



**CS** Trouba  
**SK** Rúra

Návod k použití 2  
Návod na používanie 31



# Obsah

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| 1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE..... | 3  |
| 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.....    | 4  |
| 3. POPIS SPOTŘEBIČE.....       | 7  |
| 4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....   | 7  |
| 5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....        | 8  |
| 6. FUNKCE HODIN.....           | 10 |
| 7. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....  | 11 |
| 8. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....       | 12 |
| 9. TIPY A RADY.....            | 13 |
| 10. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....      | 22 |
| 11. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....    | 26 |
| 12. INSTALACE.....             | 28 |
| 13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....  | 29 |

## 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 nezodpovídá za škody a zranění způsobená nesprávnou instalací či chybným používáním. Návod k použití vždy uchovávejte spolu se spotřebičem 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.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí.
- 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.
- Děti mladší tří let bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.

### 1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- Při provozu je vnitřek spotřebiče horký. Nedotýkejte se topných článků ve spotřebiči. Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Před údržbou odpojte spotřebič 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 přívodní 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 na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

## 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### 2.1 Instalace



#### UPOZORNĚNÍ!

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 noste ochranné rukavice.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Ujistěte se, že je spotřebič namontován pod bezpečnou konstrukcí a vedle bezpečných konstrukcí.
- Strany spotřebiče musí být umístěny vedle spotřebičů nebo kuchyňského nábytku stejné výšky.

### 2.2 Připojení k elektrické síti



#### UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje o napájení na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě. Pokud tomu tak není, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Jestliže potřebujete vyměnit přívodní kabel, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.

- Síťové kabely se nesmí nacházet v blízkosti dveří spotřebiče nebo se jich dotýkat, obzvláště jsou-li dveře horké.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ní síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Tento spotřebič je v souladu se směrnicemi EHS.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Používáte-li při přípravě jídla přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs vzduchu s alkoholem.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumisťujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.



### UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
  - Nepokládejte nádobí či jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
  - Na dno 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 nemají vliv na výkon spotřebiče. Nejedná se o závadu z hlediska ustanovení záruky.
- Při pečení vlhkých koláčů použijte hluboký plech. Ovocné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místností.
- Vždy pečte se zavřenými dvířky trouby.
- Je-li spotřebič instalován za nábytkovým panelem (např. dvířky), dvířka nábytku nesmí být nikdy zavřená, když je spotřebič v provozu. Za zavřeným nábytkovým panelem může docházet k nárůstu horka a vlhka, což může následně poškodit spotřebič, byt nebo podlahu. Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

## 2.3 Použití spotřebiče



### UPOZORNĚNÍ!

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

- Tento spotřebič používejte pouze v domácnosti.
- 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.

## 2.4 Čištění a údržba



### UPOZORNĚNÍ!

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 vyjímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Zbytky tuků či jídel ve spotřebiči mohou způsobit požár.
- 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.
- Katalytický smalt (je-li součástí výbavy) nečistěte žádným druhem čisticího prostředku.

## 2.5 Vnitřní osvětlení

- V tomto spotřebiči se používají speciální či halogenové žárovky pouze pro použití v domácích spotřebičích. Nepoužívejte je pro osvětlení domácnosti.



### UPOZORNĚNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

- Před výměnou žárovky spotřebič odpojte od napájení.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi.

## 2.6 Likvidace



### UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

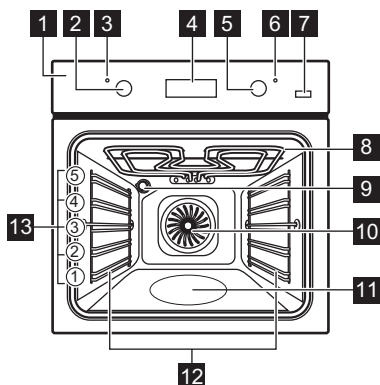
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte a vyhoďte síťový kabel.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

## 2.7 Obsluha

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

## 3. POPIS SPOTŘEBIČE

### 3.1 Celkový pohled



- 1** Ovládací panel
- 2** Ovladač funkcí trouby
- 3** Kontrolka / symbol / ukazatel zapnutého stavu
- 4** Elektronický programátor
- 5** Ovladač teploty
- 6** Kontrolka / symbol / ukazatel teploty
- 7** Tlačítko napařování
- 8** Topný článek
- 9** Osvětlení
- 10** Ventilátor
- 11** Vlis vnitřku trouby
- 12** Drážky na rošty, vyjímatelné
- 13** Polohy roštů

### 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.
- **Vysunovací kolejničky**  
Pro rošty a plechy na pečení.

## 4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



### UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 4.1 První čištění

Ze spotřebiče odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.



Viz část „Čištění a údržba“.

Před prvním použitím spotřebič vyčistěte.

Příslušenství a vyjímatelné drážky vložte zpět do jejich původní polohy.

### 4.2 Nastavení času

Před použitím trouby musíte nastavit čas.

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

Stiskněte tlačítko **+** nebo **—** a nastavte správný čas.

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

### 4.3 Změna času



Denní čas nelze měnit, pokud je aktivní funkce  
Trvání **|→|** nebo Ukončení  
**→|**.

Opakovaně stiskněte **⌚**, dokud nezačne blikat ukazatel Denního času.

Pro nastavení nového času viz „Nastavení času“.

## 4.4 Předehřátí

Předehřátí prázdného spotřebiče ke spálení zbytkové mastnoty.



U funkce Pravý horký vzduch PLUS se řídte částí „Zapnutí funkce Pravý horký vzduch PLUS“.

1. Zvolte funkci a maximální teplotu.

2. Nechte spotřebič pracovat jednu hodinu.
3. Zvolte funkci a maximální teplotu.
4. Nechte spotřebič pracovat 15 minut.
5. Zvolte funkci , stiskněte a nastavte maximální teplotu.
6. Nechte spotřebič pracovat 15 minut.

Příslušenství se může zahřát více než obvykle. Ze spotřebiče může vycházet zápach a kouř. To je normální jev. Zajistěte v místnosti dostatečné větrání.

# 5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



## UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 5.1 Zasunovací ovladače

Chcete-li spotřebič spustit, zatlačte ovladač. Ovladač se vysune.

## 5.2 Zapnutí a vypnutí spotřebiče



**Podle daného modelu má váš spotřebič symboly ovladače, ukazatele nebo kontrolky:**

- Ukazatel se rozsvítí, když trouba začne hřát.
- Kontrolka se rozsvítí, když je spotřebič v provozu.
- Symbol ukazuje, zda ovladač řídí funkce trouby nebo teplotu.

1. Otočte ovladačem funkcí trouby na požadovanou funkci.
2. Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.
3. Spotřebič vypnete otočením ovladače funkcí a teploty trouby do polohy vypnuto.

## 5.3 Funkce trouby

| Funkce trouby | Použití                                      |
|---------------|----------------------------------------------|
| <b>0</b>      | Poloha Vypnuto Spotřebič je vypnutý.         |
|               | Osvětlení Zapne osvětlení bez pečicí funkce. |

| Funkce trouby |                         | Použití                                                                                                                                                             |
|---------------|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|               | Horní/Dolní ohřev       | K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby.                                                                                                              |
|               | Horní ohřev             | K pečení chleba, koláčů a pečiva dozlatova. K dopečení hotových jídel.                                                                                              |
|               | Spodní ohřev            | K pečení koláčů s křupavým spodkem a zavařování potravin.                                                                                                           |
|               | Gril                    | Ke grilování plochých pokrmů a opékání chleba.                                                                                                                      |
|               | 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 trouby. Také k zapékání a pečení dozlatova.                                                        |
|               | Pravý horký vzduch      | K pečení jídla na třech úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu trouby o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce Horní/Dolní ohřev.                 |
|               | Pravý horký vzduch PLUS | K dodání vlhkosti během přípravy. K získání správné barvy a křupavé kůrky při pečení. K zajištění větší šťavnatosti při ohřevu.                                     |
|               | Příprava pizzy          | K pečení jídel, která vyžadují propečenější a křupavý spodek, na jedné úrovni. Nastavte teplotu trouby o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce Horní/Dolní ohřev. |

## 5.4 Zapnutí funkce Pravý horký vzduch PLUS

Tato funkce umožňuje zlepšení vlhkosti během přípravy jídla.



### UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

Vlhkost může způsobit popálení:

- V průběhu funkce Pravý horký vzduch PLUS neotvírejte dvířka spotřebiče.
- Po ukončení funkce Pravý horký vzduch PLUS otvóřte dvířka spotřebiče opatrně.



Viz část „Tipy a rady“.

1. Otevřete dvířka trouby.
2. Naplňte vlis vnitřku trouby vodou z kohoutku.  
Maximální objem vlisu vnitřku trouby je 250 ml.  
Naplňte vlis vnitřku trouby vodou pouze tehdy, když je trouba chladná.
3. Vložte jídlo do spotřebiče a zavřete dvířka trouby.
4. Nastavte funkci Pravý horký vzduch PLUS:
5. Stiskněte tlačítko S párou .  
Tlačítko S párou funguje pouze s funkcí Pravý horký vzduch PLUS.  
Rozsvítí se kontrolka.
6. Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.

**POZOR!**

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

## 7. Spotřebič vypnete stisknutím tlačítka

S párou  a otočením ovladače funkcí a teploty trouby do polohy vypnuto.

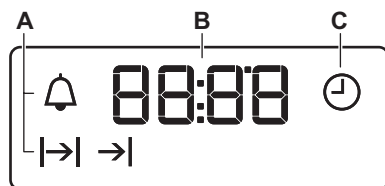
Kontrolka tlačítka S párou zhasne.

## 8. Odstraňte vodu z vlisu vnitřku trouby.

**UPOZORNĚNÍ!**

Před odstraněním vody z vlisu vnitřku trouby se ujistěte, že je spotřebič vychladlý.

## 5.5 Displej



A. Kontrolky funkcí

B. Displej času

C. Ukazatel funkcí

## 5.6 Tlačítka

| Tlačítko                                                                          | Funkce  | Popis                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|-----------------------------------------|
| —                                                                                 | MÍNUS   | Slouží k nastavení času.                |
|  | HODINY  | Slouží k nastavení funkce hodin.        |
| +                                                                                 | PLUS    | Slouží k nastavení času.                |
|  | S párou | Zapnutí funkce Pravý horký vzduch PLUS. |

## 6. FUNKCE HODIN

## 6.1 Tabulka funkcí hodin

| Funkce hodin                                                                                  | Použití                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
|  Denní čas | K nastavení, změně nebo kontrole denního času.                                   |
|  Minutka   | K nastavení odpočítávání času. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz spotřebiče. |
|  Trvání    | K nastavení doby přípravy v troubě.                                              |
|  Ukončení  | K nastavení doby vypnutí trouby.                                                 |

- i** Funkce Trvání  $\rightarrow$  a Ukončení  $\rightarrow$  lze použít současně k nastavení délky provozu spotřebiče a doby jeho vypnutí. Díky tomu lze spotřebič spustit s určitou časovou prodlevou. Nejprve nastavte funkci Trvání  $\rightarrow$  a poté Ukončení  $\rightarrow$ .

## 6.2 Nastavení funkcí hodin

U funkce Trvání  $\rightarrow$  a Ukončení  $\rightarrow$  nastavte funkci trouby a teplotu přípravy jídla. Toto není nutné u funkce Minutka .

1. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat ukazatel požadované funkce hodin.
2. Pomocí  $+$  nebo  $-$  nastavte čas požadované funkce hodin. Funkce hodin je spuštěna. Na displeji se zobrazí ukazatel nastavené funkce hodin.

- i** U funkce Minutka se na displeji zobrazí zbývajícím čas.
3. Po uplynutí času začne blikat ukazatel funkce hodin a zazní zvukový signál. Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
  4. Otočte ovladačem funkcí trouby a ovladačem teploty do polohy vypnuto.

- i** U funkce Trvání  $\rightarrow$  a Ukončení  $\rightarrow$  se spotřebič vypne automaticky.

## 6.3 Zrušení funkce hodin

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

# 7. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



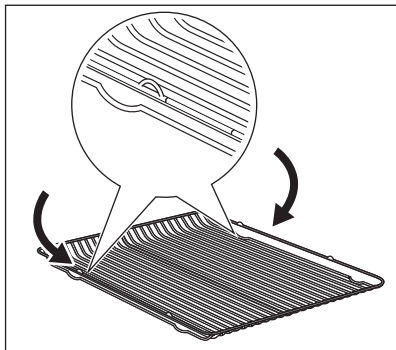
### UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 7.1 Vložení příslušenství

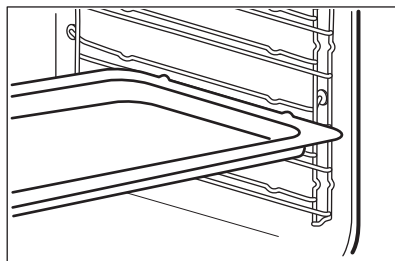
Tvarovaný rošt:

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



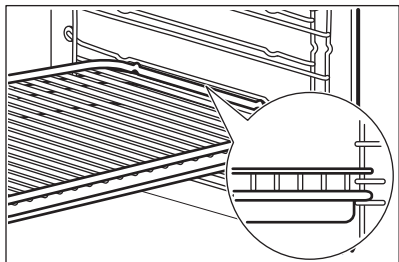
Hluboký pekáč / plech:

Hluboký pekáč / plech zasuňte mezi vodicí lišty drážek roštů.



