Thinking of you
Electrolux



EKC54501O

CS SPORÁK	NÁVOD K POUŽITÍ	2
SK SPORÁK	NÁVOD NA POUŽÍVANIE	25

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE 3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY 4
3. POPIS SPOTŘEBIČE 7
4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM 8
5. VARNÁ DESKA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ 8
6. VARNÁ DESKA – UŽITEČNÉ RADY A TIPY 9
7. VARNÁ DESKA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA 10
8. TROUBA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ 10
9. TROUBA - FUNKCE HODIN 11
10. TROUBA - POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ 12
11. TROUBA – UŽITEČNÉ RADY A TIPY 13
12. TROUBA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA 18
13. CO DĚLAT, KDYŽ... 22
14. INSTALACE 23
15. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ 24

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 tak 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.electrolux.com/productregistration

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.
Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku. Model, výrobní číslo (PNC), sériové číslo.

Upozornění / Důležité bezpečnostní informace.

Všeobecné informace a rady

Upozornění 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 osoby, která je zodpovědná za jejich bezpečnost.
- 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.
- Pokud je spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Spotřebič a jeho dostupné části se mohou během používání zahřát na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
- 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 povrch desky prasklý, vypněte spotřebič, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem.
- 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.
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čištění skleněných dvířek, mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.

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.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Ujistěte se, že je spotřebič namontován pod bezpečnou konstrukcí a vedle bezpečných konstrukcí.
- 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.

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 elektrikáře.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.

- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Pro výměnu napájecího kabelu se obraťte na servisní středisko nebo elektrikáře.
- 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.

2.2 Použití spotřebiče

UPOZORNĚNÍ
Hrozí nebezpečí zranění, popálení či úrazu elektrickým proudem.

- Tento spotřebič používejte v domácnosti.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Spotřebič po každém použití vypněte.
- Při provozu je vnitřek spotřebiče horký. Nedotýkejte se topných těles ve spotřebiči. Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- 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.
- Dvířka spotřebiče nikdy neotvírejte násilím.
- Spotřebič nepoužívejte spolu s externím časovačem nebo samostatným dálkovým ovládáním.
- Když je spotřebič v provozu, jeho dvířka mějte vždy zavřená.
- Na varné zóny nepokládejte příbory nebo pokličky. Byly by horké.
- Po použití nastavte varnou zónu do polohy „vypnuto“.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Pokud je povrch spotřebiče prasklý, okamžitě jej odpojte ze sítě. Zabráníte tak úrazu elektrickým proudem.

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.
- Nepokoušejte se hasit oheň vodou. Odpojte spotřebič a plameny přikryjte víkem nebo hasicí rouškou.

UPOZORNĚNÍ
Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
  - Nepokládejte nádobí či jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
  - Na dno spotřebiče nepokládejte hliníkovou fólii.
  - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
  - po dokončení pečení nenechávejte vlhká jídla ve spotřebiči.
  - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.

- Barevné změny na smaltovaném povrchu 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 nepokládejte hliníkovou fólii.
- Nádoby vyrobené z litiny či hliníku nebo nádoby s poškozeným dnem mohou způsobit poškrábání sklokeramiky. Tyto předměty při přesouvání na varné desce vždy zdvihněte.

2.3 Čištění a údržba

UPOZORNĚNÍ
Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před čištěním nebo údržbou spotřebič vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Poškozené skleněné panely okamžitě vyměňte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Při vyjímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!
- 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.

2.4 Vnitřní osvětlení

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

UPOZORNĚNÍ
Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

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

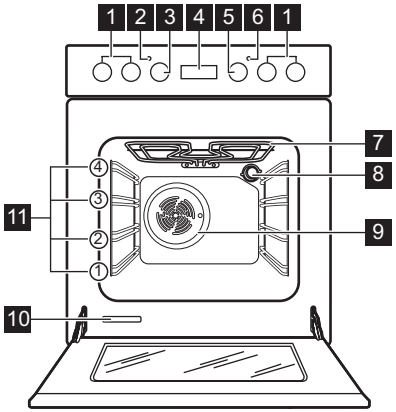
2.5 Likvidace

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.

