



CS Trouba
SK Rúra

Návod k použití 2
Návod na používanie 35

Get the most out of your appliance



For quick access to manuals, how-to guides, support and more through our photo registration visit electrolux.com/register

OBSAH

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

MYSLÍME NA VÁS

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

Vítá Vás Electrolux.

Navštivte naše stránky ohledně:



Rady ohledně používání, brožury, poradce při potížích, servisních informací:
www.electrolux.com/webselfservice



Registrace vašeho spotřebiče, kterou získáte lepší servis:
www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

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

 Upozornění / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo vedením, které zohledňuje bezpečný provoz spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče.
- Děti ve věku tří až osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.
- Děti mladší tří let bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí a řádně je zlikvidujte.
- Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přibližovaly. Přístupné součásti se při použití mohou zahřát na vysokou teplotu.
- Pokud je spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.

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

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace



VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

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

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

2.2 Připojení k elektrické síti



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.

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

Typy kabelů vhodné pro instalaci nebo výměnu v Evropě:

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

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

| Celkový výkon (W) | Průřez kabelu (mm ²) |
|-------------------|----------------------------------|
| max. 1380 | 3 x 0.75 |
| max. 2300 | 3 x 1 |
| max. 3680 | 3 x 1.5 |

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

2.3 Použití spotřebiče



VAROVÁNÍ!

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

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



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

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

2.4 Čištění a údržba



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

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

- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.
- Nečistěte katalytický smalt (je-li součástí spotřebiče) pomocí čisticích prostředků.

2.5 Vnitřní osvětlení



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

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

2.6 Obsluha

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

2.7 Likvidace



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

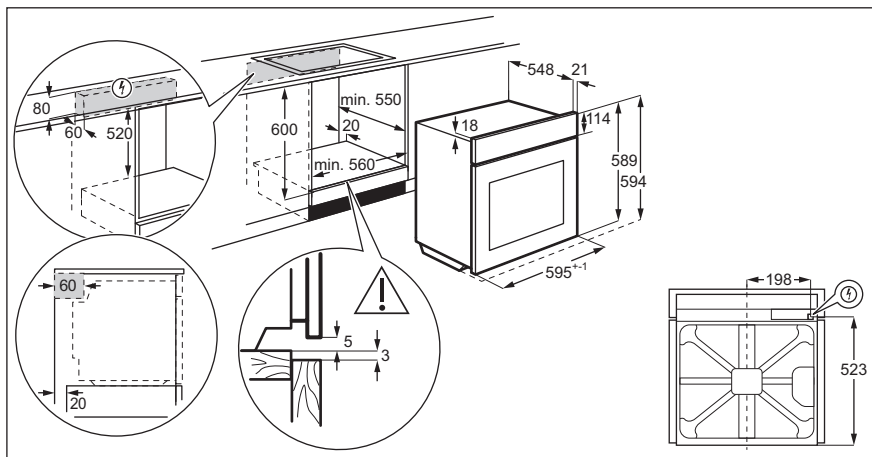
3. INSTALACE

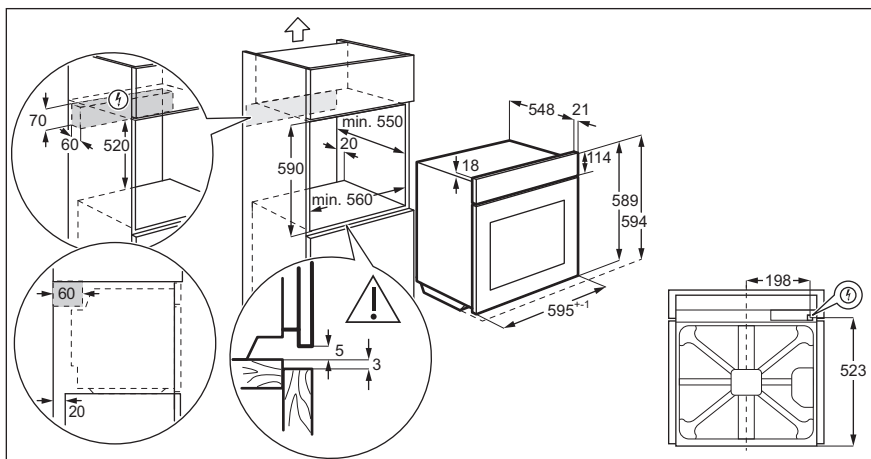


VAROVÁNÍ!

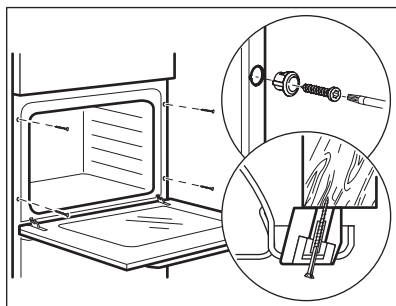
Viz kapitoly o bezpečnosti.

3.1 Vestavba



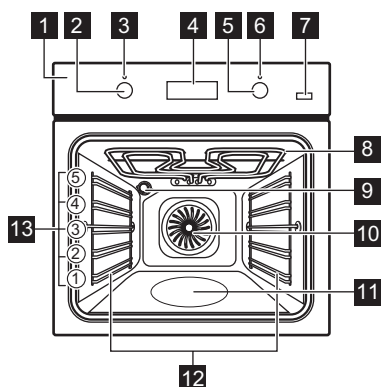


3.2 Připevnění trouby ke skřínce



4. POPIS SPOTŘEBIČE

4.1 Celkový pohled



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

4.2 Příslušenství

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

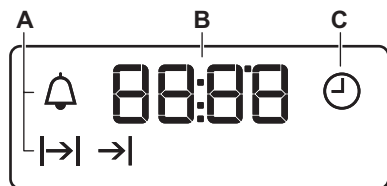
- **Velmi hluboký pekáč**
Slouží k přípravě musaky.
- **Teleskopické výsuvy**
Pro rošty a plechy na pečení.

5. OVLÁDACÍ PANEL

5.1 Tlačítka

| Senzorové tlačítko / tlačítko | Popis |
|-------------------------------|---|
| — | Slouží k nastavení času. |
| ⚠ | Slouží k nastavení funkce hodin. |
| + | Slouží k nastavení času. |
| | K zapnutí funkce Pravý horký vzduch PLUS. |

5.2 Displej



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

6. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

Nastavení Denního času viz kapitola „Funkce hodin“.

6.1 První čištění

Z trouby odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.

Viz část „Čištění a údržba“.

Před prvním použitím troubu i příslušenství vyčistěte.





Příslušenství a vyjímatelné drážky vložte zpět do jejich původní polohy.

6.2 Předehřátí

Před prvním použitím prázdnou troubu předehřejte.



Ohledně funkce: True Fan Cooking PLUS viz část „Denní používání“, Nastavení funkce True Fan Cooking PLUS.

1. Nastavte funkci . Nastavte maximální teplotu.
2. Nechte troubu pracovat jednu hodinu.
3. Nastavte funkci . Nastavte maximální teplotu.
4. Nechte troubu pracovat 15 minut.
5. Nastavte funkci  . Nastavte maximální teplotu.
6. Nechte troubu pracovat 15 minut.
7. Troubu vypněte a nechte ji vychladnout.

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

7. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.





7.1 Zasunovací ovladače







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


7.2 Nastavení pečicí funkce

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

7.3 Pečící funkce

| Funkce trouby | Použití |
|---|---|
|  Poloha Vypnuto | Trouba je vypnutá. |
|  osvětlení | K zapnutí osvětlení. |
|   Právý horký vzduch / True Fan Cooking PLUS / Čištění vodou | K pečení jídel na třech úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu trouby o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce Horní/ spodní ohřev. K dodání vlhkosti během přípravy. K získání správné barvy a křupavé kůrky při pečení. K zajištění větší šťavnatosti při ohřevu. Další informace o funkci Čištění vodou naleznete v kapitole „Čištění a údržba“. |

| Funkce trouby | Použití |
|---|--|
|  Vlhký konvekční vzduch | Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Pokyny k přípravě viz kapitola „Tipy a rady“, Vlhký konvekční vzduch. Dvířka trouby by měla být během pečení zavřená, aby nedošlo k přerušení funkce a aby trouba fungovala co nejuspěšněji. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku trouby může lišit od nastavené teploty. Může dojít ke snížení tepelného výkonu. Obecná doporučení ohledně úspory energie viz kapitola „Energetická účinnost“, Úspora energie. Tato funkce byla použita ke splnění energetické třídy dle normy EN 60350-1. |
|  Spodní ohřev | K pečení koláčů s křupavým spodkem a zavařování potravin. |
|  Rozmrazování | K rozmrazování potravin (zeleniny a ovoce). Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin. |
|  Velkoplošný Gril | Ke grilování tenkých kusů potravin ve velkém množství a opékání chleba. |
|  Turbo gril | K pečení velkých kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova. |
|  Pizza | K pečení pizzy. K intenzivnějšímu opečení dozlatova a dosažení křupavého spodku. |

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

7.4 Nastavení funkce: True Fan Cooking PLUS

Tato funkce zvyšuje vlhkost během přípravy.

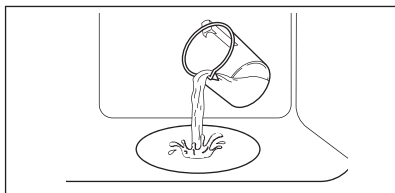


VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

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

1. Naplňte vlis vnitřku trouby vodou z kohoutku.






Maximální objem vlisu vnitřku trouby je 250 ml.

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



POZOR!

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

2. Nastavte funkci: 
3. Stiskněte: Plus Steam .
Funkce je kompatibilní pouze s funkcí: True Fan Cooking PLUS.
Kontrolka se rozsvítí.
4. Nastavte teplotu otočením ovladače.
5. Přeدهřejte prázdnou troubu po dobu 10 minut k vytvoření vlhkosti.
6. Vložte jídlo do trouby.
Viz kapitola „Tipy a rady“.
Během přípravy neotvírejte dvířka trouby.
7. Jestliže chcete troubu vypnout, otočte ovladačem pečících funkcí do polohy vypnuto, stiskněte Plus Steam .
Kontrolka zhasne.
8. Odstraňte vodu z vlisu vnitřku trouby.








