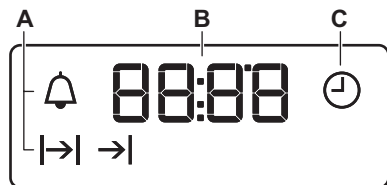
- **Tvarovaný rošt**  
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.
- **Plech na pečení**  
Na koláče a sušenky.
- **Hluboký pekáč / plech**  
Pro pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.
- **Teleskopické výsuvy**  
Pro rošty a plechy na pečení.

## 4. OVLÁDACÍ PANEĽ

### 4.1 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.

## 4.2 Displej



- A. Funkce hodin
- B. Časovač
- C. Funkce hodin

## 5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.



Nastavení Denního času viz kapitola „Funkce hodin“.

### 5.1 První čištění

Z trouby odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.

Viz část „Čištění a údržba“.

Před prvním použitím troubu i příslušenství vyčistěte.

Příslušenství a vyjímatelné drážky vložte zpět do jejich původní polohy.

### 5.2 Předehřátí

Před prvním použitím prázdnou troubu předehřejte.



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

1. Nastavte funkci Nastavte maximální teplotu.
2. Nechte troubu pracovat jednu hodinu.
3. Nastavte funkci Nastavte maximální teplotu.
4. Nechte troubu pracovat 15 minut.
5. Nastavte funkci stiskněte: S párou 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.

## 6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 6.1 Zasunovací ovladače




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






### 6.2 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 ovladačem pečicích funkcí do polohy vypnuto.



## 6.3 Pečící funkce

Funkce trouby	Použití
<b>0</b> Poloha Vypnuto	Trouba je vypnutá.
 Osvětlení	Zapne osvětlení bez pečící funkce.
  Pravý Horký Vzduch / Pravý 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. Další informace o funkci Čištění vodou naleznete v kapitole „Čištění a údržba“.

Funkce trouby	Použití
 Vlhký horkovzduch	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.
 Spodní Ohřev	K pečení koláčů s křupavým spodkem a zavařování potravin.
 Rozmrazování	K rozmrazování potravin (zeleniny a ovoce). Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.
 Velkoplošný Gril	Ke grilování plochých kusů ve velkém množství a opékání chleba.
 Turbo Gril	K pečení větších kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova.
 Příprava Pizzy	K pečení pizzy. K intenzivnějšímu opečení dozlatova a dosažení křupavého spodku.

Funkce trouby	Použití
 Horní/spodní ohřev	K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby.

## 6.4 Nastavení funkce: Právý horký vzduch PLUS

Tato funkce zvyšuje vlhkost během přípravy.

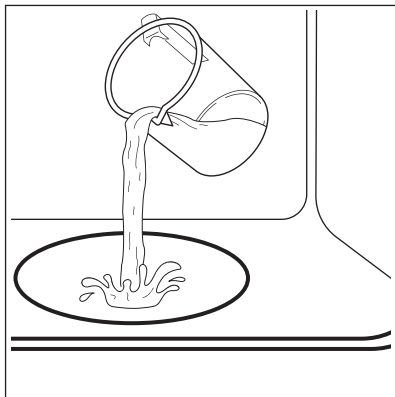


### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.




Vlhkost může způsobit popálení. Po ukončení funkce opatrně otevřete dvířka.

1. Naplňte vlis vnitřku trouby vodou z kohoutku.



## 7. FUNKCE HODIN

### 7.1 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.

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. Nastavte funkci:  .

3. Stiskněte: S párou .

Funkce je kompatibilní pouze s funkcí: Právý horký vzduch PLUS.

Kontrolka se rozsvítí.

4. Nastavte teplotu otočením ovladače.
5. Předehřejte prázdnou troubu po dobu 10 minut k vytvoření vlhkosti.
6. Vložte jídlo do trouby.  
Viz kapitola „Tipy a rady“.
7. Jestliže chcete troubu vypnout, otočte ovladačem pečících funkcí do polohy vypnuto, stiskněte S párou .



Kontrolka zhasne.

8. Odstraňte vodu z vlisu vnitřku trouby.




### VAROVÁNÍ!



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

Funkce hodin	Použití
 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.



## 7.2 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 .





## 7.3 Nastavení funkce TRVÁNÍ


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


Na displeji se zobrazí .

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









## 7.4 Nastavení funkce UKONČENÍ

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

Na displeji se zobrazí .

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





## 7.5 Nastavení ODLOŽENÉHO STARTU

1. Nastavte funkci trouby a teplotu.
2. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .
3. Použijte  nebo  k nastavení času TRVÁNÍ.
4. Stiskněte .
5. Použijte  nebo  k nastavení času UKONČENÍ.
6. 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.

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

## 7.6 Nastavení funkce MINUTKA

1. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .
2. 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.

## 8. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



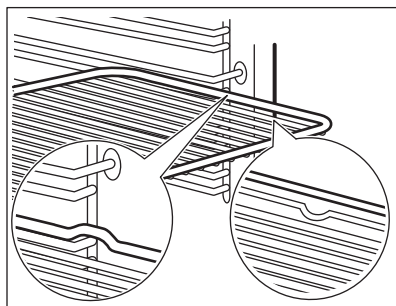
### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 8.1 Vložení příslušenství

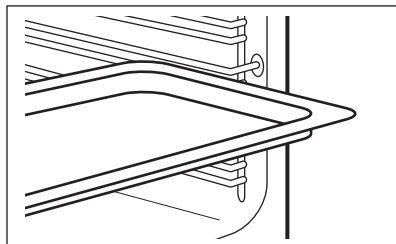
Tvarovaný rošt:

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



Plech na pečení / Hluboký pekáč / plech:



Plech na pečení /hluboký pekáč / plech zasuňte mezi drážky zvolené úrovně roštu.



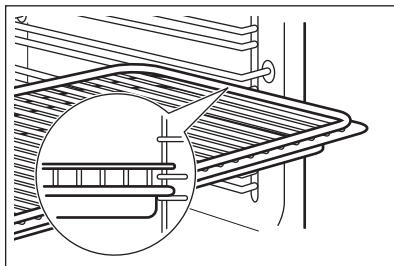
Společně vložení tvarovaného roštu a plechu na pečení /hlubokého pekáče / plechu:

Plech na pečení /hluboký pekáč / plech zasuňte mezi drážky zvolené úrovně

### 7.7 Zrušení funkce hodin

- Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat ukazatel požadované funkce.
- Stiskněte a podržte . Funkce hodin by měla zhasnout během několika sekund.

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.

### 8.2 Teleskopické výsuvy



Instalační pokyny pro teleskopické výsuvy si uschovejte pro budoucí použití.

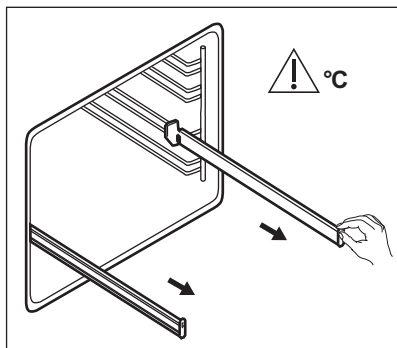
Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.



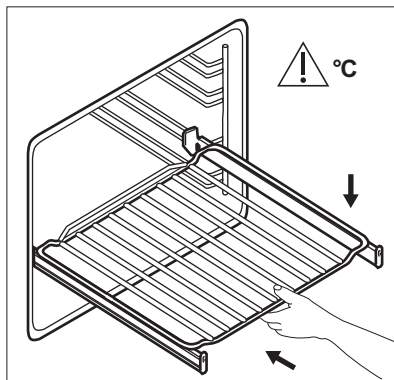
### POZOR!

Teleskopické výsuvy nemyjte v myčce nádobí. Teleskopické výsuvy ničím nemažte.

- Pravý i levý teleskopický výsuv zcela vytáhněte.



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



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

## 9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

### 9.1 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.

### 9.2 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.

## 10. 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.

### 10.1 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 ryby

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.

Použijte plech na pečení.

 KOLÁČE / PEČIVO / CHLÉB			
	 (ml)	 (°C)	 (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 / Jablečný koláč / Skořicové rolyky pečené v koláčové formě	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Použijte 150 ml vody, není-li uvedeno jinak.

 MRAŽENÁ HOTOVÁ JÍDLA		
	 (°C)	 (min)
Pizza	200 - 210	10 - 20
Croissanty	170 - 180	15 - 25
Lasagne, použijte 200 ml	180 - 200	35 - 50

Použijte 100 ml vody.

Nastavte teplotu 110 °C.

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.





## 10.2 Pravý horký vzduch PLUS





Použijte druhou polohu roštu.