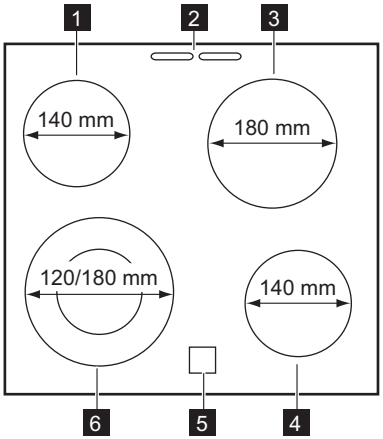
3. POPIS SPOTŘEBIČE

3.1 Celkový pohled



1 Ovladače varné desky
2 Ukazatel teploty
3 Ovladač teploty trouby
4 Elektronický programátor
5 Ovladač funkcí trouby
6 Provozní kontrolka varné desky
7 Topné těleso
8 Žárovka trouby
9 Ventilátor a topné těleso
10 Typový štítek
11 Polohy roštů

3.2 Uspořádání varné desky



1 Varná zóna 1200 W
2 Vývod páry
3 Varná zóna 1800 W
4 Varná zóna 1200 W
5 Kontrolka zbytkového tepla
6 Varná zóna 1700 / 700 W

3.3 Příslušenství

- **Rošt**

  Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.
- **Mělký plech na pečení**

  Na koláče a sušenky.
- **Volitelné teleskopické výsuvy**

  Zasunují se do nich rošty či plechy. Lze je objednat zvlášť.
- **Zásuvka**

  Zásuvka je umístěna pod troubou.

4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

UPOZORNĚNÍ
Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

POZOR
Při otvírání vždy držte držadlo dveří uprostřed.

4.1 První čištění

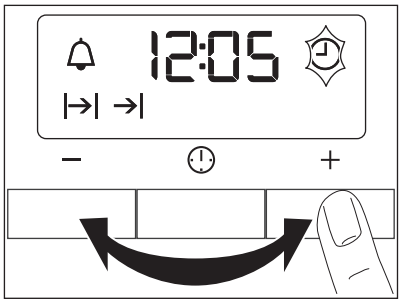
- Vyjměte všechno příslušenství a vyjímatelné držáky (pokud jsou použity).
- Před prvním použitím spotřebič vyčistěte.

Řiďte se částí „Čištění a údržba“.

4.2 Nastavení času

Před provozem trouby musíte nastavit čas.

Po připojení spotřebiče k elektrické síti nebo po výpadku elektrického proudu ukazatel Denního času bliká.
Stiskněte tlačítko **+** nebo **-** a nastavte správný čas.



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

Ke změně času opětovně stiskněte , dokud nezačne blikat ukazatel Denního času. Nesmíte zároveň nastavit funkci Trvání či Ukončení .

4.3 Předehřátí

Předehřátí prázdného spotřebiče ke spálení zbytkové mastnoty.

1. Zvolte funkci a maximální teplotu.
2. Nechte spotřebič pracovat 45 minut.
3. Zvolte funkci a maximální teplotu.
4. 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 kapitola „Bezpečnostní informace“.

5.1 Nastavení teploty

Ovladač	Funkce
0	Poloha Vypnuto
◎	Přepínač dvojité zóny
1-9	Nastavení teploty (1 = nejnižší nastavení teploty; 9 = nejvyšší nastavení teploty)

1. Otočte voličem na požadovanou teplotu. Rozsvítí se provozní kontrolka varné desky.
2. Vaření ukončíte nastavením ovladače do polohy „0“.

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

5.2 Použití dvojité zóny

POZOR
Dvojitou zónu zapnete otočením ovladače po směru hodinových ručiček. Neotáčejte jím přes pozici vypnutí.

1. Otočte ovladačem po směru hodinových ručiček do polohy **9**.
2. Pomalu otáčejte ovladačem na symbol ◎, dokud neuslyšíte cvaknutí.
   Obě varné zóny jsou zapnuté.
3. Potřebnou teplotu nastavíte dle pokynů v části „Nastavení teploty“.

5.3 Kontrolka zbytkového tepla

Kontrolka zbytkového tepla se rozsvítí, když je varná zóna horká.

UPOZORNĚNÍ
Nebezpečí popálení zbytkovým teplem.

