

KOF3C70X



CS Trouba  
SK Rúra

Návod k použití  
Návod na používanie

## Get the most out of your appliance



For quick access to manuals, how-to guides, support and more through our photo registration visit [electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)



Electrolux

## OBSAH

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

## MYSLÍME NA VÁS

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

Vítá Vás Electrolux.

**Navštivte naše stránky ohledně:**



Rady ohledně používání, brožury, poradce při potížích a servisní informace získáte na:

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



Registrace vašeho spotřebiče, kterou získáte lepší servis:

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



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

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

## PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

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

Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku.

 Upozornění / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

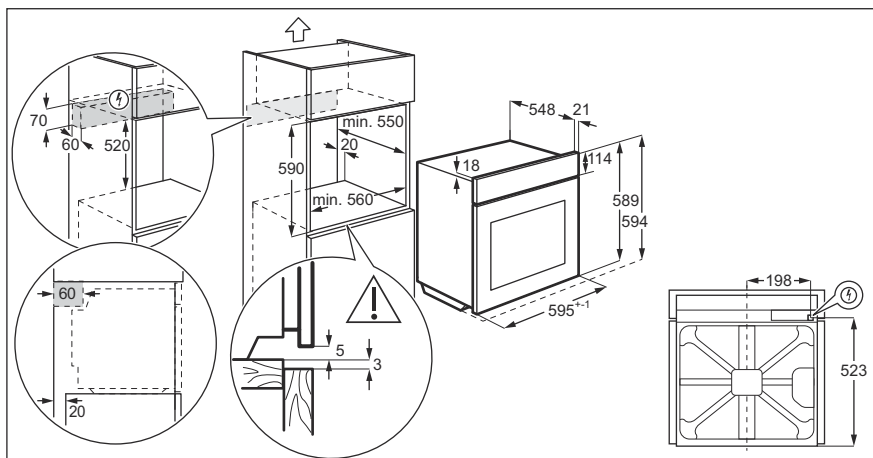
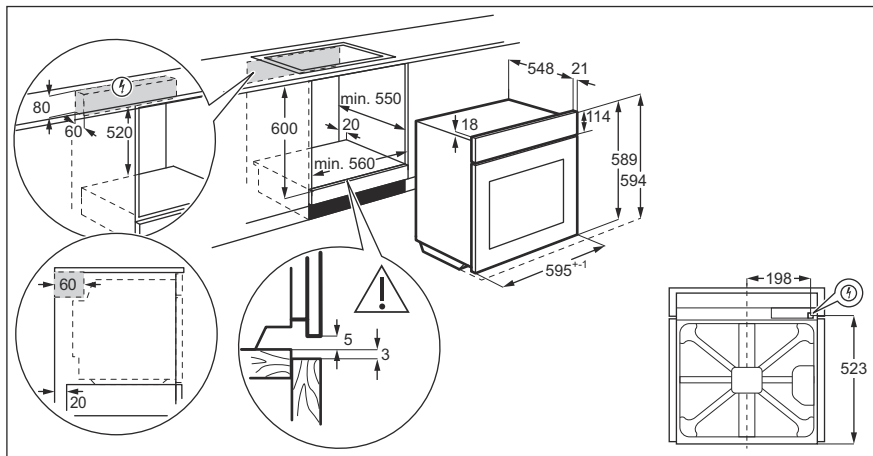
## 1. INSTALACE



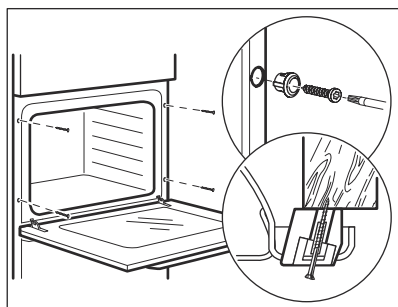
### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 1.1 Vestavba

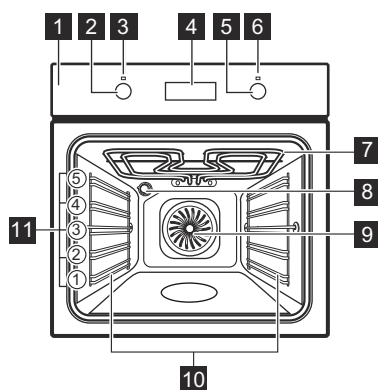


## 1.2 Připevnění trouby ke skřínce



## 2. POPIS SPOTŘEBIČE

### 2.1 Celkový pohled



- 1** Ovládací panel
- 2** Ovladač pečících funkcí
- 3** Kontrolka / symbol napájení
- 4** Displej
- 5** Ovladač (teploty)
- 6** Ukazatel / symbol teploty
- 7** Topný článek
- 8** Osvětlení
- 9** Ventilátor
- 10** Drážky na rošty, vyjímatelné
- 11** Polohy roštů

### 2.2 Příslušenství

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

- Na koláče a sušenky.
- **Hluboký pekáč / plech**  
Pro pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.

## 3. OVLÁDACÍ PANEL

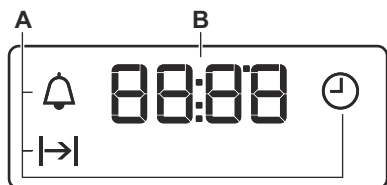
### 3.1 Zasunovací ovladače

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

### 3.2 Tlačítka

Senzorové tlačítko / tlačítko	Popis
—	Slouží k nastavení času.
⌚	Slouží k nastavení funkce hodin.
+	Slouží k nastavení času.

### 3.3 Displej
















- A. Funkce hodin
- B. Časovač

## 4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

**VAROVÁNÍ!**  
Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 4.1 Před prvním použitím

Během přehřívání může z trouby vycházet zápach a kouř. Místnost musí být větraná.

