



**KOFGH70TX**

**Návod k použití**

Trouba

**Instrukcja obsługi**

Piekarnik

**Návod na používanie**

Rúra

**CS 3**

**PL 18**

**SK 35**

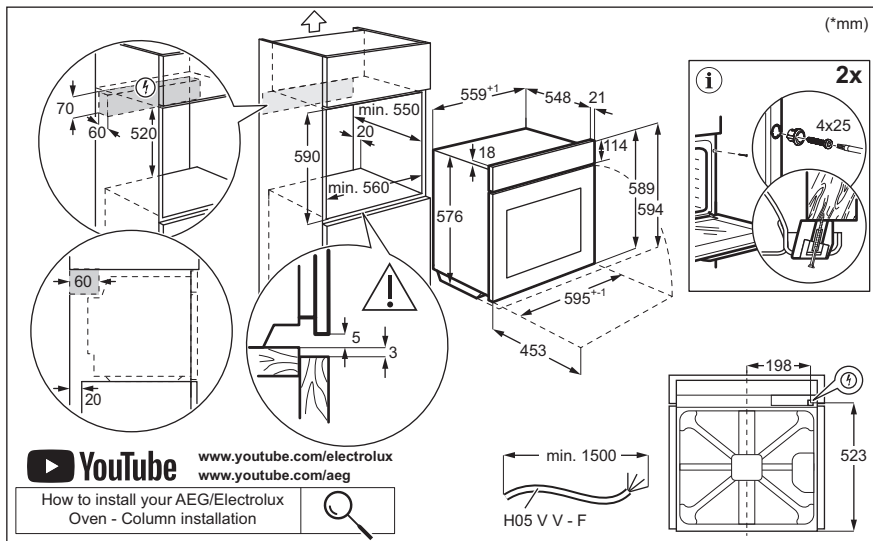
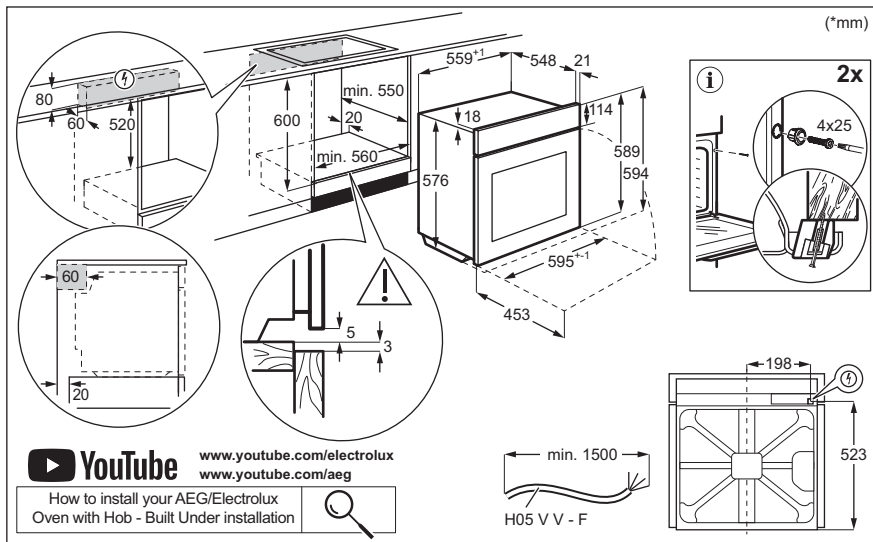


**Electrolux**



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

# INSTALACE / INSTALACJA / INŠTALÁCIA



## MYSLÍME NA VÁS

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

Vítá vás Electrolux.

**Navštivte naše stránky:**



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

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



Zaregistrujte svůj spotřebič a získajte lepší servis:

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



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

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

## PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

V případě kontaktování našeho autorizovaného servisního střediska mějte u sebe následující údaje: Model, PNC, sériové číslo.

Tyto informace naleznete na typovém štítku.

 Varování / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Informace o ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

## OBSAH

|                                                 |    |
|-------------------------------------------------|----|
| 1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....                  | 4  |
| 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.....                            | 10 |
| 9. POUŽÍVÁNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....                 | 11 |
| 10. TIPY A RADY.....                            | 11 |
| 11. ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA.....                       | 14 |
| 12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....                     | 16 |
| 13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....                   | 16 |
| 14. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ..... | 17 |

## 1. ⚠ **BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE**

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

### 1.1 Bezpečnost dětí a 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.

## 2.2 Připojení k elektrické síti

### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Jestliže potřebujete přívodní kabel vyměnit, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče nebo výklenku pod spotřebičem, obzvláště je-li spotřebič v provozu nebo jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ni síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení

všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.

- 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 (mm <sup>2</sup> ) |
|-------------------|----------------------------------|
| 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 otevírejte opatrně. Používáte-li přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs alkoholu a vzduchu.
- Při otevírání 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 změnám 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. Ovočné 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, řiďte 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, obraťte se na autorizované servisní středisko.
- Používejte pouze originální náhradní díly.

## 2.7 Likvidace

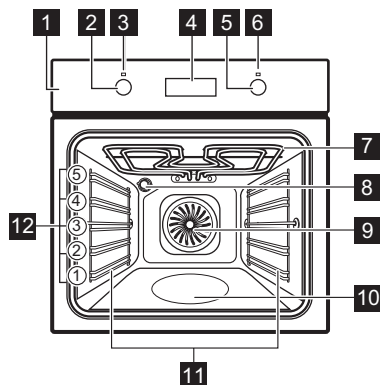
### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte 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 Topné těleso
- 8 Osvětlení
- 9 Ventilátor
- 10 Vlis vnitřku trouby – Zásobník na čištění vodou
- 11 Zasouvací mřížka, vyjímatelné
- 12 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 snadší 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 .

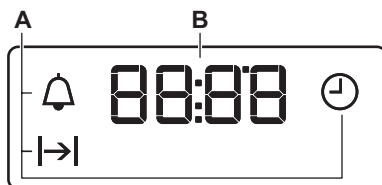
### 4.2 Senzorová tlačítka / tlačítka

 Slouží k nastavení času.

 Slouží k nastavení funkce hodin.

 Slouží k nastavení času.

### 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.



#### **Konvenční pečení / Čištění vodou**

K pečení a opékání jídel na jedné úrovni trouby.  
Viz kapitola „Čištění a údržba“, kde naleznete další informace o: Čištění vodou.