6. VARNÁ DESKA – UŽITEČNÉ RADY A TIPY

6.1 Nádobí

- Dno nádoby musí být zcela rovné a co nejsilnější.
- Nádoby ze smaltované oceli nebo s hliníkovým či měděným spodkem mohou na povrchu sklokeramické desky zanechávat barevné skvrny.
- Nádobu postavte na varnou zónu, a teprve potom ji zapněte.
- Varnou zónu vypněte několik minut před koncem vaření, abyste využili zbytkového tepla.
- Dno nádoby musí být stejně velké jako příslušná varná zóna.

6.2 Úspora energie

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

6.3 Příklady použití varné desky

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	Nádobu zakryjte 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.

Nastavení teploty	Vhodné pro:	Čas (min)	Tipy
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 velkého množství vody, vaření těstovin, opražení masa (guláš, dušené maso v hrnci), fritování hranolků.		

Údaje v následující tabulce jsou jen orientační.

7. VARNÁ DESKA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

UPOZORNĚNÍ
Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

Nebezpečí popálení zbytkovým teplem!
Nechte spotřebič vychladnout.

Spotřebič čistěte po každém použití.
Nádoby používejte vždy s čistou spodní stranou.

Škrábance nebo tmavé skvrny na sklokeramické desce nemají vliv na její funkci.

Odstranění nečistot:

1. – **Okamžitě odstraňte:** roztavený plast, plastovou folii nebo jídlo obsahující cukr.
   Pokud tak neučiníte, nečistota může spotřebič poškodit. Použijte speciální škrabku na sklo. Škrabku přiložte šikmo ke skleněnému povrchu a posunujte ostří po povrchu desky.
   – **Odstraňte po dostatečném vychladnutí spotřebiče:** skvrny od vodního kamene, vodové kroužky, tukové skvrny nebo kovově lesklé zbarvení. Použijte speciální čisticí prostředek na sklokeramiku nebo nerezovou ocel.
2. Vyčistěte spotřebič vlhkým hadříkem s malým množstvím mycího prostředku.
3. Nakonec **spotřebič otřete do sucha čistým hadříkem.**

8. TROUBA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

UPOZORNĚNÍ
Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

8.1 Zapnutí a vypnutí spotřebiče

1. Otočte ovladačem funkcí trouby na požadovanou funkci.
2. Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.
   Kontrolka teploty se rozsvítí, když se zvyšuje teplota uvnitř spotřebiče.
3. Pokud chcete spotřebič vypnout, otočte ovladač funkcí trouby a ovladač teploty do polohy vypnuto.

8.2 Bezpečnostní termostat

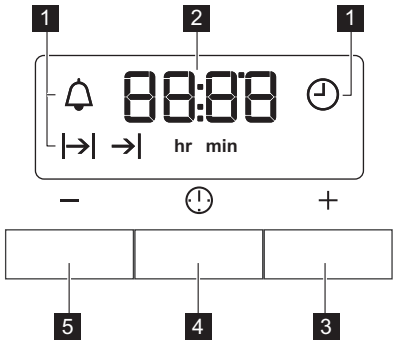
Trouba je vybavena bezpečnostním termostatem, který v případě nutnosti přeruší dodávku proudu, aby při nesprávném použití trouby nebo vadném dílu nedošlo k nadměrnému přehřátí trouby. Po poklesu teploty se trouba opět automaticky zapne.

8.3 Funkce trouby

	Funkce trouby	Použití
0	Poloha Vypnuto	Spotřebič je vypnutý.
	Konvenční ohřev	Teplo přichází z horního a dolního topného tělesa. K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby.
	Dolní topné těleso	Teplo přichází pouze ze spodní části trouby. K pečení koláčů s křupavým spodkem nebo kůrkou.
	Horní topné těleso s ventilátorem	Obzvláště pro snadnou přípravu jídel jako: pusinky, piškotové koláče, máslové koláče, rolády.
	Gril	Ke grilování malého množství plochých kousků uprostřed roštu. Opékání topinek. **Maximální teplota při této funkci je 210 °C.**
	Horkovzdušné pečení	K pečení masa nebo moučných jídel při stejné teplotě na několika roštech bez mísení vůní. Když používáte tuto funkci, snižte teplotu trouby o 20–40 °C oproti standardním teplotám, které používáte u Konvenčního ohřevu.
	Rozmrazování	K rozmrazování zmrazených jídel. Ovladač teploty musí být v poloze vypnuto.