 <b>Krok 1</b>	 <b>Krok 2</b>	 <b>Krok 3</b>
Nastavte hodiny	Troubu vyčistěte	Přehřejte prázdnou troubu
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stiskněte: .</li> <li>2.  ,  - stisknutím nastavte hodinu. Stiskněte: .</li> <li>3.  ,  - stisknutím nastavte minuty. Stiskněte: .</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Z trouby odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.</li> <li>2. Troubu a příslušenství otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nastavte maximální teplotu pro funkci . Čas: 1 h</li> <li>2. Nastavte maximální teplotu pro funkci . Čas: 15 min.</li> <li>3. Nastavte maximální teplotu pro funkci . Čas: 15 min.</li> </ol>
<p>Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne. Příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty vložte do trouby.</p>		

## 5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

**VAROVÁNÍ!**  
Viz kapitoly o bezpečnosti.






### 5.1 Jak nastavit: Pečicí funkce




**Krok 1** Otočením ovladačem pečících funkcí zvolíte pečicí funkci.

**Krok 2** Otočením ovladače zvolte teplotu.

**Krok 3** Po ukončení přípravy trouby vypněte otočením ovladače pečících funkcí do polohy vypnuto.

## 5.2 Pečicí funkce

Funkce trouby	Použití
 Poloha Vypnuto	Trouba je vypnutá.
 osvětlení	K zapnutí osvětlení.
 Pravý horký vzduch	K pečení jídel na třech úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu trouby o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce Horní/spodní ohřev.
 Vlhký konvekční vzduch	Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku trouby může lišit od nastavené teploty. Může dojít ke snížení tepelného výkonu. Další informace naleznete v části „Denní používání“, Poznámky: Vlhký konvekční vzduch.
 Spodní ohřev	K pečení koláčů s křupavým spodkem a zavařování potravin.
 Gril	Ke grilování tenkých kusů potravin a opékání chleba.

Funkce trouby	Použití
 Velkoplošný gril	Ke grilování tenkých kusů potravin ve velkém množství a 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. K intenzivnějšímu opečení dozlatova a dosažení křupavého spodku.
 Horní/spodní ohřev / Katalýza	K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby. Další informace ke katalytickému čištění naleznete v části „Čištění a údržba“.

## 5.3 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. Zkoušky dle normy EN 60350-1.



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

Pokyny k přípravě viz kapitola „Tipy a rady“, Vlhký konvekční vzduch. Obecná doporučení ohledně úspory energie viz kapitola „Energetická účinnost“, Úspora energie.

## 6. FUNKCE HODIN


### 6.1 Funkce hodin



Funkce hodin	Použití
 Denní čas	K nastavení, změně nebo kontrole denního času.



Funkce hodin	Použití
 Trvání	Slouží k nastavení délky provozu trouby.
 Minutka	K nastavení odpočítávání času. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby. Tuto funkci můžete zapnout kdykoliv, i u vypnuté trouby.

## 6.2 Jak nastavit: Funkce hodin

### Jak změnit: Denní čas

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



**Krok 1**  - opakovaně stiskněte.  - začne blikat.





**Krok 2**  ,  - stisknutím nastavte čas.  
Asi po pěti sekundách blikání přestane a na displeji se zobrazí nastavený aktuální denní čas.

 - opakovaným stisknutím změníte denní čas.  - začne blikat.

### Jak nastavit: Trvání

**Krok 1** Zvolte funkci trouby a teplotu.


**Krok 2**  - opakovaně stiskněte.  - začne blikat.



**Krok 3**  ,  - stisknutím nastavte trvání.  
Na displeji se zobrazuje: .  
 - po uplynutí nastaveného času bliká. Zazní zvuková signalizace a trouba se vypne.

**Krok 4** Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.

**Krok 5** Otočte ovladače do polohy vypnuto.

### Jak nastavit: Minutka


**Krok 1**  - opakovaně stiskněte.  - začne blikat.


**Krok 2**  ,  - stisknutím nastavte čas.  
Funkce se automaticky spustí po pěti sekundách.  
Když skončí nastavený čas přípravy, zazní zvukový signál.

**Krok 3** Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.

**Krok 4** Otočte ovladače do polohy vypnuto.

**Jak zrušit: Funkce hodin**

**Krok 1**  - opakovaně stiskněte, dokud nezačne blikat symbol funkce hodin.

**Krok 2** Stiskněte a podržte: .  
Funkce hodin po několika sekundách zhasne.

## 7. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

**VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

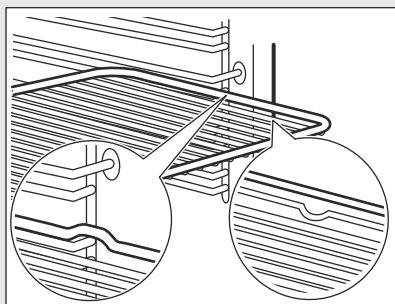
jako zařízení proti překlopení. Vysoký okraj kolem roštu slouží jako ochrana proti sklouznutí varných nádob z roštu.

