



---

**CS** Trouba  
**SK** Rúra

---

Návod k použití 2  
Návod na používanie 36

## Get the most out of your appliance



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

## OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....	4
3. INSTALACE.....	8
4. POPIS SPOTŘEBIČE.....	9
5. OVLÁDACÍ PANEL.....	10
6. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	10
7. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	11
8. FUNKCE HODIN.....	12
9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	14
10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	15
11. TIPY A RADY.....	16
12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	27
13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	31
14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	33

## MYSLÍME NA VÁS

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

Vítá Vás Electrolux.

**Navštivte naše stránky ohledně:**



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



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



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

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

## PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

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

⚠ Upozornění / Důležité bezpečnostní informace

ℹ 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.
- Před pyrolytickým čištěním je nutné odstranit nadměrné zbytky jídel. Vyjměte z trouby všechno příslušenství.
- 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.
- Netahaňte 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 ní síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Před zapojením síťové zástrčky do síťové zásuvky zcela zavřete dvířka spotřebiče.
- Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

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

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

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

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

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

## 2.3 Použití spotřebiče



### VAROVÁNÍ!

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

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

- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.



### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
  - Nepokládejte nádobí či jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
  - Na dno vnitřku spotřebiče nepokládejte hliníkovou fólii.
  - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
  - Po dokončení pečení nenechávejte vlhká jídla ve spotřebiči.
  - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Při pečení vlhkých koláčů používejte hluboký plech. Ovočné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k 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 spotřebičů 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.
- 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.
- během každého pyrolytického čištění a po jeho dokončení zajistit dobré větrání.
- během prvního použití při maximální teplotě a po jeho dokončení zajistit dobré větrání.
- Na rozdíl od lidí mohou být některé plazi či ptáci velmi citliví na výpary, k jejichž tvorbě může docházet během čisticího procesu u všech pyrolytických trub.
  - Během chodu pyrolytického čištění odstraňte z blízkosti trouby všechna domácí zvířata (obzvláště ptactvo) a maximální teplotu čištění poprvé použijte v dobře větraném prostoru.
- Malá domácí zvířata mohou být také velmi citlivá na místní změny teploty, ke kterým dochází během samočisticího pyrolytického programu v blízkosti všech pyrolytických trub.
- Při vysokoteplotním pyrolytickém čištění může u všech pyrolytických trub dojít k poškození nepřilnavého povrchu hrnců, pánví, plechů, náčiní apod. a může také vést ke tvorbě méně škodlivých výparů.
- Výpary uvolňované z pyrolytických trub / zbytků jídel nejsou dle jejich popisu škodlivé pro člověka, děti nebo osoby se zdravotními problémy.

## 2.5 Pyrolytické čištění



### VAROVÁNÍ!

V pyrolytickém režimu hrozí riziko poranění / požáru / chemických emisí (výparů).

- Před použitím samočisticí pyrolytické funkce nebo funkce prvního použití z vnitřku trouby odstraňte následující:
  - jakékoliv zbytky či nánosy jídla, olejů či tuků.
  - jakékoliv vyjímatelné předměty (včetně roštů, bočních kolejniček, apod. dodaných spolu se spotřebičem), obzvláště pak hrnce, pánve a jiné náčiní s nepřilnavým povrchem.
- Pečlivě si přečtěte všechny pokyny ohledně pyrolytického čištění.
- Držte děti z dosahu spotřebiče během chodu pyrolytického čištění. V průběhu této funkce bude spotřebič velmi horký a z předních větracích otvorů bude vycházet horký vzduch.
- Pyrolytické čištění je proces, při kterém se díky vysokým teplotám mohou uvolňovat výpary ze zbytků potravin či konstrukčních materiálů, a zákazníkům se proto důrazně doporučuje následující:

## 2.6 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 .

## 2.7 Obsluha

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

## 2.8 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.

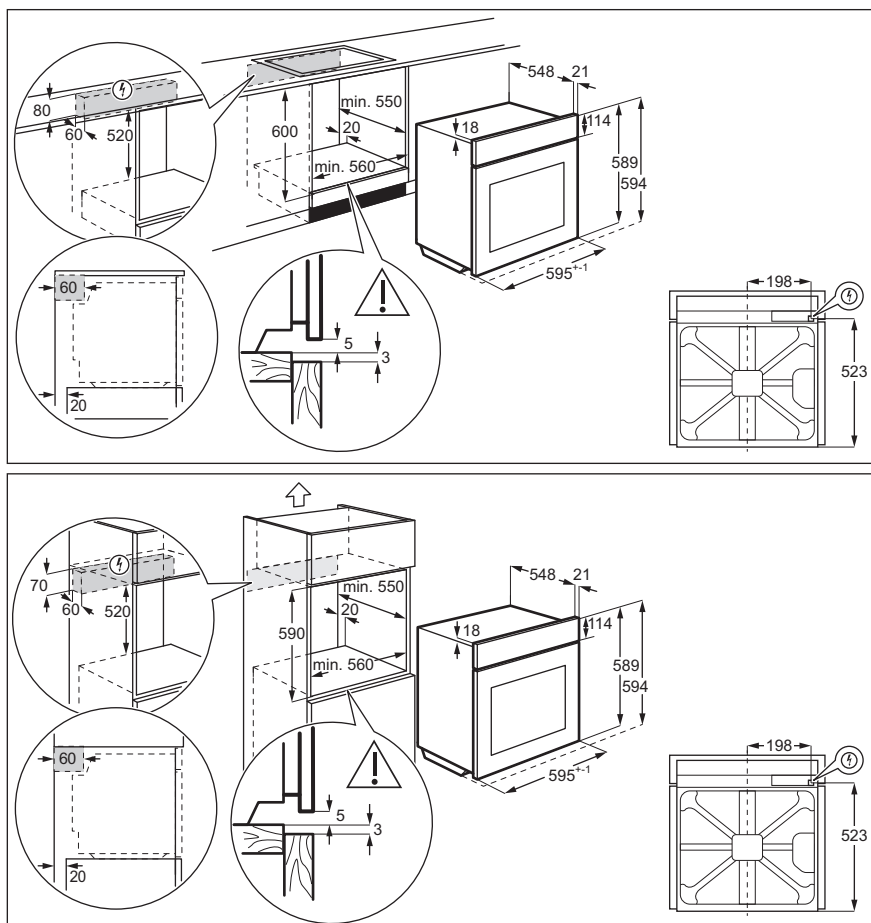
## 3. INSTALACE



### VAROVÁNÍ!

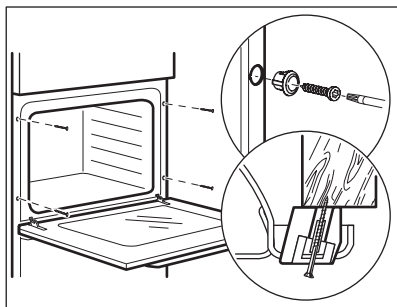
Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 3.1 Vestavba



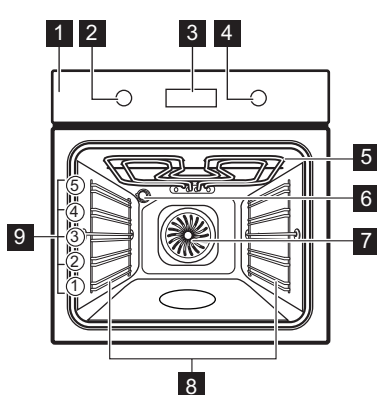


### 3.2 Připevnění trouby ke skříňce



## 4. POPIS SPOTŘEBIČE

### 4.1 Celkový pohled



- 1** Ovládací panel
- 2** Ovladač pečících funkcí
- 3** Displej
- 4** Ovladač (teploty)
- 5** Topný článek
- 6** Osvětlení
- 7** Ventilátor
- 8** Drážky na rošty, vyjímatelné
- 9** Polohy roštů

### 4.2 Příslušenství

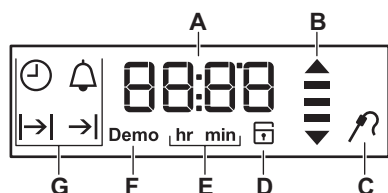
- **Tvarovaný rošt**  
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.
- **Plech na pečení**  
Na koláče a sušenky.
- **Hluboký pekáč / plech**  
Pro pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.
- **Teleskopické výsuvy**  
Pro rošty a plechy na pečení.

## 5. OVLÁDACÍ PANEL

### 5.1 Tlačítka

Senzorové tlačítko / tlačítko	Funkce	Popis
—	MÍNUS	Slouží k nastavení času.
⌚	HODINY	Slouží k nastavení funkce hodin.
+	PLUS	Slouží k nastavení času.

### 5.2 Displej



- A. Časovač / teplota
- B. Ukazatel zahřívání a zbytkového tepla
- C. Pečicí sonda (pouze u vybraných modelů)
- D. Zámek dveří (pouze u vybraných modelů)
- E. Hodiny / minuty
- F. Režim Demo (pouze u vybraných modelů)
- G. 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.

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. 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 Pečicí funkce

Funkce trouby	Použití
 Poloha Vypnuto	Trouba je vypnutá.
 Právý horký vzduch	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.
 Horní/spodní ohřev	K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby.


### 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 nejlépe. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku trouby může lišit od nastavené teploty. Je využito zbytkové teplo. 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. Pokud používáte tuto funkci, osvětlení se automaticky vypne po 30 sekundách.

