

EOA3414  
EOA3454



---

**CS** Trouba  
**SK** Rúra

---

Návod k použití  
Návod na používanie

2  
31



**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.....	10
7. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	11
8. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	12
9. TIPY A RADY.....	12
10. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	22
11. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	26
12. INSTALACE.....	28
13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	29

## MYSLÍME NA VÁS

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

Vítá Vás Electrolux.

**Navštivte naše stránky ohledně:**



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



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



Nákupu příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

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

Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku.



Upozornění / Důležité bezpečnostní informace



Všeobecné informace a rady



Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

## 1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtete ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nezodpovídá za škody a zranění způsobená nesprávnou instalací či chybným používáním. Návod k použití vždy uchovávejte spolu se spotřebičem pro jeho budoucí použití.

### 1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

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

### 1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- Při provozu je vnitřek spotřebiče horký. Nedotýkejte se topných článků ve spotřebiči. Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Před údržbou odpojte spotřebič od napájení.

- Před výměnou žárovky se nejprve přesvědčte, že je spotřebič vypnutý, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čištění skleněných dvířek, mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- Jestliže je poškozený přívodní kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.
- K odstranění drážek na rošty nejprve odtáhněte přední a poté zadní konec drážek na rošty od stěny trouby. Drážky na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

## 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### 2.1 Instalace



#### UPOZORNĚNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy noste ochranné rukavice.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Ujistěte se, že je spotřebič namontován pod bezpečnou konstrukcí a vedle bezpečných konstrukcí.
- Strany spotřebiče musí být umístěny vedle spotřebičů nebo kuchyňského nábytku stejné výšky.

### 2.2 Připojení k elektrické síti



#### UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

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

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



### UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

## 2.3 Použití spotřebiče



### UPOZORNĚNÍ!

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

- Tento spotřebič používejte pouze v domácnosti.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Spotřebič po každém použití vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otvírání jeho dvířek opatrní. Může dojít k uvolnění horkého vzduchu.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Dvířka spotřebiče nikdy neotvírejte násilím.
- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
  - Nepokládejte nádobí či jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
  - Na dno spotřebiče nepokládejte hliníkovou fólii.
  - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
  - po dokončení pečení nenechávejte vlhká jídla ve spotřebiči.
  - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nemají vliv na výkon spotřebiče. Nejedná se o závadu z hlediska ustanovení záruky.
- Při pečení vlhkých koláčů 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



### UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před čištěním nebo údržbou spotřebič vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Poškozené skleněné panely okamžitě vyměňte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Při vyjímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Zbytky tuků či jídel ve spotřebiči mohou způsobit požár.
- Vycištěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.
- Katalytický smalt (je-li součástí výbavy) nečistěte žádným druhem 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.



### UPOZORNĚNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

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

## 2.6 Likvidace



### UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

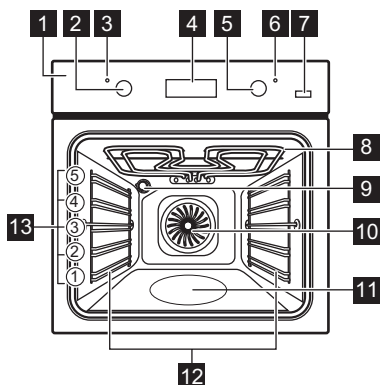
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte a vyhoďte síťový kabel.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

## 2.7 Obsluha

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

## 3. POPIS SPOTŘEBIČE

### 3.1 Celkový pohled



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

### 3.2 Příslušenství

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

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

## 4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



**UPOZORNĚNÍ!**  
Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 4.1 První čištění

Ze spotřebiče odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.



Viz část „Čištění a údržba“.

Před prvním použitím spotřebič vyčistěte.

Příslušenství a vyjímatelné drážky vložte zpět do jejich původní polohy.

### 4.2 Nastavení času

Před použitím trouby musíte nastavit čas.

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

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

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

### 4.3 Změna času



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

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

Pro nastavení nového času viz „Nastavení času“.





## 4.4 Předeřhřátí

Před prvním použitím prázdný spotřebič předeřhřejte.



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

1. Zvolte funkci  a maximální teplotu.

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

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

## 5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



### UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 5.1 Zasunovací ovladače

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

### 5.2 Zapnutí a vypnutí spotřebiče





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










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

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

### 5.3 Funkce trouby

Funkce trouby	Použití
	Poloha Vypnuto Spotřebič je vypnutý.
	Osvětlení Zapne osvětlení bez pečící funkce.



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

## 5.4 Zapnutí funkce Pravý horký vzduch PLUS

Tato funkce umožňuje zlepšení vlhkosti během přípravy jídla.



### UPOZORNĚNÍ!



Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

Vlhkost může způsobit popálení:

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




Viz část „Tipy a rady“.

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

**POZOR!**

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

## 7. Spotřebič vypnete stisknutím tlačítka

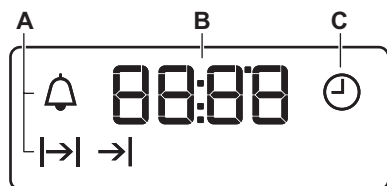
S párou  a otočením ovladače funkcí a teploty trouby do polohy vypnuto.

Kontrolka tlačítka S párou zhasne.  
8. Odstraňte vodu z vlisu vnitřku trouby.

**UPOZORNĚNÍ!**

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

## 5.5 Displej





A) Kontrolky funkcí

B) Displej času





C) Ukazatel funkcí

## 5.6 Tlačítka

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

## 6. FUNKCE HODIN

## 6.1 Tabulka funkcí hodin

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

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

## 6.2 Nastavení funkcí hodin

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

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

- i** U funkce Minutka se na displeji zobrazí zbývajícím čas.

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

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

## 6.3 Zrušení funkce hodin

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

# 7. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- !** **UPOZORNĚNÍ!**  
Viz kapitoly o bezpečnosti.

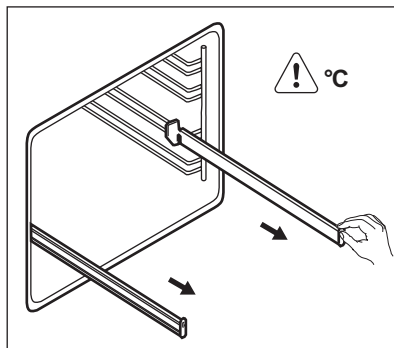
## 7.1 Teleskopické výsuvy

- i** Instalační pokyny pro teleskopické výsuvy si uschovejte pro budoucí použití.

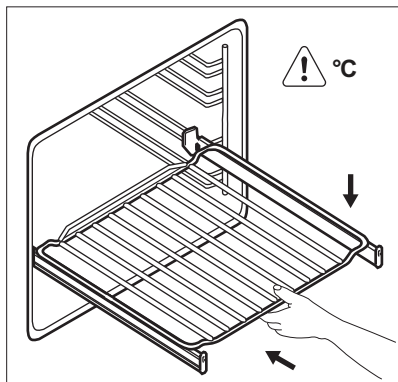
Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.

- !** **POZOR!**  
Teleskopické výsuvy nemyjte v myčce nádobí. Teleskopické výsuvy ničím nemažte.