### 7.1 Vkládání příslušenství

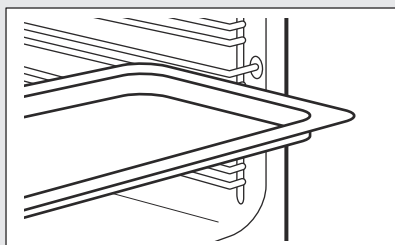
Malý zárez nahoře zajišťuje vyšší bezpečnost. Tyto zářezy také fungují

**Tvarovaný rošt:**

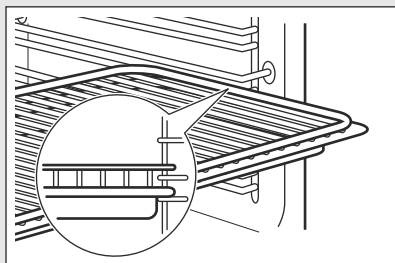
Rošt zasuněte mezi vodící lišty drážek roštů a ujistěte se, že nožičky směřují dolů.

**Plech na pečení / Hluboký pekáč / plech:**

Zasuněte plech mezi drážky zvolené úrovně roštu.

**Tvarovaný rošt, Plech na pečení / Hluboký pekáč / plech:**

Plech zasuněte mezi drážky zvolené úrovně roštu a tvarovaný rošt v drážkách nad nimi.





## 8. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

### 8.1 Chladicí ventilátor

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

### 8.2 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.

## 9. TIPY A RADY



### **VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 9.1 Doporučení k pečení

Trouba má pět poloh roštů.

Polohy roštů v troubě se počítají zdola.

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

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

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

#### **Pečení moučníků**

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

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

#### **Pečení masa a ryb**

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

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

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

#### **Doby přípravy**

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

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

## 10. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



### **VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 10.1 Poznámky k čištění



### Čistící prostředky

Přední stranu trouby otřete měkkým hadříkem 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. Nenanašete ho na katalytickou vrstvu.



### Každodenní použití

Vnitřek trouby očistěte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídel může způsobit požár.

V troubě nebo na skleněných panelech dvířek se může srážet vlhkost. Ke snížení kondenzace troubu před přípravou jídla vždy na 10 minut předehřejte. Neuchovávejte potraviny v troubě déle než 20 minut. Osušte vnitřek měkkým hadrem po každém použití.



### Příslušenství

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

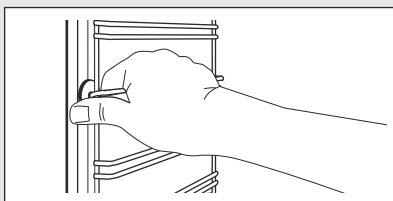
Nepřílnavé příslušenství nečistěte pomocí abrazivních čistících prostředků nebo ostrých předmětů.

## 10.2 Jak vyjmout: Drážky na rošty / katalytické panely

K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty / katalytické panely.

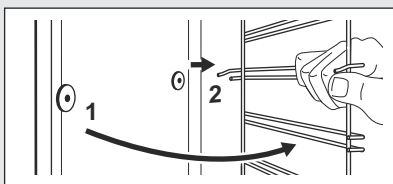
**Krok 1** Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.

**Krok 2** Odtáhněte přední část drážek na rošty od stěny trouby. Zadní část drážek na rošty a katalytický panel podržte na místě. Katalytické panely nejsou upevněny ke stěnám trouby. Když vyjměte drážky na rošty, panely vypadnou.



**Krok 3** Odtáhněte zadní konec drážek na rošty od stěny trouby a vytáhněte je ven.

**Krok 4** Drážky na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí.




### 10.3 Jak používat: Katalytické čištění

Skvrny nebo změna zbarvení katalytické vrstvy nemá na čištění vliv.

Vnitřek trouby je potažen vrstvou katalytického smaltu. Během katalýzy absorbuje tuky.

Před katalytickým čištěním		
Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.	Vyjměte všechno příslušenství.	Dno trouby a vnitřní sklo dvířek otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.

Vyčistěte troubu pomocí katalytického čištění		
Krok 1	Krok 2	Krok 3
Zvolte funkci trouby a teplotu  250 °C Délka: 1 h	Po vyčištění otočte ovladačem funkcí trouby do polohy vypnuto.	Jakmile trouba vychladne, vyčistěte její vnitřek pomocí vlhkého měkkého hadříku.

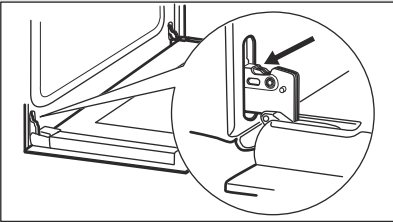
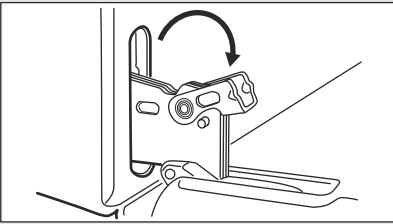
### 10.4 Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka

skleněných panelů si přečtěte celou kapitolu „Odstranění a instalace dvířek“.

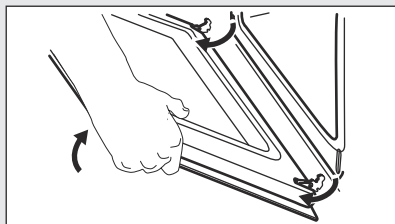
Dvířka trouby jsou osazena dvěma skleněnými panely. Dvířka trouby a vnitřní skleněný panel lze za účelem čištění demontovat. Před demontáží



**POZOR!**  
Troubu bez skleněných panelů nepoužívejte.

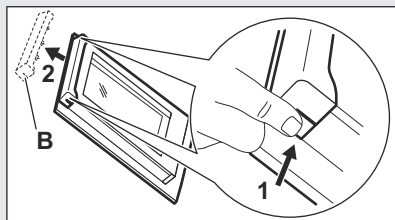
<b>Krok 1</b>	Dvířka trouby zcela otevřete a podržte oba dveřní závěsy.	
<b>Krok 2</b>	Zvedněte a zcela otočte páčky na obou závěsech.	
<b>Krok 3</b>	Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (do poloviny). Pak dvířka nadzdvihněte a vytáhněte směrem dopředu z jejich umístění.	
<b>Krok 4</b>	Dvířka položte na pevnou plochu na měkkou látku.	