Společně vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče / plechu:

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



- Veškeré příslušenství je z důvodu vyšší bezpečnosti vybaveno malými zářezy na horní straně pravého a levého okraje. Tyto zářezy také fungují jako zařízení proti překlopení.
- Vysoký okraj kolem roštu slouží jako ochrana proti sklouznutí varných nádob.

## 7.2 Teleskopické výsuvy



Instalační pokyny pro teleskopické výsuvy si uschovejte pro budoucí použití.

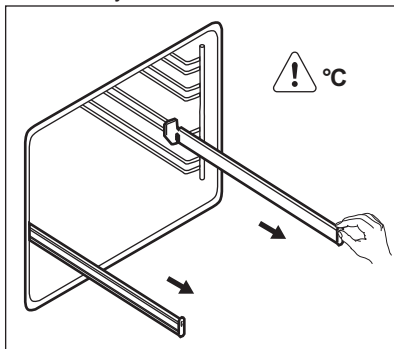
Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.



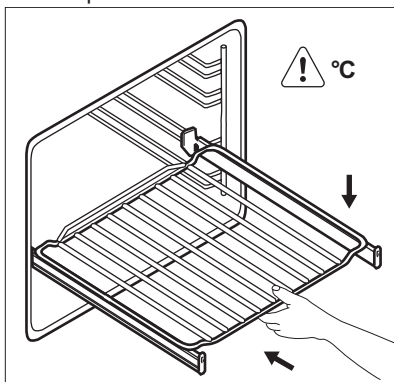
### POZOR!

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

1. Pravou i levou teleskopickou výsuvu zcela vytáhněte.



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



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

# 8. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

## 8.1 Chladicí ventilátor

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

## 8.2 Bezpečnostní termostát

Nesprávná obsluha spotřebiče 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.

## 9. TIPY A RADY



### UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.



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

### 9.1 Všeobecné informace

- Spotřebič má pět úrovní roštů. Polohy roštů ve spotřebiči se počítají zdola.
- Tento spotřebič je vybaven 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. Doba pečení a spotřeba energie jsou sníženy na minimum.
- Ve spotřebiči nebo na skleněných panelech dvířek se může srážet vlhkost. To je normální jev. Při otvírání dvířek spotřebiče během přípravy jídla vždy odstepte. Kondenzaci snížíte, když spotřebič vždy před přípravou jídla na 10 minut předehejte.
- Po každém použití spotřebiče setřete vlhkost.
- Při přípravě jídel na dno spotřebiče nestavte žádné předměty a žádnou část spotřebiče nezakrývejte hliníkovou fólií. Mohlo by to ovlivnit výsledky pečení a poškodit smalt.

### 9.2 Pečení moučníků

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

#### Pečivo

| Jídlo | Množství vody ve vlisu (ml) | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu | Poznámky                                |
|-------|-----------------------------|--------------|-----------|--------------|-----------------------------------------|
| Chléb | 100                         | 180          | 35 - 40   | 2            | Použijte plech na pečení. <sup>1)</sup> |

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

### 9.3 Pečení masa a ryb

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

### 9.4 Doby přípravy

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

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

### 9.5 Pravý horký vzduch PLUS



Před předeheutím trouby naplňte vlis vnitřku trouby vodou pouze tehdy, když je trouba chladná. Řiďte se částí „Zapnutí funkce Pravý horký vzduch PLUS“.

| Jídlo                                                               | Množství vo-<br>dy ve vlisu<br>(ml) | Teplota<br>(°C) | Čas (min) | Poloha<br>roštu | Poznámky                                     |
|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------|-----------|-----------------|----------------------------------------------|
| Bagety/<br>kaiserky                                                 | 100                                 | 200             | 20 - 25   | 2               | Použijte plech na<br>pečení. <sup>1)</sup>   |
| Domácí piz-<br>za                                                   | 100                                 | 230             | 10 - 20   | 2               | Použijte plech na<br>pečení. <sup>1)</sup>   |
| Italský<br>chléb Fo-<br>caccia                                      | 100                                 | 200 - 210       | 10 - 20   | 2               | Použijte plech na<br>pečení. <sup>1)</sup>   |
| Sušenky,<br>čajové ko-<br>láčky, crois-<br>santy                    | 100                                 | 150 - 180       | 10 - 20   | 2               | Použijte plech na<br>pečení. <sup>1)</sup>   |
| Švestkový<br>koláč, ja-<br>blečný ko-<br>láč,<br>skořicové<br>rolky | 100 - 150                           | 160 - 180       | 30 - 60   | 2               | Použijte koláčo-<br>vou formu. <sup>1)</sup> |

<sup>1)</sup> Před přípravou předehřejte v prázdné troubě pět minut.

### Příprava zmrazených potravin

| Jídlo                  | Množství vody<br>ve vlisu (ml) | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha ro-<br>štu |
|------------------------|--------------------------------|--------------|-----------|-------------------|
| Mražená pizza          | 150                            | 200 - 210    | 10 - 20   | 2 <sup>1)</sup>   |
| Lasagne, mra-<br>žené  | 200                            | 180 - 200    | 35 - 50   | 2 <sup>1)</sup>   |
| Mražený crois-<br>sant | 150                            | 170 - 180    | 15 - 25   | 2 <sup>1)</sup>   |

<sup>1)</sup> Prázdnou troubu vždy na 10 minut předehřejte.

### Ohřev jídla

| Jídlo                     | Množství vody<br>ve vlisu (ml) | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha ro-<br>štu |
|---------------------------|--------------------------------|--------------|-----------|-------------------|
| Chléb                     | 100                            | 110          | 15 - 25   | 2                 |
| Bagety/kaiserky           | 100                            | 110          | 10 - 20   | 2                 |
| Domácí pizza              | 100                            | 110          | 15 - 25   | 2                 |
| Italský chléb<br>Focaccia | 100                            | 110          | 15 - 25   | 2                 |

| Jídlo     | Množství vody ve vli-<br>su (ml) | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha ro-<br>štu |
|-----------|----------------------------------|--------------|-----------|-------------------|
| Zelenina  | 100                              | 110          | 15 - 25   | 2                 |
| Rýže      | 100                              | 110          | 15 - 25   | 2                 |
| Těstoviny | 100                              | 110          | 15 - 25   | 2                 |
| Maso      | 100                              | 110          | 15 - 25   | 2                 |

### Pečení masa

| Jídlo          | Množství vody ve vli-<br>su (ml) | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu | Poznámky           |
|----------------|----------------------------------|--------------|-----------|--------------|--------------------|
| Vepřová pečeně | 200                              | 180          | 65 - 80   | 2            | Kulatý talíř Pyrex |
| Hovězí pečeně  | 200                              | 200          | 50 - 60   | 2            | Kulatý talíř Pyrex |
| Kuře           | 200                              | 210          | 60 - 80   | 2            | Kulatý talíř Pyrex |

## 9.6 Tabulka pro pečení

### Koláče

| Jídlo                                        | Horní/Dolní ohřev |              | Pravý horký vzduch |                    | Čas (min) | Poznámky                                                            |
|----------------------------------------------|-------------------|--------------|--------------------|--------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------|
|                                              | Teplota (°C)      | Poloha roštu | Teplota (°C)       | Poloha roštu       |           |                                                                     |
| Šlehané recepty                              | 170               | 2            | 160                | 3 (2 a 4)          | 45 - 60   | V koláčové formě                                                    |
| Křehké těsto                                 | 170               | 2            | 160                | 3 (2 a 4)          | 20 - 30   | V koláčové formě                                                    |
| Tvarohový koláč s podmás-<br>lím             | 170               | 1            | 165                | 2                  | 60 - 80   | V koláčové formě o průměru 26 cm                                    |
| Jablečný dort (jablečný koláč) <sup>1)</sup> | 170               | 2            | 160                | 2 (vlevo a vpravo) | 80 - 100  | Ve dvou koláčových formách o průměru 20 cm na tvarova-<br>ném roštu |
| Závin                                        | 175               | 3            | 150                | 2                  | 60 - 80   | Na plechu na pečení                                                 |

| Jídlo                                           | Horní/Dolní ohřev |              | Pravý horký vzduch |                    | Čas (min) | Poznámky                         |
|-------------------------------------------------|-------------------|--------------|--------------------|--------------------|-----------|----------------------------------|
|                                                 | Teplota (°C)      | Poloha roštu | Teplota (°C)       | Poloha roštu       |           |                                  |
| Marmeládový dort                                | 170               | 2            | 165                | 2 (vlevo a vpravo) | 30 - 40   | V koláčové formě o průměru 26 cm |
| Piškotový koláč                                 | 170               | 2            | 160                | 2                  | 50 - 60   | V koláčové formě o průměru 26 cm |
| Vánoční dort / bohatý ovocný dort <sup>1)</sup> | 160               | 2            | 150                | 2                  | 90 - 120  | V koláčové formě o průměru 20 cm |
| Švestkový koláč <sup>1)</sup>                   | 175               | 1            | 160                | 2                  | 50 - 60   | Ve formě na chleba               |
| Malé koláčky - na jedné úrovni                  | 170               | 3            | 140 - 150          | 3                  | 20 - 30   | Na plechu na pečení              |
| Malé koláčky - na dvou úrovních                 | -                 | -            | 140 - 150          | 2 a 4              | 25 - 35   | Na plechu na pečení              |
| Malé koláčky - na třech úrovních                | -                 | -            | 140 - 150          | 1, 3 a 5           | 30 - 45   | Na plechu na pečení              |
| Sušenky / proužky těsta - na jedné úrovni       | 140               | 3            | 140 - 150          | 3                  | 30 - 35   | Na plechu na pečení              |
| Sušenky / proužky těsta - na dvou úrovních      | -                 | -            | 140 - 150          | 2 a 4              | 35 - 40   | Na plechu na pečení              |
| Sušenky / proužky těsta - na třech úrovních     | -                 | -            | 140 - 150          | 1, 3 a 5           | 35 - 45   | Na plechu na pečení              |

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

<sup>1)</sup> Předehřejte troubu po dobu 10 minut.

### Chléb a pizza

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

| Jídlo                             | Horní/Dolní ohřev |              | Pravý horký vzduch |              | Čas (min) | Poznámky                                            |
|-----------------------------------|-------------------|--------------|--------------------|--------------|-----------|-----------------------------------------------------|
|                                   | Teplota (°C)      | Poloha roštu | Teplota (°C)       | Poloha roštu |           |                                                     |
| Bagety/<br>kaiserký <sup>1)</sup> | 190               | 2            | 180                | 2 (2 a 4)    | 25 - 40   | 6 - 8 rohlíků na plechu na pečení                   |
| Pizza <sup>1)</sup>               | 230 - 250         | 1            | 230 - 250          | 1            | 10 - 20   | Na plechu na pečení nebo v hlubokém pekáči / plechu |
| Čajové koláčky <sup>1)</sup>      | 200               | 3            | 190                | 3            | 10 - 20   | Na plechu na pečení                                 |

<sup>1)</sup> Předehřejte troubu po dobu 10 minut.

#### Koláče s náplní

| Jídlo                               | Horní/Dolní ohřev |              | Pravý horký vzduch |              | Čas (min) | Poznámky |
|-------------------------------------|-------------------|--------------|--------------------|--------------|-----------|----------|
|                                     | Teplota (°C)      | Poloha roštu | Teplota (°C)       | Poloha roštu |           |          |
| Těstovinový nákyp                   | 200               | 2            | 180                | 2            | 40 - 50   | Ve formě |
| Zeleninový nákyp                    | 200               | 2            | 175                | 2            | 45 - 60   | Ve formě |
| Lotrinský slaný koláč <sup>1)</sup> | 180               | 1            | 180                | 1            | 50 - 60   | Ve formě |
| Lasagne <sup>1)</sup>               | 180 - 190         | 2            | 180 - 190          | 2            | 25 - 40   | Ve formě |
| Zapečené cannelloni <sup>1)</sup>   | 180 - 190         | 2            | 180 - 190          | 2            | 25 - 40   | Ve formě |

<sup>1)</sup> Předehřejte troubu po dobu 10 minut.