1. Pravou i levou teleskopickou výsuvu zcela vytáhněte.



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



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

## 8. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

### 8.1 Chladicí ventilátor

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

### 8.2 Bezpečnostní 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.

## 9. TIPY A RADY



### UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.



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

### 9.1 Všeobecné informace

- Spotřebič má pět úrovní roštů. Polohy roštů ve spotřebiči se počítají zdola.
- Tento spotřebič je vybaven speciálním systémem, který zajišťuje oběh vzduchu a stálou recyklaci páry. Tento systém umožňuje pečení a vaření v páře, takže jídla jsou uvnitř měkká a na povrchu mají kůrčičku. Doba pečení a spotřeba energie jsou sníženy na minimum.
- Ve spotřebiči nebo na skleněných panelech dvířek se může srážet vlhkost. To je normální jev. Při

otvírání dvířek spotřebiče během přípravy jídla vždy odstupte. Kondenzaci snížíte, když spotřebič vždy před přípravou jídla na 10 minut předehejte.

- Po každém použití spotřebiče seřete vlhkost.
- Při přípravě jídel na dno spotřebiče nestavte žádné předměty a žádnou část spotřebiče nezakrývejte hliníkovou fólií. Mohlo by to ovlivnit výsledky pečení a poškodit smalt.

### 9.2 Pečení moučníků

- Neotvírejte dvířka, dokud neuplynou 3/4 času nutného k pečení.
- Jestliže do trouby vložíte dva plechy na pečení, musí být mezi plechy jedna úroveň drážek volná.

### 9.3 Pečení masa a ryb

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

troubě nevytvořily skvrny, které by již nemusely 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.

### Pečivo

Jídlo	Množství vody ve vlisu (ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Poznámky
Chléb	100	180	35 - 40	2	Použijte plech na pečení. <sup>1)</sup>
Bagety/kaiserky	100	200	20 - 25	2	Použijte plech na pečení. <sup>1)</sup>
Domácí pizza	100	230	10 - 20	2	Použijte plech na pečení. <sup>1)</sup>
Italský chléb Focaccia	100	200 - 210	10 - 20	2	Použijte plech na pečení. <sup>1)</sup>
Sušenky, čajové kořálky, croissanty	100	150 - 180	10 - 20	2	Použijte plech na pečení. <sup>1)</sup>
Švestkový koláč, jablčný koláč, skořicové rolinky	100 - 150	160 - 180	30 - 60	2	Použijte koláčovou formu. <sup>1)</sup>

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

### Příprava zmrazených potravin

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

## 9.5 Pravý horký vzduch PLUS



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

Jídlo	Množství vody ve vliisu (ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Mražená pizza	150	200 - 210	10 - 20	2 <sup>1)</sup>
Lasagne, mražené	200	180 - 200	35 - 50	2 <sup>1)</sup>
Mražený croissant	150	170 - 180	15 - 25	2 <sup>1)</sup>

1) Prázdnou troubu vždy na 10 minut přehřejte.

### Ohřev jídla

Jídlo	Množství vody ve vliisu (ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Chléb	100	110	15 - 25	2
Bagety/kaiserky	100	110	10 - 20	2
Domácí pizza	100	110	15 - 25	2
Italský chléb Focaccia	100	110	15 - 25	2
Zelenina	100	110	15 - 25	2
Rýže	100	110	15 - 25	2
Těstoviny	100	110	15 - 25	2
Maso	100	110	15 - 25	2

### Pečení masa

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

## 9.6 Tabulka pro pečení

### Koláče

Jídlo	Horní/Dolní ohřev		Pravý horký vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Šlehané recepty	170	2	160	3 (2 a 4)	45 - 60	V koláčové formě

Jídlo	Horní/Dolní ohřev		Pravý horký vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Křehké těsto	170	2	160	3 (2 a 4)	20 - 30	V koláčové formě
Tvarohový koláč s podmás- lím	170	1	165	2	60 - 80	V koláčové formě o průměru 26 cm
Jablečný dort (ja- blečný ko- láč) <sup>1)</sup>	170	2	160	2 (vlevo a vpravo)	80 - 100	Ve dvou koláčových formách o průměru 20 cm na tvarova- ném roštu
Závin	175	3	150	2	60 - 80	Na plechu na pečení
Marmelá- dový dort	170	2	165	2 (vlevo a vpravo)	30 - 40	V koláčové formě o průměru 26 cm
Piškotový koláč	170	2	160	2	50 - 60	V koláčové formě o průměru 26 cm
Vánoční dort / bo- hatý ovoc- ný dort <sup>1)</sup>	160	2	150	2	90 - 120	V koláčové formě o průměru 20 cm
Švestkový koláč <sup>1)</sup>	175	1	160	2	50 - 60	Ve formě na chleba
Malé ko- láčky - na jedné úr- ovni	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Na plechu na pečení
Malé ko- láčky - na dvou úr- ovních	-	-	140 - 150	2 a 4	25 - 35	Na plechu na pečení
Malé ko- láčky - na třech úr- ovních	-	-	140 - 150	1, 3 a 5	30 - 45	Na plechu na pečení

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



Jídlo	Horní/Dolní ohřev		Pravý horký vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
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 <sup>1)</sup>	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 kusy, 500 g jeden kus
Žitný chléb	190	1	180	1	30 - 45	Ve formě na chleba
Bagety/kaiserky <sup>1)</sup>	190	2	180	2 (2 a 4)	25 - 40	6 - 8 rohlíčků na plechu na pečení
Pizza <sup>1)</sup>	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Na plechu na pečení nebo v hlubokém pekáči / plechu
Čajové koláčky <sup>1)</sup>	200	3	190	3	10 - 20	Na plechu na pečení

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

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

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

### Maso

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

Jídlo	Horní/Dolní ohřev		Pravý horký vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Kuře	220	2	200	2	70 - 85	Celé
Krůta	180	2	160	2	210 - 240	Celá
Kachna	175	2	220	2	120 - 150	Celá
Husa	175	2	160	1	150 - 200	Celá
Králík	190	2	175	2	60 - 80	Naporcovaný
Zajíc	190	2	175	2	150 - 200	Naporcovaný
Bažant	190	2	175	2	90 - 120	Celý

### Ryby

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

### 9.7 Gril



Prázdnou troubu před přípravou jídel vždy na tři minuty předehejte.

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

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

## 9.8 Turbo gril

### Hovězí

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

<sup>1)</sup> Předehřejte troubu.

### Vepřové

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

**Telecí**

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

**Jehněčí**

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

**Drůbež**

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

**Ryby (dušené)**

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

**9.9 Sušení - Právý horký vzduch**

- 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

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

### Ovoce

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



### UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 10.1 Poznámky k čištění

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

### 10.2 Spotřebiče z nerezové oceli nebo hliníku



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

### 10.3 Čištění vliisu vnitřku trouby

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



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

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

Použijte maximálně 6% ocet bez bylinek.

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

## 10.4 Čištění dveřního těsnění

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

## 10.5 Vyjmutí drážek na rošty a katalytických panelů

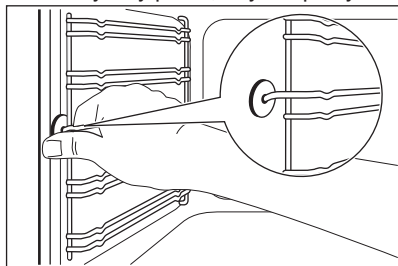
Chcete-li troubu vyčistit, odstraňte drážky na rošty a vyjměte katalytické panely.



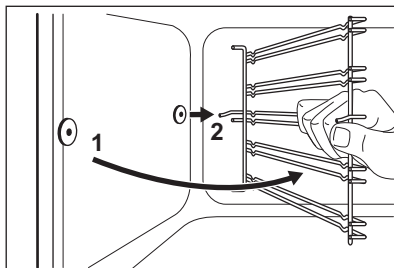
### POZOR!

Při odstraňování drážek na rošty buďte opatrní. Katalytické panely nejsou připevněné ke stěnám trouby a mohou při odstranění drážek na rošty spadnout.