**Krok 5** Uchopte okrajovou lištu (B) na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.

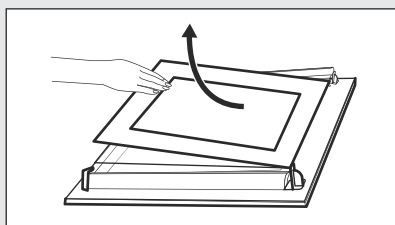


**Krok 6** Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a odstraňte ji.

**Krok 7** Uchopte skleněný panel dvířek za horní okraj a opatrně jej vytáhněte ven. Ujistěte se, že sklo zcela sklouzne z držáků.



**Krok 8** Skleněné panely omyjte vodou se saponátem. Skleněné panely pečlivě osušte. Skleněné panely nemyjte v myčce nádobí.

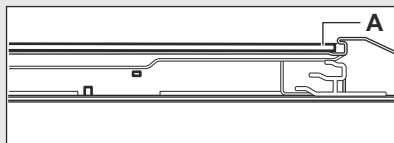


**Krok 9** Po vyčištění skleněný panel a dvířka trouby opět nasadte.

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

Při správné instalaci dveřní lišta zacvakne.

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



## 10.5 Jak vyměnit: Osvětlení



### **VAROVÁNÍ!**

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

Žárovka může být horká.

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

### Před výměnou osvětlení:

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

## Zadní žárovka

<b>Krok 1</b>	Skleněným krytem otočte a sejměte jej.
<b>Krok 2</b>	Skleněný kryt vyčistěte.
<b>Krok 3</b>	Žárovku vyměňte za vhodnou žárovku žáruvzdornou do 300 °C.
<b>Krok 4</b>	Nasadte skleněný kryt.

## 11. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 11.1 Co dělat, když...

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

Problém	Zkontrolujte, zda...
Trouba nehřeje.	Je spálená pojistka.
Těsnění dvířek je poškozené.	Troubu nepoužívejte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
Na displeji se zobrazí „12.00“.	Došlo k přerušení dodávky elektrického proudu. Nastavte denní čas.

Problém	Zkontrolujte, zda...
Osvětlení nefunguje.	Spálená žárovka.

### 11.2 Servisní údaje

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

Potřebné údaje pro servisní středisko najdete na typovém štítku. Typový štítek se nachází na předním rámu vnitřní části trouby. Nesundávejte typový štítek z vnitřní části trouby.

Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde:	
Model (MOD.)	.....
Výrobní číslo (PNC)	.....
Sériové číslo (SN)	.....

## 12. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

### 12.1 Informace o produktu a produktový informační list\*

Název dodavatele	Electrolux
Označení modelu	KOF3C70X 949496961

Index energetické účinnosti	95.3
Třída energetické účinnosti	A
Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim	0.95 kWh/cyklus
Spotřeba energie se standardním zatížením, intenzivní horkovzdušný režim	0.81 kWh/cyklus
Počet pečicích prostorů	1
Tepelný zdroj	Elektrická energie
Hlasitost	72 l
Typ trouby	Vestavná trouba
Hmotnost	28.8 kg

\*Pro Evropskou unii v souladu s nařízeními EU 65/2014 a 66/2014.  
Pro Běloruskou republiku v souladu s STB 2478-2017, příloha G; STB 2477-2017, přílohy A a B.  
Pro Ukrajinu v souladu s 568/32020.

Třída energetické účinnosti se pro Rusko nepoužívá.

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

## 12.2 Úspora energie



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

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

Pro účinnější úsporu energie použijte kovové nádoby.

Je-li to možné, troubu před pečením nepředehřívejte.

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

### Horkovzdušné pečení

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

### Zbytkové teplo

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

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.


### Uchování teploty jídla

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


### Vlhký konvekční vzduch

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.

## 13. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly vyhodte do

příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat

elektrické a elektronické spotřebiče určené k likvidaci. Spotřebiče označené příslušným symbolem  nelikvidujte

spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

## OBSAH

1. INŠTALÁCIA.....	16
2. POPIS VÝROBKU.....	18
3. OVLÁDACÍ PANEL.....	18
4. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	19
5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	19
6. ČASOVÉ FUNKCIE.....	20
7. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....	22
8. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	23
9. TIPY A RADY.....	23
10. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE.....	24
11. ODSTRANOVANIE PROBLÉMOV.....	27
12. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	28

## MYSLÍME NA VÁS

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

Vitajte vo svete Electrolux.

**Navštívte našu stránku, kde nájdete:**



Rady ohľadne používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o opravách:

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



Zaregistrujte si svoj spotrebič a využívajte ešte lepší servis:

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



Príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely pre spotrebič si môžete kúpiť na stránke:

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


## STAROSTLIVOSŤ A SLUŽBY ZÁKAZNÍKOM

Vždy používajte originálne náhradné diely.

