



# Electrolux



[electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)



**KOD3H70X**

**CS** Návod k použití | **Trouba**

**3**

**ET** Kasutusjuhend | **Ahi**

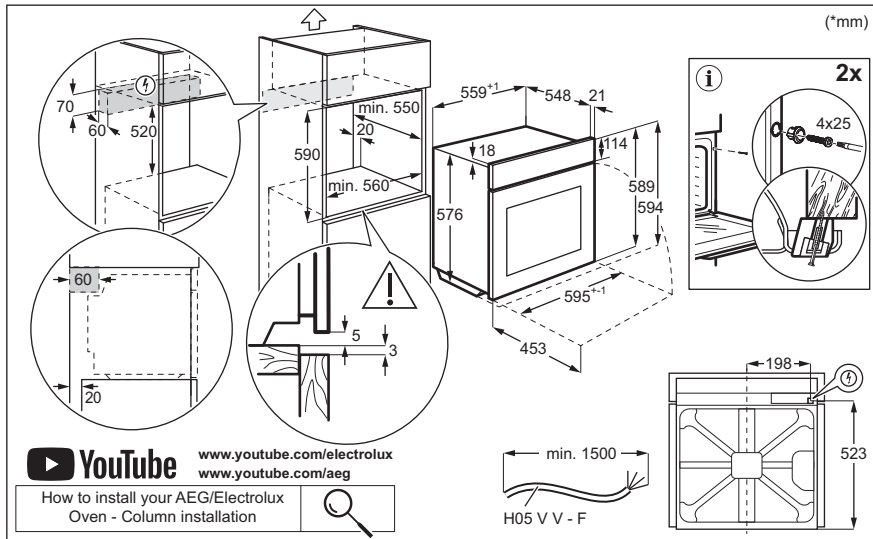
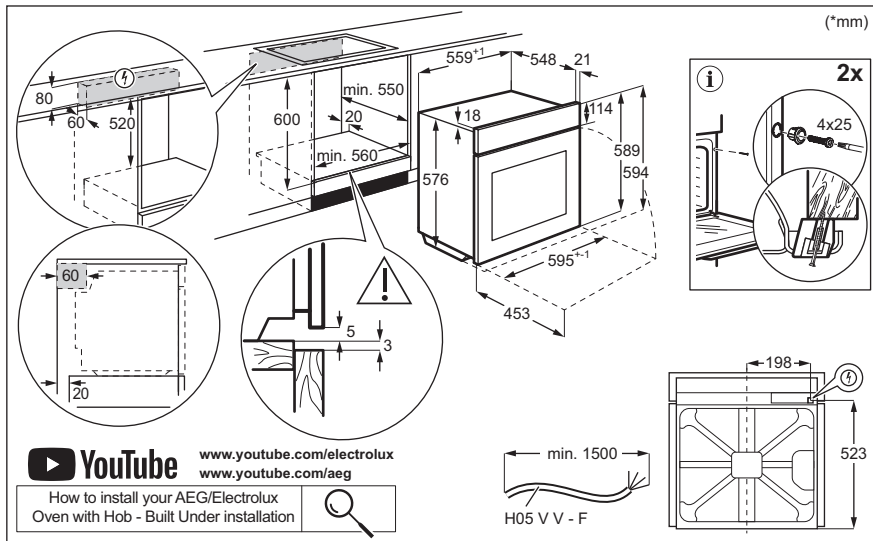
**19**

**SK** Návod na používanie | **Rúra**

**34**



# INSTALACE / PAIGALDAMINE / INŠTALÁCIA



# Vítejte v Electrolux! Děkujeme vám, že jste si vybrali náš spotřebič.



Rady k používání, brožury, poradce při potížích a informace o servisu a opravách získáte na:

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

Změny vyhrazeny.

## OBSAH

|                                                 |    |
|-------------------------------------------------|----|
| 1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....                  | 3  |
| 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....                    | 5  |
| 3. POPIS SPOTŘEBIČE.....                        | 8  |
| 4. OVLÁDACÍ PANEL.....                          | 8  |
| 5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....                    | 9  |
| 6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....                         | 9  |
| 7. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....                        | 10 |
| 8. FUNKCE HODIN.....                            | 11 |
| 9. POUŽÍVÁNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....                 | 11 |
| 10. TIPY A RADY.....                            | 12 |
| 11. ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA.....                       | 14 |
| 12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....                     | 16 |
| 13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....                   | 17 |
| 14. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ..... | 18 |

## 1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

### 1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných 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 obdrželi instrukce týkající se bezpečného provozu spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Děti mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním

postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.

- Zabraňte dětem, aby si hrály se spotřebičem .
- Všechny obaly uschovejte mimo dosah dětí a řádně je zlikvidujte.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Během používání a chladnutí udržujte spotřebič mimo dosah dětí a domácích zvířat.
- Je-li spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

## **1.2 Všeobecné bezpečnostní informace**

- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel.
- Tento spotřebič je určen k běžnému domácímu použití ve vnitřních prostorech.
- Tento spotřebič lze používat v kancelářích, hotelových pokojích, motelech, agropenzionech a v podobných ubytovacích zařízeních, kde využití nepřesahuje (průměrnou) úroveň využití v domácnosti.
- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.
- Před prováděním jakékoli údržby vždy spotřebič odpojte od napájení.
- Je-li napájecí kabel poškozený, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoby s podobnou příslušnou kvalifikací. Jinak by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem.
- VAROVÁNÍ: Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem.

- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků ani vnitřních ploch spotřebiče.
- Při vkládání nebo vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Chcete-li odstranit drážky na rošty, vytáhněte z bočních stěn nejdřív jejich přední část a poté zadní část. Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- K čištění skleněných dvířek nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky. Mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.

## 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### 2.1 Instalace



#### **VAROVÁNÍ!**

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Postupujte podle pokynů k instalaci, které jsou k dispozici na našich webových stránkách.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Spotřebič nainstalujte na bezpečném a vhodném místě, které splňuje požadavky na instalaci.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Před instalací spotřebiče ověřte, zda se jeho dvířka otevírají bez omezení.
- Spotřebič je vybaven elektrickým chladicím systémem. Musí být zapojen do elektrické sítě.



#### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Jestliže potřebujete přívodní kabel vyměnit, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče nebo výklenku pod spotřebičem, obzvláště je-li spotřebič v provozu nebo jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče.

Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.

- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojte do ní síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

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

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

Průřez kabelu viz celkový příkon uvedený na typovém štítku. Také se můžete řídit tabulkou:

| Celkový výkon (W) | Průřez kabelu (mm²) |
|-------------------|---------------------|
| maximálně 1 380   | 3x0.75              |
| maximálně 2 300   | 3x1                 |
| maximálně 3 680   | 3x1.5               |

Uzemňovací kabel (zelený/žlutý kabel) musí být o 2 cm delší než hnědý fázový a modrý nulový kabel.

## 2.3 Použijte



#### VAROVÁNÍ!

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

- Neměňte technické parametry spotřebiče.
- Ujistěte se, že větrací otvory nejsou zablokované.
- Během provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Po každém použití spotřebič vypněte.

- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může uniknout horký vzduch.
- Nepoužívejte spotřebič, máte-li vlhké ruce, nebo když je v kontaktu s vodou.
- Na otevřená dvířka netlačte.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Používáte-li přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs alkoholu a vzduchu.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Vždy používejte sklo a sklenice schválené k zavařování.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty nasáklé hořlavinami.



#### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Aby nedošlo k poškození nebo změně barvy smaltu:
  - Nepokládejte nádoby ani jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
  - Nepokládejte hliníkovou fólii přímo na dno vnitřku spotřebiče.
  - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
  - Po dokončení přípravy jídla nenechávejte ve spotřebiči vlhké talíře ani jídlo.
  - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Při pečení vláčných moučníků použijte hluboký plech. Ovocné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Vždy vařte se zavřenými dvířky spotřebiče.
- 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, pouzdro 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 údržbou spotřebič vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přesvědčte se, že je spotřebič chladný. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Dojde-li k poškození skleněných panelů dveří, ihned je vyměňte. Obrat'te se na autorizované servisní středisko.
- Při vyjímání dvířek ze spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká.
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Spotřebič čistěte vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Použijete-li sprej do trouby, říd'te se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.

## 2.5 Vnitřní osvětlení

### **VAROVÁNÍ!**

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

- Pokud jde o žárovku (žárovky) v tomto spotřebiči a samostatně prodávané náhradní žárovky: Tyto žárovky jsou navrženy tak, aby odolaly extrémním fyzickým podmínkám v domácích spotřebičích, ať už jde o teplotu, vibrace či vlhkost, nebo jsou určeny k signalizaci informací o provozním stavu spotřebiče. Nejsou určeny k použití v jiných spotřebičích a nejsou vhodné k osvětlení místností v domácnosti.
- Tento výrobek obsahuje světelný zdroj s třídou energetické účinnosti G.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi.

## 2.6 Servis

- Je-li nutná oprava spotřebiče, obrať'te se na autorizované servisní středisko.
- Používejte pouze originální náhradní díly.

## 2.7 Likvidace

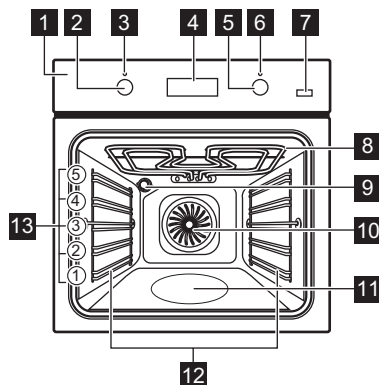
### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obrať'te na místní úřady.
- Spotřebič odpojte od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.

## 3. POPIS SPOTŘEBIČE

### 3.1 Celkový pohled



- 1 Ovládací panel
- 2 Volič pečicích funkcí
- 3 Kontrolka/symbol napájení
- 4 Displej
- 5 Ovladač (teploty)

- 6 Ukazatel/symbol teploty
- 7 Plus pára
- 8 Topné těleso
- 9 Osvětlení
- 10 Ventilátor
- 11 Vlis vnitřku trouby – Zásobník na čištění vodou
- 12 Zasouvací mřížka, vyjímatelné
- 13 Polohy mřížky

### 3.2 Příslušenství

- **Tvarovaný rošt**  
Pro koláčové formy na pečení – pokrmy, pečené pokrmy, nádobí/nádoby určené na pečení v troubě.
- **Hluboký pekáč/plech**  
K pečení a opékání jídel nebo jako plech na zachytávání tuku.
- **Teleskopické výsuvy**  
Pro snazší vkládání a vyjímání plechů a tvarovaného roštu.

## 4. OVLÁDACÍ PANEL

### 4.1 Zapnutí a vypnutí spotřebiče

Zapnutí spotřebiče:

1. Stiskněte ovladače. Knoflíky se vysunou.
2. Otočením ovladače pečicích funkcí zvolte funkci.

3. Otočením ovladače upravte nastavení.  
Vypnutí spotřebiče: otočte ovladač pečicích funkcí do polohy vypnuto .

### 4.2 Senzorová tlačítka / tlačítka

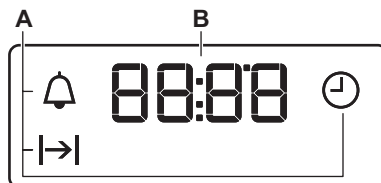
 Slouží k nastavení času.

 Slouží k nastavení funkce hodin.

 Slouží k nastavení času.

 K zapnutí a vypnutí funkce Právý horký vzduch PLUS.

### 4.3 Displej



- A. Funkce hodin
- B. Časovač

## 5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

### **VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 5.1 Nastavení času

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

1.  – stisknutím nastavte čas.
2.  – stisknutím ho potvrďte nebo se nastavený denní čas uloží po pěti sekundách automaticky.

### 5.2 První přehřívání a čištění

Před prvním použitím a kontaktem s potravinami přehřejte prázdný spotřebič. Ze spotřebiče může vycházet nepříjemný zápach a kouř. Během přehřívání místnost větrejte.

1. Odstraňte ze spotřebiče veškeré příslušenství a vyjimatelné drážky na rošty.
2. Nastavte funkci . Nastavte maximální teplotu. Nechte spotřebič pracovat po dobu 1 h.
3. Nastavte funkci . Nastavte maximální teplotu. Nechte spotřebič pracovat po dobu 15 min.
4. Nastavte funkci . Nastavte maximální teplotu. Nechte spotřebič pracovat po dobu 15 min.
5. Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne.
6. Spotřebič a příslušenství otřete pouze hadříkem z mikrovlákna namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.
7. Příslušenství a vyjimatelné drážky na rošty vložte zpět do jejich původní polohy.

## 6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

### **VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 6.1 Pečicí funkce



#### **Osvětlení**

K zapnutí osvětlení.



#### **Vlhký konvekční vzduch**

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku spotřebiče může lišit od nastavené teploty. Může dojít ke snížení tepelného výkonu. Další informace naleznete v kapitole „Denní používání“, Poznámky: Vlhký konvekční vzduch.

#### **Pravý horký vzduch / Pravý horký vzduch PLUS / Čištění vodou**

K pečení masa a koláčů. Nastavte nižší teplotu než při použití funkce Horní/spodní ohřev, protože ventilátor rovnoměrně rozvádí teplo uvnitř trouby. / K dodání vlhkosti během pečení. K získání správné barvy a křupavé kůrky během pečení. K zajištění větší šťavnatosti při opětovném ohřevu. Viz kapitola „Čištění a údržba“, kde naleznete další informace o: Čištění vodou.