1. Odtáhněte přední část drážek na rošty od stěny trouby. Druhou rukou přitom podržte zadní drážky a katalytický panel, aby nespadly.



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



Drážky na rošty a katalytické panely instalujte stejným postupem v opačném pořadí.



Zarážky na teleskopických výsuvách musí směřovat dopředu.

## 10.6 Katalytické čištění



### POZOR!

Nečistěte katalytickou vrstvu spreji do trouby, abrazivními čisticími prostředky, mýdly či jinými čisticími prostředky. Došlo by k poškození katalytické vrstvy.



Skvrny nebo změna zbarvení katalytické vrstvy nemá vliv na její vlastnosti.



### UPOZORNĚNÍ!


Když troubu čistíte při vysoké teplotě, nedovolte dětem, aby se k ní přibližovali. Povrch trouby je velmi horký a hrozí nebezpečí popálenin.



Před spuštěním katalytického čištění vyjměte z trouby veškeré příslušenství.




Stěny s katalytickým povlakem mají samočisticí schopnost. Absorbují tuk, který se na stěnách usazuje při provozu spotřebiče.

Abyste proces samočištění podpořili, pravidelně prázdnou troubu zahřívejte.

1. Vyčistěte dno trouby pomocí vlažné vody a mycího prostředku a poté jej vysušte.
2. Nastavte funkci .
3. Nastavte teplotu trouby na 250 °C a nechte troubu jednu hodinu pracovat.
4. Jakmile spotřebič vychladne, vyčistěte jej pomocí měkké a vlhké houbičky.

## 10.7 Čištění vodou

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

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



### UPOZORNĚNÍ!

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

## 10.8 Strop trouby



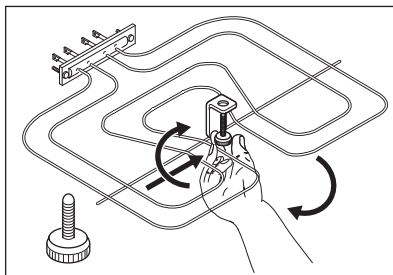
### UPOZORNĚNÍ!

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

Odstraňte drážky na rošty.

Topný článek lze pro snazší čištění stropu trouby vyjmout.

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



2. Opatrně vytáhněte topný článek směrem dolů.
3. Strop trouby vyčistěte měkkým hadříkem namočeným v teplé vodě s mycím prostředkem a nechte jej vyschnout.

Topný článek instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

Instalujte drážky na rošty.



### UPOZORNĚNÍ!

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

## 10.9 Čištění dvířek trouby

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



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

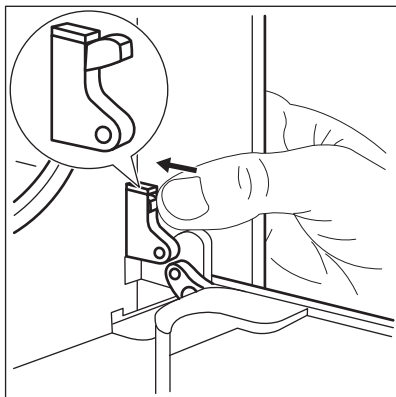


### POZOR!

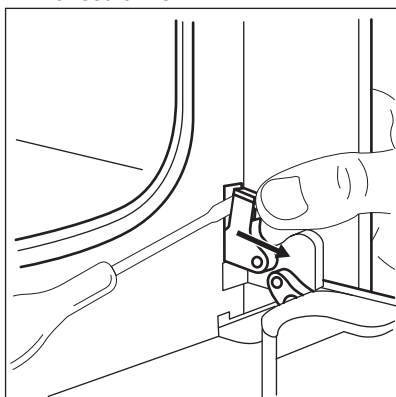
Spotřebič bez vnitřního skleněného panelu nepoužívejte.

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

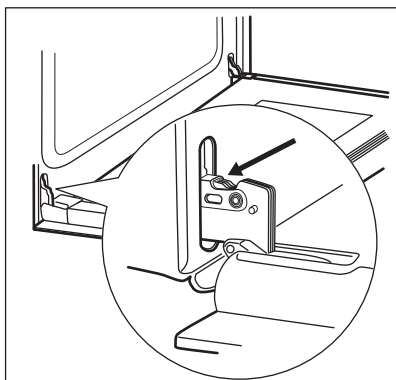




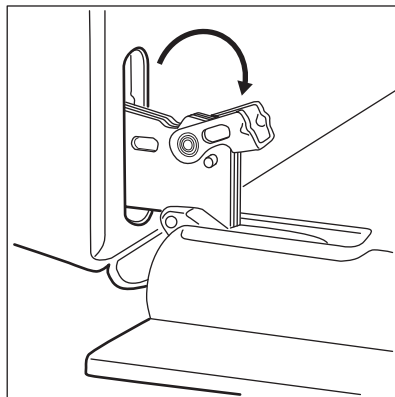
3. Jednou rukou držte zatlačený prvek. Pomocí šroubováku druhou rukou nadzdvihněte a otočte páčku pravého závěsu dvířek.



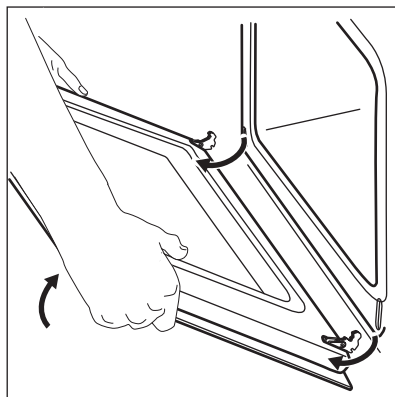
4. Zaměřte se na dveřní závěs na levé straně dvířek.



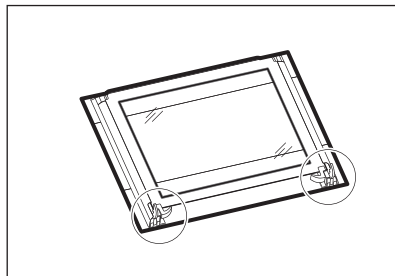
5. Zvedněte a otočte páčku na levém závěsu.



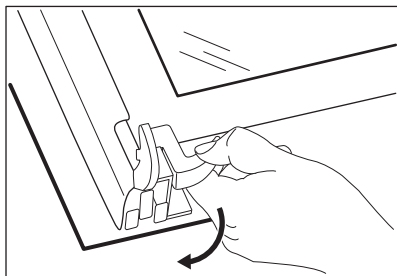
6. Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (do poloviny). Pak dvířka vytáhněte směrem dopředu z jejich umístění.



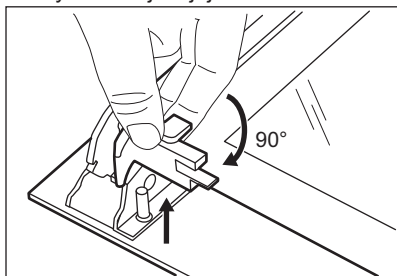
7. Dvířka položte na pevnou plochu na měkkou látku.



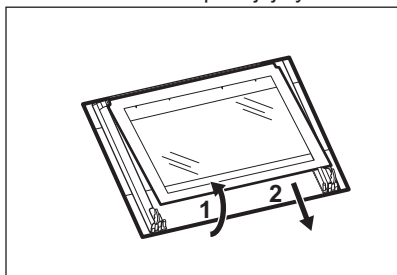
8. Uvolněte blokovací systém a vytáhněte vnitřní skleněný panel.