 OHŘEV JÍDLA	
	 (min)
Bagety/kaiserky	10 - 20
Chléb	15 - 25
Italský chléb Focaccia	15 - 25
Maso	15 - 25
Těstoviny	15 - 25
Pizza	15 - 25
Rýže	15 - 25
Zelenina	15 - 25









Použijte 200 ml vody.









Použijte skleněnou zapékačís mísu.

 PEČENÍ MASA		
	 (°C)	 (min)
Hovězí peče- ně	200	50 - 60

 PEČENÍ MASA		
	 (°C)	 (min)
Kuře	210	60 - 80
Vepřová pe- čeně	180	65 - 80









### 10.3 Pečení moučných jídel a masa

 MOUČNÍKY						
	Horní/spodní ohřev		Pravý Horký Vzduch		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Šlehané re- cepty	170	2	160	3 (2 a 4)	45 - 60	Koláčová for- ma
Křehké těsto	170	2	160	3 (2 a 4)	20 - 30	Koláčová for- ma
Tvarohový ko- láč s podmá- slím	170	1	165	2	80 - 100	Koláčová for- ma, Ø 26 cm
Závin	175	3	150	2	60 - 80	Plech na peče- ní
Marmeládový dort	170	2	165	2	30 - 40	Koláčová for- ma, Ø 26 cm
Jemná bábov- ka, předehřejte prázdnou trou- bu	160	2	150	2	90 - 120	Koláčová for- ma, Ø 20 cm
Švestkový ko- láč, předehřejte prázdnou trou- bu	175	1	160	2	50 - 60	Forma na chle- ba
Muffin	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Plech na peče- ní

 <b>MOUČNÍKY</b>						
	Horní/spodní ohřev		Pravý Horký Vzduch		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Muffin, dvě úrovně	-	-	140 - 150	2 a 4	25 - 35	Plech na pečení
Muffin, tři úrovně	-	-	140 - 150	1, 3 a 5	30 - 45	Plech na pečení
Sušenky	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Plech na pečení
Sušenky, dvě úrovně	-	-	140 - 150	2 a 4	35 - 40	Plech na pečení
Sušenky, tři úrovně	-	-	140 - 150	1, 3 a 5	35 - 45	Plech na pečení
Pusinky	120	3	120	3	80 - 100	Plech na pečení
Pusinky, dvě úrovně, předehejte prázdnou troubu	-	-	120	2 a 4	80 - 100	Plech na pečení
Žemle, předehejte prázdnou troubu	190	3	190	3	12 - 20	Plech na pečení
Banánky	190	3	170	3	25 - 35	Plech na pečení
Banánky, dvě úrovně	-	-	170	2 a 4	35 - 45	Plech 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.



 <b>CHLÉB A PIZZA</b>						
	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, předehřátí 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	Plech na pečení
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Smaltovaný plech
Čajové koláčky	200	3	190	3	10 - 20	Plech na pečení






Předehřejte prázdnou troubu.








Použijte koláčovou formu.

 <b>KOLÁČE S NÁPLNÍ</b>						
	Horní/spodní ohřev		Pravý Horký Vzduch		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Těstovinový náryp, předehřátí není zapotřebí	200	2	180	2	40 - 50	
Zeleninový náryp, předehřátí 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
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

## 10.4 Gril

Předehejte prázdnou troubu.

Použijte čtvrtou polohu roštu.

Gril s maximálním nastavením teploty.





 GRIL			
	 (kg)	 (min)	 (min)
		1. strana	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
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

## 10.5 Turbo Gril





Předehejte prázdnou troubu.





Použijte první nebo druhou polohu roštu.





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





 <b>HOVĚZÍ</b>			
	 (°C)	 (min)	
Hovězí pečeně nebo filet, nepropečený	190 - 200	5 - 6	
Hovězí pečeně nebo filet, středně propečený	180 - 190	6 - 8	
Hovězí pečeně nebo filet, dobře propečený	170 - 180	8 - 10	

 <b>VEPŘOVÉ</b>			
	 (°C)	 (min)	
Plecko / Krkovičce / 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 kg	160 - 170	50 - 60	
Vepřové koleno, předvařené, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120	






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

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

 <b>DRŮBEŽ</b>			
	 (°C)	 (min)	
Kusy drůbeže, každá 0,2 - 0,25 kg	200 - 220	30 - 50	
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	
Krůta, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240	

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

## 10.6 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	-





## 10.7 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 necháte ji na jednu noc vychladnout před dokončením sušení.




Pro jeden plech použijte třetí polohu roštu.




Pro dva plechy použijte první a třetí polohu roštu.

 ZELENINA		
	 (°C)	 (h)
Fazole	60 - 70	6 - 8

 ZELENINA		
	 (°C)	 (h)
Papriky	60 - 70	5 - 6
Polévková zelenina	60 - 70	5 - 6
Houby	50 - 60	6 - 8
Byliny	40 - 50	2 - 3

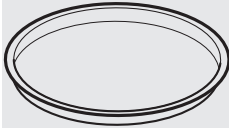
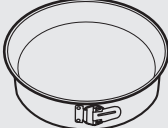

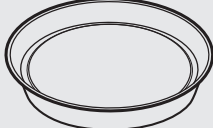
Nastavte teplotu 60 - 70 °C.

 OVOCE	
	 (h)
Švestky	8 - 10

 <b>OVOCE</b>	
	 (h)
Meruňky	8 - 10
Jablečné plátky	6 - 8
Hrušky	6 - 9






## 10.8 Vlhký horkovzduch - doporučená příslušenství






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






			
<b>Plech na pizzu</b>	<b>Zapékací mísa</b>	<b>Pečicí šálky</b>	<b>Dortový korpus</b>
Tmavý, nereflexní Průměr 28 cm	Tmavý, nereflexní Průměr 26 cm	Sklokeramika Průměr 8 cm, výška 5 cm	Tmavý, nereflexní Průměr 28 cm

## 10.9 Vlhký horkovzduch

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








		 (°C)		 (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	tvarovaný rošt	180	2	45 - 55
Roláda	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	30 - 40
Sušenka brow- nie	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	45 - 50

		 (°C)		 (min)
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
Pošírovaná 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
Pošírované 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
Sušenky, 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
Muffin, 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
Sušenky z křehkého těsta, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	150	2	40 - 50
Ovocné koláčky, 8 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	30 - 40








		 (°C)		 (min)
Zelenina, pošírovaná, 0,4 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	35 - 45
Vegetariánská omeleta	plech na pizzu na tvarovaný rošt	180	3	35 - 45
Středomořská zelenina, 0,7 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	4	35 - 45

## 10.10 Informace pro zkušební

Testy podle normy IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Malé koláčky, 20 kousků na plech	Horní/spodní ohřev	Plech na pečení	3	170	20 - 30	-
Malé koláčky, 20 kousků na plech	Pravý Hor- ký Vzduch	Plech na pečení	3	150 - 160	20 - 35	-
Malé koláčky, 20 kousků na plech	Pravý Hor- ký 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 Hor- ký Vzduch	Tvarovaný rošt	2	160	70 - 90	-
Piškotový koláč, v koláčové formě Ø26 cm	Horní/spodní ohřev	Tvarovaný rošt	2	170	40 - 50	Předehřejte troubu po dobu 10 minut.



				 (°C)	 (min)	
Piškovitý koláč, v koláčové formě Ø26 cm	Pravý Hor- ký Vzduch	Tvarova- ný rošt	2	160	40 - 50	Předehřejte trou- bu po dobu 10 minut.
Piškovitý koláč, v koláčové formě Ø26 cm	Pravý Hor- ký Vzduch	Tvarova- ný rošt	2 a 4	160	40 - 60	Předehřejte trou- bu po dobu 10 minut.
Máslové sušenky	Pravý Hor- ký Vzduch	Plech na pečení	3	140 - 150	20 - 40	-
Máslové sušenky	Pravý Hor- ký Vzduch	Plech na pečení	2 a 4	140 - 150	25 - 45	-
Máslové sušenky	Horní/spod- ní ohřev	Plech na pečení	3	140 - 150	25 - 45	-
Topinky, 4 - 6 kusů	Gril	Tvarova- ný rošt	4	max.	2 - 3 minuty z jedné strany; 2 - 3 minuty z druhé strany	Předehřejte trou- bu po dobu 3 mi- nut.
Hovězí hamburger, 6 kusů, 0,6 kg	Gril	Tvarova- ný rošt a odkapá- vací plech	4	max.	20 - 30	Tvarovaný rošt vlozte na čtvrtou úroveň a odka- pávací plech na třetí úroveň trou- by. V polovině přípravy jídlo ot- očte. Předehřejte trou- bu po dobu 3 mi- nut.