#### **Konvenční pečení**

K pečení a opékání jídel na jedné úrovni trouby.



#### **Spodní ohřev**

K pečení koláčů s křupavým korpusem a zavařování potravin.



#### **Rychlý gril**

Ke grilování velkého množství tenkých kusů potravin a k opékání chleba.



#### **Turbo gril**

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



### Funkce pizzy

K pečení pizzy a dalších pokrmů, které vyžadují více tepla zespodu.



### Rozmrazování

K rozmrazování potravin (zeleniny a ovoce). Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.

## 6.2 Poznámky: Vlhký konvekční vzduch

Tato funkce byla použita ke splnění energetické třídy a požadavků na ekodesign (podle směrnice EU 65/2014 a EU 66/2014). Testy podle normy: IEC/EN 60350-1.

Dvířka trouby by měla být během pečení zavřená, aby nedošlo k přerušení funkce a aby trouba fungovala co nejúčinněji.

Pokyny k pečení najdete v kapitole „Tipy a rady“, Vlhký konvekční vzduch. Obecná doporučení ohledně úspory energie najdete v kapitole „Energetická účinnost“, Tipy pro úsporu energie.

## 6.3 Nastavení pečicí funkce

1. Pečicí funkci zvolíte otočením ovladače pečicích funkcí.
2. Otočením ovladače zvolte teplotu.
3. Po ukončení přípravy spotřebič vypnete otočením ovladačů do polohy vypnuto.

## 6.4 Nastavení funkce: Pravý horký vzduch PLUS

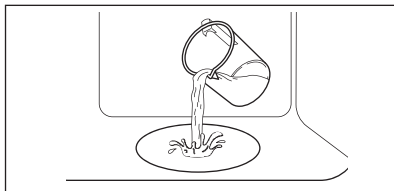
Tato funkce zvyšuje vlhkost během přípravy.



### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí popálení a poškození spotřebiče.

1. Přesvědčte se, že je spotřebič chladný.
2. Naplňte vlis vnitřku trouby vodou z kohoutku.



Maximální objem vlisu vnitřku trouby je 250 ml. Nepřlňte vlis vnitřku trouby během pečení, nebo když je spotřebič horký.

3. Nastavte funkci:
  4. Stiskněte: S párou
- Funkce je kompatibilní pouze s funkcí: Pravý horký vzduch PLUS. Kontrolka se rozsvítí.
5. Nastavte teplotu otočením ovladače.
  6. Předehřejte prázdný spotřebič po dobu 10 min k vytvoření vlhkosti.
  7. Vložíme potraviny do spotřebiče. Během přípravy neotvírejte dvířka trouby.
  8. Spotřebič vypnete otočením ovladače pečicích funkcí do polohy vypnuto.
  9. Stiskněte S párou .
- Kontrolka zhasne.
10. Po ukončení funkce opatrně otevřete dvířka. Uvolněná vlhkost může způsobit popáleniny.
  11. Přesvědčte se, že je spotřebič chladný. Odstraňte zbývající vodu z vlisu vnitřku trouby.

# 7. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

## 7.1 Chladicí ventilátor

Když je spotřebič v provozu, chladicí ventilátor se automaticky zapne, aby udržoval povrch spotřebiče chladný. Pokud spotřebič vypnete, chladicí ventilátor bude dál pracovat až do úplného ochlazení spotřebiče.

## 7.2 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.

## 8. FUNKCE HODIN

### 8.1 Tabulka funkcí hodin

|                                                                                   |                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Denní čas</b><br>K nastavení, změně nebo kontrole denního času.                                                                                                |
|   | <b>Délka</b><br>Slouží k nastavení délky provozu spotřebiče.                                                                                                      |
|  | <b>Minutka</b><br>K nastavení odpočítávání času. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz spotřebiče. Tuto funkci můžete zapnout kdykoliv, i u vypnutého spotřebiče. |

### 8.2 Nastavení: Denní čas

1.  – opakovaným stisknutím změníte denní čas.  - bliká.
2.  $+$ ,  $-$  – stisknutím nastavte čas.  
Asi po 5 sek blikání přestane a na displeji se zobrazí čas.  
 – bliká po připojení spotřebiče k elektrické síti, po výpadku elektrické energie nebo není-li nastaven časovač.  $+$ ,  $-$  – stisknutím nastavte čas.

### 8.3 Nastavení: Délka

1. Nastavte pečicí funkci a teplotu.

2.  – opakovaně stiskněte.  $\rightarrow$  – bliká.

3.  $+$ ,  $-$  – stisknutím nastavte: Délka.

Na displeji se zobrazí  $\rightarrow$ .  $\rightarrow$  – bliká po uplynutí nastaveného času. Zazní zvuková signalizace a spotřebič se vypne.

4. Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
5. Otočte ovladače do polohy vypnuto.

### 8.4 Nastavení: Minutka

1.  – opakovaně stiskněte.  - bliká.

2.  $+$ ,  $-$  – stisknutím nastavte čas.  
Funkce se automaticky spustí po 5 sek. Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál.

3. Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
4. Otočte ovladače do polohy vypnuto.

### 8.5 Zrušení: Funkce hodin

1.  – opakovaně stiskněte, dokud nezačne blikat symbol funkce hodin.
2. Stiskněte a podržte  $-$ .  
Funkce hodin po několika sekundách zhasne.

## 9. POUŽÍVÁNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

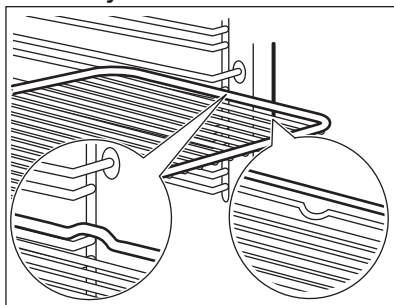
### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 9.1 Vkládání příslušenství

Malý zářez nahoře zajišťuje vyšší bezpečnost a chrání proti překlopení. Tyto zářezy také fungují jako ochrana proti překlopení. Okraj kolem roštu slouží jako ochrana proti sklouznutí varných nádob z roštu.

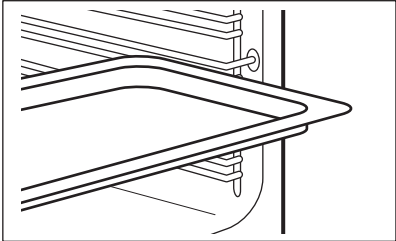
### Tvarovaný rošt



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

se, že se rošt dotýká zadní strany vnitřku trouby.

Hluboký pekáč



Zasuňte plech mezi drážky zvolené úrovně roštu.

10. TIPY A RADY

10.1 Doporučení k pečení

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

Váš spotřebič může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u starého spotřebiče. Níže uvedené rady představují doporučená nastavení teploty, délky přípravy a polohy roštu pro specifické druhy pokrmů.

Polohy roštů v troubě se počítají zdola.

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

Tipy pro úsporu energie naleznete v kapitole „Energetická účinnost“.

Symboły použité v tabulkách:

|                                                                                     |               |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
|  | Druh jídla    |
|  | Pečicí funkce |
|  | Teplota       |
|  | Příslušenství |

|                                                                                   |                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------|
|  | Poloha roštu     |
|  | Čas pečení (min) |

10.2 Vlhký konvekční vzduch – doporučená příslušenství

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

- **Plech na pizzu** – tmavý, s povrchovou vrstvou, průměr 28cm
- **Zapékací mísa** – tmavá, s povrchovou vrstvou, průměr 26cm
- **Pečicí šálky** – keramické, průměr 8cm, výška 5 cm
- **Dortový korpus** – tmavý, s povrchovou vrstvou, průměr 28cm

10.3 Vlhký konvekční vzduch

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

|  |  | °C  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Sladké pečivo, 12 kusů                                                              | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku                                        | 175 | 3                                                                                   | 40 - 50                                                                             |
| Pečivo, 9 kusů                                                                      | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku                                        | 180 | 2                                                                                   | 35 - 45                                                                             |

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Mražená pizza, 0,35 kg                                                            | tvarovaný rošt                                                                    | 180 | 2                                                                                 | 45 - 55                                                                           |
| Piškotová roláda                                                                  | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku                                      | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Sušenka brownie                                                                   | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku                                      | 170 | 2                                                                                 | 45 - 50                                                                           |
| Suflé, 6 kusů                                                                     | keramické pečicí šálky na tvarovaný rošt                                          | 190 | 3                                                                                 | 45 - 55                                                                           |
| Dort. korp., pišk. těsto                                                          | dortový korpus na tvarovaný rošt                                                  | 180 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Piškotový dort                                                                    | zapékací mísa na tvarovaný rošt                                                   | 170 | 2                                                                                 | 35 - 50                                                                           |
| Pošírovaná ryba, 0,3 kg                                                           | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku                                      | 180 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Celá ryba, 0,2 kg                                                                 | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku                                      | 180 | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Rybí filé, 0,3 kg                                                                 | plech na pizzu na tvarovaný rošt                                                  | 170 | 3                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Pošírované maso, 0,25 kg                                                          | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku                                      | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Šašlik, 0,5 kg                                                                    | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku                                      | 180 | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Sušenky, 16 kusů                                                                  | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku                                      | 150 | 2                                                                                 | 30 - 45                                                                           |
| Makronky, 20 kusů                                                                 | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku                                      | 180 | 2                                                                                 | 45 - 55                                                                           |
| Muffin, 12 kusů                                                                   | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku                                      | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Slané pečivo, 16 kusů                                                             | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku                                      | 170 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Sušenky z křehkého těsta, 20 kusů                                                 | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku                                      | 150 | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Ovocné dortíky, 8 kusů                                                            | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku                                      | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Zelenina, pošírovaná, 0,4 kg                                                      | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku                                      | 180 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Vegetariánská omeleta                                                             | plech na pizzu na tvarovaný rošt                                                  | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Středomořská zelenina, 0,7 kg                                                     | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku                                      | 180 | 4                                                                                 | 35 - 45                                                                           |

## 10.4 Informace pro zkušební

Testy podle normy IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C        |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Malé koláče, 20 kousků na plech                                                   | Konvenční pečení                                                                  | Plech na pečení                                                                   | 3                                                                                 | 170       | 20 - 35                                                                           |
| Malé koláče, 20 kousků na plech                                                   | Pravý horký vzduch                                                                | Plech na pečení                                                                   | 3                                                                                 | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| Malé koláče, 20 kousků na plech                                                   | Pravý horký vzduch                                                                | Plech na pečení                                                                   | 2 a 4                                                                             | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| Jablečný koláč, 2 formy na pečení, Ø 20 cm                                        | Konvenční pečení                                                                  | Tvarovaný rošt                                                                    | 2                                                                                 | 180       | 70 - 90                                                                           |
| Jablečný koláč, 2 formy na pečení, Ø 20 cm                                        | Pravý horký vzduch                                                                | Tvarovaný rošt                                                                    | 2                                                                                 | 160       | 70 - 90                                                                           |
| Beztučný piškotový koláč, dortová forma Ø 26 cm <sup>1)</sup>                     | Konvenční pečení                                                                  | Tvarovaný rošt                                                                    | 2                                                                                 | 170       | 40 - 50                                                                           |
| Beztučný piškotový koláč, dortová forma Ø 26 cm <sup>1)</sup>                     | Pravý horký vzduch                                                                | Tvarovaný rošt                                                                    | 2                                                                                 | 160       | 40 - 50                                                                           |
| Beztučný piškotový koláč, dortová forma Ø 26 cm <sup>1)</sup>                     | Pravý horký vzduch                                                                | Tvarovaný rošt                                                                    | 2 a 4                                                                             | 160       | 40 - 60                                                                           |
| Máslové sušenky                                                                   | Pravý horký vzduch                                                                | Plech na pečení                                                                   | 3                                                                                 | 140 - 150 | 20 - 40                                                                           |
| Máslové sušenky                                                                   | Pravý horký vzduch                                                                | Plech na pečení                                                                   | 2 a 4                                                                             | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Máslové sušenky                                                                   | Konvenční pečení                                                                  | Plech na pečení                                                                   | 3                                                                                 | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Topinky <sup>1)</sup>                                                             | Gril                                                                              | Tvarovaný rošt                                                                    | 4                                                                                 | max.      | 1 - 5                                                                             |

<sup>1)</sup> Nechte spotřebič 10 minut předehřát.

## 11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 11.1 Poznámky k čištění

#### Čistící prostředky

- Přední stranu spotřebiče očistěte pouze hadříkem z mikrovlákna namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku. Očistěte a zkontrolujte těsnění dvířek kolem rámu vnitřku trouby.
- Kovové plochy očistěte pomocí čistícího roztoku.
- Skvrny vyčistěte pomocí šetrného čistícího prostředku.

#### Každodenní použití

- Po každém použití vyčistěte vnitřek spotřebiče. Hromadění mastnoty či zbytků jídla může způsobit požár.
- Ve spotřebiči nebo na skleněných panelech dvířek se může srážet vlhkost. Chcete-li kondenzaci omezit, nechte spotřebič před přípravou jídla na 10 minut předehřát. Ve spotřebiči neuchovávejte potraviny déle než 20 minut. Po každém použití vysušte vnitřek spotřebiče pouze hadříkem z mikrovlákna.

