Thinking of you
Electrolux



EKC54552OK
EKC54552OW
EKC54552OX

CS SPORÁK
SK SPORÁK

NÁVOD K POUŽITÍ 2
NÁVOD NA POUŽÍVANIE 32

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE..... 3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.....5
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....7
4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....8
5. VARNÁ DESKA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....9
6. VARNÁ DESKA - TIPY A RADY.....9
7. VARNÁ DESKA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA..... 10
8. TROUBA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ 11
9. TROUBA - FUNKCE HODIN..... 12
10. TROUBA - POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ..... 13
11. TROUBA - TIPY A RADY..... 15
12. TROUBA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....24
13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD..... 27
14. INSTALACE.....29

MYSLÍME NA VÁS

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



Rady ohledně používání, brožury, poradce při potížích, servisních informací:
www.electrolux.com



Registrace vašeho spotřebiče, kterou získáte lepší servis:
www.registerelectrolux.com



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

ℹ Všeobecné informace a rady

Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

⚠ **UPOZORNĚNÍ!**
Hrozí nebezpečí udušení, úrazu nebo jiných trvalých následků.

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

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- Spotřebič nepoužívejte spolu s externím časovačem nebo samostatným dálkovým ovládáním.
- Příprava jídel s tuky či oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a způsobit požár.

- Oheň se nikdy nesnažte uhasit vodou, ale vypněte spotřebič a poté plameny zakryjte např. víkem nebo hasicí rouškou.
- Nepokládejte věci na varnou desku.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Na varnou desku nepokládejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
- Je-li sklokeramický nebo skleněný povrch desky prasklý, vypněte spotřebič, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem.
- Při provozu je vnitřek spotřebiče horký. Nedotýkejte se topných těles ve spotřebiči. Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Před údržbou odpojte spotřebič od napájení.
- Před výměnou žárovky se nejprve přesvědčte, že je spotřebič vypnutý, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čistění skleněných dvířek, mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- Jestliže je poškozený přívodní kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.
- Při manipulaci s odkládací zásuvkou buďte opatrní. Může být horká.
- K odstranění drážek na rošty nejprve odtáhněte přední a poté zadní konec drážek na rošty od stěny trouby. Drážky na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí.
- V pevné elektrické instalaci musí být začleněn prvek pro odpojení od sítě v souladu s platnými elektroinstalačními předpisy.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace

UPOZORNĚNÍ!
Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemisťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy noste ochranné rukavice.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Kuchyňská skříňka a výklenek musí mít vhodné rozměry.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Ujistěte se, že je spotřebič namontován pod bezpečnou konstrukcí a vedle bezpečných konstrukcí.
- Některé části spotřebiče jsou pod proudem. Uzavřete spotřebič pomocí nábytku, abyste zabránili kontaktu s nebezpečnými částmi.
- Strany spotřebiče musí být umístěny vedle spotřebičů nebo kuchyňského nábytku stejné výšky.
- Spotřebič neumísťujte na podstavec.
- Spotřebič neinstalujte vedle dveří či pod oknem. Zabráníte tak převržení horkého nádobí ze spotřebiče při otevírání dveří či okna.
- Zajistěte instalaci stabilizačního prvku, který bude bránit převržení spotřebiče. Řiďte se pokyny v části „Instalace“.

2.2 Připojení k elektrické síti

UPOZORNĚNÍ!
Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje o napájení na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě. Pokud tomu tak není, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat dvířek spotřebiče, obzvláště, jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ni síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Před zapojením síťové zástrčky do síťové zásuvky zcela zavřete dvířka spotřebiče.

2.3 Použití

UPOZORNĚNÍ!
Nebezpečí úrazu a popálení.
Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

- Tento spotřebič používejte pouze v domácnosti.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.

- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Spotřebič po každém použití vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může dojít k uvolnění horkého vzduchu.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.

UPOZORNĚNÍ!
Hrozí nebezpečí požáru nebo výbuchu

- Tuky a oleje mohou při zahřátí uvolňovat hořlavé páry. Když vaříte s tuky a oleji, držte plameny a ohřáté předměty mimo jejich dosah.
- Páry uvolňované velmi horkými oleji se mohou samovolně vznítit.
- Použitý olej, který obsahuje zbytky potravin, může způsobit požár při nižších teplotách než olej, který se používá poprvé.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Používáte-li při přípravě jídla přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs vzduchu s alkoholem.

UPOZORNĚNÍ!
Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
  - Nepokládejte nádobí či jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
  - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
  - po dokončení pečení nenechávejte vlhká jídla ve spotřebiči.
  - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nemají vliv na výkon spotřebiče. Nejedná se o závadu z hlediska ustanovení záruky.
- Při pečení vlhkých koláčů používejte hluboký plech. Ovocné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Nepokládejte horké nádoby na ovládací panel.
- Nenechte vyvařit vodu v nádobách.
- Dbejte na to, aby na spotřebič nespadly varné nádoby či jiné předměty. Mohl by se poškodit jeho povrch.
- Nezapínejte varné zóny s prázdnými nádobami nebo zcela bez nádob.
- Na spotřebič nebo přímo na dno spotřebiče nepokládejte hliníkovou fólii.
- Nádoby vyrobené z litiny či hliníku nebo nádoby s poškozeným dnem mohou způsobit poškrábání. Tyto předměty při přesouvání na varné desce vždy zdvihněte.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místností.

2.4 Čištění a údržba

UPOZORNĚNÍ!
Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před prováděním údržby spotřebič vypněte.
  Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Poškozené skleněné panely okamžitě vyměňte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Zbytky tuků či jídel ve spotřebiči mohou způsobit požár.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.

- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.
- Katalytický smalt (je-li součástí výbavy) nečistěte žádným druhem čisticího prostředku.

2.5 Vnitřní osvětlení

- V tomto spotřebiči se používají speciální či halogenové žárovky pouze pro použití v domácích spotřebičích. Nepoužívejte je pro osvětlení domácnosti.

UPOZORNĚNÍ!
Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

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

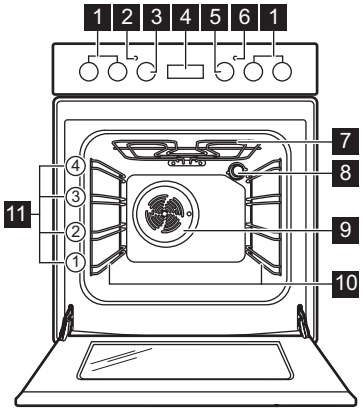
2.6 Likvidace

UPOZORNĚNÍ!
Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

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

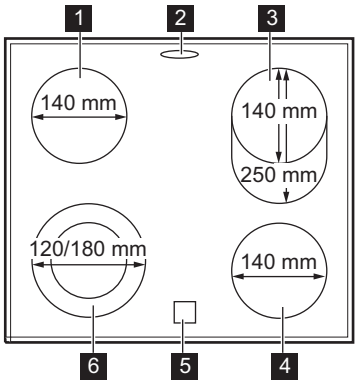
3. POPIS SPOTŘEBIČE

3.1 Celkový pohled



1 Ovladače varné desky
2 Kontrolka / symbol / ukazatel teploty
3 Ovladač teploty
4 Elektronický programátor
5 Ovladač funkcí trouby
6 Kontrolka / symbol / ukazatel varné desky
7 Gril
8 Žárovka
9 Ventilátor
10 Drážky na rošty, vyjímatelné
11 Polohy roštů

3.2 Uspořádání varné desky



1 Varná zóna 1 200 W
2 Výstup páry - počet a poloha závisí na modelu
3 Varná zóna 900 / 1 100 W
4 Varná zóna 1 200 W
5 Ukazatel zbytkového tepla
6 Varná zóna 700 / 1 700 W

3.3 Příslušenství

- **Tvarovaný rošt**
  Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.
- **Plech na pečení**
  Na koláče a sušenky.
- **Hluboký pekáč / plech**
  Pro pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.
- **Teleskopické výsuvy**
  Pro rošty a plechy na pečení.
- **Zásuvka**
  Zásuvka je umístěna pod vnitřkem trouby.

4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

UPOZORNĚNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

4.1 První čištění

Ze spotřebiče odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.

Viz část „Čištění a údržba“.

Před prvním použitím spotřebič vyčistěte. Příslušenství a vyjímatelné drážky vložte zpět do jejich původní polohy.

4.2 Nastavení času

Před provozem trouby musíte nastavit čas.

Po připojení spotřebiče k elektrické síti, po výpadku elektrického proudu nebo není-li nastaven časovač, ukazatel funkce Denní čas bliká.

Stiskněte tlačítko + nebo − a nastavte správný čas.
Asi po pěti sekundách blikání přestane a na displeji se zobrazí nastavený denní čas.

4.3 Změna času

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

Opakovaně stiskněte ⏲, dokud nezačne blikat ukazatel Denního času.
Pro nastavení nového času viz „Nastavení času“.

4.4 Předehřátí

Předehřátí prázdného spotřebiče ke spálení zbytkové mastnoty.

1. Zvolte funkci a maximální teplotu.
2. Nechte spotřebič pracovat jednu hodinu.
3. Zvolte funkci a maximální teplotu. Maximální teplota při této funkci je 210 °C.
4. Nechte spotřebič pracovat 15 minut.
5. Zvolte funkci a maximální teplotu.
6. Nechte spotřebič pracovat 15 minut.

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

5. VARNÁ DESKA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

UPOZORNĚNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 Teplotní nastavení

Sym-boly	Funkce
0	Poloha Vypnuto
◎	Dvojitá zóna
1 - 9	Nastavení teploty

Pomocí zbytkového tepla snížíte spotřebu energie. Přibližně 5–10 minut před koncem vaření varnou zónu vypněte.

Otočte voličem na požadovanou teplotu. Rozsvítí se provozní kontrolka varné desky.
Vaření ukončíte otočením ovladače do polohy vypnuto.

Pokud jsou všechny varné zóny vypnuty, provozní kontrolka varné desky zhasne.

5.2 Zapnutí a vypnutí vnějších okruhů

Účinnou varnou plochu můžete přizpůsobit velikosti varné nádoby.

Zapnutí vnějšího okruhu: otočte ovladačem ve směru hodinových ručiček proti lehkému odporu na ◎ . Poté otočte ovladačem proti směru hodinových ručiček a nastavte požadovanou teplotu.

Vypnutí vnějšího okruhu: proveďte postup znovu. Kontrolka zhasne.

5.3 Ukazatel zbytkového tepla

UPOZORNĚNÍ!
Nebezpečí popálení zbytkovým teplem.

Ukazatel se rozsvítí, když je varná zóna horká.

6. VARNÁ DESKA - TIPY A RADY

UPOZORNĚNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Nádobí

Dno nádoby musí být co nejrovnější a nejsilnější.

Nádoby ze smaltované oceli nebo s hliníkovým či měděným spodkem mohou na povrchu sklokeramické desky zanechávat barevné skvrny.

6.2 Úspora energie

- Je-li to možné, vždy zakrývejte nádoby pokličkami.

- Nádobu postavte na varnou zónu a teprve potom ji zapněte.
- Využijte zbytkové teplo k udržování teploty jídle nebo k jeho rozpouštění.
- Dno nádoby musí být stejně velké jako příslušná varná zóna.

6.3 Příklady použití varné desky

Údaje v následující tabulce jsou jen orientační.

Nastavení teploty	Vhodné pro:	Čas (min)	Tipy
1	Udržení teploty hotového jídla.	dle potřeby	Nádobu zakryjte pokličkou.
1 - 2	Holandská omáčka, rozpouštění: másla, čokolády, želatiny.	5 - 25	Čas od času zamíchejte.
1 - 2	Zahuštění: nadýchané omelety, míchaná vejce.	10 - 40	Vařte s pokličkou.
2 - 3	Dušení jídel z rýže a mléčných jídel, ohřívání hotových jídel.	25 - 50	Přidejte alespoň dvakrát tolik vody než rýže, mléčná jídla během ohřívání občas zamíchejte.
3 - 4	Podušení zeleniny, ryb, masa.	20 - 45	Přidejte několik lžic tekutiny.
4 - 5	Vaření brambor v páře.	20 - 60	Použijte max. ¼ l vody na 750 g brambor.
4 - 5	Vaření většího množství jídel, dušeného masa se zeleninou a polévek.	60 - 150	Až 3 l vody a přísady.
6 - 7	Mírné smažení: plátků masa nebo ryb, Cordon Bleu z telecího masa, kotlet, masových kroket, uzenin, jater, jíšky, vajec, palačinek a koblih.	dle potřeby	V polovině doby obraťte.
7 - 8	Prudké smažení, pečená bramborová kaše, silné řízky, steaky.	5 - 15	V polovině doby obraťte.
9	Vaření vody, vaření těstovin, opražení masa (guláš, dušené maso v hrnci), fritování hranolků.		

7. VARNÁ DESKA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

UPOZORNĚNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

7.1 Všeobecné informace

- Varnou desku po každém použití očistěte.
- Nádoby používejte vždy s čistou spodní stranou.
- Škrábance nebo tmavé skvrny na povrchu nemají vliv na funkci varné desky.
- Použijte speciální škrabku na sklo.

- Použijte speciální čisticí prostředek vhodný na povrch varné desky.

