



---

**CS** Trouba  
**SK** Rúra

---

Návod k použití 2  
Návod na používanie 34

## Get the most out of your appliance



For quick access to manuals, how-to guides, support and more through our photo registration visit [electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)

## OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....	4
3. INSTALACE.....	7
4. POPIS SPOTŘEBIČE.....	9
5. OVLÁDACÍ PANEL.....	9
6. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	10
7. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	10
8. FUNKCE HODIN.....	12
9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	14
10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	15
11. TIPY A RADY.....	15
12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	27
13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	31
14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	32

## 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 a servisní informace získáte na:

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



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

### 1.1 Bezpečnost dětí a 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 mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí a řádně je zlikvidujte.
- VAROVÁNÍ: Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přibližovaly. Přístupné součásti se při použití zahřívají na vysokou teplotu.
- 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.
- **VAROVÁNÍ:** Před výměnou žárovky se nejprve přesvědčte, že je spotřebič vypnutý, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.
- 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.
- Spotřebič nainstalujte na bezpečném a vhodném místě, které splňuje požadavky na instalaci.

- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Před instalací spotřebiče ověřte, zda se dvířka trouby otevírají bez omezení.
- Spotřebič je vybaven elektrickým chladicím systémem. Musí být zapojen do napájecí sítě.

Minimální výška skříňky (minimální výška skříňky pod pracovní deskou)	590 (600) mm
Šířka skříňky	560 mm
Hloubka skříňky	550 (550) mm
Výška přední části spotřebiče	594 mm

Výška zadní části spotřebiče	576 mm
Šířka přední části spotřebiče	595 mm
Šířka zadní části spotřebiče	559 mm
Hloubka spotřebiče	569 mm
Vestavná hloubka spotřebiče	548 mm
Hloubka s otevřenými dvířky	1022 mm
Minimální velikost ventilačního otvoru. Otvor se nachází na spodní zadní straně	560x20 mm
Délka napájecího síťového kabelu. Kabel se nachází v pravém rohu zadní strany	1500 mm
Montážní šrouby	4x25 mm

## 2.2 Připojení k elektrické síti



### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Jestliže potřebujete 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 ní síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

### Typy kabelů vhodné pro instalaci nebo výměnu v Evropě:

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

Průřez kabelu viz celkový příkon uvedený na typovém štítku. Můžete rovněž nahlédnout do tabulky:

Celkový výkon (W)	Průřez kabelu (mm <sup>2</sup> )
max. 1380	3 x 0.75
max. 2300	3 x 1
max. 3680	3 x 1.5

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

## 2.3 Použití spotřebiče



### VAROVÁNÍ!

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

- Tento spotřebič je určen pouze k domácímu použití.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Spotřebič po každém použití vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání 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:
  - 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 jiným účelům, například k vytápění místnosti.
- 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 prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.

## 2.5 Vnitřní osvětlení



### VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Pokud jde o žárovku (žárovky) v tomto spotřebiči a samostatně prodávané náhradní žárovky: Tyto žárovky jsou navrženy tak, aby odolaly extrémním fyzickým podmínkám v domácích spotřebičích, ať už jde o teplotu, vibrace či vlhkost, nebo jsou určeny k signalizaci informací o provozním stavu spotřebiče. Nejsou určeny k použití v jiných spotřebičích a nejsou vhodné k osvětlení místností v domácnosti.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi.

## 2.6 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. INSTALACE



### VAROVÁNÍ!

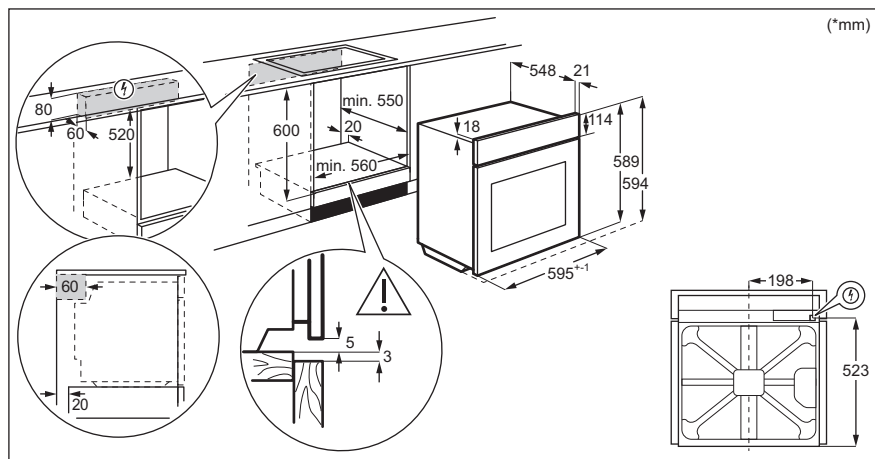
Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 3.1 Vestavba

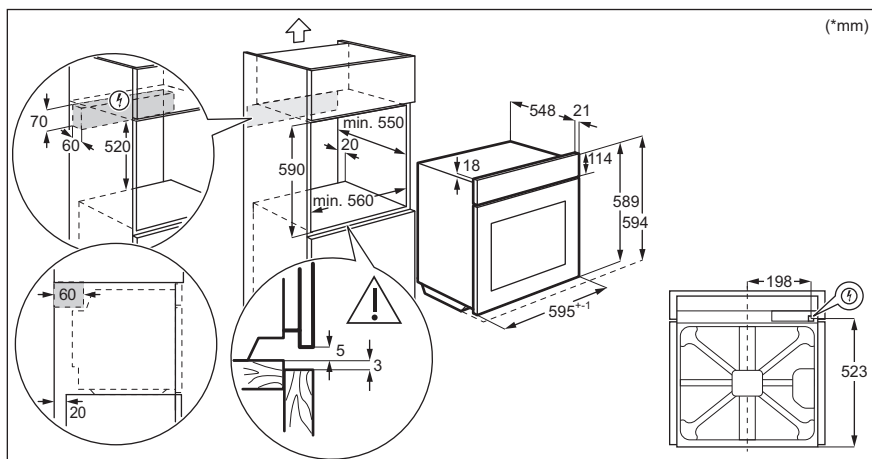


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

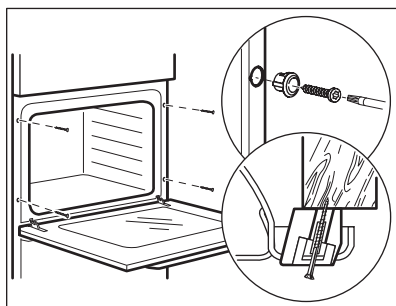
How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



(\*mm)



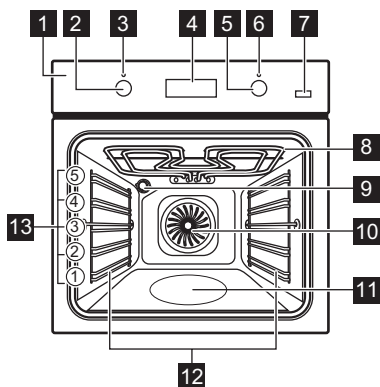
### 3.2 Připevnění trouby ke skřínce





## 4. POPIS SPOTŘEBIČE

### 4.1 Celkový pohled



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

### 4.2 Příslušenství

- **Tvarovaný rošt**  
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečení.
- **Hluboký pekáč / plech**  
Pro pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.

- **Velmi hluboký pekáč**  
Slouží k přípravě musaky.
- **Vysunovací drážky**  
Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.

## 5. OVLÁDACÍ PANEL

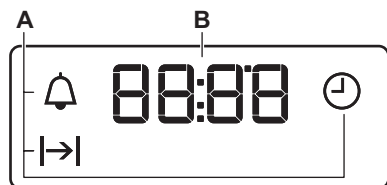
### 5.1 Zasunovací ovladače

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

### 5.2 Senzorová tlačítka / tlačítka

—	Slouží k nastavení času.
⌚	Slouží k nastavení funkce hodin.
+	Slouží k nastavení času.
🔥	K zapnutí a vypnutí funkce Právý horký vzduch PLUS.

## 5.3 Displej

















- A. Funkce hodin  
B. Časovač

## 6. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

 **VAROVÁNÍ!**  
Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 6.1 Před prvním použitím

Během předehřívání může z trouby vycházet zápach a kouř. Místnost musí být větraná.