9. TROUBA - FUNKCE HODIN

9.1 Elektronický programátor



1 Kontrolky funkcí
2 Displej času
3 Tlačítko +
4 Tlačítko volby
5 Tlačítko -

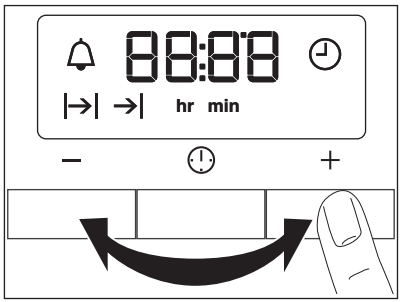
	Funkce hodin	Použití
	Denní čas	K nastavení, změně nebo kontrole denního času.
	Minutka	Odpočítávání času. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby.
	Trvání	K nastavení potřebné délky provozu spotřebiče.

Funkce hodin		Použití
→|	Ukončení	K nastavení doby vypnutí spotřebiče.

Funkci Trvání a Ukončení lze použít současně k nastavíte doby, kdy se spotřebič zapne a poté opět vypne. Nejprve nastavte funkci Trvání a poté Ukončení.

9.2 Nastavení funkcí hodin

1. U funkce Trvání |→| a Ukončení →| nastavte funkci trouby a teplotu. Toto není nutné u funkce Minutka .
2. Opakovaně stiskněte tlačítko volby, dokud nezačne blikat ukazatel požadované funkce hodin.



3. Pomocí **+** nebo **-** nastavte potřebnou funkci hodin.

   Na displeji se zobrazí ukazatel nastavené funkce hodin. Po uplynutí nastaveného času, začne ukazatel blikat a na dvě minuty zazní zvukový signál.

U funkce Trvání |→| a Ukončení →| se spotřebič vypne automaticky.

4. Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
5. Otočte ovladač funkcí trouby a ovladač teploty do polohy vypnuto.

9.3 Zrušení funkce hodin

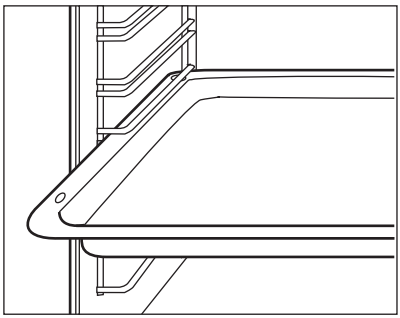
1. Opakovaně stiskněte tlačítko voliče, dokud nezačne blikat ukazatel požadované funkce.
2. Stiskněte a podržte tlačítko **-**.

   Funkce hodin by měla zhasnout během několika sekund.

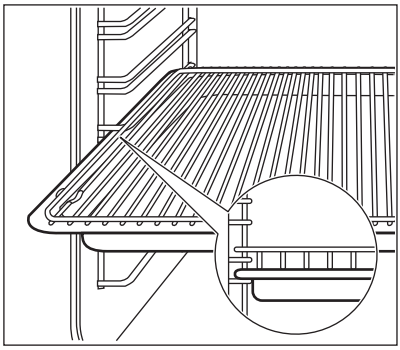
10. TROUBA - POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

UPOZORNĚNÍ
Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

10.1 Vložení příslušenství trouby

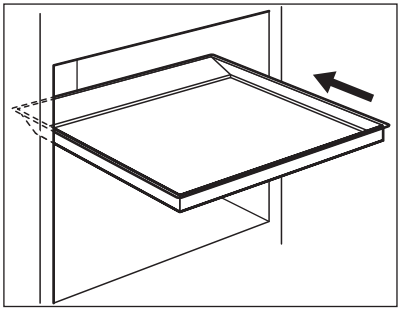


Zásuvné příslušenství zasunujte tak, aby prohlubně byly vzadu v troubě a směřovaly dolů. Zasuňte příslušenství do drážek na jedné z úrovní trouby.



Společné zasunutí roštu a hlubokého plechu na pečení masa
Rošt položte na hluboký plech na pečení. Zasuňte hluboký plech na pečení do drážek na jedné z úrovní trouby.