#### Příslušenství

- Všechno příslušenství vyčistěte po každém použití a nechte jej oschnout.

Použijte pouze hadřík z mikrovlákná namočený v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku. Nečistěte příslušenství v myčce nádobí.

- Nepřílnavé příslušenství nečistěte pomocí abrazivních čisticích prostředků nebo ostrých předmětů.

## 11.2 Čištění vlisu vnitřku trouby

Po pečení v páře vyčistěte vlis vnitřku trouby a odstraňte usazeniny vodního kamene.



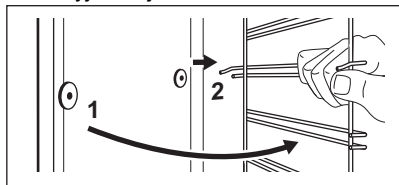
V případě funkce: Pravý horký vzduch PLUS čistěte troubu každých 5–10 cyklů pečení.

1. Do vlisu vnitřku trouby nalijte 250 ml bílého octa nebo kyseliny citrónové. Použijte maximálně 6% ocet bez jakýchkoliv přísad.
2. Nechte ocet rozpustit usazeniny vodního kamene při pokojové teplotě po dobu 30 minut.
3. Vnitřek trouby umyjte vlažnou vodou a měkkým hadrem.

## 11.3 Vyjmutí drážek na rošty

Chcete-li spotřebič vyčistit, vyjměte drážky na rošty.

1. Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne.
2. Odtáhněte přední část konstrukce roštových drážek od postranní stěny.
3. Odtáhněte zadní konec konstrukce roštových drážek od postranní stěny a vyjměte ji.



4. Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí.

Patky výsuvných kolejniček musí směřovat dopředu.

## 11.4 Čištění vodou

Tento proces čištění využívá vlhkost k odstranění zachyceného tuku a zbytků jídel ze spotřebiče.

1. Nalijte vodu do vlisu vnitřku trouby: 200 ml.
2. Nastavte funkci . Stiskněte .
3. Nastavte teplotu na 90 °C.
4. Nechte spotřebič pracovat po dobu 30 min.
5. Vypněte spotřebič.
6. Vyčkejte, dokud spotřebič nevychladne. Osušte vnitřek měkkým hadříkem.

## 11.5 Odstranění a instalace dvířek

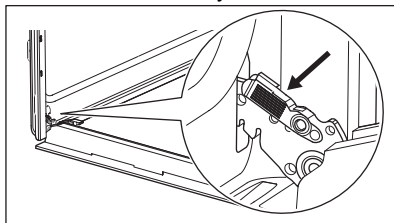
Dvířka trouby se skládají ze dvou skleněných panelů. Dvířka trouby a vnitřní skleněný panel lze za účelem čištění demontovat. Před demontáží skleněných panelů si přečtěte celou kapitolu „Odstranění a instalace dvířek“.



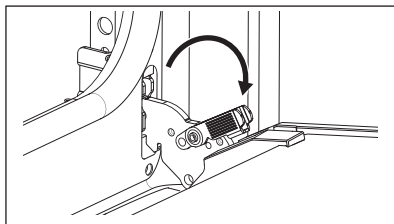
### POZOR!

Spotřebič bez skleněných panelů nepoužívejte.

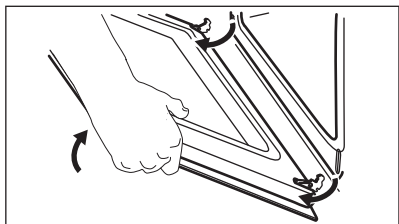
1. Dvířka trouby zcela otevřete a podržte oba dveřní závěsy.



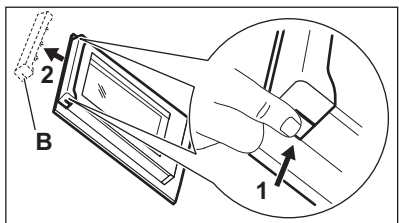
2. Zvedněte západky a táhněte za ně, dokud necvaknou.



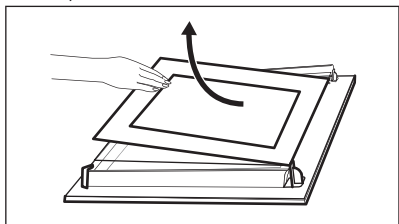
3. Napůl přivřete dvířka trouby do první polohy otevření. Pak dvířka nadzdvihněte a vytáhněte z jejich umístění.



4. Dvířka položte na měkkou látku na rovné podložce.
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 vyjměte ji.
7. Uchopte skleněný panel dvířek za horní okraj a opatrně jej vytáhněte ven. Ujistěte se, že sklo zcela sklouzne z držáků.



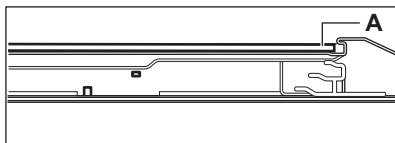
8. Skleněné panely omyjte vodou s mycím prostředkem. Skleněné panely opatrně osušte. Skleněné panely nemýjte v myčce nádobí.
9. Po vyčištění skleněný panel a dvířka trouby opět nasadte.

Jsou-li dvířka správně nainstalována, uslyšíte při zavírání západek cvaknutí. Potisk skla musí směřovat k vnitřní straně dvířek. Po instalaci se ujistěte, že povrch rámu skleněného panelu není na potisku skla na dotek drsný.

Při správné instalaci dveřní lišta zacvakne.

Dávejte pozor, abyste vnitřní skleněný panel

**A** nainstalovali správně na jeho místo.



## 11.6 Výměna žárovky

### ⚠ VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Žárovka může být horká.

1. Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne.
2. Spotřebič odpojte od elektrické sítě.
3. Položte hadřík na dno trouby.

### ⚠ POZOR!

Halogenovou žárovku vždy držte hadříkem, aby se na žárovce nespalovaly zbytky mastnoty.

### Zadní žárovka

1. Skleněným krytem otočte a sejměte jej.
2. Skleněný kryt vyčistěte.
3. K výměně použijte vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
4. Nasaďte skleněný kryt.

## 12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

### ⚠ VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 12.1 Co dělat, když...

Ve všech případech, které nejsou v této tabulce zahrnuty, se obraťte na autorizované servisní středisko.

| Problém                                                                | Příčina a náprava                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Spotřebič se neohřívá.                                                 | Je spálená pojistka. Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud problém přetrvává, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.                                                                                                 |
| Těsnění dvířek je poškozené.                                           | Nepoužívejte spotřebič. Obraťte se na autorizované servisní středisko.                                                                                                                                                                    |
| Na displeji se zobrazí „12.00“.                                        | Došlo k výpadku proudu. Nastavte denní čas.                                                                                                                                                                                               |
| Z vlisu vnitřku trouby vytéká voda.                                    | Ve vlisu vnitřku trouby je příliš mnoho vody. Vyprňte spotřebič a ujistěte se, že je studený. Vodu otřete hadříkem nebo houbičkou. Přidejte správné množství vody. Viz část „Denní používání“, Nastavení funkce: Právý horký vzduch PLUS. |
| Neuspokojivé výsledky přípravy pomocí funkce: Právý horký vzduch PLUS. | Vlis vnitřku trouby není naplněn vodou. Přidejte správné množství vody. Viz část „Denní používání“, Nastavení funkce: Právý horký vzduch PLUS.                                                                                            |

| Problém              | Příčina a náprava                                                         |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| Osvětlení nefunguje. | Spálená žárovka. Vyměňte žárovku. Viz „Čištění a údržba“, Výměna žárovky. |

## 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 spotřebiče. Je vidět, když otevřete dvířka. Typový štítek ze spotřebiče neodstraňujte.

**Doporučujeme vám zapsat si údaje sem:**

Model (MOD.):

Výrobní číslo (PNC):

Sériové číslo (S.N.):

## 13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

### 13.1 Informační list výrobku a informace o výrobku dle nařízení EU o energetických štítcích a ekodesignu

|                                                                   |                    |
|-------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Jméno dodavatele                                                  | Electrolux         |
| Označení modelu                                                   | KOD3H70X 949499338 |
| Index energetické účinnosti                                       | 95.3               |
| Třída energetické účinnosti                                       | A                  |
| Spotřeba energie při standardním zatížení, konvenční ohřev        | 0.93 kWh/cyklus    |
| Spotřeba energie při standardním zatížení, režim nuceného větráku | 0.81 kWh/cykklus   |
| Počet dutin                                                       | 1                  |
| Zdroj tepla                                                       | Elektrická energie |
| Hlasitost                                                         | 72 l               |

|            |                 |
|------------|-----------------|
| Typ trouby | Vestavná trouba |
| Hmotnost   | 29.2 kg         |

IEC/EN 60350-1 - Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost – část 1: Rozsahy, trouby, parní trouby a grily - Metody měření výkonu.

## 13.2 Informace o výrobku týkající se spotřeby energie a maximální doby do dosažení příslušného režimu nízké spotřeby energie

|                                                                                                            |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Spotřeba energie v pohotovostním režimu                                                                    | 0.8 W  |
| Maximální doba potřebná k tomu, aby zařízení automaticky dosáhlo příslušného režimu nízké spotřeby energie | 20 min |

### 13.3 Typy pro úsporu energie

Následující typy vám pomohou ušetřit energii při používání spotřebiče.

Ujistěte se, že jsou dvířka spotřebiče při jeho provozu zavřena. Během pečení neotvírejte dvířka spotřebiče příliš často. Těsnění dvířek udržujte čisté a kontrolujte, zda je na svém místě řádně uchyceno.

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby a formy a nádoby z tmavého kovu a s povrchovou vrstvou.

Spotřebič před vařením nepřehřívejte, pokud to není výslovně doporučeno.

Připravujete-li několik jídel najednou, snažte se, aby prodlevy při pečení byly co nejkratší.

#### Horkovzdušné pečení

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

#### Zbytkové teplo

Je-li doba pečení delší než 30 minut, snižte teplotu spotřebiče na minimum 3–10 minut před koncem pečení. Pečení bude pokračovat i nadále díky zbytkovému teplu uvnitř spotřebiče.

Zbytkové teplo můžete využít k uchování teploty jídla nebo ohřevu jiného pokrmu.

#### Uchování teploty jídla

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

#### Vlhký konvekční vzduch

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.

## 14. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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

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

# Tere tulemast Electroluxi! Aitäh, et valisite meie seadme.



nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Jäetakse õigus teha muutusi.

## SISUKORD

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| 1. OHUTUSINFO.....                  | 19 |
| 2. OHUTUSJUHISED.....               | 21 |
| 3. TOOTE KIRJELDUS.....             | 23 |
| 4. JUHTPANEEL.....                  | 24 |
| 5. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST..... | 24 |
| 6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....       | 25 |
| 7. LISAFUNKTSIOONID.....            | 26 |
| 8. KELLA FUNKTSIOONID.....          | 26 |
| 9. LISATARVIKUTE KASUTAMINE.....    | 27 |
| 10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....     | 27 |
| 11. PUHASTUS JA HOOLDUS.....        | 29 |
| 12. VEAOTSING.....                  | 31 |
| 13. ENERGIATÕHUSUS.....             | 32 |
| 14. JÄÄTMEKÄITLUS.....              | 33 |

## 1. ⚠ OHUTUSINFO

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei võta endale vastutust vigastuste või varalise kahju eest, mis on tingitud paigaldusnõuete eiramisest või väärast kasutusest. Hoidke kasutusjuhend kindlas kohas alles, et saaksite seda vajadusel vaadata.

### 1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise

puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.

- Tuleb jälgida, et lapsed ei mängiks seadmega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoidke lapsed ning lemmikloomad töötavast ja jahtuvast seadmest eemal.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Lapsed ei tohi ilma järelevalveta seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

## **1.2 Üldine ohutus**

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.
- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskooormust.
- Seadme paigaldamine ja toitekaablit vahetamine on lubatud ainult kvalifitseeritud elektrikule!
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Enne mis tahes hooldustöid ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hoolduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- HOIATUS: Elektrilöögi tekkimise vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.

- **HOIATUS:** Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Tuleb olla ettevaatlik, et vältida kütteelementide või pinna puudutamist seadme sisemuses.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Ahjuriili tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgseina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasukse puhastamiseks abrasiivpuhastusvahendid või teravad metallkaabitsad, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.

## 2. OHUTUSJUHISED

### 2.1 Paigaldamine



#### **HOIATUS!**

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige meie veebisaidil olevaid paigaldusjuhiseid.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Enne seadme paigaldamist kontrollige, kas seadme uks avaneb takistusteta.
- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. See tuleb ühendada elektritoitesüsteemiga.

### 2.2 Elektriühendus



#### **HOIATUS!**

Tulekahju- ja elektrilöögioht.

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektriõhutat pistikupesa.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskusse.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.

- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

#### Kaablitüübid, mis sobivad paigaldamiseks või asendamiseks Euroopas:

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

Kaabli ristlõike pindala peab vastama andmesildil näidatud koguvõimsusele. Vt ka tabelit:

| Koguvõimsus (W) | Kaabli ristlõige (mm <sup>2</sup> ) |
|-----------------|-------------------------------------|
| max 1380        | 3x0.75                              |
| max 2300        | 3x1                                 |
| max 3680        | 3x1.5                               |

Maandusjuhe (roheline/kollane kaabel) peab olema 2 cm pikem kui pruun faasijuhe ja sinine neutraaljuhe.