VAROVÁNÍ!

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


8. FUNKCE HODIN



8.1 Tabulka funkcí hodin

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



8.2 Nastavení času. Změna času

Před použitím trouby musíte nastavit čas.





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


Stiskněte  nebo  a nastavte správný čas.


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

Ke změně denního času opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .





8.3 Nastavení funkce TRVÁNÍ


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


Na displeji se zobrazí .

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









8.4 Nastavení funkce UKONČENÍ

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

Na displeji se zobrazí .

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

8.5 Nastavení ODLOŽENÉHO STARTU





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

Spotřebič se automaticky zapne později, funguje po nastavenou dobu TRVÁNÍ a vypne se v nastavený čas UKONČENÍ.

Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál.

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



8.6 Nastavení funkce MINUTKA

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

Funkce Minutka se po pěti sekundách spustí automaticky.

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

8.7 Zrušení funkce hodin

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

9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



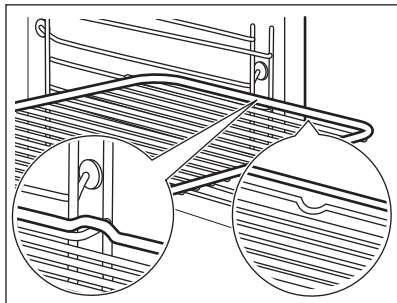
VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

9.1 Vložení příslušenství

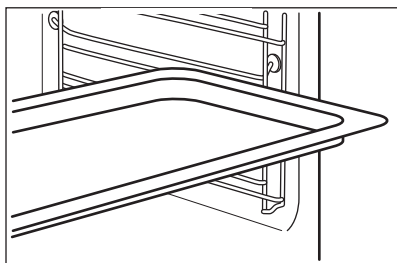
Tvarovaný rošt:

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



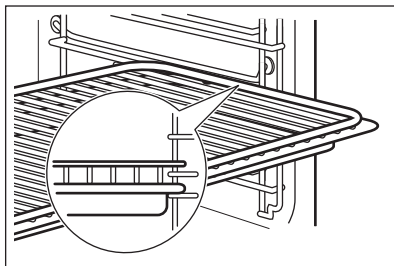
Hluboký pekáč / plech:

hluboký pekáč / plech zasuňte mezi drážky zvolené úrovně roštu.



Společně vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče / plechu:

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



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

9.2 Teleskopické výsuvy



Instalační pokyny pro teleskopické výsuvy si uschovejte pro budoucí použití.

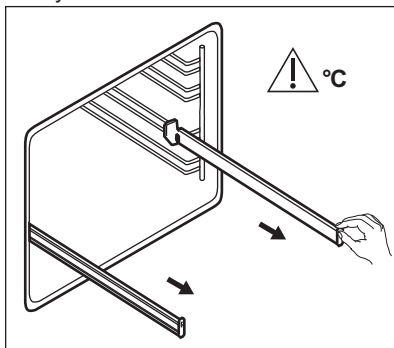
Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.



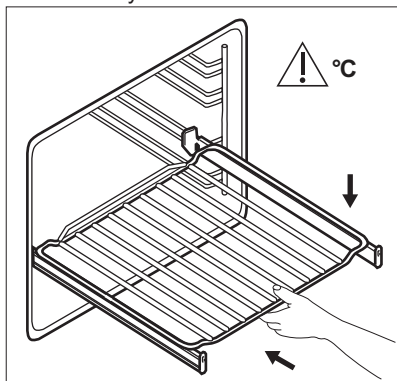
POZOR!

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

1. Právý i levý teleskopický výsuv zcela vytáhněte.



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



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

10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

10.1 Chladicí ventilátor

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

10.2 Bezpečnostní termostat

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

11. TIPY A RADY



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

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

11.1 Doporučení k pečení

Trouba má pět poloh roštů.

Polohy roštů v troubě se počítají zdola.

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

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

Velmi hluboký pekáč nekládejte na nejnižší polohu roštu.

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

Pečení moučníků

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

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

Pečení masa a ryb

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






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

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





Doby přípravy

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

Použijte plech na pečení.

|  KOLÁČE / PEČIVO / CHLÉB | | | |
|---|---|---|--|
|  |  (ml) |  (°C) |  (min) |
| Sušenky / Čajové koláčky / Croissanty | 100 | 150 - 180 | 10 - 20 |
| Italský chléb Focaccia | 100 | 200 - 210 | 10 - 20 |
| Pizza | 100 | 230 | 10 - 20 |
| Bagety/kaiserky | 100 | 200 | 20 - 25 |
| Chléb | 100 | 180 | 35 - 40 |
| Švestkový koláč / Jablečný koláč / Skořicové rolyky pečené v koláčové formě | 100 - 150 | 160 - 180 | 30 - 60 |

Použijte 150 ml vody, není-li uvedeno jinak.

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

Použijte 100 ml vody.

Nastavte teplotu 110 °C.

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





11.2 True Fan Cooking PLUS





Použijte druhou polohu roštu.

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









Použijte 200 ml vody.









Použijte skleněnou zapékačís mísu.

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









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

11.3 Pečení moučných jídel a masa

|  MOUČNÍKY | | | | | | |
|---|---|---|---|---|--|--|
|  | Horní/spodní ohřev | | Pravý horký vzduch | |  (min) |  |
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Šlehané re- cepty | 170 | 2 | 160 | 3 (2 a 4) | 45 - 60 | Koláčová forma |
| Křehké těsto | 170 | 2 | 160 | 3 (2 a 4) | 20 - 30 | Koláčová forma |
| Tvarohový koláč s pod- máslím | 170 | 1 | 165 | 2 | 60 - 80 | Koláčová forma, Ø 26 cm |
| Závin | 175 | 3 | 150 | 2 | 60 - 80 | Mísa na pečení |
| Marmeládový dort | 170 | 2 | 165 | 2 | 30 - 40 | Koláčová forma, Ø 26 cm |
| Jemná bá- bovka, předehřejte prázdnou troubu | 160 | 2 | 150 | 2 | 90 - 120 | Koláčová forma, Ø 20 cm |
| Švestkový ko- láč, předehřejte prázdnou troubu | 175 | 1 | 160 | 2 | 50 - 60 | Forma na chleba |








|  MOUČNÍKY | | | | | | | |
|---|--|---|--|---|---|---|--|
|  | Horní/spodní ohřev | | Pravý horký vzduch | |  (min) |  | |
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | | |
| Muffin | 170 | 3 | 140 - 150 | 3 | 20 - 30 | Mísa na pečení | |
| Muffin, dvě úrovně | - | - | 140 - 150 | 2 a 4 | 25 - 35 | Mísa na pečení | |
| Muffin, tři úrovně | - | - | 140 - 150 | 1, 3 a 5 | 30 - 45 | Mísa na pečení | |
| Sušenky | 140 | 3 | 140 - 150 | 3 | 30 - 35 | Mísa na pečení | |
| Sušenky, dvě úrovně | - | - | 140 - 150 | 2 a 4 | 35 - 40 | Mísa na pečení | |
| Sušenky, tři úrovně | - | - | 140 - 150 | 1, 3 a 5 | 35 - 45 | Mísa na pečení | |
| Pusinky | 120 | 3 | 120 | 3 | 80 - 100 | Mísa na pečení | |
| Pusinky, dvě úrovně, předehřejte prázdnou troubu | - | - | 120 | 2 a 4 | 80 - 100 | Mísa na pečení | |
| Žemle, předehřejte prázdnou troubu | 190 | 3 | 190 | 3 | 12 - 20 | Mísa na pečení | |
| Banánky | 190 | 3 | 170 | 3 | 25 - 35 | Mísa na pečení | |
| Banánky, dvě úrovně | - | - | 170 | 2 a 4 | 35 - 45 | Mísa na pečení | |
| Ploché koláče s náplní | 180 | 2 | 170 | 2 | 45 - 70 | Koláčová forma, Ø 20 cm | |
| Bohatý ovocný koláč | 160 | 1 | 150 | 2 | 110 - 120 | Koláčová forma, Ø 24 cm | |

Předehřejte prázdnou troubu.

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






Předehřejte prázdnou troubu.








Použijte koláčovou formu.

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






Použijte druhou polohu roštu.

Použijte tvarovaný rošt.

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

|  MASO | | | | | |
|---|---|---|---|---|--|
|  | Horní/spodní ohřev | | Pravý horký vzduch | |  (min) |
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Vepřové plecko, s kůží | 180 | 2 | 170 | 2 | 120 - 150 |
| Vepřové nožičky, 2 kusy | 180 | 2 | 160 | 2 | 100 - 120 |
| Jehněčí kýta | 190 | 2 | 175 | 2 | 110 - 130 |
| Celé kuře | 220 | 2 | 200 | 2 | 70 - 85 |
| Celá krůta | 180 | 2 | 160 | 2 | 210 - 240 |
| Celá kachna | 175 | 2 | 220 | 2 | 120 - 150 |
| Celá husa | 175 | 2 | 160 | 1 | 150 - 200 |
| Králík, naporcovaný | 190 | 2 | 175 | 2 | 60 - 80 |
| Zajíc, naporcovaný | 190 | 2 | 175 | 2 | 150 - 200 |
| Celý bažant | 190 | 2 | 175 | 2 | 90 - 120 |

Použijte druhou polohu roštu.






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

11.4 Gril

Předehřejte prázdnou troubu.

Použijte čtvrtou polohu roštu.

Gril s maximálním nastavením teploty.





|  GRIL | | | |
|--|---|--|--|
|  |  (kg) |  (min) |  (min) |
| | | 1. strana | 2. strana |
| Hovězí svíčková, 4 kusy | 0,8 | 12 - 15 | 12 - 14 |
| Hovězí steak, 4 kusy | 0,6 | 10 - 12 | 6 - 8 |
| Klobásy, 8 | - | 12 - 15 | 10 - 12 |
| Vepřové kotlety, 4 kusy | 0,6 | 12 - 16 | 12 - 14 |
| Půlka kuřete, 2 | 1 | 30 - 35 | 25 - 30 |
| Kebaby, 4 | - | 10 - 15 | 10 - 12 |
| Kuřecí prsa, 4 kusy | 0,4 | 12 - 15 | 12 - 14 |
| Hamburgery, 6 | 0,6 | 20 - 30 | - |
| Rybí filé, 4 kusy | 0,4 | 12 - 14 | 10 - 12 |
| Toasty, 4 - 6 | - | 5 - 7 | - |
| Topinky, 4 - 6 | - | 2 - 4 | 2 - 3 |

11.5 Turbo gril





Předehřejte prázdnou troubu.





