

EOD3C50TX  
EOD5C50Z



---

**CS** Trouba  
**SK** Rúra

---

Návod k použití 2  
Návod na používanie 34

# OBSAH

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| 1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE..... | 3  |
| 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....   | 4  |
| 3. POPIS SPOTŘEBIČE.....       | 7  |
| 4. OVLÁDACÍ PANEL.....         | 7  |
| 5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....   | 8  |
| 6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....        | 8  |
| 7. FUNKCE HODIN.....           | 10 |
| 8. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....  | 11 |
| 9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....       | 13 |
| 10. TIPY A RADY.....           | 13 |
| 11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....      | 25 |
| 12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....    | 28 |
| 13. INSTALACE.....             | 30 |
| 14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....  | 31 |

## 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 nenesе odpovědnost za žádný úraz ani škodu v důsledku nesprávné instalace nebo použití. Návod k použití vždy uchovávejte na bezpečném a přístupném místě pro jeho budoucí použití.

### 1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

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

### 1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

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

- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho dostupné části se mohou během používání zahřát na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
- Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Před údržbou vždy spotřebič odpojte od napájení.
- 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 roštů instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

## 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### 2.1 Instalace



#### **VAROVÁNÍ!**

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Netahejte spotřebič za držadlo.

- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Spotřebič nainstalujte na bezpečném a vhodném místě, které splňuje požadavky pro instalaci.
- Spotřebič je vybaven elektrickým chladicím 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 na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Jestliže potřebujete vyměnit přívodní kabel, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- 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 ni síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Tento spotřebič je v souladu se směrnicemi EHS.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutí spotřebiči 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.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Používáte-li při přípravě jídla přísady obsahující alkohol, může vzniknout směr vzduchu s alkoholem.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.



### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
  - Nepokládejte nádobí či jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
  - Na dno vnitřku spotřebiče nepokládejte hliníkovou fólii.
  - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
  - Po dokončení pečení nenechávejte vlhká jídla ve spotřebiči.
  - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Při pečení vlhkých koláčů používejte hluboký plech. Ovočné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místností.

## 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.

- Vždy pečte se zavřenými dvířky trouby.
- Je-li spotřebič instalován za nábytkovým panelem (např. dvířky), dvířka nábytku nesmí být nikdy zavřená, když je spotřebič v provozu. Za zavřeným nábytkovým panelem může docházet k nárůstu horka a vlhka, což může následně poškodit spotřebič, byt nebo podlahu. Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

## 2.4 Čištění a údržba



### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

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

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

## 2.5 Vnitřní osvětlení



### **VAROVÁNÍ!**

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- V tomto spotřebiči se používají speciální či halogenové žárovky pouze pro použití v domácích spotřebičích. Nepoužívejte je pro osvětlení domácnosti.
- Před výměnou žárovky spotřebič odpojte od napájení.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi .

## 2.6 Obsluha

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

## 2.7 Likvidace



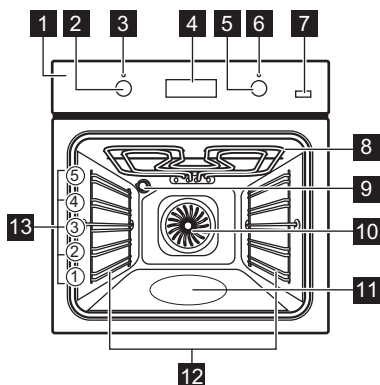
### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

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

## 3. POPIS SPOTŘEBIČE

### 3.1 Celkový pohled



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

### 3.2 Příslušenství

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

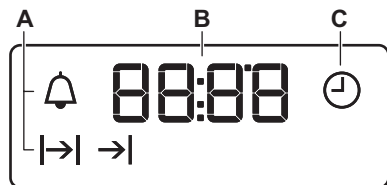
- **Hluboký pekáč / plech**  
Pro pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.
- **Teleskopické výsuvy**  
Pro rošty a plechy na pečení.

## 4. OVLÁDACÍ PANEL

### 4.1 Tlačítka

| Senzorové tlačítko / tlačítko | Funkce     | Popis                                     |
|-------------------------------|------------|---|
| —                             | MÍNUS      | Slouží k nastavení času.                  |
| 🕒                             | HODINY     | Slouží k nastavení funkce hodin.          |
| +                             | PLUS       | Slouží k nastavení času.                  |
| 👉                             | PLUS STEAM | K zapnutí funkce Pravý horký vzduch PLUS. |

## 4.2 Displej



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

## 5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.



Nastavení Denního času viz kapitola „Funkce hodin“.

### 5.1 První čištění

Z trouby odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.

Viz část „Čištění a údržba“.

Před prvním použitím troubu i příslušenství vyčistěte.

Příslušenství a vyjímatelné drážky vložte zpět do jejich původní polohy.

### 5.2 Předehřátí

Před prvním použitím prázdnou troubu předehřejte.



Ohledně funkce: Pravý horký vzduch PLUS viz část „Denní používání“, Nastavení funkce Pravý horký vzduch PLUS.

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

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

## 6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 6.1 Zásunovací ovladače





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

### 6.2 Nastavení pečicí funkce

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



### 6.3 Pečící funkce

| Funkce trouby   | Použití  |
|---|--|
| <br>Poloha Vypnuto                               | Trouba je vypnutá.   |
| <br>Osvětlení                                    | Zapne osvětlení bez pečící funkce.   |
| <br>Pravý Horký Vzduch / Právý horký vzduch PLUS | <p>K pečení jídel na třech úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu trouby o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce Horní/spodní ohřev. K dodání vlhkosti během přípravy. K získání správné barvy a křupavé kůrky při pečení. K zajištění větší šťavnatosti při ohřevu.</p>  |
| <br>Vlhký horkovzduch                            | <p>Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Pokyny k přípravě viz kapitola „Tipy a rady“, Vlhký horkovzduch. Dvířka trouby by měla být během pečení zavřená, aby nedošlo k přerušení funkce a aby trouba fungovala co nejúsporněji. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku trouby může lišit od nastavené teploty. Může dojít ke snížení tepelného výkonu. Obecná doporučení ohledně úspory energie viz kapitola „Energetická účinnost“, Úspora energie. Tato funkce byla použita ke splnění energetické třídy dle normy EN 60350-1.</p> |

| Funkce trouby  | Použití   |
|--|---|
| <br>Spodní Ohřev                            | K pečení koláčů s křupavým spodkem a zavařování potravin.   |
| <br>Rozmrazování                            | K rozmrazování potravin (zeleniny a ovoce). Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin. |
| <br>Velkoplošný Gril                        | Ke grilování plochých kusů ve velkém množství a opékání chleba.   |
| <br>Turbo Gril                              | K pečení větších kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova.                  |
| <br>Příprava Pizzy                          | K pečení pizzy. K intenzivnějšímu opečení dozlatova a dosažení křupavého spodku.                                  |
| <br>Horní/spodní ohřev (Horní/Spodní Ohřev) | K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby.  |

### 6.4 Nastavení funkce:Pravý horký vzduch PLUS

Tato funkce zvyšuje vlhkost během přípravy.

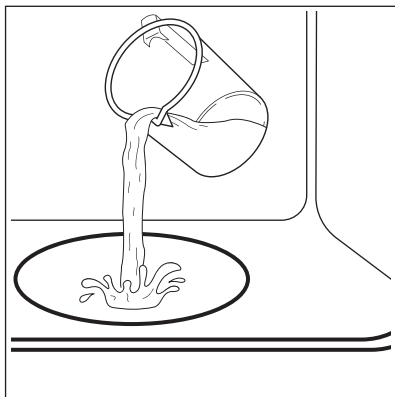


**VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

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

1. Naplňte vlis vnitřku trouby vodou z kohoutku.



Maximální objem vlisu vnitřku trouby je 250 ml.  
Naplňte vlis vnitřku trouby vodou pouze tehdy, když je trouba chladná.

**POZOR!**

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

2. Nastavte funkci: .

3. Stiskněte: S párou .

Funkce je kompatibilní pouze s funkcí: Právý horký vzduch PLUS.  
Kontrolka se rozsvítí.

4. Nastavte teplotu otočením ovladače.

5. Předehřejte prázdnou troubu po dobu 10 minut k vytvoření vlhkosti.

6. Vložte jídlo do trouby.

Viz kapitola „Tipy a rady“.

Během přípravy neotvírejte dvířka trouby.

7. Jestliže chcete troubu vypnout, otočte ovladačem pečicích funkcí do polohy vypnuto, stiskněte S párou



Kontrolka zhasne.






8. Odstraňte vodu z vlisu vnitřku trouby.

**VAROVÁNÍ!**

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


## 7. FUNKCE HODIN



### 7.1 Tabulka funkcí hodin

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



### 7.2 Nastavení času. Změna času

Před použitím trouby musíte nastavit čas.



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

Stiskněte  nebo  a nastavte správný čas.


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

Ke změně denního času opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .



### 7.3 Nastavení funkce TRVÁNÍ


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


Na displeji se zobrazí .

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



### 7.4 Nastavení funkce UKONČENÍ


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


Na displeji se zobrazí .

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



### 7.5 Nastavení ODLOŽENÉHO STARTU

1. Nastavte funkci trouby a teplotu.
2. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .

3. Použijte  $\uparrow$  nebo  $\downarrow$  k nastavení času TRVÁNÍ.
4. Stiskněte .
5. Použijte  $\uparrow$  nebo  $\downarrow$  k nastavení času UKONČENÍ.

6. Potvrďte stisknutím .  
Spotřebič se automaticky zapne později, funguje po nastavenou dobu TRVÁNÍ a vypne se v nastavený čas UKONČENÍ. Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál.
7. Spotřebič se automaticky vypne. Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
8. Otočte ovladačem funkcí trouby a ovladačem teploty do polohy vypnuto.


### 7.6 Nastavení funkce MINUTKA

1. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .
2. Použijte  $\uparrow$  nebo  $\downarrow$  k nastavení potřebného času.

Funkce Minutka se po pěti sekundách spustí automaticky.

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

### 7.7 Zrušení funkce hodin

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

## 8. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



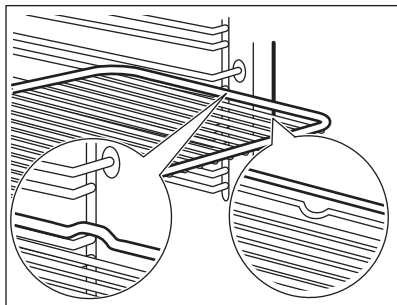
### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 8.1 Vložení příslušenství

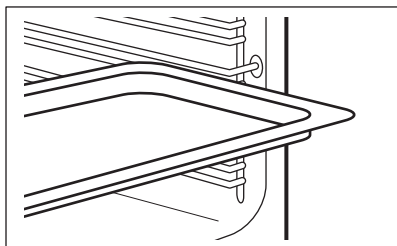
Tvarovaný rošt:

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



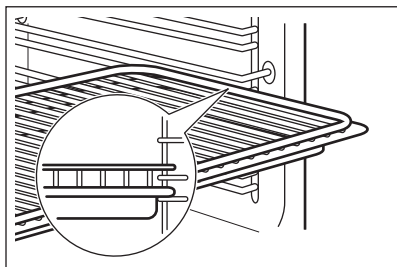
Plech na pečení / Hluboký pekáč / plech:

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



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

Plech na pečení / hluboký pekáč / plech zasuněte mezi drážky zvolené úrovně roštu a tvarovaný rošt v drážkách nad nimi.