 Krok 1	 Krok 2	 Krok 3
<b>Nastavte hodiny</b>	<b>Troubu vyčistěte</b>	<b>Předehřejte prázdnou troubu</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stiskněte: .</li> <li>2.  ,  - stisknutím nastavte hodinu. Stiskněte: .</li> <li>3.  ,  - stisknutím nastavte minuty. Stiskněte: .</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Z trouby odstraňte veškeré příslušenství a vyjimatelné drážky na rošty.</li> <li>2. Troubu a příslušenství otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nastavte maximální teplotu pro funkci . Čas: 1 h</li> <li>2. Nastavte maximální teplotu pro funkci . Čas: 15 min.</li> <li>3. Nastavte maximální teplotu pro funkci  . Čas: 15 min.</li> </ol>
Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne. Příslušenství a vyjimatelné drážky na rošty vložte do trouby.		

## 7. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

 **VAROVÁNÍ!**  
Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 7.1 Jak nastavit: Pečicí funkce

**Krok 1** Otočením ovladačem pečících funkcí zvolíte pečicí funkci.

**Krok 2** Otočením ovladače zvolte teplotu.

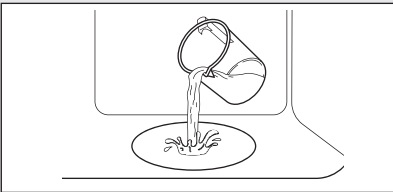




**Krok 3** Po ukončení přípravy troubu vypněte otočením ovladačů do polohy vypnuto.

## 7.2 Nastavení funkce: True Fan Cooking PLUS








### VAROVÁNÍ!





Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

<b>Krok 1</b>	Přesvědčte se, že je trouba chladná.	
<b>Krok 2</b>	Naplňte vlis vnitřku trouby vodou z kohoutku. <i>i</i> Maximální objem vlisu vnitřku trouby je 250 ml. Neplňte vlis vnitřku trouby vodou během přípravy jídla nebo když je trouba horká.	
<b>Krok 3</b>	Nastavte funkci:   Stiskněte:  . Kontrolka se rozsvítí. Funkce je kompatibilní pouze s funkcí: True Fan Cooking PLUS.	
<b>Krok 4</b>	Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.	
<b>Krok 5</b>	Předehřejte prázdnou troubu po dobu 10 minut k vytvoření vlhkosti.	
<b>Krok 6</b>	Vložte jídlo do trouby. Viz kapitola „Tipy a rady“. Během přípravy neotvírejte dvířka trouby.	
<b>Krok 7</b>	Troubu vypnete otočením ovladače pečicích funkcí do polohy vypnuto.  - stisknutím vypnete troubu. Kontrolka zhasne.	
<b>Krok 8</b>	Po ukončení funkce opatrně otevřete dvířka. Vlhkost může způsobit popálení.	
<b>Krok 9</b>	Přesvědčte se, že je trouba chladná. Odstraňte zbývající vodu z vlisu vnitřku trouby.	

## 7.3 Pečicí funkce

Pečicí funkce	Použití
<p><b>0</b></p> <p>Poloha Vypnuto</p>	Trouba je vypnutá.
<p></p> <p>osvětlení</p>	K zapnutí osvětlení.

Pečící funkce	Použití
 <p>Pravý horký vzduch / True Fan Cooking PLUS / Čištění vodou</p>	<p>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“.</p>
 <p>Vlhký konvekční vzduch</p>	<p>Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku trouby může lišit od nastavené teploty. Může dojít ke snížení tepelného výkonu. Další informace naleznete v části „Denní používání“, Poznámky: Vlhký konvekční vzduch.</p>
 <p>Spodní ohřev</p>	<p>K pečení koláčů s křupavým spodkem a zavařování potravin.</p>
 <p>Rozmrazování</p>	<p>K rozmrazování potravin (zeleniny a ovoce). Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.</p>

Pečící funkce	Použití
 <p>Velkoplošný gril</p>	<p>Ke grilování tenkých kusů potravin ve velkém množství a opékání chleba.</p>
 <p>Turbo gril</p>	<p>K pečení velkých kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova.</p>
 <p>Funkce pizzy</p>	<p>K pečení pizzy. K intenzivnějšímu opečení dozlatova a dosažení křupavého spodku.</p>
 <p>Horní/spodní ohřev</p>	<p>K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby.</p>

## 7.4 Poznámky: Vlhký konvekční vzduch


Tato funkce byla použita ke splnění energetické třídy a požadavků na ekodesign podle směrnice EU 65/2014 a EU 66/2014. Zkoušky dle normy EN 60350-1.



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

Pokyny k přípravě viz kapitola „Tipy a rady“, Vlhký konvekční vzduch. Obecná doporučení ohledně úspory energie viz kapitola „Energetická účinnost“, Úspora energie.

## 8. FUNKCE HODIN

### 8.1 Funkce hodin



Funkce hodin	Použití
 <p>Denní čas</p>	<p>K nastavení, změně nebo kontrole denního času.</p>



Funkce hodin	Použití
 Trvání	Slouží k nastavení délky provozu trouby.
 Minutka	K nastavení odpočítávání času. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby. Tuto funkci můžete zapnout kdykoliv, i u vypnuté trouby.

## 8.2 Jak nastavit: Funkce hodin

### Jak změnit: Denní čas

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



**Krok 1**  - opakovaně stiskněte.  - začne blikat.





**Krok 2**  ,  - stisknutím nastavte čas.  
Asi po pěti sekundách blikání přestane a na displeji se zobrazí nastavený aktuální denní čas.

 - opakovaným stisknutím změníte denní čas.  - začne blikat.

### Jak nastavit: Trvání

**Krok 1** Zvolte funkci trouby a teplotu.



**Krok 2**  - opakovaně stiskněte.  - začne blikat.



**Krok 3**  ,  - stisknutím nastavte trvání.  
Na displeji se zobrazuje: .  
 - po uplynutí nastaveného času bliká. Zazní zvuková signalizace a trouba se vypne.

**Krok 4** Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.

**Krok 5** Otočte ovladače do polohy vypnuto.

### Jak nastavit: Minutka


**Krok 1**  - opakovaně stiskněte.  - začne blikat.


**Krok 2**  ,  - stisknutím nastavte čas.  
Funkce se automaticky spustí po pěti sekundách.  
Když skončí nastavený čas přípravy, zazní zvukový signál.

**Krok 3** Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.

**Krok 4** Otočte ovladače do polohy vypnuto.

**Jak zrušit: Funkce hodin**

**Krok 1**  - opakovaně stiskněte, dokud nezačne blikat symbol funkce hodin.

**Krok 2** Stiskněte a podržte: .  
Funkce hodin po několika sekundách zhasne.

## 9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

**VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

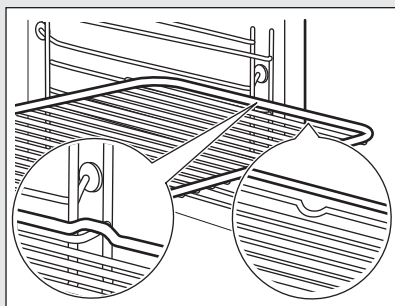
jako zařízení proti překlopení. Vysoký okraj kolem roštu slouží jako ochrana proti sklouznutí varných nádob z roštu.

### 9.1 Vkládání příslušenství

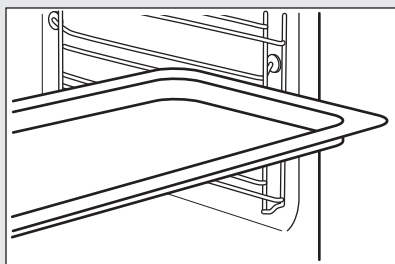
Malý zárez nahoře zajišťuje vyšší bezpečnost. Tyto zářezy také fungují

**Tvarovaný rošt:**

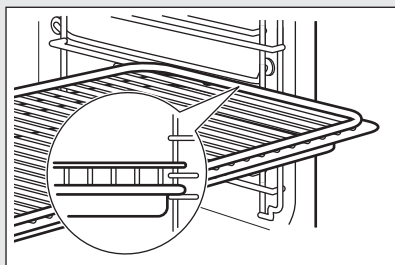
Rošt zasuňte mezi vodící lišty drážek roštů a ujistěte se, že nožičky směřují dolů.

**Hluboký pekáč / plech:**

Zasuňte plech mezi drážky zvolené úrovně roštu.

**Tvarovaný rošt, Hluboký pekáč / plech:**

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

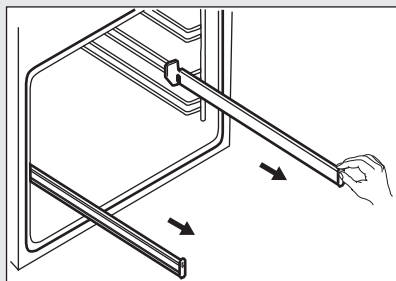


## 9.2 Použití teleskopických výsuvů

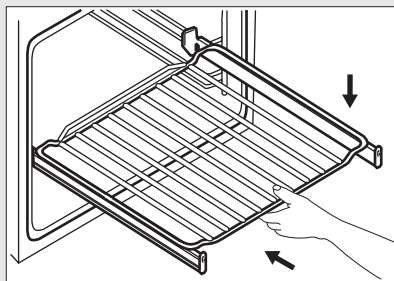
Teleskopické výsuvy ničím nemažte.