## 2.3 Kasutamine

### ⚠ HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsiooniavad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Deaktiveerige seade iga kord pärast kasutamist.
- Olge seadme töötamise ajal ukse avamisega ettevaatlik. Kuum õhk võib vabaneda.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge avaldage avatud uksele survet.

- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.
- Avage seadme uks ettevaatlikult. Koostisosade kasutamine koos alkoholiga võib tekitada alkoholi ja õhu segu.
- Ärge laske ukse avamisel sädemetel ega lahtisel leegil seadmega kokku puutuda.
- Kasutage alati toidu säilitamiseks ettenähtud klaase ja purke.
- Ärge pange tuleohtlikke või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.

### ⚠ HOIATUS!

Seadme kahjustamise oht.

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
  - ärge pange ahjunõusid ega muid esemeid otse seadme põhjale.
  - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme sisemuse põhjale.
  - ärge pange vett vahetult kuumasse seadmesse.
  - ärge hoidke pärast küpsetamise lõpetamist seadmes niiskeid nõusid ja toitu.
  - olge lisavarustuse eemaldamisel või paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- Mahlasemate kookide puhul kasutage sügavat vormi. Puuviljamahlad tekitavad plekke, mis võivad olla püsivad.
- Valmistage toitu alati suletud ahjuuksega.
- Kui seade paigaldatakse köögimööbli paneeli (nt ukse) taha, siis jälgige, et seadme töötamise ajal oleks uks alati lahti. Vastasel korral võib kinnise mööblipaneeli taha kogunev niiskus kahjustada nii seadet, mööblit kui ka põrandat. Ärge sulgege paneeli või ust, enne kui seade pole pärast kasutamist täielikult maha jahtunud.

## 2.4 Hooldus ja puhastamine

### ⚠ HOIATUS!

Kehavigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht.

- Enne hooldustoiiminguid lülitage seade välja ja lahutage toitepistik pistikupesast.
- Veenduge, et seade on külm. On oht, et klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneelid on kahjustatud, vahetage need kohe välja. Pöörduge volitatud hoolduskeskusse.
- Olge seadme ukse eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske!
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid vahendeid, küürimiskäsnu, lahusteid ega metallesemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.

## 2.5 Sisevalgustus



### HOIATUS!

Elektrilöögi oht.

- Teave selles seadmes olevate lampide ja eraldi müüdavate varulampide kohta: Need lambid taluvad ka koduste majapidamisseadmete äärmuslikumaid

- tingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni, niiskust või on mõeldud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole mõeldud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.
- Toode sisaldab energiatõhususe klassi G valgusallikat.
  - Kasutage ainult samasuguste näitajatega lampe .

## 2.6 Hooldus

- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
- Kasutage ainult originaalvaruosi.

## 2.7 Kõrvaldamine



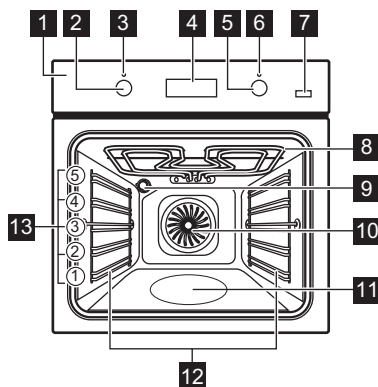
### HOIATUS!

Vigastus- või lämbumisoht.

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemad juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Lahutage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.

# 3. TOOTE KIRJELDUS

## 3.1 Üldine ülevaade



- 1** Juhtpaneel
- 2** Küpsetusrežiimide nupp
- 3** Toite tuli/sümbol

- 4** Ekraan
- 5** Juhtnupp (temperatuuri juhtnupp)
- 6** Temperatuuri indikaator/sümbol
- 7** Lisaaur
- 8** Kuumutuselement
- 9** Lamp
- 10** Ventilaator
- 11** Ahjuõõnsus - Vesipuhastuse konteiner
- 12** Riiulitugi, eemaldatav
- 13** Riiuli asendid

## 3.2 Lisatarvikud

- **Traatrest**  
Koogivormide, ahjukindlate nõude, röstimisnõude, kööginõude/nõude jaoks.
- **Grill-/küpsetuspann**  
Küpsetamiseks ja röstimiseks või pannina rasva kogumiseks.

- Teleskoopsiinid

Küpsetusplaatide ja traatrestide hõlpsamaks sisestamiseks ja eemaldamiseks.

## 4. JUHTPANEEL

### 4.1 Seadme sisse- ja väljalülitamiseks

Seadme sisselülitamiseks:

1. Vajutage nuppudele. Nupp tuleb välja.
2. Funktsiooni valimiseks keerake kuumutusrežiimide nuppu.
3. Seadete reguleerimiseks pöörake juhtnuppu.

Seadme väljalülitamiseks keerake kuumutusfunktsioonide nupp väljas asendisse .

### 4.2 Sensorväljad/nupud

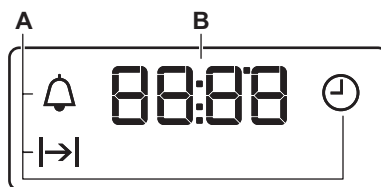
 Kellaaja valimiseks.

 Kella funktsiooni määramiseks.

 Kellaaja valimiseks.

 Funktsiooni Pöördõhk PLUSSE sisse ja välja lülitamiseks.

### 4.3 Ekraan



A. Kella funktsioonid

B. Taimer

## 5. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 5.1 Kellaaja seadmine

Esmakordsel vooluvõrku ühendamisel oodake, kuni ekraanile ilmub: "12:00".

1.  – vajutage aja seadmiseks.
2.  – vajutage selle kinnitamiseks või seatud kellaaeg salvestatakse automaatselt 5 sekundi pärast.

### 5.2 Esialgne eelkuumutus ja puhastamine

Eelkuumutage tühi ahi enne esmakordset kasutamist ja kokkupuudet toiduainetega. Seade võib eraldada ebameeldivat lõhna ja suitsu. Eelkuumutamise ajal ventileerige ruumi.

1. Eemaldage seadmest kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.
2. Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske ahjul töötada ligikaudu 1 h.
3. Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske ahjul töötada ligikaudu 15 min.
4. Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske ahjul töötada ligikaudu 15 min.
5. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
6. Puhastage seadet ja tarvikuid ainult mikrokiudlapiga, sooja vee ning pehme toimeelise pesuvahendiga.
7. Pange lisatarvikud ja eemaldatavad ahjuriülitoided tagasi oma kohale.

## 6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 6.1 Kuumutusfunktsioonide



#### Sisevalgustus

Valgusti sisselülitamiseks.



#### Niiske küpsetus pöördõhuga

Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Selle funktsiooni kasutamisel võib seadme sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kuumutusvõimsus võib väheneda. Lisateavet leiate jaotisest "Igapäevane kasutamine", Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga.



#### Pöördõhk / Pöördõhk PLUSS / Vesipuhastus

Liha röstimiseks ja kookide küpsetamiseks. Seadistage madalam temperatuur kui ülemise + alumise kuumuse puhul, kuna ventilaatori abil jaotub kuumus ühtlaselt ahju sisemuses. / Niiskuse lisamiseks küpsetamise ajal. Õige värvi ja krõbeda kooriku saavutamiseks. Toidu soojendamisel mahlasuse lisamiseks. Vt jaotist "Hooldus ja puhastamine", et leida lisateavet järgmiste valikute kohta. Vesipuhastamine.



#### Ülemine + alumine kuumutus

Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.



#### Alumine kuumutus

Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.



#### Kiirgrill

Suuremas koguses õhemate toiduainete grillimiseks ja leiva röstimiseks.



#### Turbogrill

Kontidega suurte liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel riulitasandil. Gratäänide valmistamiseks ja pruunistamiseks.



#### Pitsa funktsioon

Pitsa ja muude roogade küpsetamiseks, mis vajavad altpoolt rohkem kuumutamist.



#### Sulatamine

Toiduainete sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatamise aeg sõltub külmutatava toidu kogusest ja suurusest.

### 6.2 Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga

Seda funktsiooni kasutati energiaklassi ja ökodisaini nõuete järgimiseks (vastavalt EU 65/2014 ja EU 66/2014). Testid vastavalt standardile: IEC/EN 60350-1.

Ahjuuks peab küpsetamise ajal olema suletud, et vältida kasutatava funktsiooni katkestamist ja tagada ahju töötamine võimalikult suure energiatõhususega.

Toiduvalmistamisjuhised leiate jaotisest „Nõuanded ja näpunäited“, Niiske küpsetus pöördõhuga. Üldiseid energiasäästunõuandeid leiate jaotise „Energiatõhusus“ alajaotisest Energiasääst.

### 6.3 Kuumutusfunktsiooni seadmine

1. Ahjufunktsiooni valimiseks keerake ahjufunktsioonide nuppu.
2. Temperatuuri valimiseks keerake juhtnuppu.
3. Pärast toiduvalmistamise lõppu keerake nupud ahju väljalülitamiseks väljas asendisse.

### 6.4 Funktsiooni seadmine: Pöördõhk PLUSS

See funktsioon tõstab küpsetamise ajal niiskuse taset.

### HOIATUS!

Põletuste ja seadme kahjustamise oht.

1. Veenduge, et seade on külm.
2. Kallake ahjuõõnsuse süvendisse kraanivett.



Veesüvendi maksimaalne maht on 250 ml. Toiduvalmistamise ajal või siis, kui ahj on veel kuum, ei tohi ahjusüvendisse vett valada.

3. Valige funktsioon: .
4. Vajutage nuppu: Aurutamine pluss   
See töötab ainult funktsiooniga: Pöördõhk  
PLUSS. Indikaator lülitub sisse.
5. Temperatuuri valimiseks keerake  
juhtnuppu.
6. Niiskuse tekitamiseks eelkuumutage tühja  
ahju 10 min.
7. Asetage toiduained ahju. Ärge avage ahju  
ust küpsetuse ajal.

8. Keerake küpsetusrežiimide nupp väljas-  
asendisse, et seade välja lülitada.
9. Vajutage Aurutamine pluss   
Indikaator kustub.
10. Kui funktsioon on lõppenud, avage  
ettevaatlikult uks. Eralduv aur võib  
põhjustada nahapõletust.
11. Veenduge, et seade on külm. Eemaldage  
ahju süvendist järelejäänud vesi.

## 7. LISAFUNKTSIOONID

### 7.1 Jahutusventilaator

Seadme töö ajal lülitub jahutusventilaator  
automaatselt sisse, et hoida seadme pinnad  
jahedana. Kui lülitate seadme välja, siis  
jätkab jahutusventilaator töötamist kuni  
seadme mahajahutamiseni.

### 7.2 Turvatermostaat

Ahju vale kasutamine või katkised osad  
võivad põhjustada ohtlikku ülekuumenemist.  
Selle ärahoidmiseks on ahjul olemas  
ohutustermostaat, mis katkestab  
toitevarustuse. Ahi lülitub uuesti automaatselt  
sisse, kui temperatuur on langenud.

## 8. KELLA FUNKTSIOONID

### 8.1 Kellafunktsioonide tabel

|                                                                                    |                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <b>Kellaaeg</b><br>Kellaaja seadmiseks muutmiseks või kontrol-<br>limiseks.                                                                                                  |
|    | <b>Kestus</b><br>Ahju töötamiskestuse seadmiseks.                                                                                                                            |
|  | <b>Minutilugeja</b><br>Pöördloenduse seadmiseks. See funktsioon<br>ei mõjuta seadme tööd. Saate seada seda<br>funktsiooni igal ajal, ka siis, kui ahi on välja<br>lülitatud. |

### 8.2 Seaded: Kellaaeg

1.  – vajutage korduvalt kellaaja  
muutmiseks.  - vilgub.
2.  ,  – vajutage aja seadmiseks.  
Umbes 5 s pärast vilkumine lakkab ja ekraanil  
kuvatakse aeg.
-  - vilgub, kui ühendate seadme  
elektrivõrku, kui on olnud elektrikatkestus või  
kui taimer pole seadistatud.  ,  - vajutage  
aja seadmiseks.

### 8.3 Seaded: Kestus

1. Valige küpsetusrežiim ja temperatuur.
2.  – vajutage korduvalt.  - vilgub.
3. Vajutage  ,  - et valida: Kestus.  
Ekraanile kuvatakse  .  - vilgub, kui  
seatud aeg lõpeb. Kõlab helisignaal ja ahi  
lülitub välja.
4. Kasutage suvalist nuppu, et signaal välja  
lülitada.
5. Keerake nupud väljas-asendisse.

### 8.4 Seaded: Minutilugeja

1.  – vajutage korduvalt.  - vilgub.
2.  ,  – vajutage aja seadmiseks.  
Funktsioon käivitub automaatselt 5 s pärast.  
Kui valitud aeg saab täis, kostab helisignaal.
3. Kasutage suvalist nuppu, et signaal välja  
lülitada.
4. Keerake nupud väljas-asendisse.

### 8.5 Tühistamine: Kella funktsioonid

1.  – vajutage korduvalt, kuni  
kellafunktsiooni sümbol hakkab vilkuma.