  
 Velkoplošný Gril

Ke grilování plochých kusů ve velkém množství a opékání chleba.

  
 Turbo gril




K pečení větších kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova.

  
 Pizza

K pečení pizzy. K intenzivnějšímu opečení dozlatova a dosažení křupavého spodku.






  
 maso

K přípravě velmi jemných a šťavnatých pečení.

Funkce trouby	Použití
 Uchovat teple	K udržení teploty pokrmů.
 Rozmrazování	K rozmrazování potravin (zeleniny a ovoce). Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.
 Pyrolýza	Ke spuštění pyrolytického čištění trouby. Tato funkce spálí zbytky nečistot v troubě.

## 8. FUNKCE HODIN


### 8.1 Tabulka funkcí hodin

Funkce hodin	Použití
 DENNÍ ČAS	Slouží ke zobrazení nebo změně denního času. Čas můžete změnit pouze tehdy, když je trouba vypnutá.
 TRVÁNÍ	Slouží k nastavení délky provozu trouby. Použijte pouze v případě, že je nastavená pečicí funkce.
 UKONČENÍ	Slouží k nastavení, kdy se trouba vypne. Použijte pouze v případě, že je nastavená pečicí funkce.
 ODLOŽENÝ START	Spojení funkce TRVÁNÍ a UKONČENÍ.
 MINUTKA	Slouží k nastavení odpočítávání času. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby. Funkci MINUTKA můžete zapnout kdykoliv; i u vypnuté trouby.

### 7.3 Nastavení pečicí funkce

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




### 7.4 Ukazatel ohřevu

Když je zapnuta funkce trouby, stavové čárky na displeji  se postupně zobrazují podle toho, jak teplota v troubě stoupá, a přestávají se zobrazovat, když teplota klesá.




Funkce hodin	Použití
<b>00:00</b> MĚŘIČ ČASU	Pokud nenastavíte žádnou jinou funkci hodin, MĚŘIČ ČASU automaticky sleduje, jak dlouho je trouba v provozu. Zapne se ihned, jak začne trouba hřát. Měřič času nelze použít společně s funkcemi: TRVÁNÍ, UKONČENÍ.



### 8.2 Nastavení a změna času

Po prvním připojení k síťovému napájení vyčkejte, dokud se na displeji nezobrazí **hr** a „12:00“. „12“ bliká.




- Pomocí  nebo  nastavte hodiny.
- Potvrďte stisknutím  a nastavte minuty.


Na displeji se zobrazí **min** a nastavená hodina. „00“ bliká.

- Pomocí  nebo  nastavte aktuální čas v minutách.
- Stisknutím  nastavení potvrďte nebo se nastavený denní čas uloží po pěti sekundách automaticky.

Na displeji se zobrazí nový čas. Ke změně denního času opakovaně stiskněte , dokud na displeji nezačne blikat ukazatel denního času .




### 8.3 Nastavení funkce TRVÁNÍ


1. Nastavte pečicí funkci.
2. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .
3. Stisknutím  $+$  nebo  $-$  nastavte minuty a poté hodiny. Potvrďte stisknutím .

Po uplynutí nastaveného doby Trvání zní dvě minuty signál. Na displeji bliká  a nastavení času. Trouba se vypne automaticky.

4. Signál vypnete otevřením dvířek trouby nebo stisknutím jakéhokoliv tlačítka.
5. Otočte ovladačem pečicích funkcí do polohy vypnuto.



### 8.4 Nastavení funkce UKONČENÍ


1. Nastavte pečicí funkci.
2. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .
3. Stisknutím  $+$  nebo  $-$  nastavte hodiny a poté minuty. Potvrďte stisknutím .

Po nastavené době Ukončení zní dvě minuty signál. Na displeji bliká  a nastavení času. Trouba se vypne automaticky.



4. Signál vypnete otevřením dvířek trouby nebo stisknutím jakéhokoliv tlačítka.
5. Otočte ovladačem pečicích funkcí do polohy vypnuto.


### 8.5 Nastavení funkce ODLOŽENÉHO STARTU

1. Nastavte pečicí funkci.
2. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .

3. Stisknutím  $+$  nebo  $-$  nastavte minuty a poté hodiny funkce TRVÁNÍ. Potvrďte stisknutím .

Na displeji bliká .




4. Stisknutím  $+$  nebo  $-$  nastavte hodiny a minuty funkce UKONČENÍ. Potvrďte stisknutím . Na displeji se zobrazuje  a nastavená teplota.

Trouba se automaticky zapne později, funguje po nastavenou dobu TRVÁNÍ a vypne se v nastavený čas UKONČENÍ. Po nastavené době UKONČENÍ zní dvě minuty signál. Na displeji bliká  a nastavení času. Trouba se vypne.

5. Signál vypnete otevřením dvířek trouby nebo stisknutím jakéhokoliv tlačítka.
6. Otočte ovladačem pečicích funkcí do polohy vypnuto.

### 8.6 Nastavení funkce MINUTKA

Funkci minutky lze nastavit se zapnutou i vypnutou troubou.

1. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .
2. Stisknutím  $+$  nebo  $-$  nastavte sekundy a poté minuty. Je-li nastavený čas delší než 60 minut, na displeji začne blikat **hr**.
3. Nastavte hodiny.
4. Funkce MINUTKA se po pěti sekundách spustí automaticky. Po uplynutí 90 % nastaveného času zazní signál.
5. Po uplynutí nastaveného času zní dvě minuty signál. "Na displeji bliká „00:00“ a . Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.

### 8.7 MĚŘIČ ČASU

Měřič času vynulujete stisknutím a podržením  $+$  a  $-$ . Časovač začne opět měřit čas.

## 9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



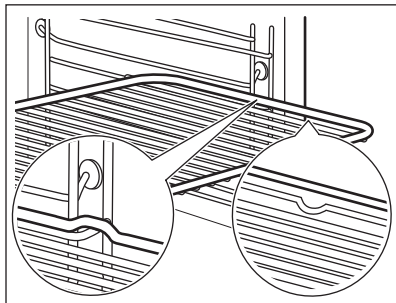
### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 9.1 Vložení příslušenství

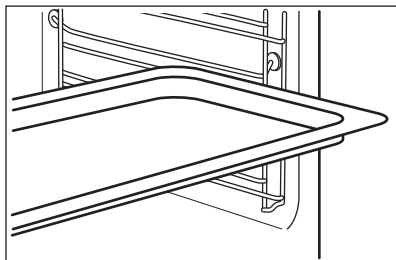
Tvarovaný rošť:

Rošť zasuněte mezi vodící lišty drážek rošťů a ujistěte se, že nožičky směřují dolů.



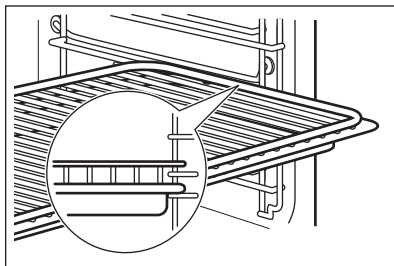
Plech na pečení / Hluboký pekáč / plech:

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



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

Plech na pečení / hluboký pekáč / plech zasuněte mezi drážky zvolené úrovně roštu a tvarovaný rošť 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.

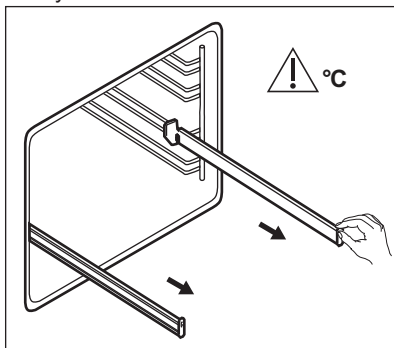
Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování rošťů.



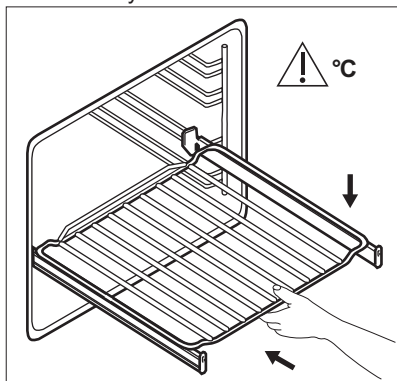
#### POZOR!

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 Použití funkce dětské bezpečnostní pojistky

Jestliže je zapnutá funkce dětské bezpečnostní pojistky, troubu nelze náhodně zapnout.


1. Ovladač funkcí trouby musí být v poloze vypnuto.
2. Na dvě sekundy stiskněte a podržte současně  a .

Zazní zvukový signál. Na displeji se zobrazí SAFE a . Dvířka jsou zablokovaná.

 Symbol  na displeji se zobrazí také tehdy, když probíhá funkce pyrolýzy.



K vypnutí funkce dětské bezpečnostní pojistky zopakujte krok 2.

### 10.2 Ukazatel zbytkového tepla

Když troubu vypnete, na displeji se zobrazuje ukazatel zbytkového tepla , pokud je teplota v troubě vyšší než 40 °C.

### 10.3 Automatické vypnutí

Z bezpečnostních důvodů se trouba po určité době, kdy je spuštěna nějaká funkce a vy nezměníte žádné nastavení, automaticky vypne.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maximum	3

Automatické vypnutí nefunguje s funkcemi: osvětlení, Trvání, Ukončení.

### 10.4 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.

### 10.5 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 pečení 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.

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 být odstraněny.