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

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 **Varovanie/upozornenie – Bezpečnostné pokyny**

 **Všeobecné informácie a tipy**

 **Ochrana životného prostredia**

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

## 1. INŠTALÁCIA

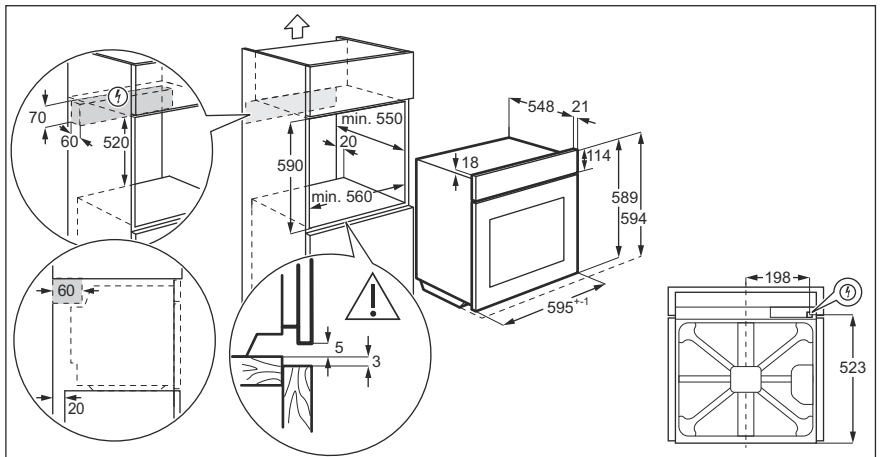
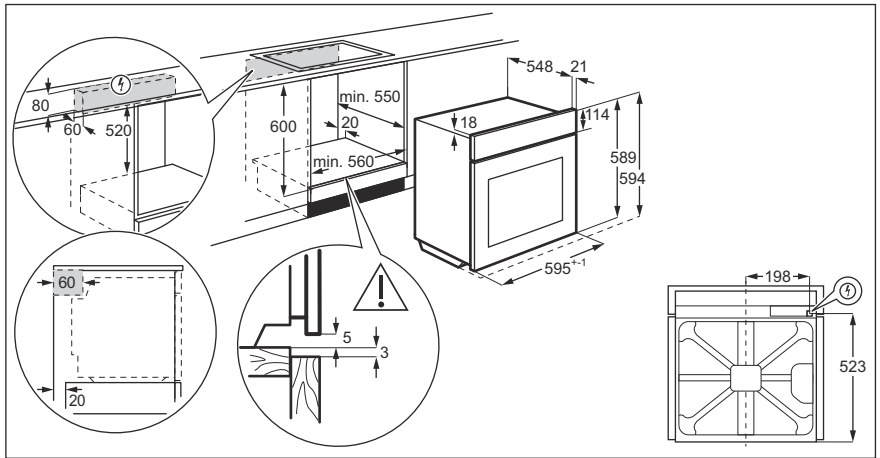


### **VAROVANIE!**

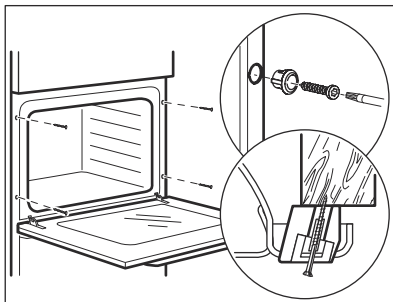
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.



## 1.1 Zabudovanie

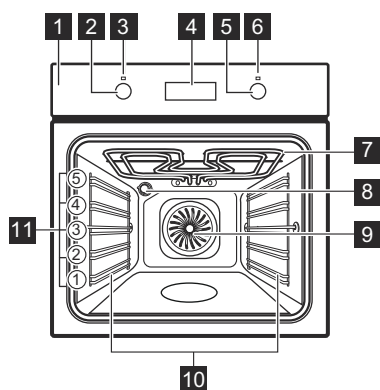


## 1.2 Upevnenie rúry k linke



## 2. POPIS VÝROBKU

### 2.1 Celkový prehľad



- 1** Ovládací panel
- 2** Ovládač funkcií ohrevu
- 3** Ukazovateľ / symbol prevádzky
- 4** Displej
- 5** Otočný ovládač (teploty)
- 6** Ukazovateľ / symbol teploty
- 7** Ohrevný článok
- 8** Osvetlenie
- 9** Ventilátor
- 10** Zasúvacia lišta, vyberateľná
- 11** Úrovne v rúre

### 2.2 Príslušenstvo

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

Na koláče a sušienky.

- **Hlboký pekáč**  
Na pečenie mäsa a múčnych pokrmov alebo ako nádoba na zachytávanie tuku.

## 3. OVLÁDACÍ PANEL

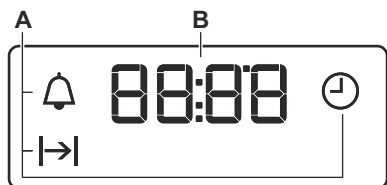
### 3.1 Zasúvacie ovládače

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

### 3.2 Tlačidlá

Senzorové pole / Tlačidlo	Popis
—	Nastavenie času.
⌚	Nastavenie časovej funkcie.
+	Nastavenie času.

### 3.3 Displej



- A. Časové funkcie  
B. Časovač

## 4. PRED PRVÝM POUŽITÍM
















### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 4.1 Pred prvým použitím

Rúra môže počas predohrevu produkovať zápach a dym. Skontrolujte, či je miestnosť vetraná.