## 11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 11.1 Poznámky k čištění

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

K čištění kovových ploch použijte speciální čisticí prostředek.

Vnitřek trouby čistíte 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 nemyjte 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 předehejte. Po každém použití setřete z vnitřku trouby vlhkost.

## 11.2 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.

## 11.3 Čištění vlisu 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.

## 11.4 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.

## 11.5 Vyjmutí drážek na rošty

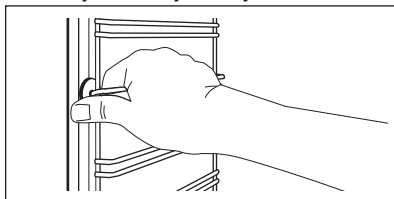
Chcete-li troubu vyčistit, odstraňte drážky na rošty.



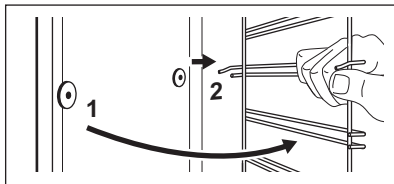
### POZOR!

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.



Zarážky na teleskopických výsuvkách musí směřovat dopředu.

## 11.6 Čištění vodou

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

1. Do vlisu 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.

## 11.7 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 přečtete celou kapitolu „Odstranění a instalace dvířek“.



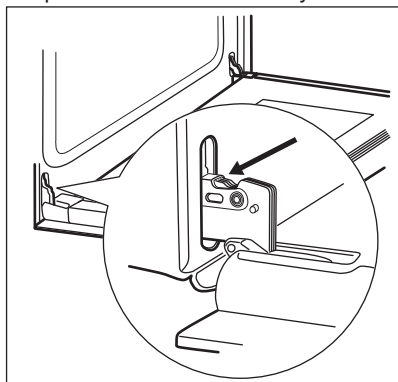
Jestliže se pokusíte vytáhnout vnitřní skleněný panel předtím, než odstraníte dvířka trouby, mohou se dvířka náhle zavřít.



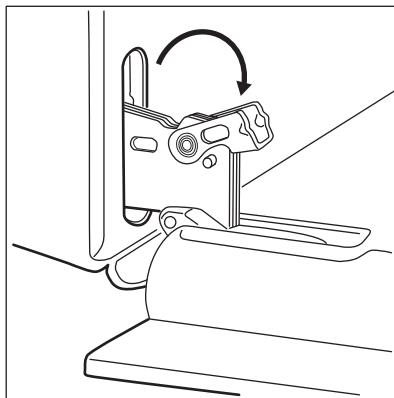
**POZOR!**

Troubu bez vnitřního skleněného panelu nepoužívejte.

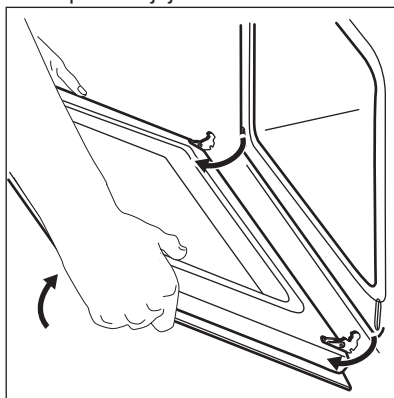
1. Dvířka trouby zcela otevřete a podržte oba dveřní závěsy.



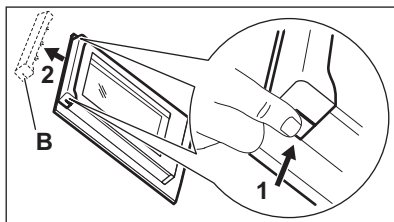
2. Zvedněte a zcela otočte páčky na obou závěsech.



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

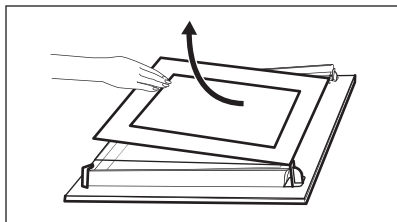


4. Dvířka položte na pevnou plochu na měkkou látku.
5. Uchopte okrajovou lištu (B) na horní straně dvířek na obou stranách a zatlacením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.



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.



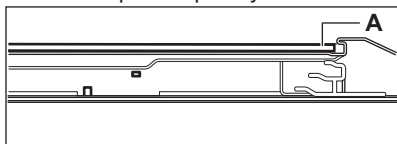
8. Skleněné panely omyjte vodou se saponátem. Skleněné panely pečlivě osušte. Skleněné panely nemyjte v myčce nádobí.

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.



## 12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 12.1 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.

## 11.8 Výměna žárovky



### VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!  
Žárovka může být horká.

1. Vypněte troubu. Vyčkejte, dokud trouba nevychladne.
2. 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.

Problém	Možná příčina	Řešení
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 nechte jídla v troubě déle než 15 - 20 minut.
Pečení pomocí funkce Právý horký vzduch PLUS nevede k dobrému výsledku..	Funkci Právý horký vzduch PLUS jste nezapnuli správně pomocí tlačítka S párou.	Viz „Zapnutí funkce: Právý horký vzduch PLUS“.
Pečení pomocí funkce Právý horký vzduch PLUS nevede k dobrému výsledku.	Vlis vnitřku trouby jste nezaplnili vodou.	Viz „Zapnutí funkce: Právý horký vzduch PLUS“.
Chcete zapnout funkci Právý horký vzduch PLUS, ale nerozsvítí se kontrolka S párou.	Nezvolili jste pečicí funkci, která podporuje funkci S párou.	Viz „Zapnutí funkce: Právý horký vzduch PLUS“.
Chcete zapnout funkci Právý horký vzduch PLUS, ale nerozsvítí se kontrolka S párou.	Funkce S párou nefunguje.	Spotřebič vypněte a znovu zapněte prostřednictvím domovní pojistky nebo ochranného spínače v pojistkové skříňce. Viz „Zapnutí funkce: Právý horký vzduch PLUS“.
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.
Na displeji se zobrazí „12.00“.	Došlo k přerušení dodávky elektrického proudu.	Nastavte znovu čas.

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

**Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde:**

Model (MOD.) .....

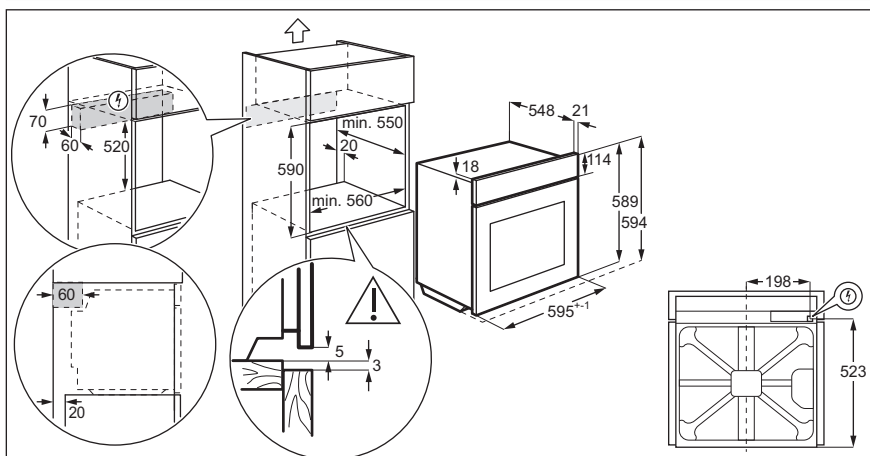
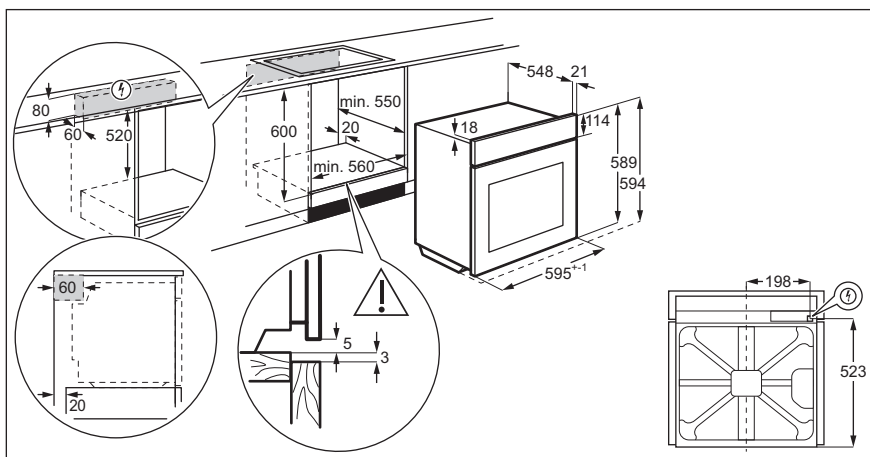
Výrobní číslo (PNC) .....

