



CS Trouba
SK Rúra

Návod k použití
Návod na používanie

2
27



Electrolux

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	4
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....	7
4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	7
5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	8
6. FUNKCE HODIN.....	9
7. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	11
8. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	12
9. TIPY A RADY.....	12
10. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	21
11. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	24
12. INSTALACE.....	25
13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	26

MYSLÍME NA VÁS

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

Vítá Vás Electrolux.

Navštivte naše stránky ohledně:



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



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



Nákupu příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro
váš spotřebič:
www.electrolux.com/shop

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

Při kontaktu se servisním střediskem se ujistěte, že máte k dispozici následující údaje: Model, výrobní číslo (PNC), sériové číslo.

Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku.



Upozornění / Důležité bezpečnostní informace



Všeobecné informace a rady



Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

1. ▲ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo vedením, které zohledňuje bezpečný provoz spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí a rádně je zlikvidujte.
- Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přiblížovaly. Přístupné části jsou horké.
- Pokud je spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.
- Děti mladší tří let držte z dosahu spotřebiče vždy, když je v provozu.

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. Děti mladší osmi let bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.

- Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Před údržbou odpojte spotřebič od napájení.
- Před výměnou žárovky se nejprve přesvědčte, že je spotřebič vypnutý, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čištění skleněných dvířek, mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- Jestliže je poškozený napájecí kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.
- K odstranění drážek na rošty nejprve odtáhněte přední a poté zadní konec drážek na rošty od stěny trouby. Drážky na rošty 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.
- Říďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemístování spotřebiče budte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Ujistěte se, že je spotřebič namontován pod bezpečnou konstrukcí a vedle bezpečných konstrukcí.

- Strany spotřebiče musí být umístěny vedle spotřebičů nebo kuchyňského nábytku stejné výšky.
- Spotřebič je vybaven elektrickým chladícím systémem. Musí být zapojen do napájecí sítě.

2.2 Připojení k elektrické síti



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje o napájení na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě. Pokud tomu tak není, obraťte se na elektrikáře.

- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Jestliže potřebujete vyměnit přívodní kabel, musí výměnu provést námí autorizovaného servisního střediska.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče, obzvláště, 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, nezapojujte do ní síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemníci jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Tento spotřebič je v souladu se směnicemi EHS.

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, budete 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 otevřejte opatrně. Používáte-li při přípravě jídla příslušenství 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 neumístujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Jak zabránit poškození nebo změně barev smaltovaného povrchu:
 - Nepokládejte nádobí či jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
 - Na dno spotřebiče nepokládejte hliníkovou fólii.
 - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
 - Po dokončení pečení nenechávejte vlhká jídla ve spotřebiči.
 - Při vkládání nebo vyjmání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Při pečení vlhkých koláčů používejte hlboký plech. Ovocné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místností.
- Vždy pečte se zavřenými dvířky trouby.
- Je-li spotřebič instalován za nábytkovým panelem (např. dvířky), dvířka nábytku nesmí být nikdy

zavřená, když je spotřebič v provozu. Za zavřeným nábytkovým panelem může docházet k nárustu horka a vlhka, což může následně poškodit spotřebič, byt nebo podlahu. Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

2.4 Čištění a údržba



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před čištěním nebo údržbou spotřebič vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Poškozené skleněné panely okamžitě vyměňte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Při vyjmání dvířek spotřebiče buděte opatrní. Dvířka jsou těžká!
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Vycistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte žádné prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Použijete-li sprej do trouby, řídte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.

- Katalytický smalt (je-li součástí výbavy) nečistěte žádným druhem čistícího prostředku.

2.5 Vnitřní osvětlení

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



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

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

2.6 Likvidace



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

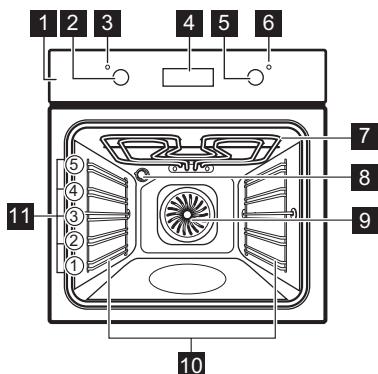
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

2.7 Obsluha

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

3. POPIS SPOTŘEBIČE

3.1 Celkový pohled



- 1 Ovládací panel
- 2 Ovladač funkcí trouby
- 3 Kontrolka / symbol napájení
- 4 Elektronický programátor
- 5 Ovladač teploty
- 6 Ukazatel / symbol teploty
- 7 Topné těleso
- 8 Osvětlení
- 9 Ventilátor
- 10 Drážky na rošty, vyjmíatelné
- 11 Polohy polic

3.2 Příslušenství

- **Tvarovaný rošt**
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečení.
- **Plech na pečení**
Na koláče a sušenky.

4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.



Nastavení Denního času viz kapitola „Funkce hodin“.

4.1 První čištění

Ze spotřebiče odstraňte veškeré příslušenství a vyjmíatelné drážky na rošty.



Viz část „Čištění a údržba“.

Před prvním použitím spotřebič i příslušenství vyčistěte. Příslušenství a vyjmíatelné drážky vložte zpět do jejich původní polohy.

- **Hluboký pekáč / plech**
Pro pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.
- **Teleskopické výsuvy**
Pro rošty a plechy na pečení.

4.2 Předehřátí

Předehřátí prázdného spotřebiče ke spálení zbytkové mastnoty.

1. Zvolte funkci a maximální teplotu.
2. Nechte spotřebič pracovat jednu hodinu.
3. Zvolte funkci a nastavte maximální teplotu.
4. Nechte spotřebič pracovat 15 minut.
5. Zvolte funkci a nastavte maximální teplotu.
6. Nechte spotřebič pracovat 15 minut. Příslušenství se může zahřát více než obvykle. Ze spotřebiče může vycházet zápach a kouř. To je normální jev. Zajistěte v místnosti dostatečné větrání.

5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 Zasunovací ovladače

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

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

5.2 Zapnutí a vypnutí spotřebiče



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

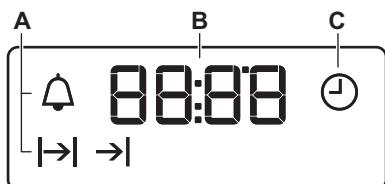
- Kontrolka se rozsvítí, když je spotřebič v provozu.
- Symbol ukazuje, zda ovladač řídí funkce trouby nebo teploty.
- Ukazatel se zobrazí, když trouba začne hrát.

5.3 Funkce trouby

Funkce trouby	Použití
	Poloha Vypnuto Spotřebič je vypnuty.
	Osvetlení Zapne osvětlení bez pečící funkce.
	Horní/spodní ohřev K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby.
	Horní Ohrev K pečení chleba, koláčů a pečiva dozlatova. K dopečení hotových jídel.
	Spodní Ohrev K pečení koláčů s křupavým spodkem a zavařování potravin.
	Gril Ke grilování plochých pokrmů a opékání chleba.
	Velkoplošný Gril Ke grilování plochých kusů ve velkém množství a opékání chleba.

Funkce trouby	Použití
	Turbo Gril K pečení větších kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. Také k zapékání a pečení dozlatova.
	Pravý horký vzduch / Rozmrazování 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. Tuto funkci lze použít k rozmrázování zmražených potravin jako je zelenina a ovoce. Doba rozmrázování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.
	Príprava Pizzy K pečení jídel, která vyžadují propečenější a křupavý spodek, na jedné úrovni. Nastavte teplotu trouby o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce Horní/spodní ohřev.

5.4 Displej



- A. Kontrolky funkcí
- B. Displej času
- C. Ukazatel funkcí

5.5 Tlačítka

Tlačítko	Funkce	Popis
—	MÍNUS	Slouží k nastavení času.
⌚	HODINY	Slouží k nastavení funkce hodin.
+	PLUS	Slouží k nastavení času.

6. FUNKCE HODIN

6.1 Tabulka funkcí hodin

Funkce hodin	Použití	
⌚	DENNÍ ČAS	K nastavení, změně nebo kontrole denního času.
→	TRVÁNÍ	Slouží k nastavení délky provozu spotřebiče.
→	UKONČENÍ	Slouží k nastavení doby vypnutí spotřebiče.

Funkce hodin	Použití
→ → ODLOŽENÝ START	Slouží ke spojení funkce TRVÁNÍ a UKONČENÍ.
🔔 MINUTKA	K nastavení odpočítávání času. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz spotřebiče.