#### **Spodní ohřev**

K pečení koláčů s křupavým korpusem a zavařování potravin.



#### **Pravý horký vzduch**

K pečení masa a koláčů. Nastavte nižší teplotu než při použití funkce Horní/spodní ohřev, protože ventilátor rovnoměrně rozvádí teplo uvnitř trouby.



#### **Gril**

Ke grilování tenkých kusů potravin a opékání chleba.



#### **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.

## 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 nejúspěšněji.

Pokyny k pečení najdete v kapitole „Typy a rady“, Vlhký konvekční vzduch. Obecná

doporučení ohledně úspory energie najdete v kapitole „Energetická účinnost“, Typy 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 vypněte otočením ovladačů do polohy vypnuto.

# 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.  - bliká.
3. ,  – stisknutím nastavte: Délka.

Na displeji se zobrazí .  – 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

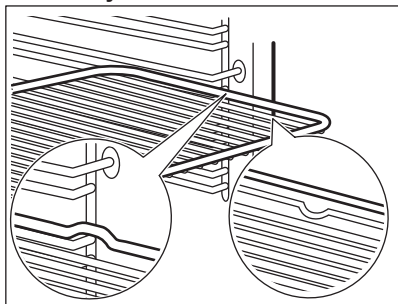
### **VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 9.1 Vkládání příslušenství

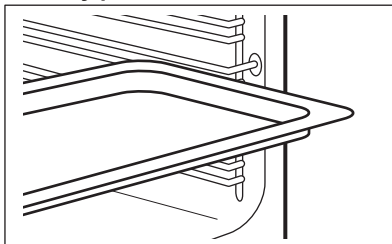
Malý zárez nahoře zajišťuje vyšší bezpečnost a chrání proti překlopení. Tyto zářezy také fungují jako ochrana proti překlopení. Okraj kolem roštu slouží jako ochrana proti sklouznutí varných nádob z roštu.

#### 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“.

#### Symbody 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. Pohlcují 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                                                                           |
| 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                                                                           |

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 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 zkušebny

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 1)



Gril

Tvarovaný  
rošt

4



max.



1 - 5

1) Nechte spotřebič 10 minut přehřát.

## 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 jídel 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 přehřát. Ve spotřebiči neuchovávejte potraviny déle než 20 minut. Po každém použití vysušte vnitřek spotřebiče pouze hadříkem z mikrovlákna.

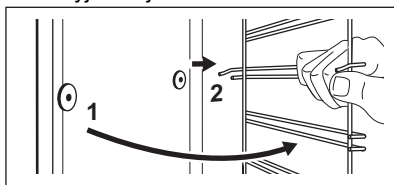
#### Příslušenství

- Všechno příslušenství vyčistěte po každém použití a nechte jej oschnout. Použijte pouze hadřík z mikrovlákna namočený v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku. Nečistěte příslušenství v myčce nádobí.
- Nepřílnavé příslušenství nečistěte pomocí abrazivních čistících prostředků nebo ostrých předmětů.

### 11.2 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 kolejnic musí směřovat dopředu.

### 11.3 Čištění vodou

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

1. Nalijte vodu do vlisu vnitřku trouby: 300 ml.
2. Nastavte funkci
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.

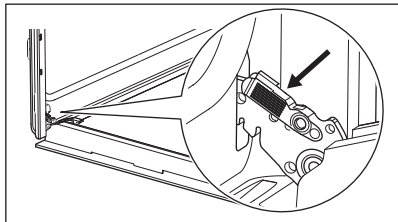
### 11.4 Odstranění a instalace dvířek

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“.

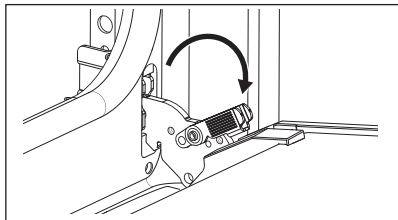
**⚠ POZOR!**

Spotřebič bez skleněných panelů nepoužívejte.

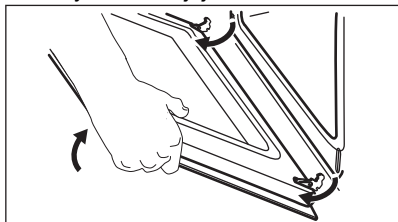
1. Dvířka trouby zcela otevřete a podržte oba dveřní závěsy.



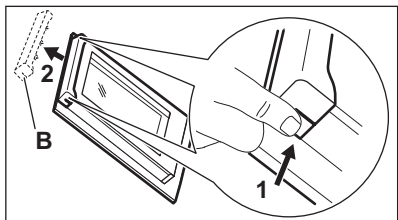
2. Zvedněte západky a táhněte za ně, dokud necvaknou.



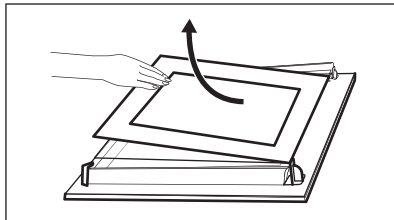
3. Napůl přivřete dvířka trouby do první polohy otevření. Pak dvířka nadzdvihněte a vytáhněte z jejich umístění.



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.

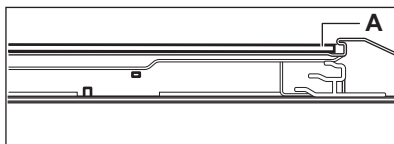
Jsou-li dvířka správně nainstalována, uslyšíte při zavírání západek cvaknutí.

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.



## 11.5 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. Nasadte 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. Obratě se na autorizované servisní středisko.                                                                     |
| Na displeji se zobrazí „12.00“. | Došlo k výpadku proudu. Nastavte denní čas.                                                                                               |

| 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                                                   | KOFGH70TX 949496236 |
| 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/cyklus     |
| Počet dutin                                                       | 1                   |



|             |                    |
|-------------|--------------------|
| Zdroj tepla | Elektrická energie |
| Hlasitost   | 72 l               |
| Typ trouby  | Vestavná trouba    |
| Hmotnost    | 27.7 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 Tipy pro úsporu energie

Následující tipy vám pomohou ušetřit energii při používání spotřebiče.

Ujistěte se, že jsou dvířka spotřebiče při jeho provozu zavřená. 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

Recykluje 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.

## Z MYŚLĄ O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Produkt ten jest owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To przydatne i stylowe urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o Tobie. Użytkując je, możesz mieć zawsze pewność uzyskania wsspaniałych efektów.