Použijte první nebo druhou polohu roštu.





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





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

|  VEPŘOVÉ | | | |
|--|---|--|--|
|  |  (°C) |  (min) | |
| Plecko / Krkovičce / Kýta v celku, 1 - 1,5 kg | 160 - 180 | 90 - 120 | |
| Kotlety / Vepřová žebírka, 1 - 1,5 kg | 170 - 180 | 60 - 90 | |
| Sekaná, 0,75 - 1 kg | 160 - 170 | 50 - 60 | |
| Vepřové koleno, předvařené, 0,75 - 1 kg | 150 - 170 | 90 - 120 | |






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

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

|  DRŮBEŽ | | | |
|---|---|--|--|
|  |  (°C) |  (min) | |
| Kusy drůbeže, každá 0,2 - 0,25 kg | 200 - 220 | 30 - 50 | |
| Půlka kuřete, každá 0,4 - 0,5 kg | 190 - 210 | 35 - 50 | |
| Kuře, brojler, 1 - 1,5 kg | 190 - 210 | 50 - 70 | |
| Kachna, 1,5 - 2 kg | 180 - 200 | 80 - 100 | |
| Husa, 3,5 - 5 kg | 160 - 180 | 120 - 180 | |
| Krůta, 2,5 - 3,5 kg | 160 - 180 | 120 - 150 | |
| Krůta, 4 - 6 kg | 140 - 160 | 150 - 240 | |

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

11.6 Rozmrazování

|  |  (kg) |  Doba rozmrazování (min) |  Další čas rozmrazování (min) |  |
|---|---|--|---|---|
| Kuře | 1 | 100 - 140 | 20 - 30 | Kuře položte na obrácený talířek ve velkém talíři. V polovině doby obraťte. |
| maso | 1 | 100 - 140 | 20 - 30 | V polovině doby obraťte. |
| | 0,5 | 90 - 120 | | |
| Smetana | 2 x 0,2 | 80 - 100 | 10 - 15 | Smetanu lze snadno ušlehat, i když jsou v ní ne zcela rozmražené kousky. |
| Pstruh | 0,15 | 25 - 35 | 10 - 15 | - |
| Jahody | 0,3 | 30 - 40 | 10 - 20 | - |
| Máslo | 0,25 | 30 - 40 | 10 - 15 | - |
| Zdobný dort | 1,4 | 60 | 60 | - |





11.7 Sušení - Právý horký vzduch





Používejte plechy vyložené papírem odolným proti mastnotě nebo papírem na pečení.

Lepších výsledků dosáhnete, když troubu v polovině doby sušení zastavíte, otevřete dvířka a necháte ji na jednu noc vychladnout před dokončením sušení.




Pro jeden plech použijte třetí polohu roštu.




Pro dva plechy použijte první a třetí polohu roštu.

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

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

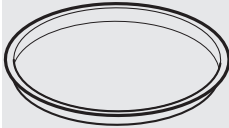
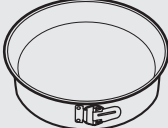

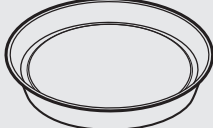
Nastavte teplotu 60 - 70 °C.

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

|  OVOCE | |
|--|--|
|  |  (h) |
| Meruňky | 8 - 10 |
| Jablečné plátky | 6 - 8 |
| Hrušky | 6 - 9 |






11.8 Vlhký konvekční vzduch - doporučená příslušenství






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






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

11.9 Vlhký konvekční vzduch

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








|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|--|--|--|--|---|
| Sladké pečivo, 12 kusů | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku | 175 | 3 | 40 - 50 |
| Pečivo, 9 kusů | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Pizza, mražená, 0,35 kg | tvarovaný rošt | 180 | 2 | 45 - 55 |
| Roláda | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Sušenka brow- nie | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku | 170 | 2 | 45 - 50 |








|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|---|---|---|---|--|
| Suflé, 6 kusů | keramické pečicí šálky na tvarovaný rošt | 190 | 3 | 45 - 55 |
| Koláčový korpus z piškotového těsta | dortový korpus na tvarovaný rošt | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Piškotový dort | zapékací mísa na tvarovaný rošt | 170 | 2 | 35 - 50 |
| Pošírovaná ryba, 0,3 kg | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Celá ryba, 0,2 kg | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Rybí filé, 0,3 kg | plech na pizzu na tvarovaný rošt | 170 | 3 | 30 - 40 |
| Pošírované maso, 0,25 kg | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Šašlik, 0,5 kg | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku | 180 | 3 | 40 - 50 |
| Sušenky, 16 kusů | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku | 150 | 2 | 30 - 45 |
| Makronky, 20 kusů | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku | 180 | 2 | 45 - 55 |
| Muffin, 12 kusů | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Slané pečivo, 16 kusů | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Sušenky z křehkého těsta, 20 kusů | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku | 150 | 2 | 40 - 50 |
| Ovocné koláčky, 8 kusů | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku | 170 | 2 | 30 - 40 |

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

11.10 Informace pro zkušební

Testy podle normy IEC 60350-1.

|  |  |  |  |  (°C) |  (min) |  |
|---|---|---|---|---|--|---|
| Malé koláčky, 20 kousků na plech | Horní/spodní ohřev | Plech na pečení | 3 | 170 | 20 - 30 | - |
| Malé koláčky, 20 kousků na plech | Pravý horký vzduch | Plech na pečení | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Malé koláčky, 20 kousků na plech | Pravý horký vzduch | Plech na pečení | 2 a 4 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Jablečný koláč, 2 formy, Ø 20 cm | Horní/spodní ohřev | Tvarovaný rošt | 2 | 180 | 70 - 90 | - |
| Jablečný koláč, 2 formy, Ø 20 cm | Pravý horký vzduch | Tvarovaný rošt | 2 | 160 | 70 - 90 | - |
| Piškotový koláč, v koláčové formě Ø26 cm | Horní/spodní ohřev | Tvarovaný rošt | 2 | 170 | 40 - 50 | Předehřejte troubu po dobu 10 minut. |

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




12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

12.1 Poznámky k čištění

| | |
|---|---|
|  | <p>Přední stranu trouby otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a slabého mycího prostředku.</p> |
| <p>Čisticí prostředky</p> | <p>K čištění kovových ploch používejte speciální čisticí prostředek.</p> |
| | <p>Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.</p> |
|  | <p>Vnitřek trouby čistěte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídel může způsobit požár. Riziko je vyšší u grilovacího pekáče.</p> |
| <p>Každodenní použití</p> | <p>V troubě nebo na skleněných panelech dvířek se může srážet vlhkost. Ke snížení kondenzace troubu před přípravou jídla vždy na 10 minut předehejte. Osušte vnitřek měkkým hadrem po každém použití.</p> |
|  | <p>Vyčistěte všechno příslušenství po každém použití a nechte jej vysušit. Použijte měkký hadr a vlažnou vodu s mycím prostředkem. Nečistěte příslušenství v myčce nádobí.</p> |
| <p>Příslušenství</p> | <p>Nepřilnavé příslušenství nečistěte agresivními čisticími prostředky, ostrými předměty nebo je nemyjte v myčce nádobí.</p> |

12.2 Trouby z nerezové oceli nebo hliníku

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

Nikdy nepoužívejte ocelové drátěnky, kyseliny nebo abrazivní (pískové) prostředky, protože by mohly poškodit povrch trouby. Ovládací panel vyčistěte se stejnou opatrností.

12.3 Čištění vlisu vnitřku trouby

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



Ohledně funkce: True Fan Cooking PLUS doporučujeme provádět čisticí postup alespoň každých 5 - 10 programů přípravy jídel.

1. Do vlisu na dně vnitřku trouby nalijte 250 ml bílého octa.

Použijte maximálně 6% ocet bez jakýchkoliv přísad.

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

12.4 Čištění dveřního těsnění

Těsnění dvířek pravidelně kontrolujte. Těsnění je umístěno kolem rámu dvířek trouby. Troubu nepoužívejte, je-li těsnění dvířek poškozeno. Kontaktujte autorizované servisní středisko.

Při čištění těsnění dvířek trouby se řiďte všeobecnými informacemi ohledně čištění spotřebiče.

12.5 Jak vyjmout: drážky na rošty

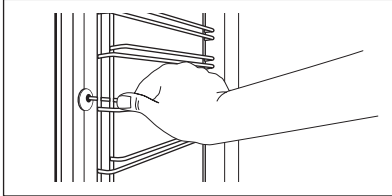
Chcete-li troubu vyčistit, odstraňte drážky na rošty.



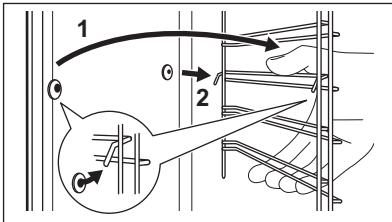
POZOR!

Při odstraňování drážek na rošty buďte opatrní.

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



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






Vyjmuté příslušenství instalujte stejným postupem v opačném pořadí.



Zarážky na vysunovacích drážkách musí směřovat dopředu.

12.6 Čištění vodou

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

1. Do vlnu na dně vnitřku trouby nalijte 200 ml vody.
2. Nastavte funkci:   a stiskněte .
3. Nastavte teplotu 90 °C.
4. Nechte troubu pracovat 30 minut.
5. Vypněte troubu.
6. Jakmile je trouba chladná, vysušte její vnitřek pomocí měkkého hadru.



VAROVÁNÍ!

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

12.7 Odstranění a instalace dvířek

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



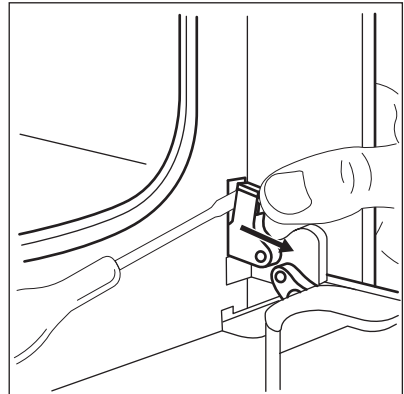
Jestliže se pokusíte vytáhnout vnitřní skleněný panel předtím, než odstraníte dvířka trouby, mohou se dvířka náhle zavřít.