6.2 Nastavení a změna času

Před použitím trouby musíte nastavit čas.

Po připojení spotřebiče k elektrické síti, po výpadku elektrické energie nebo nemíli nastaven časovač, bliká.

Stiskněte nebo a nastavte správný čas.

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

Ke změně denního času opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .

6.3 Nastavení funkce TRVÁNÍ

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

Na displeji se zobrazí .

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

6.4 Nastavení funkce UKONČENÍ

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

Na displeji se zobrazí .

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

6.5 Nastavení ODLOŽENÉHO STARTU

- Nastavte funkci trouby a teplotu.
 - Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .
 - Použijte nebo k nastavení času TRVÁNÍ.
 - Stiskněte .
 - Použijte nebo k nastavení času UKONČENÍ.
 - Potvrďte stisknutím .
- Spotřebič se automaticky zapne později, funguje po nastavenou dobu TRVÁNÍ a vypne se v nastavený čas UKONČENÍ. Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál.
- Otočte ovladačem funkcí trouby a ovladačem teploty do polohy vypnuto.
 - Spotřebič se automaticky vypne.

6.6 Nastavení funkce MINUTKA

- Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .
 - Použijte nebo k nastavení potřebného času.
- Funkce Minutka se po pěti sekundách spustí automaticky.
- Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál. Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.

- Otočte ovladačem funkcí trouby do polohy vypnuto.

6.7 Zrušení funkce hodin

- Opakovaně stiskněte ①, dokud nezačne blikat ukazatel požadované funkce.

- Stiskněte a podržte —. Funkce hodin by měla zhasnout během několika sekund.

7. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



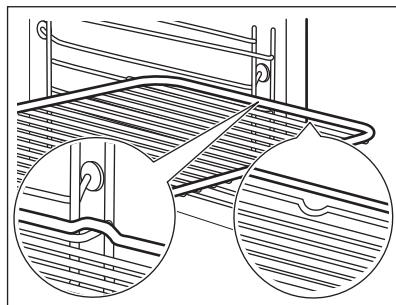
VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

7.1 Vložení příslušenství

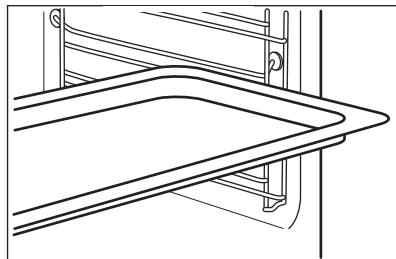
Tvarovaný rošt:

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



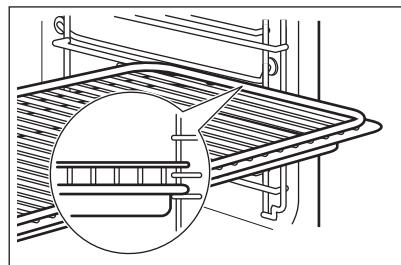
Hluboký pekáč / plech:

Hluboký pekáč / plech zasuňte mezi vodicí lišty drážek roštů.



Společně vložení tvarovaného roštú a hlubokého pekáče / plechu:

Hluboký pekáč / plech zasuňte mezi drážky zvolené úrovni roštú a tvarovaný rošt v drážkách nad nimi a ujistěte se, že nožičky směřují dolů.



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

7.2 Teleskopické výsuvy



Instalační pokyny pro teleskopické výsuvy si uschovejte pro budoucí použití.

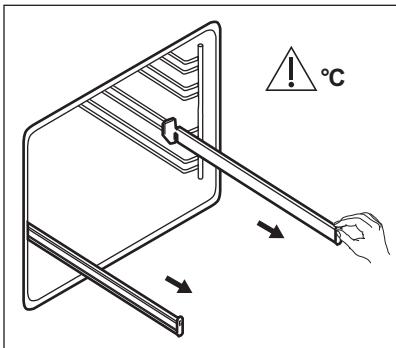
Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.



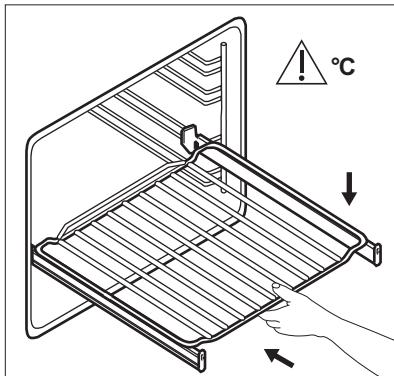
POZOR!

Teleskopické výsuvy nemýjte v myčce nádobí. Teleskopické výsuvy ničím nemaže.

- Pravou i levou teleskopickou výsuvu zcela vytáhněte.



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



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

8. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

8.1 Chladící ventilátor

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

9. 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.

9.1 Všeobecné informace

- Spotřebič má pět úrovní roštů. Polohy roštů ve spotřebiči se počítají zdola.
- Tento spotřebič je vybaven speciálním systémem, který zajistuje oběh vzduchu a stálou recyklaci páry. Tento systém umožňuje pečení a vaření v páře, takže jídla jsou uvnitř měkká a na povrchu mají kůrčíčku. Doba pečení a spotřeba energie jsou sníženy na minimum.

8.2 Bezpečnostní termostat

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

- Ve spotřebiči nebo na skleněných panelech dveřek se může srážet vlhkost. To je normální jev. Při otvírání dveřek spotřebiče během přípravy jídla vždy odstupte. Kondenzaci snižte, když spotřebič vždy před přípravou jídla na 10 minut předeheřejte.
- Po každém použití spotřebiče setřete vlhkost.
- Při přípravě jídel na dno spotřebiče nestavte žádné předměty a žádnou část spotřebiče nezakrývajte hliníkovou fólií. Mohlo by to ovlivnit výsledky pečení a poškodit smalt.

9.2 Pečení moučníků

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

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

9.3 Pečení masa a ryb

- Při pečení velmi tučného jídla použijte hluboký pekáč / plech, aby se v troubě nevytvářily skvrny, které by již nemusely jít odstranit.
- Před podáváním nechte maso odpočívat asi 15 minut, a teprve potom ho krájejte, aby nevytekla šťáva.
- Do hlubokého pekáče / plechu nalijte trochu vody, aby se při pečení tolik

nekouřilo. Kondenzaci kouře zabráníte dolitím vody pokaždé, když se odpaří.

9.4 Doby přípravy

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

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

9.5 Tabulka pro pečení

Koláče

Jídlo	Horní/Dolní ohřev		Pravý horký vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Šlehané recepty	170	2	160	3 (2 a 4)	45 - 60	V koláčové formě
Křehké těsto	170	2	160	3 (2 a 4)	20 - 30	V koláčové formě
Tvarohový koláč s podmáslím	170	1	165	2	60 - 80	V koláčové formě o průměru 26 cm
Jablečný dort (jablečný koláč) ¹⁾	170	2	160	2 (vlevo a vpravo)	80 - 100	Ve dvou koláčových formách o průměru 20 cm na tvarovaném roštu
Závin	175	3	150	2	60 - 80	Na plechu na pečení
Marmeládový dort	170	2	165	2 (vlevo a vpravo)	30 - 40	V koláčové formě o průměru 26 cm
Piškotový koláč	170	2	160	2	50 - 60	V koláčové formě o průměru 26 cm

Jídlo	Horní/Dolní ohřev		Pravý horký vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Vánoční dort / bohatý ovocný dort ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	V koláčové formě o průměru 20 cm
Švestkový koláč ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	Ve formě na chleba
Malé koláčky - na jedné úrovni	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Na plechu na pečení
Malé koláčky - na dvou úrovních	-	-	140 - 150	2 a 4	25 - 35	Na plechu na pečení
Malé koláčky - na třech úrovních	-	-	140 - 150	1, 3 a 5	30 - 45	Na plechu na pečení
Sušenky / proužky těsta - na jedné úrovni	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Na plechu na pečení
Sušenky / proužky těsta - na dvou úrovních	-	-	140 - 150	2 a 4	35 - 40	Na plechu na pečení
Sušenky / proužky těsta - na třech úrovních	-	-	140 - 150	1, 3 a 5	35 - 45	Na plechu na pečení
Pusinky - na jedné úrovni	120	3	120	3	80 - 100	Na plechu na pečení
Pusinky - na dvou úrovních ¹⁾	-	-	120	2 a 4	80 - 100	Na plechu na pečení
Žemle ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	Na plechu na pečení

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

1) Předehřejte troubu po dobu 10 minut.