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



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



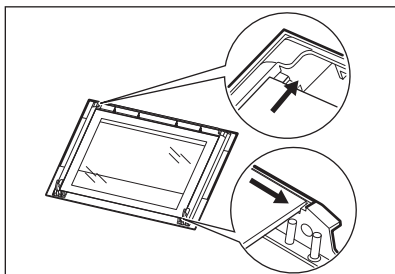
11. Skleněný panel omyjte vodou se saponátem. Skleněný panel pečlivě osušte.

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

Oblast potisku skla musí směřovat k vnitřní straně dvířek. Po instalaci se dále ujistěte, že povrch rámu tohoto

skleněného panelu není na potisku skla na dotek drsný.

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



## 10.10 Výměna žárovky

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



### UPOZORNĚNÍ!

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



### POZOR!

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

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

## Zadní žárovka

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


## 11. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



### UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 11.1 Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nehřeje.	Trouba je vypnutá.	Zapněte troubu.
Trouba nehřeje.	Hodiny nejsou nastavené.	Nastavte hodiny.
Trouba nehřeje.	Nejsou provedena nutná nastavení.	Zkontrolujte, zda jsou nastavení správná.
Trouba nehřeje.	Je uvolněná pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka uvolňuje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
Osvětlení nefunguje.	Vadná žárovka.	Vyměňte žárovku.
Na jídle a uvnitř trouby se usazuje pára a kondenzát.	Nechali jste jídlo v troubě příliš dlouho.	Po dokončení přípravy nechte jídla v troubě déle než 15–20 minut.
Na displeji se zobrazí „12.00“.	Došlo k přerušení dodávky elektrického proudu.	Nastavte znovu čas.
Použití funkce Pravý horký vzduch PLUS nevede k dobrému výsledku.	Nezapnuli jste funkci Pravý horký vzduch PLUS.	Řiďte se částí „Zapnutí funkce Pravý horký vzduch PLUS“.
Použití funkce Pravý horký vzduch PLUS nevede k dobrému výsledku.	Vlis vnitřku trouby jste nezaplnili vodou.	Řiďte se částí „Zapnutí funkce Pravý horký vzduch PLUS“.
Použití funkce Pravý horký vzduch PLUS nevede k dobrému výsledku.	Funkci Pravý horký vzduch PLUS jste nezapnuli správně pomocí tlačítka S párou.	Řiďte se částí „Zapnutí funkce Pravý horký vzduch PLUS“.
Chcete zapnout funkci Pravý horký vzduch, ale svítí kontrolka tlačítka S párou.	Probíhá funkce Pravý horký vzduch PLUS.	Funkci Pravý horký vzduch PLUS vypnete stisknutím tlačítka S párou  .
Voda ve vlisu vnitřku trouby se nevaří.	Teplota je příliš nízká.	Nastavte teplotu na alespoň 110 °C. Viz část „Tipy a rady“.
Z vlisu vnitřku trouby vytéká voda.	Ve vlisu vnitřku trouby je příliš mnoho vody.	Vypněte troubu a ujistěte se, že je spotřebič již chladný. Vodu vytřete houbou nebo hadříkem. Do vlisu vnitřku trouby přilijte správné množství vody. Řiďte se specifickým postupem.

## 11.2 Servisní údaje

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

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

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

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

Model (MOD.) .....

Výrobní číslo (PNC) .....

Sériové číslo (SN) .....

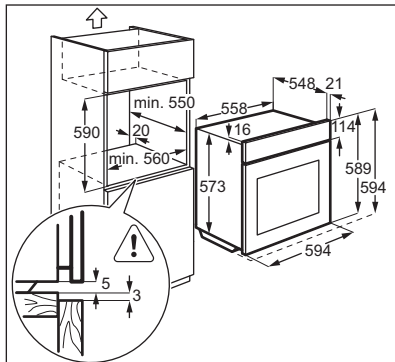
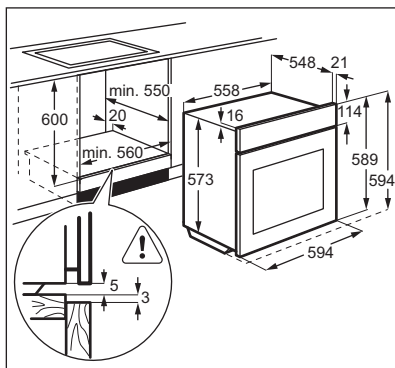
## 12. INSTALACE



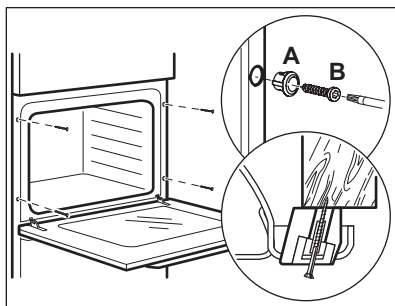
### UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 12.1 Vestavba



### 12.2 Připevnění spotřebiče ke skříňce



### 12.3 Elektrická instalace



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

Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

### 12.4 Kabel

Typy kabelů vhodné pro instalaci nebo výměnu:

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

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

Celkový výkon (W)	Průřez kabelu (mm <sup>2</sup> )
max. 1 380	3 x 0.75

Celkový výkon (W)	Průřez kabelu (mm <sup>2</sup> )
max. 2 300	3 x 1
max. 3 680	3 x 1.5

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

## 13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

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

Název dodavatele	Electrolux
Označení modelu	EOA3414AOX EOA3454AAX EOA3454AOX
Index energetické účinnosti	103.5
Třída energetické účinnosti	A
Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim	0.95 kWh/cyklus
Spotřeba energie se standardním zatížením, intenzivní horkovzdušný režim	0.88 kWh/cyklus
Počet pečicích prostorů	1
Tepelný zdroj	Elektrická energie
Objem	72 l
Typ trouby	Vestavná trouba
Hmotnost	EOA3414AOX 32.7 kg
	EOA3454AAX 33.0 kg
	EOA3454AOX 32.7 kg

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

### 13.2 Úspora energie

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

- **Všeobecné rady**


- Ujistěte se, že při provozu spotřebiče jsou dvířka trouby správně zavřená, a během přípravy jídla je ponechte zavřená co nejvíce.
- Pro efektivnější úsporu energie používejte kovové nádoby.
- Je-li to možné, jídlo vkládejte do trouby, aniž byste ji předehřivali.
- 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 funkci s ventilátorem.

- **Uchování teploty jídla** - chcete-li využít zbytkové teplo k uchování teploty pokrmu, zvolte nejnižší možné nastavení teploty.

## 14. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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

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

# OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	32
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	33
3. POPIS VÝROBKU.....	36
4. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	36
5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	37
6. ČASOVÉ FUNKCIE.....	40
7. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....	40
8. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	41
9. TIPY A RADY.....	41
10. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	51
11. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	56
12. INŠTALÁCIA.....	57
13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	59

## MYSLÍME NA VÁS

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

Vitajte vo svete Electrolux.

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



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

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



Zaregistrujte si výrobok a využívajte ešte lepšie služby:

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



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

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


## STAROSTLIVOSŤ A SLUŽBY ZÁKAZNÍKOM

Odporúčame, aby ste používali originálne náhradné diely.

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

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Varovanie/upozornenie – Bezpečnostné pokyny

 Všeobecné informácie a tipy

 Ochrana životného prostredia

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

## 1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nie je zodpovedný za škody a zranenia spôsobené nesprávnou inštaláciou a používaním. Návod na používanie uchovávajte vždy v blízkosti spotrebiča, aby ste doň mohli v budúcnosti nahliadnuť.