Sériové číslo (SN) .....

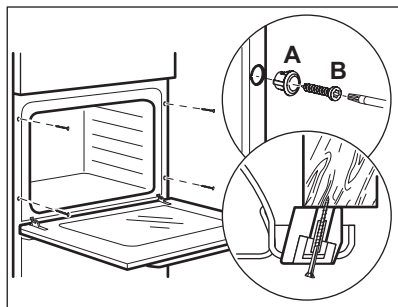
## 13. INSTALACE

**VAROVÁNÍ!**  
Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 13.1 Vestavba



## 13.2 Připevnění spotřebiče ke skříňce



## 13.3 Elektrická instalace

- i** 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.

## 13.4 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).

# 14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

## 14.1 Produktové informace dle směrnice Komise EU 65-66/2014

Název dodavatele	Electrolux
Označení modelu	EOD3H50TX 949499048
Index energetické účinnosti	95.3
Třída energetické účinnosti	A
Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim	0.93 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	29.3 kg

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 vaření.

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, troubu před pečením nepředehřívejte.

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.

### Zbytkové teplo

Je-li doba pečení delší než 30 minut, snižte teplotu trouby na minimum 3 - 10 minut před koncem pečení. Pečení nadále zajistí zbytkové teplo 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.

### Vlhký horkovzduch

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.

## 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.



# OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	34
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	35
3. POPIS VÝROBKU.....	38
4. OVLÁDACÍ PANEL.....	38
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	39
6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	39
7. ČASOVÉ FUNKCIE.....	42
8. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....	43
9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	44
10. TIPY A RADY.....	45
11. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	57
12. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	60
13. INŠTALÁCIA.....	62
14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	63

## MYSLÍME NA VÁS

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

Vítajte vo svete Electrolux.

**Navštívte našu internetovú stránku, kde nájdete:**



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

**[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Zaregistrujte si výrobok a využívajte ešte lepšie služby:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



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

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**


## STAROSTLIVOSŤ A SLUŽBY ZÁKAZNÍKOM

Odporúčame, aby ste používali originálne náhradné diely.

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

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Varovanie/upozornenie – Bezpečnostné pokyny

 Všeobecné informácie a tipy

 Ochrana životného prostredia

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

## 1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

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

### 1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám.
- Deti medzi 3 a 8 rokmi a osoby s veľmi rozsiahlymi a zložitými hendikepmi nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.
- Deti do 3 rokov nesmú mať prístup k spotrebiču, iba ak sú nepretržite pod dohľadom zodpovednej osoby.
- Nedovoľte, aby sa deti hrali so spotrebičom.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču, keď pracuje alebo keď sa chladí. Prístupné časti sú horúce.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

### 1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba kvalifikovaná osoba.
- VAROVANIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedotýkajte sa ohrevných článkov.

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

## 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

### 2.1 Inštalácia



**VAROVANIE!**  
Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Neinštalujte ani nepoužívajte poškodený spotrebič.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a 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.

- Spotrebič je vybavený elektrickým chladiacim systémom. Musí sa používať s napájaním z elektrickej siete.

### 2.2 Zapojenie do elektrickej siete



**VAROVANIE!**  
Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Vždy používajte správne nainštalovanú zásuvku odolnú proti nárazom.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani 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 alebo výklenku pod spotrebičom 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 ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú 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. Vzďialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Tento spotrebič spĺňa smernice EHS.
- 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 nedávajte alobal,
  - 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

## 2.3 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.

spotrebiča nikdy zatvorené. Za zatvoreným nábytkovým panelom sa môže vytvoriť teplo a vlhkosť a môžu spôsobiť následné poškodenie spotrebiča, kuchynskej jednotky alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

## 2.4 Starostlivosť a čistenie



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

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

## 2.5 Vnútorne osvetlenie



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

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

## 2.6 Servis

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

## 2.7 Likvidácia



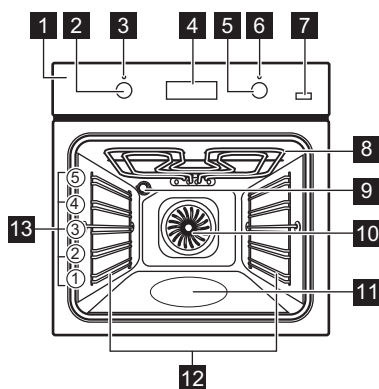
### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

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

## 3. POPIS VÝROBKU

### 3.1 Celkový prehľad



- 1** Ovládací panel
- 2** Ovládač funkcií ohrevu
- 3** Ukazovateľ / symbol prevádzky
- 4** Displej
- 5** Otočný ovládač (teploty)
- 6** Ukazovateľ / symbol teploty
- 7** Plus Para
- 8** Ohrevný článok
- 9** Osvetlenie
- 10** Ventilátor
- 11** Priehlbina dutiny – Nádoba na čistenie vodou
- 12** Zasúvacía lišta, vyberateľná
- 13** Úrovne v rúre

### 3.2 Príslušenstvo

- **Drôtený rošt**  
Na kuchynský riad, formy na koláče, pečené pokrmy.
- **Plech na pečenie**  
Na koláče a sušienky.

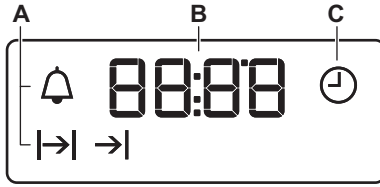
- **Hlboký pekáč**  
Na pečenie mäsa a múčnych pokrmov alebo ako nádoba na zachytávanie tuku.
- **Teleskopické lišty**  
Pre rošty a plechy.

## 4. OVLÁDACÍ PANEL

### 4.1 Tlačidlá

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

## 4.2 Displej



- A. Časové funkcie
- B. Časovač
- C. Časová funkcia

## 5. PRED PRVÝM POUŽITÍM



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly oľahadne bezpečnosti.



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

### 5.1 Prvé čistenie

Vyberte z rúry vyberateľné zasúvacie lišty a príslušenstvo.

Pozrite si kapitolu „Ošetrovanie a čistenie“.

Pred prvým použitím rúry a príslušenstvo vyčistite.

Príslušenstvo a zasúvacie lišty dajte späť na ich pôvodné miesto.

### 5.2 Predhriatie

Pred prvým použitím prázdnu rúru predhrejete.



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

1. Nastavte funkciu . Nastavte maximálnu teplotu.
2. Rúru nechajte spustenú jednu hodinu.
3. Nastavte funkciu . Nastavte maximálnu teplotu.
4. Rúru nechajte spustenú 15 minút.
5. Nastavte funkciu , stlačte: Plus Para . 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.

## 6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly oľahadne bezpečnosti.





### 6.1 Zasúvacie ovládače






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

### 6.2 Nastavenie funkcie ohrevu



1. Otočením otočného ovládača funkcií ohrevu nastavte funkciu ohrevu.
  2. Otočením otočného ovládača vyberte teplotu.
- Žiarovka sa rozsvieti, keď je rúra v prevádzke.
3. Ak chcete rúru vypnúť, otočte ovládač funkcií ohrevu do polohy Vyp.

## 6.3 Funkcie ohrevu

Funkcia rúry	Použitie
 Poloha Vypnuté	Rúra je vypnutá.
 Osvetlenie rúry	Na zapnutie osvetlenia rúry bez funkcie pečenia.
  Teplovzdušné pečenie / Teplovzdušné pečenie PLUS / Čistenie vodou	Na pečenie až na troch úrovniach a sušenie potravín. Nastavte teplotu o 20-40 °C nižšiu ako pre Tradičné pečenie. / Na pridanie vlhkosti počas pečenia. Pre správne sfarbenie a chrumkavú kôrku počas pečenia. Zabraňuje vysušeniu jedla počas opätovného zohrievania. Pozrite si časť „Ošetrovanie a čistenie“ pre viac informácií o: Čistenie vodou.

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 sa môže znížiť. Všeobecné odporúčania ohľadne úspory energie nájdete v kapitole „Energetická účinnosť“, Úspora energie. Táto funkcia bola použitá na určenie triedy energetickej účinnosti podľa normy EN 60350-1.
 Dolný ohrev	Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie.
 Rozmrazovanie	Na rozmrazovanie potravín (zeleniny a ovocia). Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín.
 Rýchly gril	Na grilovanie plochých jedál vo väčších množstvách a prípravu hriankov.
 Turbo gril	Na pečenie väčších kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapekanie.