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

**Krok 1** Právý i levý teleskopický výsuv zcela vytáhněte.



**Krok 2** Na teleskopické výsuvy položte tvarovaný rošť a opatrně je zasuňte do trouby.



## 10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

### 10.1 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.

### 10.2 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.

## 11. TIPY A RADY

 Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 11.1 Doporučení k pečení

Trouba má pět poloh rošťů.

Polohy rošťů 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 rošťů.

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

Velmi hluboký pekáč nevkládejte na nejnižší polohu rošťů.

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

#### Pečení moučníků

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

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

#### Pečení masa a ryb

Při pečení velmi tučného jídla použijte hluboký pekáč / plech, aby se v troubě

nevytvorily skvrny, které by již nemusely jít odstranit.

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

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

### Doby přípravy





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

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




## 11.2 True Fan Cooking PLUS

Použijte druhou polohu roštu.

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 rolky 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.










 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 zapékací mísu.

 PEČENÍ MASA	 (°C)	 (min)
Hovězí pečeně	200	50 - 60
Kuře	210	60 - 80
Vepřová pečeně	180	65 - 80








### 11.3 Pečení moučných jídel a masa

 MOUČNÍKY	Horní/spodní ohřev		Pravý horký vzduch		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Šlehané recepty	170	2	160	3 (2 a 4)	45 - 60	Koláčová forma
Křehké těsto	170	2	160	3 (2 a 4)	20 - 30	Koláčová forma
Tvarohový koláč s pod-máslem	170	1	165	2	60 - 80	Koláčová forma, Ø 26 cm
Závin	175	3	150	2	60 - 80	Mísa na pečení

 <b>MOUČNÍKY</b>	Horní/spodní ohřev		Pravý horký vzduch		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Marmeládový dort	170	2	165	2	30 - 40	Koláčová forma, Ø 26 cm
Jemná bábovka, předehřejte prázdnou troubu	160	2	150	2	90 - 120	Koláčová forma, Ø 20 cm
Švestkový koláč, předehřejte prázdnou troubu	175	1	160	2	50 - 60	Forma na chleba
Muffin	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Mísa na pečení
Muffin, dvě úrovně	-	-	140 - 150	2 a 4	25 - 35	Mísa na pečení
Muffin, tři úrovně	-	-	140 - 150	1, 3 a 5	30 - 45	Mísa na pečení
Sušenky	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Mísa na pečení
Sušenky, dvě úrovně	-	-	140 - 150	2 a 4	35 - 40	Mísa na pečení
Sušenky, tři úrovně	-	-	140 - 150	1, 3 a 5	35 - 45	Mísa na pečení
Pusinky	120	3	120	3	80 - 100	Mísa na pečení
Pusinky, dvě úrovně, předehřejte prázdnou troubu	-	-	120	2 a 4	80 - 100	Mísa na pečení
Žemle, předehřejte prázdnou troubu	190	3	190	3	12 - 20	Mísa na pečení
Banánky	190	3	170	3	25 - 35	Mísa na pečení
Banánky, dvě úrovně	-	-	170	2 a 4	35 - 45	Mísa na pečení







 <b>MOUČNÍKY</b>	Horní/spodní ohřev		Pravý horký vzduch		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
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, předehtátí není zapotřebí	190	1	180	1	30 - 45	Forma na chleba
Bagety/kaiserky, 6 - 8 kusů	190	2	180	2 (2 a 4)	25 - 40	Mísa na pečení
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Smaltovaný plech
Čajové koláčky	200	3	190	3	10 - 20	Mísa na pečení

Předehejte prázdnou troubu.







Použijte koláčovou formu.







 <b>KOLÁČE S NÁPLNÍ</b>	Horní/spodní ohřev		Pravý horký vzduch		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Těstovinový náryp, předehtátí není zapotřebí	200	2	180	2	40 - 50







 <b>KOLÁČE S NÁPLNÍ</b>	Horní/spodní ohřev		Pravý horký vzduch		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Zeleninový nákyp, přehřátí 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.

 <b>MASO</b>	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 rostbif, nepropečený	210		200		50 - 60
Anglický rostbif, středně propečený	210		200		60 - 70
Anglický rostbif, dobře propečený	210		200		70 - 75

 <b>MASO</b>	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

 <b>MASO</b>	Horní/spodní ohřev		Pravý horký vzduch		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
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.





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





## 11.4 Gril

Předehejte prázdnou troubu.

Použijte čtvrtou polohu roštu.

Gril s maximálním nastavením teploty.

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




 <b>GRIL</b>	 (kg)	 (min) 1. strana	 (min) 2. strana
Toasty, 4 - 6	-	5 - 7	-
Topinky, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

## 11.5 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

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

## 11.6 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	-




## 11.7 Dehydratace - 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)
NA Fazole	60 - 70	6 - 8
Papriky	60 - 70	5 - 6
Polévková zelenina	60 - 70	5 - 6
Houby	50 - 60	6 - 8
Byliny	40 - 50	2 - 3

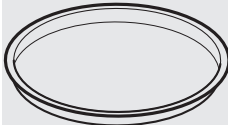



Nastavte teplotu 60 - 70 °C.

 OVOCE	 (h)
Švestky	8 - 10
Merušky	8 - 10

 OVOCE	 (h)
Jablečné plátky	6 - 8
Hrušky	6 - 9






## 11.8 Vlhký konvekční vzduch - 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	Keramika Průměr 8 cm, výška 5 cm	Tmavý, nereflexní Průměr 28 cm






## 11.9 Vlhký konvekční vzduch

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
Pizza, mražená, 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

## 11.10 Informace pro zkušebny

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 horký vzduch	Plech na pečení	3	150 - 160	20 - 35	-
Malé koláčky, 20 kousků na plech	Pravý horký 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 horký vzduch	Tvarovaný rošt	2	160	70 - 90	-
Piškovitý koláč, v koláčové formě Ø26 cm	Horní/spodní ohřev	Tvarovaný rošt	2	170	40 - 50	Předehřejte troubu po dobu 10 minut.

						
				(°C)	(min)	
Piškotový koláč, v koláčové formě Ø26 cm	Pravý horký vzduch	Tvarovaný rošt	2	160	40 - 50	Předehřejte troubu po dobu 10 minut.
Piškotový koláč, v koláčové formě Ø26 cm	Pravý horký vzduch	Tvarovaný rošt	2 a 4	160	40 - 60	Předehřejte troubu po dobu 10 minut.
Máslové sušenky	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	3	140 - 150	20 - 40	-
Máslové sušenky	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	2 a 4	140 - 150	25 - 45	-
Máslové sušenky	Horní/spodní ohřev	Plech na pečení	3	140 - 150	25 - 45	-
Topinky, 4 - 6 kusů	Gril	Tvarovaný rošt	4	max.	2 - 3 minuty z jedné strany; 2 - 3 minuty z druhé strany	Předehřejte troubu po dobu 3 minut.
Hovězí hamburger, 6 kusů, 0,6 kg	Gril	Tvarovaný rošt a odkapávací plech	4	max.	20 - 30	Tvarovaný rošt vložte na čtvrtou úroveň a odkapávací plech na třetí úroveň trouby. V polovině přípravy jídlo otočte. Předehřejte troubu po dobu 3 minut.




## 12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 12.1 Poznámky k čištění

 <p><b>Čisticí prostředky</b></p>	<p>Přední stranu trouby otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku. Očistěte a zkontrolujte těsnění dvířek kolem rámu vnitřku trouby.</p> <hr/> <p>Kovové plochy očistěte pomocí čisticího roztoku.</p> <hr/> <p>Skvrny vyčistěte pomocí šetrného čisticího prostředku.</p>
 <p><b>Každodenní použití</b></p>	<p>Vnitřek trouby očistěte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídel může způsobit požár.</p> <hr/> <p>V troubě nebo na skleněných panelech dvířek se může srážet vlhkost. Ke snížení kondenzace troubu před přípravou jídla vždy na 10 minut předehejte. Neuchovávejte potraviny v troubě déle než 20 minut. Osušte vnitřek měkkým hadrem po každém použití.</p>
 <p><b>Příslušenství</b></p>	<p>Vyčistěte všechno příslušenství po každém použití a nechte jej vysušit. Použijte měkký hadr a vlažnou vodu s šetrným mycím prostředkem. Nečistěte příslušenství v myčce nádobí</p> <hr/> <p>Nepřílnavé příslušenství nečistěte pomocí abrazivních čisticích prostředků nebo ostrých předmětů.</p>

## 12.2 Jak čistit: Vlis vnitřku trouby

Po přípravě v páře vyčistěte vlis vnitřku trouby a odstraňte usazeniny vodního kamene.