### 1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám.
- Nedovoľte, aby sa deti hrali so spotrebičom.
- Obaly uschovajte mimo dosahu detí.
- Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď je horúci. Prístupné časti sú horúce.
- Ak má spotrebič detskú poistku, odporúčame, aby ste ju zapli.
- Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Deti do 3 rokov nesmú mať prístup k spotrebiču, iba ak sú nepretržite pod dohľadom zodpovednej osoby.

### 1.2 Všeobecné bezpečnostné pokyny

- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba kvalifikovaná osoba.
- Počas činnosti sa vnútorné časti spotrebiča zohrejú na vysokú teplotu. Nedotýkajte sa ohrevných článkov v spotrebiči. Pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva alebo nádob na pečenie vždy používajte kuchynské rukavice.
- Pred údržbou odpojte spotrebič od elektrickej siete.



- Dbajte na to, aby bol spotrebič pred výmenou žiarovky vypnutý, aby bolo vylúčené nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte drsné práškové prostriedky, ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servisnom stredisku alebo u kvalifikovanej osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Ak chcete vybrať zasúvacie lišty, najprv potiahnite prednú časť zasúvacích líšt a potom zadný koniec smerom od bočnej steny a vyberte ich. Pri inštalácii zasúvacích líšt zvolte opačný postup.

## 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

### 2.1 Inštalácia



#### **VAROVANIE!**

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetok obalový materiál.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Pri premiestňovaní spotrebiča buďte vždy opatrní, pretože je ťažký. Vždy používajte bezpečnostné rukavice.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Uistite sa, že zariadenia a nábytok, pod ktorými a vedľa ktorých je spotrebič nainštalovaný, sú bezpečné.
- Po bokoch spotrebiča musia byť umiestnené spotrebiče alebo zariadenia nanajvyš rovnakej výšky.

### 2.2 Zapojenie do elektrickej siete



#### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky práce spojené so zapojením do elektrickej siete smie vykonať výlučne kvalifikovaný elektrikár.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že elektrické údaje uvedené na typovom štítku spotrebiča zodpovedajú parametrom elektrickej siete. Ak nie, kontaktujte elektrikára.
- Vždy používajte správne inštalovanú uzemnenú zásuvku.
- Nepoužívajte adaptéry, rozdvojky ani predlžovacie 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.
- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do

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

### 2.3 Použitie



#### **VAROVANIE!**

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

- Tento spotrebič používajte iba v domácom prostredí.
- Nemeňte technické charakteristiky tohto spotrebiča.
- Zabezpečte, aby boli vetracie otvory voľné.
- Počas činnosti nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Po každom použití spotrebič vypnite.
- Keď je spotrebič v činnosti, pri otváraní dvierok postupujte opatrne. Môže dôjsť k úniku horúceho vzduchu.
- Spotrebič nepoužívajte, keď máte mokré ruky, ani keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka netlačte.
- Nepoužívajte spotrebič ako pracovný alebo odkladací povrch.

- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Použitím 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 allobal,
  - do horúceho spotrebiča nelejte vodu,
  - nenechávajte v rúre vlhký riad ani potraviny po ukončení prípravy jedla,
  - pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva postupujte opatrne.
- Zmena farby smaltu nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča. Nie je to nedostatok, na ktorý sa vzťahuje záruka.
- Na prípravu vlhkých koláčov používajte hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Tento spotrebič je určený iba na varenie. Nesmie byť použitý na iné účely, napríklad na vykurovanie 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 Ošetrovanie a čistenie



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo zranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vyťahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Hrozí riziko, že sklenené panely prasknú.
- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké!
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli opotrebeniu povrchového materiálu.
- Zvyšky tuku alebo potravín v spotrebiči môžu spôsobiť požiar.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne prostriedky, drôtenky, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na obale.
- Katalytický smalt (ak je k dispozícii) nečistite žiadnym čistiacim prostriedkom.

## 2.5 Vnútorne osvetlenie

- Žiarovka alebo halogénová žiarovka používaná v tomto spotrebiči je

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



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

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

## 2.6 Likvidácia



### **VAROVANIE!**

Nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

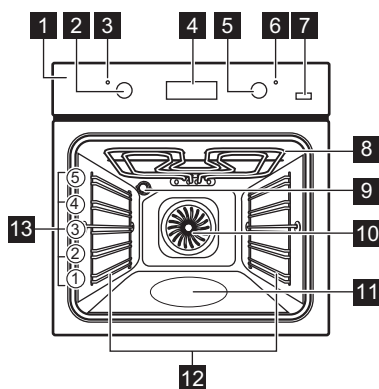
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Odrežte elektrický kábel a zlikvidujte ho.
- Odstráňte západku dvierok, aby ste zabránili uviaznutiu detí a domácich zvierat v spotrebiči.

## 2.7 Servis

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

## 3. POPIS VÝROBKU

### 3.1 Celkový prehľad



- 1 Ovládací panel
- 2 Ovládač funkcií rúry
- 3 Ukazovateľ / symbol / indikátor napájania
- 4 Elektronický programátor
- 5 Ovládač teploty
- 6 Svetelný ukazovateľ / symbol / indikátor teploty
- 7 Tlačidlo Plus Para
- 8 Ohrevný článok
- 9 Osvetlenie
- 10 Ventilátor
- 11 Priehlbina dutiny
- 12 Zasúvacia lišta, vyberateľná
- 13 Úrovne v rúre

### 3.2 Príslušenstvo

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

- **Hlboký pekáč**  
Na pečenie mäsa a múčnych pokrmov alebo ako nádoba na zachytávanie tuku.
- **Teleskopické lišty**  
Pre rošty a plechy.

## 4. PRED PRVÝM POUŽITÍM



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 4.1 Prvé čistenie

Zo spotrebiča vyberte vyberateľné zasúvacie lišty a príslušenstvo.



Pozrite si kapitolu „Ošetrovanie a čistenie“.

Pred prvým použitím spotrebič vyčistite.

Príslušenstvo a zasúvacie lišty dajte späť na pôvodné miesto.

### 4.2 Nastavenie času




Pred prvým použitím rúry je potrebné nastaviť čas.


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

Stláčaním tlačidla  $\oplus$  alebo  $\ominus$  nastavte správny čas.

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

### 4.3 Zmena času


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






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

Pri nastavovaní nového času postupujte podľa časti Nastavenie času.

### 4.4 Prvé zohriatie spotrebiča


Pred prvým použitím prázdny spotrebič predhrejte.

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

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

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


## 5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

-  **VAROVANIE!**  
Pozrite si kapitoly oľhľadne bezpečnosti.

### 5.1 Zasúvacie ovládače












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

### 5.2 Zapnutie a vypnutie spotrebiča

-  **V závislosti od modelu môže mať váš spotrebič ovládače, indikátory, svetelné ukazovatele alebo žiarovky:**
- Ukazovateľ sa rozsvieti, keď sa rúra zohrieva.
  - Žiarovka sa rozsvieti, keď je spotrebič v prevádzke.
  - Symbol zobrazuje, či otočný ovládač ovláda funkcie rúry alebo teplotu.

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

## 5.3 Funkcie rúry

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

## 5.4 Zapnutie funkcie Teplovzdušné pečenie PLUS

Táto funkcia umožňuje vylepšiť vlhkosť počas pečenia.





### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo popálenín a poškodenia spotrebiča.

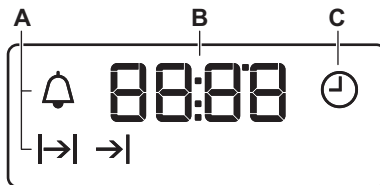
Uvoľnená vlhkosť môže spôsobiť popáleniny:

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

**i** Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.


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

## 5.5 Displej



### POZOR!

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

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





### VAROVANIE!

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





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






## 5.6 Tlačidlá

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




## 6. ČASOVÉ FUNKCIE




### 6.1 Tabuľka s časovými funkciami

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


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




### 6.2 Nastavenie časových funkcií

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



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

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

-  Pri použití funkcie kuchynského časomera displej zobrazuje zostávajúci čas.
3. Po uplynutí príslušného času začne ukazovateľ časovej funkcie blikať a zaznie zvukový signál. Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.
  4. Ovládač funkcií rúry a otočný ovládač teploty otočte do vypnutej polohy.