 <b>Krok č. 1</b>	 <b>Krok č. 2</b>	 <b>Krok č. 3</b>
<b>Nastavte časomer</b>	<b>Rúru vyčistite</b>	<b>Prázdnu rúru predhrejte.</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stlačte: .</li> <li>2.  ,  – stlačte, aby ste nastavili hodinu. Stlačte: .</li> <li>3.  ,  – stlačte, aby ste nastavili minúty. Stlačte: .</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vyberte z rúry vyberateľné zasúvacie lišty a príslušenstvo.</li> <li>2. Rúru a jej príslušenstvo poutierajte vlhkou handrou namočenou vo vlažnej vode s miernym čistiacim prostriedkom.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu: . Čas: 1 h.</li> <li>2. Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu: . Čas: 15 min.</li> <li>3. Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu: . Čas: 15 min.</li> </ol>
<p>Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne. Príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty vložte do rúry.</p>		

## 5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.







### 5.1 Nastavenie: Funkcia ohrevu


**Krok č. 1** Otočením otočného ovládača funkcií ohrevu nastavte funkciu ohrevu.

**Krok č. 2** Otočením otočného ovládača vyberte teplotu.

**Krok č. 3** Po skončení pečenia otočte ovládač funkcií ohrevu do polohy Vypnuté, aby ste vypili rúru.

## 5.2 Funkcie ohrevu

Funkcia rúry	Použitie
 Poloha Vy- pnuté	Rúra je vypnutá.
 Osvetlenie rú- ry	Na zapnutie osvetlenia.
 Teplotvzdusné pečenie	Na pečenie až na 3 úrovniach alebo sušenie pokrmov. Teplotu v rúre nastavte o 20 – 40 °C nižšiu ako pre Konvenčné pečenie.
 Pečenie s vy- užitím vlhko- sti	Táto funkcia je určená na úsporu energie počas pečenia. Keď použijete túto funkciu, teplota v dutine sa môže líšiť od nastavenej teploty. Výkon ohrevu môže byť znížený. Pre viac informácií si pozrite kapitolu „Každodenné používanie“, poznámky k: Pečenie s využitím vlhkosti.
 Dolný ohrev	Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie.
 Gril	Na grilovanie tenkých kúskov jedla a na prípravu hriatok.

Funkcia rúry	Použitie
 Rýchly gril	Na grilovanie veľkého množstva tenkých kúskov jedla a na prípravu hriatok.
 Turbo gril	Na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapekanie.
 Funkcia Pizza	Na prípravu pizze. Na intenzívnejšie zhnednutie povrchu a chrumkavú spodnú časť.
 Konvenčné pečenie / Ka- talýza	Na pečenie múčnych jedál a mäsa na jednej úrovni. Pozrite si časť „Ošetrovanie a čistenie“ pre viac informácií o katalytickom čistení.

## 5.3 Poznámky k: Pečenie s využitím vlhkosti


Táto funkcia bola použitá na zaradenie do energetickej triedy a splnenie požiadaviek na ekologický dizajn podľa EÚ 65/2014 a EÚ 66/2014. Testy podľa EN 60350-1.



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

Pokyny ohľadne pečenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, Pečenie s využitím vlhkosti. Všeobecné odporúčania na úsporu energie nájdete v kapitole „Energetická účinnosť“, Úspora energie.

## 6. ČASOVÉ FUNKCIE


### 6.1 Časové funkcie



Časová funkcia	Použitie
 Presný čas	Na nastavenie, zmenu alebo kontrolu denného času.



Časová funkcia	Použitie
 Trvanie	Nastavenie, ako dlho bude rúra pracovať.
 Časomer	Slúži na nastavenie odpočítavania času. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry. Túto funkciu môžete nastaviť kedykoľvek, aj vtedy, keď je rúra vypnutá.



## 6.2 Nastavenie: Časové funkcie

### Zmena: Presný čas

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



**Krok č. 1**  – opakovane stlačte.  – začne blikat'.





**Krok č. 2**  ,  – stlačte, aby ste nastavili čas.  
Približne po 5 sekundách displej prestane blikat' a hodiny budú zobrazovať nastavený denný čas.

 – opakovane stlačte, aby ste zmenili denný čas.  – začne blikat'.

### Nastavenie: Trvanie

**Krok č. 1** Nastavte funkciu rúry a teplotu.



**Krok č. 2**  – opakovane stlačte.  – začne blikat'.



**Krok č. 3**  ,  – stlačte, aby ste nastavili trvanie.  
Displej zobrazuje:   
 – bliká, keď uplynie nastavený čas. Zaznie signál a rúra sa vypne.

**Krok č. 4** Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.

**Krok č. 5** Otočné ovládače otočte do polohy Vypnuté.

### Nastavenie: Časomer


**Krok č. 1**  – opakovane stlačte.  – začne blikat'.


**Krok č. 2**  ,  – stlačte, aby ste nastavili čas.  
Funkcia sa spustí automaticky po 5 sekundách.  
Keď uplynie nastavený čas, zaznie zvukový signál.

**Krok č. 3** Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.

**Krok č. 4** Otočné ovládače otočte do polohy Vypnuté.

**Zrušenie: Časové funkcie**

**Krok č. 1**  – opakovane stláčajte, kým nezačne blikať symbol časovej funkcie.

**Krok č. 2** Stlačte a podržte tlačidlo: .  
Časová funkcia sa po niekoľkých sekundách vypne.

## 7. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA

**VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

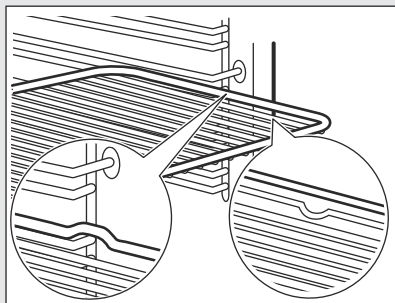
zabraňujú prevrhnutiu. Vysoký okraj okolo roštu zabraňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.