7.2 Čištění varné desky

- **Okamžitě odstraňte:** roztavený plast, plastovou folii nebo jídlo obsahující cukr. Pokud tak neučiníte, nečistota může varnou desku poškodit. Speciální škrabku přiložte šikmo ke skleněnému povrchu a posunujte ostří po povrchu desky.
- **Odstraňte po dostatečném vychladnutí varné desky:** skvrny od vodního kamene, vodové kroužky, tukové skvrny nebo kovově lesklé zbarvení. Vyčistěte varnou desku vlhkým hadříkem s malým množstvím mycího prostředku. Po vyčištění varnou desku osušte měkkým hadrem.

8. TROUBA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

UPOZORNĚNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 Zapnutí a vypnutí spotřebiče

Podle daného modelu má váš spotřebič symboly ovladače, ukazatele nebo kontrolky:
- Ukazatel se rozsvítí, když trouba začne hřát.
- Kontrolka se rozsvítí, když je spotřebič v provozu.
- Symbol ukazuje, zda ovladač řídí jednu z varných zón, funkce trouby nebo teplotu.

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

8.2 Bezpečnostní termostat

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

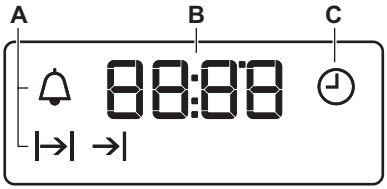
8.3 Funkce trouby

Symbol	Funkce trouby	Použití
0	Poloha Vypnuto	Spotřebič je vypnutý.
	Žárovka trouby	Zapne osvětlení bez pečicí funkce.
	Konvenční ohřev	K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby.
	Spodní ohřev	K pečení koláčů s křupavým spodkem a zavařování potravin.

Sym-bol	Funkce trouby	Použití
	Horkovzdušné pečení	K pečení masa nebo moučných jídel při stejné teplotě na několika roštech bez mísení vůní.
	Pravý horký vzduch	K pečení jídla na dvou úrovních současně a k sušení potravin.Nastavte teplotu trouby o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce Konvenční ohřev.
	Mírné pečení	K pečení ve formách a k sušení potravin na jedné úrovni trouby při nízké teplotě.
	Turbo gril	K pečení větších kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni trouby. Také k zapékání a pečení dozlatova.
	Příprava pizzy	K pečení jídel, která vyžadují propečenější a křupavý spodek, na jedné úrovni. Nastavte teplotu trouby o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce Konvenční ohřev.
	Rozmrazování	K rozmrazování potravin.

9. TROUBA - FUNKCE HODIN

9.1 Displej



A) Ukazatele funkcí
B) Displej času
C) Ukazatel funkcí

9.2 Tlačítka

Tlačítko	Funkce	Popis
—	MÍNUS	Slouží k nastavení času.
	HODINY	Slouží k nastavení funkce hodin.
+	PLUS	Slouží k nastavení času.

9.3 Tabulka funkcí hodin

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

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

9.4 Nastavení funkcí hodin

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

1. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat ukazatel požadované funkce hodin.
2. Pomocí + nebo − nastavte čas požadované funkce hodin.

Funkce hodin je spuštěna. Na displeji se zobrazí ukazatel nastavené funkce hodin.

U funkce Minutka se na displeji zobrazí zbývající čas.

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

U funkce Trvání a Ukončení se spotřebič vypne automaticky.

9.5 Zrušení funkce hodin

1. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat ukazatel požadované funkce.
2. Stiskněte a podržte −.

Funkce hodin by měla zhasnout během několika sekund.

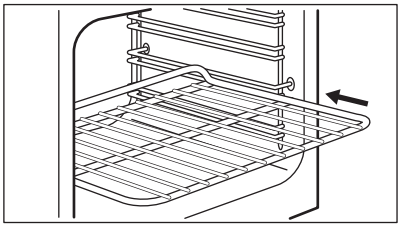
10. TROUBA - POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

UPOZORNĚNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

10.1 Vložení příslušenství

Tvarovaný rošt:

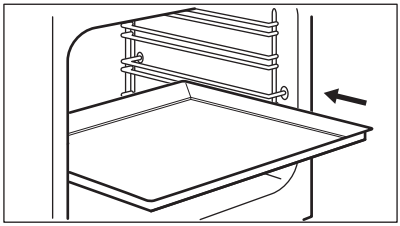
Tvarovaný rošt má speciálně tvarovanou zadní část, která napomáhá šíření tepla.



Zasuňte rošt mezi drážky zvolené úrovně roštu. Okraje po obou stranách by měly v troubě směřovat dozadu a směrem dolů.

Plech na pečení:

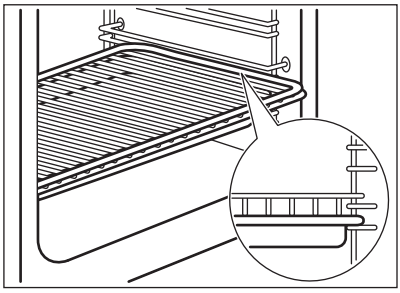
Plech na pečení nezasunujte zcela dozadu k zadní stěně vnitřku trouby. Zabránili byste tak cirkulaci tepla kolem plechu. Jídlo by se mohlo připálit, obzvláště pak v zadní části plechu.



Pekáč nebo plech na pečení zasuňte mezi vodicí lišty drážek roštů. Ujistěte se, že se nedotýká zadní stěny trouby.

Společně vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče / plechu:

Hluboký pekáč / plech zasuňte mezi drážky zvolené úrovně roštu a tvarovaný rošt v drážkách nad nimi.



10.2 Teleskopické výsuvy

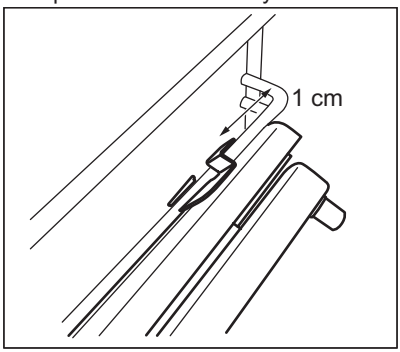
Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.

Teleskopické výsuvy můžete instalovat na různé polohy roštů, kromě polohy 4.

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

Instalace teleskopických výsuv

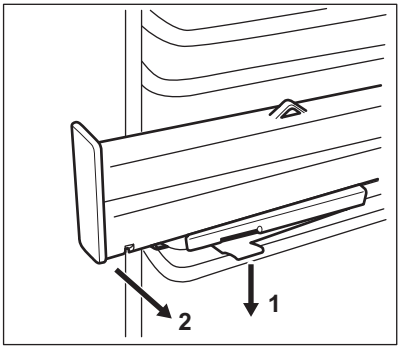
1. Otočte teleskopickou výsuvu o přibližně 90°.
2. Vysuňte západku na zadním konci teleskopické výsuvy na kolejničku na rošt. Výsuvu musíte vložit na správnou stranu trouby.



3. Otočte výsuvou do správné polohy. Zarážka, nacházející se na jednom konci teleskopické výsuvy, musí směřovat nahoru.
4. Zasuňte výsuvu úplně do zadní stěny trouby.
5. Vytáhněte přední konec teleskopické výsuvy proti kolejničce na rošt. Pokud západka na předním konci správně zapadne, ozve se cvaknutí.
6. Stejnými kroky nasuňte druhou teleskopickou výsuvu. Dejte pozor, aby byly obě teleskopické výsuvy umístěné na stejné úrovni.

Vyjmutí teleskopických výsuv

1. Stiskněte a podržte západku na přední straně teleskopické výsuvy.

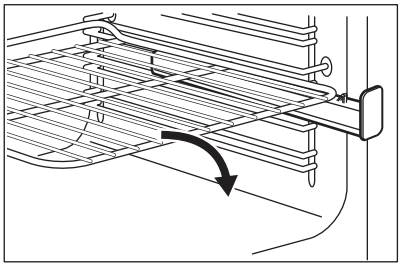


2. Vytáhněte přední konec výsuvy z drážky roštu.
3. Otočte teleskopickou výsuvu o přibližně 90°.
4. Vyjměte zadní konec výsuvy z drážky roštu.
5. Stejnými kroky vyjměte druhou teleskopickou výsuvu.

10.3 Teleskopické výsuvy - vložení příslušenství

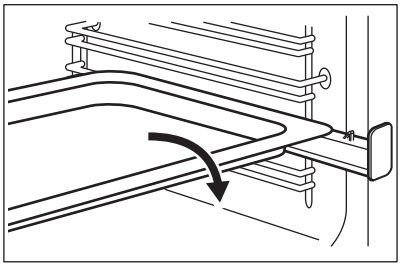
POZOR!
Před tím, než zavřete dvířka trouby, se ujistěte, že jste teleskopické výsuvy zcela zasunuli do spotřebiče.

Tvarovaný rošt:



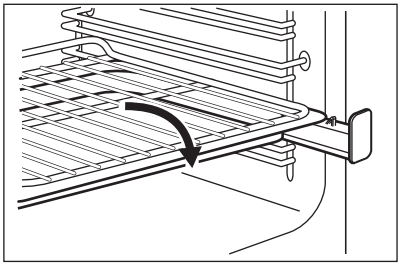
Plech na pečení a hluboký pekáč / plech:

Vložte plech na pečení nebo hluboký pekáč / plech do teleskopických výsuv.



Společně vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče / plechu:

Tvarovaný rošt položte na hluboký pekáč / plech. Tvarovaný rošt a hluboký plech na pečení umístěte na teleskopické drážky.



11. TROUBA - TIPY A RADY

UPOZORNĚNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

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

11.1 Všeobecné informace

- Spotřebič má čtyři úrovně roštů. Polohy roštů ve spotřebiči se počítají zdola.
- Tento spotřebič je vybaven speciálním systémem, který zajišťuje oběh vzduchu a stálou recyklaci páry. Tento systém umožňuje pečení a vaření v páře, takže jídla jsou uvnitř měkká a na povrchu mají kůrčičku. Doba pečení a spotřeba energie jsou sníženy na minimum.
- Ve spotřebiči nebo na skleněných panelech dvířek se může srážet vlhkost. To je normální jev. Při otvírání dvířek spotřebiče během přípravy jídla vždy odstupte. Kondenzaci snížíte, když spotřebič vždy před přípravou jídla na 10 minut předehřejte.
- Po každém použití spotřebiče setřete vlhkost.
- Při přípravě jídel na dno spotřebiče nestavte žádné předměty a žádnou část spotřebiče nezakrývejte hliníkovou fólií. Mohlo by to ovlivnit výsledky pečení a poškodit smalt.

11.2 Pečení moučných jídel

- Vaše trouba může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u starého spotřebiče. Svá obvyklá nastavení (teplotu, doby pečení) a polohy roštů byste měli proto upravit podle doporučení uvedených v tabulkách.
- Výrobce doporučuje při prvním pečení použít nižší teploty.
- Jestliže nemůžete najít nastavení pro určitý recept, snažte se vybrat podobné jídlo.
- Pokud pečete moučná jídla na několika úrovních roštů, můžete dobu pečení prodloužit o 10–15 minut.
- Různě vysoké moučníky a pečivo mohou nejprve nerovnoměrně zhnědnout. V takovém případě ale hned neměňte teplotu. Rozdíly se během pečení vyrovnají.
- Při delší době pečení můžete troubu vypnout asi 10 minut před koncem pečení, abyste využili zbytkového tepla.

Při pečení zmraženého jídla se mohou plechy v troubě během pečení zkroutit. Po ochlazení se opět vyrovnají.

11.3 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.

11.4 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.

11.5 Doby přípravy

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

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

11.6 Konvenční ohřev

Jídlo	Množství (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
Pruhy těsta	250	150	25 - 30	3	plech na pečení

Jídlo	Množství (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
Plochý koláč 1)	1 000	160 - 170	30 - 35	2	plech na pečení
Kynutý koláč s jablky	2 000	170 - 190	40 - 50	3	plech na pečení
Jablečný koláč 2)	1 200 + 1 200	180 - 200	50 - 60	1	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 20 cm)
Malé koláčky 1)	500	160 - 170	25 - 30	2	plech na pečení
Piškotový koláč bez tuku 1)	350	160 - 170	25 - 30	1	1 kruhový hliníkový plech (průměr: 26 cm)
Koblihy	1 500	160 - 170	45 - 55 3)	2	plech na pečení
Celé kuře	1 350	200 - 220	60 - 70	2	tvarovaný rošt
				1	plech na pečení
Půlka kuřete	1 300	190 - 210	35 + 30	3	tvarovaný rošt
				1	plech na pečení
Vepřová kotleta	600	190 - 210	30 - 35	3	Tvarovaný rošt
				1	plech na pečení
Dortový korpus 4)	800	230 - 250	10 - 15	2	plech na pečení
Plněné kynuté koláče 5)	1 200	170 - 180	25 - 35	2	plech na pečení
Pizza	1 000	200 - 220	25 - 35	2	plech na pečení
Tvarohový koláč	2 600	170 - 190	60 - 70	2	plech na pečení
Švýcarský jablečný koláč 5)	1 900	200 - 220	30 - 40	1	plech na pečení
Vánoční dort 5)	2 400	170 - 180	55 - 65 6)	2	plech na pečení
Slaný lotrinský koláč 5)	1 000	220 - 230	40 - 50	1	1 kruhový plech (průměr: 26 cm)
Venkovský chléb 7)	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 hliníkové plechy (délka: 20 cm)

Jídlo	Množství (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
Rumunský piškot 1)	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 hliníkové plechy (délka: 25 cm) na stejné úrovni trouby
Rumunský piškot – tradiční	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 hliníkové plechy (délka: 25 cm) na stejné úrovni trouby
Sladké pečivo 5)	800	200 - 210	10 - 15	2	plech na pečení
Roláda 1)	500	150 - 170	15 - 20	1	plech na pečení
Pusinky	400	100 - 120	40 - 50	2	plech na pečení
Koláč s drobenkou 5)	1 500	180 - 190	25 - 35	3	plech na pečení
Piškotový koláč 1)	600	160 - 170	25 - 35	3	plech na pečení
Máslový koláč 1)	600	180 - 200	20 - 25	2	plech na pečení

1) Předehřejte troubu po dobu 10 minut.
2) Předehřejte troubu po dobu 15 minut.
3) Po vypnutí spotřebiče ponechte moučník v troubě dalších 7 minut.
4) Předehřejte troubu po dobu 20 minut.
5) Předehřejte troubu po dobu 10 - 15 minut.
6) Po vypnutí spotřebiče ponechte moučník v troubě dalších 10 minut.
7) Nastavte teplotu na 250 °C a předehřejte troubu po dobu 18 minut.