2. Vajutage ja hoidke —.

Kellafunktsioon lülitub mõne sekundi pärast välja.

## 9. LISATARVIKUTE KASUTAMINE

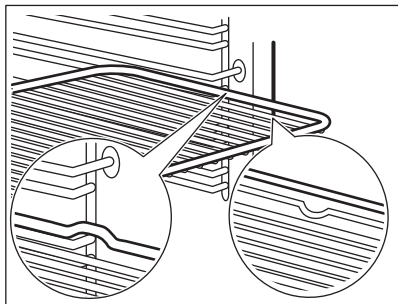
### ⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 9.1 Tarvikute sisestamine

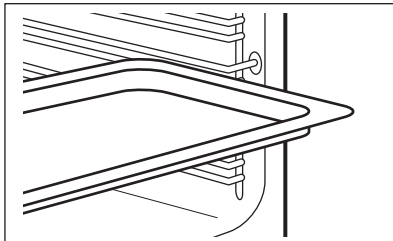
Väike süvend ülaosas suurendab ohutust ja kaitseb kallutuse eest. Sälgu kujutavad endast ka libisemisvastast abinõud. Kõrge ääris ahjuplaadi ümber ei lase kööginõudel ahjuplaadilt maha libiseda.

#### Traatrest



Lükake ahjuplaat restitoe juhikute vahele ja veenduge, et toed oleksid suunatud allapoole. Veenduge, et ahjuplaat puudutaks ahju sisemist tagakülge.

#### Sügav pann



Lükake küpsetusplaat restitoe juhikute vahele.

## 10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

### 10.1 Soovitused söögivalmistamiseks

Tabelites esitatud temperatuurid ja küpsetusajad on ainult soovituslikud. Need sõltuvad retseptist ning kasutatava tooraine kvaliteedist ja kogusest.

Teie seade võib küpsetada või röstida teistmoodi, kui teie eelmine seade. Alltoodud tabelitest leiate igat tüüpi toitude temperatuuri ja valmistamisaja soovitatavad sätted ja asukohad plaatidel.

Ahjutasandeid loetakse altpoolt üles.

Kui te ei leia mõne retsepti jaoks täpseid seadeid, kasutage sarnaste toitude omi.

Energiasäästunõuandeid vt peatükist „Energiatõhusus“.

#### Tabelites kasutatud sümbolid:

|  |                   |
|--|-------------------|
|  | Toiduaine tüüp    |
|  | Küpsetusrežiim    |
|  | Temperatuur       |
|  | Lisatarvik        |
|  | Riili asend       |
|  | Küpsetusaeg (min) |

### 10.2 Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitatavad lisatarvikud

Kasutage tumedaid ja mittepeegeldava pinnaga kööginõusid ja mahuteid. Neil on

parem soojuste neeldumine kui heledat värvi ja peegeldavatel kööginõudel.

- **Pitsaplaat** - tume, mittepeegeldav, läbimõõt 28cm
- **Küpsetusvorm** - tume, mittepeegeldav, läbimõõt 26cm
- **Portsjonivormid** - keraamilised, läbimõõt 8cm, kõrgus 5 cm

- **Pirukavorm** - tume, mittepeegeldav, läbimõõt 28cm

### 10.3 Niiske küpsetus pöördõhuga

Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Magusad rullid, 12 tükki                                                          | küpsetusplaat või rasvapann                                                       | 175 | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Rullid, 9 tükki                                                                   | küpsetusplaat või rasvapann                                                       | 180 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Pitsa, külmutatud, 0,35 kg                                                        | traatrest                                                                         | 180 | 2                                                                                 | 45 - 55                                                                           |
| Rullbiskviit                                                                      | küpsetusplaat või rasvapann                                                       | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Šokolaadikook                                                                     | küpsetusplaat või rasvapann                                                       | 170 | 2                                                                                 | 45 - 50                                                                           |
| Suflee, 6 tükki                                                                   | keraamilised ahjuvormid traatrestil                                               | 190 | 3                                                                                 | 45 - 55                                                                           |
| Biskviitaignast põhi                                                              | pirukavorm traatrestil                                                            | 180 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Victoria võileib                                                                  | ahjuvorm ahjuresil                                                                | 170 | 2                                                                                 | 35 - 50                                                                           |
| Pošeeritud kala, 0,3 kg                                                           | küpsetusplaat või rasvapann                                                       | 180 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Terve kala, 0,2 kg                                                                | küpsetusplaat või rasvapann                                                       | 180 | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Kalafilee, 0,3 kg                                                                 | pitsaplaat traatrestil                                                            | 170 | 3                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Pošeeritud liha, 0,25 kg                                                          | küpsetusplaat või rasvapann                                                       | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Šašlõkk, 0,5 kg                                                                   | küpsetusplaat või rasvapann                                                       | 180 | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Küpsised, 16 tükki                                                                | küpsetusplaat või rasvapann                                                       | 150 | 2                                                                                 | 30 - 45                                                                           |
| Makroonid, 20 tükki                                                               | küpsetusplaat või rasvapann                                                       | 180 | 2                                                                                 | 45 - 55                                                                           |
| Muffinid, 12 tükki                                                                | küpsetusplaat või rasvapann                                                       | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Soolased kondiitritooted, 16 tükki                                                | küpsetusplaat või rasvapann                                                       | 170 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Muretaignaküpsised, 20 tükki                                                      | küpsetusplaat või rasvapann                                                       | 150 | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Koogikesed, 8 tükki                                                               | küpsetusplaat või rasvapann                                                       | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Köögiviljad, pošeeritud, 0,4 kg                                                   | küpsetusplaat või rasvapann                                                       | 180 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Vegan-omlett                                                                      | pitsaplaat traatrestil                                                            | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Vahemerepärased köögiviljad, 0,7 kg                                               | küpsetusplaat või rasvapann                                                       | 180 | 4                                                                                 | 35 - 45                                                                           |

## 10.4 Teave katseasutustele

Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C        |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Väikesed koogid, 20 tk plaadil                                                    | Ülemine + alumine kuumutus                                                        | Küpsetus-plaat                                                                    | 3                                                                                 | 170       | 20 - 35                                                                           |
| Väikesed koogid, 20 tk plaadil                                                    | Pöördõhk                                                                          | Küpsetus-plaat                                                                    | 3                                                                                 | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| Väikesed koogid, 20 tk plaadil                                                    | Pöördõhk                                                                          | Küpsetus-plaat                                                                    | 2 ja 4                                                                            | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm                                                        | Ülemine + alumine kuumutus                                                        | Traatrest                                                                         | 2                                                                                 | 180       | 70 - 90                                                                           |
| Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm                                                        | Pöördõhk                                                                          | Traatrest                                                                         | 2                                                                                 | 160       | 70 - 90                                                                           |
| Rasvatu biskviitkook, Ø 26 cm koogivorm <sup>1)</sup>                             | Ülemine + alumine kuumutus                                                        | Traatrest                                                                         | 2                                                                                 | 170       | 40 - 50                                                                           |
| Rasvatu biskviitkook, Ø 26 cm koogivorm <sup>1)</sup>                             | Pöördõhk                                                                          | Traatrest                                                                         | 2                                                                                 | 160       | 40 - 50                                                                           |
| Rasvatu biskviitkook, Ø 26 cm koogivorm <sup>1)</sup>                             | Pöördõhk                                                                          | Traatrest                                                                         | 2 ja 4                                                                            | 160       | 40 - 60                                                                           |
| Liivaküpsised                                                                     | Pöördõhk                                                                          | Küpsetus-plaat                                                                    | 3                                                                                 | 140 - 150 | 20 - 40                                                                           |
| Liivaküpsised                                                                     | Pöördõhk                                                                          | Küpsetus-plaat                                                                    | 2 ja 4                                                                            | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Liivaküpsised                                                                     | Ülemine + alumine kuumutus                                                        | Küpsetus-plaat                                                                    | 3                                                                                 | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Röstleib/-sai <sup>1)</sup>                                                       | Grill                                                                             | Traatrest                                                                         | 4                                                                                 | max       | 1 - 5                                                                             |

<sup>1)</sup> Eelsoojendage ahju 10 minutit.

## 11. PUHASTUS JA HOOLDUS



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 11.1 Märkused puhastamise kohta

#### Puhastusvahendid

- Puhastage seadme esikülge ainult mikrokiudlapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga. Kontrollige ja puhastage ahjuõõnsuse raami ümber olevat tihendit.
- Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.

- Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.

#### Igapäevane kasutamine

- Puhastage seadme sisemus iga kord pärast kasutamist. Toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua süttimise.
- Niiskus võib kondenseeruda seadmesse või selle klaaspaneelidele. Kondenseerumise vähendamiseks laske seadmel enne küpsetamist 10 minutit töötada. Ärge jätke toitu seadmesse kauemaks seisma kui 20 minutit. Pärast iga kasutuskorda kuivatage seadme sisemust ainult mikrokiudlapiga.

## Lisatarvikud

- Pärast igat kasutuskorda puhastage kõik ahju tarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage ainult mikrokiudlappi sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.
- Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

## 11.2 Veeanuma puhastamine

Puhastage ahjuõõnsuse süvendit, et eemaldada lubjasettejägid pärast auruküpsetust.



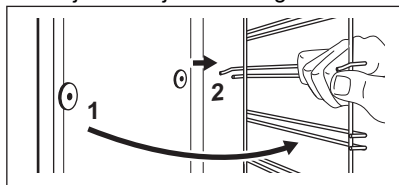
Funktsiooni seadmine: Pöördõhk PLUS puhastage ahju iga 5 – 10 toiduvalmistustsükli järel.

1. Kallake ahju põhjas olevasse süvendisse 250 ml valget äädikat või sidrunhapet. Kasutage max 6%-list ilma lisanditeta äädikat.
2. Laske 30 minuti jooksul äädikal lubjasettejägid toatemperatuuril lahustada.
3. Puhastage ahjuõõnsus sooja vee ja lahja pesuvahendiga.

## 11.3 Restitugede

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoad .

1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
2. Tõmmake ahjuriuli tugede esiosa külgsena küljest lahti.
3. Tõmmake ahjuresti toe tagaosaga külgsena küljest lahti ja eemaldage.



4. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras. Teleskoopsiinidel olevad kinnitustihvtid peavad olema suunatud ettepoole.

## 11.4 Vesipuhastus

See puhastusprotseduur kasutab niiskust, et eemaldada ahjust sinna kogunenud rasv ja toidujäägid.

1. Kallake vesi ahju põhjas olevasse süvendisse: 200 ml.
2. Valige funktsioon . Vajutage .
3. Seadke temperatuuriks 90 °C.
4. Laske seadmel töötada 30 min jooksul.
5. Lülitage seade välja.
6. Oodake, kuni seade jahtub. Kuivatage ahjuõõnsus pehme lapiga.

## 11.5 Ukse eemaldamine ja paigaldamine

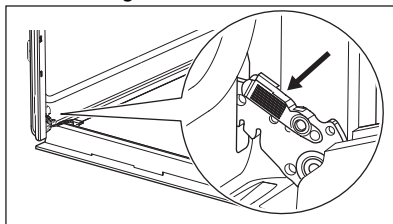
Ahjuuksel on kaks klaaspaneeli. Puhastamiseks saate ahjuukse ja sisemised klaaspaneelid eemaldada. Enne klaaspaneelide eemaldamist lugege tähelepanelikult läbi terve peatükk "Ukse eemaldamine ja paigaldamine".



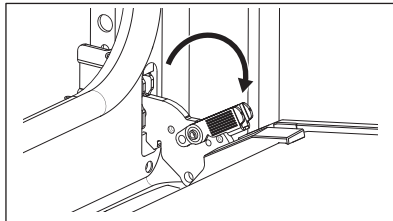
### ETTEVAATUST!

Ärge kasutage ahju ilma klaaspaneelideta.

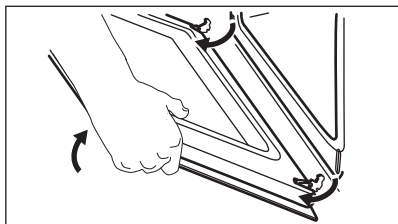
1. Avage uks täielikult ja hoidke mõlemast uksehingest kinni.



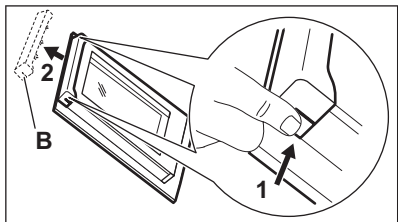
2. Tõstke ja tõmmake sulguritest, kuni need lahti klõpsatavad.



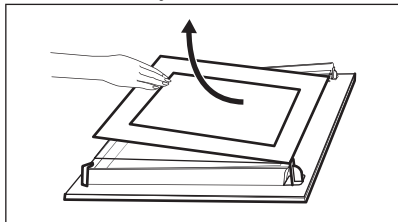
3. Sulgege ahjuuks poole peale esimeses avatud asendis. Seejärel tõstke ja tõmmake ust, et see oma kohalt eemaldada.



4. Asetage uks pehmele ja tasasele pinnale.
5. Vajutage ukse ülemises servas olevat ukseliistu **B** kummaltki küljelt sissepoole, et klamberkinnitus vabastada.



6. Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.
7. Võtke kinni ukse klaaspaneeli ülemisest servast ja tõmmake see ettevaatlikult välja. Jälgige, et klaas libiseks hoidikutest täielikult välja.