### 7.1 Vloženie príslušenstva

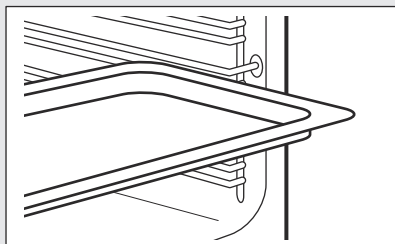
Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť. Tieto zarážky zároveň

**Drôtený rošt:**

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

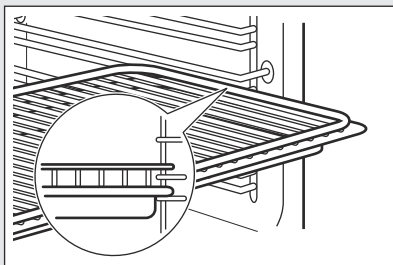
**Plech na pečenie /Hlboký pekáč:**

Plech na pečenie zasuňte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry.



**Drôtený rošt, Plech na pečenie / Hlboký pekáč:**

Plech na pečenie zasuňte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry a drôtený rošt na vodiacich lištách.



## 8. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

### 8.1 Chladiaci ventilátor

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

### 8.2 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.

## 9. TIPY A RADY



### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly o hľadne bezpečnosti.

### 9.1 Odporúčania pre pečenie

Rúra ponúka päť úrovní zasunutia roštov.

Úrovne roštov počítajte od dna vnútra rúry.

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

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

Rúra je vybavená špeciálnym systémom, ktorý zabezpečuje cirkuláciu vzduchu a neustále recyklovanie pary. Pomocou tohto systému môžete piecť v parnom prostredí a pripravovať pokrmu jemné vo

vnútri a chrumkavé na povrchu. To skracuje čas pečenia aj spotrebu energie.

#### **Pečenie koláčov**

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

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

#### **Pečenie mäsa a rýb**

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

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

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

**Čas pečenia**

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

Spočiatku sledujte priebeh pečenia. Pri používaní spotrebiča sami zistíte

najvhodnejšie nastavenia (varný stupeň, čas pečenia, atď.) pre kuchynský riad, recepty a množstvá, ktoré používate.

## 10. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE

**VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 10.1 Poznámky k čisteniu

**Čistiace prostriedky**

Prednú stranu rúry očistíte mäkkou tkaninou namočenou v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku. Vyčistíte a skontrolujete tesnenia dvierok okolo rámu dutiny.

Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.

Škvryny vyčistíte s miernym čistiacim prostriedkom. Neaplikujte ho na katalytické povrchy.

**Každodenné používanie**

Dutinu očistíte po každom použití. Hromadenie tuku alebo iných zvyškov môže mať na následok vznik požiaru.

V rúre alebo na sklenených paneloch dvierok sa môže kondenzovať vlhkosť. V záujme zníženia kondenzácie nechajte rúru zapnutú 10 minút pred pečením. Jedlo v rúre neskladujte dlhšie ako 20 minút. Dutinu po každom použití vysušte jemnou handričkou.

**Príslušenstvo**

Po každom použití vyčistíte všetko príslušenstvo a nechajte ho uschnúť. Použite mäkkú tkaninu namočenú v teplej vode s miernym čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.

Nelepipé príslušenstvo nečistite abrazívnym čističom ani predmetmi s ostrými hranami.

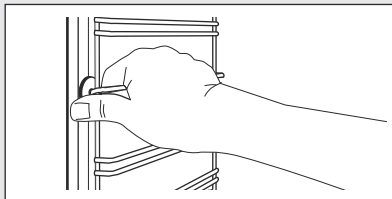
### 10.2 Vybratie: Zasúvacie lišty/ katalytické panely

Vyberte zasúvacie lišty / katalytické panely, aby ste mohli očistiť rúru.



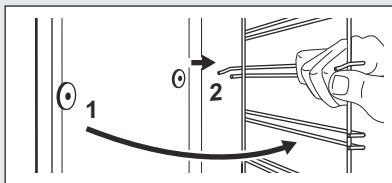
**Krok č. 1** Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.

**Krok č. 2** Odtiahnite prednú časť zasúvacích líšt od bočnej steny. Držte na mieste zadnú časť zasúvacích líšt a katalytické panely. Katalytické panely nie sú pripevnené k stenám rúry. Môžu vypadnúť, keď vyberiete zasúvacie líšty.



**Krok č. 3** Zadnú časť líšt odtiahnite od bočnej steny a líšty vyberte.

**Krok č. 4** Pri inštalácii zasúvacích líšt zvolte opačný postup.



### 10.3 Používanie: Katalytické čistenie

Zmena farby katalytického povrchu alebo flaky nemajú negatívny vplyv na čistenie.

Dutina je pokrytá katalytickým smaltom. Absorbuje tuk počas katalýzy.

#### Pred katalytickým čistením

Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.

Vyberte všetko príslušenstvo .

Dno rúry a vnútorný sklenený panel dvierok vyčistite teplou vodou, mäkkou handričkou a miernym čistiacim prostriedkom.

#### Rúru vyčistíte s funkciou Katalytické čistenie

##### Krok č. 1

Zvoľte funkciu a teplotu rúry:  250 °C  
Trvanie: 1 h

##### Krok č. 2

Po čistení ovládač funkcií rúry otočte do polohy Vypnuté.

##### Krok č. 3

Keď rúra vychladne, vyčistite dutinu jemnou vlhkou handričkou.

### 10.4 Vybratie a inštalácia: Dvierka

Dvierka rúry sa skladajú z dvoch sklenených panelov. Dvierka rúry a vnútorný sklenený panel môžete vybrať a vyčistiť. Pred odstránením sklenených

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

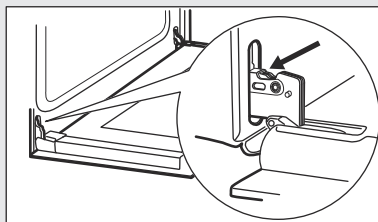


#### UPOZORNENIE!

Rúru nepoužívajte bez sklenených panelov.