#### Maso

| Jídlo  | Horní/Dolní ohřev |              | Pravý horký vzduch |              | Čas (min) | Poznámky            |
|--------|-------------------|--------------|--------------------|--------------|-----------|---------------------|
|        | Teplota (°C)      | Poloha roštu | Teplota (°C)       | Poloha roštu |           |                     |
| Hovězí | 200               | 2            | 190                | 2            | 50 - 70   | Na tvarovaném roštu |

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

## Ryby

| Jídlo           | Horní/Dolní ohřev |              | Pravý horký vzduch |              | Čas (min) | Poznámky     |
|-----------------|-------------------|--------------|--------------------|--------------|-----------|--------------|
|                 | Teplota (°C)      | Poloha roštu | Teplota (°C)       | Poloha roštu |           |              |
| Pstruh / pražma | 190               | 2            | 175                | 2            | 40 - 55   | 3 - 4 ryby   |
| Tuňák / losos   | 190               | 2            | 175                | 2            | 35 - 60   | 4 - 6 filetů |

## 9.7 Gril



Prázdnou troubu před přípravou jídel vždy na tři minuty předehřejte.

| Jídlo                          | Množství |      | Teplota (°C) | Čas (min) |           | Poloha roštu |
|--------------------------------|----------|------|--------------|-----------|-----------|--------------|
|                                | Ks       | (g)  |              | 1. strana | 2. strana |              |
| Hovězí svíčková                | 4        | 800  | max.         | 12 - 15   | 12 - 14   | 4            |
| Hovězí biftek                  | 4        | 600  | max.         | 10 - 12   | 6 - 8     | 4            |
| Klobásy                        | 8        | -    | max.         | 12 - 15   | 10 - 12   | 4            |
| Vepřové kotlety                | 4        | 600  | max.         | 12 - 16   | 12 - 14   | 4            |
| Kuře (roz-krojené na polovinu) | 2        | 1000 | max.         | 30 - 35   | 25 - 30   | 4            |
| Kebaby                         | 4        | -    | max.         | 10 - 15   | 10 - 12   | 4            |
| Kuřecí prsa                    | 4        | 400  | max.         | 12 - 15   | 12 - 14   | 4            |
| Hamburgery                     | 6        | 600  | max.         | 20 - 30   | -         | 4            |
| Rybí filé                      | 4        | 400  | max.         | 12 - 14   | 10 - 12   | 4            |
| Toasty                         | 4 - 6    | -    | max.         | 5 - 7     | -         | 4            |
| Topinky                        | 4 - 6    | -    | max.         | 2 - 4     | 2 - 3     | 4            |

## 9.8 Turbo gril

### Hovězí

| Jídlo                                                      | Množství       | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|------------------------------------------------------------|----------------|--------------|-----------|--------------|
| Rostbíf nebo hovězí fileť, nepropečený <sup>1)</sup>       | na cm tloušťky | 190 - 200    | 5 - 6     | 1 nebo 2     |
| Rostbíf nebo hovězí fileť, středně propečený <sup>1)</sup> | na cm tloušťky | 180 - 190    | 6 - 8     | 1 nebo 2     |
| Hovězí pečeně nebo fileť, dobře propečený <sup>1)</sup>    | na cm tloušťky | 170 - 180    | 8 - 10    | 1 nebo 2     |

<sup>1)</sup> Předehřejte troubu.

### Vepřové

| Jídlo                        | Množství (kg) | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|------------------------------|---------------|--------------|-----------|--------------|
| Plec, krkovice, kýta v celku | 1 - 1,5       | 160 - 180    | 90 - 120  | 1 nebo 2     |
| Kotlety, žebírka             | 1 - 1,5       | 170 - 180    | 60 - 90   | 1 nebo 2     |
| Sekaná                       | 0,75 - 1      | 160 - 170    | 50 - 60   | 1 nebo 2     |
| Vepřové koleno (předvařené)  | 0,75 - 1      | 150 - 170    | 90 - 120  | 1 nebo 2     |

### Telecí

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

### Jehněčí

| Jídlo                        | Množství (kg) | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|------------------------------|---------------|--------------|-----------|--------------|
| Jehněčí kýta, jehněčí pečeně | 1 - 1,5       | 150 - 170    | 100 - 120 | 1 nebo 2     |
| Jehněčí hřbet                | 1 - 1,5       | 160 - 180    | 40 - 60   | 1 nebo 2     |

### Drůbež

| Jídlo        | Množství (kg)      | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|--------------|--------------------|--------------|-----------|--------------|
| Kusy drůbeže | 0,2 - 0,25 g každý | 200 - 220    | 30 - 50   | 1 nebo 2     |
| Půlka kuřete | 0,4 - 0,5 g každá  | 190 - 210    | 35 - 50   | 1 nebo 2     |

| Jídlo         | Množství (kg) | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|---------------|---------------|--------------|-----------|--------------|
| Kuře, brojler | 1 - 1,5       | 190 - 210    | 50 - 70   | 1 nebo 2     |
| Kachna        | 1,5 - 2       | 180 - 200    | 80 - 100  | 1 nebo 2     |
| Husa          | 3,5 - 5       | 160 - 180    | 120 - 180 | 1 nebo 2     |
| Krůta         | 2,5 - 3,5     | 160 - 180    | 120 - 150 | 1 nebo 2     |
| Krůta         | 4 - 6         | 140 - 160    | 150 - 240 | 1 nebo 2     |

### Ryby (dušené)

| Jídlo     | Množství (kg) | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|-----------|---------------|--------------|-----------|--------------|
| Celá ryba | 1 - 1,5       | 210 - 220    | 40 - 60   | 1 nebo 2     |

## 9.9 Sušení - Právý horký vzduch

- Použijte 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.

### Zelenina

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

### Ovoce

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

## 10. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



### UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 10.1 Poznámky k čištění

- Přední stranu spotřebiče otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a mycího prostředku.
- K čištění kovových ploch používejte běžný čisticí prostředek.
- Vnitřek spotřebiče čistěte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídel může způsobit požár. Riziko je vyšší u grilovacího pekáče.
- Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.
- Vyčistěte všechno příslušenství po každém použití a nechte jej vysušit. Použijte měkký hadr a vlažnou vodu s mycím prostředkem.
- Máte-li nepřilnavé příslušenství, nečistěte je agresivními čisticími prostředky, ostrými předměty, ani je nemýjte v myčce nádobí. Mohlo by dojít k poškození nepřilnavého povrchu.

## 10.2 Spotřebiče z nerezové oceli nebo hliníku



Dvířka trouby čistěte pouze vlhkou 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.

## 10.3 Čištění vlisu vnitřku trouby

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



Doporučujeme provádět čisticí postup alespoň každých 5 - 10 cyklů funkce Právý horký vzduch PLUS.

1. Do vlisu na dně vnitřku trouby nalijte 250 ml bílého octa. Použijte maximálně 6% ocet bez bylinek.

2. Nechte ocet rozpustit zbytkový vodní kámen při pokojové teplotě po dobu 30 minut.
3. Vnitřek trouby umyjte vlažnou vodou a měkkým hadrem.

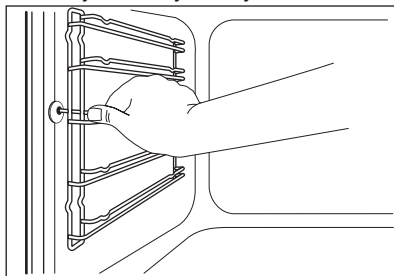
## 10.4 Čištění dveřního těsnění

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

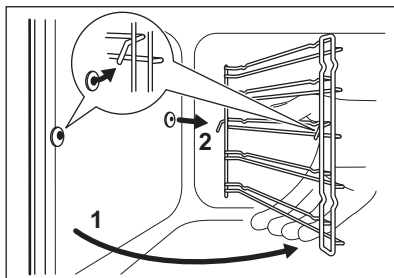
## 10.5 Vyjmutí drážek na rošty

Chcete-li troubu vyčistit, odstraňte drážky na rošty.

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



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



Drážky na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí.



Zarážky na teleskopických výsuvách musí směřovat dopředu.

## 10.6 Čištění vodou

Proces čištění vodou využívá vlhkosti k usnadnění odstranění zachyceného tuku a zbytků jídel z trouby.

1. Do vlisu na dně vnitřku trouby nalijte 200 ml vody.
2. Nastavte funkci Pravý horký vzduch PLUS  a stiskněte tlačítko S párou .
3. Nastavte teplotu 90 °C.
4. Nechte spotřebič pracovat 30 minut.
5. Spotřebič vypněte a nechte jej vychladnout.
6. Když je spotřebič chladný, vyčistěte vnitřní plochy trouby pomocí hadru.



### UPOZORNĚNÍ!

Před tím, než se spotřebiče dotknete, se ujistěte, že je chladný. Hrozí nebezpečí popálení.

## 10.7 Strop trouby



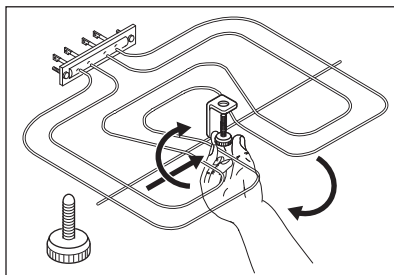
### UPOZORNĚNÍ!

Před odklopením topného článku spotřebič vypněte. Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Hrozí nebezpečí popálení.

Odstraňte drážky na rošty.

Topný článek lze pro snazší čištění stropu trouby vyjmout.

1. Vyšroubujte šroub, kterým je topný článek připevněn. Napoprvé použijte šroubovák.



2. Opatrně vytáhněte topný článek směrem dolů.

3. Strop trouby vyčistěte měkkým hadříkem namočeným v teplé vodě s mycím prostředkem a nechte jej vyschnout.

Topný článek instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

Instalujte drážky na rošty.



### UPOZORNĚNÍ!

Ujistěte se, že je topný článek správně namontovaný a nepadá dolů.

## 10.8 Čištění dvířek trouby

Dvířka trouby jsou osazena dvěma skleněnými panely. Dvířka trouby a vnitřní skleněný panel lze za účelem čištění demontovat.



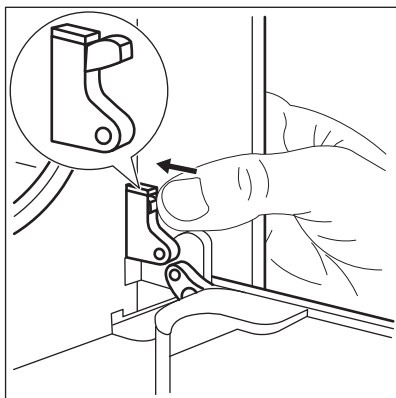
Jestliže se pokusíte vytáhnout vnitřní skleněné panely předtím, než odstraníte dvířka trouby, mohou se dvířka náhle zavřít.



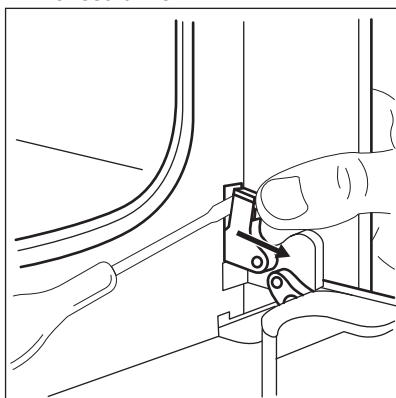
### POZOR!

Spotřebič bez vnitřního skleněného panelu nepoužívejte.

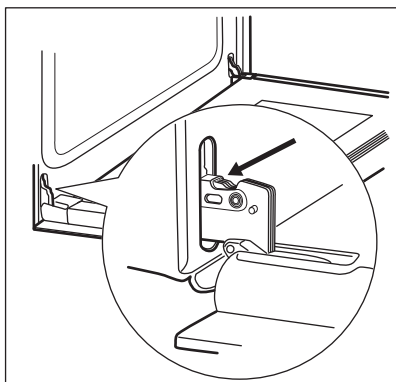
1. Dvířka zcela otevřete a zaměřte se na dveřní závěs na pravé straně dvířek.
2. Zatlačte na zajišťovací prvek, dokud nezapadne zpátky.



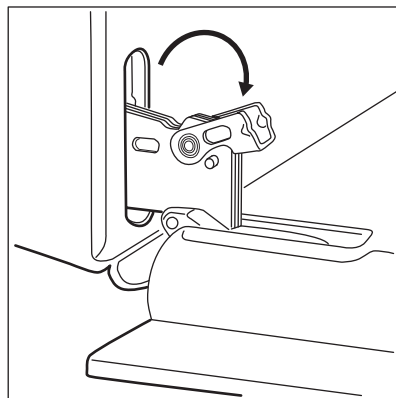
3. Jednou rukou držte zatlačený prvek. Pomocí šroubováku druhou rukou nadzdvihněte a otočte páčku pravého závěsu dvířek.



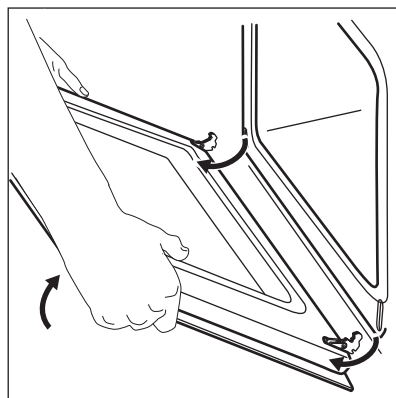
4. Zaměřte se na dveřní závěs na levé straně dvířek.



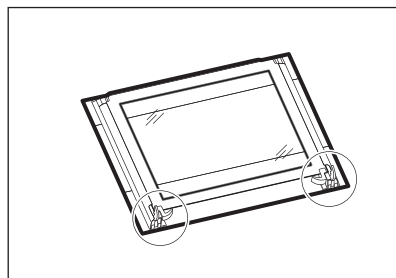
5. Zvedněte a otočte páčku na levém závěsu.



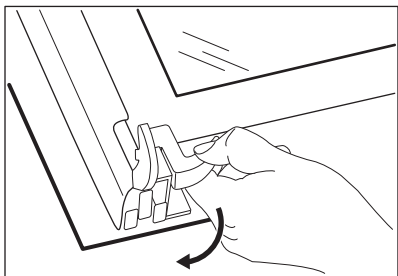
6. Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (do poloviny). Pak dvířka vytáhněte směrem dopředu z jejich umístění.



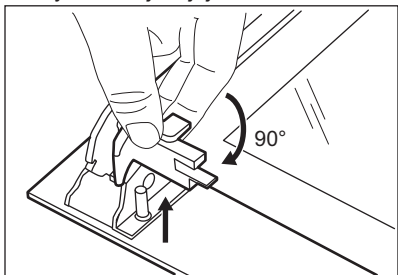
7. Dvířka položte na pevnou plochu na měkkou látku.