Chléb a pizza

Jídlo	Horní/Dolní ohřev		Pravý horký vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Bílý chléb ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 kusy, 500 g jeden kus
Žitný chléb	190	1	180	1	30 - 45	Ve formě na chleba
Bagety/ kaiserký ¹⁾	190	2	180	2 (2 a 4)	25 - 40	6 - 8 rohlíků na plechu na pečení
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Na plechu na pečení nebo v hlubokém pekáči / plechu

Jídlo	Horní/Dolní ohřev		Pravý horký vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Čajové koláčky ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	Na plechu na pečení

1) Předehřejte troubu po dobu 10 minut.

Koláče s náplní

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

1) Předehřejte troubu po dobu 10 minut.

Maso

Jídlo	Horní/Dolní ohřev		Pravý horký vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Hovězí	200	2	190	2	50 - 70	Na tvarovaném roštu
Vepřové	180	2	180	2	90 - 120	Na tvarovaném roštu
Telecí	190	2	175	2	90 - 120	Na tvarovaném roštu
Anglický rostbíf, nepropečený	210	2	200	2	50 - 60	Na tvarovaném roštu

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

Ryby

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

9.6 Gril



Prázdnou troubu před přípravou jídel vždy na tři minuty předehřejte.

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

9.7 Turbo gril

Hovězí

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Rostbíf nebo hovězí filet, nepropеченý ¹⁾	na cm tloušťky	190 - 200	5 - 6	1 nebo 2
Rostbíf nebo hovězí filet, středně propečený ¹⁾	na cm tloušťky	180 - 190	6 - 8	1 nebo 2
Hovězí pečeně nebo filet, dobře propečený ¹⁾	na cm tloušťky	170 - 180	8 - 10	1 nebo 2

1) Předehřejte troubu.

Vepřové

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

Telecí

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

Jehněčí

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

Drůbež

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

Rypy (dušené)

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

9.8 Rozmrazování

Jídlo	Množství (g)	Doba roz-mrazování (min)	Další čas roz-mrazování (min)	Poznámky
Kuře	1000	100 - 140	20 - 30	Kuře položte na obrácený talířek ve velkém talíři. V polovině doby obraťte.
Maso	1000	100 - 140	20 - 30	V polovině doby obraťte.
Maso	500	90 - 120	20 - 30	V polovině doby obraťte.
Pstruh	150	25 - 35	10 - 15	-
Jahody	300	30 - 40	10 - 20	-
Máslo	250	30 - 40	10 - 15	-
Smetana	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Smetanu lze snadno ušlehat, i když jsou v ní ne zcela rozmražené kousky.
Zdobený dort	1400	60	60	-

9.9 Sušení - Pravý horký vzduch

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

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

Zelenina

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

Ovoce

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

10. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

**VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

10.1 Poznámky k čištění

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

10.2 Spotřebiče z nerezové oceli nebo hliníku



Dvířka trouby čistěte pouze vlhkým hadíkem nebo houbou. Osušte je měkkým hadíkem. Nikdy nepoužívejte ocelové dráténky, kyseliny nebo abrazivní (pískové) prostředky, protože by mohly poškodit povrch trouby. Ovládací panel vyčistěte se stejnou opatrností.

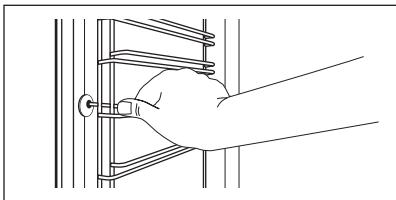
10.3 Čištění dveřního těsnění

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

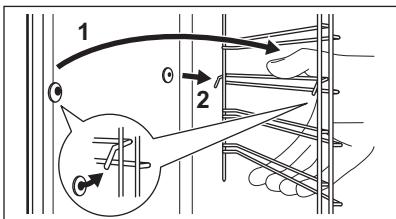
10.4 Vyjmoutí drážek na rošty

Chcete-li troubu vyčistit, odstraňte drážky na rošty.

- Odtáhněte přední část drážek na rošty od stěny trouby.



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



Drážky na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí.



Zarázky na teleskopických výsuvávách musí směrovat dopředu.

10.5 Odstranění a instalace dvírek

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

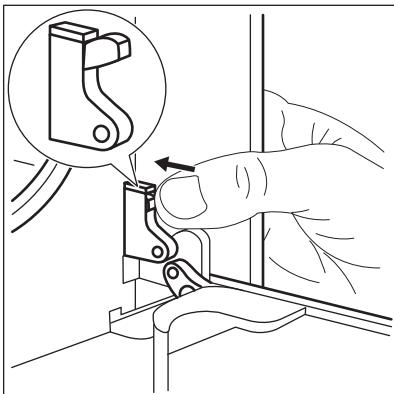


Jestliže se pokusíte vytáhnout vnitřní skleněný panel předtím, než odstraníte dvířka trouby, mohou se dvířka náhle zavřít.

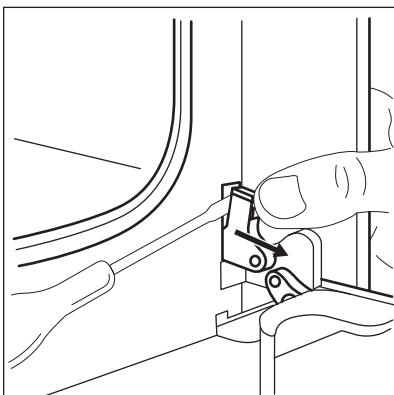


POZOR!
Troubu bez vnitřního skleněného panelu nepoužívejte.

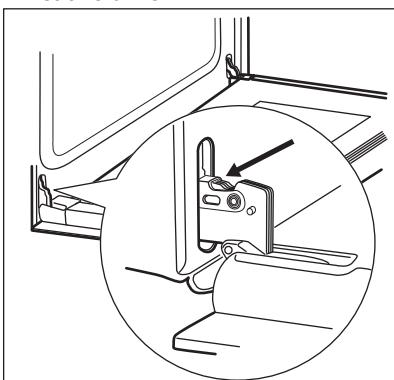
1. Dvířka zcela otevřete a zaměřte se na dveřní závěs na pravé straně dvírek.
2. Zatlačte na zajišťovací prvek, dokud nezapadne zpátky.



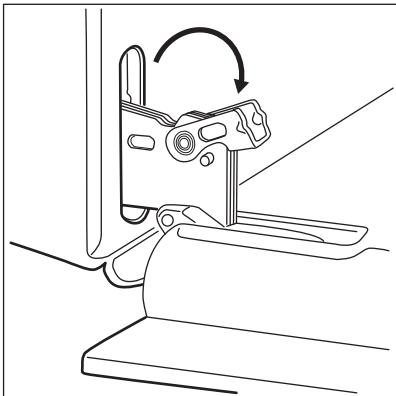
3. Jednou rukou držte zatlačený prvek. Pomocí šroubováku druhou rukou nadzdvíhněte a otočte páčku pravého závěsu dvírek.



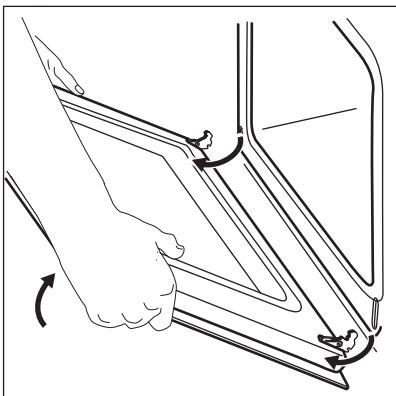
4. Zaměřte se na dveřní závěs na levé straně dvírek.



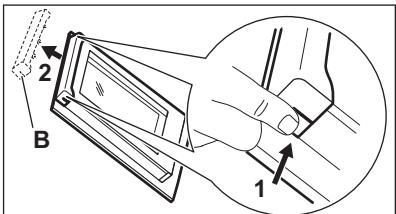
5. Zvedněte a otočte páčku na levém závěsu.



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

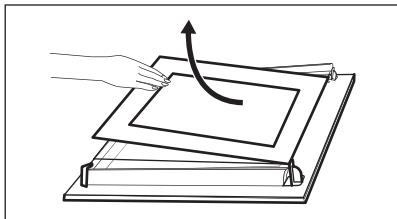


- Dvířka položte na pevnou plochu na měkkou látku.
- Uchopte okrajovou lištu (B) na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.



- Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a odstraňte ji.
- Uchopte skleněný panel dvířek za horní okraj a opatrně jej vytáhněte

ven. Ujistěte se, že sklo zcela sklouzne z držáků.

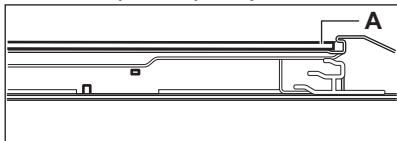


- Skleněný panel omyjte vodou se saponátem. Skleněný panel pečlivě osušte.

Po vycíštění skleněný panel a dvířka trouby opět nasadte. Proveďte výše uvedené kroky v opačném pořadí.

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

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



10.6 Výměna žárovky

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



VAROVÁNÍ!

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



POZOR!

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

- Vypněte spotřebič.
- Vytáhněte pojistky v pojistkové skřínce nebo vypněte jistič.

Zadní žárovka

- Skleněným krytem otočte proti směru hodinových ručiček a sejměte jej.

- Skleněný kryt vyčistěte.
- Žárovku vyměňte za vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
- Nasadte skleněný kryt.

11. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

11.1 Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nehřeje.	Trouba je vypnutá.	Zapněte troubu.
Trouba nehřeje.	Hodiny nejsou nastavené.	Nastavte hodiny.
Trouba nehřeje.	Nejsou provedena nutná nastavení.	Zkontrolujte, zda jsou nastavení správná.
Trouba nehřeje.	Je spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka spaluje opakováně, 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 nechávejte jídla v troubě déle než 15–20 minut.
Na displeji se zobrazí „12.00“.	Došlo k přerušení dodávky elektrického proudu.	Nastavte znova čas.

11.2 Servisní údaje

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

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

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

Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde:

Model (MOD.)

Výrobní číslo (PNC)

Sériové číslo (S.N.)

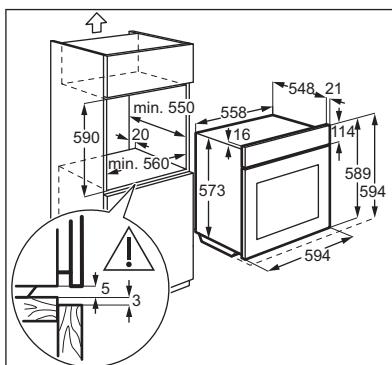
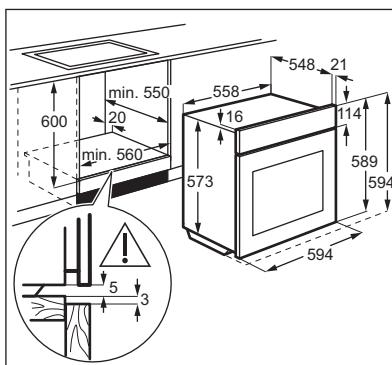
12. INSTALACE



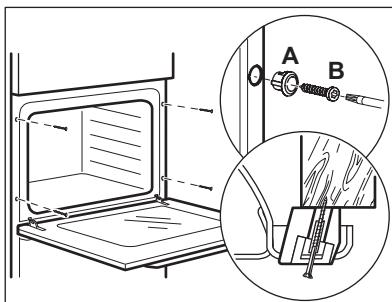
VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

12.1 Vestavba



12.2 Připevnění spotřebiče ke skřínce



12.3 Elektrická instalace



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

Spotřebič se dodává se sítovou zástrčkou a napájecím kabelem.

12.4 Kabel

Typy kabelů vhodné pro instalaci nebo výměnu:

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

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

Celkový výkon (W)	Průřez kabelu (mm ²)
max. 1 380	3 x 0.75
max. 2 300	3 x 1
max. 3 680	3 x 1.5

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

13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

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

Název dodavatele	Electrolux
Označení modelu	EOB43450OX
Index energetické účinnosti	103,5
Třída energetické účinnosti	A
Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim	0,93 kWh/cyklus
Spotřeba energie se standardním zatížením, intenzivní horkovzdušný režim	0,88 kWh/cyklus
Počet pečících prostorů	1
Tepelný zdroj	Elektrická energie
Objem	72 l
Typ trouby	Vestavná trouba
Hmotnost	29,9 kg

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

Je-li to možné, nepředehřívejte troubu, než do ní vložíte jídlo.

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

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

Horkovzdušné pečení

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

Uchování teploty jídla

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

13.2 Úspora energie



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

Všeobecné rady

Ujistěte se, že při provozu spotřebiče jsou dvířka trouby správně zavřená, a během přípravy jídla je ponechte zavřená co nejvíce.

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádobí.

14. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly vyhoděte 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 odevzdajte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	28
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	29
3. POPIS VÝROBKU.....	32
4. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	32
5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	33
6. ČASOVÉ FUNKCIE.....	34
7. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....	36
8. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	37
9. TIPY A RADY.....	37
10. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	46
11. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	49
12. INŠTALÁCIA.....	50
13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	51

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



Zaregistrujte si výrobok a využívajte ešte lepšie služby:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

STAROSTLIVOSŤ A SLUŽBY ZÁKAZNÍKOM

Odporúčame, aby ste používali originálne náhradné diely.

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

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

Varovanie/upozornenie – Bezpečnostné pokyny

Všeobecné informácie a tipy

Ochrana životného prostredia

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za telesnú ujmu 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.
- Nedovolte, aby sa deti hrali so spotrebičom.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- Nedovolte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču, keď pracuje alebo keď sa chladí. Prístupné časti sú horúce.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.
- Deti do 3 rokov vrátane sa nesmú nikdy približovať k spotrebiču, keď je v prevádzke.

1.2 Všeobecné bezpečnostné pokyny

- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba kvalifikovaná osoba.
- **VAROVANIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriat. Nedotýkajte sa ohrevných článkov. Deti do 8 rokov nesmú mať prístup k spotrebiču, iba ak sú nepretržite pod dohľadom zodpovednej osoby.

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

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Inštalácia



VAROVANIE!

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetok obalový materiál.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny pre inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je tăžký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Spotrebič netăhajte za rukoväť.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Uistite sa, že zariadenia a nábytok, pod ktorými a vedľa ktorých je spotrebič nainštalovaný, sú bezpečné.
- Po bokoch spotrebiča musia byť umiestnené spotrebiče alebo zariadenia nanajvýš rovnakej výšky.

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

2.2 Zapojenie do elektrickej siete



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky práce spojené so zapojením do elektrickej siete smie vykonať výlučne kvalifikovaný elektrikár.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že elektrické údaje uvedené na typovom štítku spotrebiča zodpovedajú parametrom elektrickej siete. Ak nie, kontaktujte elektrikára.
- Vždy používajte správne inštalovanú uzemnenú zásuvku.
- Nepoužívajte adaptéry, rozvodky ani predĺžovacie prívodné 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.
- Nedovolte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča najmä vtedy, keď sú dverka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napäťom a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Zástrčku zapojte do zásuvky až na konci inštalácie. Uistite sa, že napájací elektrický kábel je po inštalácii prístupný.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Pri odpájaní spotrebiča od elektrickej siete neťahajte za prívodný kábel. Vždy tăhajte za zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická siet' v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých polochoch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Tento spotrebič splňa smernice EHS.

2.3 Použitie



VAROVANIE!

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

- Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti.
- Nemeňte technické charakteristiky tohto spotrebiča.
- Zabezpečte, aby boli vetracie otvory voľné.
- Počas činnosti nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Po každom použití spotrebič vypnite.
- Keď je spotrebič v činnosti, pri otváraní dvierok postupujte opatrne.

Môže dôjsť k úniku horúceho vzduchu.

- Spotrebič nepoužívajte, keď máte mokré ruky, ani keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka netlačte.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný ani odkladací povrch.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Použitím prísad s obsahom alkoholu môže vzniknúť zmes alkoholu so vzduchom.
- Pri otváraní dvierok sa do kontaktu so spotrebičom nesmú dostať iskry ani otvorený plameň.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby ste predišli poškodeniu alebo zmene farby smaltu:
 - nádoby na pečenie ani iné predmety nekladte priamo na dno spotrebiča,
 - na dno spotrebiča nedávajte alobal,
 - do horúceho spotrebiča nelejte vodu,
 - nenechávajte v rúre vlhký riad ani potraviny po ukončení prípravy jedla,
 - pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva postupujte opatrne.
- Zmena farby smaltu nemá žiadny vplyv na funkciu spotrebiča.
- Na prípravu vlhkých koláčov používajte hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvurny, 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 nezavárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

2.4 Ošetrovanie a čistenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite jeho zástrčku zo sietovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Hrozí riziko, že sklenené panely prasknú.
- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú t'ažké!
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne prostriedky, drôtenky, rozpušťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na obale.
- Katalytický smalt (ak je k dispozícii) nečistite žiadnym čistiacim prostriedkom.