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








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

#### Doby přípravy









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









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

### 11.2 Pečení moučných jídel a masa









	Horní/spodní ohřev		Pravý horký vzduch		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Šlehané recepty	170	2	160	3 (2 a 4)	45 - 60	Koláčová forma
Křehké těsto	170	2	160	3 (2 a 4)	20 - 30	Koláčová forma



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








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

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






Předehřejte prázdnou troubu.








Použijte koláčovou formu.

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

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

 <b>MASO</b>					
	Horní/spodní ohřev		Pravý horký vzduch		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Vepřové plecko, s kůží	180	2	170	2	120 - 150
Vepřové nožičky, 2 kusy	180	2	160	2	100 - 120
Jehněčí kýta	190	2	175	2	110 - 130
Celé kuře	220	2	200	2	70 - 85
Celá krůta	180	2	160	2	210 - 240
Celá kachna	175	2	220	2	120 - 150
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 fileťů	190	175	35 - 60

### 11.3 Gril

Předehejte prázdnou troubu.

Použijte čtvrtou polohu roštu.

Gril s maximálním nastavením teploty.





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

### 11.4 Turbo gril





Předehejte prázdnou troubu.





Použijte první nebo druhou polohu roštu.





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





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

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






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

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

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

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

## 11.5 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	-
Zdobení dort	1,4	60	60	-





## 11.6 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

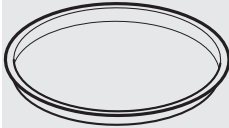
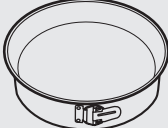

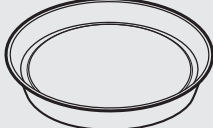
Nastavte teplotu 60 - 70 °C.

 OVOCE	
	 (h)
Švestky	8 - 10

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






## 11.7 Vlhký konvekční vzduch - doporučená příslušenství

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






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






## 11.8 Vlhký konvekční vzduch

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

		 (°C)		 (min)
Sladké pečivo, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	20 - 30
Pečivo, 9 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	30 - 40
Pizza, mražená, 0,35 kg	tvárování rošt	220	2	10 - 15
Roláda	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	25 - 35
Sušenka brow- nie	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	175	3	25 - 30

















		 (°C)		 (min)
Suflé, 6 kusů	keramické pečicí šálky na tvarovaný rošt	200	3	25 - 30
Koláčový korpus z piškotového těsta	dortový korpus na tvarovaný rošt	180	2	15 - 25
Piškotový dort	zapékací mísa na tvarovaný rošt	170	2	40 - 50
Pošírovaná ryba, 0,3 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	20 - 25
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	180	3	25 - 30
Pošírované maso, 0,25 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	200	3	35 - 45
Šašlik, 0,5 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	200	3	25 - 30
Sušenky, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	20 - 30
Makronky, 24 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	25 - 35
Muffin, 12 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	30 - 40
Slané pečivo, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	25 - 30
Sušenky z křehkého těsta, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	150	2	25 - 35
Ovocné koláčky, 8 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	20 - 30

		 (°C)		 (min)
Zelenina, pošírovaná, 0,4 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	35 - 45
Vegetariánská omeleta	plech na pizzu na tvarovaný rošt	200	3	25 - 30
Středomořská zelenina, 0,7 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	4	25 - 30

## 11.9 Informace pro zkušebny

Testy podle normy IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Malé koláčky, 20 kousků na plech	Horní/spodní ohřev	Plech na pečení	3	170	20 - 30	-
Malé koláčky, 20 kousků na plech	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	3	150 - 160	20 - 35	-
Malé koláčky, 20 kousků na plech	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	2 a 4	150 - 160	20 - 35	-
Jablečný koláč, 2 formy, Ø 20 cm	Horní/spodní ohřev	Tvarovaný rošt	2	180	70 - 90	-
Jablečný koláč, 2 formy, Ø 20 cm	Pravý horký vzduch	Tvarovaný rošt	2	160	70 - 90	-
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



### Čistící prostředky

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

K čištění kovových ploch používejte speciální čisticí prostředek.

Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.



### Každodenní použití

Vnitřek trouby čistěte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídel může způsobit požár. Riziko je vyšší u grilovacího pekáče.

V troubě nebo na skleněných panelech dvířek se může srážet vlhkost. Ke snížení kondenzace troubu před přípravou jídla vždy na 10 minut přehřejte. Osušte vnitřek měkkým hadrem po každém použití.



### Příslušenství

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

Nepřilnavé příslušenství nečistěte agresivními čisticími prostředky, ostrými předměty nebo je nemyjte v myčce nádobí.

## 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 opatností.

## 12.3 Jak vyjmout: drážky na rošty

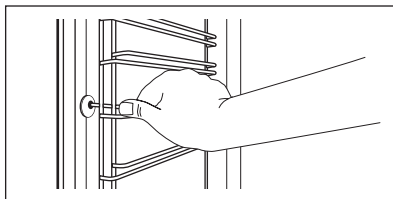
Chcete-li troubu vyčistit, odstraňte drážky na rošty.



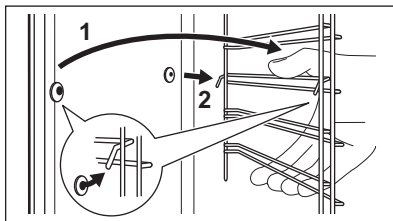
### POZOR!

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.

## 12.4 Pyrolýza



### POZOR!

Vyjměte všechno příslušenství a vyjímatelné drážky.



Nespouštějte pyrolýzu, pokud jste plně nezavřeli dvířka trouby. U některých modelů se v případě této chyby na displeji zobrazí „C3“.






### VAROVÁNÍ!

Trouba se zahřeje na velmi vysokou teplotu. Hrozí nebezpečí popálení.




### POZOR!

Jsou-li ve stejné skříni instalovány další spotřebiče, nepoužívejte je současně se spuštěnou funkcí pyrolýzy. Spotřebič by se mohl poškodit.


1. Vnitřek trouby vyčistěte měkkým hadříkem.
2. Vnitřní stranu dvířek omyjte horkou vodou, abyste zabránili připálení zbytků jídel horkým vzduchem.
3. Nastavte funkci pyrolýzy. Viz část „Denní používání“, „Funkce trouby“.
4. Když bliká , stiskněte  nebo .

Funkce	Popis
P1	Lehké čištění. Délka: 1 h.
P2	Normální čištění. Délka: 1 h 30 min.

Stisknutím  nebo otočením ovladače teploty spustíte pyrolýzu.

Pro odložení spuštění procesu čištění můžete použít funkci UKONČENÍ. Během probíhající funkce pyrolýzy osvětlení nesvíí.

5. Jakmile trouba dosáhne nastavené teploty, dvířka se zablokují. Na

displeji se zobrazí  a stavové čárky ukazatele tepla, dokud se dvířka neodblokuji.

Funkci pyrolýzy před jejím dokončením zastavíte otočením ovladače funkcí trouby do polohy vypnuto.



6. Po dokončení funkce pyrolýzy se na displeji zobrazí denní čas. Dvířka trouby zůstanou zamčená.
7. Jakmile se trouba ochladí, dvířka se automaticky odemknou.

## 12.5 Připomínka čištění

Jako připomínka potřebné pyrolýzy bliká na displeji po každém zapnutí a vypnutí trouby na 10 sekund PYR.



### Připomínka čištění přestane blikat:

- po ukončení pyrolýzy.
- pokud současně stisknete  a , zatímco na displeji bliká PYR.

## 12.6 Odstranění a instalace dvířek

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



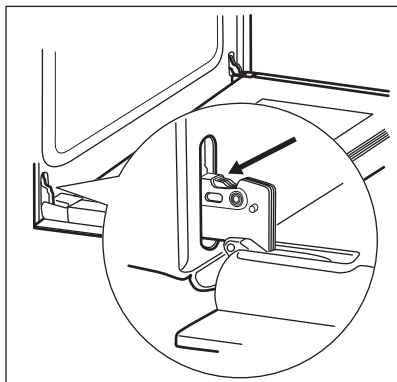
Jestliže se pokusíte vytáhnout skleněné panely předtím, než odstraníte dvířka trouby, mohou se dvířka náhle zavřít.



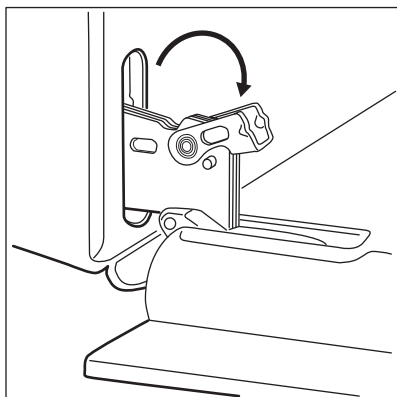
### POZOR!

Troubu bez skleněných panelů nepoužívejte.

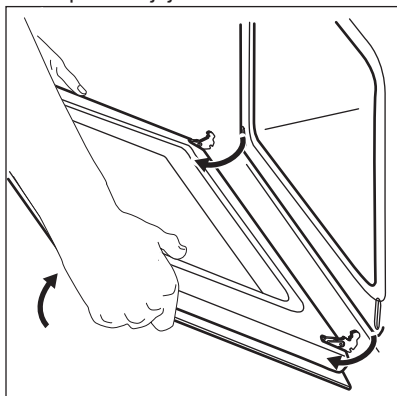
1. Dvířka trouby zcela otevřete a podržte oba dveřní závěsy.