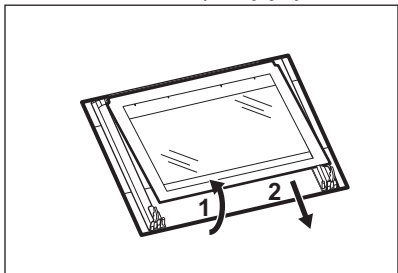
8. Uvolněte blokovací systém a vytáhněte vnitřní skleněný panel.



9. Otočte dva spojovací díly o 90° a vytáhněte je z jejich umístění.



10. Skleněný panel nejprve opatrně nadzdvihněte a poté jej vytáhněte.



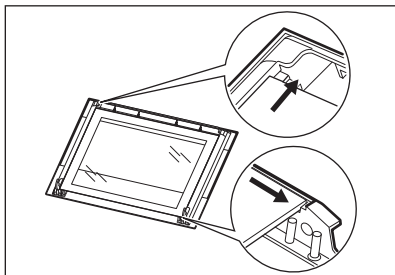
11. Skleněný panel omyjte vodou se saponátem. Skleněný panel pečlivě osušte.

Po vyčištění skleněný panel a dvířka trouby opět nasadte. Provedte výše uvedené kroky v opačném pořadí.

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.

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



## 10.9 Výměna žárovky

Na dno vnitřku spotřebiče položte měkkou látku. Zabráníte tak poškození krytu žárovky a vnitřku trouby.



### UPOZORNĚNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem! Před výměnou žárovky vypněte pojistky. Žárovka trouby a její kryt mohou být horké.



### POZOR!

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

1. Vypněte spotřebič.
2. Vytáhněte pojistky v pojistkové skříňce nebo vypněte jistič.

## Zadní žárovka

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

# 11. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



### UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 11.1 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.                                                                                                                                            |
| Trouba nehřeje.                                                                 | Je uvolněná pojistka.                                                          | Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka uvolňuje 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.                                                                                                                    |
| Na displeji se zobrazí „12.00“.                                                 | Došlo k přerušení dodávky elektrického proudu.                                 | Nastavte znovu čas.                                                                                                                                                                  |
| Použití funkce Pravý horký vzduch PLUS nevede k dobrému výsledku.               | Nezapnuli jste funkci Pravý horký vzduch PLUS.                                 | Řiďte se částí „Zapnutí funkce Pravý horký vzduch PLUS“.                                                                                                                             |
| Použití funkce Pravý horký vzduch PLUS nevede k dobrému výsledku.               | Vlis vnitřku trouby jste nezaplnili vodou.                                     | Řiďte se částí „Zapnutí funkce Pravý horký vzduch PLUS“.                                                                                                                             |
| Použití funkce Pravý horký vzduch PLUS nevede k dobrému výsledku.               | Funkci Pravý horký vzduch PLUS jste nezapnuli správně pomocí tlačítka S párou. | Řiďte se částí „Zapnutí funkce Pravý horký vzduch PLUS“.                                                                                                                             |
| Chcete zapnout funkci Pravý horký vzduch, ale svítí kontrolka tlačítka S párou. | Probíhá funkce Pravý horký vzduch PLUS.                                        | Funkci Pravý horký vzduch PLUS vypnete stisknutím tlačítka S párou  .                             |
| Voda ve vlisu vnitřku trouby se nevaří.                                         | Teplota je příliš nízká.                                                       | Nastavte teplotu na alespoň 110 °C. Viz část „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. |

## 11.2 Servisní údaje

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se prosím na autorizované servisní středisko.

Potřebné údaje pro servisní středisko najdete na typovém štítku. Typový štítek

se nachází na předním rámu vnitřní části spotřebiče. Nesundávejte typový štítek z vnitřní části spotřebiče.

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

Model (MOD.) .....

Výrobní číslo (PNC) .....

Sériové číslo (SN) .....

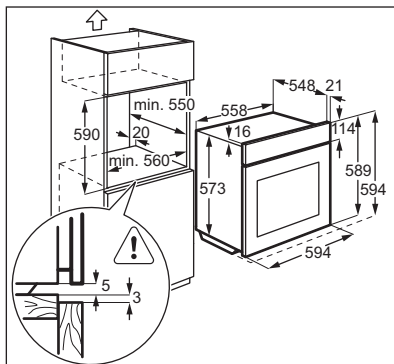
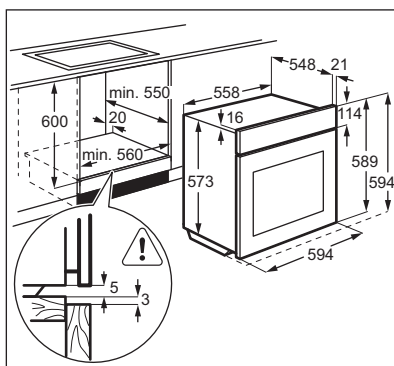
## 12. INSTALACE



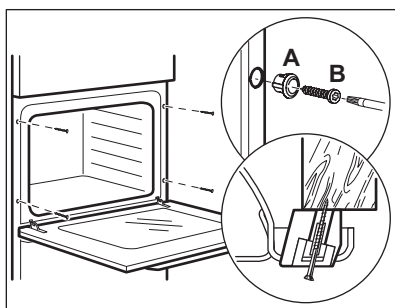
### UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 12.1 Vestavba



### 12.2 Připevnění spotřebiče ke skříňce



### 12.3 Elektrická instalace



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

Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

### 12.4 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                         |

| Celkový výkon (W) | Průřez kabelu (mm <sup>2</sup> ) |
|-------------------|----------------------------------|
| 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).

## 13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

### 13.1 Produktový list a informace dle směrnice komise EU 65-66/2014

|                                                                          |                          |
|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| Název dodavatele                                                         | Electrolux               |
| Označení modelu                                                          | EOB3454AAX<br>EOB3454AOX |
| Index energetické účinnosti                                              | 100.0                    |
| Třída energetické účinnosti                                              | A                        |
| Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim               | 0.93 kWh/cyklus          |
| Spotřeba energie se standardním zatížením, intenzivní horkovzdušný režim | 0.85 kWh/cyklus          |
| Počet pečicích prostorů                                                  | 1                        |
| Tepelný zdroj                                                            | Elektrická energie       |
| Objem                                                                    | 72 l                     |
| Typ trouby                                                               | Vestavná trouba          |
| Hmotnost                                                                 | EOB3454AAX 32.0 kg       |
|                                                                          | EOB3454AOX 31.8 kg       |

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

### 13.2 Úspora energie

Tento spotřebič je vybaven funkcemi, které vám pomohou ušetřit energii při každodenním vaření.

#### • Všeobecné rady

- Ujistěte se, že při provozu spotřebiče jsou dvířka trouby

správně zavřená, a během přípravy jídla je ponechte zavřená co nejvíce.

- Pro efektivnější úsporu energie používejte kovové nádoby.
- Je-li to možné, jídlo vkládejte do trouby, aniž byste ji předehtřivali.
- Je-li doba pečení delší než 30 minut, snižte teplotu trouby na minimum 3 - 10 minut před koncem pečení (v závislosti na době pečení). Pečení nadále

- zajistí zbytkové teplo uvnitř trouby.
  - Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.
- **Horkovzdušné pečení** - je-li to možné, pro úsporu energie používejte funkce s ventilátorem.
- **Uchování teploty jídla** - chcete-li využít zbytkové teplo k uchování teploty pokrmu, zvolte nejnižší možné nastavení teploty.

## 14. 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.....  | 32 |
| 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....      | 33 |
| 3. POPIS VÝROBKU.....            | 36 |
| 4. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....      | 36 |
| 5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....    | 37 |
| 6. ČASOVÉ FUNKCIE.....           | 40 |
| 7. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA..... | 40 |
| 8. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....        | 42 |
| 9. TIPY A RADY.....              | 42 |
| 10. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....  | 52 |
| 11. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....      | 56 |
| 12. INŠTALÁCIA.....              | 58 |
| 13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....    | 59 |

## 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 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 nie je zodpovedný za škody a zranenia spôsobené nesprávnou inštaláciou a používaním. Návod na používanie uchovávajte vždy v blízkosti spotrebiča, aby ste doň 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.
- Nedovoľte, aby sa deti hrali so spotrebičom.
- Obaly uschovajte mimo dosahu detí.
- Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď je horúci. Prístupné časti sú horúce.
- Ak má spotrebič detskú poistku, odporúčame, aby ste ju zapli.
- Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Deti do 3 rokov nesmú mať prístup k spotrebiču, iba ak sú nepretržite pod dohľadom zodpovednej osoby.

### 1.2 Všeobecné bezpečnostné pokyny

- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba kvalifikovaná osoba.
- Počas činnosti sa vnútorné časti spotrebiča zohrejú na vysokú teplotu. Nedotýkajte sa ohrevných článkov v spotrebiči. Pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva alebo nádob na pečenie vždy používajte kuchynské rukavice.
- Pred údržbou odpojte spotrebič 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 drsné práškové 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 všetok obalový materiál.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Pri premiestňovaní spotrebiča buďte vždy opatrní, pretože je ťažký. Vždy používajte bezpečnostné rukavice.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Uistite sa, že zariadenia a nábytok, pod ktorými a vedľa ktorých je spotrebič nainštalovaný, sú bezpečné.
- Po bokoch spotrebiča musia byť umiestnené spotrebiče alebo zariadenia nanajvýš rovnakej výšky.

### 2.2 Zapojenie do elektrickej siete



#### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky práce spojené so zapojením do elektrickej siete smie vykonať výlučne kvalifikovaný elektrikár.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že elektrické údaje uvedené na typovom štítku spotrebiča zodpovedajú parametrom elektrickej siete. Ak nie, kontaktujte elektrikára.
- Vždy používajte správne inštalovanú uzemnenú zásuvku.
- Nepoužívajte adaptéry, rozdvojky ani predlžovacie prírodné káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prírodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prírodný elektrický kábel spotrebiča treba vymeniť, túto operáciu smie urobiť iba pracovník autorizovaného servisného strediska.
- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do

- blízkosti dvierok spotrebiča najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
  - Zástrčku zapojte do zásuvky až na konci inštalácie. Uistite sa, že je napájací elektrický kábel po inštalácii prístupný.
  - Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
  - Pri odpájaní spotrebiča od elektrickej siete neťahajte za napájací elektrický kábel. Vždy ťahajte za zástrčku.
  - Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka).
  - Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
  - Tento spotrebič spĺňa smernice EHS.

## 2.3 Použitie



### VAROVANIE!

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

- Tento spotrebič používajte iba v domácom prostredí.
- Nemeňte technické charakteristiky 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 príсад s obsahom alkoholu môže vzniknúť zmes alkoholu so vzduchom.
- Pri otváraní dvierok sa do kontaktu so spotrebičom nesmú dostať iskry ani otvorený plameň.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte 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,
  - na dno spotrebiča nedávajte alobal,
  - do horúceho spotrebiča nelejte vodu,
  - nenechávajte v rúre vlhký riad ani potraviny po ukončení prípravy jedla,
  - pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva postupujte opatrne.
- Zmena farby smaltu nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča. Nie je to nedostatok, na ktorý sa vzťahuje záruka.
- 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 miestností.
- 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 Ošetrovanie a čistenie



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo zranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Hrozí riziko, že sklenené panely prasknú.
- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké!
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli opotrebeniu povrchového materiálu.
- Zvyšky tuku alebo potravín v spotrebiči môžu spôsobiť požiar.
- 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 obale.
- Katalytický smalt (ak je k dispozícii) nečistite žiadnym čistiacim prostriedkom.

## 2.5 Vnútorne osvetlenie

- Žiarovka alebo halogénová žiarovka používaná v tomto spotrebiči je

určená len pre domáce spotrebiče. Nepoužívajte ju na osvetlenie domácnosti.



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

- Pred výmenou žiarovky odpojte spotrebič od zdroja napájania.
- Používajte žiarovky s rovnakými technickými parametrami.

## 2.6 Likvidácia



### **VAROVANIE!**

Nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

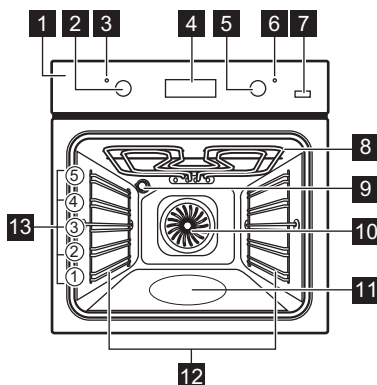
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Odrežte elektrický kábel a zlikvidujte ho.
- Odstráňte západku dvierok, aby ste zabránili uviaznutiu detí a domácich zvierat v spotrebiči.

## 2.7 Servis

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

## 3. POPIS VÝROBKU

### 3.1 Celkový prehľad



- 1 Ovládací panel
- 2 Ovládač funkcií rúry
- 3 Ukazovateľ / symbol / indikátor napájania
- 4 Elektronický programátor
- 5 Ovládač teploty
- 6 Svetelný ukazovateľ / symbol / indikátor teploty
- 7 Tlačidlo Plus Para
- 8 Ohrevný článok
- 9 Osvetlenie
- 10 Ventilátor
- 11 Priehlbina dutiny
- 12 Zasúvacia 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. PRED PRVÝM POUŽITÍM



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 4.1 Prvé čistenie

Zo spotrebiča vyberte vyberateľné zasúvacie lišty a príslušenstvo.