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

## 8.2 Teleskopické výsuvy



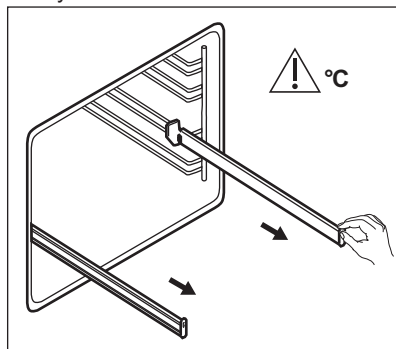
Instalační pokyny pro teleskopické výsuvy si uschovejte pro budoucí použití.

Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.

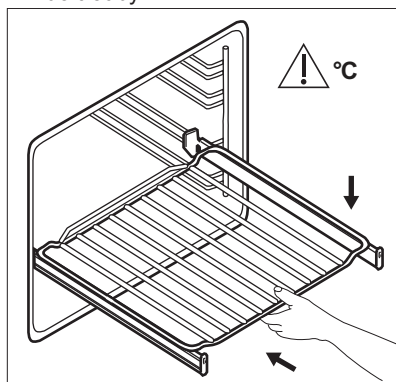


**POZOR!**  
Teleskopické výsuvy nemyjte v myčce nádobí. Teleskopické výsuvy ničím nemažte.

1. Právý i levý teleskopický výsuv zcela vytáhněte.



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



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

## 9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

### 9.1 Chladicí ventilátor

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

### 9.2 Bezpečnostní termostat

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

## 10. 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.

### 10.1 Doporučení k pečení

Trouba má pět poloh roštů.

Polohy roštů v troubě se počítají zdola.

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

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

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

#### **Pečení moučníků**

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

Použijte plech na pečení.

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

#### **Pečení masa a ryby**

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

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

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






#### **Doby přípravy**

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





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

### 10.2 Právý horký vzduch PLUS

Použijte druhou polohu roštu.




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

Použijte 150 ml vody, není-li uvedeno jinak.

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

Použijte 100 ml vody.





Nastavte teplotu 110 °C.

|  OHŘEV JÍDLA |  |
|---|--|
|              | <br>(min) |
| Bagety/kaiserky   | 10 - 20  |
| Chléb   | 15 - 25  |
| Italský chléb Focaccia  | 15 - 25  |

|  OHŘEV JÍDLA |  |
|---|--|
|              | <br>(min) |
| Maso  | 15 - 25  |
| Těstoviny   | 15 - 25  |
| Pizza   | 15 - 25  |
| Rýže  | 15 - 25  |
| Zelenina  | 15 - 25  |

Použijte 200 ml vody.

Použijte skleněnou zapékačskou misku.

|  PEČENÍ MASA |   |  |
|---|---|--|
|              | <br>(°C) | <br>(min) |
| Hovězí peče-<br>ně  | 200   | 50 - 60  |
| Kuře  | 210   | 60 - 80  |
| Vepřová pe-<br>čeně   | 180   | 65 - 80  |

## 10.3 Pečení moučných jídel a masa

### Koláče

| Jídlo   | Horní/Spodní 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 podmáslem                     | 170                | 1            | 165                | 2                  | 60 - 80   | V koláčové formě o průměru 26 cm                               |
| Jablečný dort (jablečný koláč) <sup>1)</sup>    | 170                | 2            | 160                | 2 (vlevo a vpravo) | 80 - 100  | Ve dvou koláčových formách o průměru 20 cm na 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                               |
| Vánoční dort / bohatý ovocný dort <sup>1)</sup> | 160                | 2            | 150                | 2                  | 90 - 120  | V koláčové formě o průměru 20 cm                               |
| Švestkový koláč <sup>1)</sup>                   | 175                | 1            | 160                | 2                  | 50 - 60   | Ve formě na chleba   |
| Malé koláčky - na jedné úrovni                  | 170                | 3            | 140 - 150          | 3                  | 20 - 30   | Na plechu na pečení  |
| Malé koláčky - na dvou úrovních                 | -                  | -            | 140 - 150          | 2 a 4              | 25 - 35   | Na plechu na pečení  |

| Jídlo                                       | Horní/Spodní Ohřev |              | Pravý Horký Vzduch |              | Čas (min) | Poznámky                         |
|---|--------------------|--------------|--------------------|--------------|-----------|----------------------------------|
|   | Teplota (°C)       | Poloha roštu | Teplota (°C)       | Poloha roštu |           |                                  |
| 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 <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/Spodní 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/Spodní 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/Spodní 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/Spodní 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 |

1) Předehřejte troubu po dobu 10 minut.

### Maso

| Jídlo                               | Horní/Spodní 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/Spodní 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/Spodní 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 |

## 10.4 Gril

Nastavte maximální teplotu.

Předehřejte troubu po dobu 3 minut.

Použijte čtvrtou polohu roštu.

| Jídlo                         | Množství |               | Čas (min) |           |
|-------------------------------|----------|---------------|-----------|-----------|
|                               | Ks       | Množství (kg) | 1. strana | 2. strana |
| Hovězí svíčková               | 4        | 0.8           | 12 - 15   | 12 - 14   |
| Hovězí biftek                 | 4        | 0.6           | 10 - 12   | 6 - 8     |
| Klobásy                       | 8        | -             | 12 - 15   | 10 - 12   |
| Vepřové kotlety               | 4        | 0.6           | 12 - 16   | 12 - 14   |
| Kuře (rozkrojené na polovinu) | 2        | 1             | 30 - 35   | 25 - 30   |
| Kebaby                        | 4        | -             | 10 - 15   | 10 - 12   |
| Kuřecí prsa                   | 4        | 0.4           | 12 - 15   | 12 - 14   |

| Jídlo      | Množství |               | Čas (min) |           |
|------------|----------|---------------|-----------|-----------|
|            | Ks       | Množství (kg) | 1. strana | 2. strana |
| Hamburgery | 6        | 0.6           | 20 - 30   | -         |
| Rybí filé  | 4        | 0.4           | 12 - 14   | 10 - 12   |
| Toasty     | 4 - 6    | -             | 5 - 7     | -         |
| Topinky    | 4 - 6    | -             | 2 - 4     | 2 - 3     |

## 10.5 Turbo Gril

Použijte první nebo druhou polohu roštu.

### Hovězí

Předehejte troubu.

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

| Jídlo  | Teplota (°C) | Čas (min) |
|--|--------------|-----------|
| Rostbíf nebo hovězí fileť, nepropečený       | 190 - 200    | 5 - 6     |
| Rostbíf nebo hovězí fileť, středně propečený | 180 - 190    | 6 - 8     |
| Hovězí pečeně nebo fileť, dobře propečený    | 170 - 180    | 8 - 10    |

### Vepřové

| Jídlo  | Teplota (°C) | Čas (min) |
|--|--------------|-----------|
| Ramínko, krkovička, kýta v celku, 1 - 1,5 kg | 160 - 180    | 90 - 120  |
| Kotlety, žebírka, 1 - 1,5 kg                 | 170 - 180    | 60 - 90   |

| Jídlo                                       | Teplota (°C) | Čas (min) |
|---|--------------|-----------|
| Sekaná, 0,75 kg - 1 kg                      | 160 - 170    | 50 - 60   |
| Vepřové koleno (předvařené), 0,75 kg - 1 kg | 150 - 170    | 90 - 120  |

### Telecí

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

### Jehněčí

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

**Drůbež**

| Jídlo                               | Teplota (°C) | Čas (min) |
|-------------------------------------|--------------|-----------|
| Kousky drůbeže, 0,2 - 0,25 kg každý | 200 - 220    | 30 - 50   |
| Půlka kuřete, 0,4 - 0,5 kg každá    | 190 - 210    | 35 - 50   |
| Kuře, pu-lard, 1 - 1,5 kg           | 190 - 210    | 50 - 70   |
| Kachna, 1,5 - 2 kg                  | 180 - 200    | 80 - 100  |
| Husa, 3,5 - 5 kg                    | 160 - 180    | 120 - 180 |

| Jídlo               | Teplota (°C) | Čas (min) |
|---------------------|--------------|-----------|
| Krůta, 2,5 - 3,5 kg | 160 - 180    | 120 - 150 |
| Krůta, 4 - 6 kg     | 140 - 160    | 150 - 240 |

**Ryby (dušené)**

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

**10.6 Vlhký horkovzduch**

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

| Jídlo                                 | Příslušenství                                 | Teplota (°C) | Poloha ro-<br>štu | Čas (min) |
|---------------------------------------|---|--------------|-------------------|-----------|
| Sladké pečivo, 12 kusů                | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tu-ku | 175          | 3                 | 40 - 50   |
| Pečivo, 9 kusů                        | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tu-ku | 180          | 2                 | 35 - 45   |
| Mražená pizza, 0,35 kg                | tvárování rošt                                | 180          | 2                 | 45 - 55   |
| Roláda                                | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tu-ku | 170          | 2                 | 30 - 40   |
| Sušenka brow-nie                      | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tu-ku | 170          | 2                 | 45 - 50   |
| Suflé, 6 kusů                         | keramické pečicí šálky na tvarování rošt      | 190          | 3                 | 45 - 55   |
| Koláčový kor-pus z piškoto-vého těsta | dortový korpus na tvaro-vání rošt             | 180          | 2                 | 35 - 45   |
| Piškotový dort                        | zapékací mísa na tvaro-vání rošt              | 170          | 2                 | 35 - 50   |

| Jídlo                                   | Příslušenství  | Teplota (°C) | Poloha ro-<br>štu | Čas (min) |
|---|--|--------------|-------------------|-----------|
| Pošírovaná ry-<br>ba, 0,3 kg            | plech na pečení nebo<br>pekáč na zachycení tu-<br>ku | 180          | 2                 | 35 - 45   |
| Celá ryba, 0,2<br>kg                    | plech na pečení nebo<br>pekáč na zachycení tu-<br>ku | 180          | 3                 | 25 - 35   |
| Rybí filé, 0,3 kg                       | plech na pizzu na tvaro-<br>vaný rošt                | 170          | 3                 | 30 - 40   |
| Pošírované<br>maso, 0,25 kg             | plech na pečení nebo<br>pekáč na zachycení tu-<br>ku | 180          | 3                 | 35 - 45   |
| Šašlik, 0,5 kg                          | plech na pečení nebo<br>pekáč na zachycení tu-<br>ku | 180          | 3                 | 40 - 50   |
| Sušenky, 16<br>kusů                     | plech na pečení nebo<br>pekáč na zachycení tu-<br>ku | 150          | 2                 | 30 - 45   |
| Makronky, 20<br>kusů                    | plech na pečení nebo<br>pekáč na zachycení tu-<br>ku | 180          | 2                 | 45 - 55   |
| Muffiny, 12 ku-<br>sů                   | plech na pečení nebo<br>pekáč na zachycení tu-<br>ku | 170          | 2                 | 30 - 40   |
| Slané pečivo,<br>16 kusů                | plech na pečení nebo<br>pekáč na zachycení tu-<br>ku | 170          | 2                 | 35 - 45   |
| Sušenky z<br>křehkého těsta,<br>20 kusů | plech na pečení nebo<br>pekáč na zachycení tu-<br>ku | 150          | 2                 | 40 - 50   |
| Dortíky, 8 kusů                         | plech na pečení nebo<br>pekáč na zachycení tu-<br>ku | 170          | 2                 | 30 - 40   |
| Pošírovaná ze-<br>lenina, 0,4 kg        | plech na pečení nebo<br>pekáč na zachycení tu-<br>ku | 180          | 2                 | 35 - 45   |
| Vegetariánská<br>omeleta                | plech na pizzu na tvaro-<br>vaný rošt                | 180          | 3                 | 35 - 45   |
| Středomořská<br>zelenina, 0,7<br>kg     | plech na pečení nebo<br>pekáč na zachycení tu-<br>ku | 180          | 4                 | 35 - 45   |

## 10.7 Rozmrazování

| Jídlo        | Množství (kg) | Doba rozmrazování (min) | Další čas rozmrazování (min) | Poznámky  |
|--------------|---------------|-------------------------|------------------------------|---|
| Kuře         | 1.0           | 100 - 140               | 20 - 30                      | Kuře položte na obrácený talířek ve velkém talíři. V polovině doby obraťte. |
| Maso         | 1.0           | 100 - 140               | 20 - 30                      | V polovině doby obraťte.  |
|              | 0.5           | 90 - 120                |                              |   |
| Pstruh       | 0.15          | 25 - 35                 | 10 - 15                      | -   |
| Jahody       | 0.3           | 30 - 40                 | 10 - 20                      | -   |
| Máslo        | 0.25          | 30 - 40                 | 10 - 15                      | -   |
| Smetana      | 2 x 0,2       | 80 - 100                | 10 - 15                      | Smetanu lze snadno ušlehat, i když jsou v ní ne zcela rozmražené kousky.    |
| Zdobení dort | 1.4           | 60                      | 60                           | -   |

## 10.8 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

Pro jeden plech použijte třetí polohu roštu.