 Pri funkciách Trvanie  a Koniec  sa spotrebič automaticky vypne.

### 6.3 Zrušenie časových funkcií


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

## 7. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA



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

### 7.1 Teleskopické lišty

 Pokyny na inštaláciu teleskopických lišt si odložte na budúce použitie.



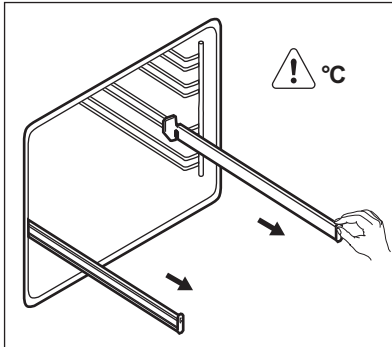
Pomocou teleskopických lišt môžete ľahšie zasúvať a vyberať rošty.



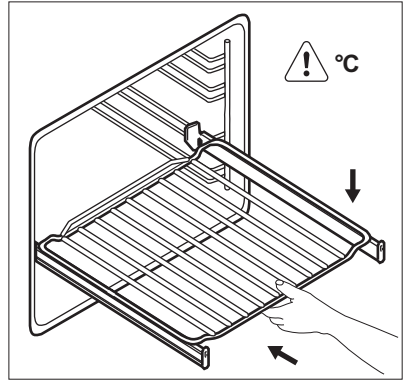
### POZOR!

Teleskopické lišty neumývajte v umývačke riadu. Teleskopické lišty nemažte.

1. Vytiahnite ľavú a pravú teleskopickú lištu.



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



Pred zatvorením dveriek rúry zatlačte teleskopické lišty úplne do spotrebiča.

## 8. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

### 8.1 Chladiaci ventilátor

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

### 8.2 Bezpečnostný termostat

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

## 9. TIPY A RADY



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.



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

### 9.1 Všeobecné informácie

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

kondenzovať vlhkosť. Je to normálne. Pri otváraní dvierok počas pečenia vždy ustúpte od spotrebiča. V záujme zníženia kondenzácie nechajte spotrebič zapnutý 10 minút pred varením.

- Vlhkosť odstráňte po každom použití spotrebiča.
- Neumiestňujte predmety priamo na dno rúry ani neprikrývajte časti rúry alebo jej príslušenstvo alobalom. Mohlo by to zmeniť výsledky pečenia a poškodiť smalt.

## 9.2 Pečenie koláčov

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

## 9.3 Pečenie mäsa a rýb

- Na prípravu nadmerne mastných pokrmov použite hlboký pekáč, aby ste predišli vytvoreniu 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 zabránite, ak vodu pridáte vždy, keď sa odparí.

## 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 Teplovzdušné pečenie PLUS



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

### Pekárenské výrobky

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

Pokrm	Voda v priehlbine dutiny (v ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	Poznámky
Slivkový koláč, jablkový koláč, škoricové pečivo	100 - 150	160 - 180	30 - 60	2	Použite formu na koláče. <sup>1)</sup>

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

### Príprava mrazených pokrmov

Pokrm	Voda v priehlbine dutiny (v ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Pizza, mrazená	150	200 - 210	10 - 20	2 <sup>1)</sup>
Mrazené lasagne	200	180 - 200	35 - 50	2 <sup>1)</sup>
Mrazený croissant	150	170 - 180	15 - 25	2 <sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> Prázdnu rúru predhrievajte 10 minút pred pečením.

### Regenerácia jedla

Pokrm	Voda v priehlbine dutiny (v ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Chlieb	100	110	15 - 25	2
Pečivo z chlebového cesta	100	110	10 - 20	2
Domáca pizza	100	110	15 - 25	2
Focaccia	100	110	15 - 25	2
Zelenina	100	110	15 - 25	2
Ryža	100	110	15 - 25	2
Cestoviny	100	110	15 - 25	2
Mäso	100	110	15 - 25	2

**Pečenie mäsa**

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

**9.6 Tabuľka pečenia****Koláče**

Pokrm	Horný/dolný ohrev		Skutočné teplovzdušné pečenie		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre		
Šľahané 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 <sup>1)</sup>	170	2	160	2 (vľavo a vpravo)	80 - 100	Vo dvoch 20 cm formách 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
Piškôtový koláč	170	2	160	2	50 - 60	V 26 cm forme na koláče

Pokrm	Horný/dolný ohrev		Skutočné teplovzdušné pečenie		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre		
Vianočná štóla/ Biskupský chlebiček <sup>1)</sup>	160	2	150	2	90 - 120	V 20 cm forme na koláče
Slivkový koláč <sup>1)</sup>	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 <sup>1)</sup>	-	-	120	2 a 4	80 - 100	Na plechu na pečenie

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

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

### Chlieb a pizza

Pokrm	Horný/dolný ohrev		Skutočné teplovzdušné pečenie		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre		
Biely chlieb <sup>1)</sup>	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 <sup>1)</sup>	190	2	180	2 (2 a 4)	25 - 40	6 – 8 rožkov na plechu na pečenie

Pokrm	Horný/dolný ohrev		Skutočné teplovzdušné 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 <sup>1)</sup>	200	3	190	3	10 - 20	Na plechu na pečenie

1) Rúru predhrievajte 10 minút.

### Zapekané jedlá

Pokrm	Horný/dolný ohrev		Skutočné teplovzdušné 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 <sup>1)</sup>	180	1	180	1	50 - 60	Vo forme
Lasagne <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Vo forme
Cannelloni <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Vo forme

1) Rúru predhrievajte 10 minút.

### Mäso

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

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

### Ryba

Pokrm	Horný/dolný ohrev		Skutočné teplovzdušné 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



## 9.7 Grilovanie



Pred pečením prázdnu 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
Hamburger	6	600	max.	20 - 30	-	4
Fileta z ryby	4	400	max.	12 - 14	10 - 12	4
Zapekané sendviče	4 - 6	-	max.	5 - 7	-	4
Hrianky	4 - 6	-	max.	2 - 4	2 - 3	4

## 9.8 Turbo gril

### Hovädzie mäso

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

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

1) Rúru predhrejte.

### Bravčové mäso

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

### Teľacie mäso

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

### Jahňacie

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

### Hydina

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

**Ryba (v pare)**

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

**9.9 Sušenie - Teplovzdušné pečenie**

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

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

**Zelenina**

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

**Ovocie**

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

**10. OŠETROVANIE A ČISTENIE****VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

**10.1 Poznámky k čisteniu**

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

teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku.

- Ak máte príslušenstvo s nelepivým povrchom, nečistite ho agresívnymi prostriedkami, ostrými predmetmi ani v umývačke riadu. Môže to spôsobiť poškodenie neprilnavého povrchu.

## 10.2 Antikorové alebo hliníkové spotrebiče



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

## 10.3 Čistenie priehlbiny dutiny rúry

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



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

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

## 10.4 Čistenie tesnenia dvierok

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

## 10.5 Odstránenie zasúvacích lišt a katalytických panelov

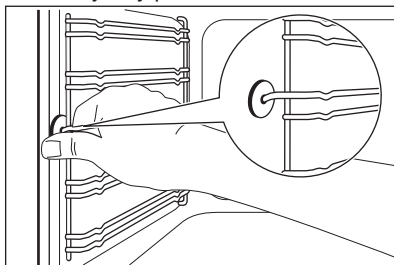
Pri čistení rúry z nej vyberte zasúvacie lišty a katalytické panely.