Witamy w świecie marki Electrolux.

**Zapraszamy na naszą witrynę internetową:**



Można uzyskać wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:

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



Zarejestruj produkt, aby korzystać z lepszej obsługi serwisowej:

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



Można zakupić akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do posiadanego urządzenia:

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

## OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS

Należy zawsze stosować oryginalne części zamienne.

Przed kontaktem z autoryzowanym centrum serwisowym należy przygotować poniższe dane: Model, numer produktu, numer seryjny.

Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

## SPIS TREŚCI

|                                             |    |
|---------------------------------------------|----|
| 1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... | 19 |
| 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....  | 21 |
| 3. OPIS URZĄDZENIA.....                     | 24 |
| 4. PANEL STEROWANIA.....                    | 24 |
| 5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....             | 25 |
| 6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....               | 25 |
| 7. DODATKOWE FUNKCJE.....                   | 26 |
| 8. FUNKCJE ZEGARA.....                      | 26 |
| 9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....            | 27 |
| 10. WSKAZÓWKI I PORADY.....                 | 28 |
| 11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....          | 30 |
| 12. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW.....              | 32 |
| 13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....           | 33 |
| 14. OCHRONA ŚRODOWISKA.....                 | 34 |

## 1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją produktu. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu w celu wykorzystania w przyszłości.

### 1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- OSTRZEŻENIE: Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

## 1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie można użytkować w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.
- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy uważać, aby nie dotknąć grzałek ani powierzchni komory urządzenia.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.

- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.

## 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

### 2.1 Instalacja

#### OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Postępować zgodnie z instrukcją instalacji na naszej witrynie internetowej.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.

### 2.2 Podłączenie elektryczne

#### OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.

- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach.

Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.

- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

#### Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany w krajach europejskich:

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

Przekrój przewodu zależy od łącznej mocy podanej na tabliczce znamionowej. Można również zapoznać się z tabelą:

| Moc całkowita (W) | Przekrój przewodu (mm <sup>2</sup> ) |
|-------------------|--------------------------------------|
| maksymalnie 1380  | 3x0.75                               |
| maksymalnie 2300  | 3x1                                  |
| maksymalnie 3680  | 3x1.5                                |

Przewód uziemiający (zielono-żółty) musi być o 2 cm dłuższy od brązowego przewodu fazowego i niebieskiego neutralnego

## 2.3 Sposób używania

### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie naciskać na otworzone drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować zmieszanie alkoholu i powietrza.

- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno dopuszczać do kontaktu iskier lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- Zawsze używać naczyń szklanych i słoików dopuszczonych do pasteryzowania.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.

### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
  - Nie umieszczać naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
  - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
  - Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
  - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
  - Podczas wyjmowania lub wyjmowania akcesoriów należy zachować ostrożność.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast użyć głębokiej blachy. Soki owocowe powodują trwale plamy.
- Należy zawsze gotować z zamkniętymi drzwiami urządzenia.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), nie wolno zamykać drzwi podczas pracy urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki do czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia.

## 2.4 Konserwacja i czyszczenie

### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i odłączyć wtyczkę zasilania od gniazda sieciowego.
- Upewnić się, że urządzenie jest zimne. Występuje zagrożenie pęknięciem szyb urządzenia.
- Natychmiast wymienić szyby drzwi, gdy są uszkodzone. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Podczas wyjmowania drzwi z urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Urządzenie należy czyścić wilgotną miękką szmatką. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na jego opakowaniu.

## 2.5 Oświetlenie wewnętrzne



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie porażeniem prądem.

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy

oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.

- W ten produkt wbudowano źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

## 2.6 Serwis

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

## 2.7 Utylizacja



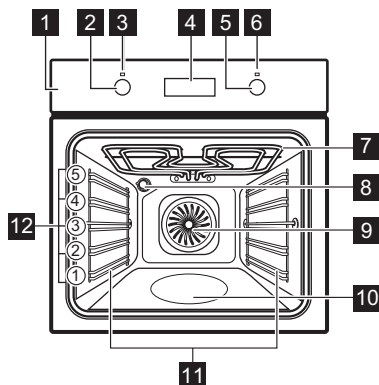
### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.

## 3. OPIS URZĄDZENIA

### 3.1 Ogólne informacje



- 1 Panel sterowania
- 2 Pokrętko wyboru funkcji pieczenia
- 3 Kontrolka/symbol zasilania
- 4 Ekran
- 5 Pokrętko sterowania (temperatury)

- 6 Wskaźnik/symbol temperatury
- 7 Grzałka
- 8 Lampa
- 9 Wentylator
- 10 Wnęka komory – zbiornik systemu czyszczenia wodą
- 11 Prowadnice blach, wyjmowane
- 12 Poziomy umieszczania potraw

### 3.2 Akcesoria

- **Ruszt**  
Do foremek do ciast, naczyń żaroodpornych, brytfann i naczyń do pieczenia.
- **Głęboka blacha**  
Do pieczenia cista i mięsa lub do zbierania tłuszczu.
- **Prowadnice teleskopowe**  
Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie rusztów i blach.

## 4. PANEL STEROWANIA

### 4.1 Włączanie i wyłączanie urządzenia.

Aby włączyć urządzenie:

1. Naciśnąć te pokrętła. Pokrętło wysuwa się.
2. Obrócić pokrętło wyboru funkcji pieczenia, aby wybrać funkcję.
3. Obrócić pokrętło sterowania, aby wyregulować ustawienia.

Obrócić pokrętło wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie [0].

### 4.2 Pola czujników/przyciski

— Ustawianie czasu.

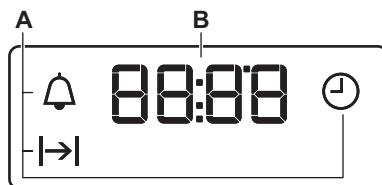


Ustawianie funkcji zegara.



Ustawianie czasu.

### 4.3 Ekran



- A. Funkcje zegara
- B. Timer



## 5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 5.1 Ustawianie godziny

Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy do zasilania należy poczekać, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: "12:00".

1.  – nacisnąć, aby ustawić czas.
2.  - nacisnąć, aby to potwierdzić lub odczekać 5 sekund na automatyczne zapisanie ustawionej godziny.

### 5.2 Wstępne nagrzewanie i czyszczenie

Przed pierwszym użyciem urządzenia i kontaktem z żywnością należy wstępnie rozgrzać puste urządzenie. Urządzenie może emitować nieprzyjemny zapach i dym.