Krok 1	Krok 2	Krok 3
<p>Nalijte do vlisu vnitřku trouby 250 ml bílého octa. Použijte maximálně 6% ocet bez jakýchkoliv přísad.</p>	<p>Nechte ocet rozpustit usazeniny vodního kamene při pokojové teplotě po dobu 30 minut.</p>	<p>Vnitřek trouby umyjte vlažnou vodou a měkkým hadrem.</p>
<p>Ohledně funkce: True Fan Cooking PLUS čistěte troubu každých 5 - 10 cyklů přípravy.</p>		

## 12.3 Jak vyjmout: Drážky na rošty

K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty.

## 12.4 Jak používat: Čištění vodou

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

<b>Krok 1</b>	Nalijte vodu do vliisu vnitřku trouby 200 ml.
<b>Krok 2</b>	Nastavte funkci:   Stiskněte:  .
<b>Krok 3</b>	Nastavte teplotu 90 °C.
<b>Krok 4</b>	Nechte troubu pracovat 30 minut.

<b>Krok 5</b>	Vypněte troubu.
<b>Krok 6</b>	Počkejte, dokud trouba nevychladne. Osušte vnitřek měkkým hadrem.

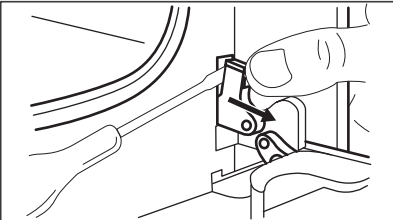
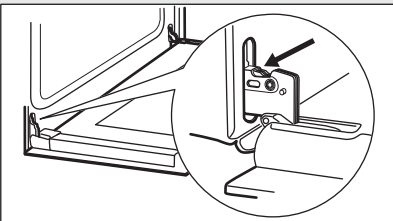
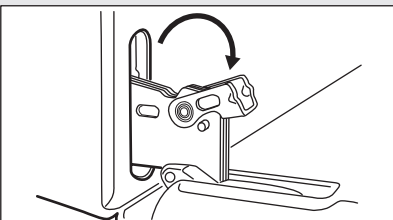

## 12.5 Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka

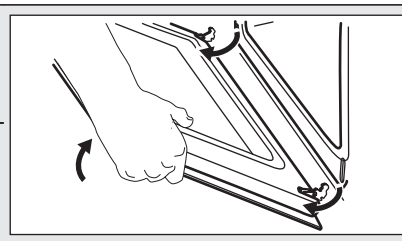
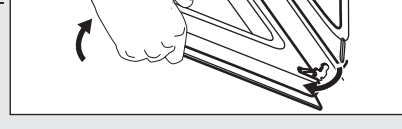
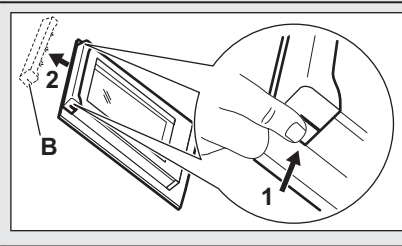
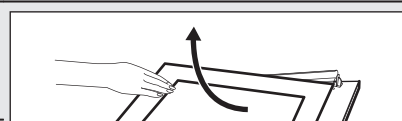

Dvířka trouby jsou osazena dvěma skleněnými panely. Dvířka trouby a vnitřní skleněný panel lze za účelem čištění demontovat. Před demontáží skleněných panelů si přečtete celou kapitolu „Odstranění a instalace dvířek“.



### POZOR!

Troubu bez skleněných panelů nepoužívejte.

<b>Krok 1</b>	Dvířka zcela otevřete a zaměřte se na dveřní závěs na pravé straně dvířek.	
<b>Krok 2</b>	Pomocí šroubováku nadzdvihněte a otočte páčku pravého závěsu dvířek.	
<b>Krok 3</b>	Zaměřte se na dveřní závěs na levé straně dvířek.	
<b>Krok 4</b>	Zvedněte a zcela otočte páčku na levém závěsu.	
<b>Krok 5</b>	Přivěte dvířka trouby do první polohy otevření (do poloviny). Pak dvířka nadzdvihněte a vytáhněte směrem dopředu z jejich umístění.	
<b>Krok 6</b>	Dvířka položte na pevnou plochu na měkkou látku.	

<p><b>Krok 7</b> Uchopte okrajovou lištu (B) na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.</p>	
<p><b>Krok 8</b> Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a odstraňte ji.</p>	
<p><b>Krok 9</b> Uchopte skleněný panel dvířek za horní okraj a opatrně jej vytáhněte ven. Ujistěte se, že sklo zcela sklouzne z držáků.</p>	
<p><b>Krok 10</b> Skleněné panely omyjte vodou se saponátem. Skleněné panely pečlivě osušte. Skleněné panely nemyjte v myčce nádobí.</p>	
<p><b>Krok 11</b> Po vyčištění skleněný panel a dvířka trouby opět nasadte.</p>	

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.

## 12.6 Jak vyměnit: Osvětlení



### VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

Žárovka může být horká.

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

### Před výměnou osvětlení:

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

## Zadní žárovka

<b>Krok 1</b>	Skleněným krytem otočte a sejměte jej.
<b>Krok 2</b>	Skleněný kryt vyčistěte.
<b>Krok 3</b>	Žárovku vyměňte za vhodnou žárovku žáruvzdornou do 300 °C.
<b>Krok 4</b>	Nasadte skleněný kryt.

## 13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

**VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

**13.1 Co dělat, když...**

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

<b>Problém</b>	<b>Zkontrolujte, zda...</b>
Trouba nehřeje.	Je spálená pojistka.
Těsnění dvířek je poškozené.	Troubu nepoužívejte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
Na displeji se zobrazí „12.00“.	Došlo k přerušení dodávky elektrického proudu. Nastavte denní čas.
Z vlisu vnitřku trouby vytéká voda.	Ve vlisu vnitřku trouby je příliš mnoho vody.

<b>Problém</b>	<b>Zkontrolujte, zda...</b>
Neuspokojivé výsledky přípravy pomocí funkce True Fan Cooking PLUS .	Vlis vnitřku trouby jste naplnili vodou.
Osvětlení nefunguje.	Spálená žárovka.

**13.2 Servisní údaje**

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

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

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

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

## 14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

### 14.1 Informace o výrobku a list s údaji o výrobku\*

Název dodavatele	Electrolux
Označení modelu	EOD3H70X 949499337
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 pečících prostorů	1
Tepelný zdroj	Elektrická energie
Objem	72 l
Typ trouby	Vestavná trouba
Hmotnost	29.9 kg

\* Pro Evropskou unii v souladu se směrnicemi EU 65/2014 a 66/2014.  
Pro Běloruskou republiku v souladu s STB 2478-2017, příloha G; STB 2477-2017, dodatky A a B.  
Pro Ukrajinu v souladu s 568/32020.

Třída energetické účinnosti neplatí pro Rusko.

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

### 14.2 Úspora energie



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

Při provozu spotřebiče se přesvědčte, že jsou dvířka trouby zavřená. Během přípravy jídla neotvírejte dvířka trouby 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 nejvyšší možné nastavení teploty.





**Vlhký konvekční vzduch**

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.....	35
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	36
3. INŠTALÁCIA.....	39
4. POPIS VÝROBKU.....	40
5. OVLÁDACÍ PANEL.....	41
6. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	41
7. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	42
8. ČASOVÉ FUNKCIE.....	44
9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....	45
10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	47
11. TIPY A RADY.....	47
12. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE.....	59
13. ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV.....	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. Vitajte vo svete Electrolux.

**Navštívte našu stránku, kde nájdete:**



Rady ohľadne používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o opravách:

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



Zaregistrujte si svoj spotrebič a využívajte ešte lepší servis:

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



Príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely pre spotrebič si môžete kúpiť na stránke:

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


## STAROSTLIVOSŤ A SLUŽBY ZÁKAZNÍKOM

Vždy používajte 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 do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.
- Nedovoľte, aby sa deti hrali so spotrebičom.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosahu detí a náležite ich zlikvidujte.
- VAROVANIE: Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču, keď pracuje alebo keď sa chladí. Prístupné časti sa počas používania zohrejú na vysokú teplotu.
- 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.
- **VAROVANIE:** Dbajte na to, aby bol spotrebič pred výmenou žiarovky vypnutý, aby bolo vylúčené nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servisnom stredisku alebo u kvalifikovanej osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Ak chcete vybrať zasúvacie lišty, najprv potiahnite prednú časť zasúvacích lišt a potom zadný koniec smerom od bočnej steny a vyberte ich. Pri inštalácii zasúvacích lišt zvolte opačný postup.