Pro dva plechy použijte první a třetí polohu roštu.

| Jídlo               | Teplota (°C) | Čas (hod) |
|---------------------|--------------|-----------|
| Fazole              | 60 - 70      | 6 - 8     |
| Papriky             | 60 - 70      | 5 - 6     |
| Zelenina do polévky | 60 - 70      | 5 - 6     |
| Houby               | 50 - 60      | 6 - 8     |
| Byliny              | 40 - 50      | 2 - 3     |

### Ovoce

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

| Jídlo           | Teplota (°C) | Čas (hod) | Poloha roštu |            |
|-----------------|--------------|-----------|--------------|------------|
|                 |              |           | Jedna poloha | Dvě polohy |
| 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      |

## 10.9 Informace pro zkušebny

Testy podle normy IEC 60350-1.

| Jídlo                                  | Funkce   | Přísluše<br>nství   | Polo-<br>ha ro-<br>štu | Tempo-<br>ta (°C) | Čas (min) | Poznámky   |
|--|--|---------------------|------------------------|-------------------|-----------|--|
| Malý koláč                             | Horní/spodní ohřev                                       | Plech na pečení     | 3                      | 170               | 20 - 30   | Vložte 20 malých koláčků na jeden plech.                                     |
| Malý koláč                             | Pravý Hor-<br>ký Vzduch /<br>Horko-<br>vzdušné<br>pečení | Plech na pečení     | 3                      | 150 -<br>160      | 20 - 35   | Vložte 20 malých koláčků na jeden plech.                                     |
| Malý koláč                             | Pravý Hor-<br>ký Vzduch /<br>Horko-<br>vzdušné<br>pečení | Plech na pečení     | 2 a 4                  | 150 -<br>160      | 20 - 35   | Vložte 20 malých koláčků na jeden plech.                                     |
| Jablečný koláč                         | Horní/spodní ohřev                                       | Tvarova-<br>ný rošt | 2                      | 180               | 70 - 90   | Použijte 2 formy (průměr 20 cm), položené napříč.                            |
| Jablečný koláč                         | Pravý Hor-<br>ký Vzduch /<br>Horko-<br>vzdušné<br>pečení | Tvarova-<br>ný rošt | 2                      | 160               | 70 - 90   | Použijte 2 formy (průměr 20 cm), položené napříč.                            |
| Piškoto-<br>vá bu-<br>chta bez<br>tuku | Horní/spodní ohřev                                       | Tvarova-<br>ný rošt | 2                      | 170               | 40 - 50   | Použijte koláčovou formu (průměr 26 cm). Předehejte troubu po dobu 10 minut. |



| Jídlo   | Funkce   | Přísluše-<br>nství                                | Polo-<br>ha ro-<br>štu | Tepl-<br>ta (°C) | Čas (min)   | Poznámky   |
|---|--|---|------------------------|------------------|---|--|
| Píškoto-<br>vá bu-<br>chta bez<br>tuku        | Pravý Hor-<br>ký Vzduch /<br>Horko-<br>vzdušné<br>pečení | Tvarova-<br>ný rošt                               | 2                      | 160              | 40 - 50   | Použijte koláčo-<br>vou formu (prů-<br>měr 26 cm).<br>Předehřejte trou-<br>bu po dobu 10<br>minut.   |
| Píškoto-<br>vá bu-<br>chta bez<br>tuku        | Pravý Hor-<br>ký Vzduch /<br>Horko-<br>vzdušné<br>pečení | Tvarova-<br>ný rošt                               | 2 a 4                  | 160              | 40 - 60   | Použijte koláčo-<br>vou formu (prů-<br>měr 26 cm). Po-<br>loženou napříč.<br>Předehřejte trou-<br>bu po dobu 10<br>minut.  |
| Máslové<br>sušenky                            | Pravý Hor-<br>ký Vzduch /<br>Horko-<br>vzdušné<br>pečení | Plech na<br>pečení                                | 3                      | 140 -<br>150     | 20 - 40   | -  |
| Máslové<br>sušenky                            | Pravý Hor-<br>ký Vzduch /<br>Horko-<br>vzdušné<br>pečení | Plech na<br>pečení                                | 2 a 4                  | 140 -<br>150     | 25 - 45   | -  |
| Máslové<br>sušenky                            | Horní/spod-<br>ní ohřev                                  | Plech na<br>pečení                                | 3                      | 140 -<br>150     | 25 - 45   | -  |
| Topinky<br>4 - 6 ku-<br>sů                    | Gril   | Tvarova-<br>ný rošt                               | 4                      | max.             | 2 - 3 minuty z<br>jedné strany;<br>2 - 3 minuty z<br>druhé strany | Předehřejte trou-<br>bu po dobu 3 mi-<br>nut.  |
| Hovězí<br>hambur-<br>ger<br>6 kusů,<br>0,6 kg | Gril   | Tvarova-<br>ný rošt a<br>odkapá-<br>vací<br>plech | 4                      | max.             | 20 - 30   | Tvarovaný rošt<br>vlozte na čtvrtou<br>úroveň a odka-<br>pávací plech na<br>třetí úroveň trou-<br>by. V polovině<br>přípravy jídlo ot-<br>očte.<br>Předehřejte trou-<br>bu po dobu 3 mi-<br>nut. |

## 11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 11.1 Poznámky k čištění

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

K čištění kovových ploch používejte speciální čisticí prostředek.

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

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

Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby. Na katalytickou vrstvu nenanášejte prostředek na čištění trouby.

Máte-li nepřílnavé příslušenství, nečistěte je agresivními čisticími prostředky, ostrými předměty, ani je nemyjte v myčce nádobí. Mohlo by dojít k poškození nepřílnavého povrchu.

V troubě nebo na skleněných panelech dvířek se může srážet vlhkost. Ke snížení kondenzace troubu před pečením vždy na 10 minut předehejte. Po každém použití setřete z vnitřku trouby vlhkost.

## 11.2 Trouby z nerezové oceli nebo hliníku

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

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

## 11.3 Čištění vlisu vnitřku trouby

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

**i** Ohledně funkce: Právý horký vzduch PLUS doporučujeme provádět čisticí postup alespoň každých 5 - 10 programů přípravy jídel.

1. Do vlisu na dně vnitřku trouby nalijte 250 ml bílého octa. Použijte maximálně 6% ocet bez jakýchkoliv přísad.
2. Nechte ocet rozpustit zbytkový vodní kámen při pokojové teplotě po dobu 30 minut.
3. Vnitřek trouby umyjte vlažnou vodou a měkkým hadrem.

## 11.4 Čištění dveřního těsnění

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

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

## 11.5 Vyjmutí drážek na rošty / katalytických panelů

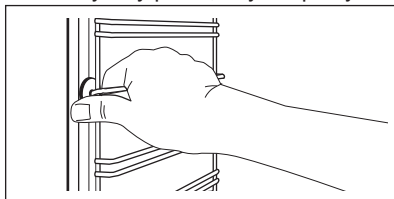
Chcete-li troubu vyčistit, odstraňte drážky na rošty / katalytické panely.



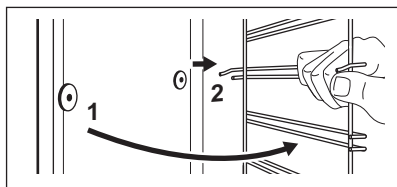
### POZOR!

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.




Vyjmuté příslušenství instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

- i** Zarážky na teleskopických výsuvch musí směřovat dopředu.

## 11.6 Katalytické čištění

Vnitřek trouby s katalytickým povlakem má samočisticí schopnost. Absorbuje tuky.

Než zapnete katalytické čištění:

- vyjměte všechno příslušenství .
  - očistěte dno trouby teplou vodou a jemným mycím prostředkem.
  - vnitřní sklo dvířek trouby umyjte teplou vodou a měkkým hadrem.
1. Nastavte funkci .
  2. Nastavte teplotu trouby na 250 °C a nechte troubu jednu hodinu pracovat.
  3. Vypněte troubu.
  4. Jakmile trouba vychladne, vyčistěte její vnitřek pomocí vlhkého měkkého hadříku.

Skvrny nebo změna zbarvení katalytické vrstvy nemá na katalytické čištění vliv.

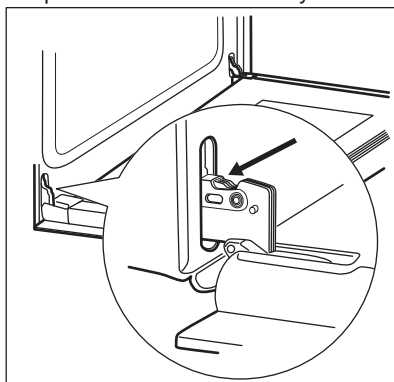
## 11.7 Odstranění a instalace dvířek

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

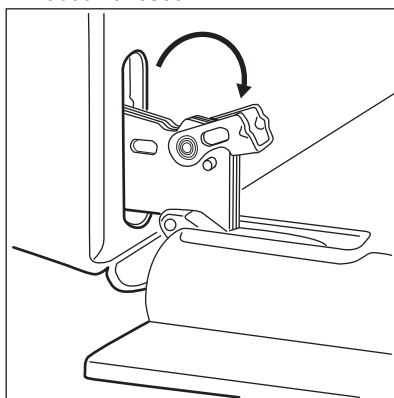
- i** Jestliže se pokusíte vytáhnout vnitřní skleněný panel předtím, než odstraníte dvířka trouby, mohou se dvířka náhle zavřít.

**!** **POZOR!**  
Troubu bez vnitřního skleněného panelu nepoužívejte.

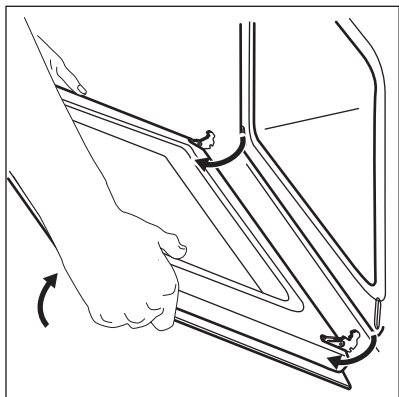
1. Dvířka trouby zcela otevřete a podržte oba dveřní závěsy.