Przewietrzyc pomieszczenie podczas wstępnego nagrzewania.

1. Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i wsporniki.
2. Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Pozostawić urządzenie włączone na 1godz.
3. Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Pozostawić włączone urządzenie na 15 min.
4. Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Pozostawić włączone urządzenie na 75 min.
5. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
6. Urządzenie i akcesoria należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry, używając ciepłej wody z łagodnym detergentem.
7. Umieścić akcesoria i wyjmowane wsporniki z powrotem w pierwotnym położeniu.

## 6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 6.1 Funkcje pieczenia



**Oświetlenie piekarnika**  
Do włączania oświetlenia.



**Termoobieg wilgotny**  
Funkcja ta pozwala oszczędzać energię podczas pieczenia. Podczas korzystania z tej funkcji temperatura wewnątrz urządzenia może różnić się od ustawionej temperatury. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Codzienne użytkowanie”. Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny.



**Górna/dolna grzałka / Czyszczenie wodą**

Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.  
W rozdziale „Konserwacja i czyszczenie” można znaleźć więcej informacji na temat funkcji: Czyszczenie wodą.



**Grzałka dolna**

Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.



**Termoobieg**

Do pieczenia mięsa i ciast. Ustawić temperaturę niższą niż do pieczenia tradycyjnego, ponieważ wentylator równomiernie rozprowadza ciepło wewnątrz piekarnika.



**Grill**

Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.



**Szybkie grillowanie**

Do grillowania cienkich porcji potraw w dużych ilościach i opiekania chleba.



#### **Turbo grill**

Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do pieczenia zapiekanek i przyrumieniania.



#### **Funkcja Pizza**

Najlepszy do pieczenia pizzy i innych potraw, które trzeba bardziej nagrzewać od dołu.

## **6.2 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny**

Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń w zakresie efektywności energetycznej i ekoprojektu (zgodnie z EU 65/2014 i EU 66/2014). Testy zgodnie z normą: IEC/EN 60350-1.

Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji

nie było zakłócanie, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną.

Wskazówki dotyczące pieczenia podano w rozdziale „Wskazówki i porady”, Termoobieg wilgotny. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii podano w rozdziale „Efektywność energetyczna”, Wskazówki oszczędzania energii.

## **6.3 Ustawianie funkcji pieczenia**

1. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w celu wybrania funkcji pieczenia.
2. Obrócić pokrętkę sterującą, aby wybrać temperaturę .
3. Po zakończeniu pieczenia obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie.

# **7. DODATKOWE FUNKCJE**

## **7.1 Wentylator chłodzący**

Podczas pracy urządzenia wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymać niską temperaturę powierzchni urządzenia. Po wyłączeniu urządzenia wentylator chłodzący może nadal pracować do momentu ostygnięcia urządzenia.

## **7.2 Termostat bezpieczeństwa**

Nieprawidłowe działanie piekarnika lub uszkodzone podzespoły mogą spowodować

niebezpieczne przegrzanie urządzenia. Aby temu zapobiec, piekarnik wyposażono w termostat bezpieczeństwa, który w razie potrzeby wyłącza zasilanie. Po obniżeniu temperatury piekarnik automatycznie włączy się ponownie.

# **8. FUNKCJE ZEGARA**

## **8.1 Tabela funkcji zegara**



#### **Aktualna godzina**

Ustawianie, zmiana lub sprawdzanie aktualnej godziny.



#### **Czas trwania**

Ustawianie czasu pracy urządzenia



#### **Minutnik**

Ustawianie odliczania Funkcja ta nie ma wpływu na działanie urządzenia. Funkcję tę można włączyć w dowolnej chwili – również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone.

## **8.2 Ustawienie: Aktualna godzina**

1. ⌚ - nacisnąć kilkakrotnie, aby zmienić aktualną godzinę. ⌚ - miga.
2. +, - - nacisnąć, aby ustawić czas.

Po upływie około 5 sek miganie ustanie, a na wyświetlaczu widoczna będzie ustawiona godzina.

🕒 - miga po przyłączeniu urządzenia do zasilania, po przerwie w zasilaniu lub gdy timer nie jest ustawiony. **+**, **-** - nacisnąć, aby ustawić godzinę.

### 8.3 Ustawienie: Czas trwania

1. Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.
2. 🕒 — nacisnąć kilkakrotnie. **|→|** - miga.
3. **+**, **-** – nacisnąć, aby ustawić: Czas trwania.

Po upływie ustawionego czasu na wyświetlaczu pojawi się wskazanie **|→|. |→|** - miga. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłączy się.

4. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał.

5. Obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia.

### 8.4 Ustawienie: Minutnik

1. 🕒 — nacisnąć kilkakrotnie. 🔔 - miga.
2. **+**, **-** – nacisnąć, aby ustawić czas. Po upływie 5 sek funkcja ta uruchomi się automatycznie. Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
3. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał.
4. Obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia.

### 8.5 Anulowanie Funkcje zegara

1. 🕒 – nacisnąć kilkakrotnie, aż symbol funkcji zegara zacznie migać.
2. Nacisnąć i przytrzymać **—**. Funkcja zegara wyłączy się po kilku sekundach.

## 9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

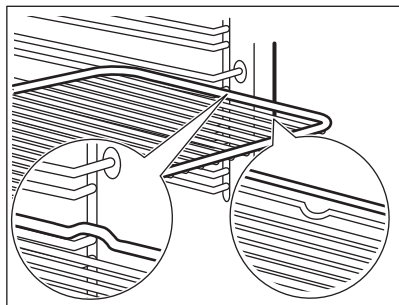
### ⚠️ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 9.1 Wkładanie akcesoriów

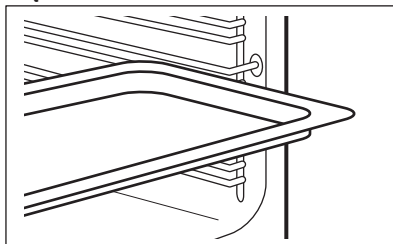
Niewielki występ na górze zwiększa bezpieczeństwo i stanowi zabezpieczenie przed przechyleniem. Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się z niego naczyń.

#### Ruszt



Wsuń ruszt między prowadnice wspornika i upewnij się, że nóżki są skierowane w dół. Upewnić się, że ruszt dotyka tyłu wnętrza piekarnika.