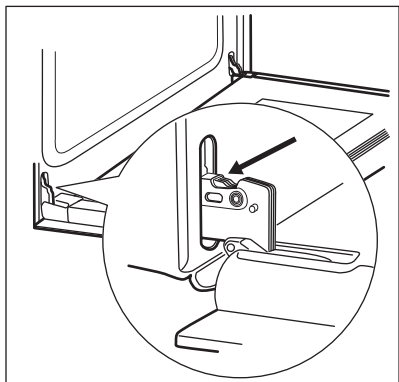
POZOR!

Troubu bez vnitřního skleněného panelu nepoužívejte.

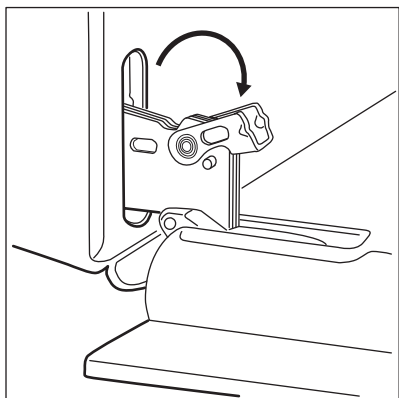
1. Dvířka zcela otevřete a zaměřte se na dveřní závěs na pravé straně dvířek.
2. Pomocí šroubováku nadzdvihněte a otočte páčku pravého závěsu dvířek.



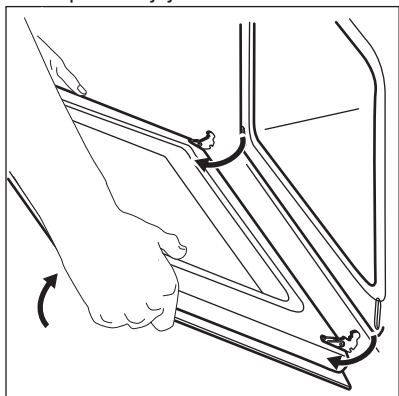
3. Zaměřte se na dveřní závěs na levé straně dvířek.



4. Zvedněte a zcela otočte páčku na levém závěsu.

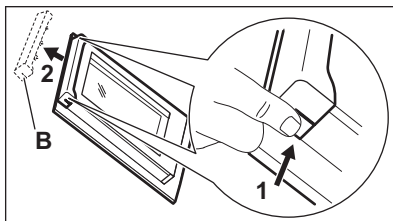


5. Přivěte dvířka trouby do první polohy otevření (do poloviny). Pak dvířka zdvihněte a vytáhněte směrem dopředu z jejich umístění.

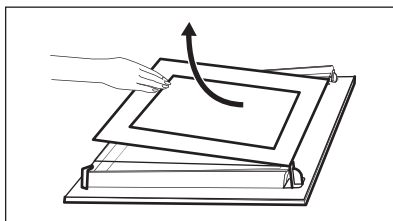


6. Dvířka položte na pevnou plochu na měkkou látku.

7. Uchopte okrajovou lištu (B) na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačení směrem dovnitř uvolní svorku těsnění.



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



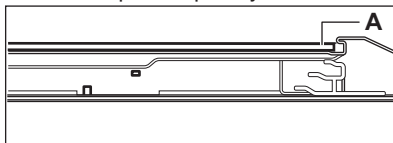
10. Skleněné panely omyjte vodou se saponátem. Skleněné panely pečlivě osušte. Skleněné panely nemyjte v myčce nádobí.

Po vyčištění skleněný panel a dvířka trouby opět nasadte.

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

Při správné instalaci dveřní lišta zacvakne.

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



12.8 Jak vyměnit: Osvětlení



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
Žárovka může být horká.

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



POZOR!

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

Zadní žárovka

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

13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

13.1 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 spálená pojistka. | Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka spaluje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře. |
| Osvětlení nefunguje. | Vadná žárovka. | Vyměňte žárovku. |
| Na jídle a uvnitř trouby se usazuje pára a kondenzát. | Nechali jste jídlo v troubě příliš dlouho. | Po dokončení přípravy nechte jídla v troubě déle než 15 - 20 minut. |
| Pečení pomocí funkce True Fan Cooking PLUS nevede k dobrému výsledku. | Nezapnuli jste správně funkci True Fan Cooking PLUS pomocí tlačítka S párou. | Viz „Nastavení funkce True Fan Cooking PLUS“. |
| Pečení pomocí funkce True Fan Cooking PLUS nevede k dobrému výsledku. | Vlis vnitřku trouby jste ne naplnili vodou. | Viz „Nastavení funkce True Fan Cooking PLUS“. |

| Problém | Možná příčina | Řešení |
|---|---|--|
| Chcete zapnout funkci Právý horký vzduch PLUS, ale nerozsvítí se kontrolka S párou. | Nezvolili jste pečicí funkci, která podporuje funkci S párou. | Viz „Nastavení funkce True Fan Cooking PLUS“. |
| Chcete zapnout funkci Právý horký vzduch PLUS, ale nerozsvítí se kontrolka S párou. | Funkce S párou nefunguje. | Spotřebič vypněte a znovu zapněte prostřednictvím domovní pojistky nebo ochranného spínače v pojistkové skříňce. Viz „Nastavení funkce True Fan Cooking PLUS“. |
| Voda ve vlisu vnitřku trouby se nevaří. | Teplota je příliš nízká. | Nastavte teplotu na alespoň 110 °C. Viz kapitola „Tipy a rady“. |
| Z vlisu vnitřku trouby vytéká voda. | Ve vlisu vnitřku trouby je příliš mnoho vody. | Vypněte troubu a ujistěte se, že je spotřebič již chladný. Vodu vytřete houbou nebo hadříkem. Do vlisu vnitřku trouby přilijte správné množství vody. Řiďte se specifickým postupem. |
| Na displeji se zobrazí „12.00“. | Došlo k přerušení dodávky elektrického proudu. | Nastavte znovu čas. |

13.2 Servisní údaje

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

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

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

| Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde: | |
|--|-------|
| Model (MOD.) | |
| Výrobní číslo (PNC) | |
| Sériové číslo (SN) | |

14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

14.1 Informace o produktu a produktový informační list*

| | |
|------------------|------------|
| Název dodavatele | Electrolux |
|------------------|------------|

| | |
|--|--------------------|
| Označení modelu | EOD3H70X 949499337 |
| Index energetické účinnosti | 95.3 |
| Třída energetické účinnosti | A |
| Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim | 0.93 kWh/cyklus |
| Spotřeba energie se standardním zatížením, intenzivní horkovzdušný režim | 0.81 kWh/cyklus |
| Počet pečících prostorů | 1 |
| Tepelný zdroj | Elektrická energie |
| Hlasitost | 72 l |
| Typ trouby | Vestavná trouba |
| Hmotnost | 29.9 kg |

*Pro Evropskou unii v souladu s nařízeními EU 65/2014 a 66/2014.

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

Pro Ukrajinu v souladu s 568/32020.

Třída energetické účinnosti se pro Rusko nepoužívá.

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

14.2 Úspora energie



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

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

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby.

Je-li to možné, troubu před pečením nepřehřívejte.

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

Horkovzdušné pečení

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

Zbytkové teplo

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

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.


Uchování teploty jídla


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

Vlhký konvekční vzduch

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.

15. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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

určené k likvidaci. Spotřebiče označené příslušným symbolem  nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

OBSAH

| | |
|----------------------------------|----|
| 1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE..... | 36 |
| 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY..... | 37 |
| 3. INŠTALÁCIA..... | 40 |
| 4. POPIS VÝROBKU..... | 42 |
| 5. OVLÁDACÍ PANEL..... | 42 |
| 6. PRED PRVÝM POUŽITÍM..... | 43 |
| 7. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE..... | 43 |
| 8. ČASOVÉ FUNKCIE..... | 45 |
| 9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA..... | 47 |
| 10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE..... | 48 |
| 11. TIPY A RADY..... | 48 |
| 12. OŠETROVANIE A ČISTENIE..... | 60 |
| 13. RIEŠENIE PROBLÉMOV..... | 64 |
| 14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ..... | 65 |

MYSLÍME NA VÁS

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

Vítajte vo svete Electrolux.

Navštívte našu internetovú stránku, kde nájdete:



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

www.electrolux.com/webselfservice



Zaregistrujte si výrobok a využívajte ešte lepšie služby:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

STAROSTLIVOSŤ A SLUŽBY ZÁKAZNÍKOM

Odporúčame, aby ste používali originálne náhradné diely.

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

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Varovanie/upozornenie – Bezpečnostné pokyny

 Všeobecné informácie a tipy

 Ochrana životného prostredia

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

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

1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

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

1.2 Všeobecná bezpečnosť

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

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

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Inštalácia



VAROVANIE!

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Neinštalujte ani nepoužívajte poškodený spotrebič.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavreté obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.

- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Pred namontovaním spotrebiča sa uistite, či sa dvierka rúry otvárajú bez odporu.
- Spotrebič je vybavený elektrickým chladiacim systémom. Musí sa používať s napájaním z elektrickej siete.

| | |
|---|--------------|
| Minimálna výška kuchynskej skrinky (minimálna výška skrinky pod pracovnou doskou) | 590 (600) mm |
|---|--------------|

| | |
|--------------------------|--------|
| Šírka kuchynskej skrinky | 560 mm |
|--------------------------|--------|

| | |
|--|--------------|
| Hĺbka kuchynskej skrinky | 550 (550) mm |
| Výška prednej časti spotrebiča | 594 mm |
| Výška zadnej časti spotrebiča | 576 mm |
| Šírka prednej časti spotrebiča | 595 mm |
| Šírka zadnej časti spotrebiča | 559 mm |
| Hĺbka spotrebiča | 569 mm |
| Zabudovaná hĺbka spotrebiča | 548 mm |
| Hĺbka s otvorenými dverkami | 1022 mm |
| Minimálna veľkosť vetracieho otvoru. Otvor umiestnený na spodnej zadnej strane | 560x20 mm |
| Dĺžka napájacieho kábla. Kábel sa nachádza v pravom rohu na zadnej strane | 1500 mm |
| Montážne skrutky | 4x25 mm |

2.2 Zapojenie do elektrickej siete



VAROVANIE!

Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Vždy používajte správne nainštalovanú zásuvku odolnú proti nárazom.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.

- Uistite sa, že zástrčka a prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prívodný elektrický kábel spotrebiča treba vymeniť, túto operáciu smie urobiť iba pracovník autorizovaného servisného strediska.
- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dveriek spotrebiča alebo výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dverka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stykače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a káblom.

Typy káblov použiteľných na inštaláciu alebo výmenu pre Európu:

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

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

| Celkový príkon (W) | Prierez kábla (mm ²) |
|--------------------|----------------------------------|
| maximálne 1 380 | 3 x 0.75 |

| Celkový príkon (W) | Prierez kábla (mm ²) |
|--------------------|----------------------------------|
| 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).

2.3 Používanie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenin, zásahu elektrickým prúdom alebo výbuchu.

- Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti.
- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Zabezpečte, aby boli vetracie otvory voľné.
- Počas činnosti nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Po každom použití spotrebič vypnite.
- Keď je spotrebič v činnosti, pri otváraní dvierok postupujte opatrne. Môže dôjsť k úniku horúceho vzduchu.
- Spotrebič nepoužívajte, keď máte mokré ruky, ani keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka netlačte.
- Nepoužívajte spotrebič ako pracovný alebo odkladací povrch.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Použitím prísad s obsahom alkoholu môže vzniknúť zmes alkoholu so vzduchom.
- Pri otváraní dvierok sa do kontaktu so spotrebičom nesmú dostať iskry ani otvorený plameň.
- Horľavé produkty alebo predmety, ktoré obsahujú horľavé látky, nevkladajte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby ste predišli poškodeniu alebo zmene farby smaltu:

- priamo na dno dutiny spotrebiča nedávajte alobal,
- do horúceho spotrebiča nelejte vodu,
- po ukončení prípravy pokrmu v spotrebiči nenechávajte vlhký riad ani potraviny,
- pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva postupujte opatrne.
- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na prípravu vlhkých koláčov používajte hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Tento spotrebič je určený iba na varenie. Nesmie byť použitý na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.
- Rúru používajte vždy so zatvorenými dvierkami.
- Pri inštalácii spotrebiča za nábytkový panel (napr. dvere) zabezpečte, aby dvere neboli počas prevádzky spotrebiča nikdy zatvorené. Za zatvoreným nábytkovým panelom sa môže vytvoriť teplo a vlhkosť a môžu spôsobiť následné poškodenie spotrebiča, kuchynskej jednotky alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

2.4 Starostlivosť a čistenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Existuje riziko, že sklenené panely môžu prasknúť.
- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké!
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.

- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne výrobky, špongie s abrazívnou vrstvou, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na jeho obale.
- Katalytický smalt (ak je k dispozícii) nečistite čistiacim prostriedkom.

2.5 Vnútorne osvetlenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

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

- Používajte iba žiarovky s rovnakými technickými parametrami.

2.6 Servis

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

2.7 Likvidácia



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

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

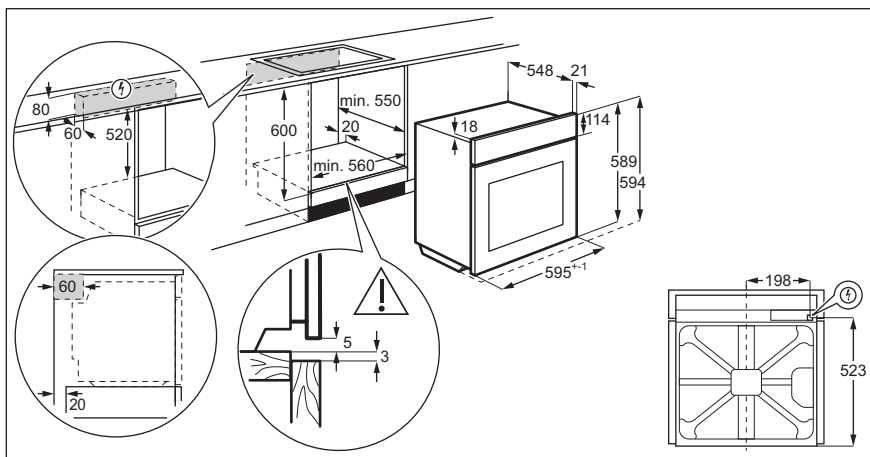
3. INŠTALÁCIA

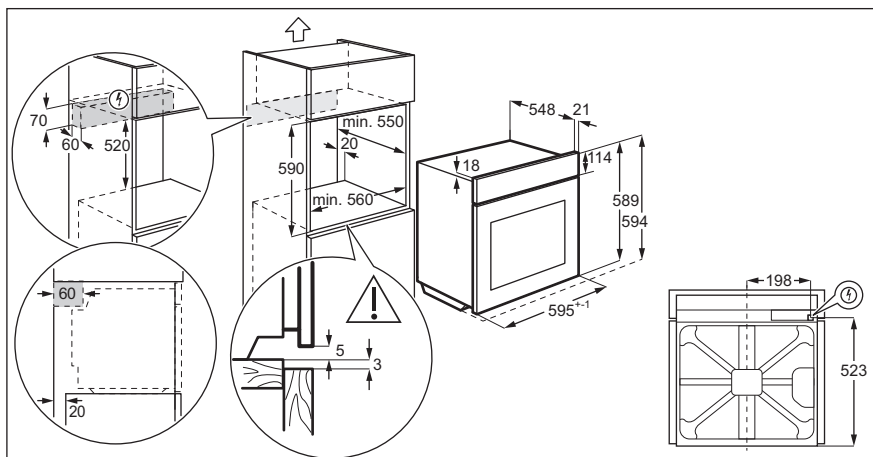


VAROVANIE!

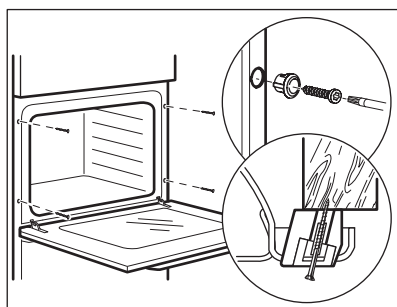
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

3.1 Zabudovanie



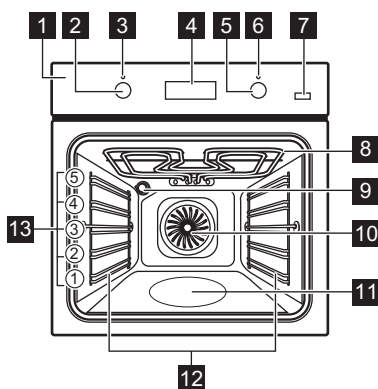


3.2 Upevnenie rúry k linke



4. POPIS VÝROBKU

4.1 Celkový prehľad



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

4.2 Príslušenstvo

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

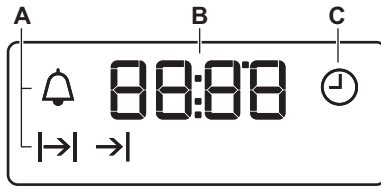
- **Extra hlboký pekáč**
Na prípravu musaky.
- **Teleskopické lišty**
Pre rošty a plechy.

5. OVLÁDACÍ PANEL

5.1 Tlačidlá

| Senzorové pole / Tlačidlo | Popis |
|---------------------------|---|
| — | Nastavenie času. |
| ⚠ | Nastavenie časovej funkcie. |
| + | Nastavenie času. |
| ☞ | Zapnutie funkcie Teplovzdušné pečenie PLUS. |

5.2 Displej



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

6. PRED PRVÝM POUŽITÍM



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly oľhadne bezpečnosti.

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

6.1 Prvé čistenie

Vyberte z rúry vyberateľné zasúvacie lišty a príslušenstvo.

Pozrite si kapitolu „Ošetrovanie a čistenie“.

Pred prvým použitím rúry a príslušenstvo vyčistite.




Príslušenstvo a zasúvacie lišty dajte späť na ich pôvodné miesto.

6.2 Predhriatie

Pred prvým použitím prázdnu rúru predhrejte.



Pre funkciu: True Fan Cooking PLUS si pozrite kapitolu „Každodenné používanie“, Nastavenie funkcie: True Fan Cooking PLUS“.

1. Nastavte funkciu . Nastavte maximálnu teplotu.
2. Rúru nechajte spustenú jednu hodinu.
3. Nastavte funkciu . Nastavte maximálnu teplotu.
4. Rúru nechajte spustenú 15 minút.
5. Nastavte funkciu . Nastavte maximálnu teplotu.
6. Rúru nechajte spustenú 15 minút.
7. Rúru vypnite a nechajte ju vychladnúť.

Príslušenstvo sa môže zohriať viac než zvyčajne. Rúra môže produkovať zápach a dym. Zabezpečte dostatočné vetranie v miestnosti.

7. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly oľhadne bezpečnosti.

7.1 Zasúvacie ovládače

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





7.2 Nastavenie funkcie ohrevu






1. Otočením otočného ovládača funkcií ohrevu nastavte funkciu ohrevu.
2. Otočením otočného ovládača vyberte teplotu.



Žiarovka sa rozsvieti, keď je rúra v prevádzke.