2.5 Vnútorné osvetlenie

- Žiarovka alebo halogénová žiarovka používaná v tomto spotrebiči je určená len pre domáce spotrebiče. Nepoužívajte ju na osvetlenie domácností.



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

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

2.6 Likvidácia



VAROVANIE!

Nebezpečenstvo poranenia alebo udusenia.

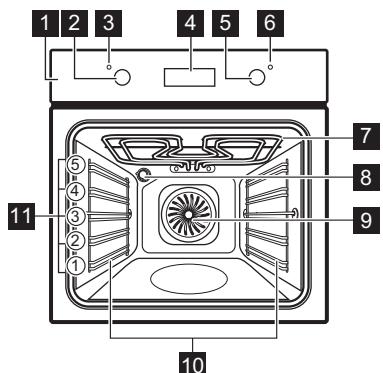
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrezte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.
- Odstráňte západku dvierok, aby ste zabránili uviaznutiu detí a domáčich zvierat v spotrebiči.

2.7 Servis

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

3. POPIS VÝROBKU

3.1 Celkový prehľad



3.2 Príslušenstvo

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

- Ovládací panel
- Ovládač funkcií rúry
- Ukazovateľ/symbol prevádzky
- Elektronický programátor
- Ovládač teploty
- Ukazovateľ / symbol teploty
- Ohrevný článok
- Osvetlenie
- Ventilátor
- Zasúvacie lišty, vyberateľné
- Úrovne v rúre

4. PRED PRVÝM POUŽITÍM



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.



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

4.1 Prvé čistenie

Zo spotrebiča vyberte vyberateľné zasúvacie lišty a príslušenstvo.



Pozrite si kapitolu „Ošetrovanie a čistenie“.

Pred prvým použitím spotrebič a príslušenstvo vyčistite. Príslušenstvo a zasúvacie lišty dajte späť na pôvodné miesto.

• Hlboký pekáč

Na pečenie mäsa a múčnych pokrmov alebo ako nádoba na zachytávanie tuku.

• Teleskopické lišty

Pre rošty a plechy.

4.2 Prvé zohriatie rúry

Pred prvým použitím treba prázdný spotrebič zohriat', aby sa vypálil zvyšný tuk.

- Nastavte funkciu a maximálnu teplotu.
- Spotrebič nechajte spustený jednu hodinu.
- Nastavte funkciu a nastavte maximálnu teplotu.
- Nechajte spotrebič v činnosti 15 minút.
- Nastavte funkciu a nastavte maximálnu teplotu.
- Nechajte spotrebič v činnosti 15 minút.

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

5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

5.1 Zasúvacie ovládače

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

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

5.2 Zapnutie a vypnutie spotrebiča



V závislosti od modelu môže mať váš spotrebič žiarovky, symboly ovládačov alebo ukazovatele:

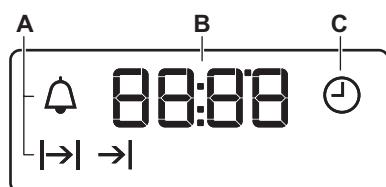
- Žiarovka sa rozsvieti, keď je spotrebič v prevádzke.
- Symbol zobrazuje, či otočný ovládač ovláda funkcie rúry alebo teplotu.
- Ukazovateľ sa rozsvieti, keď sa rúra zohrieva.

5.3 Funkcie rúry

Funkcia rúry	Použitie
	Poloha Vypnuté Spotrebič je vypnutý.
	Osvetlenie Rúry Na zapnutie osvetlenia rúry bez funkcie pečenia.
	Horný/dolný ohrev Na pečenie múčnych jedál a mäsa na jednej úrovni.
	Horný Ohrev Na zapečenie chleba, koláčov a pečiva. Na dopečenie jedál.
	Dolný Ohrev Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie.
	Gril Na grilovanie plochých jedál a na prípravu hrianok.
	Rýchly Gril Na grilovanie plochých jedál vo väčších množstvách a prípravu hrianok.

Funkcia rúry	Použitie
	Turbo Gril Na pečenie väčších kusov mäsa alebo hydiny s košťami na jednej úrovni. Tiež na gratinovanie a zapekanie.
	Teplovzdušné pečenie / Rozmazovanie Na pečenie až na troch úrovniach rúry súčasne a na sušenie potravín. Nastavte o 20 - 40 °C nižšiu teplotu ako pre Horný/Dolný ohrev. Túto funkciu môžete používať na rozmazovanie mrazených potravín, ako napr. zeleniny a ovocia. Čas rozmazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín.
	Pizza Na pečenie pokrmu na jednej úrovni, pri ktorom chcete dosiahnuť intenzívne zhnednutie na povrchu a chrumkavú kôrku naspodku. Nastavte o 20 - 40 °C nižšiu teplotu ako pre Horný/Dolný ohrev.

5.4 Displej



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

5.5 Tlačidlá

Tlačidlo	Funkcia	Popis
—	MÍNUS	Nastavenie času.
⌚	HODINY	Nastavenie časovej funkcie.
+	PLUS	Nastavenie času.

6. ČASOVÉ FUNKCIE

6.1 Tabuľka s časovými funkciami

Časová funkcia	Použitie	
⌚	DENNÝ ČAS	Na nastavenie, zmenu alebo kontrolu denného času.
→	TRVANIE	Na nastavenie, ako dlho má byť spotrebič v prevádzke.
→	KONIEC	Na nastavenie času, kedy sa má spotrebič vypnúť.

Časová funkcia	Použitie
 POSUNUTÝ START	Kombinácia funkcií TRVANIE A KONIEC.
 ČASOMER	Na nastavenie času odpočítavania. Táto funkcia nemá vplyv na prevádzku spotrebiča.

6.2 Nastavenie a zmena času

Pred prvým použitím rúry je potrebné nastaviť čas.

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

Stlačením tlačidla  alebo  nastavte presný čas.

Približne po piatich sekundách prestane zobrazený čas blikáť a displej bude zobrazovať nastavený denný čas.
Ak chcete zmeniť denný čas, stláčajte , kymčak, keď nezačne blikáť.

6.3 Nastavenie funkcie TRVANIE

- Nastavte funkciu a teplotu rúry.
 - Opakovane stláčajte , kymčak nezačne blikáť .
 - Čas funkcie TRVANIE nastavte stlačením  alebo .
- Na displeji sa zobrazí symbol .
- Keď doba pečenia uplynie, začne blikáť  a zaznie zvukový signál.
Spotrebič sa vypne automaticky.
 - Zvukový signál sa vypína stlačením lubovoľného tlačidla.
 - Ovládač funkcií rúry a otočný ovládač teploty otočte do vypnutej polohy.

6.4 Nastavenie funkcie KONIEC

- Nastavte funkciu a teplotu rúry.
- Opakovane stláčajte , kymčak nezačne blikáť .
- Požadovaný čas nastavte stlačením  alebo .

Na displeji sa zobrazí symbol .

- Ked' doba pečenia uplynie, začne blikáť  a zaznie zvukový signál.
Signál sa vypína stlačením lubovoľného tlačidla.
- Ovládač funkcií rúry a otočný ovládač teploty otočte do vypnutej polohy.
- Spotrebič sa vypne automaticky.

6.5 Nastavenie funkcie POSUNUTÝ START

- Nastavte funkciu a teplotu rúry.
 - Opakovane stláčajte , kymčak nezačne blikáť .
 - Požadovaný čas funkcie TRVANIE nastavte stlačením  alebo .
 - Stlačte tlačidlo .
 - Požadovaný čas funkcie KONIEC nastavte stlačením  alebo .
 - Nastavenie potvrďte stlačením tlačidla .
- Spotrebič sa neskôr automaticky zapne na nastavený čas funkcie TRVANIE a vypne sa pri nastavenom čase funkcie KONIEC. V nastavený čas zaznie zvukový signál.
- Ovládač funkcií rúry a otočný ovládač teploty otočte do vypnutej polohy.
 - Spotrebič sa vypne automaticky.