#### Głęboka blacha



Wsuń blachę do pieczenia między prowadnice wspornika.

## 10. WSKAZÓWKI I PORADY

### 10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

Temperatury i czasy gotowania podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisów oraz jakości i ilości użytych składników.

Urządzenie może piec lub opiekąć inaczej niż poprzednie urządzenie. W poniższych wskazówkach podano zalecane ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu piekarnika dla określonych rodzajów potraw.

Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.

Jeśli brakuje ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii podano w rozdziale „Efektywność energetyczna”.

#### Symbole użyte w tabelach:

|                                                                                   |                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
|  | Rodzaj potrawy    |
|  | Funkcja pieczenia |
|  | Temperatura       |

|                                                                                   |                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
|  | Aksesoria                  |
|  | Poziom umieszczania potraw |
|  | Czas pieczenia (min)       |

### 10.2 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria

Należy używać używać foremek do ciasta i pojemników w ciemnym kolorze o matowej powierzchni. Pochłaniają one lepiej ciepło niż naczynia w jasnym kolorze o błyszczącej powierzchni.

- **Blacha do pizzy** – ciemna, matowa, średnica 28cm
- **Naczynie do pieczenia** – ciemne, matowe, średnica 26cm
- **Ramekiny** - ceramiczne, średnica 8cm, wysokość 5 cm
- **Forma do tart**y – ciemna, matowa, średnica 28cm

### 10.3 Termoobieg wilgotny

Aby uzyskać najlepsze efekty, należy przestrzegać zaleceń z poniższej tabeli.

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Słodkie bułki, 12 szt.                                                            | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 175 | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Bułki, 9 szt.                                                                     | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 180 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Pizza, mrożona, 0.35 kg                                                           | ruszt                                                                             | 180 | 2                                                                                 | 45 - 55                                                                           |
| Rolada szwajcarska                                                                | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Brownie                                                                           | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 170 | 2                                                                                 | 45 - 50                                                                           |
| Suflet, 6 szt.                                                                    | ceramiczne kokilki na ruszcie                                                     | 190 | 3                                                                                 | 45 - 55                                                                           |
| Biskoptowy spód tarty                                                             | forma do tarty na ruszcie                                                         | 180 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Biszkopt królowej Wiktorii                                                        | naczynie do pieczenia na ruszcie                                                  | 170 | 2                                                                                 | 35 - 50                                                                           |
| Gotowana ryba, 0,3 kg                                                             | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 180 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Cała ryba, 0,2 kg                                                                 | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 180 | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Filet z ryby, 0,3 kg                                                              | blacha do pieczenia pizzy na ruszcie                                              | 170 | 3                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Mięso z wody, 0,25 kg                                                             | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Szaszłyk, 0,5 kg                                                                  | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 180 | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Ciastka, 16 szt.                                                                  | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 150 | 2                                                                                 | 30 - 45                                                                           |
| Makaroniki, 20 szt.                                                               | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 180 | 2                                                                                 | 45 - 55                                                                           |
| Babeczki, 12 szt.                                                                 | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Ciasto pikantne, 16 szt.                                                          | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 170 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Kruche ciasteczka, 20 szt.                                                        | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 150 | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Tartletki, 8 szt.                                                                 | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Warzywa, z wody, 0,4 kg                                                           | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 180 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Omlet wegetariański                                                               | blacha do pieczenia pizzy na ruszcie                                              | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Warzywa śródziemnomorskie, 0,7 kg                                                 | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 180 | 4                                                                                 | 35 - 45                                                                           |

## 10.4 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodnie z normą IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C        |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Ciastka, 20 sztuk na blasze                                                         | Górna/dolna grzałka                                                                 | Blacha do pieczenia ciasta                                                          | 3                                                                                   | 170       | 20 - 35                                                                             |
| Ciastka, 20 sztuk na blasze                                                         | Termoobieg                                                                          | Blacha do pieczenia ciasta                                                          | 3                                                                                   | 150 - 160 | 20 - 35                                                                             |

|  |  |  |  | °C        |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Ciastka, 20 sztuk na blasze                                                       | Termoobieg                                                                        | Blacha do pieczenia ciasta                                                        | 2 i 4                                                                             | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm                                                       | Górna/dolna grzałka                                                               | Ruszt                                                                             | 2                                                                                 | 180       | 70 - 90                                                                           |
| Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm                                                       | Termoobieg                                                                        | Ruszt                                                                             | 2                                                                                 | 160       | 70 - 90                                                                           |
| Beztłuszczowy biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm 1)                              | Górna/dolna grzałka                                                               | Ruszt                                                                             | 2                                                                                 | 170       | 40 - 50                                                                           |
| Beztłuszczowy biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm 1)                              | Termoobieg                                                                        | Ruszt                                                                             | 2                                                                                 | 160       | 40 - 50                                                                           |
| Beztłuszczowy biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm 1)                              | Termoobieg                                                                        | Ruszt                                                                             | 2 i 4                                                                             | 160       | 40 - 60                                                                           |
| Bułka maślana                                                                     | Termoobieg                                                                        | Blacha do pieczenia ciasta                                                        | 3                                                                                 | 140 - 150 | 20 - 40                                                                           |
| Bułka maślana                                                                     | Termoobieg                                                                        | Blacha do pieczenia ciasta                                                        | 2 i 4                                                                             | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Bułka maślana                                                                     | Górna/dolna grzałka                                                               | Blacha do pieczenia ciasta                                                        | 3                                                                                 | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Tosty 1)                                                                          | Grill                                                                             | Ruszt                                                                             | 4                                                                                 | maks.     | 1 - 5                                                                             |

1) Nagrzewać wstępnie urządzenie przez 10 minut.

## 11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

#### Środki czyszczące

- Przód urządzenia należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry zwilżoną ciepłą wodą z łagodnym detergentem. Wyczyścić i sprawdzić uszczelkę drzwi wokół obramowania komory.
- Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.

- Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.

#### Codzienne użytkowanie

- Czyścić wnętrze urządzenia po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.
- Wewnątrz urządzenia lub na szybach drzwi może skraplać się para wodna. Aby ograniczyć zjawisko skraplania się pary wodnej, należy uruchamiać urządzenie na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia. Nie pozostawiać gotowych potraw w urządzeniu na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu osuszyć wnętrze

urządzenia wyłącznie ściereczką z mikrofibry.