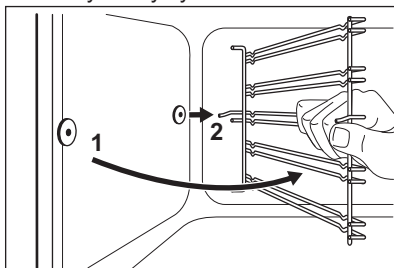
### POZOR!

Pri vyberaní zasúvacích lišt postupujte veľmi opatrne. Katalytické panely nie sú pripevnené k stenám rúry a pri vyberaní zasúvacích lišt môžu vypadávať.

1. Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny. Druhou rukou pridržujte zadné vodiace lišty a katalytický panel.



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



Pri inštalácii zasúvacích lišt a katalytických panelov zvolte opačný postup.



Upevňovacie kolíky na teleskopických lištách musia smerovať dopredu.

## 10.6 Katalytické čistenie



### POZOR!

Katalytický povrch nečistite sprejmi na rúry, abrazívnymi čistiacimi prostriedkami, saponátmi ani inými čistiacimi prostriedkami. Môže dôjsť k poškodeniu katalytického povrchu.



Zmena farby katalytického povrchu alebo fláky nemajú negatívny vplyv na katalytické vlastnosti.



### VAROVANIE!


Pri čistení rúry pri vysokej teplote k spotrebiču nepúšťajte deti. Povrch rúry sa veľmi rozpáli a hrozí nebezpečenstvo popálenia.



Pred aktivovaním katalytického čistenia vyberte z rúry všetko príslušenstvo.

Steny s katalytickou povrchovou úpravou sú samočistiace. Absorbujú tuk, ktorý sa na stenách usádza pri prevádzke spotrebiča.



V záujme podpory samočistiaceho procesu pravidelne zahrievajte rúru bez jedla vo vnútri:

1. Dno rúry vyčistite teplou vodou a umývacím prostriedkom. Potom ho vysušte.
2. Nastavte funkciu .
3. Teplotu v rúre nastavte na 250 °C a rúru nechajte zapnutú 1 hodinu.
4. Keď spotrebič vychladne, vyčistite ho mäkkou navlhčenou špongiou.

## 10.7 Čistenie vodou

Proces čistenia vodou využíva vlhkosť na odstránenie zvyškov tuku a pokrmov z rúry.

1. Do priehlbiny dutiny na dne rúry nalejte 200 ml vody.

2. Nastavte funkciu Teplovzdušné pečenie PLUS  a stlačte tlačidlo Plus Para .
3. Teplotu nastavte na 90 °C.
4. Spotrebič nechajte v činnosti 30 minút.
5. Vypnite spotrebič a nechajte ho vychladnúť.
6. Po vychladnutí spotrebiča vyčistite jeho vnútorné povrchy handričkou.



### VAROVANIE!

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

## 10.8 Strop rúry



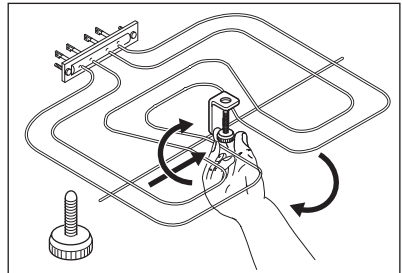
### VAROVANIE!

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

Vyberte zasúvacie lišty.

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

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



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

Pri inštalácii ohrevného telesa zvoľte opačný postup.

Nainštalujte zasúvacie lišty.

**VAROVANIE!**

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

**10.9 Čistenie dvierok rúry**

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

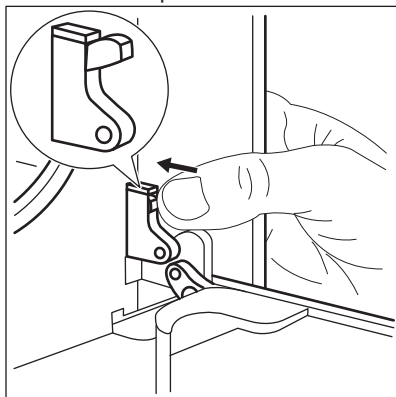


Ak by ste sa pokúšali vnútorné sklenené panely vybrať, kým sú dvierka namontované, mohli by sa dvierka zatvoriť.

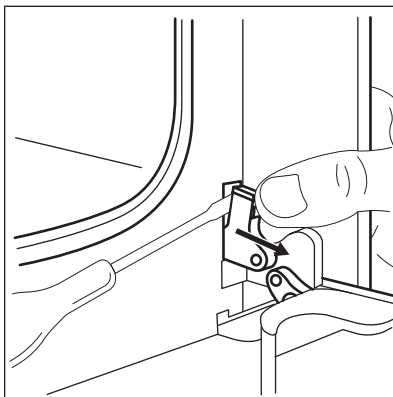
**POZOR!**

Spotrebič nepoužívajte bez vnútorného skleneného panela.

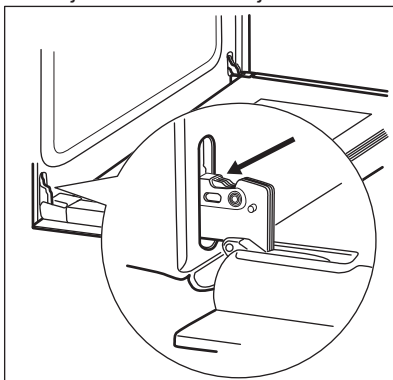
1. Úplne otvorte dvierka a nájdite záves na pravej strane dvierok.
2. Zatlačte na uťahovací prvok, kým sa nestiahne späť.



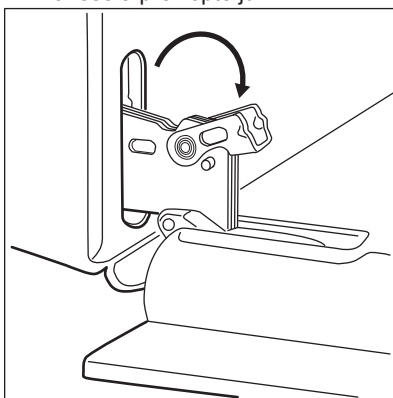
3. Jednou rukou podržte zatlačený prvok. Druhou rukou pomocou skrutkovača nadvihnite a otočte príchytку pravého závesu.



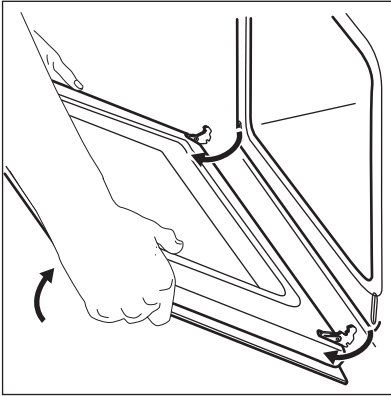
4. Nájdite záves na ľavej strane dvierok.



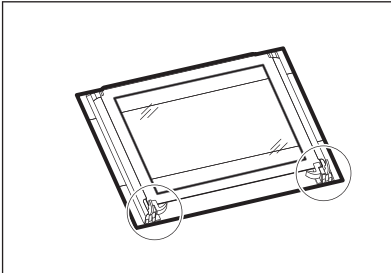
5. Nadvihnite príchytку na ľavom závese a preklopte ju.