11.7 Horkovzdušné pečení

Jídlo	Množství (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
Proužky těsta 1)	250	145	25	3	plech na pečení
Proužky těsta 1)	250 + 250	145	25	1 + 3	plech na pečení
Plochý koláč 1)	1 000	150	30	2	plech na pečení
Plochý koláč 1)	1 000 + 1 000	155	40	1 + 3	plech na pečení

Jídlo	Množství (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
Kynutý koláč s jablky	2 000	170 - 180	40 - 50	3	plech na pečení
Jablečný koláč	1 200 + 1 200	175	55	2	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 20 cm) na stejné úrovni trouby
Malé koláčky **1)**	500	155	30	2	plech na pečení
Malé koláčky **1)**	500 + 500	155	40	1 + 3	plech na pečení
Piškotový koláč bez tuku **1)**	350	160	30	1	1 kruhový hliníkový plech (průměr: 26 cm)
Koblihy	1 200	150 - 160	30 - 35 **2)**	2	plech na pečení
Celé kuře	1 400	180	55	2	tvarovaný rošt
				1	plech na pečení
Vepřová pečeně	800	170 - 180	45 - 50	2	tvarovaný rošt
				1	plech na pečení
Plněné kynuté koláče	1 200	150 - 160	20 - 30	2	plech na pečení
Pizza	1 000 + 1 000	200 - 210	30 - 40	1 + 3	plech na pečení
Pizza	1 000	190 - 200	25 - 35	2	plech na pečení
Tvarohový koláč	2 600	160 - 170	40 - 50	1	plech na pečení
Švýcarský jablečný koláč **3)**	1 900	180 - 200	30 - 40	2	plech na pečení
Vánoční dort **1)**	2 400	150 - 160	35 - 40 **2)**	2	plech na pečení

Jídlo	Množství (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
Slaný lotrinský koláč 3)	1 000	190 - 210	30 - 40	1	1 kruhový plech (průměr: 26 cm)
Venkovský chléb 4)	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	plech na pečení
Rumunský piškot 3)	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 hliníkové plechy (délka: 25 cm) na stejné úrovni trouby
Rumunský piškot – tradiční	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 hliníkové plechy (délka: 25 cm) na stejné úrovni trouby
Sladké pečivo 1)	800	190	15	3	plech na pečení
Sladké pečivo 5)	800 + 800	190	15	1 + 3	plech na pečení
Roláda 1)	500	150 - 160	15 - 20	3	plech na pečení
Pusinky	400	110 - 120	30 - 40	2	plech na pečení
Pusinky	400 + 400	110 - 120	45 - 55	1 + 3	plech na pečení
Koláč s drobenkou	1 500	160 - 170	25 - 35	3	plech na pečení
Piškotový koláč 1)	600	150 - 160	25 - 35	2	plech na pečení
Máslový koláč 1)	600 + 600	160 - 170	25 - 35	1 + 3	plech na pečení

1) Předehřejte troubu po dobu 10 minut.
2) Po vypnutí spotřebiče ponechte moučník v troubě dalších 7 minut.
3) Předehřejte troubu po dobu 10 - 15 minut.
4) Nastavte teplotu na 250 °C a předehřejte troubu po dobu 10 - 20 minut.
5) Předehřejte troubu po dobu 15 minut.

11.8 Pravý horký vzduch

Jídlo	Množství (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
Proužky těsta 1)	250	155	20	3	plech na pečení
Proužky těsta 1)	250 + 250	150	20	1 + 3	plech na pečení
Plochý koláč 1)	1 000	155	35	2	plech na pečení
Plochý koláč 1)	1 000 + 1 000	145	50	1 + 3	plech na pečení
Kynutý koláč s jablky 1)	2 000	170 - 180	40 - 50	3	plech na pečení
Jablečný koláč 1)	1 200 + 1 200	175	55	1	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 20 cm)
Malé koláčky 1)	500	150	35	3	plech na pečení
Malé koláčky 1)	500 + 500	145	30	1 + 3	plech na pečení
Piškotový koláč bez tuku 1)	350	160	30	3	1 kruhový hliníkový plech (průměr: 26 cm)
Koblihy	1 200	150 - 160	40 - 50 2)	3	plech na pečení
Celé kuře	1 400	200	50	2	tvarovaný rošt
				1	plech na pečení
Vepřová kotleta	600	180 - 200	30 - 40	2	tvarovaný rošt
				1	plech na pečení
Dortový korpus 3)	800	230 - 250	10 - 15	2	plech na pečení
Plněné kynuté koláče	1 200	160 - 170	20 - 30	3	plech na pečení

Jídlo	Množství (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
Tvarohový koláč	2 600	150 - 170	60 - 70	2	plech na pečení
Švýcarský jablečný koláč **3)**	1 900	180 - 200	50 - 40	3	plech na pečení
Vánoční dort **1)**	2 400	150 - 170	50 - 60 **4)**	3	plech na pečení
Slaný lotrinský koláč **3)**	1 000	210 - 230	35 - 45	2	1 kruhový plech (průměr: 26 cm)
Venkovský chléb **5)**	750 + 750	180 - 190	50 - 60	3	plech na pečení
Rumunský piškot **1)**	600 + 600	150 - 170	40 - 50	2	2 hliníkové plechy (délka: 25 cm) na stejné úrovni trouby
Rumunský piškot – tradiční	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 hliníkové plechy (délka: 25 cm) na stejné úrovni trouby
Sladké pečivo **1)**	800	190	15	3	plech na pečení
Sladké pečivo **1)**	800 + 800	200	15	1 + 3	plech na pečení
Roláda **1)**	500	150 - 170	10 - 15	3	plech na pečení
Pusinky	400	100 - 120	50 - 60	2	plech na pečení
Pusinky	400 + 400	100 - 120	55 - 65	1 + 3	plech na pečení
Koláč s drobenkou **1)**	1 500	170 - 180	20 - 30	2	plech na pečení
Piškotový koláč **1)**	600	150 - 170	20 - 30	2	plech na pečení

Jídlo	Množství (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
Máslový koláč 1)	600 + 600	150 - 170	20 - 30	1 + 3	plech na pečení

1) Předehřejte troubu po dobu 10 minut.
2) Po vypnutí spotřebiče ponechte moučník v troubě dalších 7 minut.
3) Předehřejte troubu po dobu 15 minut.
4) Po vypnutí spotřebiče ponechte moučník v troubě dalších 10 minut.
5) Nastavte teplotu na 230 °C a předehřejte troubu po dobu 15 minut.

11.9 Mírné pečení

Jídlo	Množství (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
Proužky těsta 1)	250	150 - 160	20 - 25	2	plech na pečení
Plochý koláč 1)	500	160 - 170	35 - 40	2	plech na pečení
Pizza 1)	1 000	200 - 210	30 - 40	2	plech na pečení
Roláda 1)	500	160 - 170	20 - 30	2	plech na pečení
Pusinky 2)	400	110 - 120	50 - 60	2	plech na pečení
Piškotový koláč 1)	600	160 - 170	25 - 30	2	plech na pečení
Máslový koláč 1)	600	160 - 170	25 - 30	2	plech na pečení
Celé kuře	1 200	220 - 230	45 - 55	2	tvarovaný rošt
				1	plech na pečení

1) Nastavte teplotu na 250 °C a předehřejte troubu po dobu 20 minut.
2) Nastavte teplotu na 250 °C a předehřejte troubu po dobu 10 minut.

11.10 Turbo gril

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
Topinky 1)	500	230	3 - 5	3	tvarovaný rošt
Půlka kuřete	1 200	200	25 + 25	2	tvarovaný rošt
				1	plech na pečení
Vepřová kotleta	500	230	20 + 20	2	tvarovaný rošt
				1	plech na pečení

1) Předehřejte troubu po dobu 10 minut.

11.11 Funkce Pizza

Jídlo	Množství (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
Pizza	1 000	200 - 210	20 - 30	2	plech na pečení
Celé kuře	1 400	165 - 175	55 - 65	2	plech na pečení
Půlka kuřete	1 350	165 - 175	30 + 35	3	plech na pečení
Slaný lotrinský koláč 1)	1 000	210 - 220	20 - 30	2	plech na pečení

1) Předehřejte troubu po dobu 10 - 15 minut.

12. TROUBA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

UPOZORNĚNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

12.1 Poznámky k čištění

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

dojít k poškození nepřilnavého povrchu.

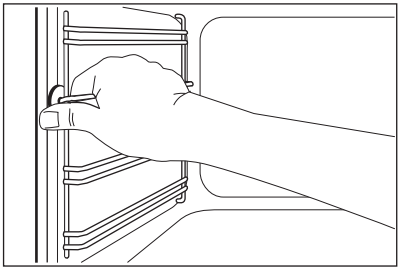
12.2 Spotřebiče z nerezové oceli nebo hliníku

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

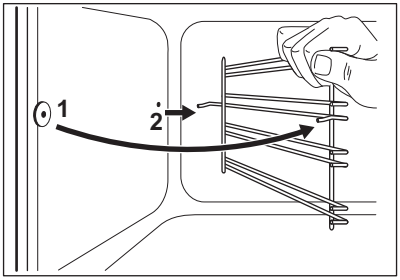
12.3 Vyjmutí drážek na rošty

K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty.

1. Odtáhněte přední část drážek na rošty od stěny trouby.



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



Drážky na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

12.4 Katalytické čištění

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

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

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

POZOR!
Při katalytickém čištění (je-li dostupné) vždy zapněte osvětlení trouby.

Před spuštěním katalytického čištění vyjměte z trouby veškeré příslušenství.

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

Abyste proces samočištění podpořili, pravidelně prázdnou troubu zahřívejte.

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

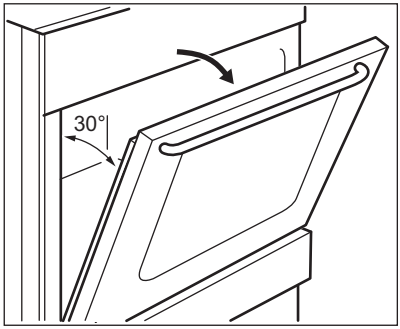
12.5 Odstranění a instalace skleněných panelů trouby

Skleněné panely lze při čištění vyjmout. Počet jednotlivých skleněných panelů se liší dle modelu.

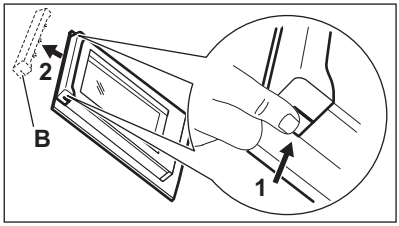
UPOZORNĚNÍ!
Při čištění nechte dvířka trouby lehce otevřená. Když jsou plně otevřená, může jejich náhodné zavření něco poškodit.

UPOZORNĚNÍ!
Spotřebič bez skleněných panelů nepoužívejte.

1. Otevírejte dvířka, dokud nedosáhnou úhlu přibližně 30°. Dvířka zůstanou při lehkém otevření na svém místě.



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



3. Vytáhněte lištu dopředu a odstraňte ji.

UPOZORNĚNÍ!
Při vyjímání skleněných panelů se mohou dvířka zavírat.

4. Uchopte horní okraj skleněných panelů dvířek a vytáhněte je jeden po druhém nahoru.
5. Skleněný panel omyjte vodou se saponátem. Skleněný panel pečlivě osušte.

Po vyčištění skleněné panely a dvířka trouby opět nasaďte. Proveďte výše uvedené kroky v opačném pořadí. Nejprve vraťte menší a potom větší panel.

POZOR!
Oblast potisku vnitřního skleněného panelu musí směřovat k vnitřní straně dvířek.

POZOR!
Po instalaci se dále ujistěte, že povrch rámu skleněného panelu s potiskem skla není na dotek drsný.