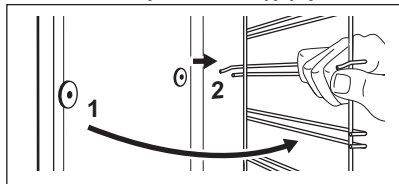
### Akcesoria

- Po każdym użyciu należy wyczyścić wszystkie akcesoria i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć tylko ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.
- Nie używać do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

## 11.2 Wyjmowanie wsporników

Wyjąć wsporniki, aby wyczyścić piekarnik.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.
3. Odciągnąć tylną część prowadnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je w całości.



4. Zamontować wsporniki postępując w odwrotnej kolejności.

Kołki ustalające na prowadnicach teleskopowych muszą być skierowane do przodu.

## 11.3 Czyszczenie wodą

W procesie czyszczenia wykorzystuje się wodę do usuwania pozostałości tłuszczu i resztek żywności z piekarnika.

1. Wlać wodę do wnętrza komory: 300 ml.
2. Wybrać funkcję .
3. Ustawić temperaturę na 90°C.
4. Pozostawić urządzenie na 30 min.
5. Wyłączyć urządzenie.
6. Odczekać, aż urządzenie ostygnie. Osuszyć komorę miękką ściereczką.

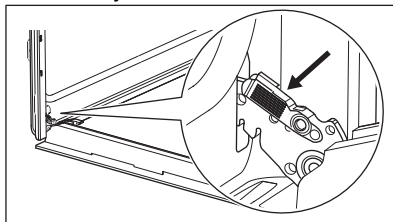
## 11.4 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

W drzwiach piekarnika są dwie szyby. Drzwi i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia. Przed przystąpieniem do demontażu szyb należy zapoznać się z instrukcją „Zdejmowanie i zakładanie drzwi”.

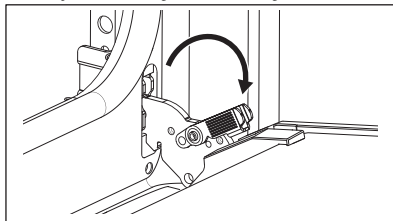
### ⚠ UWAGA!

Nie używać urządzenia bez szyb.

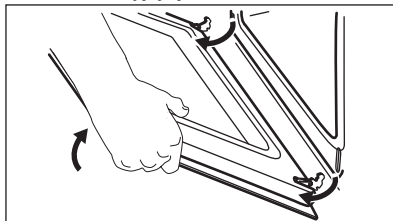
1. Całkowicie otworzyć drzwi i chwycić oba zawiasy.



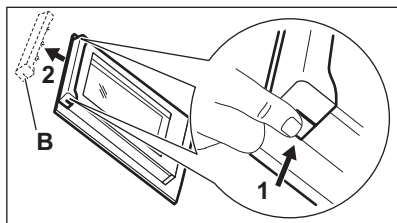
2. Podnieść i pociągnąć zatrzaski, aż słyszalne będzie kliknięcie.



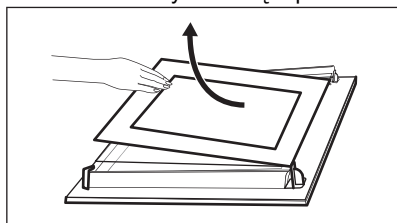
3. Przymknąć drzwi piekarnika, ustawiając je w pierwszej pozycji otwarcia. Następnie unosząc i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.



4. Położyć drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką tkaniną.
5. Chwycić listwę drzwi B za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.



6. Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.
7. Chwycić szybę drzwi za górną krawędź i ostrożnie wyjąć ją. Upewnić się, że szyba całkowicie wysunie się z prowadnic.



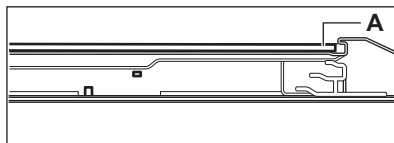
8. Umyć szyby wodą z płynem do mycia naczyń. Ostrożnie osuszyć szyby. Nie należy myć szyb w zmywarce.
9. Po wyczyszczeniu zamontować szybę i drzwi piekarnika.

Jeśli drzwi są zainstalowane prawidłowo, podczas zamykania zatrząsków słyszać kliknięcie.

Strefa pokryta sitodrukiem musi być zwrócona w kierunku wewnętrznej strony drzwi. Należy sprawdzić, czy po zamontowaniu powierzchnia obramowania szyby w miejscach nadruku nie jest szorstka w dotyk.

Zamontować prawidłowo listwę drzwi (powinno być słyszalne kliknięcie).

Upewnij się, że wewnętrzna szyba **A** jest prawidłowo zamontowana w gniazdach.



## 11.5 Wymiana żarówki

### ⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.  
Żarówka może być gorąca.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Odłączyć urządzenie od zasilania.
3. Umieścić ściereczkę na dnie piekarnika.

### ⚠ UWAGA!

Należy zawsze trzymać lampę halogenową ściereczką, aby zapobiec spaleniu się pozostałości tłuszczu na lampie.

## Tylne oświetlenie

1. Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.
2. Wyczyścić szklany klosz.
3. Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.
4. Założyć szklany klosz.

## 12. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW

### ⚠ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 12.1 Co zrobić, gdy...

W przypadkach nieuwzględnionych w tabeli należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

| Problem                      | Przyczyna i rozwiązanie                                                                                                                              |
|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Urządzenie nie nagrzewa się. | Zadziałał bezpiecznik. Sprawdzić, czy bezpiecznik jest przyczyną usterki. Jeśli problem nie ustąpi, skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem. |



| Problem                                          | Przyczyna i rozwiązanie                                                                                         |
|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Uszczelka drzwi jest uszkodzona.                 | Nie używać urządzenia. Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.                                     |
| Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie „12.00”. | Nastąpiła przerwa w zasilaniu. Ustawianie aktualnej godziny                                                     |
| Oświetlenie nie działa.                          | Żarówka oświetlenia jest przepalona. Wymienić oświetlenie. Patrz „Konserwacja i czyszczenie”, Wy-miana żarówki. |

## 12.2 Dane serwisowe

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy

skontaktować się ze sprzedawcą lub z autoryzowanym punktem serwisowym.

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa umieszczona jest na przedniej ramie urządzenia. Jest widoczna po otwarciu drzwi. Nie usuwać tabliczki znamionowej z urządzenia.

**Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:**

Model (MOD.) :

Numer produktu (PNC)

Numer seryjny (S.N.)