## 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

### 2.1 Inštalácia



#### **VAROVANIE!**

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
  - Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
  - 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.
  - Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
  - Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Pred namontovaním spotrebiča sa uistite, či sa dvierka rúry otvárajú bez odporu.
  - Spotrebič je vybavený elektrickým chladiacim systémom. Musí sa používať s napájaním z elektrickej siete.

Minimálna výška kuchynskej skrinky (minimálna výška skrinky pod pracovnou doskou)	590 (600) mm
Šírka kuchynskej skrinky	560 mm
Hĺbka kuchynskej skrinky	550 (550) mm
Výška prednej časti spotrebiča	594 mm

Výška zadnej časti spotrebiča	576 mm
Šírka prednej časti spotrebiča	595 mm
Šírka zadnej časti spotrebiča	559 mm
Hĺbka spotrebiča	569 mm
Zabudovaná hĺbka spotrebiča	548 mm
Hĺbka s otvorenými dvierkami	1022 mm
Minimálna veľkosť vetracieho otvoru. Otvor umiestnený na spodnej zadnej strane	560x20 mm
Dĺžka napájacieho kábla. Kábel sa nachádza v pravom rohu na zadnej strane	1500 mm
Montážne skrutky	4x25 mm

## 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 (skrútkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Tento spotrebič sa dodáva s napájajúcou zástrčkou a káblom.

### Typy káblov použiteľných na inštaláciu alebo výmenu pre Európu:

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

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

Celkový príkon (W)	Prierez kábla (mm <sup>2</sup> )
maximálne 1380	3 x 0.75
maximálne 2300	3 x 1
maximálne 3680	3 x 1.5

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

## 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.
- 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, nevkladajte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.



### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

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

- Na prípravu vlhkých koláčov používajte hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Tento spotrebič je určený iba na varenie. Nesmie byť použitý na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.
- Rúru používajte vždy so zatvorenými dvierkami.
- Pri inštalácii spotrebiča za nábytkový panel (napr. dvere) zabezpečte, aby dvere neboli počas prevádzky spotrebiča nikdy zatvorené. Za zatvoreným nábytkovým panelom sa môže vytvoriť teplo a vlhkosť a môžu spôsobiť následné poškodenie spotrebiča, kuchynskej jednotky alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

## 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 výrobky, špongie s abrazívnou vrstvou, rozpušťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na jeho obale.

## 2.5 Vnútorné osvetlenie



### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domácich spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.
- Používajte iba žiarovky s rovnakými technickými parametrami.

## 2.6 Servis

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

## 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 alebo domácich zvierat v spotrebiči.

## 3. INŠTALÁCIA



### VAROVANIE!

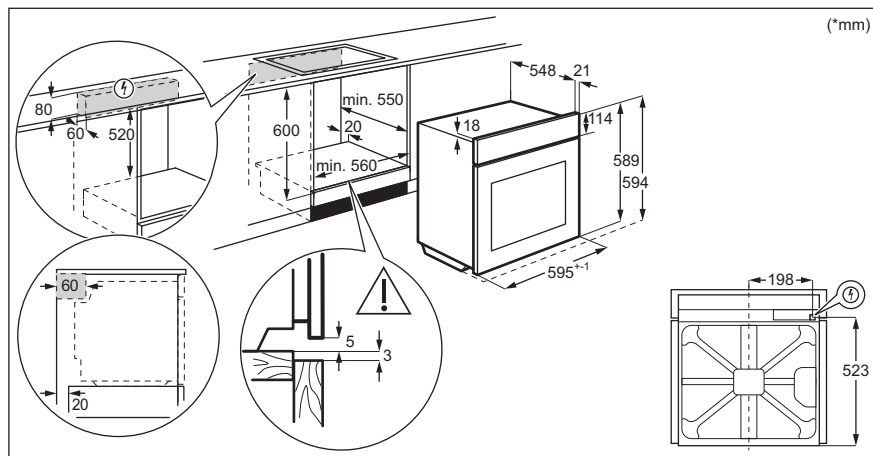
Pozrite si kapitoly oňhadne bezpečnosti.

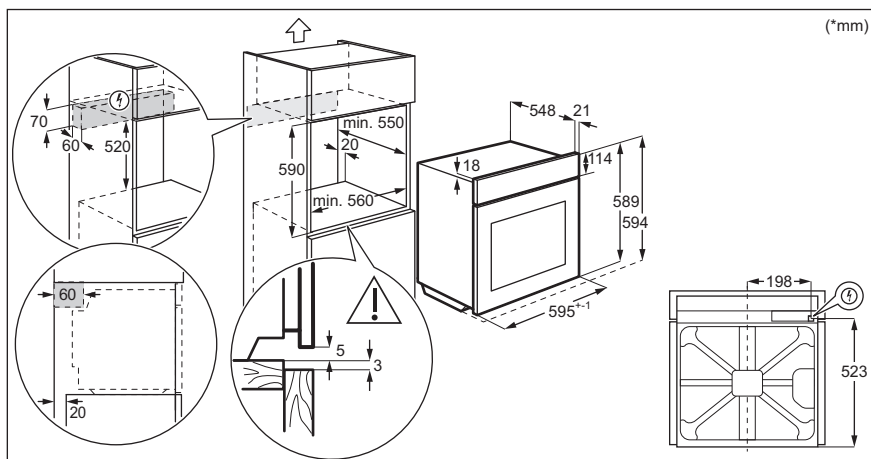
### 3.1 Zabudovanie



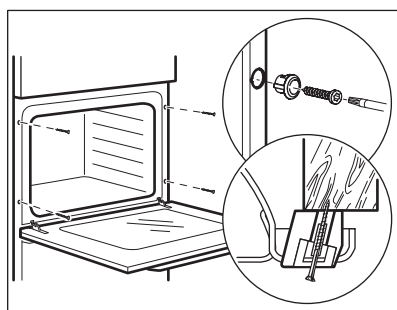
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



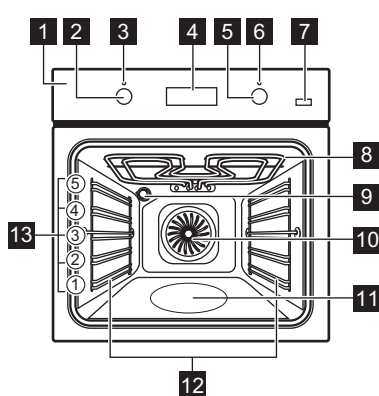


### 3.2 Upevnenie rúry k linke



## 4. POPIS VÝROBKU

### 4.1 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 - Zásobník na čistenie vodou



**12** Zasúvacia lišta, vyberateľná**4.2 Príslušenstvo**

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

**13** Úrovne v rúre

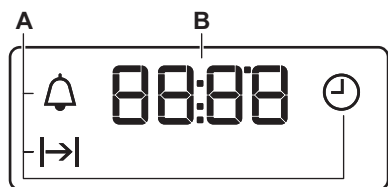
- **Extra hlboký pekáč**  
Na prípravu musaky.
- **Teleskopické lišty**  
Pomocou teleskopických lišt môžete ľahšie zasúvať a vyberať rošty.

**5. OVLÁDACÍ PANEL****5.1 Zasúvacie ovládače**

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

**5.2 Senzorové polia / Tlačidlá**

—	Nastavenie času.
⌚	Nastavenie časovej funkcie.
+	Nastavenie času.
🔥	Zapnutie a vypnutie funkcie Teplovzdušné pečenie PLUS.

**5.3 Displej**











- A. Časové funkcie
- B. Časovač

**6. PRED PRVÝM POUŽITÍM****VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

**6.1 Pred prvým použitím**

Rúra môže počas predohrevu produkovať zápach a dym. Skontrolujte, či je miestnosť vetraná.

 <b>Krok č. 1</b>	 <b>Krok č. 2</b>	 <b>Krok č. 3</b>
<b>Nastavte hodiny</b>	<b>Rúru vyčistíte</b>	<b>Prázdnu rúru predhrejte.</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stlačte: .</li> <li>2. <b>+</b>, <b>-</b> – stlačte, aby ste nastavili hodinu. Stlačte: .</li> <li>3. <b>+</b>, <b>-</b> – stlačte, aby ste nastavili minúty. Stlačte: .</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vyberte z rúry vyberateľné zasúvacie lišty a príslušenstvo.</li> <li>2. Rúru a jej príslušenstvo poutierajte vlhkou handrou namočenou vo vlažnej vode s miernym čistiacim prostriedkom.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu: . Čas: 1 h.</li> <li>2. Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu: . Čas: 15 min.</li> <li>3. Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu:  . Čas: 15 min.</li> </ol>
<p>Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne. Príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty vložte do rúry.</p>		

## 7. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 7.1 Nastavenie: Funkcia ohrevu

**Krok č. 1** Otočením otočného ovládača funkcií ohrevu nastavte funkciu ohrevu.

**Krok č. 2** Otočením otočného ovládača vyberte teplotu..

**Krok č. 3** Po skončení pečenia otočte ovládače do polohy Vypnuté, aby ste vyplli rúru.

### 7.2 Nastavenie funkcie: True Fan Cooking PLUS




### **VAROVANIE!**




Hrozí nebezpečenstvo popálenín a poškodenia spotrebiča.