Funkcia rúry	Použitie
 Pizza	Na prípravu pizze. Na intenzívnejšie zhnedenutie povrchu a chrumkavú spodnú časť.
 Tradičné pečenie	Na pečenie múčnych jedál a mäsa na jednej úrovni.

## 6.4 Nastavenie funkcie: Teplovzdušné pečenie PLUS

Táto funkcia zvyšuje vlhkosť počas pečenia.

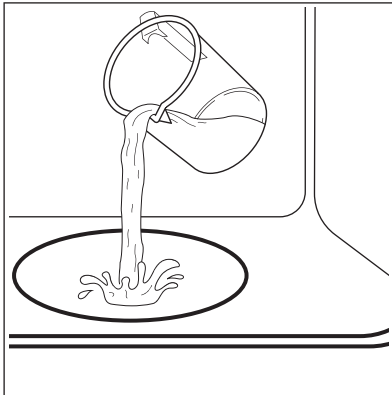


### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo popálenín a poškodenia spotrebiča.

Uvoľnená vlhkosť môže spôsobiť popáleniny. Po skončení tejto funkcie opatrne otvorte dverka.

1. Priehlbínu vnútorného priestoru rúry naplňte vodou z vodovodu.







Maximálna kapacita priehlbiny vnútorného priestoru je 250 ml. Priehlbínu vnútorného priestoru plňte vodou len vtedy, keď je rúra studená.



### UPOZORNENIE!

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

2. Nastavte funkciu:  .
3. Stlačte: Plus Para .  
Funguje to iba s funkciou: Teplovzdušné pečenie PLUS.  
Ukazovateľ sa rozsvieti.
4. Pomocou otočného ovládača nastavte teplotu.
5. Prázdnu rúru predhrievajte 10 minút, aby sa vytvorila vlhkosť.
6. Vložte jedlo do rúry.  
Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.  
Počas s varenia neotvárajte dverka.
7. Otočte ovládač funkcií ohrevu do polohy vypnutia a stlačte Plus Para  na vypnutie rúry.  
Ukazovateľ zhasne.
8. Odstráňte vodu z priehlbiny vnútorného priestoru rúry.








### VAROVANIE!

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


## 7. ČASOVÉ FUNKCIE



### 7.1 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.

### 7.2 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'.

### 7.3 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.








### 7.4 Nastavenie funkcie KONIEC


1. Nastavte funkciu a teplotu rúry.
2. Opakovane stláčajte , 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.

### 7.5 Nastavenie funkcie POSUNUTÝ ŠTART

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

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



## 7.6 Nastavenie KUCHYNSKÉHO ČASOMERA

- Opakovane stláčajte , kým nezačne blikať .
- Po stlačení  alebo  môžete nastaviť požadovaný čas.

Kuchynský časomer sa spustí automaticky po piatich sekundách.

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

## 7.7 Zrušenie časových funkcií

- Opakovane stláčajte tlačidlo , až kým nezačne blikať ukazovateľ požadovanej funkcie.
- Stlačte a podržte tlačidlo . Časová funkcia sa o niekoľko sekúnd vypne.

# 8. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA



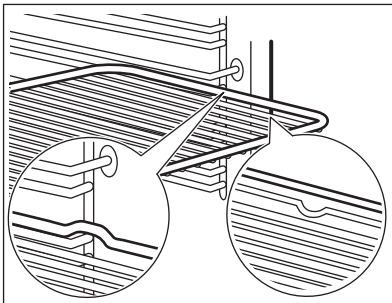
### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly o hľadne bezpečnosti.

## 8.1 Vkladanie príslušenstva

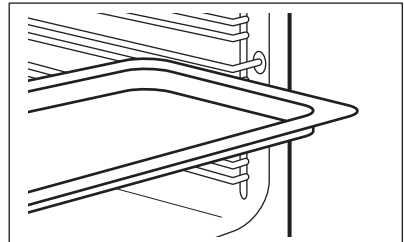
Drôtený rošt:

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



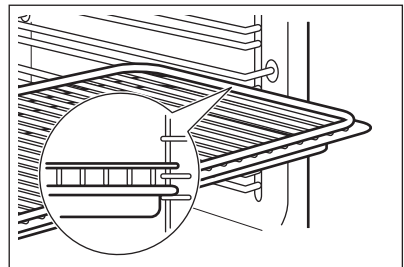
Plech na pečenie/hlboký pekáč:

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



Drôtený rošt spolu s plechom na pečenie alebo hlbokým pekáčom:

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



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

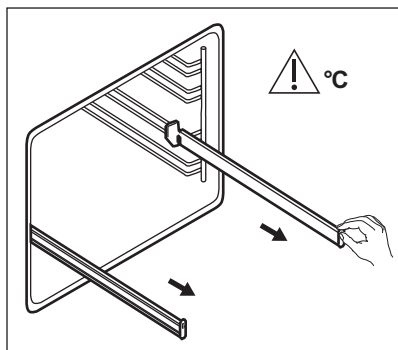
## 8.2 Teleskopické lišty

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

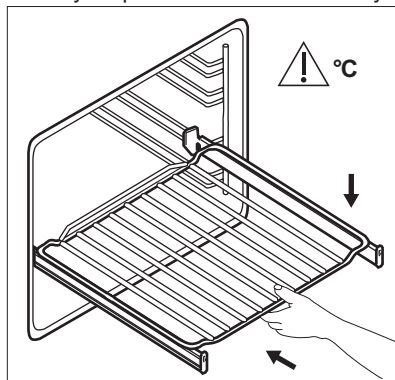
Pomocou teleskopických lišt môžete ľahšie zasúvať a vyberať rošty.

- !** **UPOZORNENIE!** Teleskopické lišty neumývajte v umývačke riadu. Teleskopické lišty nemažte.

1. Vytiahnite ľavú a pravú teleskopickú lištu.



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



Pred zatvorením dverok rúry zatlačte teleskopické lišty úplne do rúry.

## 9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

### 9.1 Chladiaci ventilátor

Ak je rúra zapnutá, automaticky sa aktivuje chladiaci ventilátor, aby udržal povrch rúry chladný. Ak rúru vypnete, chladiaci ventilátor pokračuje v činnosti, až kým sa rúra neochladí.

### 9.2 Bezpečnostný termostat

Nesprávna prevádzka rúry alebo chybné súčasti môžu spôsobiť nebezpečné

prehriatie. Aby sa tomu predišlo, rúra je vybavená bezpečnostným termostatom, ktorý preruší dodávku energie. Po poklese teploty sa rúra opäť automaticky zapne.

## 10. TIPY A RADY



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.



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

### 10.1 Odporúčania pre pečenie

Rúra ponúka päť úrovní zasunutia roštov.

Úroveň roštov počítajte od dna vnútra rúry.

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

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

Rúra je vybavená špeciálnym systémom, ktorý zabezpečuje cirkuláciu vzduchu a neustále recyklovanie pary. Pomocou tohto systému môžete piecť v parnom prostredí a pripravovať pokrmy jemné vo vnútri a chrumkavé na povrchu. To skracuje čas varenia aj spotrebu energie.

#### Pečenie koláčov

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

Použite plech na pečenie.

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.

Aby počas pečenia v rúre nevznikalo príliš mnoho dymu, pridajte do hlbokého pekáča trochu vody. Kondenzácii dymu zabránite, ak vodu pridáte vždy, keď sa odparí.

#### Čas pečenia

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

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

### 10.2 Teplovzdušné pečenie PLUS

Použite druhú úroveň v rúre.



#### KOLÁČE / PEČIVO / CHLIEB



(ml)



(°C)



(min)

Sušienky / Pagáče / Croissanty

100

150 - 180






10 - 20

Focaccia





100

200 - 210

10 - 20




 KOLÁČE / PEČIVO / CHLIEB			
	 (ml)	 (°C)	 (min)
Pizza	100	230	10 - 20
Pečivo z chlebového cesta	100	200	20 - 25
Chlieb	100	180	35 - 40
Slivkový koláč / Jablkový koláč / Škorico- vé rožky, pečené vo forme na koláče	100 - 150	160 - 180	30 - 60



Pridajte 150 ml vody, ak nie je uvedené inak.

 MRAZENÉ HOTOVÉ JEDLÁ			
	 (°C)	 (min)	
Pizza	200 - 210	10 - 20	
Croissanty	170 - 180	15 - 25	
Lasagne, pridajte 200 ml	180 - 200	35 - 50	

Pridajte 100 ml vody.





Teplotu nastavte na 110 °C.