## 13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

### 13.1 Karta informacyjna produktu oraz informacje o produkcie zgodnie z przepisami UE dotyczącymi etykiet efektywności energetycznej i ekoprojektu

|                                                                          |                       |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Nazwa dostawcy                                                           | Electrolux            |
| Dane identyfikacyjne modelu                                              | KOFGH70TX 949496236   |
| Wskaźnik efektywności energetycznej                                      | 95.3                  |
| Klasa sprawności energetycznej                                           | A                     |
| Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny        | 0.93 kWh/cykl         |
| Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji | 0.81 kWh/cykl         |
| Liczba komór                                                             | 1                     |
| Źródła ciepła                                                            | Elektryczność         |
| Pojemność                                                                | 72 l                  |
| Rodzaj piekarnika                                                        | Piekarnik do zabudowy |
| Masa                                                                     | 27.7 kg               |

EN 60350-1 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – Część 1: Elektryczne kuchnie, piekarniki, piekarniki parowe i grille – Metody pomiaru wydajności.

## 13.2 Informacje o produkcie dotyczące poboru mocy i maksymalnego czasu do osiągnięcia odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy

Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania

0.8 W

Maksymalny czas potrzebny na automatyczne przejście urządzenia do odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy 20 min

### 13.3 Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

Poniższe wskazówki pokazują, jak oszczędzać energię podczas korzystania z urządzenia.

Upewnić się, że drzwi urządzenia są zamknięte podczas jego pracy. Nie otwierać zbyt często drzwi podczas pieczenia. Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.

Korzystanie z metalowych naczyń oraz ciemnych, nieodblaskowych foremek do ciasta i pojemników zwiększa oszczędność energii.

Nie należy wstępnie nagrzewać urządzenia przed gotowaniem, o ile nie jest to wyraźnie zalecane.

Przygotowując kilka potraw, należy w miarę możliwości skracać przerwy między ich pieczeniem.

#### Pieczenie z termoobiegiem

Jeśli to możliwe, w celu oszczędzania energii należy korzystać z funkcji termoobiegu.

#### Ciepło reszkowe

Gdy pieczenie przekracza 30 min, należy zmniejszyć temperaturę urządzenia do minimum na 3-10 min przed zakończeniem pieczenia. Dzięki ciepłu reszkowemu wewnątrz urządzenia potrawy będą się nadal piec.

Używać ciepła reszkowego do podtrzymywania temperatury lub podgrzewania innych potraw.

#### Podtrzymywanie temperatury potraw

Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło reszkowe i podtrzymać temperaturę potrawy.

#### Termoobieg wilgotny

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

## 14. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie.

Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

## MYSLÍME NA VÁS

Ďakujeme, že ste si zakúpili spotrebič značky Electrolux. Vybrali ste si produkt, ktorý so sebou prináša desaťročia odborných skúseností a inovácií. Pri vývoji tohto dômyselného a štýlového spotrebiča sme mysleli na vás. Preto si pri každom použití môžete byť istí, že dosiahnete vynikajúce výsledky.

Vitajte vo svete Electrolux.

**Navštívte našu stránku, kde nájdete:**



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

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



Zaregistrujte si výrobok a využite tak ešte lepší servis:

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



Pre váš spotrebič si môžete zakúpiť príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely:

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

## STAROSTLIVOSŤ O ZÁKAZNÍKOV A SERVIS

Vždy používajte originálne náhradné diely.

Ak potrebujete kontaktovať autorizované servisné stredisko, uistite sa, že máte k dispozícii nasledujúce údaje: Model, číslo výrobku, sériové číslo.

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Upozornenie / Výstražné a bezpečnostné informácie

 Všeobecné informácie a tipy

 Informácie o životnom prostredí

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

## OBSAH

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| 1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....       | 36 |
| 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....           | 37 |
| 3. POPIS VÝROBKU.....                 | 40 |
| 4. OVLÁDACÍ PANEL.....                | 40 |
| 5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....           | 41 |
| 6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....         | 41 |
| 7. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....             | 42 |
| 8. ČASOVÉ FUNKCIE.....                | 42 |
| 9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....      | 43 |
| 10. TIPY A RADY.....                  | 44 |
| 11. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE.....     | 46 |
| 12. ODSTRANOVANIE PROBLÉMOV.....      | 48 |
| 13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....         | 49 |
| 14. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA..... | 50 |

## 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 uzavreté 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 (skrútkovacie 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 mokkými 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 Vnútné 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



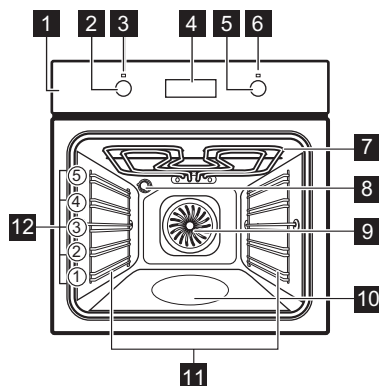
### VAROVANIE!

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 Ohrevný prvok
- 8 Osvetlenie
- 9 Ventilátor
- 10 Priehlbina dutiny – Nádoba na čistenie vodou
- 11 Zasúvacia lišta, odstrániteľná
- 12 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.



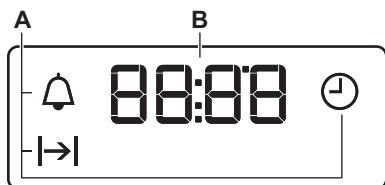
Nastavenie časovej funkcie.



Nastavenie času.



## 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 predhrejте 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 mikrovláken, 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.

**Tradičné pečenie / Čistenie vodou**

Na pečenie a opekanie na jednej úrovni roštu.  
Pozrite si časť „Ošetrovanie a čistenie“, kde nájdete viac informácií o: Čistenie vodou.

**Dolný ohrev**

Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie potravín.

**Teplovzdušné Pečenie**

Na pečenie mäsa a pečenie koláčov. Nastavte nižšiu teplotu ako pri funkcii Tradičné pečenie, pretože ventilátor rovnomerne distribuuje teplo vo vnútri rúry.

**Gril**

Na grilovanie tenkých kúskov jedla a na prípravu hriankov.

**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.

## 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.

# 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 termostat

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

# 8. ČASOVÉ FUNKCIE

## 8.1 Tabuľka s časovými funkciami

**Presný čas**

Nastavenie, zmena alebo kontrola presného času.

**Doba trvania**

Nastavenie času prevádzky spotrebiča.