**Krok č. 1** Skontrolujte, či je rúra studená.



**Krok č. 2** Priehlbínu vnútorného priestoru rúry naplňte vodou z vodu.





 Maximálna kapacita priehlbiny vnútorného priestoru je 250 ml. Priehlbínu vnútorného priestoru rúry nenapĺňajte vodou počas pečenia, ani keď je rúra horúca.






<b>Krok č. 3</b>	Nastavte funkciu:  Stlačte:  . Ukazovateľ sa rozsvieti. Funguje to iba s funkciou: True Fan Cooking PLUS.
<b>Krok č. 4</b>	Otočte otočný ovládač teploty a nastavte teplotu.
<b>Krok č. 5</b>	Prázdnu rúru predhrievajte 10 minút, aby sa vytvorila vlhkosť.
<b>Krok č. 6</b>	Vložte jedlo do rúry. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“. Počas s varenia neotvárajte dverka.
<b>Krok č. 7</b>	Ak chcete rúru vypnúť, otočte ovládač funkcií ohrevu do polohy Vyp.  – stlačte, ak chcete rúru vypnúť. Ukazovateľ zhasne.
<b>Krok č. 8</b>	Po skončení tejto funkcie opatrne otvorte dverka. Uvoľnená vlhkosť môže spôsobiť popáleniny.
<b>Krok č. 9</b>	Skontrolujte, či je rúra studená. Odstráňte zvyškovú vodu z priehlbiny vnútorného priestoru rúry.

### 7.3 Funkcie ohrevu

Funkcia ohrevu	Použitie
<b>0</b> Poloha Vypnuté	Rúra je vypnutá.
 Osvetlenie rúry	Na zapnutie osvetlenia.
 Teplotzdušné pečenie / True Fan Cooking PLUS / Čistenie vodou	Na pečenie až na 3 úrovniach alebo sušenie pokrmov. Teplotu v rúre nastavte o 20 – 40 °C nižšiu ako pre Konvenčné 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 ohrevu	Použitie
 Pečenie s využitím vlhkosti	Táto funkcia je určená na úsporu energie počas pečenia. Keď použijete túto funkciu, teplota v dutine sa môže líšiť od nastavenej teploty. Výkon ohrevu môže byť znížený. Pre viac informácií si pozrite kapitolu „Každodenné používanie“, poznámky k: Pečenie s využitím vlhkosti.
 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 veľkého množstva tenkých kusov jedla a na prípravu hriankov.

Funkcia ohrevu	Použitie
 Turbo gril	Na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapekanie.
 Funkcia Pizza	Na prípravu pizze. Na intenzívnejšie zhnednutie povrchu a chrumkavú spodnú časť.
 Konvenčné pečenie	Na pečenie múčnych jedál a mäsa na jednej úrovni.

## 7.4 Poznámky k: Pečenie s využitím vlhkosti




Táto funkcia bola použitá na zaradenie do energetickej triedy a splnenie požiadaviek na ekologický dizajn podľa EÚ 65/2014 a EÚ 66/2014. Testy podľa EN 60350-1.

Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nedošlo k prerušeniu funkcie a aby bola zabezpečená čo najefektívnejšia prevádzka rúry.








Pokyny ohľadom pečenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, Pečenie s využitím vlhkosti. Všeobecné odporúčania na úsporu energie nájdete v kapitole „Energetická účinnosť“, Úspora energie.

## 8. ČASOVÉ FUNKCIE

### 8.1 Časové funkcie



Časová funkcia	Použitie
 Presný čas	Na nastavenie, zmenu alebo kontrolu denného času.
 Trvanie	Nastavenie, ako dlho bude rúra pracovať.
 Časomer	Služí na nastavenie odpočítavania času. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry. Túto funkciu môžete nastaviť kedykoľvek, aj vtedy, keď je rúra vypnutá.

### 8.2 Nastavenie: Časové funkcie


<b>Zmena: Presný čas</b>
Ukazovateľ  – bliká, keď zapojíte rúru do elektrickej siete, po výpadku napájania, alebo ak nie je nastavený časovač.
<b>Krok č. 1</b>  – opakovane stlačte.  – začne blikat'.
<b>Krok č. 2</b>  ,  – stlačte, aby ste nastavili čas. Približne po 5 sekundách displej prestane blikat' a hodiny budú zobrazovať nastavený denný čas.
 – opakovane stlačte, aby ste zmenili denný čas.  – začne blikat'.


**Nastavenie: Trvanie**

**Krok č. 1** Nastavte funkciu rúry a teplotu.

**Krok č. 2**  – opakovane stlačte.  – začne blikať.

**Krok č. 3** ,  – stlačte, aby ste nastavili trvanie.



Displej zobrazuje: .

 – bliká, keď uplynie nastavený čas. Zaznie signál a rúra sa vypne.

**Krok č. 4** Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.

**Krok č. 5** Otočné ovládače otočte do polohy Vypnuté.

**Nastavenie: Časomer**

**Krok č. 1**  – opakovane stlačte.  – začne blikať.

**Krok č. 2** ,  – stlačte, aby ste nastavili čas.


Funkcia sa spustí automaticky po 5 sekundách.


Keď uplynie nastavený čas, zaznie zvukový signál.

**Krok č. 3** Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.

**Krok č. 4** Otočné ovládače otočte do polohy Vypnuté.

**Zrušenie: Časové funkcie**

**Krok č. 1**  – opakovane stlačajte, kým nezačne blikať symbol časovej funkcie.

**Krok č. 2** Stlačte a podržte tlačidlo: .  
Časová funkcia sa po niekoľkých sekundách vypne.

## 9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA

**VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

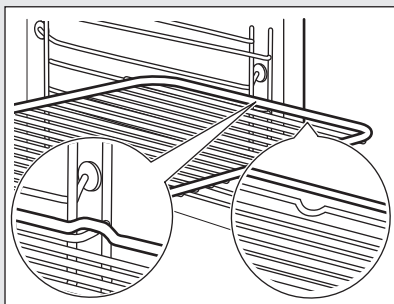
zabraňujú prevrhnutiu. Vysoký okraj okolo roštu zabraňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.

### 9.1 Vloženie príslušenstva

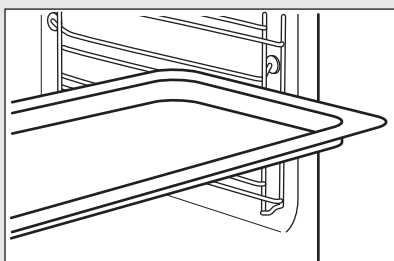
Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť. Tieto zarážky zároveň

**Drôtený rošt:**

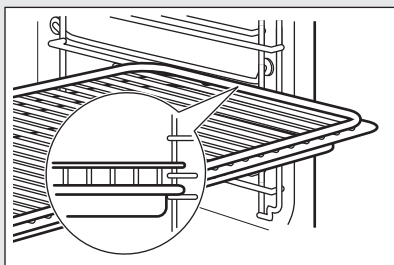
Rošt zasunúte medzi vodiace tyče zasúvacích lišt a uistite sa, že nožičky smerujú nadol.

**Hlboký pekáč:**

Plech na pečenie zasunúte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry.

**Drôtený rošt, Hlboký pekáč:**

Plech na pečenie zasunúte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry a drôtený rošt na vodiacich lištách.



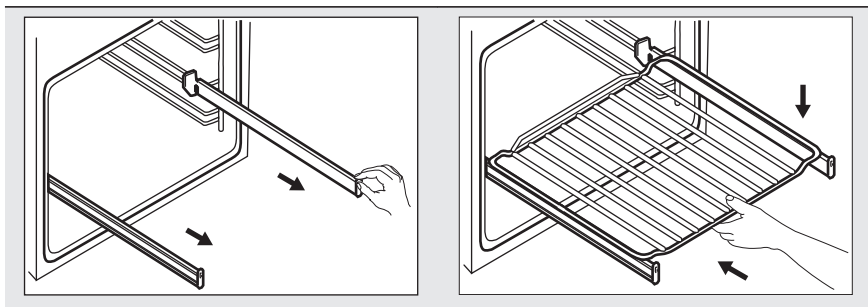
## 9.2 Používanie teleskopických lišt

Teleskopické lišty nemažte.