 REGENERÁCIA JEDLA			
		 (min)	
Pečivo z chlebového cesta		10 - 20	
Chlieb		15 - 25	
Focaccia		15 - 25	









 REGENERÁCIA JEDLA			
		 (min)	
Mäso		15 - 25	
Cestoviny		15 - 25	
Pizza		15 - 25	
Ryža		15 - 25	
Zelenina		15 - 25	









Pridajte 200 ml vody.

Použite sklenený pekáč.









 PEČENIE MÄSA			
	 (°C)	 (min)	
Rozbif	200	50 - 60	
Kurča	210	60 - 80	
Pečené brav- čové	180	65 - 80	

## 10.3 Pečenie mäsa a nemäsových pokrmov









 KOLÁČE						
	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pečenie		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Šľahané cestá	170	2	160	3 (2 a 4)	45 - 60	Forma na tortu
Linecké cesto	170	2	160	3 (2 a 4)	20 - 30	Forma na tortu
Tvarohový koláč	170	1	165	2	80 - 100	Forma na tortu, Ø 26 cm
Závin	175	3	150	2	60 - 80	Plech na pečenie
Džemové tortičky	170	2	165	2	30 - 40	Forma na tortu, Ø 26 cm
Vianočka, prázdnú rúru predhrejte	160	2	150	2	90 - 120	Forma na tortu, Ø 20 cm
Slivkový koláč, prázdnú rúru predhrejte	175	1	160	2	50 - 60	Forma na chlieb
Muffiny	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Plech na pečenie
Muffiny, dve úrovne	-	-	140 - 150	2 a 4	25 - 35	Plech na pečenie
Muffiny, tri úrovne	-	-	140 - 150	1, 3 a 5	30 - 45	Plech na pečenie
Sušienky	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Plech na pečenie
Sušienky, dve úrovne	-	-	140 - 150	2 a 4	35 - 40	Plech na pečenie
Sušienky, tri úrovne	-	-	140 - 150	1, 3 a 5	35 - 45	Plech na pečenie
Snehové pusinky	120	3	120	3	80 - 100	Plech na pečenie

 KOLÁČE						
	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pečenie		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Snehové púšinky, dve úrovne, prázdnu rúru predhrejte	-	-	120	2 a 4	80 - 100	Plech na pečenie
Buchtíčky, prázdnu rúru predhrejte	190	3	190	3	12 - 20	Plech na pečenie
Veterníky	190	3	170	3	25 - 35	Plech na pečenie
Veterníky, dve úrovne	-	-	170	2 a 4	35 - 45	Plech na pečenie
Plochý koláč	180	2	170	2	45 - 70	Forma na tortu, Ø 20 cm
Koláč so sušeným ovocím	160	1	150	2	110 - 120	Forma na tortu, Ø 24 cm

Prázdnu rúru predhrejte.








 CHLIEB A PIZZA						
	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pečenie		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Biely chlieb, 1 - 2 kusy, každý 0,5 kg	190	1	190	1	60 - 70	-
Ražný chlieb, predohrev nie je potrebný	190	1	180	1	30 - 45	Forma na chlieb
Pečivo z chlebového cesta, 6 - 8 rožkov	190	2	180	2 (2 a 4)	25 - 40	Plech na pečenie



 <b>CHLIEB A PIZZA</b>						
	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pečenie		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Smaltovaný plech
Pagáče	200	3	190	3	10 - 20	Plech na pečenie






Prázdnu rúru predhrejte.








Použite formu na koláče.

 <b>ZAPEKANÉ JEDLÁ</b>						
	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pečenie		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Zapekané cestoviny, predohrev nie je potrebný	200	2	180	2	40 - 50	
Zapekaná zelenina, predohrev nie je potrebný	200	2	175	2	45 - 60	
Slané koláče	180	1	180	1	50 - 60	
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	






Použite druhú úroveň v rúre.

Použite drôtený rošt.

 MÄSO			
	Tradičné pečenie	Teplovzdušné pečenie	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Hovädzie	200	190	50 - 70
Bravčové	180	180	90 - 120
Teľacie	190	175	90 - 120
Krvavý anglický rozbif	210	200	50 - 60
Stredne prepečený anglický rozbif	210	200	60 - 70
Prepečený anglický rozbif	210	200	70 - 75

 MÄSO					
	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pečenie		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Bravčové pliecko, s kožou	180	2	170	2	120 - 150
Bravčová nožina, 2 kusy	180	2	160	2	100 - 120
Jahňacie stehno	190	2	175	2	110 - 130
Celá kura	220	2	200	2	70 - 85
Celá morka	180	2	160	2	210 - 240
Celá kačka	175	2	220	2	120 - 150
Celá hus	175	2	160	1	150 - 200
Králik, porciovaný	190	2	175	2	60 - 80
Zajac, porciovaný	190	2	175	2	150 - 200
Celý bažant	190	2	175	2	90 - 120

Použite druhú úroveň v rúre.






 RYBY			
	Tradičné pečenie	Teplovzdušné pečenie	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Pstruh / Pražma morská, 3 – 4 ryby	190	175	40 - 55
Tuniak / Losos, 4 – 6 filiet	190	175	35 - 60

## 10.4 Gril

Prázdnu rúru predhrejte.

Použite štvrtú úroveň v rúre.

Grilujte s maximálnou nastavenou teplotou.





 GRIL			
	 (kg)	 (min) 1. strana	 (min) 2. strana
	Steaky z filiet, 4 kusy	0.8	12 - 15
Hovädzí steak, 4 kusy	0.6	10 - 12	6 - 8
Klobásy, 8	-	12 - 15	10 - 12
Bravčové kotlety, 4 kusy	0.6	12 - 16	12 - 14
Kurča, polovica, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebaby, 4	-	10 - 15	10 - 12
Kuracie prsia, 4 kusy	0.4	12 - 15	12 - 14
Fašírky/hamburgery, 6	0.6	20 - 30	-
Rybie filé, 4 kusy	0.4	12 - 14	10 - 12
Zapekané sendviče, 4 - 6	-	5 - 7	-
Hrianky, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

## 10.5 Turbo gril





Prázdnu rúru predhrejte.





Použite prvú alebo druhú úroveň v rúre.





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





 <b>HOVÄDZIE</b>			
	 (°C)	 (min)	
Neprepečený rozbif alebo fileta	190 - 200	5 - 6	
Stredne prepečený rozbif alebo fileta	180 - 190	6 - 8	
Prepečený rozbif alebo fileta	170 - 180	8 - 10	

 <b>BRAVČOVÉ</b>			
	 (°C)	 (min)	
Pliecko / Krkovička / Stehno, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	
Kotlety / Rebierka, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	
Fašírka 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60	
Bravčové koleno, predvarené 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120	






 <b>TEĽACIE</b>			
	 (°C)	 (min)	
Pečená teľacina, 1 kg	160 - 180	90 - 120	
Teľacie koleno 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	

 <b>JAHŇACIE</b>			
	 (°C)	 (min)	
Jahňacie stehno / Pečené jahňacie, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120	
Jahňací chrbát 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	

 <b>HYDINA</b>			
	 (°C)	 (min)	
Porciovaná hydina, každý 0,2 - 0,25 kg	200 - 220	30 - 50	
Kurča, polovica každý 0,4 - 0,5 kg	190 - 210	35 - 50	
Kurča, vykŕmené 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	
Kačka 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	

 <b>RYBA (V PARE)</b>			
	 (°C)	 (min)	
Celá ryba 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60	

## 10.6 Rozmrazovanie

	 (kg)	 Čas rozmrazovania (min.)	 Dodatočný čas rozmrazovania (v min.)	
Kurča	1	100 - 140	20 - 30	Kurča položte na obrátený tanierik vložený do veľkého taniera. Po uplynutí polovice času obráťte.
Mäso	1	100 - 140	20 - 30	Po uplynutí polovice času obráťte.
	0.5	90 - 120		
Smotana	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Smotana sa dá výborne vyšľahať, aj keď je čiastočne zamrznutá.
Pstruh	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jahody	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Maslo	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Torta	1.4	60	60	-





## 10.7 Sušenie - Teplovzdušné pečenie

Plechý 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.




Pre 1 plech na pečenie použite tretiu úroveň v rúre.

Pre 2 plechy použite prvú a štvrtú úroveň v rúre.

 ZELENINA		
	 (°C)	 (h)
Strukoviny	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Zelenina do polievky	60 - 70	5 - 6
Huby	50 - 60	6 - 8
Bylinky	40 - 50	2 - 3

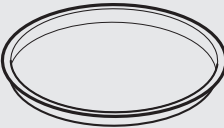
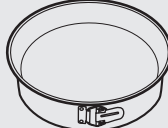


Teplotu nastavte na 60 – 70 °C.