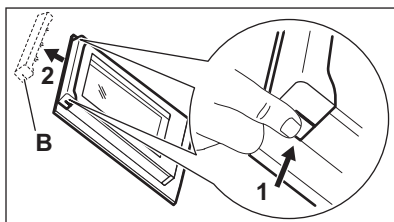
2. Zvedněte a zcela otočte páčky na obou závěsech.



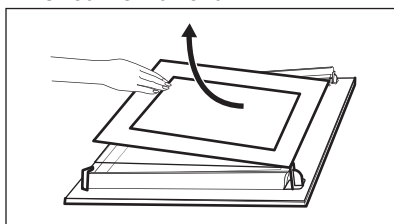
3. Přivězte dvířka trouby do první polohy otevření (do poloviny). Pak dvířka zdvihněte a vytáhněte směrem dopředu z jejich umístění.



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



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



8. Skleněné panely omyjte vodou se saponátem. Skleněné panely pečlivě

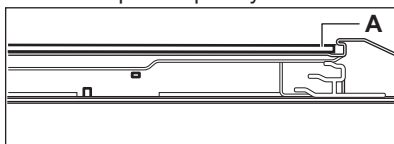
osušte. Skleněné panely nemyjte v myčce nádobí.

Po vyčištění skleněný panel a dvířka trouby opět nasadte.

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

Při správné instalaci dveřní lišta zacvakne.

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



## 11.8 Výměna žárovky



### **VAROVÁNÍ!**

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!  
Žárovka může být horká.

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



### **POZOR!**

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

## Zadní žárovka

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


## 12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



### **VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 12.1 Co dělat, když...

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

## 12.2 Servisní údaje

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

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

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

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

Model (MOD.) .....

Výrobní číslo (PNC) .....

Sériové číslo (SN) .....

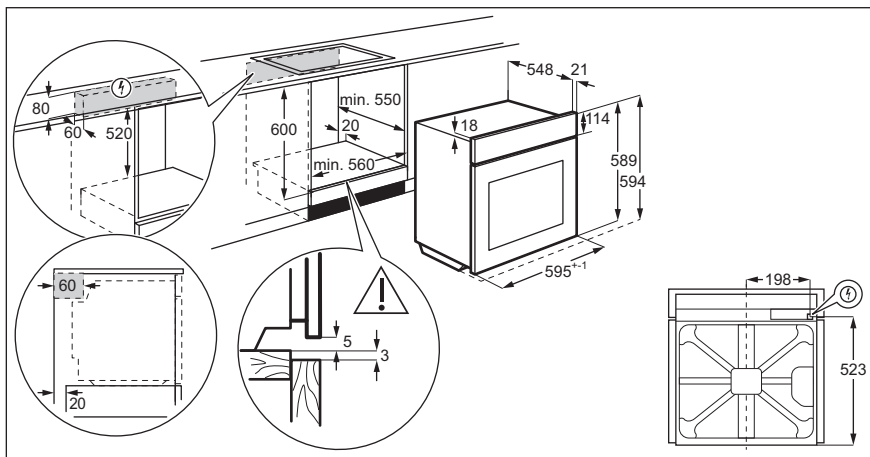
## 13. INSTALACE

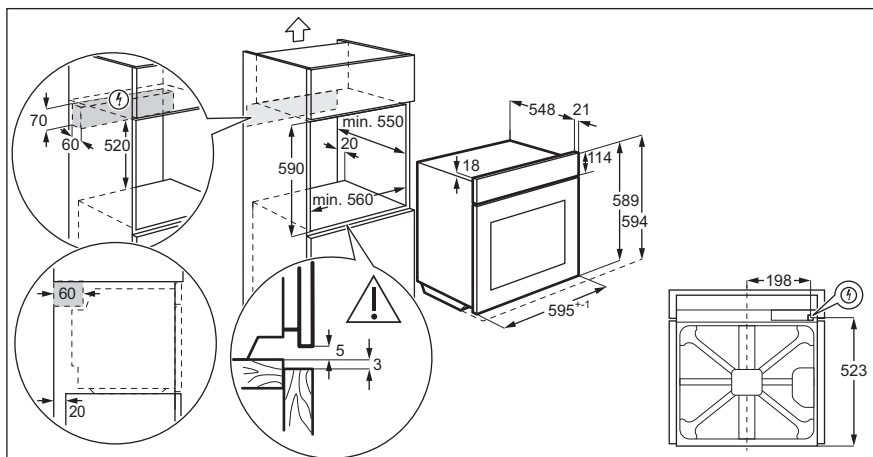


### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

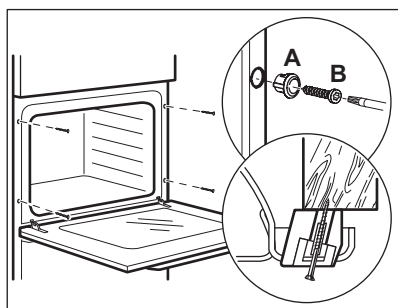
### 13.1 Vestavba





### 13.2 Připevnění spotřebiče ke skříňce

Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.



### 13.4 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:

### 13.3 Elektrická instalace

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

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

## 14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

### 14.1 Produktové informace dle směrnice Komise EU 65-66/2014

Název dodavatele

Electrolux

|  |   |         |
|--|---|---------|
| Označení modelu  | EOD3C50TX 949499309<br>EOD5C50Z 949499311 |         |
| Index energetické účinnosti  | 95.3                                      |         |
| Třída energetické účinnosti  | A   |         |
| Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim               | 0.95 kWh/cyklus                           |         |
| Spotřeba energie se standardním zatížením, intenzivní horkovzdušný režim | 0.81 kWh/cyklus                           |         |
| Počet pečících prostorů  | 1   |         |
| Tepelný zdroj  | Elektrická energie                        |         |
| Objem  | 72 l                                      |         |
| Typ trouby   | Vestavná trouba                           |         |
| Hmotnost   | EOD3C50TX                                 | 30.4 kg |
|  | EOD5C50Z                                  | 30.5 kg |

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

## 14.2 Úspora energie



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

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

Pro účinnější úsporu energie použijte kovové nádoby.

Je-li to možné, troubu před pečením nepředehřívejte.

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

### Horkovzdušné pečení

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

### Zbytkové teplo

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

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.


### Uchování teploty jídla


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

### Vlhký horkovzduch

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.

## 15. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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

elektrické a elektronické spotřebiče určené k likvidaci. Spotřebiče označené příslušným symbolem  nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič



odevzdejte v místním sběrném dvoře  
nebo kontaktujte místní úřad.

## OBSAH

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| 1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....  | 35 |
| 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....      | 36 |
| 3. POPIS VÝROBKU.....            | 39 |
| 4. OVLÁDACÍ PANEL.....           | 39 |
| 5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....      | 40 |
| 6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....    | 40 |
| 7. ČASOVÉ FUNKCIE.....           | 43 |
| 8. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA..... | 44 |
| 9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....        | 45 |
| 10. TIPY A RADY.....             | 46 |
| 11. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....  | 59 |
| 12. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....      | 62 |
| 13. INŠTALÁCIA.....              | 63 |
| 14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....    | 65 |

## MYSLÍME NA VÁS

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

Vitajte vo svete Electrolux.

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



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

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



Zaregistrujte si výrobok a využívajte ešte lepšie služby:

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



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

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


## STAROSTLIVOSŤ A SLUŽBY ZÁKAZNÍKOM

Odporúčame, aby ste používali originálne náhradné diely.

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

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Varovanie/upozornenie – Bezpečnostné pokyny

 Všeobecné informácie a tipy

 Ochrana životného prostredia

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

## 1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

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

### 1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

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

### 1.2 Všeobecná bezpečnosť

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

- Pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva alebo nádob na pečenie vždy používajte kuchynské rukavice.
- Pred akoukoľvek údržbou spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- 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 poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servisnom stredisku alebo u kvalifikovanej osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Ak chcete vybrať zasúvacie lišty, najprv potiahnite prednú časť zasúvacích lišt a potom zadný koniec smerom od bočnej steny a vyberte ich. Pri inštalácii zasúvacích lišt zvolte opačný postup.

## 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

### 2.1 Inštalácia



#### **VAROVANIE!**

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

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

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

### 2.2 Zapojenie do elektrickej siete



#### **VAROVANIE!**

Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Vždy používajte správne inštalovanú uzemnenú zásuvku.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry a predĺžovacie 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.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte potiahnutím za sieťové káble. Vždy ťahajte za zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Tento spotrebič spĺňa smernice EHS.

## 2.3 Používanie



### **VAROVANIE!**

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

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

Môže dôjsť k úniku horúceho vzduchu.

- Spotrebič nepoužívajte, keď máte mokré ruky, ani keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka netlačte.
- Nepoužívajte spotrebič ako pracovný alebo odkladací povrch.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Použitím príсад s obsahom alkoholu môže vzniknúť zmes alkoholu so vzduchom.
- Pri otváraní dvierok sa do kontaktu so spotrebičom nesmú dostať iskry ani otvorený plameň.
- Horľavé produkty alebo predmety, ktoré obsahujú horľavé látky, nevkladajte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby ste predišli poškodeniu alebo zmene farby smaltu:
  - nádoby na pečenie ani iné predmety nekladte priamo na dno spotrebiča,
  - priamo na dno dutiny spotrebiča nedávajte alobal,
  - do horúceho spotrebiča nelejte vodu,
  - po ukončení prípravy pokrmu v spotrebiči nenechávajte vlhký riad ani potraviny,
  - pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva postupujte opatrne.
- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na prípravu vlhkých koláčov používajte hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Tento spotrebič je určený iba na varenie. Nesmie byť použitý na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.
- Rúru používajte vždy so zatvorenými dvierkami.
- Pri inštalácii spotrebiča za nábytkový panel (napr. dvere) zabezpečte, aby dvere neboli počas prevádzky spotrebiča nikdy zatvorené. Za zatvoreným nábytkovým panelom sa

môže vytvoriť teplo a vlhkosť a môžu spôsobiť následné poškodenie spotrebiča, kuchynskej jednotky alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

## 2.4 Starostlivosť a čistenie



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

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

## 2.5 Vnútorne osvetlenie



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

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

## 2.6 Servis

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

## 2.7 Likvidácia



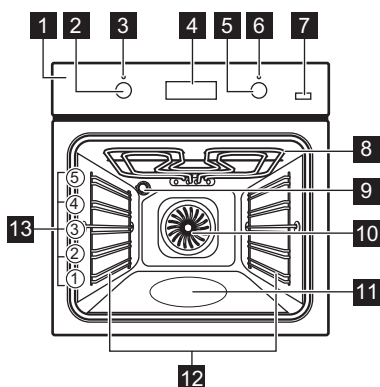
### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

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

## 3. POPIS VÝROBKU

### 3.1 Celkový prehľad



- 1** Ovládací panel
- 2** Ovládač funkcií ohrevu
- 3** Ukazovateľ / symbol prevádzky
- 4** Displej
- 5** Otočný ovládač (teploty)
- 6** Ukazovateľ / symbol teploty
- 7** Plus Para
- 8** Ohrevný článok
- 9** Osvetlenie
- 10** Ventilátor
- 11** Priehlbina dutiny
- 12** Zasúvací 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.

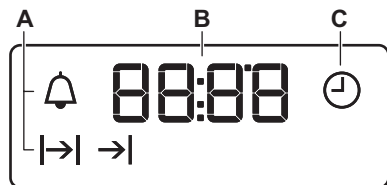
- **Hlboký pekáč**  
Na pečenie mäsa a múčnych pokrmov alebo ako nádoba na zachytávanie tuku.
- **Teleskopické lišty**  
Pre rošty a plechy.