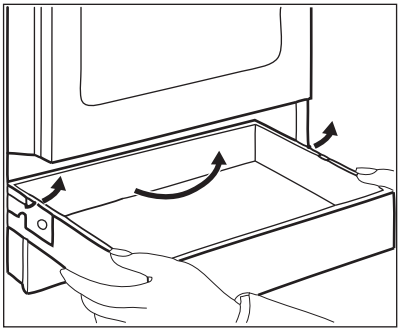
POZOR!
Dávejte pozor, abyste vnitřní skleněný panel nainstalovali správně do jeho umístění.

12.6 Vysazení zásuvky

UPOZORNĚNÍ!
V zásuvce neskladujte hořlavé věci a materiály (jako např. čisticí prostředky, plastové sáčky, textilní chňapky, papír nebo čisticí spreje). Při použití trouby se může zásuvka značně zahřát. Hrozí nebezpečí požáru.

Zásuvku pod troubou lze při čištění vyjmout.

1. Vytáhněte zásuvku až na doraz.



2. Pomalu zásuvku zdvihněte.
3. Zásuvku zcela vytáhněte.

Zásuvku vložíte stejným postupem jako výše, ale v opačném pořadí.

12.7 Výměna žárovky

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

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

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

Zadní žárovka

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

13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

UPOZORNĚNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

13.1 Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Nelze zapnout spotřebič.	Spotřebič není zapojený do elektrické sítě nebo je připojený nesprávně.	Zkontrolujte, zda je spotřebič správně zapojený do elektrické sítě.
Varnou desku nelze zapnout ani používat. Trouba nehřeje.	Je uvolněná pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka uvolňuje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
Trouba / varná deska zobrazuje chybový kód, který není uvedený v této tabulce.	Jedná se závadu na elektroinstalaci.	Spotřebič vypněte a znovu zapněte prostřednictvím domovní pojistky nebo ochranného spínače v pojistkové skříňce. Pokud se chybový kód na displeji zobrazí znovu, kontaktujte oddělení péče o zákazníky.

Problém	Možná příčina	Řešení
Varnou desku nelze zapnout ani používat.	Je uvolněná pojistka.	Zapněte varnou desku znovu a maximálně do 10 sekund nastavte teplotu.
Nerozsvítí se Ukazatel zbytkového tepla.	Varná zóna byla zapnutá jen krátkou dobu, a není proto horká.	Jestliže byla varná zóna zapnutá dostatečně dlouho, aby byla horká, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Vnější okruh nelze zapnout.		Zapněte nejprve vnitřní okruh.
Trouba nehřeje.	Trouba je vypnutá.	Zapněte troubu.
Osvětlení nefunguje.	Vadná žárovka.	Vyměňte žárovku.
Na jídle a uvnitř trouby se usazuje pára a kondenzát.	Nechali jste jídlo v troubě příliš dlouho.	Po dokončení přípravy nenechávejte jídla v troubě déle než 15–20 minut.
Trouba nehřeje.	Hodiny nejsou nastavené.	Nastavte hodiny.
Trouba nehřeje.	Nejsou provedena nutná nastavení.	Zkontrolujte, zda jsou nastavení správná.
Dokončení jídel trvá příliš dlouho nebo se jídla připraví příliš rychle.	Teplota je příliš vysoká nebo nízká.	Nastavte teplotu podle potřeby. Řiďte se pokyny v návodu k použití.
Na displeji se zobrazuje chybový kód, který není uvedený v tabulce.	Jedná se závadu na elektroinstalaci.	Troubu vypněte a znovu zapněte prostřednictvím domovní pojistky nebo ochranného spínače v pojistkové skříňce. Pokud se chybový kód na displeji zobrazí znovu, kontaktujte oddělení péče o zákazníky.
Na displeji se zobrazí „12.00“.	Došlo k přerušení dodávky elektrického proudu.	Nastavte znovu čas.

13.2 Servisní údaje

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

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

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

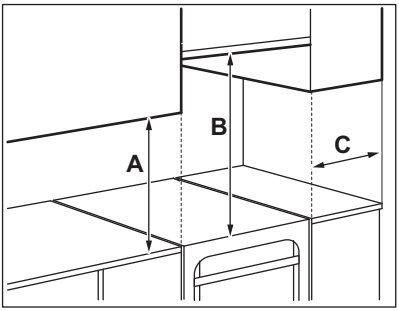
14. INSTALACE

UPOZORNĚNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

14.1 Umístění spotřebiče

Tento volně stojící spotřebič můžete umístit s kuchyňskou skříňkou po jedné nebo po obou stranách nebo v rohu.

Pro minimální vzdálenosti při instalaci viz tabulka.



Minimální vzdálenosti

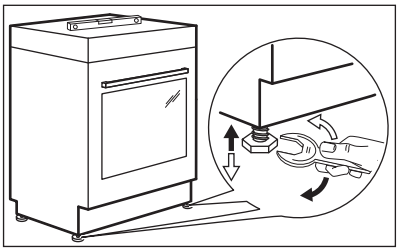
Rozměry	mm
A	400
B	650
C	150

14.2 Technické údaje

Rozměry	mm
Výška	858
Šířka	500
Hloubka	600

Celkový elektrický výkon	9135 W
Třída spotřebiče	3

14.3 Vyrovnání spotřebiče



Pomocí seřiditelných nožiček na spodku spotřebiče nastavte výšku horní pracovní plochy do stejné úrovně s ostatními povrchy.

14.4 Ochrana proti překlopení

Nastavte správnou výšku a umístění spotřebiče, než připojíte ochranu proti překlopení.

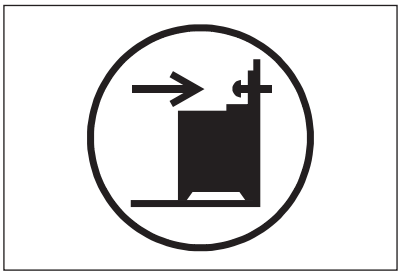
POZOR!
Ujistěte se, že jste ochranu proti překlopení nainstalovali ve správné výšce.

Přesvědčte se, že je plocha za spotřebičem hladká.

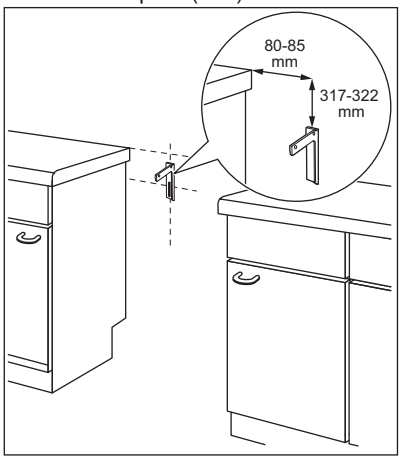
Je nutné nainstalovat ochranu proti překlopení. Pokud ji nenainstalujete, spotřebič se může překlopit.

Na vašem spotřebiči se nachází symbol zobrazený na obrázku (dle modelu), který vás upozorňuje na instalaci ochrany proti překlopení.





1. Nainstalujte ochranu proti překlopení ve výšce 317 - 322 mm pod úrovní horní pracovní plochy a 80 - 85 mm od strany spotřebiče skrze kruhový otvor na konzole. Přišroubujte jej do pevného materiálu nebo použijte vhodnou oporu (zeď).



2. Tento otvor naleznete na levé straně zadní části spotřebiče. Nadzdvihněte přední stranu spotřebiče a umístěte ji doprostřed prostoru v kuchyňské lince. Jestliže je prostor mezi pracovními plochami kuchyňské linky větší, než je šířka spotřebiče, pak musíte pro vystředění spotřebiče upravit postranní rozměr.

Pokud jste změnili rozměry sporáku, je nutné správně vyrovnat zařízení proti překlopení.

POZOR!
Jestliže je prostor mezi pracovními plochami kuchyňské linky větší, než je šířka spotřebiče, pak musíte pro vystředění spotřebiče upravit postranní rozměr.

14.5 Elektrická instalace

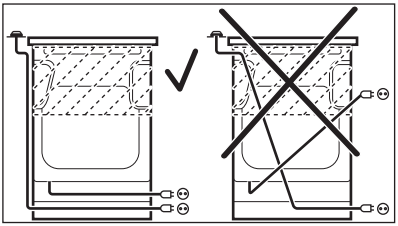
UPOZORNĚNÍ!
Výrobce nenese odpovědnost za úrazy či škody způsobené nedodržením bezpečnostních pokynů uvedených v kapitolách o bezpečnosti.

Spotřebič se dodává bez zástrčky a napájecího kabelu.

Vhodný typ kabelů: H05 RR-F s příslušným průřezem.

UPOZORNĚNÍ!
Než zapojíte síťový kabel do svorkovnice, změřte napětí mezi fázemi v místní síti. Pro správnou elektrickou instalaci se následně řiďte informacemi na štítku o připojení na zadní straně spotřebiče. Tímto postupem předejdete chybám v instalaci a poškození elektrických součástí spotřebiče.

UPOZORNĚNÍ!
Napájecí kabel se nesmí dotýkat části spotřebiče zobrazené na obrázku.



15. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem ♺. Obaly vyhoďte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče určené k likvidaci. Spotřebiče označené symbolem nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE....33
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY....35
3. POPIS SPOTREBIČA....37
4. PRED PRVÝM POUŽITÍM....38
5. VARNÝ PANEL – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE....39
6. HORÁK - RADY A TIPY....39
7. VARNÝ PANEL – OŠETROVANIE A ČISTENIE....40
8. RÚRA – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE....41
9. RÚRA - ČASOVÉ FUNKCIE....42
10. RÚRA - POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA....44
11. RÚRA - RADY A TIPY....46
12. RÚRA – OŠETROVANIE A ČISTENIE....54
13. RIEŠENIE PROBLÉMOV....57
14. INŠTALÁCIA....59

MYSLÍME NA VÁS

Ďakujeme, že ste si zakúpili spotrebič značky Electrolux. Vybrali ste si výrobok, ktorý v sebe skrýva desaťročia odborných skúseností a inovácií. Dômyselný a štýlový – pri jeho návrhu 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:



Tipy na používanie, brožúry, riešenie problémov a informácie o údržbe:
www.electrolux.com



Zaregistrujte si produkt a využite tak ešte lepší servis:
www.registerelectrolux.com



Do spotrebiča si môžete zakúpiť príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely:
www.electrolux.com/shop

STAROSTLIVOSŤ A SLUŽBY ZÁKAZNÍKOM

Odporúčame, aby ste používali originálne náhradné diely.
Keď budete kontaktovať autorizované servisné stredisko, nezabudnite si pripraviť nasledujúce údaje: Model, číslo výrobku, sériové číslo.
Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

⚠ Varovanie/upozornenie – Bezpečnostné pokyny

ℹ Všeobecné informácie a tipy

Ochrana životného prostredia

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

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

1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

⚠ **VAROVANIE!**
Nebezpečenstvo udusenia, poranenia alebo trvalého postihnutia.

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

1.2 Všeobecné bezpečnostné pokyny

- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba kvalifikovaná osoba.
- Spotrebič nepoužívajte prostredníctvom externého časovača ani samostatného diaľkového ovládania.
- Varenie na varnom paneli s tukom alebo olejom bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.

- Nikdy sa nepokúšajte zahasiť oheň vodou, ale vypnite spotrebič a potom zakryte plameň, napr. pokrievkou alebo hasiacou prikrývkou.
- Na varnom povrchu nenechávajte žiadne predmety.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Kovové predmety, napríklad nože, vidličky, lyžice a pokrievky by sa nemali klásť na povrch varného panela, pretože sa môžu zohriať.
- Ak je sklokeramický/sklenený povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby ste vylúčili možnosť úrazu elektrickým prúdom.
- Počas činnosti sa vnútorné časti spotrebiča zohrejú na vysokú teplotu. Nedotýkajte sa ohrevných článkov v spotrebiči. Pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva alebo nádob na pečenie vždy používajte kuchynské rukavice.
- Pred údržbou odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Dbajte na to, aby bol spotrebič pred výmenou žiarovky vypnutý, aby bolo vylúčené nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte drsné práškové prostriedky, ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servisnom stredisku alebo u kvalifikovanej osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Buďte opatrní, keď sa dotýkate zásuvky na skladovanie. Môže byť horúca.
- Ak chcete vybrať zasúvacie lišty, najprv potiahnite prednú časť zasúvacích líšt a potom zadný koniec smerom od bočnej steny a vyberte ich. Pri inštalácii zasúvacích líšt zvoľte opačný postup.
- Prostriedky na odpojenie musia byť zahrnuté v pevnej kabeláži v súlade s pravidlami ohľadom kabeláže.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Inštalácia

VAROVANIE!
Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetok obalový materiál.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Pri premiestňovaní spotrebiča buďte vždy opatrní, pretože je ťažký. Vždy používajte bezpečnostné rukavice.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Kuchynská skrinka a príslušný výklenok musia mať vhodné rozmery.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Uistite sa, že konštrukcie, pod ktorými a vedľa ktorých je spotrebič nainštalovaný, sú bezpečné.
- Niektoré súčasti spotrebiča sú pod napätím. Spotrebič zabudujte do nábytku, aby ste zabránili kontaktu s nebezpečnými časťami.
- Po bokoch spotrebiča musia byť umiestnené spotrebiče alebo zariadenia nanajvýš rovnakej výšky.
- Spotrebič neinštalujte na podstavec.
- Spotrebič neinštalujte vedľa dverí ani pod okno. Predídete tak zhodeniu horúceho kuchynského riadu zo spotrebiča pri otvorení dverí alebo okna.
- Aby ste predišli prevrhnutiu spotrebiča, nezabudnite nainštalovať stabilizačné pomôcky. Pozrite si časť „Inštalácia”.