2. Zvedněte a zcela otočte páčky na obou závěsech.

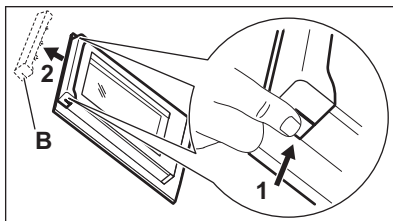


3. Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (do poloviny). Pak dvířka zdvihněte a vytáhněte směrem dopředu z jejich umístění.

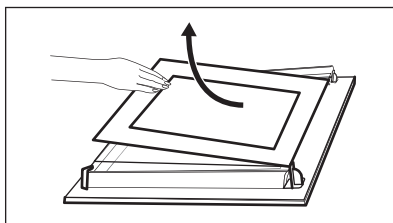


4. Dvířka položte na pevnou plochu na měkkou látku.

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



6. Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a odstraňte ji.  
7. Uchopte skleněné panely dvířek za horní okraj a opatrně je postupně vytáhněte ven. Začněte od vrchního panelu. Ujistěte se, že sklo zcela sklouzne z držáků.

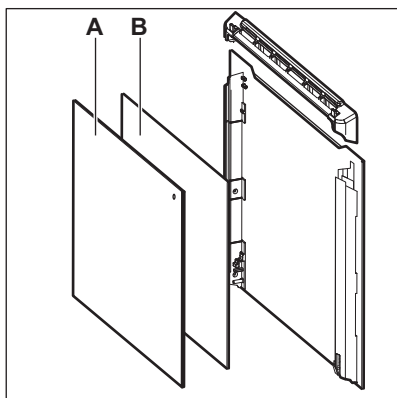


8. Skleněné panely omyjte vodou se saponátem. Skleněné panely pečlivě osušte. Skleněné panely nemyjte v myčce nádobí.

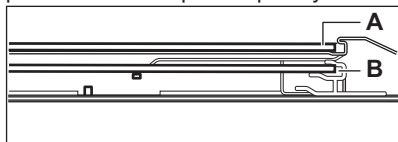
Po vyčištění skleněné panely a dvířka trouby opět nasadíte.

Dávejte pozor, abyste skleněné panely (A a B) nasadili zpět ve správném pořadí. Zkontrolujte symbol / potisk na straně skleněného panelu. Každý panel vypadá odlišně, aby se usnadnila jejich demontáž a montáž.

Při správné instalaci dveřní lišta zacvakne.



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



## 12.7 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
Troubu nelze zapnout ani používat.	Trouba není zapojená do elektrické sítě nebo je připojena nesprávně.	Zkontrolujte, zda je trouba správně zapojená do elektrické sítě (viz schéma zapojení, je-li k dispozici).
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.

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nehřeje.	Je zapnutá funkce Automatické vypnutí.	Viz „Automatické vypnutí“.
Trouba nehřeje.	Dětská bezpečnostní pojistka je zapnutá.	Viz „Použití dětské bezpečnostní pojistky“.
Trouba nehřeje.	Dvířka nejsou správně zavřená.	Zcela dvířka zavřete.
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.
Na displeji se zobrazí „C3“.	Čisticí funkce nefunguje. Nezavřeli jste plně dvířka nebo je zámek dvířek vadný.	Zcela dvířka zavřete.
Na displeji se zobrazuje „F102“.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nezavřeli jste plně dvířka.</li> <li>• Zámek dvířek je vadný.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zcela dvířka zavřete.</li> <li>• Troubu vypněte a znovu zapněte prostřednictvím domovní pojistky nebo ochranného spínače v pojistkové skřínce.</li> <li>• Pokud se „F102“ na displeji zobrazí znovu, kontaktujte oddělení péče o zákazníky.</li> </ul>
Na displeji se zobrazuje chybový kód, který není uvedený v tabulce.	Jedná se o závadu na elektroinstalaci.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Troubu vypněte a znovu zapněte prostřednictvím domovní pojistky nebo ochranného spínače v pojistkové skřínce.</li> <li>• Pokud se chybový kód na displeji zobrazí znovu, kontaktujte oddělení péče o zákazníky.</li> </ul>



Problém	Možná příčina	Řešení
Spotřebič je zapnutý, ale nehřeje. Ventilátor nefunguje. Na displeji se zobrazí "Demo".	Je zapnutý režim demo.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vypněte troubu.</li> <li>2. Stiskněte a podržte tlačítko <b>+</b>.</li> <li>3. První číslice a ukazatel <b>Demo</b> začnou blikat na displeji.</li> <li>4. Pomocí tlačítek <b>+</b> nebo <b>-</b> zadejte kód 2468 a stiskněte <b>!</b> pro potvrzení.</li> <li>5. Začne blikat následující číslice.</li> <li>6. Režim <b>Demo</b> se vypne, když potvrdíte poslední číslici a kód je správný.</li> </ol>
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	EOF4P74X 949498126
Index energetické účinnosti	81.2
Třída energetické účinnosti	A+
Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim	0.93 kWh/cyklus

Spotřeba energie se standardním zatížením, intenzivní horkovzdušný režim	0.69 kWh/cyklus
Počet pečících prostorů	1
Tepelný zdroj	Elektrická energie
Hlasitost	72 l
Typ trouby	Vestavná trouba
Hmotnost	31.7 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 nepředehřívejte.

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

### Horkovzdušné pečení

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

### Zbytkové teplo

Je-li v rámci některých funkcí trouby spuštěn program s volbou času Trvání nebo Ukončení a doba pečení je delší

než 30 minut, u některých funkcí trouby se topné články automaticky vypnou dříve.

Ventilátor a osvětlení nadále pracují. Po vypnutí trouby se na displeji zobrazuje zbytkové teplo. Toto teplo můžete využít k udržení teploty jídla.

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. Na displeji se zobrazí ukazatel zbytkového tepla nebo zbytková teplota.


### Vlhký konvekční vzduch

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.

Pokud používáte tuto funkci, osvětlení se automaticky vypne po 30 sekundách.

## 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.....	37
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	38
3. INŠTALÁCIA.....	42
4. POPIS VÝROBKU.....	44
5. OVLÁDACÍ PANEL.....	44
6. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	45
7. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	45
8. ČASOVÉ FUNKCIE.....	47
9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....	48
10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	49
11. TIPY A RADY.....	50
12. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	61
13. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	65
14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	67

## MYSLÍME NA VÁS

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

Vitajte vo svete Electrolux.

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



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

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



Zaregistrujte si výrobok a využívajte ešte lepšie služby:

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



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

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


## STAROSTLIVOSŤ A SLUŽBY ZÁKAZNÍKOM

Odporúčame, aby ste používali originálne náhradné diely.

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

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Varovanie/upozornenie – Bezpečnostné pokyny

 Všeobecné informácie a tipy

 Ochrana životného prostredia

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

## 1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca 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.
- Vyliate zvyšky treba odstrániť pred pyrolytickým čistením. Z rúry vyberte všetky súčasti.
- 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 uzavretú obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Pred namontovaním spotrebiča sa uistite, či sa dvierka rúry otvárajú bez odporu.
- Spotrebič je vybavený elektrickým chladiacim systémom. Musí sa používať s napájaním z elektrickej siete.

Minimálna výška linky (linka pod minimálnou výškou pracovnej plochy)	590 (600) mm
Šírka linky	560 mm
Hĺbka linky	550 (550) mm
Výška prednej časti spotrebiča	594 mm
Výška zadnej časti spotrebiča	576 mm
Šírka prednej časti spotrebiča	595 mm
Šírka zadnej časti spotrebiča	559 mm
Hĺbka spotrebiča	569 mm
Zabudovaná hĺbka spotrebiča	548 mm
Hĺbka s otvorenými dvierkami	1022 mm
Minimálna veľkosť vetracieho otvoru. Otvor položený na spodnej zadnej strane	560x20 mm
Dĺžka hlavného napájacieho kábla. Kábel sa nachádza v pravom rohu zadnej strany	1500 mm
Montážne skrutky	4x25 mm

## 2.2 Zapojenie do elektrickej siete



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

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.

- Vždy používajte správne nainštalovanú zásuvku odolnú proti nárazom.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prívodný elektrický kábel spotrebiča treba vymeniť, túto operáciu smie urobiť iba pracovník autorizovaného servisného strediska.
- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča alebo výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykem elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzďialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Skôr ako zapojíte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky, úplne zavrite dvierka spotrebiča.
- 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 <sup>2</sup> )
maximálne 1 380	3 x 0.75
maximálne 2 300	3 x 1
maximálne 3 680	3 x 1.5

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

## 2.3 Používanie



### **VAROVANIE!**

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

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



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby ste predišli poškodeniu alebo zmene farby smaltu:
  - nádoby na pečenie ani iné predmety nekladte priamo na dno spotrebiča,
  - priamo na dno dutiny spotrebiča nedávajte alobal,
  - do horúceho spotrebiča nelejte vodu,
  - po ukončení prípravy pokrmu v spotrebiči nenechávajte vlhký riad ani potraviny,
  - pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva postupujte opatrne.
- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na prípravu vlhkých koláčov používajte hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Tento spotrebič je určený iba na varenie. Nesmie byť použitý na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.
- Rúru používajte vždy so zatvorenými dvierkami.
- Pri inštalácii spotrebiča za nábytkový panel (napr. dvere) zabezpečte, aby dvere neboli počas prevádzky 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.
- 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.
  - v priebehu pyrolytického čistenia a po ňom zabezpečiť dobré vetranie.
  - počas prvého použitia pri maximálnej teplote a po ňom zabezpečiť dobré vetranie.
- Na rozdiel od ľudí môžu byť niektoré vtáky a plazy extrémne citlivé na prípadné výpary vznikajúce počas čistiaceho procesu všetkých pyrolytických rúr.
  - V priebehu pyrolytického čistenia sa domáce zvieratá (najmä vtáky) nesmú dostať do blízkeho okolia spotrebiča a pri prvom použití funkcie pyrolytického čistenia alebo maximálnej teploty zabezpečte dostatočné vetranie.
- Malé zvieratá môžu byť tiež veľmi citlivé na lokálne zmeny teploty v blízkosti všetkých pyrolytických rúr počas programu pyrolytického samočistenia.
- Nelepivé povrchy hrncov, panvíc, plechov, kuchynského riadu a pod. sa môžu poškodiť vysokou teplotou pri pyrolytickom čistení vo všetkých pyrolytických rúrach a môžu byť tiež zdrojom nízkej úrovne škodlivých výparov.
- Opísané výpary, ktoré sa uvoľňujú zo všetkých pyrolytických rúr/zvyškov po varení, nie sú škodlivé pre ľudí vrátane detí ani ľudí so zdravotnými problémami.