## 4. OVLÁDACÍ PANEL

### 4.1 Tlačidlá

| Senzorové pole / Tlačidlo | Funkcia   | Funkcie                                     |
|---------------------------|-----------|---|
| —                         | MÍNUS     | Nastavenie času.                            |
| 🕒                         | HODINY    | Nastavenie časovej funkcie.                 |
| +                         | PLUS      | Nastavenie času.                            |
| 👉                         | PLUS PARA | Zapnutie funkcie Teplovzdušné pečenie PLUS. |

## 4.2 Displej



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

## 5. PRED PRVÝM POUŽITÍM



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.



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

### 5.1 Prvé čistenie

Vyberte z rúry vyberateľné zasúvacie lišty a príslušenstvo.

Pozrite si kapitolu „Ošetrovanie a čistenie“.

Pred prvým použitím rúry a príslušenstvo vyčistite.






Príslušenstvo a zasúvacie lišty dajte späť na ich pôvodné miesto.

### 5.2 Predhriatie

Pred prvým použitím prázdnu rúru predhrejte.



Pre funkciu: Teplovzdušné pečenie PLUS si pozrite kapitolu „Každodenné používanie“, Nastavenie funkcie: Teplovzdušné pečenie PLUS“.

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

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

## 6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 6.1 Zasúvacie ovládače

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

### 6.2 Nastavenie funkcie ohrevu




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






Žiarovka sa rozsvieti, keď je rúra v prevádzke.



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



## 6.3 Funkcie ohrevu

| Funkcia rúry  | Použitie   |
|---|--|
| <br>Poloha Vypnuté                                   | Rúra je vypnutá.   |
| <br>Osvetlenie rúry                                  | Na zapnutie osvetlenia rúry bez funkcie pečenia.   |
| <br>Teplovzdušné pečenie / Teplovzdušné pečenie PLUS | Na pečenie až na troch úrovniach a sušenie potravín.<br>Nastavte teplotu o 20-40 °C nižšiu ako pre Tradičné pečenie.<br>Na prídanie vlhkosti počas pečenia. Pre správne sfarbenie a chrupkavú kôrku počas pečenia. Zabraňuje vysušeniu jedla počas opätovného zohrievania. |

| Funkcia rúry   | Použitie   |
|--|--|
| <br>Vlhký Horúci Vzduch | Táto funkcia je určená na úsporu energie počas pečenia. Pokyny ohľadom pečenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, Vlhký Horúci Vzduch. Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nebola prerušená funkcia a aby bola zabezpečená prevádzka s najvyššou možnou energetickou účinnosťou. Keď použijete túto funkciu, teplota v dutine sa môže líšiť od nastavenej teploty. Výkon ohrevu sa môže znížiť. Všeobecné odporúčania ohľadne úspory energie nájdete v kapitole „Energetická účinnosť“, Úspora energie. Táto funkcia bola použitá na určenie triedy energetickej účinnosti podľa normy EN 60350-1. |
| <br>Dolný ohrev         | Na pečenie koláčov s chrupkavým korpusom a na zaváranie.   |
| <br>Rozmrazovanie     | Na rozmrazovanie potravín (zeleniny a ovocia). Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín.   |
| <br>Rýchly gril       | Na grilovanie plochých jedál vo väčších množstvách a prípravu hriankov.  |
| <br>Turbo gril        | Na pečenie väčších kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapekanie.  |

| Funkcia rúry  | Použitie   |
|---|--|
| <br>Pizza                                | Na prípravu pizze. Na intenzívnejšie zhnednutie povrchu a chrumkavú spodnú časť. |
| <br>Tradičné pečenie (Horný/Dolný ohrev) | Na pečenie múčnych jedál a mäsa na jednej úrovni.                                |

## 6.4 Nastavenie funkcie: Teplovzdušné pečenie PLUS

Táto funkcia zvyšuje vlhkosť počas pečenia.

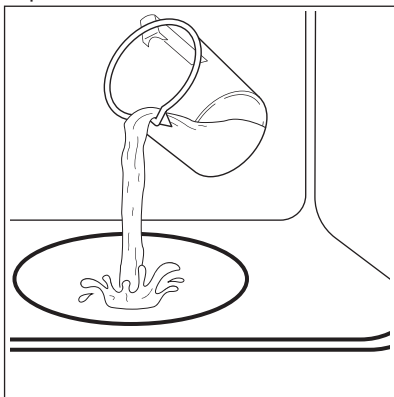


### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo popálenín a poškodenia spotrebiča.

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

1. Priehlbiny vnútorného priestoru rúry naplňte vodou z vodovodu.







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



### UPOZORNENIE!

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

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








### VAROVANIE!

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


## 7. ČASOVÉ FUNKCIE



### 7.1 Tabuľka s časovými funkciami

| Časová funkcia  | Použitie   |
|---|--|
|  DENNÝ ČAS         | Na nastavenie, zmenu alebo kontrolu denného času.  |
|  TRVANIE           | Na nastavenie, ako dlho má byť spotrebič v prevádzke.  |
|  KONIEC            | Na nastavenie času, kedy sa má spotrebič vypnúť.   |
|  POSUNUTÝ ŠTART    | Kombinácia funkcií TRVANIE A KONIEC.   |
|  KUCHYNSKÝ ČASOMER | Na nastavenie času odpočítavania. Táto funkcia nemá vplyv na prevádzku spotrebiča. KUCHYNSKÝ ČASOMER môžete použiť kedykoľvek, aj vtedy, keď je spotrebič vypnutý. |

### 7.2 Nastavenie času. Zmena času



Pred prvým použitím rúry je potrebné nastaviť čas.

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





Stlačením tlačidla  alebo  nastavte presný čas.

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


Ak chcete zmeniť denný čas, stlačajte

, kým  nezačne blikat'.

### 7.3 Nastavenie funkcie TRVANIE





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


Na displeji sa zobrazí symbol .


4. Keď doba pečenia uplynie, začne blikat'  a zaznie zvukový signál. Spotrebič sa vypne automaticky.
5. Zvukový signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.

6. Ovládač funkcií rúry a otočný ovládač teploty otočte do vypnutej polohy.








### 7.4 Nastavenie funkcie KONIEC


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

Na displeji sa zobrazí symbol .





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

### 7.5 Nastavenie funkcie POSUNUTÝ ŠTART

1. Nastavte funkciu a teplotu rúry.
2. Opakovane stlačajte , kým nezačne blikat' .
3. Požadovaný čas funkcie TRVANIE nastavte stlačením  alebo .
4. Stlačte tlačidlo .
5. Požadovaný čas funkcie KONIEC nastavte stlačením  alebo .

6. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla .
- Spotrebič sa neskôr automaticky zapne na nastavený čas funkcie TRVANIE a vypne sa pri nastavenom čase funkcie KONIEC. V nastavený čas zaznie zvukový signál.
7. Spotrebič sa vypne automaticky. Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.
8. Ovládač funkcií rúry a otočný ovládač teploty otočte do vypnutej polohy.



## 7.6 Nastavenie KUCHYNSKÉHO ČASOMERA

1. Opakovane stláčajte , kým nezačne blikať .
2. Po stlačení  alebo  môžete nastaviť požadovaný čas.

Kuchynský časomer sa spustí automaticky po piatich sekundách.

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

## 7.7 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.

# 8. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA



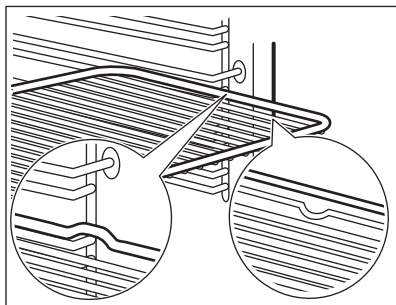
### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

## 8.1 Vkladanie príslušenstva

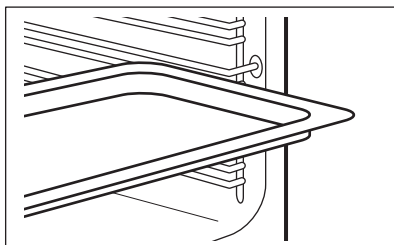
Drôtený rošt:

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



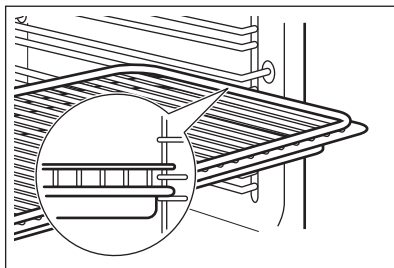
Plech na pečenie/hlboký pekáč:

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



Drôtený rošt spolu s plechom na pečenie alebo hlbokým pekáčom:

Plech na pečenie /hlboký pekáč zasunúť medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry a drôtený rošt na vodiacich lištách.



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

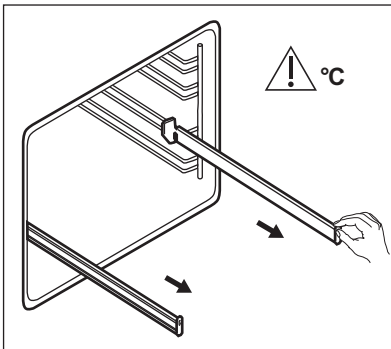
## 8.2 Teleskopické lišty

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

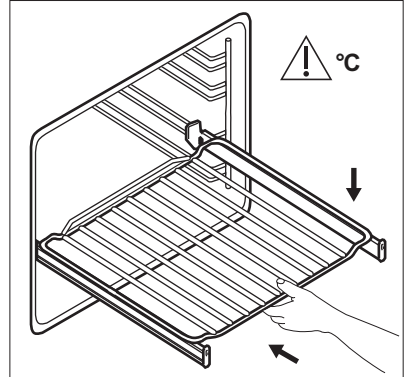
Pomocou teleskopických lišt môžete ľahšie zasúvať a vyberať rošty.

- !** **UPOZORNENIE!**  
Teleskopické lišty neumývajte v umývačke riadu. Teleskopické lišty nemažte.

1. Vytiahnite ľavú a pravú teleskopickú lištu.



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



Pred zatvorením dverok rúry zatlačte teleskopické lišty úplne do rúry.

## 9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

### 9.1 Chladiaci ventilátor

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

### 9.2 Bezpečnostný termostat

Nesprávna prevádzka rúry alebo chybné súčasti môžu spôsobiť nebezpečné

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

## 10. 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.

### 10.1 Odporúčania pre pečenie

Rúra ponúka päť úrovní zasunutia roštov.

Úrovně roštov počítajte od dna vnútra rúry.

Vaša rúra môže pri pečení fungovať inak ako rúra, ktorú ste používali doteraz. Tabuľky nižšie vám poskytujú štandardné nastavenia pre teplotu, čas pečenia a úroveň rúry.

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

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

#### Pečenie koláčov

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

Použite plech na pečenie.

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

#### Pečenie mäsa a rýb

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

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

Aby počas pečenia v rúre nevznikalo príliš mnoho dymu, pridajte do hlbokého pekáča trochu vody. Kondenzácii dymu zabránite, ak vodu pridáte vždy, keď sa odparí.

#### Čas pečenia

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

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

### 10.2 Teplovzdušné pečenie PLUS

Použite druhú úroveň v rúre.