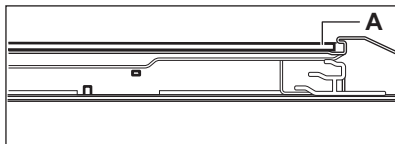


8. Puhastage klaaspaneeli seebi ja veega. Kuivatage klaaspaneeli ettevaatlikult. Ärge peske klaaspaneeli nõudepesumasinas.
9. Pärast puhastamist paigutage klaaspaneel ja ahjuuks tagasi oma kohale.

Kui uks on õigesti paigaldatud, kuulete sulgurite kinnitamisel klõpsatust. Trükimustriga piirkond peab asuma ukse sisekülje suunas. Pärast paigaldamist veenduge, et klaaspaneeli raami pind ei oleks trükimustriga piirkonnas puudutades kare.

Ukseliistu õigel paigaldamisel kostab klõps.

Veenduge, et sisemised klaaspaneelid **A** on paigaldatud oma kohale nõuetekohaselt.



## 11.6 Lambi vahetamine

### ⚠ HOIATUS!

Elektrilöögi oht.  
Lamp võib olla kuum.

1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
2. Lahutage seade vooluvõrgust.
3. Asetage ahju põhjale lapp.

### ⚠ ETTEVAATUST!

Hoidke halogeenlampi alati lapiga, et vältida lambil rasvajääkide põlemist.

## Tagumine lamp

1. Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda.
2. Puhastage klaaskate.
3. Asendage lambipirn sobiva 300 °C taluva kuumakindla pirniga.
4. Paigaldage klaaskate.

## 12. VEAOTSING

### ⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## 12.1 Mida teha, kui...

Tabelis loetlemata toodete puhul pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.

| Probleem                                                        | Põhjus ja abinõu                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.                      | Kaitse on vallandunud. Veenduge, et tõrke põhjuseks on kaitse. Kui probleem tekib uuesti, pöörduge kvalifitseeritud elektriiku poole.                                                                                                      |
| Uksetihend on katki.                                            | Ärge kasutage seadet. Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.                                                                                                                                                                         |
| Ekraanil kuvatakse „12.00“.                                     | Toimus elektrikatkestus. Seadke kella aeg.                                                                                                                                                                                                 |
| Vesi valgub ahjuõõnsuse süvendist välja.                        | Ahjuõõnsuse süvendis on liiga palju vett. Lülitage ahi välja ja veenduge, et seade on maha jahtunud. Pühkige liigne vesi lapi või käsnaga. Lisage õige veekogus. Vt jaotist "Igapäevane kasutamine", Funktsiooni seadmine: Pöördõhk PLUSS. |
| Ebarahuldavad küpsetustelemendid funktsiooniga: Pöördõhk PLUSS. | Veesüvendis ei ole vett. Lisage õige veekogus. Vt jaotist "Igapäevane kasutamine", Funktsiooni seadmine: Pöördõhk PLUSS.                                                                                                                   |

| Probleem       | Põhjus ja abinõu                                                                                          |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lamp ei tööta. | Lamp on läbi põlenud. Asendage lambipirn uuega. Vt jaotist "Puhastamine ja hooldamine", Lambi asendamine. |

## 12.2 Hooldusandmed

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskeskusega.

Vajalikud teeninduskeskuse andmed leiате andmesildilt. Andmesildi leiate seadme sisepinna esiraamilt. See nähtav ukse avamisel. Ärge andmesilti seadmest eemaldage.

**Soovitame kirjutada andmed siia:**

Mudel: (MOD.):

Tootenumber (PNC):

Seerianumber (S.N.):

## 13. ENERGIATÕHUSUS

### 13.1 Tooteteave ja tooteteabe leht vastavalt EL-i ökodisaini ja energiamärgistuse eeskirjadele

|                                                          |                    |
|----------------------------------------------------------|--------------------|
| Tarnija nimi                                             | Electrolux         |
| Mudeli tunnus                                            | KOD3H70X 949499338 |
| Energiatõhususe indeks                                   | 95.3               |
| Energiatõhususe klass                                    | A                  |
| Energiaarve standardse koormusega, tavarežiim            | 0.93 kWh/tsükel    |
| Energiaarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim | 0.81 kWh/tsükel    |
| Kambrite arv                                             | 1                  |
| Soojusallikas                                            | Elekter            |
| Helitugevus                                              | 72 l               |
| Ahju tüüp                                                | Integreeritud ahi  |
| Mass                                                     | 29.2 kg            |

## 13.2 Tooteteave energiatarbimise ja kohaldatava vähese energiatarbega režiimini jõudmiseks kuluva maksimaalse aja kohta

|                                                                                                           |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Ooterežiimis tarbitav võimsus                                                                             | 0.8 W  |
| Maksimaalne aeg, mis kulub seadmel automaatselt kohaldatavale väikese energiatarbega režiimini jõudmiseks | 20 min |

### 13.3 Energia kokkuhoiu nõuanded

Järgmised nõuanded aitavad teil seadme kasutamisel energiat säästa.

Veenduge, et seadme töötamise ajal on seadme uks korralikult kinni. Ärge küpsetamise ajal seadme ust liiga tihti avage. Jälgige, et uksetihend oleks puhas ja korralikult omal kohal.

Energiasäästmise parandamiseks kasutage metallist kööginõusid ja tumedaid, mittepeegelduvaid küpsetusvorme ja anumaid.

Ärge kuumutage seadet enne toiduvalmistamist, välja arvatud juhul, kui see on spetsiaalselt soovitatav.

Kui valmistate järjest mitu küpsetist, püüdke need ahju panna võimalikult lühikeste vahedega.

#### Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

#### Jääkkuumus

Kui küpsetusaeg on pikem kui 30 minutit, vähendage vähemalt 3–10 minutit enne küpsetusaja lõppu seadme temperatuuri. Seadme sees oleva jääkkuumuse abil küpsemine jätkub.

Muude roogade soojashoidmiseks või kuumutamiseks kasutage jääkkuumust.

#### Toidu soojashoidmine

Jääkkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur.

#### Niiske küpsetus pöördõhuga

Funktsioon, mis säästab küpsetamise ajal energiat.

## 14. JÄÄTMEKÄITLUS

Sümboliga  tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse.

Ärge visake sümboliga  tähistatud

seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

# Víta vás Electrolux! Ďakujeme Vám, že ste si vybrali náš spotrebič.



Rady týkajúce sa používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o servise a opravách:

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

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

## OBSAH

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| 1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....       | 34 |
| 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....           | 36 |
| 3. POPIS VÝROBKU.....                 | 39 |
| 4. OVLÁDACÍ PANEL.....                | 39 |
| 5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....           | 40 |
| 6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....         | 40 |
| 7. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....             | 41 |
| 8. ČASOVÉ FUNKCIE.....                | 42 |
| 9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....      | 42 |
| 10. TIPY A RADY.....                  | 43 |
| 11. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE.....     | 45 |
| 12. ODSTRANOVANIE PROBLÉMOV.....      | 48 |
| 13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....         | 48 |
| 14. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA..... | 49 |

## 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 do 8 rokov

a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.

- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje.
- 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**

- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotrebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.
- Tento spotrebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových host'ovských izbách, izbách s posteľou a raňajkami, v penziónoch na farme a iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne (priemerné) úrovne používania v domácnosti.
- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba na to kvalifikovaná osoba.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
- Pred akoukoľvek údržbou opojte spotrebič od elektrickej siete.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho autorizované servisné stredisko alebo kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo ohrozeniu elektrickým prúdom.
- **UPOZORNENIE:** Uistite sa, že je pred výmenou osvetlenia spotrebič vypnutý, aby ste sa vyhli riziku elektrického šoku.

- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných článkov alebo povrchu dutiny spotrebiča.
- Vždy používajte na vyberanie a vkladanie príslušenstva alebo riadu kuchynské rukavice.
- Pri vyberaní zasúvacej lišty najskôr potiahnite jej prednú časť a potom zadnú časť smerom od bočných stien spotrebiča. Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí.
- 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.

## 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

### 2.1 Montáž



#### **VAROVANIE!**

Tento spotrebič môže nainštalovať len kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Postupujte podľa pokynov na inštaláciu dostupných na našej webovej stránke.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Pred namontovaním spotrebiča skontrolujte, či sa dvierka spotrebiča otvárajú bez odporu.
- Spotrebič je vybavený elektrickým systémom chladenia. Ten musí byť napájaný z elektrickej siete.

### 2.2 Zapojenie do elektrickej siete



#### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Vždy používajte správne nainštalovanú zásuvku odolnú proti nárazom.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prívodný elektrický kábel spotrebiča treba vymeniť, túto operáciu smie urobiť iba pracovník autorizovaného servisného strediska.
- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča alebo výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a

- izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
  - Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
  - Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
  - Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a 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 sa dodáva s napájacou zástrčkou a napájacím káblom.

#### Typy káblov použiteľných na inštaláciu alebo výmenu pre Európu:

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

Pri určovaní správneho prierezu kábla sa riadte celkovým výkonom uvedeným na štítku spotrebiča. Môžete si tiež pozrieť údaje v tabuľke:

| Celkový výkon (W) | Časť kábla (mm <sup>2</sup> ) |
|-------------------|-------------------------------|
| maximum 1 380     | 3x0.75                        |
| maximum 2 300     | 3x1                           |
| maximum 3 680     | 3x1.5                         |

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

## 2.3 Použitie

### VAROVANIE!

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

- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Spotrebič po každom použití vypnite.
- Pri otváraní dvierok spotrebiča počas jeho prevádzky buďte opatrní. Môže z neho uniknúť horúci vzduch.
- Spotrebič neobsluhujte s mokрыmi rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka nevyvíjate tlak.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Používanie prísad s alkoholom môže spôsobiť zmiešanie alkoholu a vzduchu.
- Pri otváraní dvierok zabráňte kontaktu iskier alebo otvoreného plameňa so spotrebičom.
- Vždy používajte poháre a poháre určené na zaváranie.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.

### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby sa predišlo škode alebo zmene farby povrchovej úpravy:
  - Nedávajte priamo do spodnej časti spotrebiča riad alebo iné objekty.
  - Nedávajte priamo na dno dutiny spotrebiča alobal.
  - Nedávajte priamo do horúceho spotrebiča vodu.
  - Po ukončení prípravy pokrmu v rúre nenechávajte vlhký riad ani potraviny.
  - Pri odstraňovaní alebo inštalácii príslušenstva buďte opatrní.
- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na vlhké koláče použite hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Pri varení musia byť dvierka spotrebiča vždy zatvorené.
- 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, nábytku alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

## 2.4 Ošetrovanie a čistenie

### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Uistite sa, že je spotrebič chladný. Existuje riziko, že sa sklenené panely rozbijú.
- V prípade poškodenia ihneď vymeňte sklenený panel dvierok. 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 čistiace prostriedky. Nepoužívajte abrazívne výrobky, čistiace špongie s abrazívnou vrstvou, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na jeho obale.

## 2.5 Vnútorné osvetlenie

### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domácich spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.
- Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.
- Používajte iba žiarovky s rovnakými technickými parametrami.

## 2.6 Servis

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

## 2.7 Likvidácia

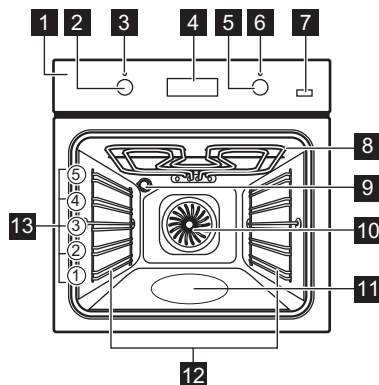
### **VAROVANIE!**

Riziko zranenia alebo udusenía.

- O likvidácii spotrebiča sa informujte na mestskom alebo obecnom úrade.
- Odpojte spotrebič od napájania z elektrickej siete.
- Sieťový elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.

## 3. POPIS VÝROBKU

### 3.1 Všeobecný prehľad



- 1 Ovládací panel
- 2 Ovládač funkcií ohrevu
- 3 Lampa napájania / symbol
- 4 Displej

- 5 Otočný ovládač (teploty)
- 6 Ukazovateľ/symbol teploty
- 7 Para Plus
- 8 Ohrevný prvok
- 9 Osvetlenie
- 10 Ventilátor
- 11 Priehlbina dutiny – Nádobu na čistenie vodou
- 12 Zasúvacia lišta, odstrániteľná
- 13 Úroveň roštu v rúre

### 3.2 Príslušenstvo

- **Drôtený rošt**  
Na tortové formy, riady na zapiekanie, riady na pečenie, kuchynský riad.
- **Hlboký pekáč**  
Na pečenie alebo ako pekáč na zber tuku.
- **Teleskopické lišty**  
Na jednoduchšie vloženie a vybratie plechov a drôteného roštu.

## 4. OVLÁDACÍ PANEL

### 4.1 Zapnutie a vypnutie spotrebiča

Zapnutie spotrebiča:

1. Stlačte otočný ovládač. Otočný ovládač sa vysunie.
2. Otočením ovládača funkcií ohrevu vyberte funkciu.
3. Otočením ovládača upravte nastavenia. Ak chcete spotrebič vypnúť: otočte ovládač funkcií ohrevu do polohy Vypnuté [0].