## 2.5 Pyrolytické čistenie



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia / požiaru / chemických emisií (výparov) v pyrolytickom režime.

- Pred vykonaním funkcie pyrolytického samočistenia alebo postupu na prvé použitie odstráňte z vnútra rúry:
  - všetky zvyšky jedla, oleja alebo tuku a iné nečistoty.
  - všetky vyberateľné predmety (vrátane roštov, bočných zásuvných mriežok a pod., ktoré boli dodané s produktom), predovšetkým však neprilnavé hrnce, panvice, pekáče, nástroje a pod.
- Pozorne si prečítajte všetky pokyny týkajúce sa pyrolytického čistenia.
- Keď je spustené pyrolytické čistenie, nepúšťajte deti k spotrebiču. Spotrebič sa veľmi zohreje a z predných chladiacich otvorov uniká horúci vzduch.
- Pyrolytické čistenie je proces využívajúci veľmi vysokú teplotu, pri ktorom môže dôjsť k tvorbe dymu zo zvyškov jedla a konštrukčných materiálov, preto používateľom dôrazne odporúčame:
  - 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 Vnútorne osvetlenie



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

## 2.7 Servis

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

- 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.

## 2.8 Likvidácia



### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

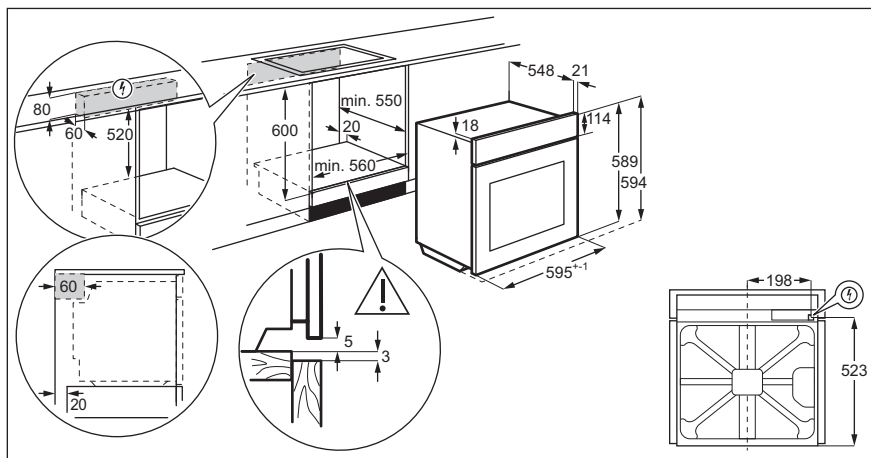
# 3. INŠTALÁCIA

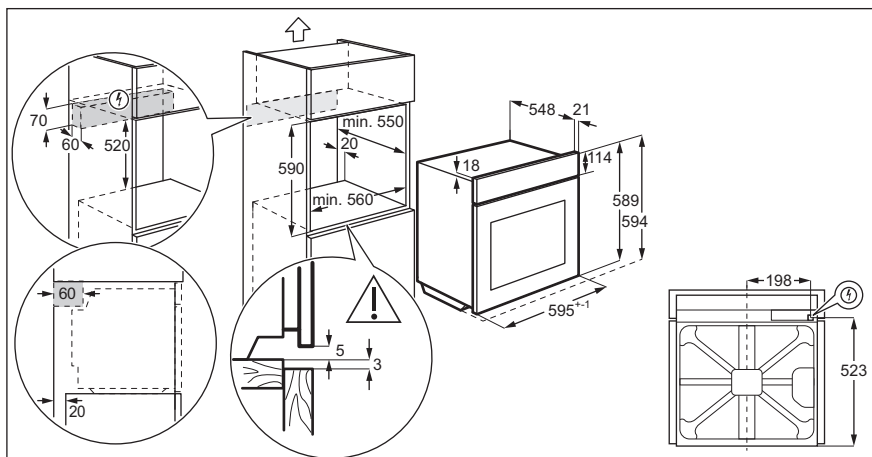


### VAROVANIE!

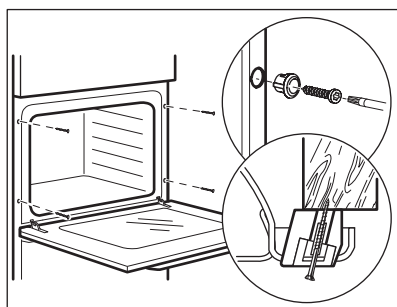
Pozrite si kapitoly o hľadane bezpečnosti.

## 3.1 Zabudovanie



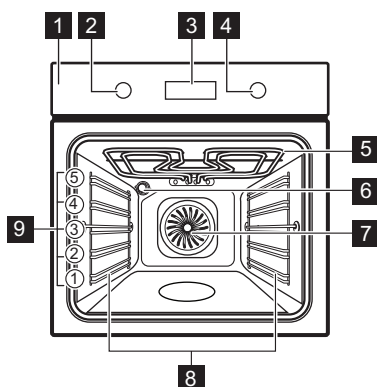


### 3.2 Upevnenie rúry k linke



## 4. POPIS VÝROBKU

### 4.1 Celkový prehľad



- 1** Ovládací panel
- 2** Ovládač funkcií ohrevu
- 3** Displej
- 4** Otočný ovládač (teploty)
- 5** Ohrevný článok
- 6** Osvetlenie
- 7** Ventilátor
- 8** Zasúvacia lišta, vyberateľná
- 9** Úrovne v rúre

### 4.2 Príslušenstvo

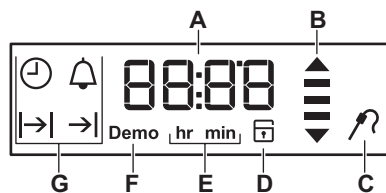
- **Drôtený rošt**  
Na kuchynský riad, formy na koláče, pečené pokrmy.
- **Plech na pečenie**  
Na koláče a sušienky.
- **Hlboký pekáč**  
Na pečenie mäsa a múčnych pokrmov alebo ako nádoba na zachytávanie tuku.
- **Teleskopické lišty**  
Pre rošty a plechy.

## 5. OVLÁDACÍ PANEL

### 5.1 Tlačidlá

Senzorové pole / Tlačidlo	Funkcia	Funkcie
—	MÍNUS	Nastavenie času.
⌚	HODINY	Nastavenie časovej funkcie.
+	PLUS	Nastavenie času.

### 5.2 Displej



- A.** Časovač / Teplota
- B.** Ukazovateľ ohrevu a zvyškového tepla
- C.** Teplotná sonda (iba pri vybraných modeloch)
- D.** Elektronický zámok dverí (iba pri vybraných modeloch)
- E.** Hodiny/minúty
- F.** Demo režim (iba vybrané modely)

## G. Časové funkcie

## 6. PRED PRVÝM POUŽITÍM

**VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne 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 predhrejete.

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. 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 ohľadne bezpečnosti.

## 7.1 Zasúvacie ovládače

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




## 7.2 Funkcie ohrevu






Funkcia rúry na pečenie	Použitie
 Poloha Vypnuté	Rúra je vypnutá.
 Teplovzdušné pečenie	Ak chcete piecť až na 3 úrovniach a sušiť potraviny. Nastavte o 20-40 °C nižšiu teplotu ako pre Tradičné pečenie.

Funkcia rúry Použitie  
na pečenie

Tradičné pečenie

Na pečenie múčnych jedál a mäsa na jednej úrovni.


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. Používa sa zvyškové teplo. 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. Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne.
 Rýchly Gril	Na grilovanie plochých jedál vo väčších množstvách a prípravu hriankov.
 Turbo gril	Na pečenie väčších kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapekanie.

Funkcia rúry na pečenie	Použitie
 Pizza	Na prípravu pizze. Na intenzívnejšie zhnednutie povrchu a chrumkavú spodnú časť.
 mäso	Na prípravu veľmi jemných a šťavnatých pečených mäsových jedál.
 Uchovať teplé	Na udržiavanie teploty pokrmov.
 Rozmrazovanie	Na rozmrazenie potravín (zeleniny a ovocia). Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín.
 Pyrolýza	Na zapnutie pyrolytického čistenia rúry. Táto funkcia vypáli zvyškové nečistoty v rúre.