6.6 Nastavenie KUCHYNSKÉHO ČASOMERA

- Opakovane stláčajte , kymčak nezačne blikáť .
- Po stlačení  alebo  môžete nastaviť požadovaný čas.
Kuchynský časomer sa spustí automaticky po piatich sekundách.
- Ked' uplynie nastavený čas, zaznie zvukový signál. Zvukový signál sa

- vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.
- Otočný ovládač funkcií rúry otočte do vypnutej polohy.

6.7 Zrušenie časových funkcií

- Opakovane stláčajte tlačidlo , až kým nezačne blikat ukazovateľ požadovanej funkcie.

- Stlačte a podržte tlačidlo —. Časová funkcia sa o niekoľko sekund vypne.

7. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA



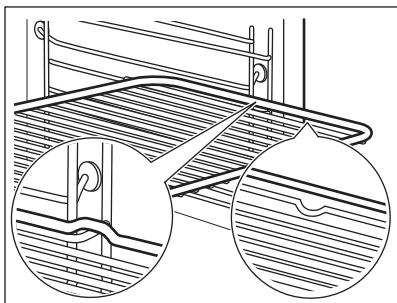
VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

7.1 Vkladanie príslušenstva

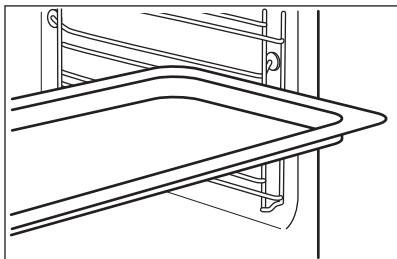
Drôtený rošt:

Rošt zasuňte medzi vodiace tyče zasúvacích lišť a uistite sa, že nožičky smerujú nadol.



Hlboký pekáč:

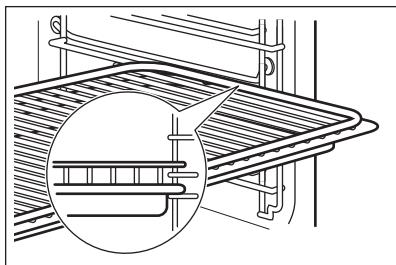
Hlboký pekáč zasuňte medzi vodiace tyče zasúvacích lišť.



Drôtený rošt spolu s hlbokým pekáčom:

Hlboký pekáč zasuňte medzi vodiace lišty úrovne rúry a drôtený rošt na

vodiacich lištach nad ním a uistite sa, že nožičky smerujú nadol.



Malé zarázky na vrchu zvyšujú bezpečnosť. Tieto zarázky zároveň zabranujú prevrhnutiu. Vysoký okraj okolo roštu zabranuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.

7.2 Teleskopické lišty



Pokyny na inštaláciu teleskopických lišť si odložte na budúce použitie.

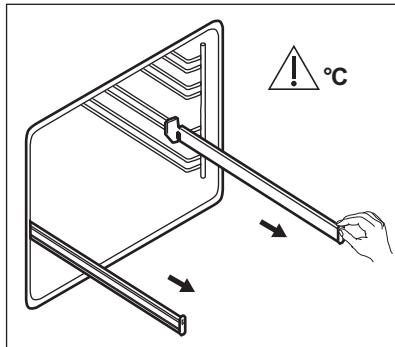
Pomocou teleskopických lišť môžete ľahšie zasúvať a vyberať rošty.



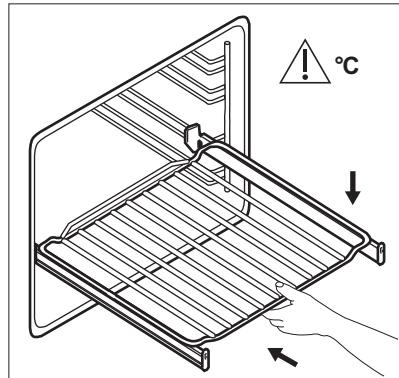
UPOZORNENIE!

Teleskopické lišty neumývajte v umývačke riadu. Teleskopické lišty nemažte.

- Vytiahnite ľavú a pravú teleskopickú lištu.



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



Pred zatvorením dvierok rúry zatlačte teleskopické lišty úplne do spotrebiča.

8. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

8.1 Chladiaci ventilátor

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

8.2 Bezpečnostný termostat

Nesprávna prevádzka spotrebiča alebo chybné súčasti môžu spôsobiť nebezpečné prehriatie. Aby sa tomu predišlo, rúra je vybavená bezpečnostným termostatom, ktorý preruší dodávku energie. Po poklesе teploty sa rúra opäť automaticky zapne.

9. TIPY A RADY



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.



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

Skracuje čas varenia a znižuje spotrebú energie na minimum.

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

9.1 Všeobecné informácie

- Spotrebič má päť úrovní na zasunutie príslušenstva. Úrovne sa číslujú smerom od dna spotrebiča.
- Spotrebič je vybavený špeciálnym systémom, ktorý cirkuluje vzduch a neustále recykluje paru. Pomocou tohto systému môžete pečiť v parnom prostredí a pripravovať pokrmy jemné vo vnútri a chrumkavé na povrchu.

9.2 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.

hlbokého pekáča trochu vody. Kondenzáciu dymu zabráňte, ak vodu pridáte vždy, keď sa odparí.

9.3 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 nevytieckla šťava.
- Aby počas pečenia v rúre nevznikalo príliš mnoho dymu, pridajte do

9.4 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.

9.5 Tabuľka pečenia

Koláče

Pokrm	Horný/dolný ohrev		Skutočné teplo-vzdušné pečenie		Čas (min)	Poznámky
	Teplofa (°C)	Úroveň v rúre	Teplofa (°C)	Úroveň v rúre		
Šlahané cestá	170	2	160	3 (2 a 4)	45 - 60	Vo forme na koláče
Linecké cesto	170	2	160	3 (2 a 4)	20 - 30	Vo forme na koláče
Tvarohový koláč	170	1	165	2	60 - 80	V 26 cm forme na koláče
Jablkový koláč ¹⁾	170	2	160	2 (vľavo a vpravo)	80 - 100	Vo dvoch 20 cm formánoch na koláče na drôtenom rošte
Závin	175	3	150	2	60 - 80	Na plechu na pečenie
Torta s džemom	170	2	165	2 (vľavo a vpravo)	30 - 40	V 26 cm forme na koláče
Piškótový koláč	170	2	160	2	50 - 60	V 26 cm forme na koláče

Pokrm	Horný/dolný ohrev		Skutočné teplo-vzdušné pečenie		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre		
Vianočná štola/ Biskupský chlebíček ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	V 20 cm forme na koláče
Slivkový koláč ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	Vo forme na chlieb
Drobné pečivo – jedna úroveň	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Na plechu na pečenie
Drobné pečivo – dve úrovne	-	-	140 - 150	2 a 4	25 - 35	Na plechu na pečenie
Drobné pečivo – tri úrovne	-	-	140 - 150	1, 3 a 5	30 - 45	Na plechu na pečenie
Sušienky/ ploché pečivo – jedna úroveň	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Na plechu na pečenie
Sušienky/ ploché pečivo – dve úrovne	-	-	140 - 150	2 a 4	35 - 40	Na plechu na pečenie
Sušienky/ ploché pečivo – tri úrovne	-	-	140 - 150	1, 3 a 5	35 - 45	Na plechu na pečenie
Snehové pusinky – jedna úroveň	120	3	120	3	80 - 100	Na plechu na pečenie
Snehové pusinky – dve úrovne ¹⁾	-	-	120	2 a 4	80 - 100	Na plechu na pečenie

Pokrm	Horný/dolný ohrev		Skutočné teplo-vzdušné pečenie		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre		
Buchtičky ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	Na plechu na pečenie
Veterníky – jedna úroveň	190	3	170	3	25 - 35	Na plechu na pečenie
Veterníky – dve úrovne	-	-	170	2 a 4	35 - 45	Na plechu na pečenie
Plochý koláč	180	2	170	2	45 - 70	V 20 cm forme na koláče
Biskupský chlebíček	160	1	150	2	110 - 120	V 24 cm forme na koláče
Viktóriin koláč	170	1	160	2 (vľavo a vpravo)	50 - 60	V 20 cm forme na koláče

1) Rúru predhrievajte 10 minút.