3. Ak chcete rúru vypnúť, otočte ovládač funkcií ohrevu do polohy Vyp.

7.3 Funkcie ohrevu

| Funkcia rúry na pečenie | Použitie |
|--|--|
|  Poloha Vypnuté | Rúra je vypnutá. |
|  Osvetlenie rúry | Na zapnutie osvetlenia. |
|   Teplovzdušné pečenie / True Fan Cooking PLUS / Čistenie vodou | Ak chcete piecť až na 3 úrovniach a sušiť potraviny. Teplotu v rúre nastavte o 20 – 40 °C nižšiu ako pre Tradičné pečenie. Na pridanie vlhkosti počas pečenia. Pre správne sfarbenie a chrumkavú kôrku počas pečenia. Zabraňuje vysušeniu jedla počas opätovného zohrievania. Pozrite si časť „Ošetrovanie a čistenie“ pre viac informácií o: Čistenie vodou. |

| Funkcia rúry na pečenie | Použitie |
|--|---|
|  Pečenie s využitím vlhkosti | Táto funkcia je určená na úsporu energie počas pečenia. Pokyny ohľadne pečenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, Pečenie s využitím vlhkosti. Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nedošlo k prerušeniu funkcie a aby bola zabezpečená prevádzka s najvyššou možnou energetickou účinnosťou. Keď použijete túto funkciu, teplota v dutine sa môže líšiť od nastavenej teploty. Výkon ohrevu sa môže znížiť. Všeobecné odporúčania na úsporu energie nájdete v kapitole „Energetická účinnosť“, Úspora energie. Táto funkcia zodpovedá deklarovanej energetickej triede spotrebiča podľa normy EN 60350-1. |
|  Dolný ohrev | Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie. |
|  Rozmrazovanie | Na rozmrazovanie potravín (zeleniny a ovocia). Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín. |
|  Rýchly Gril | Na grilovanie veľkého množstva tenkých kúskov jedla a na prípravu hriankov. |
|  Turbo gril | Na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapekanie. |

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

7.4 Nastavenie funkcie: True Fan Cooking PLUS

Táto funkcia zvyšuje vlhkosť počas pečenia.

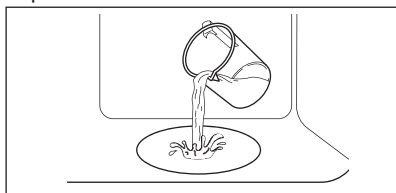


VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo popálenín a poškodenia spotrebiča.

Voľnená vlhkosť môže spôsobiť popáleniny. Po skončení tejto funkcie opatrne otvorte dvierka.

1. Priehlbnu vnútorného priestoru rúry naplňte vodou z vodovodu.







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



UPOZORNENIE!

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

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








VAROVANIE!

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

8. ČASOVÉ FUNKCIE


8.1 Tabuľka s časovými funkciami

| Časová funkcia | Použitie |
|--|---|
|  DENNÝ ČAS | Na nastavenie, zmenu alebo kontrolu denného času. |
|  TRVANIE | Na nastavenie, ako dlho má byť spotrebič v prevádzke. |
|  KONIEC | Na nastavenie času, kedy sa má spotrebič vypnúť. |
|  POSUNUTÝ ŠTART | Kombinácia funkcií TRVANIE A KONIEC. |

| Časová funkcia | Použitie |
|---|--|
|  KUCHYNSKÝ ČASOMER | Na nastavenie času odpočítavania. Táto funkcia nemá vplyv na prevádzku spotrebiča. KUCHYNSKÝ ČASOMER môžete použiť kedykoľvek, aj vtedy, keď je spotrebič vypnutý. |

8.2 Nastavenie času. Zmena času

Pred prvým použitím rúry je potrebné nastaviť čas.

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


Stlačením tlačidla $+$ alebo $-$ nastavte presný čas.

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

Ak chcete zmeniť denný čas, stlačajte

, kým  nezačne blikat'.


8.3 Nastavenie funkcie TRVANIE

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

Na displeji sa zobrazí symbol \rightarrow .

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




8.4 Nastavenie funkcie KONIEC

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

Na displeji sa zobrazí symbol \rightarrow .

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



8.5 Nastavenie funkcie POSUNUTÝ ŠTART

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

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



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

8.6 Nastavenie KUCHYNSKÉHO ČASOMERA

1. Opakovane stlačajte , kým nezačne blikat' .
2. Po stlačení $+$ alebo $-$ môžete nastaviť požadovaný čas. Kuchynský časomer sa spustí automaticky po piatich sekundách.

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

8.7 Zrušenie časových funkcií

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

9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA



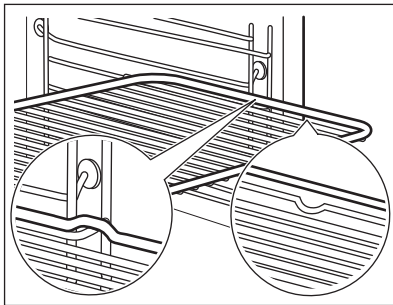
VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly oľhľadne bezpečnosti.

9.1 Vkladanie príslušenstva

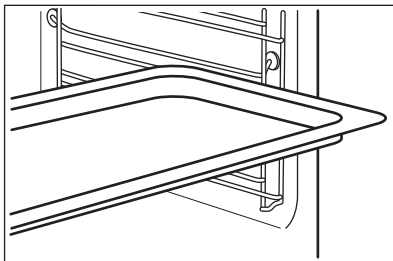
Drôtený rošt:

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



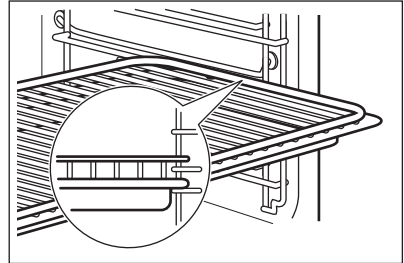
hlboký pekáč:

hlboký pekáč zasunúte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry.



Drôtený rošt spolu s hlbokým pekáčom:

hlboký pekáč zasunúte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry a drôtený rošt medzi vodiace lišty vo vyššej polohe.



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

9.2 Teleskopické lišty



Pokyny na inštaláciu teleskopických lišt si odložte na budúce použitie.

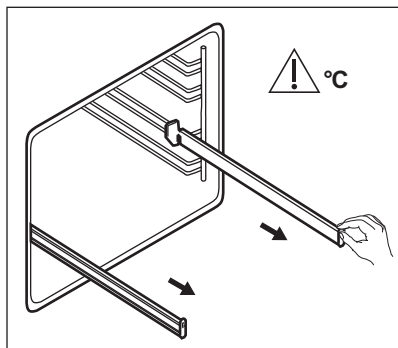
Pomocou teleskopických lišt môžete ľahšie zasúvať a vyberať rošty.



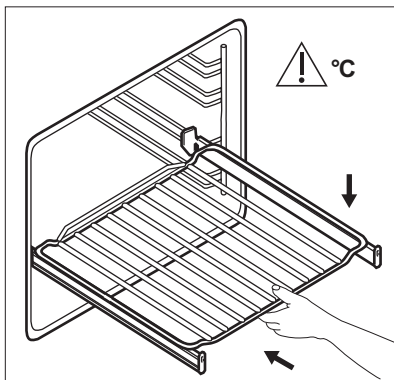
UPOZORNENIE!

Teleskopické lišty neumývajte v umývačke riadu. Teleskopické lišty nemažte.

- Vyťahnite ľavú a pravú teleskopickú lištu.



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



Pred zatvorením dvierok rúry zatlačte teleskopické lišty úplne do rúry.

10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

10.1 Chladiaci ventilátor

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

10.2 Bezpečnostný termostat

Nesprávna prevádzka rúry alebo chybné súčasti môžu spôsobiť nebezpečné

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

11. TIPY A RADY



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

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

11.1 Odporúčania pre pečenie

Rúra ponúka päť úrovní zasunutia roštov.

Úrovně roštov počítajte od dna vnútra rúry.

Vaša rúra môže pri pečení fungovať inak ako rúra, ktorú ste používali doteraz.

Tabuľky nižšie vám poskytujú štandardné

nastavenia pre teplotu, čas pečenia a úroveň rúry.

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

Extra hlboký pekáč nedávajte do najnižšej úrovne.

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

Pečenie koláčov

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

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

Pečenie mäsa a rýb

Na prípravu nadmerne mastných pokrmov použite hlboký pekáč, aby ste predišli vytvoreniu škvŕn, ktoré môžu byť trvalé.

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

Aby počas pečenia v rúre nevznikalo príliš mnoho dymu, pridajte do hlbokého pekáča trochu vody. Kondenzácii dymu

Použite plech na pečenie.

zabráňte, ak vodu pridáte vždy, keď sa odparí.






Čas pečenia

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

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

11.2 True Fan Cooking PLUS





Použite druhú úroveň v rúre.




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




Pridajte 150 ml vody, ak nie je uvedené inak.

Pridajte 100 ml vody.

Teplotu nastavte na 110 °C.





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

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









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









Pridajte 200 ml vody.

Použite sklenený pekáč.









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

11.3 Pečenie mäsa a nemäsových pokrmov

|  KOLÁČE | | | | | | |
|--|---|---|---|---|--|---|
|  | Tradičné pečenie | | Teplovzdušné pečenie | |  (min) |  |
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Šľahané cesto | 170 | 2 | 160 | 3 (2 a 4) | 45 - 60 | Forma na tortu |
| Linecké cesto | 170 | 2 | 160 | 3 (2 a 4) | 20 - 30 | Forma na tortu |
| Tvarohový koláč | 170 | 1 | 165 | 2 | 60 - 80 | Forma na tortu, Ø 26 cm |
| Závin | 175 | 3 | 150 | 2 | 60 - 80 | Plech na pečenie |
| Džemové tortičky | 170 | 2 | 165 | 2 | 30 - 40 | Forma na tortu, Ø 26 cm |
| Vianočka, prázdnu rúru predhrejte | 160 | 2 | 150 | 2 | 90 - 120 | Forma na tortu, Ø 20 cm |
| Slivkový koláč, prázdnu rúru predhrejte | 175 | 1 | 160 | 2 | 50 - 60 | Forma na chlieb |








|  KOLÁČE | | | | | | |
|---|---|---|---|---|--|--|
|  | Tradičné pečenie | | Teplovzdušné pečenie | |  (min) |  |
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Muffiny | 170 | 3 | 140 - 150 | 3 | 20 - 30 | Plech na pečenie |
| Muffiny, dve úrovne | - | - | 140 - 150 | 2 a 4 | 25 - 35 | Plech na pečenie |
| Muffiny, tri úrovne | - | - | 140 - 150 | 1, 3 a 5 | 30 - 45 | Plech na pečenie |
| Sušienky | 140 | 3 | 140 - 150 | 3 | 30 - 35 | Plech na pečenie |
| Sušienky, dve úrovne | - | - | 140 - 150 | 2 a 4 | 35 - 40 | Plech na pečenie |
| Sušienky, tri úrovne | - | - | 140 - 150 | 1, 3 a 5 | 35 - 45 | Plech na pečenie |
| Snehové pusinky | 120 | 3 | 120 | 3 | 80 - 100 | Plech na pečenie |
| Snehové pusinky, dve úrovne, prázdnu rúru predhrejte | - | - | 120 | 2 a 4 | 80 - 100 | Plech na pečenie |
| Žemle, prázdnu rúru predhrejte | 190 | 3 | 190 | 3 | 12 - 20 | Plech na pečenie |
| Veterníky | 190 | 3 | 170 | 3 | 25 - 35 | Plech na pečenie |
| Veterníky, dve úrovne | - | - | 170 | 2 a 4 | 35 - 45 | Plech na pečenie |
| Plochý koláč | 180 | 2 | 170 | 2 | 45 - 70 | Forma na tortu, Ø 20 cm |
| Koláč so sušeným ovocím | 160 | 1 | 150 | 2 | 110 - 120 | Forma na tortu, Ø 24 cm |