### 7.3 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.

### 7.4 Ukazovateľ ohrevu

Keď je zapnutá funkcia rúry, začnú postupne pribúdať pásiky na displeji  so zvyšovaním teploty a miznúť so znižovaním teploty.

## 8. ČASOVÉ FUNKCIE


### 8.1 Tabuľka s časovými funkciami

Časová funkcia	Použitie
 DENNÝ ČAS	Zobrazenie alebo zmena denného času. Presný čas môžete zmeniť iba pri vypnutej rúre.
 TRVANIE	Nastavenie, ako dlho bude rúra pracovať. Iba ak je nastavená funkcia ohrevu.
 KONIEC	Nastavenie kedy sa má rúra vypnúť. Iba ak je nastavená funkcia ohrevu.
 POSUNUTÝ ŠTART	Kombinácia funkcií TRVANIE A KONIEC.
 ČASOMER	Slúži na nastavenie odpočítavania času. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry. KUCHYNSKÝ ČASOMER môžete použiť kedykoľvek, aj vtedy, ak je rúra vypnutá.
<b>00:00</b> ČASOVAČ ODPOČÍTA- VAJÚCI SMEROM NAHOR	Ak nenastavíte žiadnu inú časovú funkciu, ČASOVAČ ODPOČÍTAVAJÚCI SMEROM NAHOR bude automaticky monitorovať dobu prevádzky rúry. Zapne sa okamžite, keď rúra začne zohrievať. Časovač odpočítavajúci smerom nahor nemôžete použiť s funkciami: TRVANIE, KONIEC .


### 8.2 Nastavenie a zmena času

Po prvom zapojení do elektrickej siete počkajte, kým sa na displeji nezobrazí

**hr** a „12:00“. „12“ bliká.



1. Stlačením **+** alebo **-** nastavte hodiny.
2. Stlačte , aby ste potvrdili voľbu a nastavili minúty.

Na displeji sa zobrazí symbol **min** a nastavená hodina. "00" bliká.




3. Stlačením tlačidla **+** alebo **-** nastavte aktuálne minúty.
4. Stlačením  potvrdíte alebo sa nastavený denný čas automaticky uloží po 5 sekundách.

Na displeji sa zobrazí aktuálny nastavený čas.


Ak chcete zmeniť nastavenie času,

opakovane stláčajte tlačidlo , až kým nezačne blikat' ukazovateľ denného času .

### 8.3 Nastavenie funkcie TRVANIE



1. Nastavte funkciu ohrevu.
2. Opakovane stláčajte , kým nezačne blikat' .
3. Stlačte **+** alebo **-**, aby ste nastavili minúty a následne hodiny. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla .


Po uplynutí nastaveného času funkcie

Trvanie na 2 minúty zaznie zvukový signál. Na displeji bliká  a nastavenie času. Rúra sa vypne automaticky.

4. Zvukový signál vypnete stlačením ľubovoľného tlačidla alebo otvorením dvierok.
5. Ovládač funkcií ohrevu otočte do polohy Vypnuté.

### 8.4 Nastavenie funkcie KONIEC



1. Nastavte funkciu ohrevu.
2. Opakovane stláčajte , kým nezačne blikat' .
3. Stlačte **+** alebo **-**, aby ste nastavili hodiny a následne minúty.

Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla .


V nastavenom čase funkcie Koniec na 2 minúty zaznie zvukový signál. Na displeji bliká  $\rightarrow|$  a nastavenie času. Rúra sa vypne automaticky.

4. Zvukový signál vypnete stlačením ľubovoľného tlačidla alebo otvorením dvierok.
5. Ovládač funkcií ohrevu otočte do polohy Vypnuté.

## 8.5 Nastavenie funkcie POSUNUTÝ ŠTART

1. Nastavte funkciu ohrevu.
2. Opakovane stlačajte , kým nezačne blikat'  $| \rightarrow |$ .
3. Stlačte  $+$  alebo  $-$ , aby ste nastavili minúty a následne hodiny pre funkciu TRVANIE. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla .

Na displeji bliká symbol  $\rightarrow|$ .

4. Stlačte  $+$  alebo  $-$ , aby ste nastavili hodiny a následne minúty funkcie KONIEC. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla . Na displeji sa zobrazí  $| \rightarrow | \rightarrow |$  a nastavená teplota.




Rúra sa neskôr automaticky zapne podľa nastaveného času funkcie TRVANIE a vypne sa pri nastavenom čase funkcie KONIEC.

V nastavenom čase funkcie KONIEC na 2 minúty zaznie zvukový signál. Na displeji bliká  $\rightarrow|$  a nastavenie času. Rúra sa vypne.

5. Zvukový signál vypnete stlačením ľubovoľného tlačidla alebo otvorením dvierok.
6. Ovládač funkcií ohrevu otočte do polohy Vypnuté.

## 8.6 Nastavenie KUCHYNSKÉHO ČASOMERA

Kuchynský časomer môžete nastaviť pri zapnutej aj vypnutej rúre.

1. Opakovane stlačajte , kým nezačne blikat' .
2. Stlačte  $+$  alebo  $-$ , aby ste nastavili sekundy a potom minúty. Ak nastavíte čas dlhší ako 60 minút, začne na displeji blikat' symbol **hr**.
3. Nastavte hodiny.
4. KUCHYNSKÝ ČASOMER sa spustí automaticky po piatich sekundách. Po uplynutí 90 % nastaveného času zaznie zvukový signál.
5. Po skončení nastaveného času znie 2 minúty zvukový signál. "Na displeji bliká symbol „00:00“ a . Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.

## 8.7 ČASOVAČ ODPOČÍTAVAJÚCI SMEROM NAHOR

Ak chcete vynulovať funkciu časovača s odpočítavaním smerom nahor, stlačte a podržte tlačidlá  $+$  a  $-$ . Časovač začne znova odpočítavať nastavenú dobu.

# 9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA



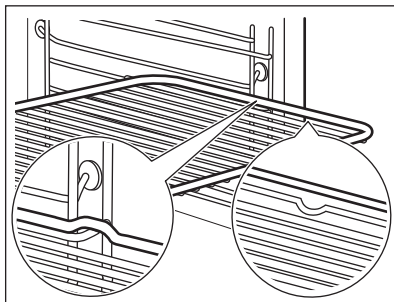
### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

## 9.1 Vkladanie príslušenstva

Drôtený rošt:

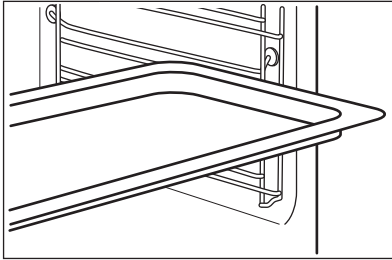
Rošt zasunúť medzi vodiace tyče zasúvacích lišt a uistiť sa, že nožičky smerujú nadol.





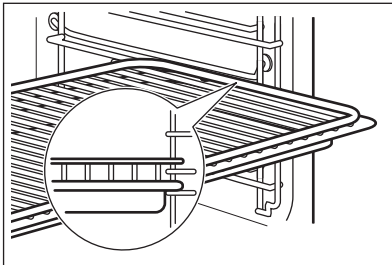
Plech na pečenie/hlboký pekáč:

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



Drôtený rošt spolu s plechom na pečenie alebo hlbokým pekáčom:

Plech na pečenie /hlboký pekáč zasuňte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry a drôtený rošt medzi vodiace lišty vo vyššej polohe.



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

## 9.2 Teleskopické lišty

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

# 10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

## 10.1 Používanie detskej poistky

Keď je zapnutá detská poistka, nie je možné náhodné spustenie rúry.

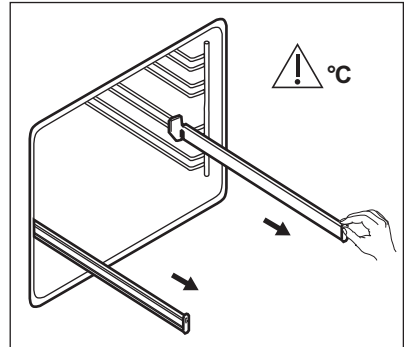
Pomocou teleskopických lišt môžete ľahšie zasúvať a vyberať rošty.



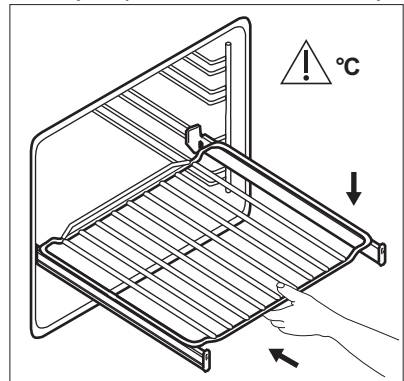
### UPOZORNENIE!

Teleskopické lišty neumývajte v umývačke riadu. Teleskopické lišty nemažte.



1. Vytiahnite ľavú a pravú teleskopickú lištu.






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



Pred zatvorením dveriek rúry zatlačte teleskopické lišty úplne do rúry.


1. Uistite sa, že je ovládač funkcií rúry v polohe Vypnuté.
2. Súčasne stlačte a na 2 sekundy podržte  a .

Zaznie zvukový signál. Na displeji sa opäť zobrazia ukazovatele SAFE a . Dvierka sú zablokované.

 Symbol  sa zobrazí na displeji aj pri zapnutej funkcii Pyrolýza.



Ak chcete detskú poistku vypnúť, zopakujte krok 2.