Chlieb a pizza

Pokrm	Horný/dolný ohrev		Skutočné teplo-vzdušné pečenie		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre		
Biely chlieb ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 kusy, hmotnosť jedného kusa 500 g
Ražný chlieb	190	1	180	1	30 - 45	Vo forme na chlieb
Rožky ¹⁾	190	2	180	2 (2 a 4)	25 - 40	6 – 8 rožkov na plechu na pečenie

Pokrm	Horný/dolný ohrev		Skutočné teplo-vzdušné pečenie		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre		
Pizza 1)	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Na plechu na pečenie alebo v hlbokom pekáči
Čajové pečivo 1)	200	3	190	3	10 - 20	Na plechu na pečenie

1) Rúru predhrievajte 10 minút.

Zapekané jedlá

Pokrm	Horný/dolný ohrev		Skutočné teplo-vzdušné pečenie		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre		
Zapekané cestoviny	200	2	180	2	40 - 50	Vo forme
Zapekaná zelenina	200	2	175	2	45 - 60	Vo forme
Slané koláče 1)	180	1	180	1	50 - 60	Vo forme
Lasagne 1)	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Vo forme
Cannelloni 1)	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Vo forme

1) Rúru predhrievajte 10 minút.

Mäso

Pokrm	Horný/dolný ohrev		Skutočné teplo-vzdušné pečenie		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre		
Hovädzie	200	2	190	2	50 - 70	Na drôtenom roštene
Bravčové	180	2	180	2	90 - 120	Na drôtenom roštene

Pokrm	Horný/dolný ohrev		Skutočné teplo-vzdušné pečenie		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre		
Telacie	190	2	175	2	90 - 120	Na drôtenom rošte
Krvavý anglický rozbitif	210	2	200	2	50 - 60	Na drôtenom rošte
Stredne prepečený anglický rozbitif	210	2	200	2	60 - 70	Na drôtenom rošte
Prepečený anglický rozbitif	210	2	200	2	70 - 75	Na drôtenom rošte
Bravčové pliecko	180	2	170	2	120 - 150	S kožou
Bravčové koleno	180	2	160	2	100 - 120	2 kusy
Jahňacie	190	2	175	2	110 - 130	Stehno
Kurča	220	2	200	2	70 - 85	Vcelku
Morka	180	2	160	2	210 - 240	Vcelku
Kačka	175	2	220	2	120 - 150	Vcelku
Hus	175	2	160	1	150 - 200	Vcelku
Králik	190	2	175	2	60 - 80	Porciovaný
Zajac	190	2	175	2	150 - 200	Porciovaný
Bažant	190	2	175	2	90 - 120	Vcelku

Ryba

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

9.6 Grilovanie



Pred pečením prázdnú rúru predhrievajte asi 3 minúty.

Pokrm	Množstvo		Teplota (°C)	Čas (min)		Úroveň v rúre
	Kusy	(g)		1. strana	2. strana	
Steaky z filiet	4	800	max.	12 - 15	12 - 14	4
Hovädzie steaky	4	600	max.	10 - 12	6 - 8	4
Klobásy	8	-	max.	12 - 15	10 - 12	4
Bravčové kotlety	4	600	max.	12 - 16	12 - 14	4
Kurča (rozdelené na 2 časti)	2	1000	max.	30 - 35	25 - 30	4
Kebaby	4	-	max.	10 - 15	10 - 12	4
Kuracie prsia	4	400	max.	12 - 15	12 - 14	4
Hambur- ger	6	600	max.	20 - 30	-	4
Fileta z ryby	4	400	max.	12 - 14	10 - 12	4
Zapekané sendviče	4 - 6	-	max.	5 - 7	-	4
Hriankы	4 - 6	-	max.	2 - 4	2 - 3	4

9.7 Turbo gril

Hovädzie mäso

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

Pokrm	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Hovädzie pečené alebo fileta, prepečené ¹⁾	na cm hrúbky	170 - 180	8 - 10	1 alebo 2

1) Rúru predharejte.

Bravčové mäso

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

Telácie mäso

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

Jahňacie

Pokrm	Množstvo (kg)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Jahňacie steh- no, pečené jah- ňacie	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 alebo 2
Jahňací chrbát	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 alebo 2

Hydina

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

Ryba (v pare)

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

9.8 Rozmrazovanie

Pokrm	Množstvo (g)	Čas roz-mrazovania (min.)	Dodatočný čas rozmrazovania (v min.)	Poznámky
Kurča	1000	100 - 140	20 - 30	Kurča položte na obrátený tanierik vložený do veľkého taniera. Po uplynutí polovice času obráťte.
Mäso	1000	100 - 140	20 - 30	Po uplynutí polovice času obráťte.
Mäso	500	90 - 120	20 - 30	Po uplynutí polovice času obráťte.
Pstruh	150	25 - 35	10 - 15	-
Jahody	300	30 - 40	10 - 20	-
Maslo	250	30 - 40	10 - 15	-
Smotana	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Smotana sa dá výborne vyšľahať, aj keď je čiastočne zamrznutá.
Torta	1400	60	60	-

9.9 Sušenie - Teplovzdušné pečenie

vypnite, otvorte dvierka, pokrm nechajte na jednu noc vychladnúť a až potom dokončite sušenie.

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

Zelenina

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

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (hod.)	Úroveň v rúre	
			1 úroveň	2 úrovne
Bylinky	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4
Ovocie				
Pokrm	Teplota (°C)	Čas (hod.)	Úroveň v rúre	
			1 úroveň	2 úrovne
Slivky	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Marhule	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Jablkové plátky	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Hrušky	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

10. OŠETROVANIE A ČISTENIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

10.1 Poznámky k čisteniu

- Prednú stranu spotrebiča očistite mäkkou handričkou namočenou v teplej vode s príďavkom čistiaceho prostriedku.
- Na čistenie kovových povrchov použite príslušný čistiaci prostriedok.
- Vnútro spotrebiča vyčistite po každom použití. Hromadenie tuku alebo zvyškov jedál môže mať na následok vzniku požiaru. Riziko je vyšše pri grilovacom pekáči.
- Odolné nečistoty odstráňte špeciálnym čistiacim prostriedkom pre rúry na pečenie.
- Po každom použití vyčistite všetko príslušenstvo a nechajte ho uschnúť. Použite mäkkú handričku namočenú v teplej vode s príďavkom čistiaceho prostriedku.
- Ak máte príslušenstvo s nelepisivým povrhom, nečistite ho agresívnymi prostriedkami, ostrými predmetmi ani v umývačke riadu. Môže to spôsobiť poškodenie nepríľnavého povrchu.

10.2 Antikorové alebo hliníkové spotrebiče



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

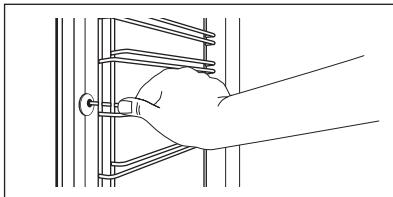
10.3 Čistenie tesnenia dvierok

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

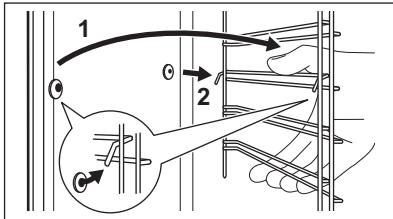
10.4 Vybratie zasúvacích líšt

Pri čistení rúry z nej vyberte zasúvacie líšty .

1. Odtiahnite prednú časť zasúvacích líšt od bočnej steny.



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



Pri inštalácii zasúvacích líšť zvoľte opačný postup.



Upevňovacie kolíky na teleskopických lištách musia smerovať dopredu.

10.5 Odstránenie a montáž dvierok

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



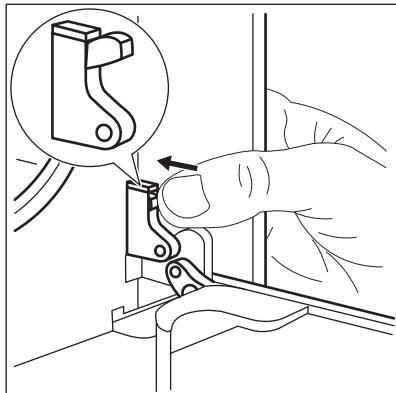
Ak by ste sa pokúšali vnútorný sklenený panel vybrať, kým sú dvierka namontované, mohli by sa dvierka zatvoriť.