#### KOLÁČE / PEČIVO / CHLIEB



(ml)

(°C)

(min)

Sušienky / Pagáče / Croissanty

100

150 - 180

10 - 20

Focaccia

100

200 - 210

10 - 20


**KOLÁČE / PEČIVO / CHLIEB**


(ml)

(°C)

(min)

|  |           |           |         |
|--|-----------|-----------|---------|
| Pizza  | 100       | 230       | 10 - 20 |
| Pečivo z chlebového cesta  | 100       | 200       | 20 - 25 |
| Chlieb   | 100       | 180       | 35 - 40 |
| Slivkový koláč / Jablkový koláč / Škoricové rožky, pečené vo forme na koláče | 100 - 150 | 160 - 180 | 30 - 60 |

Pridajte 150 ml vody, ak nie je uvedené inak.


**MRAZENÉ HOTOVÉ JEDLÁ**


(°C)

(min)

|                          |           |         |
|--------------------------|-----------|---------|
| Pizza                    | 200 - 210 | 10 - 20 |
| Croissanty               | 170 - 180 | 15 - 25 |
| Lasagne, pridajte 200 ml | 180 - 200 | 35 - 50 |

Pridajte 100 ml vody.

Teplotu nastavte na 110 °C.


**REGENERÁCIA JEDLA**


(min)

|                           |         |
|---------------------------|---------|
| Pečivo z chlebového cesta | 10 - 20 |
| Chlieb                    | 15 - 25 |
| Focaccia                  | 15 - 25 |


**REGENERÁCIA JEDLA**


(min)

|           |         |
|-----------|---------|
| Mäso      | 15 - 25 |
| Cestoviny | 15 - 25 |
| Pizza     | 15 - 25 |
| Ryža      | 15 - 25 |
| Zelenina  | 15 - 25 |

Pridajte 200 ml vody.

Použite sklenený pekáč.


**PEČENIE MÄSA**


(°C)

(min)

|                 |     |         |
|-----------------|-----|---------|
| Rozbif          | 200 | 50 - 60 |
| Kurča           | 210 | 60 - 80 |
| Pečené bravčové | 180 | 65 - 80 |

## 10.3 Pečenie mäsa a nemäsových pokrmov

### Koláče

| Pokrm  | Horný/Dolný Ohrev |               | Teplovzdušné pečenie |                    | Čas (min) | Poznámky   |
|--|-------------------|---------------|----------------------|--------------------|-----------|--|
|  | Teplota (°C)      | Úroveň v rúre | Teplota (°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 <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                            |
| Piškótvový koláč   | 170               | 2             | 160                  | 2                  | 50 - 60   | V 26 cm forme na koláče                            |
| Vianočná štola/<br>Koláč so sušeným ovocím <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                               |



| Pokrm                                      | Horný/Dolný Ohrev |               | Teplovzdušné pečenie |               | Čas (min) | Poznámky                |
|--|-------------------|---------------|----------------------|---------------|-----------|-------------------------|
|  | Teplota (°C)      | Úroveň v rúre | Teplota (°C)         | Úroveň v rúre |           |                         |
| Drobné pečivo – tri úrovne                 | -                 | -             | 140 - 150            | 1, 3 a 5      | 30 - 45   | Na plechu na pečenie    |
| Sušienky/ ploché pečivo – jedna úroveň     | 140               | 3             | 140 - 150            | 3             | 30 - 35   | Na plechu na pečenie    |
| Sušienky/ ploché pečivo – dve úrovne       | -                 | -             | 140 - 150            | 2 a 4         | 35 - 40   | Na plechu na pečenie    |
| Sušienky/ ploché pečivo – tri úrovne       | -                 | -             | 140 - 150            | 1, 3 a 5      | 35 - 45   | Na plechu na pečenie    |
| Snehové pusinky – jedna úroveň             | 120               | 3             | 120                  | 3             | 80 - 100  | Na plechu na pečenie    |
| Snehové pusinky – dve úrovne <sup>1)</sup> | -                 | -             | 120                  | 2 a 4         | 80 - 100  | Na plechu na pečenie    |
| Žemličky <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 |
| Koláč so sušeným ovocím                    | 160               | 1             | 150                  | 2             | 110 - 120 | V 24 cm forme na koláče |

| Pokrm           | Horný/Dolný Ohrev |               | Teplovzdušné pečenie |                    | Čas (min) | Poznámky                |
|-----------------|-------------------|---------------|----------------------|--------------------|-----------|-------------------------|
|                 | Teplota (°C)      | Úroveň v rúre | Teplota (°C)         | Úroveň v rúre      |           |                         |
| 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 |               | 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        |
| Pizza <sup>1)</sup>        | 230 - 250         | 1             | 230 - 250            | 1             | 10 - 20   | V plechu na pečenie alebo hlbokom pekáči |
| Žemle <sup>1)</sup>        | 200               | 3             | 190                  | 3             | 10 - 20   | Na plechu na pečenie                     |

1) Rúru predhrievajte 10 minút.

### Zapekané jedlá

| Pokrm              | Horný/Dolný Ohrev |               | 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 |

| Pokrm  | Horný/Dolný Ohrev |               | Teplovzdušné pečenie |               | Čas (min) | Poznámky |
|--|-------------------|---------------|----------------------|---------------|-----------|----------|
|  | Teplota (°C)      | Úroveň v rúre | Teplota (°C)         | Úroveň v rúre |           |          |
| Zapekaná zelenina                              | 200               | 2             | 175                  | 2             | 45 - 60   | Vo forme |
| Slané plnené torty <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 |
| Cestovinové závitky (Cannelloni) <sup>1)</sup> | 180 - 190         | 2             | 180 - 190            | 2             | 25 - 40   | Vo forme |

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

### Mäso

| Pokrm                             | Horný/Dolný Ohrev |               | 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 |
| Teľacie                           | 190               | 2             | 175                  | 2             | 90 - 120  | Na drôťovom rošte |
| Krvavý anglický rozbif            | 210               | 2             | 200                  | 2             | 50 - 60   | Na drôťovom rošte |
| Stredne prepečený anglický rozbif | 210               | 2             | 200                  | 2             | 60 - 70   | Na drôťovom rošte |
| Prepečený anglický rozbif         | 210               | 2             | 200                  | 2             | 70 - 75   | Na drôťovom rošte |
| Bravčové pliecko                  | 180               | 2             | 170                  | 2             | 120 - 150 | s kožou           |

| Pokrm           | Horný/Dolný Ohrev |               | Teplovzdušné pečenie |               | Čas (min) | Poznámky   |
|-----------------|-------------------|---------------|----------------------|---------------|-----------|------------|
|                 | Teplota (°C)      | Úroveň v rúre | Teplota (°C)         | Úroveň v rúre |           |            |
| 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     |

### Ryby

| Pokrm                | Horný/Dolný Ohrev |               | 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 |

## 10.4 Gril

Nastavte maximálnu teplotu.

Rúru predhrievajte 3 minúty.

Použite štvrtú úroveň v rúre.

| Pokrm           | Množstvo |               | Čas (min) |           |
|-----------------|----------|---------------|-----------|-----------|
|                 | Kusy     | Množstvo (kg) | 1. strana | 2. strana |
| Steaky z filiet | 4        | 0.8           | 12 - 15   | 12 - 14   |
| Hovädzie steaky | 4        | 0.6           | 10 - 12   | 6 - 8     |
| Klobásy         | 8        | -             | 12 - 15   | 10 - 12   |

| Pokrm                        | Množstvo |               | Čas (min) |           |
|------------------------------|----------|---------------|-----------|-----------|
|                              | Kusy     | Množstvo (kg) | 1. strana | 2. strana |
| Bravčové kotlety             | 4        | 0.6           | 12 - 16   | 12 - 14   |
| Kurča (rozdelené na 2 časti) | 2        | 1             | 30 - 35   | 25 - 30   |
| Kebaby                       | 4        | -             | 10 - 15   | 10 - 12   |
| Kuracie prsia                | 4        | 0.4           | 12 - 15   | 12 - 14   |
| Hamburger                    | 6        | 0.6           | 20 - 30   | -         |
| Fileta z ryby                | 4        | 0.4           | 12 - 14   | 10 - 12   |
| Zapekané sendviče            | 4 - 6    | -             | 5 - 7     | -         |
| Hrianky                      | 4 - 6    | -             | 2 - 4     | 2 - 3     |

## 10.5 Turbo gril

Použite prvú alebo druhú úroveň v rúre.

### Hovädzie

Rúru predhrejte.

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

| Pokrm                                 | Teplota (°C) | Čas (min) |
|---------------------------------------|--------------|-----------|
| Neprepečený rozbif alebo fileta       | 190 - 200    | 5 - 6     |
| Stredne prepečený rozbif alebo fileta | 180 - 190    | 6 - 8     |
| Prepečený rozbif alebo fileta         | 170 - 180    | 8 - 10    |

### Bravčové

| Pokrm                                 | Teplota (°C) | Čas (min) |
|---------------------------------------|--------------|-----------|
| Pliecko, krkovička, šunka, 1 – 1,5 kg | 160 - 180    | 90 - 120  |

| Pokrm                                     | Teplota (°C) | Čas (min) |
|---|--------------|-----------|
| Kotleta, sekaná, 1 – 1,5 kg               | 170 - 180    | 60 - 90   |
| Sekaná, 0,75 – 1 kg                       | 160 - 170    | 50 - 60   |
| Bravčové koleno (predvarené), 0,75 – 1 kg | 150 - 170    | 90 - 120  |

### Teľacie

| Pokrm                      | Teplota (°C) | Čas (min) |
|----------------------------|--------------|-----------|
| Pečené teľacie, 1 kg       | 160 - 180    | 90 - 120  |
| Teľacie stehno, 1,5 – 2 kg | 160 - 180    | 120 - 150 |

**Jahňacie**

| Pokrm  | Teplota (°C) | Čas (min) |
|--|--------------|-----------|
| Jahňacie stehno, pečené jahňacie, 1 – 1,5 kg | 150 - 170    | 100 - 120 |
| Jahňací chrbát, 1 – 1,5 kg                   | 160 - 180    | 40 - 60   |

**Hydina**

| Pokrm                             | Teplota (°C) | Čas (min) |
|-----------------------------------|--------------|-----------|
| Kúsky hydiny, 0,2 – 0,25 kg kus   | 200 - 220    | 30 - 50   |
| Kurča, polovica, 0,4 – 0,5 kg kus | 190 - 210    | 35 - 50   |
| Kurča, krmne kurča, 1 – 1,5 kg    | 190 - 210    | 50 - 70   |

| Pokrm               | Teplota (°C) | Čas (min) |
|---------------------|--------------|-----------|
| Kačica, 1,5 – 2 kg  | 180 - 200    | 80 - 100  |
| Hus, 3,5 – 5 kg     | 160 - 180    | 120 - 180 |
| Morka, 2,5 – 3,5 kg | 160 - 180    | 120 - 150 |
| Morka, 4 – 6 kg     | 140 - 160    | 150 - 240 |

**Ryba (v pare)**

| Pokrm                 | Teplota (°C) | Čas (min) |
|-----------------------|--------------|-----------|
| Celá ryba, 1 – 1,5 kg | 210 - 220    | 40 - 60   |