Prázdnu rúru predhrejte.

|  CHLIEB A PIZZA | | | | | | |
|---|--|---|--|---|---|---|
|  | Tradičné pečenie | | Teplovzdušné pečenie | |  (min) |  |
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Biely chlieb, 1 - 2 kusy, každý 0,5 kg | 190 | 1 | 190 | 1 | 60 - 70 | - |
| Ražný chlieb, predohrev nie je potrebný | 190 | 1 | 180 | 1 | 30 - 45 | Forma na chlieb |
| Pečivo z chlebového cesta, 6 - 8 rožkov | 190 | 2 | 180 | 2 (2 a 4) | 25 - 40 | Plech na pečenie |
| Pizza | 230 - 250 | 1 | 230 - 250 | 1 | 10 - 20 | Smaltovaný plech |
| Pagáče | 200 | 3 | 190 | 3 | 10 - 20 | Plech na pečenie |






Prázdnu rúru predhrejte.








Použite formu na koláče.

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






Použite druhú úroveň v rúre.

Použite drôtený rošt.

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

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

Použite druhú úroveň v rúre.






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

11.4 Gril

Prázdnu rúru predhrejte.

Použite štvrtú úroveň v rúre.

Grilujte s maximálnou nastavenou teplotou.













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













11.5 Turbo gril

Prázdnu rúru predhrejte.






Použite prvú alebo druhú úroveň v rúre.

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

|  HOVÄDZIE | | | |
|--|--|---|--|
|  |  (°C) |  (min) | |
| | 190 - 200 | 5 - 6 | Neprepečený rozbif alebo fileta |
| | 180 - 190 | 6 - 8 | Stredne prepečený rozbif alebo fileta |
| | 170 - 180 | 8 - 10 | Prepečený rozbif alebo fileta |
|  BRAVČOVÉ | | | |
|  |  (°C) |  (min) | |
| | 160 - 180 | 90 - 120 | Pliecko / Krkovička / Stehno, 1 - 1,5 kg |
| | 170 - 180 | 60 - 90 | Kotlety / Rebríčka, 1 - 1,5 kg |
| | 160 - 170 | 50 - 60 | Sekaná 0,75 - 1 kg |
| | 150 - 170 | 90 - 120 | Bravčové koleno, predvarené 0,75 - 1 kg |
|  TEĽACIE | | | |
|  |  (°C) |  (min) | |
| | 160 - 180 | 90 - 120 | Pečená teľacina, 1 kg |
| | 160 - 180 | 120 - 150 | Teľacie koleno 1,5 - 2 kg |

|  JAHŇACIE | | | |
|--|--|---|---|
|  |  (°C) |  (min) | |
| | 150 - 170 | 100 - 120 | Jahňacie stehno / Pečené jahňacie, 1 - 1,5 kg |
| | 160 - 180 | 40 - 60 | Jahňací chrbát 1 - 1,5 kg |
|  HYDINA | | | |
|  |  (°C) |  (min) | |
| | 200 - 220 | 30 - 50 | Porciovaná hydina, každý 0,2 - 0,25 kg |
| | 190 - 210 | 35 - 50 | Kurča, polovica každý 0,4 - 0,5 kg |
| | 190 - 210 | 50 - 70 | Kurča, vykrmené 1 - 1,5 kg |
| | 180 - 200 | 80 - 100 | Kačka 1,5 - 2 kg |
| | 160 - 180 | 120 - 180 | Hus 3,5 - 5 kg |
| | 160 - 180 | 120 - 150 | Morka 2,5 - 3,5 kg |
| | 140 - 160 | 150 - 240 | Morka 4 - 6 kg |
|  RYBA (V PARE) | | | |
|  |  (°C) |  (min) | |
| | 210 - 220 | 40 - 60 | Celá ryba 1 - 1,5 kg |

11.6 Rozmrazovanie

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





11.7 Sušenie - Teplovzdušné pečenie

Plechý pokryte papierom odolným voči tuku alebo papierom na pečenie.




Aby ste dosiahli lepší výsledok, po uplynutí polovice času sušenia rúru vypnite, otvorte dvierka, pokrm nechajte na jednu noc vychladnúť a až potom dokončite sušenie.




Pre 1 plech na pečenie použite tretiu úroveň v rúre.

Pre 2 plechy použite prvú a štvrtú úroveň v rúre.

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

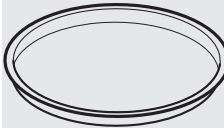
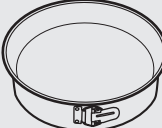


Teplotu nastavte na 60 – 70 °C.

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

|  OVOCIE | |
|---|--|
|  |  (h) |
| Hrušky | 6 - 9 |






11.8 Pečenie s využitím vlhkosti – odporúčané príslušenstvo






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






| | | | |
|---|---|---|--|
|  |  |  |  |
| Forma na pizzu | Zapekacia nádoba | Zapekacia forma | Forma na korpus |
| Tmavá, matná 28 cm priemer | Tmavá, matná 26 cm priemer | Keramická 8 cm priemer, 5 cm výška | Tmavá, matná 28 cm priemer |

11.9 Pečenie s využitím vlhkosti

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








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








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

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

11.10 Informácie pre skúšobne

Testy podľa IEC 60350-1.

|  |  |  |  |  (°C) |  (min) |  |
|---|---|---|---|---|--|---|
| Malé koláčiky, 20 ks/plech | Tradičné pečenie | Plech na pečenie | 3 | 170 | 20 - 30 | - |
| Malé koláčiky, 20 ks/plech | Teplovzdušné pečenie | Plech na pečenie | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Malé koláčiky, 20 ks/plech | Teplovzdušné pečenie | Plech na pečenie | 2 a 4 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm | Tradičné pečenie | Drôtený rošt | 2 | 180 | 70 - 90 | - |
| Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm | Teplovzdušné pečenie | Drôtený rošt | 2 | 160 | 70 - 90 | - |
| Piškótový koláč, forma na koláče Ø 26 cm | Tradičné pečenie | Drôtený rošt | 2 | 170 | 40 - 50 | Rúru predhrievajte 10 minút. |

|  |  |  |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|---|--|
| | | | | (°C) | (min) | |
| Piškóto- vý koláč, forma na koláče Ø 26 cm | Teplo- vzdušné pečenie | Drôtený rošt | 2 | 160 | 40 - 50 | Rúru predhrie- vajte 10 minút. |
| Piškóto- vý koláč, forma na koláče Ø 26 cm | Teplo- vzdušné pečenie | Drôtený rošt | 2 a 4 | 160 | 40 - 60 | Rúru predhrie- vajte 10 minút. |
| Linecké koláčiky | Teplo- vzdušné pečenie | Plech na pečenie | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 | - |
| Linecké koláčiky | Teplo- vzdušné pečenie | Plech na pečenie | 2 a 4 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Linecké koláčiky | Tradičné pečenie | Plech na pečenie | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Hrianky, 4-6 ku- sov | Gril | Drôtený rošt | 4 | max. | 2-3 minúty pr- vá strana; 2-3 minúty druhá strana | Rúru predhrie- vajte 3 minúty. |
| Hovädzí burger, 6 kusov, 0,6 kg | Gril | Drôtený rošt a pekáč na zachytá- vanie tu- ku | 4 | max. | 20 - 30 | Drôtený rošt vlozte do štvrtej a pekáč na za- chytávanie tuku do tretej úrovne rúry. V polovici pečenia otočte pokrm na druhú stranu. Rúru predhrie- vajte 3 minúty. |




12. OŠETROVANIE A ČISTENIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

12.1 Poznámky k čisteniu

| | |
|--|--|
|  <p>Čistiace pro- striedky</p> | <p>Prednú stranu rúry očistíte mäkkou tkaninou namočenou v teplej vode s prídavkom mierneho čistiaceho prostriedku.</p> <p>Na čistenie kovových povrchov použite príslušný čistiaci prostriedok.</p> <p>Odolné škvrny odstráňte špeciálnym čistiacim prostriedkom pre rúry na pečenie.</p> |
|  <p>Každodenné používanie</p> | <p>Dutinu rúry vyčistíte po každom použití. Hromadenie tuku alebo zvyškov jedál môže mať na následok vznik požiaru. Riziko je vyššie pri grilovacom pekáči.</p> <p>V rúre alebo na sklenených paneloch dvierok sa môže kondenzovať vlhkosť. V záujme zníženia kondenzácie nechajte rúru zapnutú 10 minút pred pečením. Dutinu po každom použití vysušte jemnou handričkou.</p> |
|  <p>Príslušen- stvo</p> | <p>Po každom použití vyčistíte všetko príslušenstvo a nechajte ho uschnúť. Použite mäkkú handričku namočenú v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.</p> <p>Nepríľnavé príslušenstvo sa nesmie čistiť agresívnymi prostriedkami, predmetmi s ostrými hranami alebo v umývačke.</p> |

12.2 Antikorové alebo hliníkové rúry

Dvierka rúry čistite iba vlhkou handričkou alebo špongiou. Vysušte ich mäkkou handričkou.

Nikdy nepoužívajte oceľové drôtenky, kyseliny ani abrazívne materiály, ktoré by mohli poškodiť povrch rúry. S rovnakou obozretnosťou čistite aj ovládací panel rúry.

12.3 Čistenie priehlbiny dutiny rúry

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



Pre funkciu: True Fan Cooking PLUSProces čistenia odporúčame vykonať minimálne po každých 5-10 cykloch varenia.