2.2 Zapojenie do elektrickej siete

VAROVANIE!
Hrozí nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky práce spojené so zapojením do elektrickej siete smie vykonať výlučne kvalifikovaný elektrikár.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že elektrické údaje uvedené na typovom štítku spotrebiča zodpovedajú parametrom elektrickej siete. Ak nie, kontaktujte elektrikára.
- Vždy používajte správne inštalovanú uzemnenú zásuvku.
- Nepoužívajte adaptéry, rozdvojky ani predlžovacie prívodné káble.
- Nedovoľte, aby sa sieťové káble dostali do kontaktu s dvierkami spotrebiča najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Zástrčku zapojte do zásuvky až na konci inštalácie. Uistite sa, že je napájací elektrický kábel po inštalácii prístupný.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Pri odpájaní spotrebiča od elektrickej siete neťahajte za prívodný kábel. Vždy ťahajte za zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka).
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Skôr ako zapojíte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky, úplne zavrite dvierka spotrebiča.

2.3 Použitie

VAROVANIE!
Nebezpečenstvo zranenia a popálenín. Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

- Tento spotrebič používajte iba v domácom prostredí.
- Nemeňte technické charakteristiky tohto spotrebiča.

- Zabezpečte, aby boli vetracie otvory voľné.
- Počas činnosti nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Po každom použití spotrebič vypnite.
- Keď je spotrebič v činnosti, pri otváraní dvierok postupujte opatrne. Môže dôjsť k úniku horúceho vzduchu.
- Spotrebič nepoužívajte, keď máte mokré ruky, ani keď je v kontakte s vodou.
- Nepoužívajte spotrebič ako pracovný alebo odkladací povrch.

VAROVANIE!
Riziko požiaru a výbuchu.

- Tuky a oleje môžu pri zohriatí uvoľňovať horľavé výpary. Pri príprave jedla musia byť plamene alebo horúce predmety v dostatočnej vzdialenosti od tukov a olejov.
- Výpary uvoľňované veľmi horúcim olejom môžu spôsobiť spontánne vznietenie.
- Použitý olej, ktorý môže obsahovať zvyšky pokrmov, môže spôsobiť požiar pri nižšej teplote ako nový olej.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, neklaďte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.
- Pri otváraní dvierok sa do kontaktu so spotrebičom nesmú dostať iskry ani otvorený plameň.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Použitím prísad s obsahom alkoholu môže vzniknúť zmes alkoholu so vzduchom.

VAROVANIE!
Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby ste predišli poškodeniu alebo zmene farby smaltu:
  - nádoby na pečenie ani iné predmety neklaďte priamo na dno spotrebiča,
  - do horúceho spotrebiča nelejte vodu,
  - nenechávajte v rúre vlhký riad ani potraviny po ukončení prípravy jedla,
  - pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva postupujte opatrne.
- Zmena farby smaltu nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča. Nie je to nedostatok, na ktorý sa vzťahuje záruka.
- Na prípravu vlhkých koláčov používajte hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Horúci kuchynský riad nenechávajte na ovládacom paneli.
- Nenechajte obsah varnej nádoby vyvrieť.
- Dávajte pozor, aby na spotrebič nespadli predmety alebo kuchynský riad. Mohlo by dôjsť k poškodeniu povrchu spotrebiča.
- Varné zóny nikdy nepoužívajte s prázdnym kuchynským riadom ani bez riadu.
- Do zariadenia ani priamo na jeho dno nepokladajte hliníkovú fóliu.
- Riad vyrobený z liatiny, hliníka alebo s poškodeným dnom môže spôsobiť poškriabanie. Pri premiestňovaní týchto predmetov po varnom povrchu ich vždy nadvihnite.
- Tento spotrebič je určený iba na varenie. Nesmie byť použitý na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.

2.4 Ošetrovanie a čistenie

VAROVANIE!
Hrozí nebezpečenstvo zranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred údržbou vypnite spotrebič. Zástrčku napájacieho kábla vytiahnite zo zásuvky elektrickej siete.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Existuje nebezpečenstvo, že sklenené panely môžu prasknúť.
- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na servisné stredisko.
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli opotrebeniu povrchového materiálu.
- Zvyšky tuku alebo potravín v spotrebiči môžu spôsobiť požiar.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne

prostriedky, drôtenky, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na obale.
- Katalytický smalt (ak je k dispozícii) nečistite žiadnym čistiacim prostriedkom.

2.5 Vnútorné osvetlenie

- Žiarovka alebo halogénová žiarovka používaná v tomto spotrebiči je určená len pre domáce spotrebiče. Nepoužívajte ju na osvetlenie domácnosti.

VAROVANIE!
Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

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

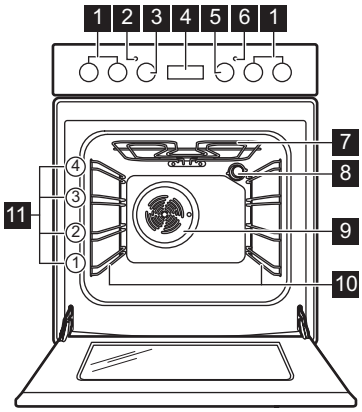
2.6 Likvidácia

VAROVANIE!
Nebezpečenstvo poranenia alebo udusenia.

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

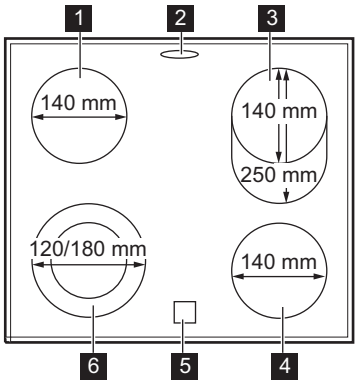
3. POPIS SPOTREBIČA

3.1 Celkový prehľad



1 Ovládače varného panela
2 Kontrolka/symbol/ukazovateľ teploty
3 Ovládač teploty
4 Elektronický programátor
5 Ovládač funkcií rúry
6 Symbol/ukazovateľ osvetlenia
7 Gril
8 Osvetlenie
9 Ventilátor
10 Zasúvacia lišta, vyberateľná
11 Úrovne v rúre

3.2 Rozloženie varného povrchu



1. Varná zóna 1 200 W
2. Parný vývod - počet a poloha závisí od modelu
3. Varná zóna 900/1 100 W
4. Varná zóna 1 200 W
5. Ukazovateľ zvyškového tepla
6. Varná zóna 700/1 700 W

3.3 Príslušenstvo

- **Drôtený rošt**
  Na kuchynský riad, formy na koláče, pečené pokrmy.
- **Plech na pečenie**
  Na koláče a sušienky.
- **Pekáč na grilovanie/pečenie**
  Na pečenie mäsa a múčnych pokrmov alebo ako nádoba na zachytávanie tuku.
- **Teleskopické lišty**
  Pre rošty a plechy.
- **Skladovacia zásuvka**
  Skladovacia zásuvka sa nachádza pod dutinou rúry.

4. PRED PRVÝM POUŽITÍM

VAROVANIE!
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

4.1 Prvé čistenie

Zo spotrebiča vyberte vyberateľné zasúvacie lišty a príslušenstvo.

Pozrite si kapitolu „Ošetrovanie a čistenie“.

Pred prvým použitím spotrebič vyčistite. Príslušenstvo a zasúvacie lišty dajte späť na ich pôvodné miesto.

4.2 Nastavenie času

Pred prvým použitím rúry je potrebné nastaviť čas.

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

Stláčaním tlačidla + alebo − nastavte správny čas.
Približne po piatich sekundách prestane zobrazenie času blikať a displej bude zobrazovať nastavený denný čas.

4.3 Zmena času

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

Opakovane stláčajte tlačidlo , až kým nezačne blikať ukazovateľ funkcie denného času.
Pri nastavovaní nového času postupujte podľa časti Nastavenie času.

4.4 Prvé zohriatie rúry

Pred prvým použitím treba prázdny spotrebič zohriať, aby sa vypálil zvyšný tuk.

1. Nastavte funkciu a maximálnu teplotu.
2. Spotrebič nechajte spustený jednu hodinu.
3. Nastavte funkciu a maximálnu teplotu. Maximálna teplota pre túto funkciu je 210 °C.
4. Nechajte spotrebič v činnosti 15 minút.
5. Nastavte funkciu a maximálnu teplotu.
6. Nechajte spotrebič v činnosti 15 minút.

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

5. VARNÝ PANEL – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

VAROVANIE!
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

5.1 Varný stupeň

Sym-boly	Popis
0	Poloha Vypnuté
◎	Dvojitá zóna
1 - 9	Varné stupne

Spotrebu energie znížte využitím zvyškového tepla. Varnú zónu vypnite približne 5 – 10 minút pred dokončením procesu prípravy jedla.

Ovládač otočte na požadovaný varný stupeň.
Ukazovateľ varného panelu sa rozsvieti.
Proces varenia ukončíte nastavením otočného ovládača do polohy Vypnuté.

Ak vypnete všetky varné zóny, ukazovateľ varného panelu zhasne.

5.2 Zapnutie a vypnutie vonkajších okruhov

Varný povrch možno prispôsobiť veľkosti kuchynského riadu.

Zapnutie vonkajšieho okruhu: otočný ovládač otočte proti miernemu odporu v smere hodinových ručičiek na ◎ . Potom otočte ovládač proti smeru hodinových ručičiek na požadovaný varný stupeň.

Vypnutie vonkajšieho okruhu: zopakujte postup. Ukazovateľ zhasne.

5.3 Ukazovateľ zvyškového tepla

VAROVANIE!
Hrozí nebezpečenstvo popálenia zvyškovým teplom.

Ukazovateľ sa rozsvieti, keď je varná zóna horúca.

6. HORÁK - RADY A TIPY

VAROVANIE!
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

6.1 Kuchynský riad

Dno kuchynského riadu musí byť hrubé a ploché.

Kuchynský riad zo smaltovanej ocele s hliníkovým alebo medeným dnom môže spôsobiť zmenu sfarbenia na sklokeramickom povrchu.

6.2 Šetrenie energie

- Na kuchynský riad podľa možností vždy položte pokrievku.
- Varnú nádobu položte na varnú zónu pred zapnutím.
- Zvyškové teplo využite na udržiavanie teploty jedla alebo na roztopenie.
- Veľkosť dna varnej nádoby a varnej zóny musí byť rovnaká.

6.3 Príklady použitia na varenie

Údaje uvedené v tabuľke sú iba orientačné.

Varný stupeň	Použitie:	Čas (min)	Rady
1	Udržiavanie teploty hotových jedál.	podľa potreby	Na kuchynský riad položte pokrievku.
1 - 2	Holandská omáčka, topenie: maslo, čokoláda, želatína.	5 - 25	Z času na čas premiešajte.
1 - 2	Zahustenie: nadýchané omelety, volské oká.	10 - 40	Varte s pokrievkou.
2 - 3	Dusenie ryže a jedál s mliečnym základom, prihrievanie hotových jedál.	25 - 50	Pridajte aspoň dvakrát toľko tekutiny ako ryže, mliečne jedlá počas prípravy premiešajte
3 - 4	Dusenie zeleniny, rýb, mäsa.	20 - 45	Pridajte niekoľko polievkových lyžíc tekutiny.
4 - 5	Dusenie zemiakov v pare.	20 - 60	Použite max. ¼ l vody na 750 g zemiakov.
4 - 5	Varenie väčšieho množstva jedla, omáčok a polievok.	60 - 150	Max. 3 l kvapaliny plus prísady.
6 - 7	Jemné vyprážanie: rezne, teľacie cordon bleu, kotlety, mäsové guľky, klobásky, pečeň, zásmažka, vajíčka, lievance, šišky.	podľa potreby	Po uplynutí polovice času obráťte.
7 - 8	Vyprážanie pri vyššej teplote, zemiakové placky, steaky, rezne.	5 - 15	Po uplynutí polovice času obráťte.
9	Varenie vody, varenie cestovín, príprava mäsa (guláš, ragú), vyprážané hranolčeky.		

7. VARNÝ PANEL – OŠETROVANIE A ČISTENIE

VAROVANIE!
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

7.1 Všeobecné informácie

- Varný panel očistite po každom použití.

- Dbajte na to, aby bola dolná časť kuchynského riadu vždy čistá.
- Škrabance a tmavé škvrny na povrchu neovplyvňujú funkčnosť varného panela.
- Na sklo použite špeciálnu škrabku.
- Používajte špeciálny čistič určený na povrch varného panela.

7.2 Čistenie varného panela

- **Okamžite odstráňte:** roztopený plast, plastovú fóliu a potraviny s obsahom cukru. V opačnom prípade môžu nečistoty poškodiť varný panel. Špeciálnu škrabku priložte na sklenený povrch tak, aby bola naklonená v ostrom uhle, a čepeľ posúvajte po povrchu.
- **Po dostatočnom vychladnutí varného panela odstráňte:** usadeniny vodného kameňa, škvrny od vody, mastné škvrny, lesklé kovové farebné fľaky. Varný panel vyčistite vlhkou handričkou a malým množstvom umývacieho prostriedku. Po čistení utrite varný panel mäkkou handričkou.