 <b>OVOCIE</b>	
	 (h)
Slivky	8 - 10
Marhule	8 - 10
Jablkové plátky	6 - 8

 <b>OVOCIE</b>	
	 (h)
Hrušky	6 - 9






### 10.8 Vlhký Horúci Vzduch – odporúčané príslušenstvo






Použite tmavé a matné formy a nádoby. Absorbujú teplo lepšie ako svetlý a lesklý riad.






			
<b>Forma na pizzu</b>	<b>Zapekacia nádoba</b>	<b>Zapekacia forma</b>	<b>Forma na korpus</b>
Tmavá, matná 28 cm priemer	Tmavá, matná 26 cm priemer	Keramická 8 cm priemer, 5 cm výška	Tmavá, matná 28 cm priemer

### 10.9 Vlhký Horúci Vzduch

V záujme čo najlepších výsledkov sa riadte tipmi v tabuľke nižšie.








		 (° C)		 (min)
Sladké rožky, 12 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	175	3	40 - 50
Pečivo, 9 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	35 - 45
Pizza, mrazená, 0,35 kg	Drôtený rošt	180	2	45 - 55
Piškótová roláda	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	30 - 40

		 (° C)		 (min)
Brownies – čokoládový koláč	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	45 - 50
Nákyp, 6 kusov	keramické zapekacie formy na drôtenom rošte	190	3	45 - 55
Piškótvový korpus	forma na korpus na drôtenom rošte	180	2	35 - 45
Viktóriin koláč	forma na pečenie na drôtenom rošte	170	2	35 - 50
Pošírovaná ryba, 0,3 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	35 - 45
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	25 - 35
Rybie filé, 0,3 kg	forma na pizzu na drôtenom rošte	170	3	30 - 40
Pošírované mäso, 0,25 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	35 - 45
Šašík, 0,5 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	40 - 50
Sušienky, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	150	2	30 - 45
Mandľové sušienky, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	45 - 55
Muffiny, 12 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	30 - 40
Slané pečivo, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	35 - 45
Sušienky z krehkého cesta, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	150	2	40 - 50








		 (° C)		 (min)
Ovocné koláčky, 8 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	30 - 40
Zelenina, pošírovaná, 0,4 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	35 - 45
Vegetariánska omeleta	forma na pizzu na drôtenom rošte	180	3	35 - 45
Stredozemská zelenina, 0,7 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	4	35 - 45

## 10.10 Informácie pre skúšobne

Testy podľa IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Malé koláčky, 20 ks/plech	Tradičné pečenie	Plech na pečenie	3	170	20 - 30	-
Malé koláčky, 20 ks/plech	Teplo-vzdušné pečenie	Plech na pečenie	3	150 - 160	20 - 35	-
Malé koláčky, 20 ks/plech	Teplo-vzdušné pečenie	Plech na pečenie	2 a 4	150 - 160	20 - 35	-
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Tradičné pečenie	Drôtený rošt	2	180	70 - 90	-
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Teplo-vzdušné pečenie	Drôtený rošt	2	160	70 - 90	-
Piškóto-vý koláč, forma na koláče Ø26 cm	Tradičné pečenie	Drôtený rošt	2	170	40 - 50	Rúru predhrievajte 10 minút.



				 (°C)	 (min)	
Piškóto- vý koláč, forma na koláče Ø26 cm	Teplo- vzdušné pečenie	Drôtený rošt	2	160	40 - 50	Rúru predhrie- vajte 10 minút.
Piškóto- vý koláč, forma na koláče Ø26 cm	Teplo- vzdušné pečenie	Drôtený rošt	2 a 4	160	40 - 60	Rúru predhrie- vajte 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 ku- sov	Gril	Drôtený rošt	4	max.	2-3 minúty pr- vá strana; 2-3 minúty druhá strana	Rúru predhrie- vajte 3 minúty.
Hovädzí burger, 6 kusov, 0,6 kg	Gril	Drôtený rošt a pekáč na zachytá- vanie tu- ku	4	max.	20 - 30	Drôtený rošt vlozte do štvrtj a pekáč na za- chytávanie tuku do tretej úrovne rúry. V polovici pečenia otočte pokrm na druhú stranu. Rúru predhrie- vajte 3 minúty.

## 11. OŠETROVANIE A ČISTENIE



### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly oľhadne  
bezpečnosti.

### 11.1 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 vyčistíte po každom použití.  
Hromadenie tuku alebo zvyškov jedál  
môže mať na následok vznik požiaru.  
Riziko je vyššie pri grilovacom pekáci.

Po každom použití vyčistíte 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 škvryny odstráňte špeciálnym čistiacim prostriedkom pre rúry na pečenie.

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

## 11.2 Antikorové alebo hliníkové 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 obzretnosťou čistíte aj ovládací panel rúry.

## 11.3 Čistenie priehlbiny dutiny rúry

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



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

1. Do priehlbiny dutiny na dne rúry nalejte 250 ml octu. Použite maximálne 6 % ocot bez prídavných látok.
2. Počkajte 30 minút, kým ocot nerozpustí zostatkový vodný kameň pri okolitej teplote.

3. Dutinu rúry poutierajte vlhkou handrou namočenou vo vlažnej vode.

## 11.4 Čistenie tesnenia dvierok

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

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

## 11.5 Vybratie zasúvacích líšt

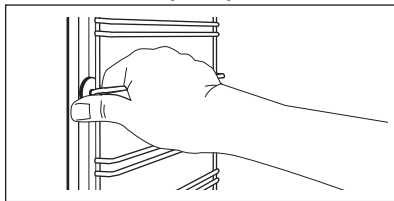
Pri čistení rúry z nej vyberte zasúvacie líšty.



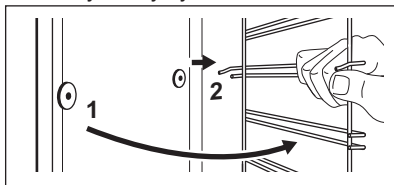
### UPOZORNENIE!

Pri vyberaní zasúvacích líšt postupujte veľmi opatrne.

1. Odtiahnite prednú časť zasúvacích líšt od bočnej steny.



2. Zadnú časť líšt odtiahnite od bočnej steny a líšty vyberte.






Pri inštalácii odstráneného príslušenstva zvolte opačný postup.



Upevňovacie kolíky na teleskopických líštach musia smerovať dopredu.

## 11.6 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 potvrdíte tlačidlom .
3. Teplotu nastavte na 90 °C.
4. Rúru nechajte spustenú 30 minút.
5. Rúru vypnite a nechajte ju vychladnúť.
6. Keď rúra vychladne, vyčistite ju jemnou handričkou.



**VAROVANIE!**

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

## 11.7 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“.



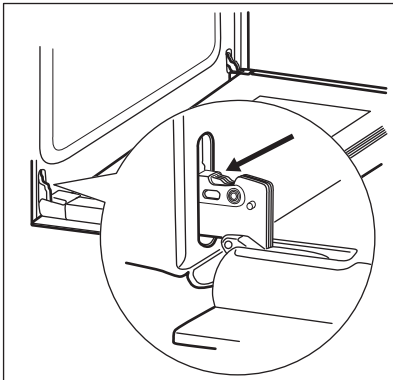
Ak by ste sa pokúšali vnútorný sklenený panel vybrať, kým sú dvierka namontované, mohli by sa dvierka zatvoriť.



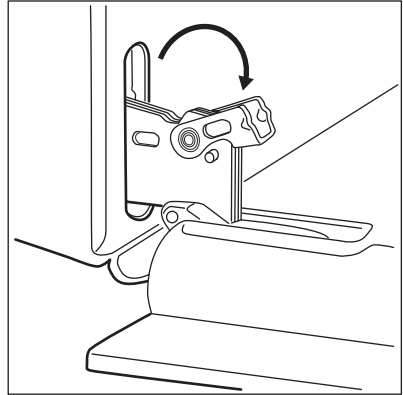
**UPOZORNENIE!**

Rúru nepoužívajte bez vnútorného skleneného panela.

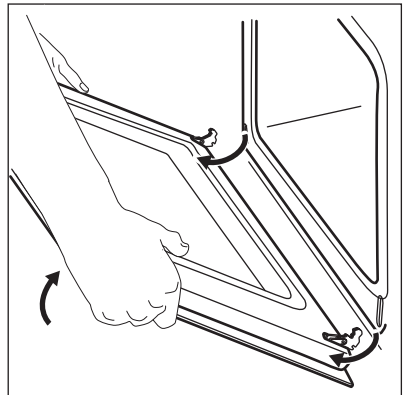
1. Úplne otvorte dvierka a podržte oba závesy.