## 10.2 Ukazovateľ zvyškového tepla

Keď vypnete rúru, na displeji sa zobrazia ukazovateľ zvyškového tepla  ak je teplota v rúre vyššia ako 40 °C.

## 10.3 Automatické vypínanie

Ak je zapnutá funkcia ohrevu a nastavenie nezmeníte, rúra sa z bezpečnostných dôvodov po určitom čase vypne.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5

 (°C)	 (h)
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maximum	3

Funkcia automatického vypnutia nebude fungovať pri týchto funkciách: Osvetlenie rúry, Trvanie, Koniec.

## 10.4 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.

## 10.5 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 pečenia 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.

Úrovne roštov počítajte od dna vnútra rúry.

Vaša rúra môže pri pečení fungovať inak ako rúra, ktorú ste používali doteraz. Tabuľky nižšie vám poskytujú štandardné

nastavenia pre teplotu, čas pečenia a úroveň rúry.

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

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

### Pečenie koláčov

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

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

**Pečenie mäsa a rýb**

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

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

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









zabráňte, ak vodu pridáte vždy, keď sa odparí.









**Čas pečenia**

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









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

**11.2 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	80 - 100	Forma na tortu, Ø 26 cm
Závin	175	3	150	2	60 - 80	Plech na pečenie
Džemové tortičky	170	2	165	2	30 - 40	Forma na tortu, Ø 26 cm
Piškótový koláč	170	2	150	2	40 - 50	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
Muffiny, prázdnu rúru predhrejte	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Plech na pečenie








 <b>KOLÁČE</b>						
	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pečenie		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Muffiny, dve úrovne, prázdnu rúru predhrejte	-	-	140 - 150	2 a 4	25 - 35	Plech na pečenie
Muffiny, tri úrovne, prázdnu rúru predhrejte	-	-	140 - 150	1, 3 a 5	30 - 45	Plech na pečenie
Sušienky	140	3	140 - 150	3	25 - 45	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.

 <b>CHLIEB A PIZZA</b>						
	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	Plech na pečenie / Hlboký pekáč
Pagáče	200	3	190	3	10 - 20	Plech na pečenie






Prázdnu rúru predhrejte.







Použite formu na koláče.

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






Použite druhú úroveň v rúre.

Použite drôtený rošt.

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

 <b>MÄSO</b>	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

### 11.3 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
Faširky/hamburgery, 6	0.6	20 - 30	-
Fileta z ryby, 4 kusy	0.4	12 - 14	10 - 12
Zapekané sendviče, 4 - 6	-	5 - 7	-
Hrianky, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

### 11.4 Turbo gril





Prázdnu rúru predhrejte.





Použite prvú alebo druhú úroveň v rúre.





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





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

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

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






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

 <b>HYDINA</b>			
	 (°C)	 (min)	
Porciovaná hydina, každý 0,2 - 0,25 kg	200 - 220	30 - 50	
Kurča, polovica každý 0,4 - 0,5 kg	190 - 210	35 - 50	
Kurča, vykŕmené 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	
Kačka 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	
Hus 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180	
Morka 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150	
Morka 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240	

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



## 11.5 Rozmrazovanie

	 (kg)	 Čas rozmrazovania (min.)	 Dodatočný čas rozmrazovania (v min.)	
Kurča	1	100 - 140	20 - 30	Kurča položte na obrátený tanierik vložený do veľkého taniera. Po uplynutí polovice času obráťte.
mäso	1 0.5	100 - 140 90 - 120	20 - 30	Po uplynutí polovice času obráťte.
Smotana	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Smotana sa dá výborne vyšľahať, aj keď je čiastočne zamrznutá.
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	-





## 11.6 Sušenie - Teplovzdušné pečenie

Plechý pokryte papierom odolným voči tuku alebo papierom na pečenie.


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




Pre 1 plech na pečenie použite tretiu úroveň v rúre.

Pre 2 plechy použite prvú a štvrtú úroveň v rúre.

 ZELENINA		
	 (°C)	 (h)
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


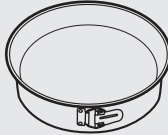

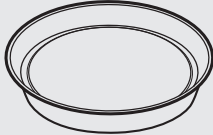
Teplotu nastavte na 60 – 70 °C.

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

 OVOCIE	
	 (h)
Hrušky	6 - 9






### 11.7 Pečenie s využitím vlhkosti – odporúčané príslušenstvo






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






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

### 11.8 Pečenie s využitím vlhkosti

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








		 (° C)		 (min)
Sladké rožky, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30
Pečivo, 9 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	30 - 40
Pizza, mrazená, 0,35 kg	Drôtený rošt	220	2	10 - 15
Piškvótvá roláda	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	25 - 35








		 (° C)		 (min)
Brownies – čokoládový koláč	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	175	3	25 - 30
Nákyp, 6 kusov	keramické zapekacie formy na drôtenom rošte	200	3	25 - 30
Piškótvový korpus	forma na korpus na drôtenom rošte	180	2	15 - 25
Viktóriin koláč	forma na pečenie na drôtenom rošte	170	2	40 - 50
Pošírovaná ryba, 0,3 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	20 - 25
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	180	3	25 - 30
Pošírované mäso, 0,25 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	200	3	35 - 45
Šašík, 0,5 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	200	3	25 - 30
Sušienky, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30
Mandľové Sušienky, 24 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	25 - 35
Muffiny, 12 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	30 - 40
Slané pečivo, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	25 - 30
Sušienky z krehkého cesta, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	150	2	25 - 35

		 (°C)		 (min)
Drobné koláčiky, 8 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	20 - 30
Zelenina, pošírovaná, 0,4 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	35 - 45
Vegetariánska omeleta	forma na pizzu na drôtenom rošte	200	3	25 - 30
Stredozemská zelenina, 0,7 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	4	25 - 30

## 11.9 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	Teplo-vzdušné pečenie	Plech na pečenie	3	150 - 160	20 - 35	-
Malé koláčiky, 20 ks/plech	Teplo-vzdušné pečenie	Plech na pečenie	2 a 4	150 - 160	20 - 35	-
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Tradičné pečenie	Drôtený rošt	2	180	70 - 90	-
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Teplo-vzdušné pečenie	Drôtený rošt	2	160	70 - 90	-
Piškóto-vý koláč, forma na koláče 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 vložíte 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>Prednú stranu rúry očistíte mäkkou tkaninou namočenou v teplej vode s prídavkom mierneho čistiaceho prostriedku.</p>
<p><b>Čistiace prostriedky</b></p>	<p>Na čistenie kovových povrchov použite príslušný čistiaci prostriedok.</p>
	<p>Odolné škvrny odstráňte špeciálnym čistiacim prostriedkom pre rúry na pečenie.</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><b>Každodenné používanie</b></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>Po každom použití vyčistíte všetko príslušenstvo a nechajte ho uschnúť. Použité mäkkú handričku namočenú v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.</p>
<p><b>Príslušenstvo</b></p>	<p>Nepriňavé príslušenstvo sa nesmie čistiť agresívnymi prostriedkami, predmetmi s ostrými hranami alebo v umývačke.</p>

## 12.2 Antikorové alebo hliníkové rúry

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

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

## 12.3 Vybratie: zasúvacie lišty

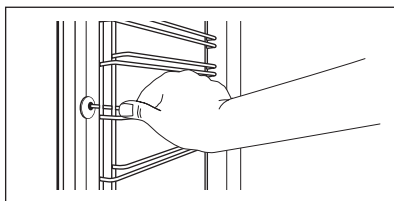
Pri čistení rúry z nej vyberte zasúvacie lišty.



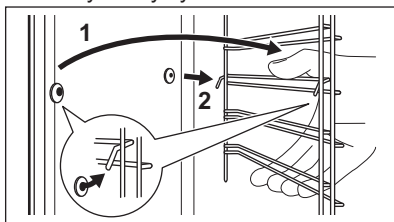
### UPOZORNENIE!

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.

## 12.4 Pyrolýza



### UPOZORNENIE!

Vyberte všetko príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty.



Pyrolýzu nespúšťajte, ak ste úplne nezatvorili dvierka rúry. Pri niektorých modeloch sa v prípade tejto chyby na displeji zobrazí kód C3.






### VAROVANIE!

Rúra sa veľmi zohreje. Hrozí riziko popálenia.




### UPOZORNENIE!

Ak sú v tej istej kuchynskej skrinke nainštalované ďalšie spotrebiče, nepoužívajte ich súčasne s funkciou Pyrolýza. Spôsobilo by to poškodenie spotrebiča.


1. Vytrite dutinu mäkkou, jemnou handričkou.
2. Vnútornú stranu dvierok umyte horúcou vodou, tak aby sa zvyšky nepripálili vplyvom horúceho vzduchu.
3. Nastavte funkciu Pyrolýza. Pozrite si kapitolu „Každodenné používanie“ a „Funkcie rúry“.
4. Keď bliká , stlačte  alebo , aby ste nastavili trvanie pyrolýzy:

Voliteľná funkcia	Popis
P1	Ľahké čistenie. Trvanie: 1 h.
P2	Normálne čistenie. Trvanie: 1 h 30 min.

Proces pyrolýzy spustíte stlačením  alebo otočením otočného ovládača teploty.

Funkciu KONIEC môžete použiť na posunutie štartu čistenia.

Počas pyrolýzy nesvieti osvetlenie rúry.