8. RÚRA – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

VAROVANIE!
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

8.1 Zapnutie a vypnutie spotrebiča

V závislosti od modelu môže mať váš spotrebič ovládače, ukazovatele alebo žiarovky:
- Ukazovateľ sa rozsvieti, keď sa rúra zohrieva.
- Žiarovka sa rozsvieti, keď je spotrebič v prevádzke.
- Symbol zobrazuje, či otočný ovládač ovláda jednu z varných zón, funkcií rúry alebo teplotu.

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

8.2 Bezpečnostný termostat

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

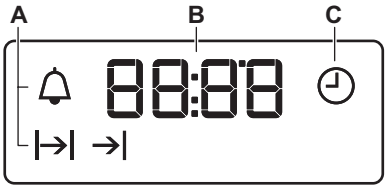
8.3 Funkcie rúry

Symbol	Funkcie rúry	Použitie
0	Poloha Vypnuté	Spotrebič je vypnutý.
	Osvetlenie rúry	Na zapnutie osvetlenia bez funkcie pečenia.
	Tradičné pečenie	Na pečenie múčnych jedál a mäsa na jednej úrovni.

Sym-bol	Funkcie rúry	Použitie
	Dolný ohrev	Na pečenie koláčov s chrumkavým spodkom a na zaváranie.
	Pečenie s ventilátorom	Na pečenie mäsových alebo nemäsových pokrmov pri rovnakej teplote rúry vo viacerých úrovniach bez rizika prenosu vône.
	Teplovzdušné pečenie	Ak chcete piecť zároveň na 2 úrovniach a sušiť potraviny.Nastavte o 20 - 40 °C nižšiu teplotu ako pri funkcii Tradičné pečenie.
	Ľahké pečenie	Na pečenie vo formách a sušenie na jednej úrovni rúry pri nízkej teplote.
	Turbo gril	Na pečenie väčších kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Tiež na gratinovanie a zapekanie.
	Pizza	Na pečenie jedla na jednej úrovni, pri ktorom chcete dosiahnuť intenzívne zhnednutie na povrchu a chrumkavú kôrku naspodku. Nastavte o 20 – 40 °C nižšiu teplotu ako pri funkcii Tradičné pečenie.
	Rozmrazovanie	Na rozmrazovanie mrazených potravín

9. RÚRA - ČASOVÉ FUNKCIE

9.1 Displej



A) Ukazovatele funkcií
B) Displej časomeru
C) Ukazovateľ funkcie

9.2 Tlačidlá

Tlačidlo	Funkcia	Popis
—	MINUS	Na nastavenie času.
	CLOCK (hodiny)	Nastavenie časovej funkcie.

Tlačidlo	Funkcia	Popis
+	PLUS	Na nastavenie času.

9.3 Tabuľka s časovými funkciami

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

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

9.4 Nastavenie časových funkcií

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

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

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

Pri použití funkcie kuchynského časomera displej zobrazuje zostávajúci čas.

3. Po uplynutí príslušného času začne ukazovateľ časovej funkcie blikať a zaznie zvukový signál. Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.
4. Otočný ovládač funkcií rúry a otočný ovládač teploty otočte do vypnutej polohy.

Pri funkciách Trvanie \|→\| a Koniec →\| sa spotrebič automaticky vypne.

9.5 Zrušenie časových funkcií

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

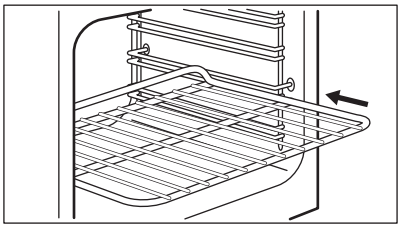
10. RÚRA - POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA

VAROVANIE!
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

10.1 Vkladanie príslušenstva

Drôtený rošt:

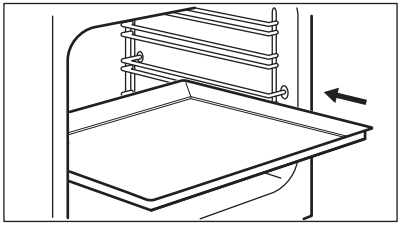
Drôtený rošt má špeciálny tvar zadnej časti, čo napomáha cirkulácii tepla.



Rošt zasuňte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry. Dvojité bočné hrany by mali byť na zadnej strane rúry a smerovať nahor.

Plech:

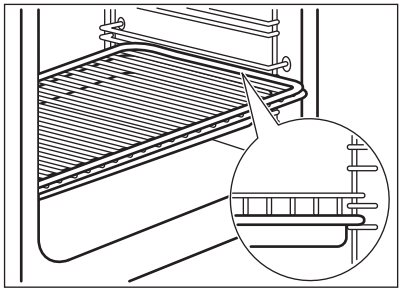
Plech na pečenie nezasúvajte úplne k zadnej stene dutiny rúry. Tým by sa zabránilo cirkulácii horúceho vzduchu okolo plechu. Jedlo môže prihorieť, najmä v zadnej časti plechu.



Plech alebo pekáč vložte medzi vodiace tyče zasúvacích líšt. Skontrolujte, či sa nedotýka zadnej steny dutiny rúry.

Drôtený rošt spolu s hlbokým pekáčom:

Hlboký pekáč zasuňte do vodiacich líšt zvolenej úrovne rúry a drôtený rošt zasuňte vyššie.



10.2 Teleskopické lišty

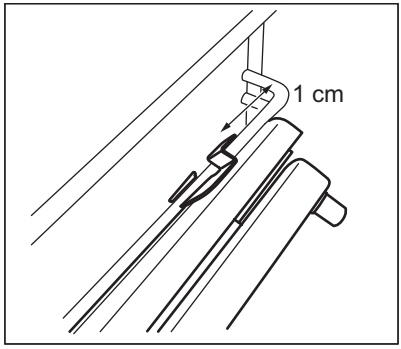
Pomocou teleskopických líšt môžete ľahšie zasúvať a vyberať rošty.

Teleskopické lišty môžete namontovať v rôznych úrovniach rúry okrem úrovne 4.

POZOR!
Teleskopické lišty neumývajte v umývačke riadu. Teleskopické lišty nemažte.

Inštalácia teleskopických líšt

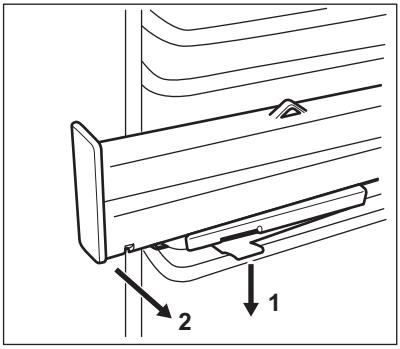
1. Teleskopickú lištu otočte približne o 90°.
2. Príchytku na zadnom konci teleskopickej lišty zasuňte do podpornej zasúvacej lišty. Uistite sa, že ste lištu umiestnili na správnu stranu rúry.



3. Lištu otočte do správnej polohy. Blokovací prvok, ktorý je na jednom konci teleskopickej lišty, musí smerovať nahor.
4. Lištu zasuňte až k zadnej stene rúry.
5. Predný koniec teleskopickej lišty zatlačte k podpornej zasúvacej lište. Keď príchytka v prednej časti správne zapadne na svoje miesto, ozve sa cvaknutie.
6. Rovnakým spôsobom namontujte druhú teleskopickú lištu. Skontrolujte, či sú obe teleskopické lišty umiestnené na rovnakej úrovni.

Demontáž teleskopických líšt

1. Príchytku v prednej časti teleskopickej lišty stlačte a podržte.

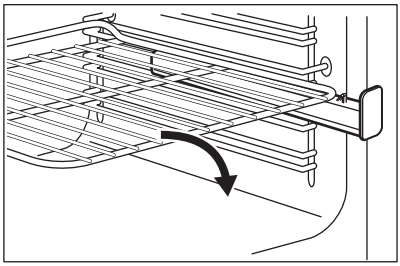


2. Predný koniec lišty odtiahnite z podpornej zasúvacej lišty.
3. Teleskopickú lištu otočte približne o 90°.
4. Zadný koniec lišty vytiahnite z podpornej zasúvacej lišty.
5. Rovnakým spôsobom vyberte druhú teleskopickú lištu.

10.3 Teleskopické lišty – vkladanie príslušenstva

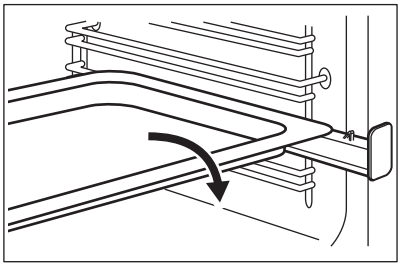
POZOR!
Pred zatvorením dvierok rúry zatlačte teleskopické lišty úplne do spotrebiča.

Drôtený rošt:



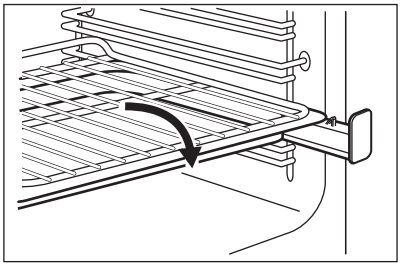
Plech na pečenie alebo hlbokým pekáčom:

Plech na pečenie alebo hlboký pekáč položte na teleskopické lišty.



Drôtený rošt spolu s hlbokým pekáčom:

Drôtený rošt položte na hlboký pekáč. Drôtený rošt a hlboký pekáč položte na teleskopické lišty.



11. RÚRA - RADY A TIPY

VAROVANIE!
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

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

11.1 Všeobecné informácie

- Spotrebič má štyri úrovne na zasunutie príslušenstva. Úrovne sa číslujú smerom od dna spotrebiča.
- Spotrebič je vybavený špeciálnym systémom, ktorý cirkuluje vzduch a neustále recykluje paru. Pomocou tohto systému môžete piecť v parnom prostredí a pripravovať pokrmy jemné vo vnútri a chrumkavé na povrchu. Skracuje čas varenia a znižuje spotrebu energie na minimum.
- V spotrebiči alebo na sklenených paneloch dvierok sa môže kondenzovať vlhkosť. Je to normálne. Pri otváraní dvierok počas pečenia vždy ustúpte od spotrebiča. V záujme zníženia kondenzácie nechajte spotrebič zapnutý 10 minút pred varením.
- Vlhkosť odstráňte po každom použití spotrebiča.
- Neumiestňujte predmety priamo na dno rúry ani neprikrývajte časti rúry alebo jej príslušenstvo alobalom. Mohlo by to zmeniť výsledky pečenia a poškodiť smalt.

11.2 Pečenie múčnych pokrmov

- Vaša rúra na pečenie môže pri pečení fungovať inak ako spotrebič, ktorý ste používali doteraz. Prispôsobte svoje zvyčajné nastavenia (teplota, čas prípravy jedla) a úrovne v rúre hodnotám v tabuľkách.
- Výrobca odporúča, aby ste prvýkrát použili nižšiu teplotu.
- Ak nemáte k dispozícii informácie pre konkrétny recept, riaďte sa pokynmi pre veľmi podobný pokrm.
- Ak pečiete koláče na viacerých úrovniach, čas pečenia môžete predĺžiť o 10 až 15 minút.
- Koláče a pečivo sa pri rôznych výškach spočiatku neopečú rovnako dohneda. V takomto prípade nemeňte nastavenie teploty. Rozdiely sa vyrovnajú počas pečenia.
- Pri dlhších časoch pečenia môžete približne 10 minút pred uplynutím času pečenia rúru vypnúť a využiť tak zvyškové teplo rúry.

Keď pripravujete mrazený pokrm, plechy v rúre sa môžu počas pečenia zdeformovať. Keď plechy znova vychladnú, deformácia zmizne.

11.3 Pečenie koláčov

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

11.4 Pečenie mäsa a rýb

- Na prípravu nadmerne mastných pokrmov použite hlboký pekáč, aby ste predišli vytvoreniu škvŕn, ktoré môžu byť trvalé.
- Pred krájaním mäsa ho nechajte odstáť približne 15 minút, aby z neho nevytiekla šťava.
- Aby počas pečenia v rúre nevznikalo príliš mnoho dymu, pridajte do hlbokého pekáča trochu vody. Kondenzácii dymu zabránite, ak vodu pridáte vždy, keď sa odparí.

11.5 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.