Pozrite si kapitolu „Ošetrovanie a čistenie“.

Pred prvým použitím spotrebič vyčistite.

Príslušenstvo a zasúvacie lišty dajte späť na pôvodné miesto.

### 4.2 Nastavenie času

Pred prvým použitím rúry je potrebné nastaviť čas.

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

Stláčaním tlačidla **+** alebo **-** nastavte správny čas.

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

## 4.3 Zmena času



Ak je spustená funkcia  
Trvanie alebo Koniec  
, denný čas nie je možné  
zmeniť.

Opakovane stláčajte tlačidlo , až kým  
nezačne blikať ukazovateľ funkcie  
denného času.

Pri nastavovaní nového času postupujte  
podľa časti Nastavenie času.

## 4.4 Prvé zohriatie spotrebiča

Pred prvým použitím treba prázdny  
spotrebič zohriať, aby sa vypálil zvyšný  
tuk.



Bližšie informácie o funkcii  
Teplovzdušné pečenie  
PLUS nájdete v časti  
„Zapnutie funkcie  
Teplovzdušné pečenie  
PLUS”.

1. Nastavte funkciu a maximálnu  
teplotu.
2. Spotrebič nechajte spustený jednu  
hodinu.
3. Nastavte funkciu a maximálnu  
teplotu.
4. Spotrebič nechajte v činnosti 15  
minút.
5. Nastavte funkciu , stlačte a  
nastavte maximálnu teplotu.
6. Spotrebič nechajte v činnosti 15  
minút.

Príslušenstvo sa môže zohriať viac než  
zvyčajne. Spotrebič môže produkovať  
zápach a dym. Je to normálne.  
Zabezpečte dostatočné vetranie v  
miestnosti.

# 5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



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

## 5.1 Zasúvacie ovládače

Ak chcete použiť spotrebič, stlačte  
otočný ovládač. Otočný ovládač sa  
vysunie.

## 5.2 Zapnutie a vypnutie spotrebiča



**V závislosti od modelu  
môže mať váš spotrebič  
ovládače, indikátory,  
svetelné ukazovatele  
alebo žiarovky:**

- Ukazovateľ sa rozsvieti,  
keď sa rúra zohrieva.
- Žiarovka sa rozsvieti, keď  
je spotrebič v prevádzke.
- Symbol zobrazuje, či  
otočný ovládač ovláda  
funkcie rúry alebo teplotu.

1. Otočením otočného ovládača funkcií  
rúry nastavte príslušnú funkciu.
2. Otočením ovládača teploty nastavte  
teplotu.
3. Ak chcete spotrebič vypnúť, otočte  
otočné ovládače funkcií rúry a teploty  
do polohy vypnutia.

## 5.3 Funkcie rúry

| Funkcia rúry                                                                        | Použitie                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>0</b>                                                                            | Poloha Vypnuté Spotrebič je vypnutý.                                                                                                                                                         |
|    | Osvetlenie rúry Na zapnutie osvetlenia bez funkcie pečenia.                                                                                                                                  |
|    | Horný/dolný ohrev Na pečenie múčnych jedál a mäsa na jednej úrovni.                                                                                                                          |
|    | Horný ohrev Na zapečenie chleba, koláčov a pečiva. Na dopečenie jedál.                                                                                                                       |
|    | Dolný ohrev Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie.                                                                                                                         |
|    | Grilovanie Na grilovanie plochých jedál a na prípravu hriankov.                                                                                                                              |
|    | Rýchle grilovanie Na grilovanie plochých jedál vo väčších množstvách a prípravu hriankov.                                                                                                    |
|    | Turbo grilovanie Na pečenie väčších kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na 1 úrovni. Tiež na gratinovanie a zapekanie.                                                                         |
|    | Teplovzdušné pečenie Na pečenie až na 3 úrovniach rúry súčasne a na sušenie potravín. Nastavte o 20 - 40 °C nižšiu teplotu ako pre Horný/Dolný ohrev.                                        |
|    | Teplovzdušné pečenie PLUS Na pridanie vlhkosti počas pečenia. Na dosiahnutie správneho sfarbenia a chrumkavej kôrky počas pečenia. Aby bol pokrm po opätovnom zohriatí šťavnejší.            |
|  | Pizza Na pečenie jedla na 1 úrovni, pri ktorom chcete dosiahnuť intenzívne zhnednutie na povrchu a chrumkavú kôrku naspodku. Nastavte o 20 - 40 °C nižšiu teplotu ako pre Horný/Dolný ohrev. |

## 5.4 Zapnutie funkcie Teplovzdušné pečenie PLUS

Táto funkcia umožňuje vylepšiť vlhkosť počas pečenia.



### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo popálenín a poškodenia spotrebiča.

Uvoľnená vlhkosť môže spôsobiť popáleniny:

- Počas funkcie Teplovzdušné pečenie PLUS neotvárajte dverka spotrebiča.
- Po použití funkcie Teplovzdušné pečenie PLUS opatrne otvorte dverka spotrebiča.



Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.

1. Otvorte dvierka rúry.
2. Priehlbínu dutiny rúry naplňte vodou z vodovodného kohútika. Maximálna kapacita priehlbiny dutiny je 250 ml. Priehlbínu dutiny naplňte vodou iba keď je rúra studená.
3. Do spotrebiča vložte jedlo a zatvorte dvierka rúry.
4. Nastavenie funkcie Teplovzdušné pečenie PLUS: .
5. Stlačte tlačidlo Plus para .  
Tlačidlo Plus para je funkčné iba pri funkcii Teplovzdušné pečenie PLUS. Ukazovateľ sa rozsvieti.
6. Otočením ovládača teploty nastavte teplotu.



### POZOR!

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

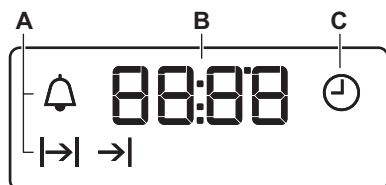
7. Ak chcete spotrebič vypnúť, stlačte tlačidlo Plus Para , otočte otočné ovládače funkcií rúry a teploty do polohy vypnutia. Ukazovateľ tlačidla Plus Para zhasne.
8. Odstráňte vodu z priehlbiny dutiny rúry.



### VAROVANIE!

Pred odstránením zvyšnej vody z priehlbiny dutiny rúry skontrolujte, či je spotrebič studený.

## 5.5 Displej



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

## 5.6 Tlačidlá

| Tlačidlo | Funkcia   | Popis                                        |
|----------|-----------|----------------------------------------------|
| —        | MÍNUS     | Nastavenie času.                             |
|          | HODINY    | Nastavenie časovej funkcie.                  |
| +        | PLUS      | Nastavenie času.                             |
|          | Plus Para | Aktivácia funkcie Teplovzdušné pečenie PLUS. |

## 6. ČASOVÉ FUNKCIE

### 6.1 Tabuľka s časovými funkciami

| Časová funkcia    | Použitie                                                                           |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Presný čas        | Na nastavenie, zmenu alebo kontrolu denného času.                                  |
| Kuchynský časomer | Na nastavenie času odpočítavania. Táto funkcia nemá vplyv na prevádzku spotrebiča. |
| Trvanie           | Na nastavenie doby pečenia v rúre.                                                 |
| Koniec            | Na nastavenie času, kedy sa má rúra vypnúť.                                        |



Funkcie Trvanie a Koniec môžete použiť aj súčasne, aby ste nastavili, ako dlho má byť spotrebič zapnutý a kedy sa má vypnúť. To vám umožní automatické zapnutie spotrebiča s časovým oneskorením. Najprv nastavte Trvanie a potom Koniec .

### 6.2 Nastavenie časových funkcií

Pre funkcie Trvanie a Koniec nastavte funkciu a teplotu pre prípravu pokrmu. Toto nie je potrebné v prípade kuchynského časomera .

1. Opakovane stláčajte tlačidlo dovtedy, kým nezačne blikať ukazovateľ požadovanej časovej funkcie.
2. Stláčaním tlačidla alebo nastavte čas pre požadovanú časovú funkciu.

Časová funkcia sa spustí. Na displeji sa zobrazí ukazovateľ časovej funkcie, ktorú ste nastavili.



Pri použití funkcie kuchynského časomera displej zobrazuje zostávajúci čas.

3. Po uplynutí príslušného času začne ukazovateľ časovej funkcie blikať a zaznie zvukový signál. Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.
4. Ovládač funkcií rúry a otočný ovládač teploty otočte do vypnutej polohy.



Pri funkciách Trvanie a Koniec sa spotrebič automaticky vypne.

### 6.3 Zrušenie časových funkcií

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

## 7. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA



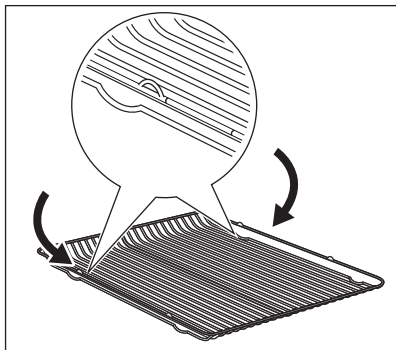
### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 7.1 Vkladanie príslušenstva

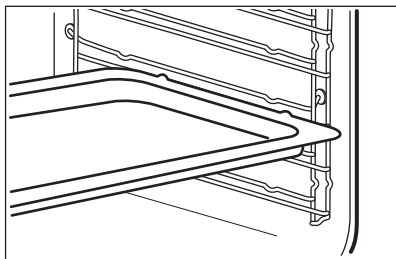
Drôtený rošt:

Rošt vložte medzi vodiace tyče zasúvacích líšt a uistite sa, že nožičky smerujú nadol.



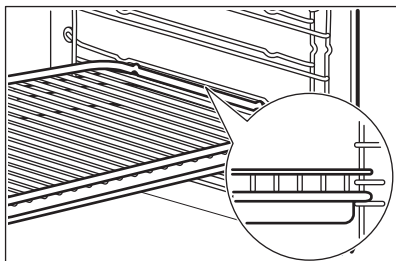
Hlboký pekáč:

Hlboký pekáč vložte medzi vodiace tyče zasúvacích lišt.



Drôtený rošt spolu s hlbokým pekáčom:

Hlbokú panvicu zasuňte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry a drôtený rošt na vodiacich lištách.



- Každý kus príslušenstva má v hornej časti na pravom a ľavom okraji malé zarážky na zvýšenie bezpečnosti. Tieto zarážky zároveň zabráňujú prevrhnutiu.
- Vysoký lem okolo roštu je zariadenie, ktoré slúži na zabránenie zošmyknutia riadu.

## 7.2 Teleskopické lišty



Pokyny na inštaláciu teleskopických lišt si odložte na budúce použitie.

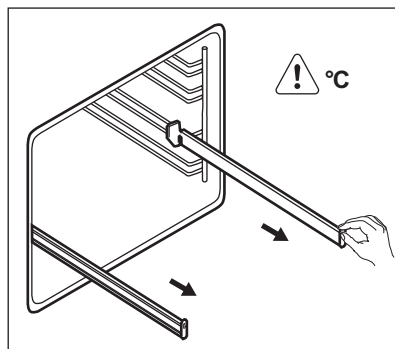
Pomocou teleskopických lišt môžete ľahšie zasúvať a vyberať rošty.



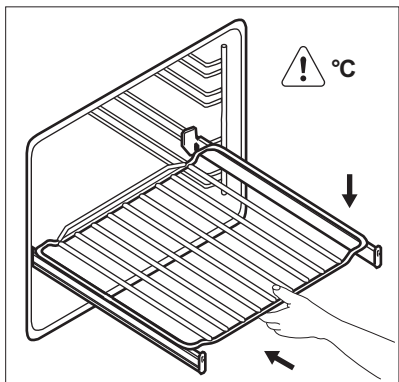
### POZOR!

Teleskopické lišty neumývajte v umývačke riadu. Teleskopické lišty nemažte.

1. Vytiahnite ľavú a pravú teleskopickú lištu.



2. Položte drôtený rošt na teleskopické lišty a opatrne ich zasuňte do spotrebiča.



Pred zatvorením dvierok rúry zatlačte teleskopické lišty úplne do spotrebiča.

## 8. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

### 8.1 Chladiaci ventilátor

Ak je spotrebič v prevádzke, automaticky sa aktivuje chladiaci ventilátor, aby udržal povrch spotrebiča chladný. Ak spotrebič vypnete, chladiaci ventilátor pokračuje v činnosti, až kým sa spotrebič neochladí.

### 8.2 Bezpečnostný termostat

Nesprávna prevádzka spotrebiča 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.

## 9. 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.

### 9.1 Všeobecné informácie

- Spotrebič má päť úrovní na zasunutie príslušenstva. Úrovně sa číslujú smerom od dna spotrebiča.
- Spotrebič je vybavený špeciálnym systémom, ktorý cirkuluje vzduch a neustále recykluje paru. Pomocou tohto systému môžete piecť v parnom prostredí a pripravovať pokrmy jemné vo vnútri a chrumkavé na povrchu. Skracuje čas varenia a znižuje spotrebu energie na minimum.