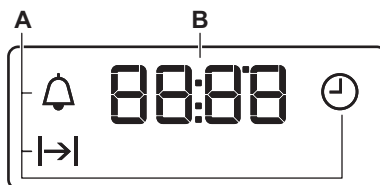
### 4.2 Senzorové polia / Tlačidlá

|   |                             |
|---|-----------------------------|
| — | Nastavenie času.            |
| 🕒 | Nastavenie časovej funkcie. |

+ Nastavenie času.

🔌 Zapnutie a vypnutie funkcie Teplovzdušné pečenie PLUS.

### 4.3 Displej



- A. Časové funkcie
- B. Časovač

## 5. PRED PRVÝM POUŽITÍM

### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 5.1 Nastavenie času

Po prvom zapojení do elektrickej siete počkajte, kým sa na displeji nezobrazí: „12:00“.

1.  – stlačte, aby ste nastavili čas.
2.  – stlačením potvrdíte alebo sa nastavený denný čas automaticky uloží po 5 sekundách.

### 5.2 Úvodné predhrievanie a čistenie

Pred prvým použitím a kontaktom s potravinami predhrejte prázdny spotrebič. Spotrebič môže vydávať nepríjemný zápach a dym. Počas predhrievania miestnosť vetrajte.

1. Zo spotrebiča odstráňte všetko príslušenstvo a vyberateľné zásuvacie lišty.
2. Nastavte funkciu . Nastavte maximálnu teplotu. Nechajte spotrebič v prevádzke 1 h.
3. Nastavte funkciu . Nastavte maximálnu teplotu. Nechajte spotrebič v prevádzke 15 min.
4. Nastavte funkciu . Nastavte maximálnu teplotu. Nechajte spotrebič v prevádzke 15 min.
5. Spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne.
6. Spotrebič a príslušenstvo vyčistite len handričkou z mikrovlákien, teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom.
7. Príslušenstvo a vyberateľné zásuvacie lišty vráťte späť do ich pôvodnej polohy.

## 6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 6.1 Funkcie ohrevu



#### **Osvetlenie rúry**

Na zapnutie osvetlenia.



#### **Pečenie s využitím vlhkosti**

Táto funkcia je určená na úsporu energie počas prípravy jedál. Keď použijete túto funkciu, teplota vo vnútri spotrebiča sa môže líšiť od nastavenej teploty. Výkon ohrevu môže byť znížený. Viac informácií nájdete v kapitole „Každodenné používanie“, poznámky k: Pečenie s využitím vlhkosti.

#### **Tepl vzdušné Pečenie / Tepl vzdušné pečenie PLUS / Čistenie vodou**

Na pečenie mäsa a pečenie koláčov. Nastavte nižšiu teplotu ako pri funkcii Tradičné pečenie, pretože ventilátor rovnomerne distribuuje teplo vo vnútri rúry. / Na prídanie vlhkosti počas prípravy jedál. Na získanie správnej farby a chrumkavej kôrky počas pečenia. Na zvýšenie šťavnatosti počas opätovného zohrievania. Pozrite si časť „Ošetrovanie a čistenie“, kde nájdete viac informácií o: Čistenie vodou.



#### **Tradičné pečenie**

Na pečenie a opekanie na jednej úrovni roštu.



#### **Dolný ohrev**

Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie potravín.



#### **Rýchle grilovanie**

Na grilovanie veľkého množstva tenkých kúskov jedla a na prípravu hriankov.

**Turbo grilovanie**

Na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na pečenie gratinovaných pokrmov a zapekanie.

**Funkcia Pizza**

Napečenie pizze a iných pokrmov, ktoré vyžadujú viac tepla zdola.

**Rozmrazovanie**

Na rozmrazenie potravín (zeleniny a ovocia). Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín.

## 6.2 Poznámky k: Pečenie s využitím vlhkosti

Táto funkcia bola použitá na splnenie požiadaviek triedy energetickej účinnosti a požiadaviek na ekodizajn (podľa predpisov EU 65/2014 a EU 66/2014). Skúšky podľa: IEC/EN 60350-1.

Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nedošlo k prerušeniu funkcie a aby bola zabezpečená čo najefektívnejšia prevádzka rúry.

Pokyny ohľadom varenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, Pečenie s využitím vlhkosti. Všeobecné odporúčania na úsporu energie si pozrite v kapitole „Energetická účinnosť“, v časti Tipy na úsporu energie.

## 6.3 Nastavenie funkcie ohrevu

1. Otočením ovládača funkcií ohrevu nastavíte funkciu ohrevu.
2. Otočením otočného ovládača vyberte teplotu.
3. Po skončení pečenia otočte ovládače do polohy Vypnuté, aby ste spotrebič vypli.

## 6.4 Nastavenie funkcie: Teplovzdušné pečenie PLUS

Táto funkcia zvyšuje vlhkosť počas pečenia.

## ! VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo popálenia a poškodenia spotrebiča.

1. Skontrolujte, či sú dvierka spotrebiča chladné.
2. Priehlbínu dutiny rúry naplňte vodou z vodovodu.



Maximálna kapacita priehlbiny dutiny je 250 ml. Priehlbínu dutiny rúry nenapĺňajte vodou počas pečenia, ani keď je spotrebič horúci.

3. Nastavte funkciu:
  4. Stlačte tlačidlo: Plus Para
- Funguje to iba s funkciou: Teplovzdušné pečenie PLUS. Ukazovateľ sa rozsvieti.
5. Pomocou otočného ovládača nastavte teplotu.
  6. Prázdny spotrebič predhrievajte 10 min, aby sa vytvorila vlhkosť.
  7. Muffiny vložte do spotrebiča. Počas s varenia neotvárajte dvierka.
  8. Spotrebič vypnete otočením ovládača funkcií ohrevu do polohy Vyp.
  9. Stlačte tlačidlo Plus Para
- Ukazovateľ zhasne.
10. Po skončení tejto funkcie opatrne otvorte dvierka. Uvoľnená vlhkosť môže spôsobiť popáleniny.
  11. Skontrolujte, či sú dvierka spotrebiča chladné. Odstráňte zvyškovú vodu z priehlbiny dutiny rúry.

# 7. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

## 7.1 Chladiaci ventilátor

Keď je spotrebič v prevádzke, automaticky sa zapne chladiaci ventilátor, aby udržal povrch spotrebiča chladný. Ak spotrebič vypnete,

chladiaci ventilátor môže pokračovať v činnosti, kým sa spotrebič neochladí.

## 7.2 Bezpečnostný termostát

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.

## 8. ČASOVÉ FUNKCIE

### 8.1 Tabuľka s časovými funkciami

|                                                                                  |                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Presný čas</b><br>Nastavenie, zmena alebo kontrola presného času.                                                                                                                  |
|  | <b>Doba trvania</b><br>Nastavenie času prevádzky spotrebiča.                                                                                                                          |
|  | <b>Časomer</b><br>Slúži na nastavenie odpočítavania času. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť spotrebiča. Túto funkciu môžete nastaviť kedykoľvek, aj vtedy, keď je spotrebič vypnutý. |

### 8.2 Nastavenie: Presný čas

1.  – opakovane stlačte, aby ste zmenili denný čas.  blinká.
2. ,  – stlačte, aby ste nastavili čas. Približne po 5 sek displej prestane blinkať a hodiny budú zobrazovať čas.

Ukazovateľ  blinká, keď zapojíte spotrebič do elektrickej siete, po výpadku napájania, alebo ak nie je nastavený časovač. ,  – stlačením nastavte čas.

### 8.3 Nastavenie: Doba trvania

1. Nastavte funkciu ohrevu a teplotu.
2. Opakovane stlačte .  blinká.

3. ,  – stlačením nastavte hodinu. Doba trvania.

Na displeji sa zobrazí .  – blinká po uplynutí nastaveného času. Zaznie signál a rúra sa vypne.

4. Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.
5. Otočné ovládače otočte do polohy vypnuté.

### 8.4 Nastavenie: Časomer

1. Opakovane stlačte .  blinká.
2. ,  – stlačte, aby ste nastavili čas. Funkcia sa spustí automaticky po 5 sek. Keď uplynie nastavený čas, zaznie zvukový signál.
3. Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.
4. Otočné ovládače otočte do polohy vypnuté.

### 8.5 Zrušenie: Časové funkcie

1.  – opakovane stláčajte, kým nezačne blinkať symbol časovej funkcie.
2. Stlačte a podržte tlačidlo . Časová funkcia sa po niekoľkých sekundách vypne.

## 9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA



### VAROVANIE!

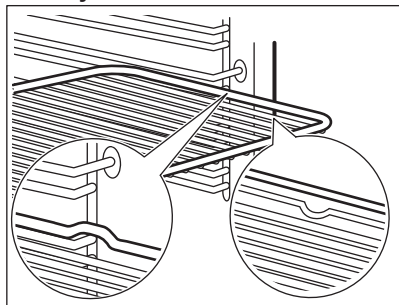
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 9.1 Vloženie príslušenstva

Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť a bránia nakloneniu. Tieto odsadenia tiež zabráňujú prevráteniu. Okraj okolo roštu

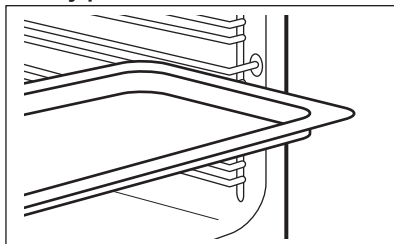
zabráňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.

### Drôtený rošt



Rošt vložte medzi vodiace tyče zasúvacích líšt a uistite sa, že nožičky smerujú nadol. Uistite sa, že sa rošt dotýka zadnej časti vnútra rúry.

### Hlboký pekáč



Plech na pečenie zasuňte medzi vodiace líšty zvolenej úrovne rúry.

## 10. TIPY A RADY

### 10.1 Odporúčania pre varenie

Teplota a časy prípravy uvedené v tabuľkách sú len orientačné. Závisia od receptov a kvality a množstva použitých prísad.

Spotrebič môže pri pečení alebo opekaní fungovať inak ako váš predchádzajúci spotrebič. Rady nižšie zobrazujú odporúčané nastavenia teploty, času pečenia a úrovne v rúre pre konkrétne druhy jedál.

Úrovne roštov počítajte od dna vnútra rúry.

Ak nie sú k dispozícii nastavenia pre konkrétny recept, vyhľadajte podobný recept.

Tipy na úsporu energie nájdete v kapitole „Energetická účinnosť“.

#### Symbody použité v tabuľkách:

|                                                                                     |                |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
|  | Druh potravín  |
|  | Funkcia ohrevu |
|  | Teplota        |
|  | Príslušenstvo  |



Úroveň roštu v rúre



Čas prípravy (min)

### 10.2 Pečenie s využitím vlhkosti – odporúčané príslušenstvo

Používajte tmavé a matné formy a nádoby. Lepšie absorbujú teplo než svetlý a lesklý riad.

- **Forma na pizzu** – tmavá, matná, priemer 28 cm
- **Forma na pečenie** – tmavá, matná, priemer 26 cm
- **Nádoby na suflé** – keramické, priemer 8 cm, výška 5 cm
- **Forma na korpus** – tmavá, matná, priemer 28 cm

### 10.3 Pečenie s využitím vlhkosti

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

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Sladké pečivo, 12 kusov                                                           | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku                                 | 175 | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Pečivo, 9 kusov                                                                   | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku                                 | 180 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Pizza, mrazená, 0,35 kg                                                           | drôtený rošt                                                                      | 180 | 2                                                                                 | 45 - 55                                                                           |
| Piškótová roláda                                                                  | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku                                 | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Brownies – čok. sušienky                                                          | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku                                 | 170 | 2                                                                                 | 45 - 50                                                                           |
| Nákyp, 6 kusov                                                                    | keramické zapekacie formy na drôtenom rošte                                       | 190 | 3                                                                                 | 45 - 55                                                                           |
| Piškótový korpus                                                                  | forma na korpus na drôtenom rošte                                                 | 180 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Viktóriin koláč                                                                   | forma na pečenie na drôtenom rošte                                                | 170 | 2                                                                                 | 35 - 50                                                                           |
| Pošírovaná ryba, 0,3 kg                                                           | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku                                 | 180 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Celá ryba, 0,2 kg                                                                 | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku                                 | 180 | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| 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                                                                           |
| Šašlik, 0,5 kg                                                                    | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku                                 | 180 | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Sušienky, 16 kusov                                                                | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku                                 | 150 | 2                                                                                 | 30 - 45                                                                           |
| Mandľové sušienky, 20 kusov                                                       | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku                                 | 180 | 2                                                                                 | 45 - 55                                                                           |
| Muffiny, 12 kusov                                                                 | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku                                 | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Slané pečivo, 16 kusov                                                            | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku                                 | 170 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Sušienky z krehkého cesta, 20 kusov                                               | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku                                 | 150 | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Malé tortičky, 8 kusov                                                            | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku                                 | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Zelenina, pošírovaná, 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                                                                           |

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Stredomorská zelenina, 0,7 kg                                                     | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku                                 | 180 | 4                                                                                 | 35 - 45                                                                           |