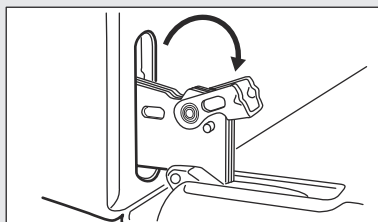
**Krok č. 1** Úplne otvorte dverka a uchopte oba závesy.

**Krok č. 2** Úplne nadvihnite príchytky na oboch závesoch a preklopte ich.

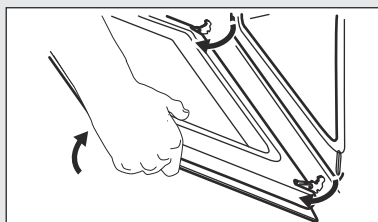


**Krok č. 3** Dverka rúry privrite do polovice, aby zostali v prvej otvorenej polohe. Potom ich nadvihnite a potiahnite vpred a vyberte z lôžka.

**Krok č. 4** Dverka položte na mäkkú tkaninu na stabilný povrch.

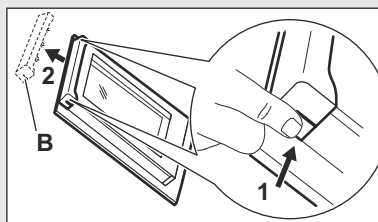


**Krok č. 5** Uchopte rám dverok (B) na hornom okraji dverok po oboch stranách a zatlačte ho dovnútra, aby sa uvoľnili upevňovacie západky.



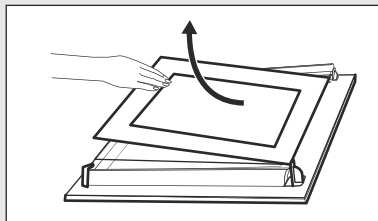
**Krok č. 6** Rám dverok vyberte potiahnutím dopredu.

**Krok č. 7** Sklenený panel dverok uchopte za horný okraj a opatrne ho vytiahnite. Uistite sa, že sklenený panel sa úplne vysunie z podpier.

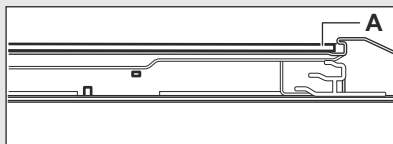


**Krok č. 8** Panely umyte vodou s prídavkom saponátu. Sklenené panely opatrne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.

**Krok č. 9** Po čistení nainštalujte sklenený panel a dverka rúry.



Povrch s potlačou musí smerovať do vnútra dvierok. Po inštalácii skontrolujte, či nie je povrch skleneného panela na mieste potlače na dotyk drsný. Pri správnej montáži rám dvierok zacsakne. Uistite sa, že vnútorný sklenený panel je namontovaný správne.



## 10.5 Výmena: Osvetlenie



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Žiarovka môže byť horúca.

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

### Pred výmenou žiarovky v osvetlení:

Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
Vypnite rúru. Počkajte, kým nebude rúra studená.	Rúru odpojte zo siete.	Na dno dutiny položte handričku.

## Zadné osvetlenie

**Krok č. 1** Otočte sklenený kryt a vyberte ho.

**Krok č. 2** Sklenený kryt vyčistite.

**Krok č. 3** Nahradte žiarovku inou vhodnou žiarovkou odolnou teplotám do 300 °C.

**Krok č. 4** Nasadte sklenený kryt.

# 11. ODSTRÁŇOVANIE PROBLÉMOV



### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly o hľadne bezpečnosti.

## 11.1 Čo robiť, keď...

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

Problém	Skontrolujte, či...
Rúra sa nezohrieva.	Je vypálená poistka.

Problém	Skontrolujte, či...
Tesnenie dvierok je poškodené.	Rúru nepoužívajte. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Na displeji sa zobrazuje „12.00“.	Došlo k výpadku elektrického napájania. Nastavte čas.
Nesvieti žiarovka.	Žiarovka je vypálená.

## 11.2 Servisné údaje

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

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom

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

Odporúčame, aby ste si sem zapísali tieto údaje:	
Model (MÓD.)	.....
Číslo výrobku (PNC)	.....
Sériové číslo (S.N.)	.....

## 12. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

### 12.1 Informácie o výrobku a informačný list k výrobku\*

Názov dodávateľa	Electrolux
Model	KOF3C70X 949496961
Index energetickej účinnosti	95.3
Trieda energetickej účinnosti	A
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	0.95 kWh/cyklus
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim s ventilátorom	0.81 kWh/cyklus
Počet vykurovacích častí	1
Zdroj tepla	Elektrina
Objem	72 l
Typ rúry	Zabudovateľná rúra
Hmotnosť	28.8 kg

\*Pre Európsku úniu podľa nariadení EÚ 65/2014 a 66/2014.  
Pre Bieloruskú republiku podľa STB 2478-2017, Dodatok G; STB 2477-2017, Prílohy A a B.  
Pre Ukrajinu podľa 568/32020.

Trieda energetickej účinnosti sa nevzťahuje na Rusko.

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

## 12.2 Úspora energie



Rúra má funkcie, ktoré vám pomôžu usporiť energiu pri každodennom varení a pečení.

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

V záujme vyššej úspory energie použite kovový riad.

Ak je to možné, rúru pred pečením nepredhrievajte.

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

### Pečenie s ventilátorom

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

### Zvyškové teplo

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

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.

### Uchovanie teploty jedla


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


### Pečenie s využitím vlhkosti

Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.

## 13. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom

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

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





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



867359450-A-272020