- V spotrebiči alebo na sklenených paneloch dvierok sa môže kondenzovať vlhkosť. Je to normálne. Pri otváraní dvierok počas pečenia vždy ustúpte od spotrebiča. V záujme zníženia kondenzácie nechajte spotrebič zapnutý 10 minút pred varením.
- Vlhkosť odstráňte po každom použití spotrebiča.
- Neumiestňujte predmety priamo na dno rúry ani neprikrývajte časti rúry alebo jej príslušenstvo alobalom. Mohlo by to zmeniť výsledky pečenia a poškodiť smalt.

### 9.2 Pečenie koláčov

- Dvierka rúry neotvárajte pred uplynutím 3/4 nastaveného času pečenia.
- Ak pri pečení používate súčasne dva plechy, nechávajte medzi nimi jednu voľnú úroveň.

### 9.3 Pečenie mäsa a rýb

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

### 9.4 Čas pečenia

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

#### Pekárenské výrobky

| Pokrm                                            | Voda v priehlbine dutiny (v ml) | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre | Poznámky                                |
|--------------------------------------------------|---------------------------------|--------------|-----------|---------------|-----------------------------------------|
| Chlieb                                           | 100                             | 180          | 35 - 40   | 2             | Použite plech na pečenie. <sup>1)</sup> |
| Pečivo z chlebového cesta                        | 100                             | 200          | 20 - 25   | 2             | Použite plech na pečenie. <sup>1)</sup> |
| Domáca pizza                                     | 100                             | 230          | 10 - 20   | 2             | Použite plech na pečenie. <sup>1)</sup> |
| Focaccia                                         | 100                             | 200 - 210    | 10 - 20   | 2             | Použite plech na pečenie. <sup>1)</sup> |
| Sušienky, čajové pečivo, croissanty              | 100                             | 150 - 180    | 10 - 20   | 2             | Použite plech na pečenie. <sup>1)</sup> |
| Slivkový koláč, jablkový koláč, škoricové pečivo | 100 - 150                       | 160 - 180    | 30 - 60   | 2             | Použite formu na koláče. <sup>1)</sup>  |

<sup>1)</sup> Pred pečením ho na 5 minút predhrejte v prázdnej rúre.

#### Príprava mrazených pokrmov

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

### 9.5 Teplovzdušné pečenie PLUS



Pred predhriatím naplňte priehlbinu dutiny rúry vodou, iba keď je rúra studená. Pozrite si časť „Zapnutie funkcie Teplovzdušné pečenie PLUS“.

| Pokrm                  | Voda v priehlb-<br>ne dutiny (v ml) | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň<br>v rúre |
|------------------------|-------------------------------------|--------------|-----------|------------------|
| Pizza, mrazená         | 150                                 | 200 - 210    | 10 - 20   | 2 <sup>1)</sup>  |
| Mrazené lasag-<br>ne   | 200                                 | 180 - 200    | 35 - 50   | 2 <sup>1)</sup>  |
| Mrazený crois-<br>sant | 150                                 | 170 - 180    | 15 - 25   | 2 <sup>1)</sup>  |

1) Prázdnu rúru predhrievajte 10 minút pred pečením.

### Regenerácia jedla

| Pokrm                          | Voda v priehlb-<br>ne dutiny (v ml) | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň<br>v rúre |
|--------------------------------|-------------------------------------|--------------|-----------|------------------|
| Chlieb                         | 100                                 | 110          | 15 - 25   | 2                |
| Pečivo z chle-<br>bového cesta | 100                                 | 110          | 10 - 20   | 2                |
| Domáca pizza                   | 100                                 | 110          | 15 - 25   | 2                |
| Focaccia                       | 100                                 | 110          | 15 - 25   | 2                |
| Zelenina                       | 100                                 | 110          | 15 - 25   | 2                |
| Ryža                           | 100                                 | 110          | 15 - 25   | 2                |
| Cestoviny                      | 100                                 | 110          | 15 - 25   | 2                |
| Mäso                           | 100                                 | 110          | 15 - 25   | 2                |

### Pečenie mäsa

| Pokrm              | Voda<br>v priehlbine<br>dutiny<br>(v ml) | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň<br>v rúre | Poznámky                 |
|--------------------|------------------------------------------|--------------|-----------|------------------|--------------------------|
| Pečené<br>bravčové | 200                                      | 180          | 65 - 80   | 2                | Okrúhly pekáč Py-<br>rex |
| Hovädzie<br>pečené | 200                                      | 200          | 50 - 60   | 2                | Okrúhly pekáč Py-<br>rex |
| Kurča              | 200                                      | 210          | 60 - 80   | 2                | Okrúhly pekáč Py-<br>rex |

## 9.6 Tabuľka pečenia

### Koláče

| Pokrm                                                           | Horný/dolný ohrev |                  | Skutočné teplo-<br>vzdušné pečenie |                       | Čas (min) | Poznám-<br>ky                                                       |
|-----------------------------------------------------------------|-------------------|------------------|------------------------------------|-----------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------|
|                                                                 | Teplota<br>(°C)   | Úroveň<br>v rúre | Teplota<br>(°C)                    | Úroveň<br>v rúre      |           |                                                                     |
| Šľahané<br>cestá                                                | 170               | 2                | 160                                | 3 (2 a 4)             | 45 - 60   | Vo forme<br>na koláče                                               |
| Linecké<br>cesto                                                | 170               | 2                | 160                                | 3 (2 a 4)             | 20 - 30   | Vo forme<br>na koláče                                               |
| Tvarohový<br>koláč                                              | 170               | 1                | 165                                | 2                     | 60 - 80   | V 26 cm<br>forme na<br>koláče                                       |
| Jablkový<br>koláč <sup>1)</sup>                                 | 170               | 2                | 160                                | 2 (vľavo a<br>vpravo) | 80 - 100  | Vo dvoch<br>20 cm for-<br>mách na<br>koláče na<br>drôtenom<br>rošte |
| Závin                                                           | 175               | 3                | 150                                | 2                     | 60 - 80   | Na plechu<br>na pečenie                                             |
| Torta s<br>džemom                                               | 170               | 2                | 165                                | 2 (vľavo a<br>vpravo) | 30 - 40   | V 26 cm<br>forme na<br>koláče                                       |
| Piškótový<br>koláč                                              | 170               | 2                | 160                                | 2                     | 50 - 60   | V 26 cm<br>forme na<br>koláče                                       |
| Vianočná<br>štóla/<br>Biskupský<br>chlebi-<br>ček <sup>1)</sup> | 160               | 2                | 150                                | 2                     | 90 - 120  | V 20 cm<br>forme na<br>koláče                                       |
| Slivkový<br>koláč <sup>1)</sup>                                 | 175               | 1                | 160                                | 2                     | 50 - 60   | Vo forme<br>na chlieb                                               |
| Drobné<br>pečivo –<br>jedna úro-<br>veň                         | 170               | 3                | 140 - 150                          | 3                     | 20 - 30   | Na plechu<br>na pečenie                                             |
| Drobné<br>pečivo –<br>dve úrov-<br>ne                           | -                 | -                | 140 - 150                          | 2 a 4                 | 25 - 35   | Na plechu<br>na pečenie                                             |

| Pokrm                                      | Horný/dolný ohrev |                  | Skutočné teplo-<br>vzdušné pečenie |                  | Čas (min) | Poznám-<br>ky           |
|--------------------------------------------|-------------------|------------------|------------------------------------|------------------|-----------|-------------------------|
|                                            | Teplota<br>(°C)   | Úroveň<br>v rúre | Teplota<br>(°C)                    | Úroveň<br>v rúre |           |                         |
| Drobné pečivo – tri úrovne                 | -                 | -                | 140 - 150                          | 1, 3 a 5         | 30 - 45   | Na plechu na pečenie    |
| Sušienky/ ploché pečivo – jedna úroveň     | 140               | 3                | 140 - 150                          | 3                | 30 - 35   | Na plechu na pečenie    |
| Sušienky/ ploché pečivo – dve úrovne       | -                 | -                | 140 - 150                          | 2 a 4            | 35 - 40   | Na plechu na pečenie    |
| Sušienky/ ploché pečivo – tri úrovne       | -                 | -                | 140 - 150                          | 1, 3 a 5         | 35 - 45   | Na plechu na pečenie    |
| Snehové pusinky – jedna úroveň             | 120               | 3                | 120                                | 3                | 80 - 100  | Na plechu na pečenie    |
| Snehové pusinky – dve úrovne <sup>1)</sup> | -                 | -                | 120                                | 2 a 4            | 80 - 100  | Na plechu na pečenie    |
| Buchtíčky <sup>1)</sup>                    | 190               | 3                | 190                                | 3                | 12 - 20   | Na plechu na pečenie    |
| Veterníky – jedna úroveň                   | 190               | 3                | 170                                | 3                | 25 - 35   | Na plechu na pečenie    |
| Veterníky – dve úrovne                     | -                 | -                | 170                                | 2 a 4            | 35 - 45   | Na plechu na pečenie    |
| Plochý koláč                               | 180               | 2                | 170                                | 2                | 45 - 70   | V 20 cm forme na koláče |
| Biskupský chlebíček                        | 160               | 1                | 150                                | 2                | 110 - 120 | V 24 cm forme na koláče |

| Pokrm              | Horný/dolný ohrev |                  | Skutočné teplo-<br>vzdušné pečenie |                       | Čas (min) | Poznám-<br>ky                 |
|--------------------|-------------------|------------------|------------------------------------|-----------------------|-----------|-------------------------------|
|                    | Teplota<br>(°C)   | Úroveň<br>v rúre | Teplota<br>(°C)                    | Úroveň<br>v rúre      |           |                               |
| Viktóriin<br>koláč | 170               | 1                | 160                                | 2 (vľavo a<br>vpravo) | 50 - 60   | V 20 cm<br>forme na<br>koláče |

1) Rúru predhrievajte 10 minút.

### Chlieb a pizza

| Pokrm                          | Horný/dolný ohrev |                  | Skutočné teplo-<br>vzdušné pečenie |                  | Čas (min) | Poznám-<br>ky                                             |
|--------------------------------|-------------------|------------------|------------------------------------|------------------|-----------|-----------------------------------------------------------|
|                                | Teplota<br>(°C)   | Úroveň<br>v rúre | Teplota<br>(°C)                    | Úroveň<br>v rúre |           |                                                           |
| Biely<br>chlieb <sup>1)</sup>  | 190               | 1                | 190                                | 1                | 60 - 70   | 1 – 2 kusy,<br>hmotnosť<br>jedného<br>kusa 500<br>g       |
| Ražný<br>chlieb                | 190               | 1                | 180                                | 1                | 30 - 45   | Vo forme<br>na chlieb                                     |
| Rožky <sup>1)</sup>            | 190               | 2                | 180                                | 2 (2 a 4)        | 25 - 40   | 6 – 8 rož-<br>kov na<br>plechu na<br>pečenie              |
| Pizza <sup>1)</sup>            | 230 - 250         | 1                | 230 - 250                          | 1                | 10 - 20   | Na plechu<br>na peče-<br>nie alebo<br>v hlbokom<br>pekáči |
| Čajové<br>pečivo <sup>1)</sup> | 200               | 3                | 190                                | 3                | 10 - 20   | Na plechu<br>na peče-<br>nie                              |

1) Rúru predhrievajte 10 minút.

### Zapekané jedlá

| Pokrm                 | Horný/dolný ohrev |                  | Skutočné teplo-<br>vzdušné pečenie |                  | Čas (min) | Poznám-<br>ky |
|-----------------------|-------------------|------------------|------------------------------------|------------------|-----------|---------------|
|                       | Teplota<br>(°C)   | Úroveň<br>v rúre | Teplota<br>(°C)                    | Úroveň<br>v rúre |           |               |
| Zapekané<br>cestoviny | 200               | 2                | 180                                | 2                | 40 - 50   | Vo forme      |

| Pokrm                      | Horný/dolný ohrev |                  | Skutočné teplo-<br>vzdušné pečenie |                  | Čas (min) | Poznám-<br>ky |
|----------------------------|-------------------|------------------|------------------------------------|------------------|-----------|---------------|
|                            | Teplota<br>(°C)   | Úroveň<br>v rúre | Teplota<br>(°C)                    | Úroveň<br>v rúre |           |               |
| Zapekaná zelenina          | 200               | 2                | 175                                | 2                | 45 - 60   | Vo forme      |
| Slané koláče <sup>1)</sup> | 180               | 1                | 180                                | 1                | 50 - 60   | Vo forme      |
| Lasagne <sup>1)</sup>      | 180 - 190         | 2                | 180 - 190                          | 2                | 25 - 40   | Vo forme      |
| Cannelloni <sup>1)</sup>   | 180 - 190         | 2                | 180 - 190                          | 2                | 25 - 40   | Vo forme      |

<sup>1)</sup> Rúru predhrievajte 10 minút.