### Časomer

Služi 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. bliká.
2. , – stlačte, aby ste nastavili čas. Približne po 5 sek displej prestane blikat' a hodiny budú zobrazovať čas.

Ukazovateľ bliká, 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 . bliká.
3. , – stlačením nastavte hodinu. Doba trvania.

Na displeji sa zobrazí . – bliká 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 . bliká.
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 blikat' symbol časovej funkcie.
2. Stlačte a podržte tlačidlo . Časová funkcia sa po niekoľkých sekundách vypne.

# 9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA



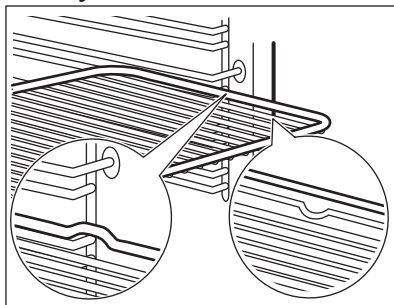
### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

## 9.1 Vloženie príslušenstva

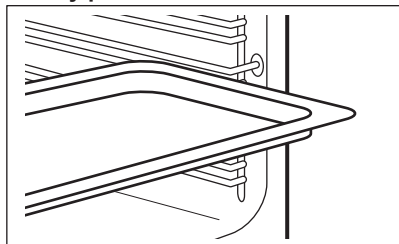
Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť a bránia nakloneniu. Tieto odsadenia tiež zabráňujú prevráteniu. Okraj okolo roštu zabráňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.

### 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 lišty 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 riadte 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                                                                             |

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 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 zapiekacie formy na drôtenom rošte                                      | 190 | 3                                                                                 | 45 - 55                                                                           |
| Piškútový 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                                                                           |
| Rybíe 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                                                                           |
| 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 mikrovláken namočenou v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Vyčistite a skontrolujte tesnenia dvierok okolo rámu dutiny.
- Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.

- Škrvny vyčistíte 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 mikrovĺákién.

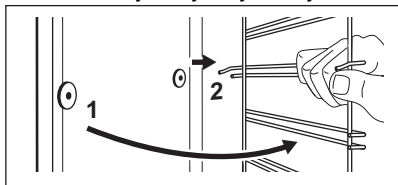
### Prísľušenstvo

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

## 11.2 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 líštách musia smerovať dopredu.

## 11.3 Čistenie vodou

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

1. Do priehlbiny dutiny nalejte vodu: 300 ml.
2. Nastavte funkciu .
3. Nastavte teplotu na 90 °C.
4. Spotrebič nechajte spustený 30 min.
5. Vypnite spotrebič.
6. Počkajte, kým spotrebič nevychladne. Dutinu vysušte mäkkou handričkou.

## 11.4 Odstránenie a montáž dvierok

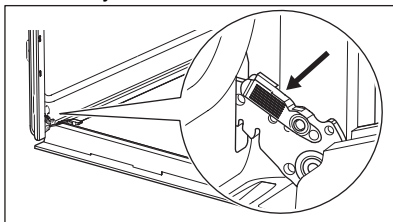
Dvierka rúry majú dva sklenené panely. Dvierka a vnútorný sklenený panel rúry môžete vybrať a vyčistiť. Pred odstránením

sklenených panelov si prečítajte celý pokyn „Odstránenie a montáž dvierok“.

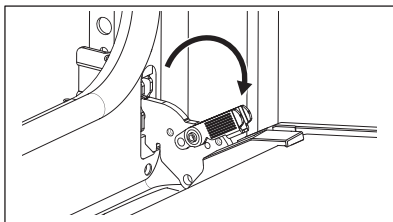
### ! UPOZORNENIE!

Bez sklenených panelov spotrebič nepoužívajte.

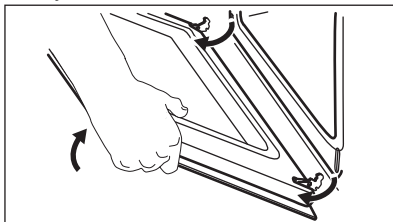
1. Úplne otvorte dvierka a uchopte oba závesy.



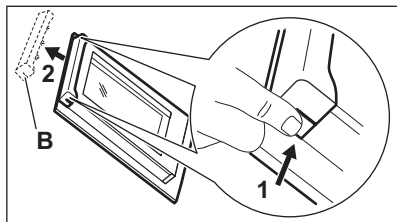
2. Západky nadvihnite a potiahnite, kým nezacvaknú.



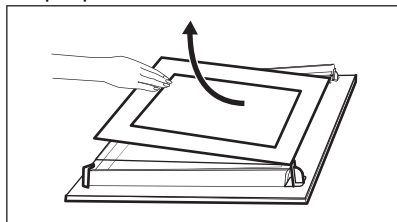
3. Dvierka rúry privrite do polovice, aby zostali v prvej otvorenej polohe. Potom ich nadvihnite a potiahnite vpred a vyberte z lôžka.



4. Dvierka položte na mäkkú 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 dveriek vyberte potiahnutím smerom dopredu.
7. Sklenený panel dveriek uchopte za horný okraj a opatrne ho vytiahnite. Uistite sa, že sklenený panel sa úplne vysunie z podpier.

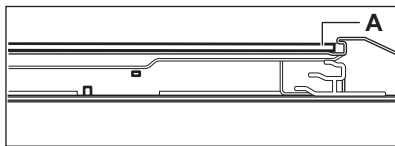


8. Sklenené panely umyte vodou s prídavkom saponátu. Sklenené panely dôkladne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.
9. Po čistení nainštalujte sklenený panel a dvierka rúry.

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

Pri správnej montáži rám dveriek zacvakne.

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



## 11.5 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. Vyčistite sklenený kryt.
3. Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku s tepelnou odolnosťou do 300 °C.
4. Nainštalujte sklenený kryt.

## 12. ODSTRÁNENIE 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 dveriek je poškodené. | Nepoužívajte spotrebič. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.                                                          |



| Problém                           | Príčina a náprava                                                                                  |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Na displeji sa zobrazuje „12.00“. | Došlo k výpadku napájania. Nastavte presný čas.                                                    |
| Žiarovka nefunguje.               | Žiarovka je vypálená. Vymeňte žiarovku. Pozrite si časť „Ošetrovanie a čistenie“, Výmena žiarovky. |

## 12.2 Servisné údaje

Ak problém nedokázate 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                                                              | KOFGH70TX 949496236 |
| 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                                                                          | 27.7 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.





867386674-A-222024