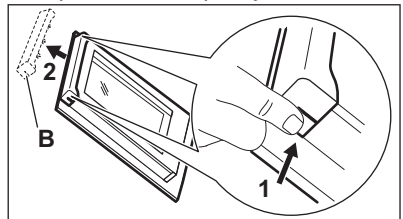
2. Nadvihnite a plne otočte príchytky na oboch závesoch.



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

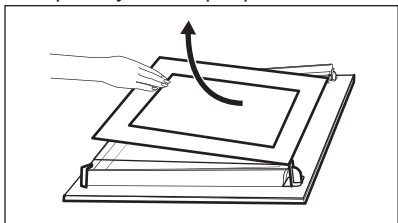


4. Dvierka položte na mäkkú tkaninu na stabilný povrch.
5. Uchopte rám dvierok (B) na hornom okraji dvierok po oboch stranách a zatlačte ho dovnútra, aby sa uvoľnili upevňovacie západky.



6. Rám dvierok vyberte potiahnutím dopredu.

7. Sklenený panel dvierok uchopte za horný okraj a opatrne ho vytiahnite. Uistite sa, že sklenený panel sa úplne vysunie z podpier.



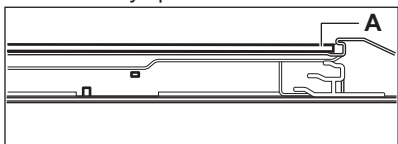
8. Panely umyte vodou s prídavkom saponátu. Sklenené panely opatrne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.

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.



## 12. RIEŠENIE PROBLÉMOV



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 12.1 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.

## 11.8 Výmena osvetlenia



### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Žiarovka môže byť horúca.

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



### UPOZORNENIE!

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

## Zadné svetlo

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

<b>Problém</b>	<b>Možné príčiny</b>	<b>Riešenie</b>
Rúra sa nezohrieva.	Je vypálená poistka.	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 ne nechávajte jedlá v rúre dlhšie ako 15 – 20 minút.
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.	Priehlbínu dutiny rúry ste nenaplnili vodou.	Pozrite si časť „Zapnutie funkcie: Teplovzdušné pečenie PLUS“.
Chcete aktivovať funkciu Teplovzdušné pečenie PLUS, ale nerozsvieti sa ukazovateľ Plus Para.	Nevybrali ste funkciu ohrevu s podporou tlačidla Plus Para.	Pozrite si časť „Zapnutie funkcie: Teplovzdušné pečenie PLUS“.
Chcete aktivovať funkciu Teplovzdušné pečenie PLUS, ale nerozsvieti sa ukazovateľ Plus Para.	Tlačidlo Plus para nefunguje.	Pomocou domovej poistky alebo ističa v poistkovej skrini vypnite spotrebič a znovu ho zapnite. Pozrite si časť „Zapnutie funkcie: Teplovzdušné pečenie PLUS“.
Voda v priehlbine dutiny rúry nevráti.	Teplota je príliš nízka.	Nastavte teplotu na minimálne 110 °C. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.
Z priehlbiny dutiny rúry vteká voda.	V priehlbine dutiny rúry je priveľa vody.	Vypnite rúru a skontrolujte, či spotrebič vychladol. Vodu poutierajte handrou alebo špongiou. Do reliéfu dutiny rúry pridajte správne množstvo vody. Pozrite si konkrétny postup.
Na displeji sa zobrazuje „12.00“.	Došlo k výpadku elektrického napájania.	Znovu nastavte hodiny.

## 12.2 Servisné údaje

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

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom

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

**Odporúčame, aby ste si sem zapísali tieto údaje:**

Model (MÓD.) .....

Číslo výrobku (PNC) .....

Sériové číslo (S.N.) .....

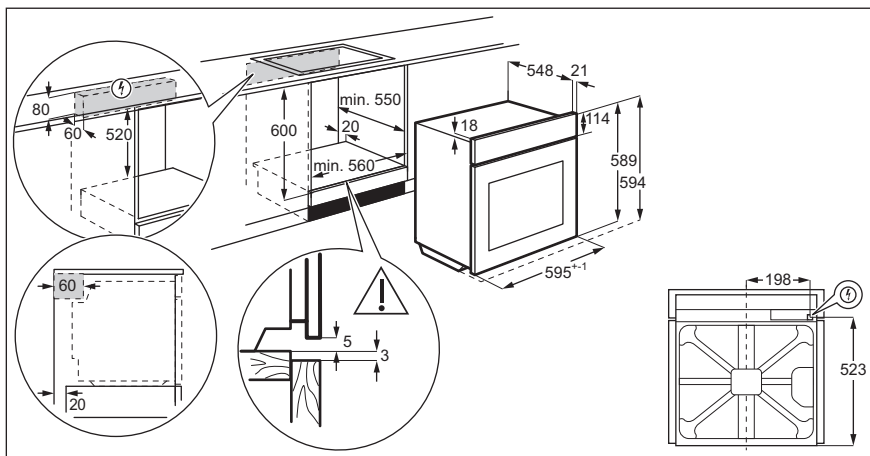
## 13. INŠTALÁCIA

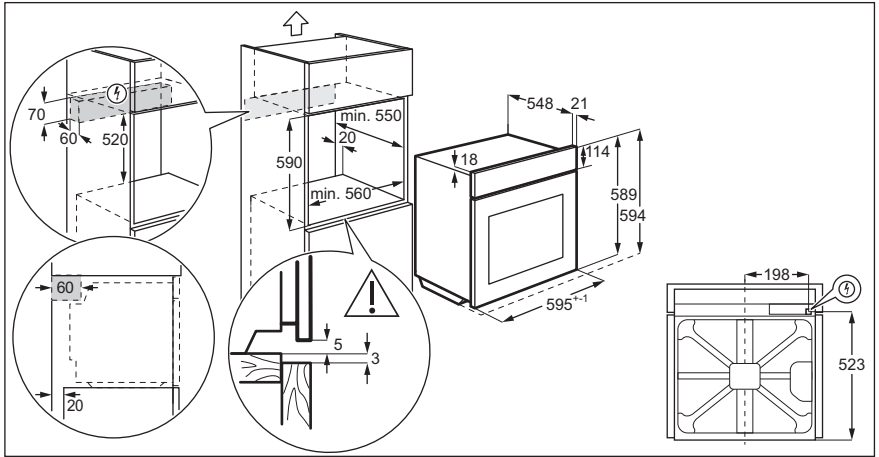


### VAROVANIE!

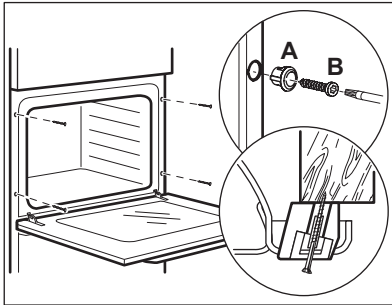
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 13.1 Zabudovanie





### 13.2 Upevnenie spotrebiča k linke



### 13.3 Elektrická inštalácia

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

Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a káblom.

### 13.4 Kábel

Typy káblov použiteľných pre inštaláciu alebo výmenu:

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

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

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

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

## 14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

### 14.1 Informácie o produkte podľa EU 65-66/2014

Názov dodávateľa

Electrolux

Model	EOD3H50TX 949499048
Index energetickej účinnosti	95.3
Trieda energetickej efektívnosti	A
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	0.93 kWh/cyklus
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim s ventilátorom	0.81 kWh/cyklus
Počet dutín rúry	1
Zdroj tepla	Elektrina
Hlasitosť	72 l
Typ rúry	Zabudovateľná rúra
Hmotnosť	29.3 kg

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

## 14.2 Úspora energie



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

Uistite sa, že sú dvierka rúry počas prevádzky rúry zatvorené. Počas pečenia neotvárajte príliš často dvierka. Tesnenie dvierok udržiavajte čisté a uistite sa, že je upevnené na svojom mieste.

V záujme vyššej úspory energie použite kovový riad.

Ak je to možné, rúru pred pečením nepredhrievajte.

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

### Pečenie s ventilátorom

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

### Zvyškové teplo

Ak trvá pečenie dlhšie ako 30 minút, znížte teplotu na minimum 3-10 minút pred koncom pečenia. Pokrm sa bude naďalej piecť vďaka zvyškovému teplu v rúre.

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.

### Uchovanie teploty jedla


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

### Vlhký Horúky Vzduch


Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.

## 15. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom

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

spotrebiče označené symbolom spolu s

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









[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



867355142-B-142019