### Mäso

| Pokrm                             | Horný/dolný ohrev |                  | Skutočné teplo-<br>vzdušné pečenie |                  | Čas (min) | Poznám-<br>ky          |
|-----------------------------------|-------------------|------------------|------------------------------------|------------------|-----------|------------------------|
|                                   | Teplota<br>(°C)   | Úroveň<br>v rúre | Teplota<br>(°C)                    | Úroveň<br>v rúre |           |                        |
| Hovädzie                          | 200               | 2                | 190                                | 2                | 50 - 70   | Na drôte-<br>nom rošte |
| Bravčové                          | 180               | 2                | 180                                | 2                | 90 - 120  | Na drôte-<br>nom rošte |
| Teľacie                           | 190               | 2                | 175                                | 2                | 90 - 120  | Na drôte-<br>nom rošte |
| Krvavý anglický rozbif            | 210               | 2                | 200                                | 2                | 50 - 60   | Na drôte-<br>nom rošte |
| Stredne prepečený anglický rozbif | 210               | 2                | 200                                | 2                | 60 - 70   | Na drôte-<br>nom rošte |
| Prepečený anglický rozbif         | 210               | 2                | 200                                | 2                | 70 - 75   | Na drôte-<br>nom rošte |
| Bravčové pliecko                  | 180               | 2                | 170                                | 2                | 120 - 150 | S kožou                |
| Bravčové koleno                   | 180               | 2                | 160                                | 2                | 100 - 120 | 2 kusy                 |
| Jahňacie                          | 190               | 2                | 175                                | 2                | 110 - 130 | Stehno                 |

| Pokrm  | Horný/dolný ohrev |                  | Skutočné teplo-<br>vzdušné pečenie |                  | Čas (min) | Poznám-<br>ky   |
|--------|-------------------|------------------|------------------------------------|------------------|-----------|-----------------|
|        | Teplota<br>(°C)   | Úroveň<br>v rúre | Teplota<br>(°C)                    | Úroveň<br>v rúre |           |                 |
| Kurča  | 220               | 2                | 200                                | 2                | 70 - 85   | Vcelku          |
| Morka  | 180               | 2                | 160                                | 2                | 210 - 240 | Vcelku          |
| Kačka  | 175               | 2                | 220                                | 2                | 120 - 150 | Vcelku          |
| Hus    | 175               | 2                | 160                                | 1                | 150 - 200 | Vcelku          |
| Králik | 190               | 2                | 175                                | 2                | 60 - 80   | Porciova-<br>ný |
| Zajac  | 190               | 2                | 175                                | 2                | 150 - 200 | Porciova-<br>ný |
| Bažant | 190               | 2                | 175                                | 2                | 90 - 120  | Vcelku          |

## Ryba

| Pokrm                       | Horný/dolný ohrev |                  | Skutočné teplo-<br>vzdušné pečenie |                  | Čas (min) | Poznám-<br>ky |
|-----------------------------|-------------------|------------------|------------------------------------|------------------|-----------|---------------|
|                             | Teplota<br>(°C)   | Úroveň<br>v rúre | Teplota<br>(°C)                    | Úroveň<br>v rúre |           |               |
| Pstruh/<br>pražma<br>morská | 190               | 2                | 175                                | 2                | 40 - 55   | 3 – 4 ryby    |
| Tuniak/<br>losos            | 190               | 2                | 175                                | 2                | 35 - 60   | 4 – 6 filiet  |

## 9.7 Grilovanie



Pred pečením prázdnu rúru predhrievajte asi 3 minúty.

| Pokrm               | Množstvo |     | Teplota<br>(°C) | Čas (min) |           | Úroveň<br>v rúre |
|---------------------|----------|-----|-----------------|-----------|-----------|------------------|
|                     | Kusy     | (g) |                 | 1. strana | 2. strana |                  |
| Steaky z<br>filiet  | 4        | 800 | max.            | 12 - 15   | 12 - 14   | 4                |
| Hovädzie<br>steaky  | 4        | 600 | max.            | 10 - 12   | 6 - 8     | 4                |
| Klobásy             | 8        | -   | max.            | 12 - 15   | 10 - 12   | 4                |
| Bravčové<br>kotlety | 4        | 600 | max.            | 12 - 16   | 12 - 14   | 4                |

| Pokrm                        | Množstvo |      | Teplota (°C) | Čas (min) |           | Úroveň v rúre |
|------------------------------|----------|------|--------------|-----------|-----------|---------------|
|                              | Kusy     | (g)  |              | 1. strana | 2. strana |               |
| Kurča (rozdelené na 2 časti) | 2        | 1000 | max.         | 30 - 35   | 25 - 30   | 4             |
| Kebaby                       | 4        | -    | max.         | 10 - 15   | 10 - 12   | 4             |
| Kuracie prsia                | 4        | 400  | max.         | 12 - 15   | 12 - 14   | 4             |
| Hamburger                    | 6        | 600  | max.         | 20 - 30   | -         | 4             |
| Fileta z ryby                | 4        | 400  | max.         | 12 - 14   | 10 - 12   | 4             |
| Zapekané sendviče            | 4 - 6    | -    | max.         | 5 - 7     | -         | 4             |
| Hrianky                      | 4 - 6    | -    | max.         | 2 - 4     | 2 - 3     | 4             |

## 9.8 Turbo gril

### Hovädzie mäso

| Pokrm                                                         | Množstvo     | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|---------------------------------------------------------------|--------------|--------------|-----------|---------------|
| Hovädzie pečené alebo fileta, neprepečené <sup>1)</sup>       | na cm hrúbky | 190 - 200    | 5 - 6     | 1 alebo 2     |
| Hovädzie pečené alebo fileta, stredne prepečené <sup>1)</sup> | na cm hrúbky | 180 - 190    | 6 - 8     | 1 alebo 2     |
| Hovädzie pečené alebo fileta, prepečené <sup>1)</sup>         | na cm hrúbky | 170 - 180    | 8 - 10    | 1 alebo 2     |

1) Rúru predhrejte.

### Bravčové mäso

| Pokrm                        | Množstvo (kg) | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|------------------------------|---------------|--------------|-----------|---------------|
| Pliecko, krkovička, stehno   | 1 - 1.5       | 160 - 180    | 90 - 120  | 1 alebo 2     |
| Kotleta, rebierka            | 1 - 1.5       | 170 - 180    | 60 - 90   | 1 alebo 2     |
| Sekaná                       | 0.75 - 1      | 160 - 170    | 50 - 60   | 1 alebo 2     |
| Bravčové koleno (predvarené) | 0.75 - 1      | 150 - 170    | 90 - 120  | 1 alebo 2     |

**Teľacie mäso**

| Pokrm           | Množstvo (kg) | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|-----------------|---------------|--------------|-----------|---------------|
| Pečená teľacina | 1             | 160 - 180    | 90 - 120  | 1 alebo 2     |
| Teľacie koleno  | 1.5 - 2       | 160 - 180    | 120 - 150 | 1 alebo 2     |

**Jahňacie**

| Pokrm                            | Množstvo (kg) | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|----------------------------------|---------------|--------------|-----------|---------------|
| Jahňacie stehno, pečené jahňacie | 1 - 1.5       | 150 - 170    | 100 - 120 | 1 alebo 2     |
| Jahňací chrbát                   | 1 - 1.5       | 160 - 180    | 40 - 60   | 1 alebo 2     |

**Hydina**

| Pokrm           | Množstvo (kg)    | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|-----------------|------------------|--------------|-----------|---------------|
| Časti hydiny    | 0,2 - 0,25 každá | 200 - 220    | 30 - 50   | 1 alebo 2     |
| Kurča, polovica | 0,4 - 0,5 každá  | 190 - 210    | 35 - 50   | 1 alebo 2     |
| Kurča, vykrmené | 1 - 1.5          | 190 - 210    | 50 - 70   | 1 alebo 2     |
| Kačka           | 1.5 - 2          | 180 - 200    | 80 - 100  | 1 alebo 2     |
| Hus             | 3.5 - 5          | 160 - 180    | 120 - 180 | 1 alebo 2     |
| Morka           | 2.5 - 3.5        | 160 - 180    | 120 - 150 | 1 alebo 2     |
| Morka           | 4 - 6            | 140 - 160    | 150 - 240 | 1 alebo 2     |

**Ryba (v pare)**

| Pokrm     | Množstvo (kg) | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|-----------|---------------|--------------|-----------|---------------|
| Celá ryba | 1 - 1.5       | 210 - 220    | 40 - 60   | 1 alebo 2     |

**9.9 Sušenie - Teplovzdušné pečenie**

vypnite, otvorte dverka, pokrm nechajte na jednu noc vychladnúť a až potom dokončíte sušenie.

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

**Zelenina**

| Pokrm      | Teplota (°C) | Čas (hod.) | Úroveň v rúre |          |
|------------|--------------|------------|---------------|----------|
|            |              |            | 1 úroveň      | 2 úrovne |
| Strukoviny | 60 - 70      | 6 - 8      | 3             | 1 / 4    |

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

### Ovocie

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

## 10. OŠETROVANIE A ČISTENIE



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

v umývačke riadu. Môže to spôsobiť poškodenie nepríslušného povrchu.

### 10.1 Poznámky k čisteniu

- Prednú stranu spotrebiča očistite mäkkou handričkou namočenou v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku.
- Na čistenie kovových povrchov použite bežný čistiaci prostriedok.
- Vnútro spotrebiča vyčistíte po každom použití. Hromadenie tuku alebo zvyškov jedál môže mať na následok vznik požiaru. Riziko je vyššie pri grilovacom pekáči.
- Odolné nečistoty odstráňte špeciálnym čistiacim prostriedkom pre rúry na pečenie.
- Po každom použití vyčistíte všetko príslušenstvo a nechajte ho uschnúť. Použite mäkkú handričku namočenú v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku.
- Ak máte príslušenstvo s nelepivým povrchom, nečistite ho agresívnymi prostriedkami, ostrými predmetmi ani

### 10.2 Antikorové alebo hliníkové spotrebiče



Dvierka rúry čistite iba vlhkou špongiou. Vysušte ich mäkkou handričkou. Nikdy nepoužívajte ocelové drôtenky, kyseliny ani abrazívne materiály, ktoré by mohli poškodiť povrch rúry. S rovnakou obozretnosťou čistite aj ovládací panel rúry.

### 10.3 Čistenie priehlbiny dutiny rúry

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

**i** Proces čistenia vám odporúčame vykonať minimálne každých 5 - 10 cyklov Teplovzdušné pečenie PLUS.

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

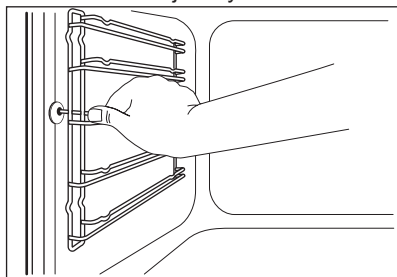
## 10.4 Čistenie tesnenia dvierok

- Tesnenie dvierok pravidelne kontrolujte. Tesnenie dvierok je uložené okolo rámu vnútorného priestoru rúry. Ak je tesnenie dvierok poškodené, spotrebič nepoužívajte. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pokyny k čisteniu tesnenia dvierok nájdete vo všeobecných informáciách o čistení.

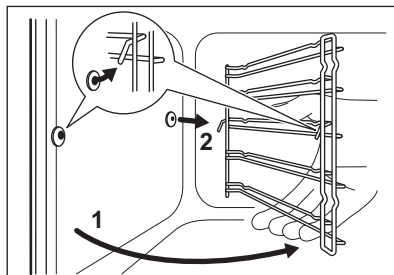
## 10.5 Vybratie zasúvacích lišt

Pri čistení rúry z nej vyberte zasúvacie lišty.

1. Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny.



2. Potiahnite zadnú časť lišt od bočnej steny a lišty vyberte.



Pri inštalácii zasúvacích lišt zvolte opačný postup.

**i** Upevňovacie kolíky na teleskopických lištách musia smerovať dopredu.

## 10.6 Čistenie vodou

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

1. Do priehlbiny dutiny na dne rúry nalejte 200 ml vody.
2. Nastavte funkciu Teplovzdušné pečenie PLUS a stlačte tlačidlo Plus Para .
3. Nastavte teplotu na 90 °C.
4. Nechajte spotrebič v činnosti 30 minút.
5. Vypnite spotrebič a nechajte ho vychladnúť.
6. Po vychladnutí spotrebiča vyčistíte jeho vnútorné povrchy handričkou.



### VAROVANIE!

Skôr než sa spotrebiča dotknete, uistite sa, že vychladol. Hrozí riziko popálenia.

## 10.7 Strop rúry



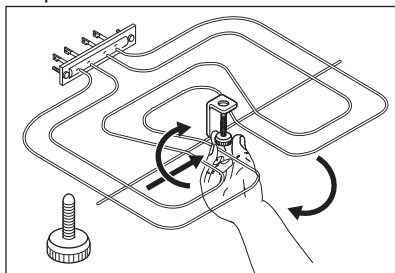
### VAROVANIE!

Pred odstránením ohrevného telesa spotrebič vypnite. Skontrolujte, či je spotrebič studený. Hrozí riziko popálenia.

Vyberte zasúvacie lišty.

Aby sa dal strop rúry ľahšie očistiť, môžete odstrániť vyhrievacie teleso.

1. Odmontujte skrutku, ktorou je prichytené ohrevné teleso. Prvý raz použite skrutkovač.



2. Ohrevné teleso opatrne potiahnite smerom nadol.
3. Strop rúry očistite mäkkou utierkou namočenou v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku a nechajte ho vyschnúť.

Pri inštalácii ohrevného telesa zvolte opačný postup.

Nainštalujte zasúvacie lišty.



#### **VAROVANIE!**

Skontrolujte, či je ohrevné teleso správne nainštalované a či nepadá.

## 10.8 Čistenie dvierok rúry

Dvierka rúry majú dva sklenené panely. Dvierka rúry a vnútorný sklenený panel môžete vybrať a vyčistiť ich.