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

12.4 Čistenie tesnenia dvierok

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

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

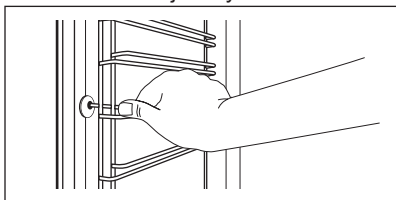
12.5 Vybratie: zasúvacie lišty

Pri čistení rúry z nej vyberte zasúvacie lišty.

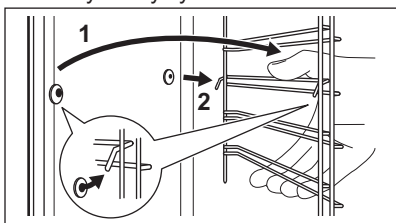
**UPOZORNENIE!**

Pri vyberaní zasúvacích lišt postupujte veľmi opatrne.

1. Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny.



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






Pri inštalácii odstráneného príslušenstva zvolte opačný postup.



Upevňovacie kolíky na teleskopických lištách musia smerovať dopredu.

12.6 Čistenie vodou

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

1. Do priehlbiny dutiny na dne rúry nalejte 200 ml vody.
2. Nastavte funkciu:   a výber potvrdte tlačidlom .
3. Teplotu nastavte na 90 °C.
4. Rúru nechajte spustenú 30 minút.
5. Vypnite rúru.
6. Keď rúra vychladne, vyčistite dutinu jemnou handričkou.

**VAROVANIE!**

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

12.7 Odstránenie a montáž dveriek

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

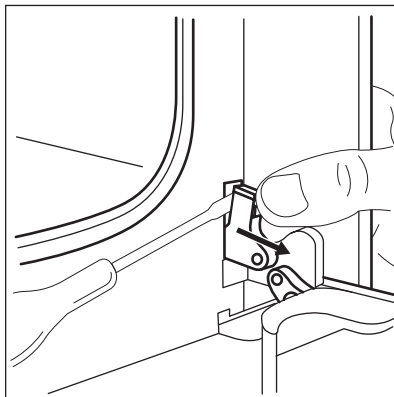


Ak by ste sa pokúšali vnútorný sklenený panel vybrať, kým sú dvierka namontované, mohli by sa dvierka zatvoriť.

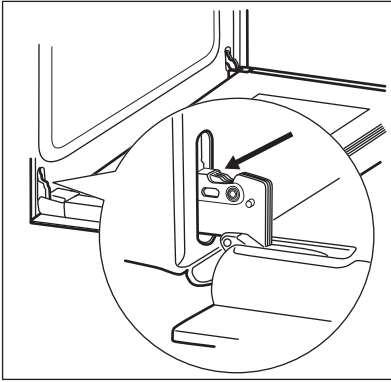
**UPOZORNENIE!**

Rúru nepoužívajte bez vnútorného skleneného panela.

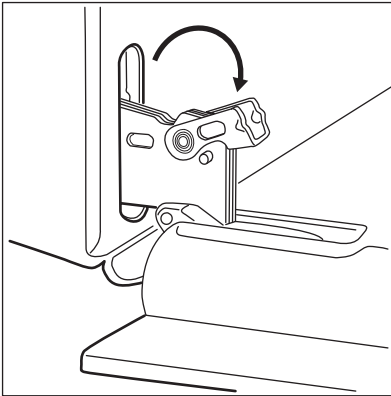
1. Úplne otvorte dvierka a nájdite záves na pravej strane dveriek.
2. Pomocou skrutkovača nadvihnite a plne otočte prichytku na pravom závесе.



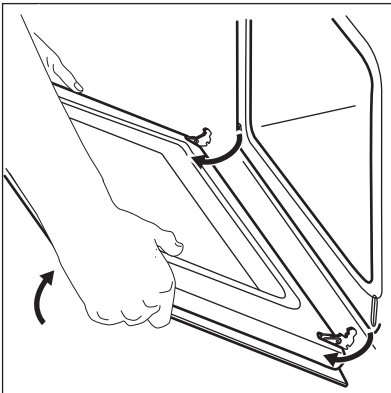
3. Nájdite záves na ľavej strane dveriek.



4. Nadvihnite a plne otočte príchytku na ľavom závese.

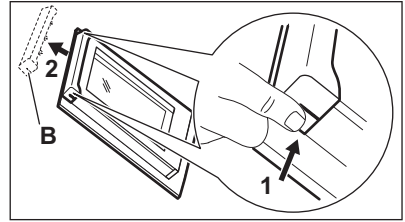


5. Dvierka rúry privrite do polovice, aby zostali v prvej otvorenej polohe. Potom ich nadvihnite a potiahnite vpred a vyberte z lôžka.

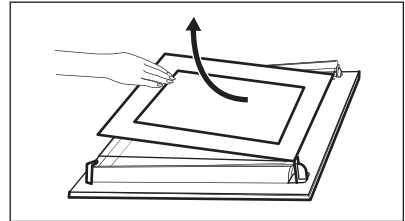


6. Dvierka položte na mäkkú tkaninu na stabilný povrch.

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



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



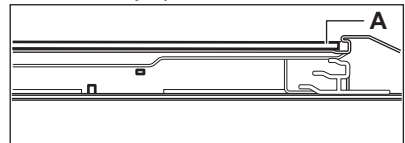
10. Panely umyte vodou s prídavkom saponátu. Sklenené panely opatrne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.

Po dokončení čistenia namontujte sklenený panel a dvierka rúry.

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

Pri správnej montáži rám dvierok zavakne.

Uistite sa, že vnútorný sklenený panel je namontovaný správne.



12.8 Výmena: Osvetlenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Žiarovka môže byť horúca.

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



UPOZORNENIE!

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

Zadné svetlo

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

13. RIEŠENIE PROBLÉMOV



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

13.1 Čo robiť, keď...

| Problém | Možné príčiny | Riešenie |
|---|--|--|
| Rúra sa nezohrieva. | Rúra je vypnutá. | Rúru zapnite. |
| Rúra sa nezohrieva. | Nie sú nastavené hodiny. | Nastavte čas. |
| Rúra sa nezohrieva. | Nie sú nastavené potrebné nastavenia. | Skontrolujte, či sú nastavenia správne. |
| Rúra sa nezohrieva. | Je vypálená poistka. | Skontrolujte, či je príčinou poruchy práve poistka. Ak sa poistka vypáli opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára. |
| Nesvieti žiarovka. | Žiarovka je vypálená. | Vymeňte žiarovku. |
| Vnútri rúry a na jedlách sa zráža para a vytvára sa skondenzovaná voda. | Jedlo ste nechali v rúre príliš dlho. | Po ukončení pečenia ne nechávajte jedlá v rúre dlhšie ako 15 – 20 minút. |
| Pri použití nasledujúcej funkcie nie je účinnosť pečenia uspokojivá: True Fan Cooking PLUS. | Nezapli ste správne funkciu: Stlačte tlačidlo Plus Para True Fan Cooking PLUS. | Pozrite si časť „Nastavenie funkcie: True Fan Cooking PLUS“. |
| Pri použití nasledujúcej funkcie nie je účinnosť pečenia uspokojivá: True Fan Cooking PLUS. | Priehľbinu dutiny rúry ste nenaplnili vodou. | Pozrite si časť „Nastavenie funkcie: True Fan Cooking PLUS“. |

| Problém | Možné príčiny | Riešenie |
|--|---|---|
| Chcete aktivovať funkciu Teplovzdušné pečenie PLUS, ale nerozsvieti sa ukazovateľ Plus Para. | Nevybrali ste funkciu ohrevu s podporou tlačidla Plus Para. | Pozrite si časť „Nastavenie funkcie: True Fan Cooking PLUS“. |
| Chcete aktivovať funkciu Teplovzdušné pečenie PLUS, ale nerozsvieti sa ukazovateľ Plus Para. | Tlačidlo Plus para nefunguje. | Pomocou domovej poistky alebo ističa v poistkovej skrini vypnite spotrebič a znovu ho zapnite. Pozrite si časť „Nastavenie funkcie: True Fan Cooking PLUS“. |
| Voda v priehlbine dutiny rúry nevríe. | Teplota je príliš nízka. | Nastavte teplotu na minimálne 110 °C. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“. |
| Z priehlbiny dutiny rúry vyteká voda. | V priehlbine dutiny rúry je priveľa vody. | Vypnite rúru a skontrolujte, či spotrebič vychladol. Vodu poutierajte handrou alebo špongiou. Do reliéfu dutiny rúry pridajte správne množstvo vody. Pozrite si konkrétny postup. |
| Na displeji sa zobrazuje „12.00“. | Došlo k výpadku elektrického napájania. | Znovu nastavte hodiny. |

13.2 Servisné údaje

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

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom

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

Odporúčame, aby ste si sem zapísali tieto údaje:

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

14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

14.1 Informácie o výrobku a informačný list k výrobku*

Názov dodávateľa

Electrolux

| | |
|---|--------------------|
| Model | EOD3H70X 949499337 |
| Index energetickej účinnosti | 95.3 |
| Trieda energetickej účinnosti | A |
| Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim | 0.93 kWh/cyklus |
| Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim s ventilátorom | 0.81 kWh/cyklus |
| Počet vykurovacích častí | 1 |
| Zdroj tepla | Elektrina |
| Objem | 72 l |
| Typ rúry | Zabudovateľná rúra |
| Hmotnosť | 29.9 kg |

*Pre Európsku úniu podľa nariadení EÚ 65/2014 a 66/2014.

Pre Bieloruskú republiku podľa STB 2478-2017, Dodatok G; STB 2477-2017, Prílohy A a B.

Pre Ukrajinu podľa 568/32020.

Trieda energetickej účinnosti sa nevzťahuje na Rusko.

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

14.2 Úspora energie



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

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

V záujme vyššej úspory energie použite kovový riad.

Ak je to možné, rúru pred pečením nepredhrievajte.

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

Pečenie s ventilátorom

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

Zvyškové teplo

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

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.


Uchovanie teploty jedla


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

Pečenie s využitím vlhkosti

Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.

15. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

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

spotrebiče označené symbolom spolu s odpadom z domácnosti.  Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

www.electrolux.com/shop



867359039-A-472019