**10.6 Vlhký Horúci Vzduch**

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

| Pokrm                       | Príslušenstvo                                     | Teplota (°C) | Úroveň v rúre | Čas (min) |
|-----------------------------|---|--------------|---------------|-----------|
| Sladké rožky, 12 kusov      | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku | 175          | 3             | 40 - 50   |
| Rožky, 9 kusov              | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku | 180          | 2             | 35 - 45   |
| Pizza, mrazená, 0,35 kg     | drôtený rošt                                      | 180          | 2             | 45 - 55   |
| Piškótová roláda            | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku | 170          | 2             | 30 - 40   |
| Brownies – čokoládový koláč | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku | 170          | 2             | 45 - 50   |
| Nákyp/suflé, 6 kusov        | keramické zapekacie formy na drôtenom rošte       | 190          | 3             | 45 - 55   |

| Pokrm                              | Príslušenstvo                                     | Teplota (°C) | Úroveň v rúre | Čas (min) |
|------------------------------------|---|--------------|---------------|-----------|
| Piškótvý korpus                    | forma na korpus na drôtenom rošte                 | 180          | 2             | 35 - 45   |
| Viktóriin koláč                    | forma na pečenie na drôtenom rošte                | 170          | 2             | 35 - 50   |
| Pošírované ryby, 0,3 kg            | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku | 180          | 2             | 35 - 45   |
| Celá ryba, 0,2 kg                  | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku | 180          | 3             | 25 - 35   |
| Rybie filé, 0,3 kg                 | forma na pizzu na drôtenom rošte                  | 170          | 3             | 30 - 40   |
| Pošírované mäso, 0,25 kg           | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku | 180          | 3             | 35 - 45   |
| Šašík, 0,5 kg                      | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku | 180          | 3             | 40 - 50   |
| Sušienky, 16 kusov                 | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku | 150          | 2             | 30 - 45   |
| Mandľové sušienky, 20 kusov        | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku | 180          | 2             | 45 - 55   |
| Muffiny, 12 kusov                  | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku | 170          | 2             | 30 - 40   |
| Slané pečivo, 16 kusov             | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku | 170          | 2             | 35 - 45   |
| Sušienky z treného cesta, 20 kusov | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku | 150          | 2             | 40 - 50   |
| Ovocné koláčky, 8 kusov            | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku | 170          | 2             | 30 - 40   |
| Pošírovaná zelenina, 0,4 kg        | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku | 180          | 2             | 35 - 45   |
| Vegetariánska omeleta              | forma na pizzu na drôtenom rošte                  | 180          | 3             | 35 - 45   |

| Pokrm                                  | Príslušenstvo   | Teplota (°C) | Úroveň v rúre | Čas (min) |
|--|---|--------------|---------------|-----------|
| Zelenina, stre-<br>dozemská, 0,7<br>kg | plech na pečenie alebo<br>pekáč na zachytávanie<br>tuku | 180          | 4             | 35 - 45   |

## 10.7 Rozmrazovanie

| Pokrm   | Množ-<br>stvo (kg) | Čas rozmra-<br>zovania<br>(min.) | Dodatočný čas<br>rozmrazovania<br>(v min.) | Poznámky  |
|---------|--------------------|----------------------------------|--|---|
| Kurča   | 1.0                | 100 - 140                        | 20 - 30                                    | Kurča položte na obrá-<br>tený tanierik vložený do<br>veľkého taniera. Po<br>uplynutí polovice času<br>obráťte. |
| Mäso    | 1.0                | 100 - 140                        | 20 - 30                                    | Po uplynutí polovice ča-<br>su obráťte.   |
|         | 0.5                | 90 - 120                         |  |   |
| Pstruh  | 0.15               | 25 - 35                          | 10 - 15                                    | -   |
| Jahody  | 0.3                | 30 - 40                          | 10 - 20                                    | -   |
| Maslo   | 0.25               | 30 - 40                          | 10 - 15                                    | -   |
| Smotana | 2 x 0,2            | 80 - 100                         | 10 - 15                                    | Smotana sa dá výborne<br>vyšľahať, aj keď je čia-<br>stočne zamrznutá.  |
| Torta   | 1.4                | 60                               | 60   | -   |

## 10.8 Sušenie – Teplovzdušné pečenie

Plechky pokryte papierom odolným voči  
tuku alebo papierom na pečenie.

Aby ste dosiahli lepší výsledok, po  
uplynutí polovice času sušenia rúru

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

### Zelenina

Pred jeden plech na pečenie použite tretiu úroveň v rúre.

Pre 2 plechy použite prvú a štvrtú úroveň v rúre.

| Pokrm                | Teplota (°C) | Čas (hod.) |
|----------------------|--------------|------------|
| Strukoviny           | 60 - 70      | 6 - 8      |
| Paprika              | 60 - 70      | 5 - 6      |
| Zelenina na kvasenie | 60 - 70      | 5 - 6      |



| Pokrm   | Teplota (°C) | Čas (hod.) |
|---------|--------------|------------|
| Huby    | 50 - 60      | 6 - 8      |
| Bylinky | 40 - 50      | 2 - 3      |

### 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    |

## 10.9 Informácie pre skúšobne

Testy podľa IEC 60350-1.

| Pokrm          | Funkcia                                       | Príslušenstvo    | Úroveň v rúre | Teplota (°C) | Čas (min) | Poznámky  |
|----------------|---|------------------|---------------|--------------|-----------|---|
| Malý koláč     | Tradičné pečenie                              | Plech na pečenie | 3             | 170          | 20 - 30   | Na jeden plech na pečenie položte 20 malých koláčov.          |
| Malý koláč     | Teplovzdušné pečenie / Pečenie s ventilátorom | Plech na pečenie | 3             | 150 - 160    | 20 - 35   | Na jeden plech na pečenie položte 20 malých koláčov.          |
| Malý koláč     | Teplovzdušné pečenie / Pečenie s ventilátorom | Plech na pečenie | 2 a 4         | 150 - 160    | 20 - 35   | Na jeden plech na pečenie položte 20 malých koláčov.          |
| Jablkový koláč | Tradičné pečenie                              | Drôtený rošt     | 2             | 180          | 70 - 90   | Použite 2 formy (s priemerom 20 cm), rozmiestnené diagonálne. |

| Pokrm                            | Funkcia  | Príslu-<br>šenstvo  | Úro-<br>veň<br>v rúre | Teplo-<br>ta (°C) | Čas (min)  | Poznámky  |
|----------------------------------|--|---------------------|-----------------------|-------------------|--|---|
| Jablkový koláč                   | Teplo-<br>vzdušné<br>pečenie /<br>Pečenie s<br>ventiláto-<br>rom | Drôtený<br>rošt     | 2                     | 160               | 70 - 90  | Použite 2 formy<br>(s priemerom 20<br>cm), rozmiestne-<br>né diagonálne.  |
| Piškóto-<br>vý koláč<br>bez tuku | Tradičné<br>pečenie  | Drôtený<br>rošt     | 2                     | 170               | 40 - 50  | Použite formu na<br>koláč (o prieme-<br>re 26 cm).<br>Rúru predhrie-<br>vajte 10 minút.                         |
| Piškóto-<br>vý koláč<br>bez tuku | Teplo-<br>vzdušné<br>pečenie /<br>Pečenie s<br>ventiláto-<br>rom | Drôtený<br>rošt     | 2                     | 160               | 40 - 50  | Použite formu na<br>koláč (o prieme-<br>re 26 cm).<br>Rúru predhrie-<br>vajte 10 minút.                         |
| Piškóto-<br>vý koláč<br>bez tuku | Teplo-<br>vzdušné<br>pečenie /<br>Pečenie s<br>ventiláto-<br>rom | Drôtený<br>rošt     | 2 a 4                 | 160               | 40 - 60  | Použite formu na<br>koláč (o prieme-<br>re 26 cm). Prieč-<br>ne pootočená.<br>Rúru predhrie-<br>vajte 10 minút. |
| Linecké<br>koláčiky              | Teplo-<br>vzdušné<br>pečenie /<br>Pečenie s<br>ventiláto-<br>rom | Plech na<br>pečenie | 3                     | 140 -<br>150      | 20 - 40  | -   |
| Linecké<br>koláčiky              | Teplo-<br>vzdušné<br>pečenie /<br>Pečenie s<br>ventiláto-<br>rom | Plech na<br>pečenie | 2 a 4                 | 140 -<br>150      | 25 - 45  | -   |
| Linecké<br>koláčiky              | Tradičné<br>pečenie  | Plech na<br>pečenie | 3                     | 140 -<br>150      | 25 - 45  | -   |
| Hrianky<br>4-6 ku-<br>sov        | Gril   | Drôtený<br>rošt     | 4                     | max.              | 2-3 minúty pr-<br>vá strana; 2-3<br>minúty druhá<br>strana | Rúru predhrie-<br>vajte 3 minúty.   |

| Pokrm                                | Funkcia | Príslušenstvo                             | Úroveň v rúre | Teplota (°C) | Čas (min) | Poznámky  |
|--------------------------------------|---------|---|---------------|--------------|-----------|---|
| Hovädzí burger<br>6 kusov,<br>0,6 kg | Gril    | Drôtený rošt a pekáč na zachytávanie tuku | 4             | max.         | 20 - 30   | Drôtený rošt vložte do štvrtrej a pekáč na zachytávanie tuku do tretej úrovne rúry. V polovici pečenia otočte pokrm na druhú stranu. Rúru predhrievajte 3 minúty. |

## 11. OŠETROVANIE A ČISTENIE



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly oľhadne bezpečnosti.

### 11.1 Poznámky k čisteniu

Prednú stranu rúry očistíte mäkkou tkaninou namočenou v teplej vode s prídavkom mierneho čistiacieho prostriedku.

Na čistenie kovových povrchov použite príslušný čistiaci prostriedok.

Vnútro rúry vyčistíte po každom použití. Hromadenie tuku alebo zvyškov jedál môže mať na následok vznik požiaru. Riziko je vyššie pri grilovacom pekáči.

Po každom použití vyčistíte všetko príslušenstvo a nechajte ho uschnúť. Použité mäkkú handričku namočenú v teplej vode s prídavkom čistiacieho prostriedku. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.

Odolné nečistoty odstráňte špeciálnym čistiacim prostriedkom pre rúry na pečenie. Na katalytické povrchy neaplikujte čistiaci prostriedok na rúry.

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

V rúre alebo na sklenených paneloch dvierok sa môže kondenzovať vlhkosť. Aby ste obmedzili kondenzáciu, zapnite rúru na 10 minút pred pečením. Po každom použití vyčistíte vlhkosť z dutiny.

### 11.2 Antikorové alebo hliníkové rúry

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

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

### 11.3 Čistenie priehlbiny dutiny rúry

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



Pre funkciu: Teplotovzdušné pečenie PLUSProces čistenia odporúčame vykonať minimálne po každých 5-10 cykloch varenia.

- Do priehlbiny dutiny na dne rúry nalejte 250 ml octu. Použite maximálne 6 % ocot bez prídavných látok.

2. Počkajte 30 minút, kým ocot nerozpustí zostatkový vodný kameň pri okolitej teplote.
3. Dutinu rúry poutierajte vlhkou handrou namočenou vo vlažnej vode.

## 11.4 Čistenie tesnenia dvierok

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

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

## 11.5 Vybratie zasúvacích líšt/ katalytických panelov

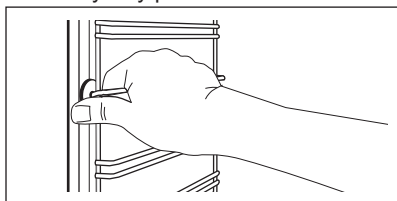
Pri čistení rúry z nej vyberte zasúvacie líšty/katalytické panely.



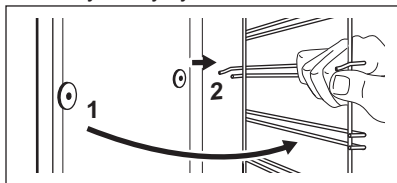
### UPOZORNENIE!

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

1. Odtiahnite prednú časť zasúvacích líšt od bočnej steny. Druhou rukou pridržavajte zadné vodiace líšty a katalytický panel.



2. Zadnú časť líšt odtiahnite od bočnej steny a líšty vyberte.



Pri inštalácii odstráneného príslušenstva zvolte opačný postup.