5. Keď rúra dosiahne nastavenú teplotu, dvierka sa zablokujú. Na displeji sa zobrazuje symbol  a segmenty ukazovateľa ohrevu, až kým sa dvierka neodmknú. Ak chcete pyrolýzu vypnúť ešte pred jej dokončením, otočte ovládač funkcií rúry do vypnutej polohy.
6. Po dokončení pyrolýzy sa na displeji zobrazí presný čas. Dvierka rúry zostanú zablokované.
7. Keď rúra opäť vychladne, dvierka sa odblokujú.

## 12.5 Pripomienka čistenia

Po každom zapnutí a vypnutí rúry bude na displeji 10 sekúnd blikat' PYR, aby vám tak rúra pripomenula, že je potrebné spustiť pyrolýzu.



### Pripomienka čistenia zhasne:

- po dokončení pyrolýzy.
- ak naraz stlačíte tlačidlá  a , kým na displeji bliká PYR.

## 12.6 Odstránenie a montáž dvierok

Dvierka rúry sa skladajú z troch sklenených panelov. Dvierka rúry a vnútorné sklenené panely môžete vybrať a vyčistiť. Pred odstránením sklenených panelov si prečítajte celý pokyn „Odstránenie a montáž dvierok“.



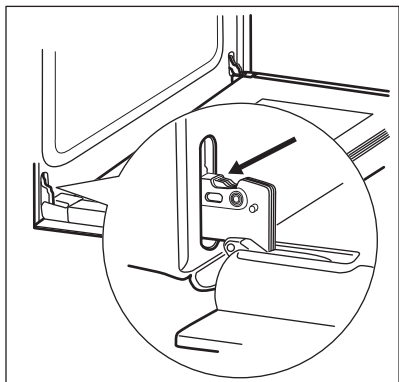
Ak by ste sa pokúšali sklenené panely vybrať, kým sú dvierka namontované, mohli by sa dvierka zatvoriť.



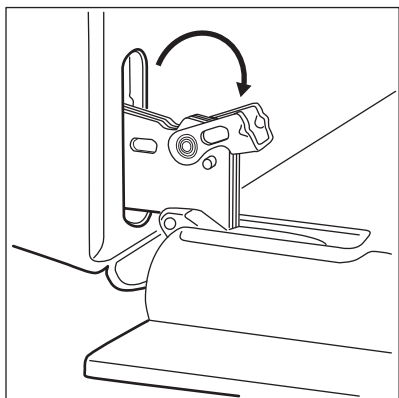
### UPOZORNENIE!

Rúru nepoužívajte bez sklenených panelov.

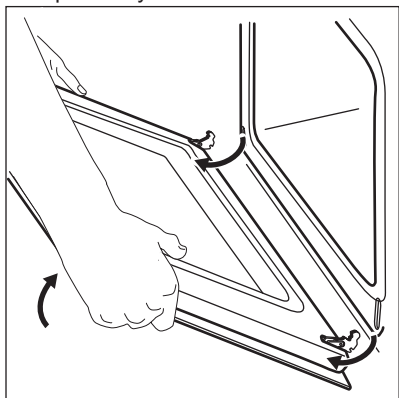
1. Úplne otvorte dvierka a podržte oba závesy.



2. Nadvihnite a plne otočte príchytky na oboch závesoch.

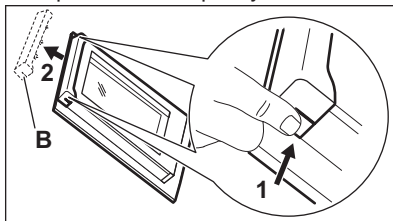


3. Dvierka rúry privrítte do polovice, aby zostali v prvej otvorenej polohe. Potom ich nadvihnite a potiahnite vpred a vyberte z lôžka.

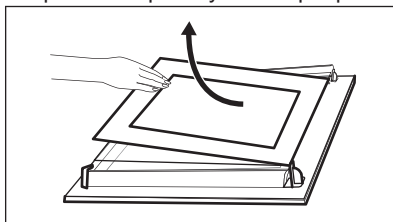


4. Dvierka položte na mäkkú tkaninu na stabilný povrch.

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



6. Rám dvierok vyberte potiahnutím dopredu.  
7. Sklenené panely dvierok uchopte za horné okraje a opatrne ich vytiahnite jeden za druhým. Začnite vrchným panelom. Uistite sa, že sklenený panel sa úplne vysunie z podpier.



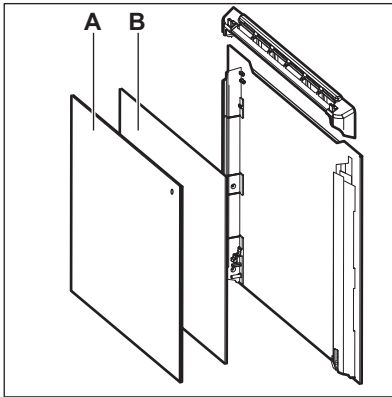
8. Panely umyte vodou s prídavkom saponátu. Sklenené panely opatrne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.

Po dokončení čistenia namontujte sklenené panely a dvierka rúry.

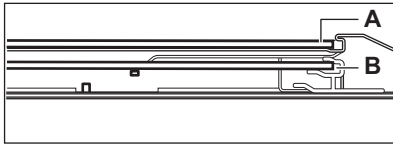
Dajte na to, aby ste sklenené panely (A a B) namontovali späť v správnom poradí. Skontrolujte symbol/potlač na bočnej strane skleneného panela, každý zo sklenených panelov vyzerá odlišne, aby boli demontáž a montáž jednoduchšie.

Pri správnej montáži rám dvierok zacvakne.





Uistite sa, že stredný sklenený panel je namontovaný správne.



1. Vypnite rúru. Počkejte, 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 žiarovku.

### Zadné svetlo

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

## 12.7 Výmena: Osvetlenie



#### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Žiarovka môže byť horúca.

## 13. RIEŠENIE PROBLÉMOV



#### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 13.1 Čo robiť, keď...

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Rúra sa nedá zapnúť ani používať.	Rúra nie je pripojená ku zdroju elektrického napájania alebo je pripojená nesprávne.	Skontrolujte, či je rúra správne pripojená ku zdroju elektrického napájania (pozrite si schému pripojenia ak je k dispozícii).
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.

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Rúra sa nezohrieva.	Aktivovalo sa automatické vypínanie.	Pozrite si časť „Automatické vypínanie“.
Rúra sa nezohrieva.	Je zapnutá detská poistka.	Pozrite si časť „Používanie funkcie Detská poistka“.
Rúra sa nezohrieva.	Dvierka spotrebiča nie sú správne zatvorené.	Úplne zatvorte dvierka.
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.
Na displeji sa na niekoľko sekúnd zobrazí „C3“.	Funkcia čistenia vôbec nepracuje. Nezavreli ste úplne dvierka rúry alebo je nefunkčné blokovanie dvierí.	Úplne zatvorte dvierka.
Na displeji sa zobrazí „F102“.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nezavreli ste úplne dvierka rúry.</li> <li>• Zámok dvierok je nefunkčný.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Úplne zatvorte dvierka.</li> <li>• Pomocou domovej poistky alebo bezpečnostného vypínača v poistkovej skrini vypnite rúru a znovu ju zapnite.</li> <li>• Ak sa na displeji znovu zobrazí „F102“, obráťte sa na oddelenie starostlivosti o zákazníka.</li> </ul>
Na displeji je zobrazený chybový kód, ktorý nie je v tabuľke.	Došlo k poruche električky.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pomocou domovej poistky alebo bezpečnostného vypínača v poistkovej skrini vypnite rúru a znovu ju zapnite.</li> <li>• Ak sa na displeji znovu zobrazí chybový kód, obráťte sa na oddelenie starostlivosti o zákazníka.</li> </ul>

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Spotrebič je zapnutý, ale sa nezohrieva. Ventilátor nefunguje. Na displeji sa zobrazí symbol " <b>Demo</b> ".	Je aktivovaný ukázkový režim.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rúru vypnite.</li> <li>2. Stlačte a podržte tlačidlo <b>+</b>.</li> <li>3. Na displeji začne blikať prvá číslica a ukazovateľ <b>Demo</b>.</li> <li>4. Stláčaním tlačidiel <b>+</b> alebo <b>-</b> zadajte kód 2468, aby ste zmenili hodnoty, a potvrďte stlačením <b>⏸</b>.</li> <li>5. Začne blikať ďalšia číslica.</li> <li>6. Režim <b>Demo</b> sa vypne po potvrdení poslednej číslice, ak je kód správny.</li> </ol>
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	EOF4P74X 949498126
Index energetickej účinnosti	81.2
Trieda energetickej účinnosti	A+

Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	0.93 kWh/cyklus
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim s ventilátorom	0.69 kWh/cyklus
Počet vykurovacích častí	1
Zdroj tepla	Elektrina
Objem	72 l
Typ rúry	Zabudovateľná rúra
Hmotnosť	31.7 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

Pri niektorých funkciách rúry sa ohrevné články automaticky vypnú skôr, ak je

zapnutý program s časovou funkciou Trvanie alebo Koniec a čas pečenia je dlhší ako 30 minút.

Ventilátor a osvetlenie budú naďalej v činnosti. Keď rúru vypnete, na displeji sa zobrazí zvyškové teplo. Teplo môžete použiť na udržanie teploty jedla.

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. Na displeji sa zobrazí ukazovateľ zvyškového tepla alebo teplota.


### Pečenie s využitím vlhkosti

Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.

Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne.

## 15. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

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

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





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



867359014-A-472019