## 10.4 Informácie pre skúšobné ústavy

Testy podľa normy IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C        |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Malé koláčiky, 20 ks/plech                                                        | Tradičné pečenie                                                                  | Plech na pečenie                                                                  | 3                                                                                 | 170       | 20 - 35                                                                           |
| Malé koláčiky, 20 ks/plech                                                        | Teplovzdušné Pečenie                                                              | Plech na pečenie                                                                  | 3                                                                                 | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| Malé koláčiky, 20 ks/plech                                                        | Teplovzdušné Pečenie                                                              | Plech na pečenie                                                                  | 2 a 4                                                                             | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm                                                    | Tradičné pečenie                                                                  | Drôtený rošt                                                                      | 2                                                                                 | 180       | 70 - 90                                                                           |
| Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm                                                    | Teplovzdušné Pečenie                                                              | Drôtený rošt                                                                      | 2                                                                                 | 160       | 70 - 90                                                                           |
| Píškotový koláč bez tuku, forma na koláče Ø 26 cm 1)                              | Tradičné pečenie                                                                  | Drôtený rošt                                                                      | 2                                                                                 | 170       | 40 - 50                                                                           |
| Píškotový koláč bez tuku, forma na koláče Ø 26 cm 1)                              | Teplovzdušné Pečenie                                                              | Drôtený rošt                                                                      | 2                                                                                 | 160       | 40 - 50                                                                           |
| Píškotový koláč bez tuku, forma na koláče Ø 26 cm 1)                              | Teplovzdušné Pečenie                                                              | Drôtený rošt                                                                      | 2 a 4                                                                             | 160       | 40 - 60                                                                           |
| Linecké koláčiky                                                                  | Teplovzdušné Pečenie                                                              | Plech na pečenie                                                                  | 3                                                                                 | 140 - 150 | 20 - 40                                                                           |
| Linecké koláčiky                                                                  | Teplovzdušné Pečenie                                                              | Plech na pečenie                                                                  | 2 a 4                                                                             | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Linecké koláčiky                                                                  | Tradičné pečenie                                                                  | Plech na pečenie                                                                  | 3                                                                                 | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Hrianky 1)                                                                        | Gril                                                                              | Drôtený rošt                                                                      | 4                                                                                 | Max.      | 1 - 5                                                                             |

1) Spotrebič predhrievajte 10 minút.

## 11. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 11.1 Poznámky k čisteniu

#### Čistiace prostriedky

- Prednú stranu spotrebiča očistite iba handričkou z mikrovlákien namočenou v teplej vode s jemným čistiacim

prostriedkom. Vyčistite a skontrolujte tesnenia dvierok okolo rámu dutiny.

- Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.
- Škrvy vyčistite s miernym čistiacim prostriedkom.

### Každodenné používanie

- Vnútro spotrebiča odstráňte po každom použití. Hromadenie tuku alebo iných zvyškov môže mať na následok vznik požiaru.
- Vnútri spotrebiča alebo na sklenených paneloch dvierok sa môže kondenzovať vlhkosť. V záujme zníženia kondenzácie nechajte spotrebič zapnutý 10 minút pred prípravou pokrmu. Jedlo v spotrebiči neskladujte dlhšie ako 20 minút. Vnútro spotrebiča po každom použití osušte len handričkou z mikrovlákien.

### Príslušenstvo

- Vyčistite všetko príslušenstvo po každom použití a nechajte ho vyschnúť. Použite iba handričku z mikrovlákien namočenú v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.
- Nelepivé príslušenstvo nečistite abrazívnym čističom ani predmetmi s ostrými hranami.

## 11.2 Čistenie priehlbiny dutiny rúry

Vyčistite priehlbinu dutiny, aby ste odstránili zvyšky vodného kameňa po pečení s parou.



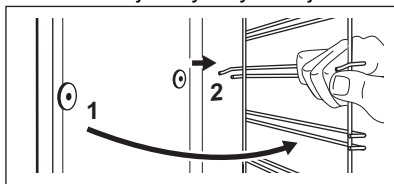
Pre funkciu: Teplovzdušné pečenie PLUS vyčistite rúru po každých 5 – 10 cykloch pečenia.

1. Do priehlbiny v dutine nalejte 250 ml bieleho octu. Použite maximálne 6 %-ný ocot bez prídavných látok.
2. Počkejte 30 minút, kým ocot nerozpustí zvyšky vodného kameňa pri teplote okolia.
3. Dutinu vyčistite teplou vodou a mäkkou handričkou.

## 11.3 Vybratie zasúvacích líšt

Vyberte zasúvacie líšty, aby ste mohli spotrebič vyčistiť.

1. Spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne.
2. Odtiahnite prednú časť zasúvacích líšt od bočnej steny.
3. Zadný koniec zasúvacej líšty odtiahnite od bočnej steny a vyberte ju.



4. Zasúvacie líšty nainštalujte v opačnom poradí.

Pridržiavacie kolíky na teleskopických líštach musia smerovať dopredu.

## 11.4 Čistenie vodou

Tento postup čistenia pomocou vlhkosti odstraňuje zvyšky tuku a jedla zo spotrebiča.

1. Do priehlbiny dutiny nalejte vodu: 200 ml.
2. Nastavte funkciu . Stlačte .
3. Nastavte teplotu na 90 °C.
4. Spotrebič nechajte spustený 30 min.
5. Vypnite spotrebič.
6. Počkajte, kým spotrebič nevychladne. Dutinu vysušte mäkkou handričkou.

## 11.5 Odstránenie a montáž dvierok

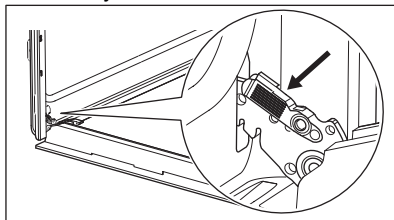
Dvierka rúry majú dva sklenené panely. Dvierka a vnútorný sklenený panel rúry môžete vybrať a vyčistiť. Pred odstránením sklenených panelov si prečítajte celý pokyn „Odstránenie a montáž dvierok“.



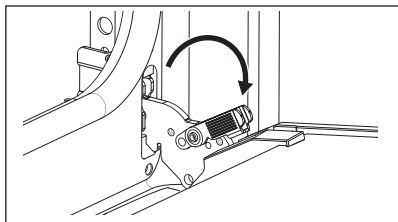
### UPOZORNENIE!

Bez sklenených panelov spotrebič nepoužívajte.

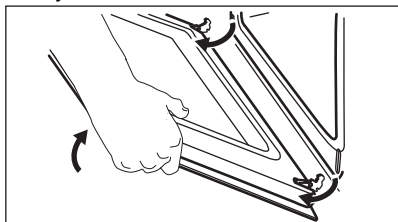
1. Úplne otvorte dvierka a uchopte oba závesy.



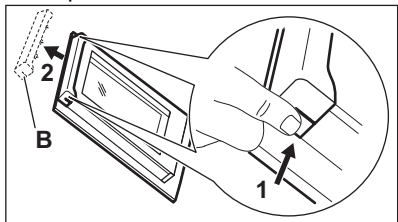
2. Západky nadvihnete a potiahnete, kým nezacvaknú.



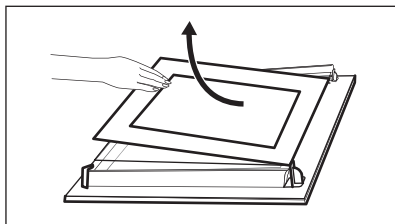
3. Dvierka rúry privrite do polovice, aby zostali v prvej otvorenej polohe. Potom ich nadvihnete a potiahnete vpred a vyberte z lôžka.



4. Dvierka položte na mäkkú handričku na stabilnom povrchu.  
5. Držte rám dvierok **B** na oboch stranách na hornom okraji dvierok a zatlačte ho dovnútra, aby sa uvoľnila upevňovacia západka.



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

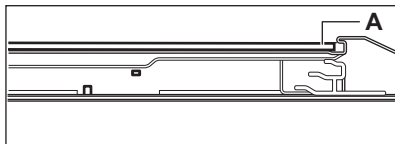


8. Sklenené panely umyte vodou s prídavkom saponátu. Sklenené panely dôkladne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.  
9. Po čistení nainštalujte sklenený panel a dvierka rúry.

Ak sú dvierka namontované správne, pri zatváraní príchytiek budete počuť cvaknutie. Zóna s potlačou musí smerovať k vnútornej strane dvierok. Po inštalácii skontrolujte, či nie je povrch skleného panela na miestach potlače na dotyk drsný.

Pri správnej montáži rám dvierok zacvakne.

Uistite sa, že ste namontovali vnútorný sklenený panel **A** správne do lôžok.



## 11.6 Výmena osvetlenia

### ⚠ VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.  
Žiarovka môže byť horúca.

1. Spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne.
2. Odpojte spotrebič od elektrickej siete.
3. Na dno rúry položte handričku.

### ⚠ UPOZORNENIE!

Halogénovú žiarovku vždy držte handričkou, aby sa na žiarovke nepripálili zvyšky mastnoty.

## Zadné osvetlenie

1. Otočte sklenený kryt a vyberte ho.

2. Vyčistíte sklenený kryt.

3. Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku s tepelnou odolnosťou do 300 °C.

4. Nainštalujte sklenený kryt.

## 12. ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV

### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 12.1 Čo robiť, ak...

V prípadoch, ktoré nie sú uvedené v tejto tabuľke, sa obráťte na autorizované servisné stredisko.

| Problém                               | Príčina a náprava                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Spotrebič sa nezohrieva.              | Je vypálená poistka. Uistite sa, že poruchu spôsobila poistka. Ak problém pretrváva, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.                                                                                                                             |
| Tesnenie dvierok je poškodené.        | Nepoužívajte spotrebič. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.                                                                                                                                                                                      |
| Na displeji sa zobrazuje „12.00“.     | Došlo k výpadku napájania. Nastavte presný čas.                                                                                                                                                                                                             |
| Z priehlbiny dutiny rúry vyteká voda. | V priehlbine dutiny rúry je priveľa vody. Vypnite spotrebič a uistite sa, že je studený. Vodu utrite handričkou alebo špongiou. Pridajte správne množstvo vody. Pozrite si kapitolu „Každodenné používanie“, Nastavenie funkcie: Teplovzdušné pečenie PLUS. |

| Problém                                                           | Príčina a náprava                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Neuspokojivý výsledok pečenia funkcie: Teplovzdušné pečenie PLUS. | Priehlbina vnútorného priestoru rúry nie je naplnená vodou. Pridajte správne množstvo vody. Pozrite si kapitolu „Každodenné používanie“, Nastavenie funkcie: Teplovzdušné pečenie PLUS. |
| Žiarovka nefunguje.                                               | Žiarovka je vypálená. Vymeňte žiarovku. Pozrite si časť „Ošetrovanie a čistenie“, Výmena žiarovky.                                                                                      |

### 12.2 Servisné údaje

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

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom štítku. Typový štítok sa nachádza na prednom ráme spotrebiča. Je viditeľný, keď otvoríte dvierka. Typový štítok neodstraňujte zo spotrebiča.

**Odporúčame vám, aby ste vyplnili nasledujúce údaje:**

Model (MOD.):

Číslo produktu (PNC):

Sériové číslo (S.N.):

## 13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

**13.1 Hárok s informáciami o výrobku a informácie o výrobku podľa predpisov EÚ o energetickom označovaní a ekodizajne**

|                              |                    |
|------------------------------|--------------------|
| Názov dodávateľa             | Electrolux         |
| Identifikácia modelu         | KOD3H70X 949499338 |
| Index energetickej účinnosti | 95.3               |

|                                                                                   |                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| Trieda energetickej účinnosti                                                     | A               |
| Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim                         | 0.93 kWh/cyklus |
| Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim ventilátorovej nútenej konvekcie | 0.81 kWh/cyklus |
| Počet vykurovacích častí                                                          | 1               |
| Zdroj tepla                                                                       | Elektrina       |
| Hlasitosť                                                                         | 72 l            |
| Typ rúry                                                                          | Zabudovaná rúra |
| Hmotnosť                                                                          | 29.2 kg         |

IEC/EN 60350-1 – Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť – Časť 1: Sporáky, rúry, parné rúry a grily – metódy merania výkonu.

## 13.2 Informácie o výrobku týkajúce sa spotreby energie a maximálneho času na dosiahnutie príslušného režimu nízkeho výkonu

|                                                                                     |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Spotreba energie v pohotovostnom režime                                             | 0.8 W  |
| Maximálny čas potrebný na automatické dosiahnutie príslušného režimu nízkeho výkonu | 20 min |

### 13.3 Tipy na úsporu energie

Nasledujúce tipy vám pomôžu ušetriť energiu pri používaní spotrebiča.

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

V záujme vyššej úspory energie používajte tmavý matný kovový riad a nádoby.

Spotrebič pred pečením nepredhrievajte, pokiaľ to nie je výslovne odporúčané.

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 príprava pokrmu trvá dlhšie ako 30 minút, znížte teplotu spotrebiča na minimálne 3 – 10 minút pred koncom prípravy. Pomocou zvyškového tepla v spotrebiči bude príprava pokrmu pokračovať.

Zvyškové teplo použite na udržanie pokrmov teplých alebo ohrev ostatných pokrmov.

#### Uchovanie teploty jedla

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

#### Pečenie s využitím vlhkosti

Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.

## 14. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  odovzdajte na recykláciu. Obal hodte do príslušných

kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov.

Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom  spolu s odpadom z domácnosti. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom

zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.