Upevňovacie kolíky na teleskopických líštach musia smerovať dopredu.

## 11.6 Katalytické čistenie

Dutina s katalytickou povrchovou úpravou je samočistiaca. Absorbuje tuk.

Skôr ako zapnete katalytické čistenie:

- vyberte všetko príslušenstvo a .
- dno rúry vyčistíte vlažnou vodou a jemným čistiacim prostriedkom.
- vnútorný sklenený panel dvierok poutierajte mäkkou handričkou a teplou vodou.

1. Nastavte funkciu .
2. Nastavte teplotu v rúre na 250 °C a nechajte rúru zapnutú 1 hodinu.
3. Vypnite rúru.
4. Keď rúra vychladne, vyčistíte dutinu jemnou vlhkou handričkou. Zmena farby katalytického povrchu alebo fľaky nemajú negatívny vplyv na katalytické čistenie.

## 11.7 Odstránenie a montáž dvierok

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



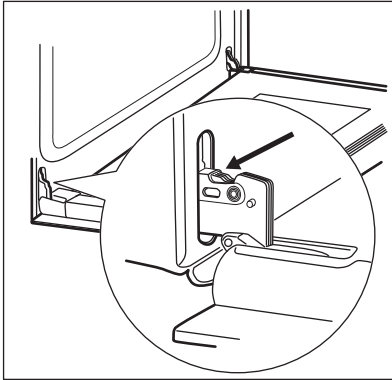
Ak by ste sa pokúšali vnútorný sklenený panel vybrať, kým sú dvierka namontované, mohli by sa dvierka zatvoriť.



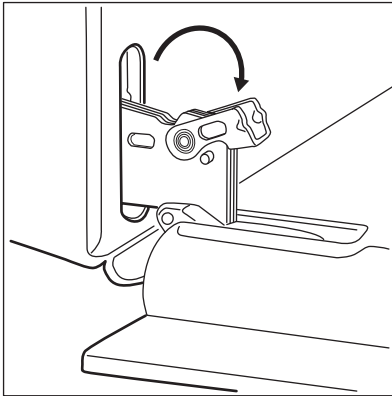
### UPOZORNENIE!

Rúru nepoužívajte bez vnútorného skleneného panela.

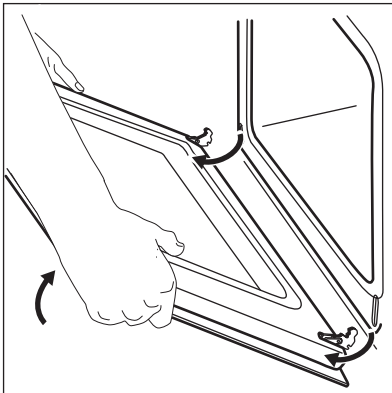
1. Úplne otvorte dvierka a podržte oba závesy.



2. Nadvihnite a plne otočte príchytky na oboch závesoch.

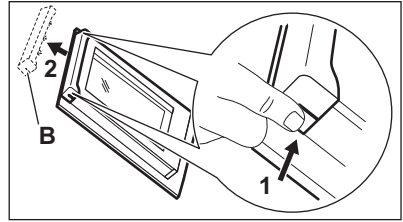


3. Dvierka rúry privrite do polovice, aby zostali v prvej otvorenej polohe. Potom ich nadvihnite a potiahnite vpred a vyberte z lôžka.

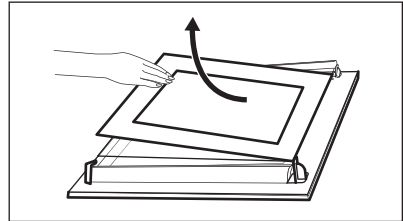


4. Dvierka položte na mäkkú tkaninu na stabilný povrch.

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



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



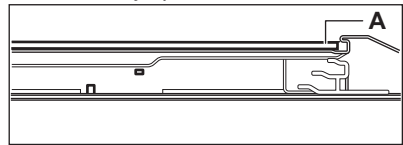
8. Panely umyte vodou s prídavkom saponátu. Sklenené panely opatrne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.

Po dokončení čistenia namontujte sklenený panel a dvierka rúry.

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

Pri správnej montáži rám dvierok zavakne.

Uistite sa, že vnútorný sklenený panel je namontovaný správne.



## 11.8 Výmena osvetlenia



### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Žiarovka môže byť horúca.

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



### UPOZORNENIE!

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

## Zadné svetlo

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

## 12. RIEŠENIE PROBLÉMOV




### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 12.1 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 poisťka. Ak sa poisťka vypáli opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára. |
| Nesvieti žiarovka.  | Žiarovka je vypálená.  | Vymeňte žiarovku.  |
| Vnútri rúry a na jedlách sa zráža para a vytvára sa skondenzovaná voda.                         | Jedlo ste nechali v rúre príliš dlho.  | Po ukončení pečenia nechávajte jedlá v rúre dlhšie ako 15 – 20 minút.  |
| Pri použití nasledujúcej funkcie nie je účinnosť pečenia uspokojivá: Teplovzdušné pečenie PLUS. | Nezapli ste funkciu: Teplovzdušné pečenie PLUS.                                    | Pozrite si časť „Zapnutie funkcie: Teplovzdušné pečenie PLUS“.   |
| Pri použití nasledujúcej funkcie nie je účinnosť pečenia uspokojivá: Teplovzdušné pečenie PLUS. | Nezapli ste správnu funkciu: Stlačte tlačidlo Plus Para Teplovzdušné pečenie PLUS. | Pozrite si časť „Zapnutie funkcie: Teplovzdušné pečenie PLUS“.   |

| Problém   | Možné príčiny                                 | Riešenie  |
|---|---|---|
| Pri použití nasledujúcej funkcie nie je účinnosť pečenia uspokojivá: Teplovzdušné pečenie PLUS. | Priehlinu dutiny rúry ste nenaplnili vodou.   | 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 priehline dutiny rúry nevie.   | Teplota je príliš nízka.                      | Nastavte teplotu na minimálne 110 °C. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.  |
| Z priehliny dutiny rúry vyteká voda.  | V priehline dutiny rúry je priveľa vody.      | Vypnite rúru a skontrolujte, či spotrebič vychladol. Vodu poutierajte špongiou alebo handrou. Do reliéfu dutiny rúry pridajte správne množstvo vody. Pozrite si konkrétny postup. |
| Na displeji sa zobrazuje „12.00“.   | Došlo k výpadku elektrického napájania.       | Znovu nastavte hodiny.  |

## 12.2 Servisné údaje

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

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom

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

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

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

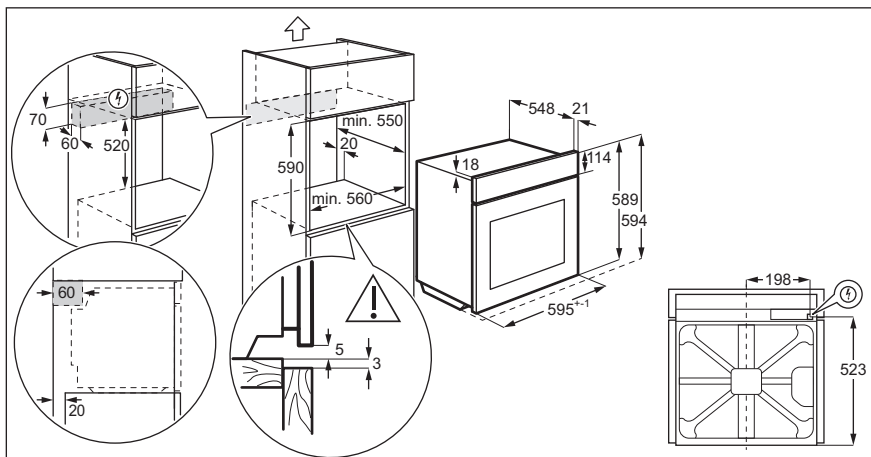
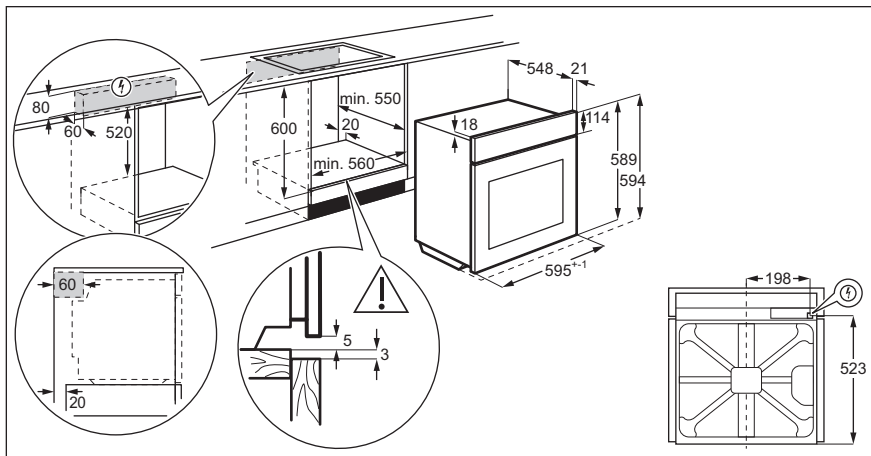
## 13. INŠTALÁCIA



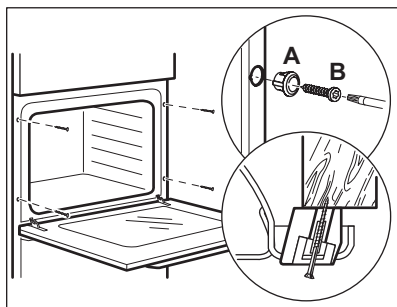
### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly o hľadne bezpečnosti.

## 13.1 Zabudovanie



## 13.2 Upevnenie spotrebiča k linke



## 13.3 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.

## 13.4 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                         |

| Celkový výkon (W) | Prierez kábla (mm <sup>2</sup> ) |
|-------------------|----------------------------------|
| 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).

## 14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

### 14.1 Informácie o produkte podľa EU 65-66/2014

|   |   |         |
|---|---|---------|
| Názov dodávateľa  | Electrolux                                |         |
| Model   | EOD3C50TX 949499309<br>EOD5C50Z 949499311 |         |
| Index energetickej účinnosti                                    | 95.3                                      |         |
| Trieda energetickej efektívnosti                                | A   |         |
| Spotreba energie pri štandardnom naplnení, traidičný režim      | 0.95 kWh/cyklus                           |         |
| Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim s ventilátorom | 0.81 kWh/cyklus                           |         |
| Počet dutín rúry  | 1   |         |
| Zdroj tepla   | Elektrina                                 |         |
| Hlasitosť   | 72 l                                      |         |
| Typ rúry  | Zabudovateľná rúra                        |         |
| Hmotnosť  | EOD3C50TX                                 | 30.4 kg |
|   | EOD5C50Z                                  | 30.5 kg |

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

### 14.2 Úspora energie



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

Uistite sa, že sú dvierka rúry počas prevádzky rúry zatvorené. Počas pečenia neotvárajte príliš často dvierka.

Tesnenie dvierok udržiavajte čisté a uistite sa, že je upevnené na svojom mieste.

V záujme vyššej úspory energie použite kovový riad.

Ak je to možné, rúru pred pečením nepredhrievajte.

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

### **Pečenie s ventilátorom**

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

### **Zvyškové teplo**

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

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.


### **Uchovanie teploty jedla**


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

### **Vlhký Horúci Vzduch**

Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.

## 15. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

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

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



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



867355152-C-132019