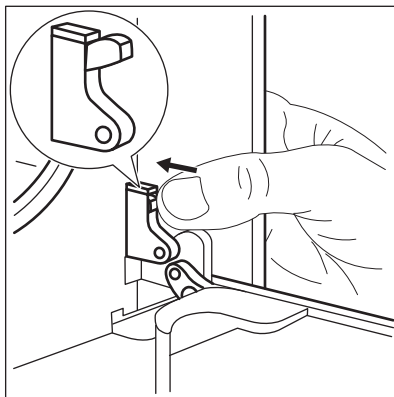
Ak by ste sa pokúšali vnútorný sklenený panel vybrať, kým sú dvierka namontované, mohli by sa dvierka zatvoriť.



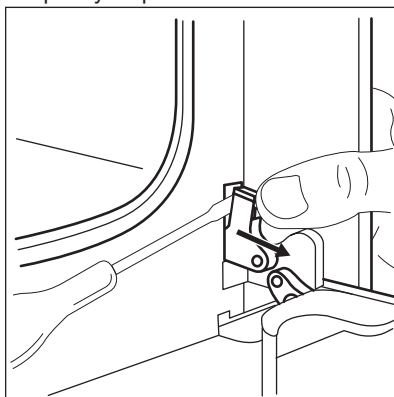
#### **POZOR!**

Spotrebič nepoužívajte bez vnútorného skleneného panela.

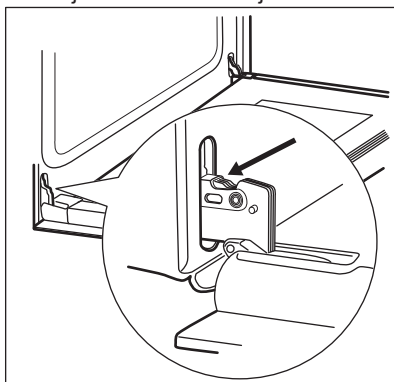
1. Úplne otvorte dvierka a nájdite záves na pravej strane dvierok.
2. Zatlačte na uťahovací prvok, kým sa nestiahne späť.



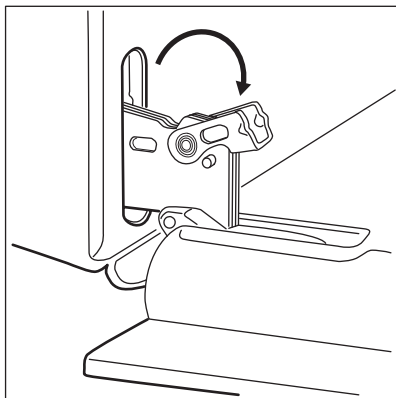
3. Jednou rukou podržte zatlačený prvok. Druhou rukou pomocou skrutkovača nadvihnite a otočte príchytку pravého závesu.



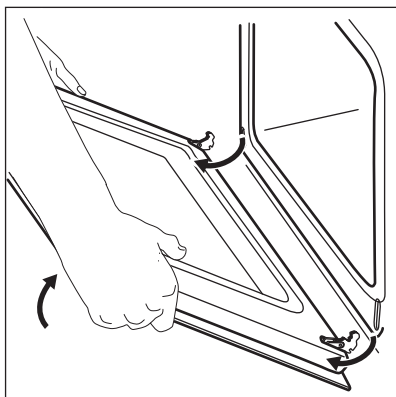
4. Nájdite záves na ľavej strane dvierok.



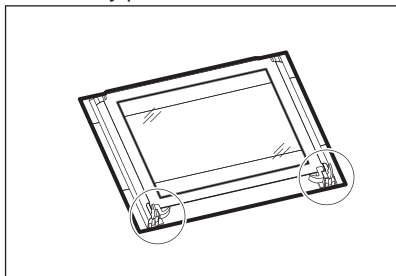
5. Nadvihnite príchytку na ľavom závese a preklopte ju.



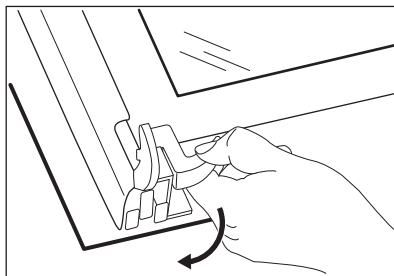
6. Dvierka rúry privrite do polovice, aby zostali v prvej otvorenej polohe. Potom ich potiahnite vpred a vyberte z lôžka.



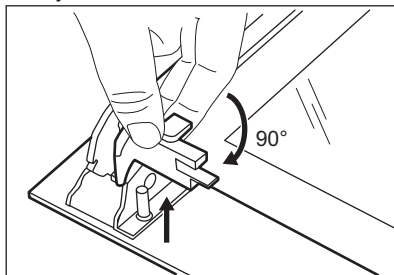
7. Dvierka položte na mäkkú tkaninu na stabilný povrch.



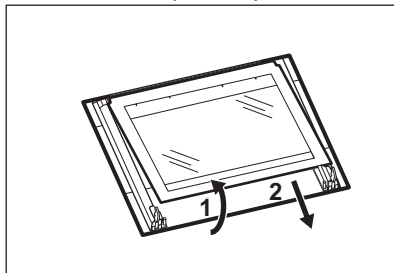
8. Uvoľníte blokovací systém a vyberte vnútorný sklenený panel.



9. Otočte obidve úchytky o 90° a vyberte ich z ich lôžok.



10. Sklenený panel najprv opatrne nadvihnite a potom vyberte.

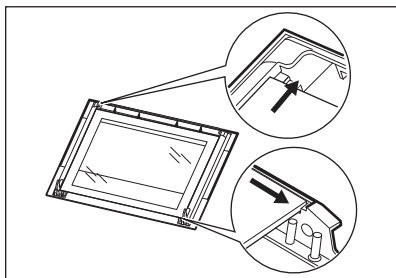


11. Sklenený panel umyte vodou s prídavkom saponátu. Sklenený panel opatrne osušte.

Po dokončení čistenia nainštalujte sklenený panel a dvierka rúry. Zvoľte opačný postup.

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

Uistite sa, že vnútorný sklenený panel je namontovaný správne.



## 10.9 Výmena osvetlenia

Na spodnú časť dutiny spotrebiča položte handričku. Zabráňte tak poškodeniu skleneného krytu a vnútra rúry.



### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo usmrtenia elektrickým prúdom! Pred výmenou žiarovky odpojte poistku. Žiarovka a sklenený kryt žiarovky môžu byť horúce.



### POZOR!

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

1. Spotrebič vypnite.
2. Odstráňte poistky z poistkovej skrine alebo prerušte elektrický obvod.

## Zadné svetlo

1. Sklenený kryt otočte proti smeru hodinových ručičiek a vyberte ho.
2. Sklenený kryt vyčistite.
3. Žiarovku vymeňte za vhodnú žiarovku teplovzdornú do teploty 300 °C.
4. Nasadte sklenený kryt.

# 11. RIEŠENIE PROBLÉMOV



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

## 11.1 Čo robiť, keď...

| Problém                                                                 | Možné príčiny                         | Riešenie                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rúra sa nezohrieva.                                                     | Rúra je vypnutá.                      | Zapnite rúru.                                                                                                                  |
| Rúra sa nezohrieva.                                                     | Nie sú nastavené hodiny.              | Nastavte čas.                                                                                                                  |
| Rúra sa nezohrieva.                                                     | Nie sú nastavené potrebné nastavenia. | Skontrolujte, či sú nastavenia správne.                                                                                        |
| Rúra sa nezohrieva.                                                     | Je vyhodенá poistka.                  | Skontrolujte, či je príčinou poruchy práve poistka. Ak sa poistka vyhodí opakovanе, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára. |
| Nesvieti žiarovka.                                                      | Žiarovka je vypálená.                 | Vymeňte žiarovku.                                                                                                              |
| Vnútri rúry a na jedlách sa zráža para a vytvára sa skondenzovaná voda. | Jedlo ste nechali v rúre príliš dlho. | Po ukončení pečenia ne-nechávajte jedlá v rúre dlhšie ako 15 – 20 minút.                                                       |

| Problém                                                                      | Možné príčiny                                                              | Riešenie                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Na displeji sa zobrazuje „12.00“.                                            | Došlo k výpadku elektrického napájania.                                    | Znova nastavte presný čas.                                                                                                                                                            |
| Nedostatočný výkon spotrebiča pri funkcii Teplovzdušné pečenie PLUS.         | Nezapli ste funkciu Teplovzdušné pečenie PLUS.                             | Pozrite si časť „Zapnutie funkcie Teplovzdušné pečenie PLUS“.                                                                                                                         |
| Nedostatočný výkon spotrebiča pri funkcii Teplovzdušné pečenie PLUS.         | Priehlbínu dutiny rúry ste nenaplnili vodou.                               | Pozrite si časť „Zapnutie funkcie Teplovzdušné pečenie PLUS“.                                                                                                                         |
| Nedostatočný výkon spotrebiča pri funkcii Teplovzdušné pečenie PLUS.         | Nezapli ste správne funkciu Teplovzdušné pečenie PLUS tlačidlom Plus Para. | Pozrite si časť „Zapnutie funkcie Teplovzdušné pečenie PLUS“.                                                                                                                         |
| Chcete aktivovať funkciu Teplovzdušné pečenie, ale sieti tlačidlo Plus Para. | Je aktívna funkcia Teplovzdušné pečenie PLUS.                              | Funkciu Teplovzdušné pečenie PLUS vypnete stlačením tlačidla Plus Para<br>                           |
| Voda v priehlbine dutiny rúry nevrie.                                        | Teplota je príliš nízka.                                                   | Teplotu nastavte minimálne na 110 °C. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.                                                                                                              |
| Z priehlbiny dutiny rúry vyteká voda.                                        | V priehlbine dutiny rúry je priveľa vody.                                  | Vypnite rúru a skontrolujte, či spotrebič nie je horúci. Vodu poutierajte špongiou alebo handrou. Do reliéfu dutiny rúry pridajte správne množstvo vody. Pozrite si konkrétny postup. |

## 11.2 Servisné údaje

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

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom

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

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

Model (MOD.) .....

Číslo výrobku (PNC) .....

Sériové číslo (S.N.) .....

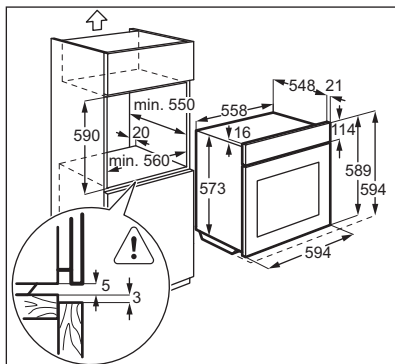
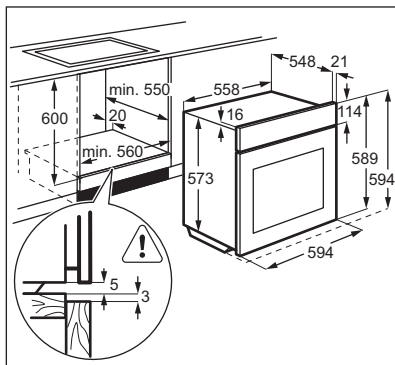
## 12. INŠTALÁCIA



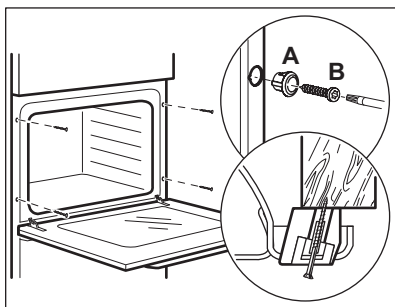
### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 12.1 Zabudovanie



### 12.2 Upevnenie spotrebiča k linke



### 12.3 Elektrická inštalácia



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

Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a káblom.

### 12.4 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).

## 13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

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

|                                                                 |                          |
|-----------------------------------------------------------------|--------------------------|
| Názov dodávateľa                                                | Electrolux               |
| Identifikácia modelu                                            | EOB3454AAX<br>EOB3454AOX |
| Index energetickej účinnosti                                    | 100.0                    |
| Energetická trieda                                              | A                        |
| Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim       | 0.93 kWh/cyklus          |
| Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim s ventilátorom | 0.85 kWh/cyklus          |
| Počet dutín                                                     | 1                        |
| Zdroj tepla                                                     | Elektrina                |
| Objem                                                           | 72 l                     |
| Typ rúry                                                        | Zabudovateľná rúra       |
| Hmotnosť                                                        | EOB3454AAX 32.0 kg       |
|                                                                 | EOB3454AOX 31.8 kg       |

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

### 13.2 Úspora energie

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

#### • Všeobecné rady

- Uistite sa, že počas prevádzky spotrebiča sú dvierka rúry správne zatvorené a počas pečenia ich zbytočne neotvárajte.
- Úsporu energie podporíte použitím kovového riadu.
- Ak je to možné, vložte jedlo do rúry bez predhrievania.

- Ak proces pečenia pokrmu trvá viac ako 30 minút, 3-10 minút pred ukončením pečenia (v závislosti od času pečenia) znížte teplotu v rúre na minimum. Pokrm sa bude naďalej piecť vďaka zvyškovému teplu v rúre.
- Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.

- **Pečenie s ventilátorom** - keď je to možné, použite funkcie pečenia s ventilátorom, aby ste ušetrili energiu.
- **Uchovanie teploty jedla** - ak chcete jedlo uchovať teplé pomocou zvyškového tepla, zvoľte najnižšie možné nastavenie teploty.

## 14. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  odovzdajte na recykláciu. Obal hoďte 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)



867310848-C-382015