Pred zatvorením dveriek rúry zatlačte teleskopické lišty úplne do rúry.

**Krok č. 1** Vytiahnite ľavú a pravú teleskopickú lištu.

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



## 10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

### 10.1 Chladiaci ventilátor

Ak je rúra zapnutá, automaticky sa aktivuje chladiaci ventilátor, aby udržal povrch rúry chladný. Ak vypnete rúru, chladiaci ventilátor môže zostať v činnosti, kým rúra nevychladne.

### 10.2 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.

## 11. TIPY A RADY

**i** Pozrite si kapitoly o hľadne bezpečnosti.

### 11.1 Odporúčania pre pečenie

Rúra ponúka päť úrovní zasunutia roštov.

Úrovně roštov počítajte od dna vnútra rúry.

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

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

Extra hlboký pekáč nedávajte do najnižšej úrovne.

Rúra je vybavená špeciálnym systémom, ktorý 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 skracaie čas pečenia aj spotrebu energie.

#### Pečenie koláčov

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

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

#### Pečenie mäsa a rýb

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

zabráňte, 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.




## 11.2 True Fan Cooking PLUS

Použite druhú úroveň v rúre.

Použite plech na pečenie.



 KOLÁČE/PEČIVO/CHLEBOVÉ PEČI- VO	 (ml)	 (°C)	 (min)
Sušienky / Pagáče / Croissanty	100	150 - 180	10 - 20
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20
Pizza	100	230	10 - 20
Pečivo z chlebového cesta	100	200	20 - 25
Chlieb	100	180	35 - 40
Slivkový koláč / Jablkový koláč / Škoricové rožky, pečené vo forme na koláče	100 - 150	160 - 180	30 - 60

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
Mäso	15 - 25
Cestoviny	15 - 25










 REGENERÁCIA JEDLA	 (min)
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 bravčové	180	65 - 80

### 11.3 Pečenie mäsa a nemäsových pokrmov

 KO- LÁČE	Konvenčné peče- nie		Teplovzdušné pečenie		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Šľahané ce- stá	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	60 - 80	Forma na tortu, Ø 26 cm
Závin	175	3	150	2	60 - 80	Plech na pečenie
Džemové tor- tičky	170	2	165	2	30 - 40	Forma na tortu, Ø 26 cm
Vianočka, prázdnu rúru predhrejte	160	2	150	2	90 - 120	Forma na tortu, Ø 20 cm







 LÁČE	Konvenčné peče- nie		Teplovzdušné pečenie		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Slivkový ko- láč, prázdnu 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 pu- sinky	120	3	120	3	80 - 100	Plech na pečenie
Snehové pu- sinky, dve úrovne, prázdnu rúru predhrejte	-	-	120	2 a 4	80 - 100	Plech na pečenie
Žemle, prázd- nu rúru pred- hrejte	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 su- šeným ovo- cím	160	1	150	2	110 - 120	Forma na tortu, Ø 24 cm

Prázdnu rúru predhrejte.

 <b>CHLIEB A PIZZA</b>	Konvenčné 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
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>	Konvenčné 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.

 <b>MÄSO</b>	Konvenčné peče- nie	Teplovzdušné pečenie	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Hovädzie	200	190	50 - 70
Bravčové	180	180	90 - 120
Teľacie mäso	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

 <b>MÄSO</b>	Konvenčné peče- nie		Teplovzdušné pe- čenie		 (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
Celé 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.





 <b>RYBY</b>	Konvenčné peče- nie	Teplovzdušné pečenie	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Pstruh / Pražma morská, 3 - 4 ryby	190	175	40 - 55
Tuniak / Losos, 4 - 6 filiet	190	175	35 - 60

## 11.4 Gril

Prázdnu rúru predhrejte.

Použite štvrtú úroveň v rúre.

Grilujte s maximálnou nastavenou teplotou.




 <b>GRIL</b>	 (kg)	 (min) 1. strana	 (min) 2. strana
Steaky z filiet, 4 kusy	0.8	12 - 15	12 - 14
Hovädzí steak, 4 kusy	0.6	10 - 12	6 - 8
Klobásy, 8	-	12 - 15	10 - 12
Bravčové kotlety (hrubšie a s kosťou), 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
Faširky/hamburgery, 6	0.6	20 - 30	-
Fileta z ryby, 4 kusy	0.4	12 - 14	10 - 12
Zapekané sendviče, 4 - 6	-	5 - 7	-
Hrianky, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

## 11.5 Turbo gril




Prázdnu rúru predhrejte.




Použite prvú alebo druhú úroveň v rúre.




Na výpočet času pečenia vynásobíte 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
Sekaná 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

 <b>HYDINA</b>	 (°C)	 (min)
Kurča, polovica každý 0,4 – 0,5 kg	190 - 210	35 - 50
Kurča, vykrmené 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

## 11.6 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 0.5	100 - 140 90 - 120	20 - 30	Po uplynutí polovice času obráťte.
Smotana	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Smotana sa dá výborne vyšľahať, aj keď je čiastočne zamrznutá.

	 (kg)	 Čas rozmra- zovania (min.)	 Dodatočný čas rozmrazovania (v min.)	
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	-




## 11.7 Sušenie potravín - Teplovzdušné pečenie




Plechý pokryté 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.

 ZELENI- NA	 (°C)	 (h)
Fazuľa	60 - 70	6 - 8
Korenie	60 - 70	5 - 6

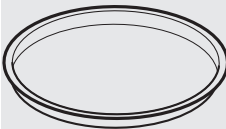
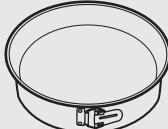


 ZELENI- NA	 (°C)	 (h)
Zelenina do poliev- ky	60 - 70	5 - 6
Huby	50 - 60	6 - 8
Bylinky	40 - 50	2 - 3

Teplotu nastavte na 60 – 70 °C.

 OVOCIE	 (h)
Slivky	8 - 10
Marhule	8 - 10
Jablkové plátky	6 - 8
Hrušky	6 - 9






## 11.8 Pečenie s využitím vlhkosti – odporúčané príslušenstvo

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






			
<b>Forma na pizzu</b>	<b>Forma na pečenie</b>	<b>Nádoby na suflié</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

## 11.9 Pečenie s využitím vlhkosti

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
Brownies – čokoládový koláč	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	45 - 50
Nákyp, 6 kusov	keramické zapiekacie formy na drôtenom rošte	190	3	45 - 55
Piškótový 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
Fileta z ryby, 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




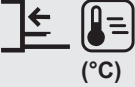









		 (° C)		 (min)
Sušienky, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	150	2	30 - 45
Mandľové Sušienky, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	45 - 55
Muffiny, 12 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	30 - 40
Slané pečivo, 16 kusov	plech na 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
Drobné koláčiky, 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

## 11.10 Informácie pre skúšobne

Testy podľa IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Malé koláčiky, 20 ks/plech	Konvenčné pečenie	Plech na pečenie	3	170	20 - 30	-
Malé koláčiky, 20 ks/plech	Teplo-vzdušné pečenie	Plech na pečenie	3	150 - 160	20 - 35	-

				(°C)	(min)	
Malé koláčiky, 20 ks/plech	Teplo-vzdušné pečenie	Plech na pečenie	2 a 4	150 - 160	20 - 35	-
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Konvenčné pečenie	Drôtený rošt	2	180	70 - 90	-
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Teplo-vzdušné pečenie	Drôtený rošt	2	160	70 - 90	-
Pišškóto-vý koláč, forma na koláče Ø 26 cm	Konvenčné pečenie	Drôtený rošt	2	170	40 - 50	Rúru predhrievajte 10 minúty.
Pišškóto-vý koláč, forma na koláče Ø 26 cm	Teplo-vzdušné pečenie	Drôtený rošt	2	160	40 - 50	Rúru predhrievajte 10 minúty.
Pišškóto-vý koláč, forma na koláče Ø 26 cm	Teplo-vzdušné pečenie	Drôtený rošt	2 a 4	160	40 - 60	Rúru predhrievajte 10 minúty.
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	Konvenčné pečenie	Plech na pečenie	3	140 - 150	25 - 45	-
Hrianky, 4-6 kusov	Gril	Drôtený rošt	4	max.	2-3 minúty prvá strana; 2-3 minúty druhá strana	Rúru predhrievajte 3 minúty.

						
			(°C)	(min)		
Hovädzí burger, 6 kusov, 0,6 kg	Gril	Drôtený rošt a pekáč na zachytávanie tuku	4	max.	20 - 30	Drôtený rošt vložte do štvrtrej a pekáč na zachytávanie tuku do tretej úrovne rúry. V polovici pečenia otočte pokrm na druhú stranu. Rúru predhrievajte 3 minúty.