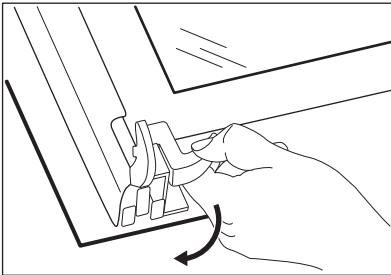
6. Dvierka rúry privrite do polovice, aby zostali v prvej otvorenej polohe. Potom ich potiahnite vpred a vyberte z lôžka.



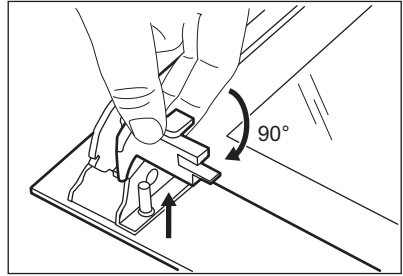
7. Dvierka položte na mäkkú tkaninu na stabilný povrch.



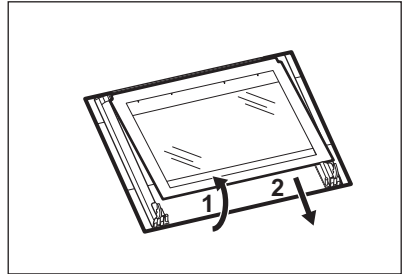
8. Uvoľnite blokovací systém a vyberte vnútorný sklenený panel.



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



10. Sklenený panel najprv opatrne nadvihnite a potom vyberte.

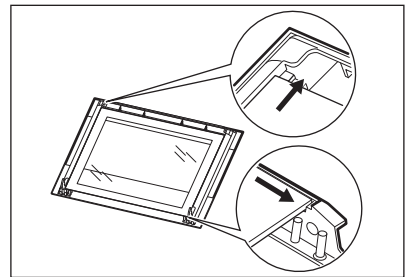


11. Sklenený panel umyte vodou s prídavkom saponátu. Sklenený panel opatrne osušte.

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

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

Uistite sa, že vnútorný sklenený panel je namontovaný správne.



## 10.10 Výmena osvetlenia

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



### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo usmrtenia elektrickým prúdom! Pred výmenou žiarovky odpojte poistku (spotrebič nesmie byť pod napätím).

Žiarovka a sklenený kryt žiarovky môžu byť horúce.



### POZOR!

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

1. Spotrebič vypnite.
2. Odstráňte poistky z poistkovej skrine alebo prerušte elektrický obvod (spotrebič nesmie byť pod napätím).

## Zadné svetlo

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

## 11. RIEŠENIE PROBLÉMOV




### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadom bezpečnosti.

### 11.1 Čo robiť, keď...

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Rúra sa nezohrieva.	Rúra je vypnutá.	Zapnite rúru.
Rúra sa nezohrieva.	Nie sú nastavené hodiny.	Nastavte čas.
Rúra sa nezohrieva.	Nie sú nastavené potrebné nastavenia.	Skontrolujte, či sú nastavenia správne.
Rúra sa nezohrieva.	Je vyhodená poistka.	Skontrolujte, či je príčinou poruchy práve poistka. Ak sa poistka vyhodí 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 zobrazuje „12.00“.	Došlo k výpadku elektrického napájania.	Znova nastavte presný čas.



Problém	Možné príčiny	Riešenie
Nedostatočný výkon spotrebiča pri funkcii Teplovzdušné pečenie PLUS.	Nezapli ste funkciu Teplovzdušné pečenie PLUS.	Pozrite si časť „Zapnutie funkcie Teplovzdušné pečenie PLUS“.
Nedostatočný výkon spotrebiča pri funkcii Teplovzdušné pečenie PLUS.	Priehlinu dutiny rúry ste nenaplnili vodou.	Pozrite si časť „Zapnutie funkcie Teplovzdušné pečenie PLUS“.
Nedostatočný výkon spotrebiča pri funkcii Teplovzdušné pečenie PLUS.	Nezapli ste správne funkciu Teplovzdušné pečenie PLUS tlačidlom Plus Para.	Pozrite si časť „Zapnutie funkcie Teplovzdušné pečenie PLUS“.
Chcete aktivovať funkciu Teplovzdušné pečenie, ale svieti tlačidlo Plus Para.	Je aktívna funkcia Teplovzdušné pečenie PLUS.	Funkciu Teplovzdušné pečenie PLUS vypnete stlačením tlačidla Plus Para  .
Voda v priehlbine dutiny rúry nevrie.	Teplota je príliš nízka.	Teplotu nastavte minimálne na 110 °C. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.
Z priehlbiny dutiny rúry vyteká voda.	V priehlbine dutiny rúry je priveľa vody.	Vypnite rúru a skontrolujte, či spotrebič nie je horúci. Vodu poutierajte špongiou alebo handrou. Do reliéfu dutiny rúry pridajte správne množstvo vody. Pozrite si konkrétny postup.

## 11.2 Servisné údaje

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

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom

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

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

Model (MOD.) .....

Číslo výrobku (PNC) .....

Sériové číslo (S.N.) .....

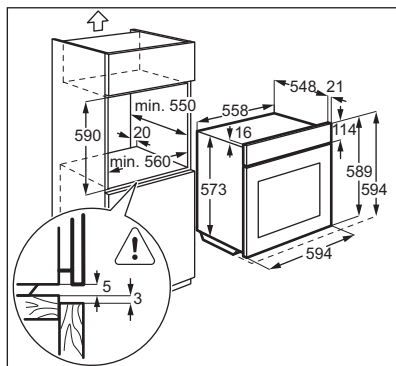
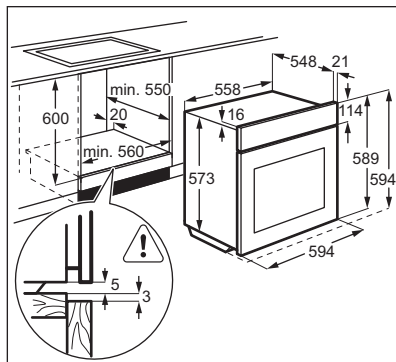
## 12. INŠTALÁCIA



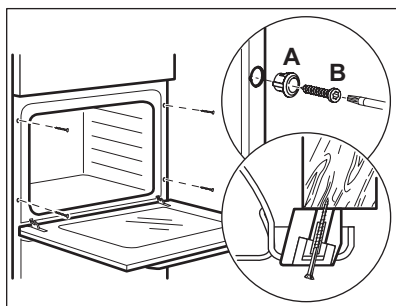
### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

## 12.1 Zabudovanie



## 12.2 Upevnenie spotrebiča k linke



## 12.3 Elektrická inštalácia

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

Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a káblom.

## 12.4 Kábel

Typy káblov použiteľných pre inštaláciu alebo výmenu:

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

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

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

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

## 13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

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

Názov dodávateľa	Electrolux
Identifikácia modelu	EOA3414AOX EOA3454AAX EOA3454AOX
Index energetickej účinnosti	103.5
Energetická trieda	A
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	0.95 kWh/cyklus
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim s ventilátorom	0.88 kWh/cyklus
Počet dutín	1
Zdroj tepla	Elektrina
Objem	72 l
Typ rúry	Zabudovateľná rúra
Hmotnosť	EOA3414AOX 32.7 kg
	EOA3454AAX 33.0 kg
	EOA3454AOX 32.7 kg

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

### 13.2 Úspora energie

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


#### • Všeobecné rady


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

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

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

## 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 domácnosti.  Výrobok  
odovzdajte v miestnom recyklačnom  
zariadení alebo sa obráťte na obecný  
alebo mestský úrad.







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



867310838-B-272015