11.6 Tradičné pečenie

Pokrm	Množstvo (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	Príslušenstvo
Prúžky pečiva	250	150	25 - 30	3	plech na pečenie
Plochý koláč 1)	1000	160 - 170	30 - 35	2	plech na pečenie
Kysnutý koláč s jablkami	2000	170 - 190	40 - 50	3	plech na pečenie
Jablkový koláč 2)	1200 + 1200	180 - 200	50 - 60	1	2 okrúhle hliníkové formy (priemer: 20 cm)
Malé koláčiky 1)	500	160 - 170	25 - 30	2	plech na pečenie
Piškótový koláč bez tuku 1)	350	160 - 170	25 - 30	1	1 okrúhla hliníková forma (priemer: 26 cm)
Koláč pečený v pekáči	1500	160 - 170	45 - 55 3)	2	plech na pečenie
Celé kura	1350	200 - 220	60 - 70	2	drôtený rošt
				1	plech na pečenie
Kurča, polovica	1300	190 - 210	35 + 30	3	drôtený rošt
				1	plech na pečenie
Bravčová kotleta	600	190 - 210	30 - 35	3	Drôtená polica
				1	plech na pečenie
Plackový chlieb 4)	800	230 - 250	10 - 15	2	plech na pečenie
Plnený kysnutý koláč 5)	1200	170 - 180	25 - 35	2	plech na pečenie
Pizza	1000	200 - 220	25 - 35	2	plech na pečenie
Tvarohový koláč	2600	170 - 190	60 - 70	2	plech na pečenie

Pokrm	Množstvo (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	Príslušenstvo
Švajčiarsky jablkový koláč 5)	1900	200 - 220	30 - 40	1	plech na pečenie
Vianočka 5)	2400	170 - 180	55 - 65 6)	2	plech na pečenie
Slaný lotrinský koláč 5)	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 okrúhla forma (priemer: 26 cm)
Gazdovský chlieb 7)	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 hliníkové formy (dĺžka: 20 cm)
Rumunský piškótový koláč 1)	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 hliníkové formy (dĺžka: 25 cm) na rovnakej úrovni rúry
Rumunský piškótový koláč – tradičný	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 hliníkové formy (dĺžka: 25 cm) na rovnakej úrovni rúry
Kysnuté buchty 5)	800	200 - 210	10 - 15	2	plech na pečenie
Piškótová roláda 1)	500	150 - 170	15 - 20	1	plech na pečenie
Snehové pusinky	400	100 - 120	40 - 50	2	plech na pečenie
Koláč s mrveničkou 5)	1500	180 - 190	25 - 35	3	plech na pečenie
Piškótový koláč 1)	600	160 - 170	25 - 35	3	plech na pečenie
Maslový koláč 1)	600	180 - 200	20 - 25	2	plech na pečenie

1) Rúru predhrievajte 10 minút.
2) Rúru predhrievajte 15 minút.
3) Po vypnutí spotrebiča nechajte koláč v rúre ešte 7 minút.
4) Rúru predhrievajte 20 minút.
5) Rúru predhrievajte 10 - 15 minút.
6) Po vypnutí spotrebiča nechajte koláč v rúre ešte 10 minút.
7) Teplotu nastavte na 250 °C a rúru predhrievajte 18 minút.

11.7 Ventilátor s ohrevom

Pokrm	Množstvo (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	Príslušenstvo
Prúžky pečiva 1)	250	145	25	3	plech na pečenie
Prúžky pečiva 1)	250 + 250	145	25	1 + 3	plech na pečenie
Plochý koláč 1)	1000	150	30	2	plech na pečenie
Plochý koláč 1)	1000 + 1000	155	40	1 + 3	plech na pečenie
Kysnutý koláč s jablkami	2000	170 - 180	40 - 50	3	plech na pečenie
Jablkový koláč	1200 + 1200	175	55	2	2 okrúhle hliníkové formy (priemer: 20 cm) na rovnakej úrovni rúry
Malé koláčiky 1)	500	155	30	2	plech na pečenie
Malé koláčiky 1)	500 + 500	155	40	1 + 3	plech na pečenie
Piškótový koláč bez tuku 1)	350	160	30	1	1 okrúhla hliníková forma (priemer: 26 cm)
Koláč pečený v pekáči	1200	150 - 160	30 - 35 2)	2	plech na pečenie
Celé kura	1400	180	55	2	drôtený rošt
				1	plech na pečenie
Bravčové pečené	800	170 - 180	45 - 50	2	drôtený rošt
				1	plech na pečenie
Plnený kysnutý koláč	1200	150 - 160	20 - 30	2	plech na pečenie
Pizza	1000 + 1000	200 - 210	30 - 40	1 + 3	plech na pečenie

Pokrm	Množstvo (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	Príslušenstvo
Pizza	1000	190 - 200	25 - 35	2	plech na pečenie
Tvarohový koláč	2600	160 - 170	40 - 50	1	plech na pečenie
Švajčiarsky jablkový koláč **3)**	1900	180 - 200	30 - 40	2	plech na pečenie
Vianočka **1)**	2400	150 - 160	35 - 40 **2)**	2	plech na pečenie
Slaný lotrinský koláč **3)**	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 okrúhla forma (priemer: 26 cm)
Gazdovský chlieb **4)**	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	plech na pečenie
Rumunský piškótový koláč **3)**	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 hliníkové formy (dĺžka: 25 cm) na rovnakej úrovni rúry
Rumunský piškótový koláč – tradičný	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 hliníkové formy (dĺžka: 25 cm) na rovnakej úrovni rúry
Kysnuté buchty **1)**	800	190	15	3	plech na pečenie
Kysnuté buchty **5)**	800 + 800	190	15	1 + 3	plech na pečenie
Piškótová roláda **1)**	500	150 - 160	15 - 20	3	plech na pečenie
Snehové pusinky	400	110 - 120	30 - 40	2	plech na pečenie
Snehové pusinky	400 + 400	110 - 120	45 - 55	1 + 3	plech na pečenie
Koláče s mrveničkou	1500	160 - 170	25 - 35	3	plech na pečenie
Piškótový koláč **1)**	600	150 - 160	25 - 35	2	plech na pečenie

Pokrm	Množstvo (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	Príslušenstvo
Maslový koláč 1)	600 + 600	160 - 170	25 - 35	1 + 3	plech na pečenie

1) Rúru predhrievajte 10 minút.
2) Po vypnutí spotrebiča nechajte koláč v rúre ešte 7 minút.
3) Rúru predhrievajte 10 - 15 minút.
4) Teplotu nastavte na 250 °C a rúru predhrievajte 10 - 20 minút.
5) Rúru predhrievajte 15 minút.

11.8 Teplovzdušné pečenie

Pokrm	Množstvo (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	Príslušenstvo
Prúžky pečiva 1)	250	155	20	3	plech na pečenie
Prúžky pečiva 1)	250 + 250	150	20	1 + 3	plech na pečenie
Plochý koláč 1)	1000	155	35	2	plech na pečenie
Plochý koláč 1)	1000 + 1000	145	50	1 + 3	plech na pečenie
Kysnutý koláč s jablkami 1)	2000	170 - 180	40 - 50	3	plech na pečenie
Jablkový koláč 1)	1200 + 1200	175	55	1	2 okrúhle hliníkové formy (priemer: 20 cm)
Malé koláčiky 1)	500	150	35	3	plech na pečenie
Malé koláčiky 1)	500 + 500	145	30	1 + 3	plech na pečenie
Piškótový koláč bez tuku 1)	350	160	30	3	1 okrúhla hliníková forma (priemer: 26 cm)
Koláč pečený v pekáči	1200	150 - 160	40 - 50 2)	3	plech na pečenie

Pokrm	Množstvo (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	Príslušenstvo
Celé kura	1400	200	50	2	drôtený rošt
				1	plech na pečenie
Bravčová kotleta	600	180 - 200	30 - 40	2	drôtený rošt
				1	plech na pečenie
Plackový chlieb **3)**	800	230 - 250	10 - 15	2	plech na pečenie
Plnený kysnutý koláč	1200	160 - 170	20 - 30	3	plech na pečenie
Tvarohový koláč	2600	150 - 170	60 - 70	2	plech na pečenie
Švajčiarsky jablkový koláč **3)**	1900	180 - 200	50 - 40	3	plech na pečenie
Vianočka **1)**	2400	150 - 170	50 - 60 **4)**	3	plech na pečenie
Slaný lotrinský koláč **3)**	1000	210 - 230	35 - 45	2	1 okrúhla forma (priemer: 26 cm)
Gazdovský chlieb **5)**	750 + 750	180 - 190	50 - 60	3	plech na pečenie
Rumunský piškótový koláč **1)**	600 + 600	150 - 170	40 - 50	2	2 hliníkové formy (dĺžka: 25 cm) na rovnakej úrovni rúry
Rumunský piškótový koláč – tradičný	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 hliníkové formy (dĺžka: 25 cm) na rovnakej úrovni rúry
Kysnuté buchty **1)**	800	190	15	3	plech na pečenie
Kysnuté buchty **1)**	800 + 800	200	15	1 + 3	plech na pečenie
Piškótová roláda **1)**	500	150 - 170	10 - 15	3	plech na pečenie

Pokrm	Množstvo (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	Príslušenstvo
Snehové pusinky	400	100 - 120	50 - 60	2	plech na pečenie
Snehové pusinky	400 + 400	100 - 120	55 - 65	1 + 3	plech na pečenie
Koláč s mrvenič kou **1)**	1500	170 - 180	20 - 30	2	plech na pečenie
Piškótový koláč **1)**	600	150 - 170	20 - 30	2	plech na pečenie
Maslový koláč **1)**	600 + 600	150 - 170	20 - 30	1 + 3	plech na pečenie

1) Rúru predhrievajte 10 minút.
2) Po vypnutí spotrebiča nechajte koláč v rúre ešte 7 minút.
3) Rúru predhrievajte 15 minút.
4) Po vypnutí spotrebiča nechajte koláč v rúre ešte 10 minút.
5) Teplotu nastavte na 230 °C a rúru predhrievajte 15 minút.

11.9 Ľahké pečenie

Pokrm	Množstvo (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	Príslušenstvo
Prúžky pečiva **1)**	250	150 - 160	20 - 25	2	plech na pečenie
Plochý koláč **1)**	500	160 - 170	35 - 40	2	plech na pečenie
Pizza **1)**	1000	200 - 210	30 - 40	2	plech na pečenie
Piškótová roláda **1)**	500	160 - 170	20 - 30	2	plech na pečenie
Snehové pusinky **2)**	400	110 - 120	50 - 60	2	plech na pečenie
Piškótový koláč **1)**	600	160 - 170	25 - 30	2	plech na pečenie
Maslový koláč **1)**	600	160 - 170	25 - 30	2	plech na pečenie

Pokrm	Množstvo (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	Príslušenstvo
Celé kura	1200	220 - 230	45 - 55	2	drôtený rošt
				1	plech na pečenie

1) Teplotu nastavte na 250 °C a rúru predhrievajte 20 minút.
2) Nastavte teplotu 250 °C a rúru predhrievajte 10 minút.

11.10 Turbo gril

Pokrm	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	Príslušenstvo
Hrianky 1)	500	230	3 - 5	3	drôtený rošt
Kurča, polovica	1200	200	25 + 25	2	drôtený rošt
				1	plech na pečenie
Bravčová kotleta	500	230	20 + 20	2	drôtený rošt
				1	plech na pečenie

1) Rúru predhrievajte 10 minút.

11.11 Funkcia Pizza

Pokrm	Množstvo (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	Príslušenstvo
Pizza	1000	200 - 210	20 - 30	2	plech na pečenie
Celé kura	1400	165 - 175	55 - 65	2	plech na pečenie
Kurča, polovica	1350	165 - 175	30 + 35	3	plech na pečenie
Slaný lotrinský koláč 1)	1000	210 - 220	20 - 30	2	plech na pečenie

1) Rúru predhrievajte 10 - 15 minút.

12. RÚRA – OŠETROVANIE A ČISTENIE

VAROVANIE!
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

12.1 Poznámky k čisteniu

- Prednú stranu spotrebiča očistite mäkkou tkaninou namočenou v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku.

- Na čistenie kovových povrchov použite bežný čistiaci prostriedok.
- Vnútro spotrebiča vyčistite po každom použití. Hromadenie tuku alebo zvyškov jedál môže mať na následok vznik požiaru. Riziko je vyššie pri grilovacom pekáči.
- Odolné nečistoty odstráňte špeciálnym čistiacim prostriedkom pre rúry na pečenie.
- Po každom použití vyčistite všetko príslušenstvo a nechajte ho uschnúť. Použite mäkkú tkaninu namočenú v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku.
- Ak máte príslušenstvo s nelepivým povrchom, nečistite ho agresívnymi prostriedkami, ostrými predmetmi ani v umývačke riadu. Môže to spôsobiť poškodenie nepriľnavého povrchu.

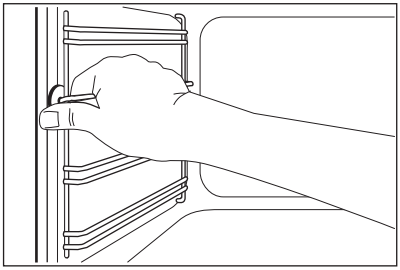
12.2 Antikorové alebo hliníkové spotrebiče

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

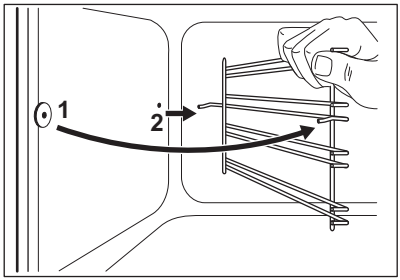
12.3 Vybratie zasúvacích líšt

Ak chcete rúru vyčistiť, vyberte zasúvacie lišty.