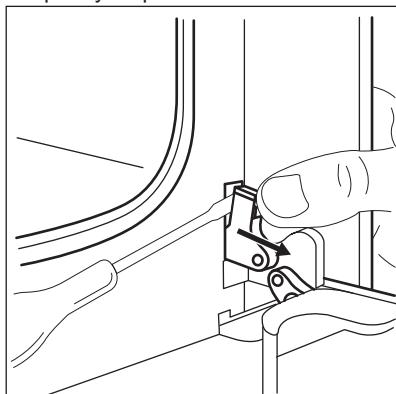
UPOZORNENIE!

Rúru nepoužívajte bez vnútorného skleneného panela.

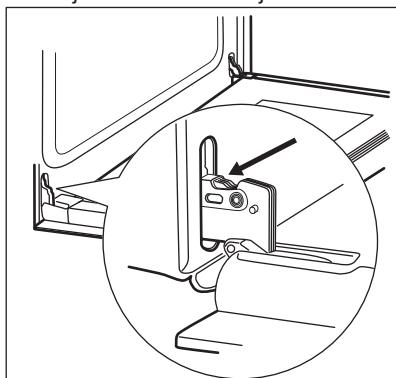
1. Úplne otvorte dvierka a nájdite záves na pravej strane dvierok.
2. Zatlačte na utáhovací prvok, kým sa nestiahne späť.



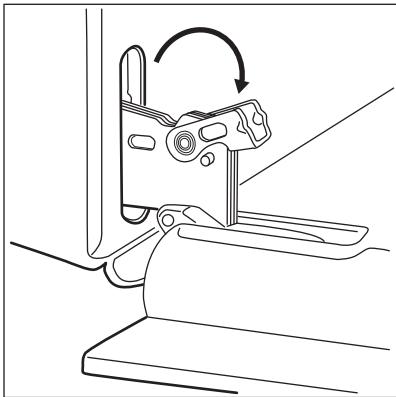
3. Jednou rukou podržte zatlačený prvok. Druhou rukou pomocou skrutkovača nadvihnite a otočte príchytku pravého závesu.



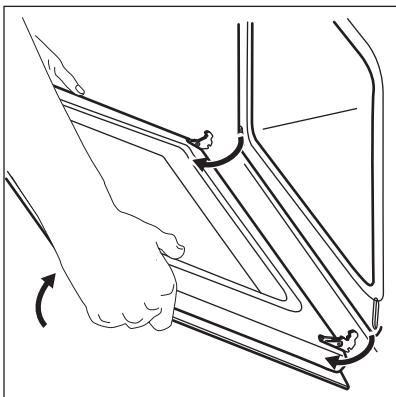
4. Nájdite záves na ľavej strane dvierok.



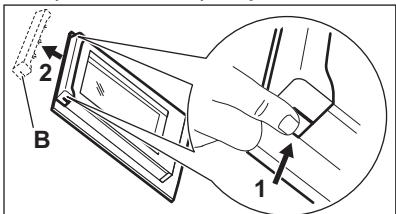
5. Nadvihnite a otočte príchytku na ľavom závese.



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

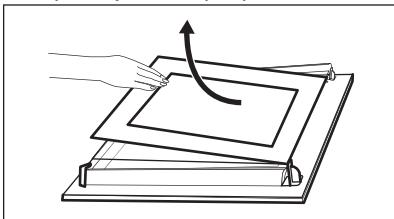


7. Dvierka položte na mäkkú tkaninu na stabilný povrch.
8. Uchopte rám dvierok (B) na hornom okraji dvierok po oboch stranach a zatlačte ho dovnútra, aby sa uvoľnili upevňovacie západky.



9. Rám dvierok vyberte potiahnutím dopredu.
10. Sklenený panel dvierok uchopte za horný okraj a opatrne ho vytiahnite.

Uistite sa, že sklenený panel sa úplne vysunie z podpier.

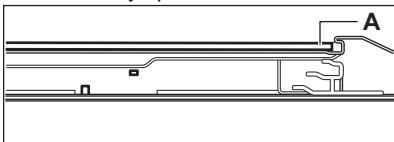


11. Sklenený panel umyte vodou s prídatkom saponátu. Sklenený panel opatrne osušte.

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

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

Uistite sa, že vnútorný sklenený panel je namontovaný správne.



10.6 Výmena osvetlenia

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



VAROVANIE!

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



UPOZORNENIE!

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

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

Zadné svetlo

1. Sklenený kryt otočte proti smeru hodinových ručičiek a vyberte ho.
2. Sklenený kryt vyčistite.

3. Nahradťte žiarovku inou vhodnou žiarovkou odolnou teplotám do 300 °C.
4. Nasadťte sklenený kryt.

11. RIEŠENIE PROBLÉMOV

**VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

11.1 Čo robiť, keď...

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Rúra sa nezohrieva.	Rúra je vypnutá.	Rúru zapnite.
Rúra sa nezohrieva.	Nie sú nastavené hodiny.	Nastavte čas.
Rúra sa nezohrieva.	Nie sú nastavené potrebné nastavenia.	Skontrolujte, či sú nastavenia správne.
Rúra sa nezohrieva.	Poistka je vypálená.	Skontrolujte, či je príčinou poruchy práve poistka. Ak sa poistka vypáli opakované, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
Nesvetia 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 zobrazuje „12.00“.	Došlo k výpadku elektrického napájania.	Znovu nastavte hodiny.

11.2 Servisné údaje

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

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom

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

Odporučame, aby ste si sem zapísali tieto údaje:

Model (MOD.)

Číslo výrobku (PNC)

Sériové číslo (S.N.)

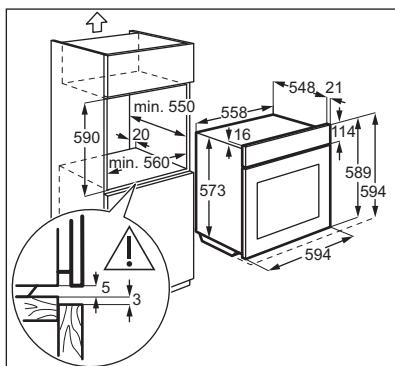
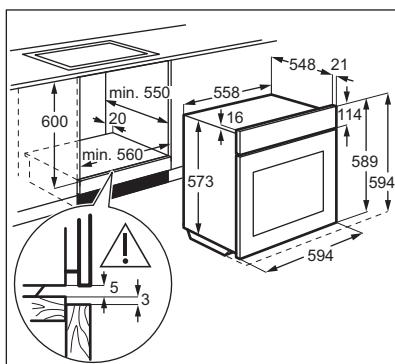
12. INŠTALÁCIA



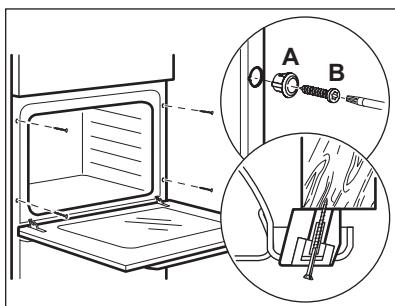
VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

12.1 Zabudovanie



12.2 Upevnenie spotrebiča k linke



12.3 Elektrická inštalácia



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

Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a káblom.

12.4 Kábel

Typy kálov použiteľných pre inštaláciu alebo výmenu:

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

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

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

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

13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

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

Názov dodávateľa	Electrolux
Model	EOB43450OX
Index energetickej účinnosti	103.5
Energetická trieda	A
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	0.93 kWh/cyklus
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim s ventilátorom	0.88 kWh/cyklus
Počet dutín	1
Zdroj tepla	Elektrina
Hlasitosť	72 l
Typ rúry	Zabudovateľná rúra
Hmotnosť	29.9 kg

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

Ak je to možné, rúru pred vložením jedla dovnútra nepredhrievajte.

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

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.

Pečenie s ventilátorom

Ak je to možné, použite pre úsporu energie funkcie pečenia s ventilátorom.

Udržiavanie teploty jedla

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

13.2 Úspora energie



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

Všeobecné rady

Uistite sa, že počas prevádzky spotrebiča sú dverka rúry správne zatvorené a počas pečenia ich zbytočne neotvárajte.

Na vylepšenie úspory energie použite kovové riady.

14. 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 domácností. Výrobok odovzdajte v miestnom recykláčnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

www.electrolux.com/shop



867341273-A-512017

CE