## 12. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 12.1 Poznámky k čisteniu



#### Čistiace prostriedky

Prednú stranu rúry očistíte mäkkou tkaninou namočenou v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku. Vyčistíte a skontrolujete tesnenia dvierok okolo rámu dutiny.

Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.

Škrvy vyčistíte s miernym čistiacim prostriedkom.



#### Každodenné použitie

Dutinu očistíte po každom použití. Hromadenie tuku alebo iných zvyškov môže mať na následok vznik požiaru.

V rúre alebo na sklenených paneloch dvierok sa môže kondenzovať vlhkosť. V záujme zníženia kondenzácie nechajte rúru zapnutú 10 minút pred pečením. Jedlo v rúre neskladujte dlhšie ako 20 minút. Dutinu po každom použití vysušte jemnou handričkou.



#### Príslušenstvo

Po každom použití vyčistíte všetko príslušenstvo a nechajte ho uschnúť. Použite mäkkú handričku namočenú v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.

Nelepipé príslušenstvo nečistite abrazívnymi čistiacimi prostriedkami ani predmetmi s ostrými hranami.

### 12.2 Čistenie: Priehlbina dutiny

Vyčistíte dutinu rúry, aby ste odstránili zvyšky vodného kameňa po pečení s parou.

Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
Nalejte: 250 ml bieleho octu do dutiny rúry. Použite maximálne 6 % octu bez prídavných látok.	Počkajte 30 minút, kým ocot nerozpustí zostatkový vodný kameň pri teplote okolia.	Dutinu rúry poutierajte vlhkou handrou namočenou vo vlažnej vode.
Pre funkciu: True Fan Cooking PLUS vyčistíte rúru po každých 5 - 10 cykloch pečenia.		




## 12.3 Vybratie: Zasuievacie lišty

Vyberte zasúievacie lišty, aby ste mohli očistiť rúru.

## 12.4 Používanie: Čistenie vodou

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

**Krok č. 1** Do priehlbiny dutiny nalejte vodu: 200 ml.

**Krok č. 2** Nastavte funkciu:  .  
Stlačte: .

**Krok č. 3** Teplotu nastavte na 90 °C.

**Krok č. 4** Rúru nechajte spustenú 30 minút.

**Krok č. 5** Vypnite rúru.

**Krok č. 6** Počkajte, kým nebude rúra studená. Rúru vysušte mäkkou handričkou.

## 12.5 Vybratie a inštalácia: Dvierka

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“.

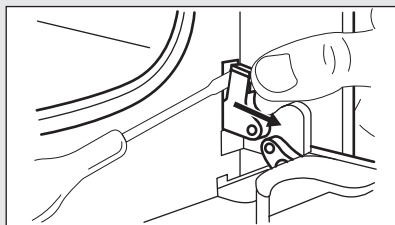


### UPOZORNENIE!

Rúru nepoužívajte bez sklenených panelov.

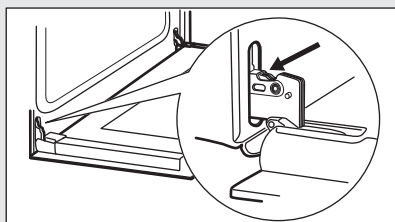
**Krok č. 1** Úplne otvorte dvierka a nájdite záves na pravej strane dvierok.

**Krok č. 2** Pomocou skrutkovača nadvihnite a plne otočte príchytku na pravom závese.

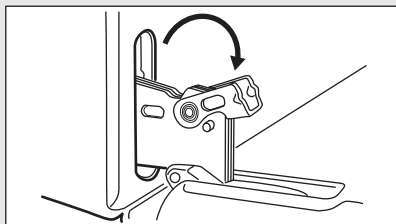


**Krok č. 3** Nájdite záves na ľavej strane dvierok.

**Krok č. 4** Nadvihnite príchytku na ľavom závese a úplne ju preklopte.

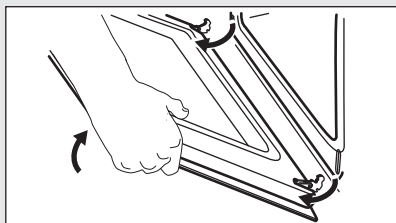


**Krok č. 5** Dvierka rúry privrite do polovice, aby zostali v prvej otvorenej polohe. Potom ich nadvihnite a potiahnite vpred a vyberte z lôžka.

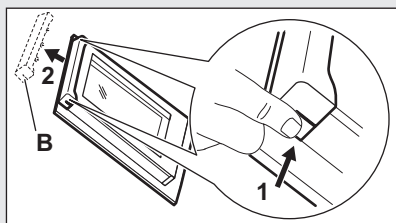


**Krok č. 6** Dvierka položte na mäkkú tkaninu na stabilný povrch.

**Krok č. 7** Uchopte rám dvierok (B) na hornom okraji dvierok po oboch stranách a zatlačte ho dovnútra, aby sa uvoľnili upevňovacie západky.

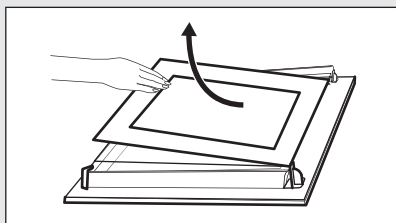


**Krok č. 8** Rám dvierok vyberte potiahnutím dopredu.



**Krok č. 9** Sklenený panel dvierok uchopte za horný okraj a opatrne ho vytiahnite. Uistite sa, že sklenený panel sa úplne vysunie z podpier.

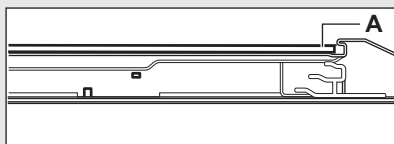
**Krok č. 10** Panely umyte vodou s prídavkom saponátu. Sklenené panely opatrne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.



**Krok č. 11** Po čistení nainštalujte 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 zacsakne.

Uistite sa, že vnútorný sklenený panel je namontovaný správne.



## 12.6 Výmena: Osvetlenie



### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Žiarovka môže byť horúca.

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

Pred výmenou žiarovky v osvetlení:		
Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
Vypnite rúru. Počkajte, kým nebude rúra studená.	Rúru odpojte zo siete.	Na dno dutiny položte handričku.

## Zadné osvetlenie

<b>Krok č. 1</b> Otočte sklenený kryt a vyberte ho.
<b>Krok č. 2</b> Sklenený kryt vyčistite.
<b>Krok č. 3</b> Nahraďte žiarovku inou vhodnou žiarovkou odolnou teplotám do 300 °C.
<b>Krok č. 4</b> Nasadte sklenený kryt.

## 13. ODSTRÁŇOVANIE PROBLÉMOV



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 13.1 Čo robiť, keď...

V prípadoch, ktoré nie sú zahrnuté v tejto tabuľke, sa obráťte na autorizované servisné stredisko.

Problém	Skontrolujte, či...
Rúra sa nezohrieva.	Je vypálená poistka.
Tesnenie dvierok je poškodené.	Rúru nepoužívajte. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Na displeji sa zobrazuje „12.00“.	Došlo k výpadku elektrického napájania. Nastavte čas.

Problém	Skontrolujte, či...
Z priehlbiny dutiny rúry vyteká voda.	V priehlbine dutiny rúry je priveľa vody.
Neuspokojivý výsledok pečenia funkcie: True Fan Cooking PLUS .	Priehlbnu vnútorného priestoru rúry ste naplnili vodou z vodovodu.
Nesvieti žiarovka.	Žiarovka je vypálená.

### 13.2 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.

<b>Odporúčame, aby ste si sem zapísali tieto údaje:</b>	
Model (MÓD.)	.....
Číslo výrobku (PNC)	.....
Sériové číslo (S.N.)	.....

## 14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

### 14.1 Informácie o výrobku a informačný list k výrobku\*

Názov dodávateľa	Electrolux
Model	EOD3H70X 949499337
Index energetickej účinnosti	95.3
Trieda energetickej účinnosti	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	1
Zdroj tepla	Elektrina
Objem	72 l
Typ rúry	Zabudovateľná rúra
Hmotnosť	29.9 kg

\*Pre Európsku úniu podľa nariadení EÚ 65/2014 a 66/2014.  
 Pre Bieloruskú republiku podľa STB 2478-2017, Dodatok G; STB 2477-2017, Prílohy A a B.  
 Pre Ukrajinu podľa 568/32020.

Trieda energetickej účinnosti sa nevzťahuje na Rusko.

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

### 14.2 Úspora energie



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

Uistite sa, že sú dvierka rúry počas prevádzky rúry zatvorené. Počas pečenia neotvárajte príliš často dvierka rúry. 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 rúry 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, zvoľte najnižšie možné nastavenie teploty.


### **Pečenie s využitím vlhkosti**

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)



867359443-A-292020