1. Odtiahnite prednú časť zasúvacích líšt od bočnej steny.



2. Potiahnite zadnú časť líšt od bočnej steny a lišty vyberte.



Pri inštalácii zasúvacích líšt zvoľte opačný postup.

12.4 Katalytické čistenie

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

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

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

POZOR!
Keď používate katalytické čistenie, vždy zapnite osvetlenie rúry (ak je k dispozícii).

Pred aktivovaním katalytického čistenia vyberte z rúry všetko príslušenstvo.

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

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

1. Dno rúry vyčistite teplou vodou a umývacím prostriedkom. Potom ho vysušte.
2. Nastavte funkciu .
3. Nastavte maximálnu teplotu a nechajte rúru zapnutú po dobu 1 hodiny.
4. Keď spotrebič vychladne, vyčistite ho jemnou a navlhčenou špongiou.

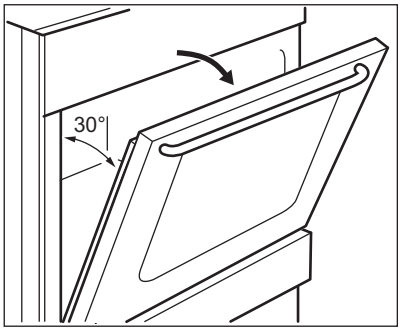
12.5 Odstránenie a inštalácia sklenených panelov rúry

Vnútorné sklené panely môžete po vybraní vyčistiť. Počet sklenených panelov sa líši v závislosti od modelu.

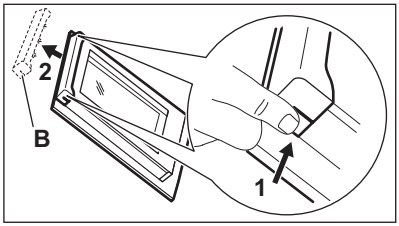
VAROVANIE!
Počas čistenia nechajte dvierka rúry mierne pootvorené. Dvierka sa pri plnom otvorení môžu náhodne zatvoriť, čo môže spôsobiť poškodenie.

VAROVANIE!
Spotrebič nepoužívajte bez sklenených panelov.

1. Dvierka otvorte do uhla približne 30°. Dvierka stoja samostatne, keď sú mierne otvorené.



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



3. Rám dvierok vyberte potiahnutím dopredu.

VAROVANIE!
Keď vyberiete sklenené panely, dvierka rúry sa pokúšajú zatvoriť.

4. Uchopte horný okraj sklenených panelov dvierok a nadvihnite ich jeden po druhom.
5. Sklenený panel umyte vodou s prídavkom saponátu. Sklenený panel dôkladne osušte.

Po dokončení čistenia nainštalujte sklenené panely a dvierka rúry. Zvoľte opačný postup. Najprv namontujte menší panel, potom ten väčší.

POZOR!
Sklenený panel s potlačou na vnútornej strane musí smerovať tvárou k vnútornej strane dvierok.

POZOR!
Po inštalácii skontrolujte, či nie je povrch skleného panela na mieste potlače na dotyk drsný.

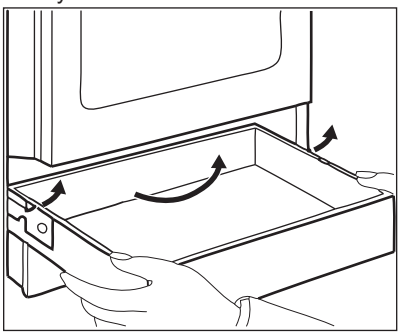
POZOR!
Uistite sa, že ste vnútorný sklenený panel namontovali do lôžok správne.

12.6 Vybratie zásuvky

VAROVANIE!
V zásuvke neskladujte horľavé predmety (ako napr. čistiace materiály, plastové tašky, kuchynské rukavice, papier ani čistiace spreje). Pri používaní rúry sa zásuvka môže zohriať. Hrozí nebezpečenstvo požiaru.

Zásuvka na riad pod rúrou sa dá pri čistení vybrať.

1. Vytiahnite zásuvku až na doraz.



2. Opatrne nadvihnite zásuvku.
3. Zásuvku úplne vytiahnite von.

Ak chcete nainštalovať zásuvku, zvoľte opačný postup.

12.7 Výmena žiarovky

Na spodnú časť dutiny rúry položte handričku. Zabránite tak poškodeniu sklenného krytu a vnútra rúry.

VAROVANIE!
Hrozí nebezpečenstvo usmrtenia elektrickým prúdom! Pred výmenou žiarovky odpojte poistku (spotrebič nesmie byť pod napätím). Osvetlenie rúry a sklenený kryt žiarovky môžu byť horúce.

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

Zadná žiarovka

1. Sklenený kryt otočte doľava a vyberte ho.
2. Sklenený kryt vyčistite.
3. Vymeňte žiarovku za vhodnú teplovzdornú žiarovku odolnú do teploty 300 °C.
4. Nasaďte sklenený kryt.

13. RIEŠENIE PROBLÉMOV

VAROVANIE!
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

13.1 Čo robiť, keď...

Problém	Možná príčina	Riešenie
Spotrebič sa nedá zapnúť.	Spotrebič nie je pripojený ku zdroju elektrického napájania alebo je pripojený nesprávne.	Skontrolujte, či je spotrebič správne pripojený k zdroju elektrického napájania.
Varný panel sa nedá zapnúť ani používať. Rúra sa nezohrieva.	Je vyhodená poistka.	Skontrolujte, či je príčinou poruchy práve poistka. Ak sa poistka vyhodí opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.

Problém	Možná príčina	Riešenie
Rúra / varný panel ukazujú chybový kód, ktorý sa nenachádza v tabuľke.	Došlo k poruche elektriky.	Pomocou domovej poistky alebo ističa v poistkovej skrini vypnite spotrebič a znovu ho zapnite. Ak sa na displeji znovu zobrazí chybový kód, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Varný panel sa nedá zapnúť ani používať.	Je vyhodená poistka.	Varný panel znovu zapnite a do 10 sekúnd nastavte varný stupeň.
Ukazovateľ zvyškového tepla sa nezapne.	Zóna ešte nie je horúca, pretože bola zapnutá iba po krátky čas.	Ak bola zóna zapnutá dostatočne dlho na to, aby bola horúca, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Vonkajší okruh sa nedá zapnúť.		Zapnite najprv vnútorný okruh.
Rúra sa nezohrieva.	Rúra je vypnutá.	Zapnite rúru.
Nesvieti žiarovka.	Žiarovka je vypálená.	Vymeňte žiarovku.
Vnútri rúry a na jedlách sa zráža para a vytvára sa skondenzovaná voda	Jedlo ste nechali v rúre príliš dlho.	Po ukončení pečenia nenechávajte jedlá v rúre dlhšie ako 15 – 20 minút.
Rúra sa nezohrieva.	Nie sú nastavené hodiny.	Nastavte čas.
Rúra sa nezohrieva.	Nie sú nastavené potrebné nastavenia.	Skontrolujte, či sú nastavenia správne.
Príprava jedla trvá veľmi dlho alebo naopak, jedlá sú hotové príliš rýchlo.	Teplota je príliš nízka alebo príliš vysoká.	V prípade potreby upravte teplotu. Postupujte podľa pokynov v návode.
Na displeji je zobrazený chybový kód, ktorý nie je v tabuľke.	Došlo k poruche elektriky.	Pomocou domovej poistky alebo bezpečnostného vypínača v poistkovej skrini vypnite rúru a znovu ju zapnite. Ak sa na displeji znovu zobrazí chybový kód, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Na displeji sa zobrazuje „12.00“.	Došlo k výpadku elektrického napájania.	Znova nastavte presný čas.

13.2 Servisné údaje

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

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom štítku. Typový štítok sa nachádza na prednom ráme vnútorného priestoru spotrebiča. Neodstraňujte typový štítok z vnútorného priestoru spotrebiča.

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

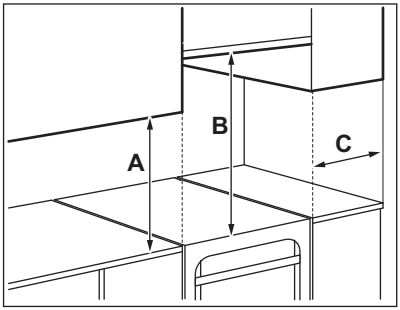
14. INŠTALÁCIA

VAROVANIE!
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

14.1 Umiestnenie spotrebiča

Váš voľne stojaci spotrebič môžete nainštalovať so skrinkami na jednej alebo po oboch stranách a do rohu.

Minimálne vzdialenosti pre inštaláciu nájdete v tabuľke.



Minimálne vzdialenosti

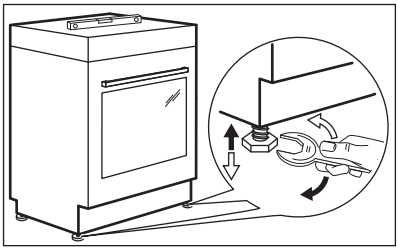
Rozmer	**mm**
A	400
B	650
C	150

14.2 Technické údaje

Rozmer	**mm**
Výška	858
Šírka	500
Hĺbka	600

Celkový elektrický príkon	9135 W
Trieda spotrebiča	3

14.3 Vyrovnanie spotrebiča



Na vyrovnanie vrchnej plochy spotrebiča do vodorovnej polohy a v súlade s okolitými povrchmi použite malé nožičky v spodnej časti spotrebiča.

14.4 Ochrana proti prevráteniu

Pred pripevnením ochrany proti prevráteniu nastavte spotrebič do správnej výšky a polohy.

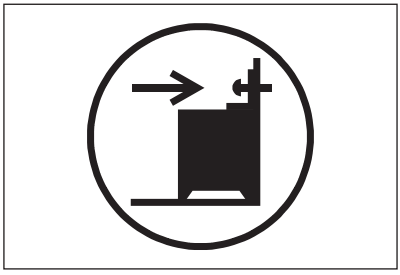
POZOR!
Dbajte na to, aby ste ochranu proti prevráteniu nainštalovali do správnej výšky.

Uistite sa, že je povrch za spotrebičom hladký.

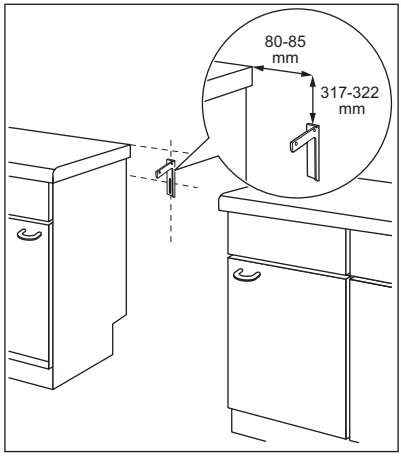
Je potrebné nainštalovať ochranu proti prevráteniu. Ak ju nenainštalujete, spotrebič sa môže prevrátiť.

Váš spotrebič má symbol uvedený na obrázku (ak je to vhodné), ktorý vás upozorňuje na inštaláciu ochrany proti prevráteniu.





1. Ochranu proti prevráteniu nainštalujte 317 - 322 mm pod horným povrchom spotrebiča a 80 - 85 mm od strany spotrebiča do kruhového otvoru na konzole. Priskrutkujte ju k pevnému materiálu alebo použite vhodnú výstuž (stenu).



2. Otvor nájdete na ľavej strane v zadnej časti spotrebiča. Nadvihnite prednú časť spotrebiča a spotrebič zasuňte do stredu priestoru medzi skrinkami. Ak je priestor medzi skrinkami väčší ako je šírka spotrebiča, je potrebné upraviť bočnú vzdialenosť tak, aby bol spotrebič vycentrovaný.

Ak ste zmenili rozmery sporáka, musíte správne zarovnať ochranu proti prevráteniu.

POZOR!
Ak je priestor medzi skrinkami väčší ako je šírka spotrebiča, je potrebné upraviť bočnú vzdialenosť tak, aby bol spotrebič vycentrovaný.

14.5 Elektrická inštalácia

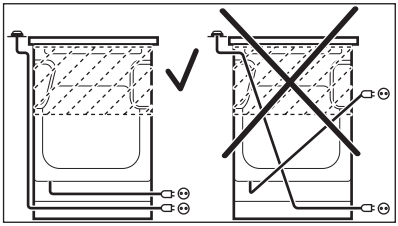
VAROVANIE!
Výrobca nenesie zodpovednosť v prípade, že nedodržíte bezpečnostné opatrenia uvedené v kapitole Bezpečnosť.

Tento spotrebič sa dodáva bez napájacej zástrčky a kábla.

Vhodný druh kábla: H05 RR-F s vhodným prierezom.

VAROVANIE!
Pred zapojením sieťového kábla k prívodu elektrickej energie odmerajte napätie medzi fázami v domácej sieti. Potom si pozrite štítok pripojenia na zadnej strane spotrebiča a ubezpečte sa, že použijete správne elektrické zapojenie. Tento postup inštalácie zabráni chybám a poškodeniu elektrických súčastí spotrebiča.

VAROVANIE!
Napájací kábel sa nesmie dotýkať časti spotrebiča zobrazenej na obrázku.



15. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Recyklujte materiály so symbolom ♺. Obal hoďte 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



892963980-A-102014

CE