10.2 Vkládání plechu na pečení



Plech vložte do středu vnitřku trouby mezi přední a zadní stěnu. Zajistíte tak cirkulaci tepla před plechem na pečení a za ním. Ujistěte se, že je plech umístěn jako na obrázku, se zkosenou plochou vzadu.

UPOZORNĚNÍ
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.

11. TROUBA – UŽITEČNÉ RADY A TIPY

POZOR
Při pečení koláčů s vysokým obsahem vody použijte hluboký plech. Ovocné šťávy mohou způsobit trvalé skvrny na smaltu trouby.

- Trouba má čtyři úrovně roštů. Polohy roštů v troubě se počítají zdola.
- Můžete péct různá jídla současně na dvou úrovních trouby. Zasuňte rošty do úrovně 1 a 3.
- V troubě nebo na skle dvířek se může srážet vlhkost. To je normální jev. Při otvírání dvířek trouby během pečení vždy odstupte. Abyste kondenzaci snížili, troubu vždy před pečením na 10 minut předehřejte.
- Po každém použití trouby setřete vlhkost.
- Při pečení na dno trouby nestavte žádné předměty a žádnou část trouby nezakrývejte hliníkovou fólií. Mohlo by to ovlivnit výsledky pečení a poškodit smaltový povrch.

11.1 Pečení moučníků

- Před pečením nechte troubu přibližně 10 minut předehřát.
- 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.

11.2 Pečení masa a ryb

- Nepečte maso o hmotnosti nižší než 1 kg. Při pečení příliš malého množství se maso vysušuje.
- Při pečení velmi tučného jídla použijte hluboký plech na zachycení tuku, aby se v troubě ne-

vytvořily 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 plechu na zachycení tuku nalijte trochu vody, aby se při pečení tolik nekouřilo. Kondenzaci kouře zabráníte dolitím vody pokaždé, když se odpaří.

11.3 Doby pečení

Doba pečení záleží na druhu potravin, jejich konzistenci a množství.
Nejprve sledujte v nové troubě průběh pečení a jeho výsledek. Postupně si najděte nejlepší nastavení (tepelný výkon, dobu pečení, apod.) pro dané nádobí, recepty a množství.

11.4 Klasické pečení

Jídlo	Druh plechu a poloha roštu	Čas předehřátí (min)	Teplota (°C)	Doba vaření / pečení (min)
Proužky těsta (250 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	-	150	25 - 30
Plochý koláč (1000 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10	160 - 170	30 - 35
Kynutý koláč s jablky (2000 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	-	170 - 190	40 - 50
Jablečný koláč (1200+1200 g)	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 20 cm) na úrovni 1	15	180 - 200	50 - 60
Malé koláčky (500 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10	160 - 180	25 - 30
Piškotová buchta bez tuku (350 g)	1 kruhový hliníkový plech (průměr: 26 cm) na úrovni 1	10	160 - 170	25 - 30
Koblihy (1500 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	-	160 - 170	45 - 55[1)]
Celé kuře (1350 g)	rošt na úrovni 2, hluboký plech na pečení masa na úrovni 1	-	200 - 220	60 - 70
Půlka kuřete (1300 g)	rošt na úrovni 3, hluboký plech na pečení masa na úrovni 1	-	190 - 210	30 - 35
Vepřová kotleta (600 g)	rošt na úrovni 3, hluboký plech na pečení masa na úrovni 1	-	190 - 210	30 - 35
Dortový korpus (800 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	20	230 - 250	10 - 15
Plněné kynuté koláče (1200 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10 - 15	170 - 180	25 - 35
Pizza (1000 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Tvarohový koláč (2600 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	-	170 - 190	60 - 70

Jídlo	Druh plechu a poloha roštu	Čas předehřátí (min)	Teplota (°C)	Doba vaření / pečení (min)
Švýcarský jablečný koláč z lineckého těsta (1900 g)	smaltovaný plech na úrovni 1	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Vánoční koláč (2400 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10 - 15	170 - 180	55 - 65[2)]
Slaný lotrinský koláč (1000 g)	1 kruhový plech (průměr: 26 cm) na úrovni 1	10 - 15	220 - 230	40 - 50
Venkovský chléb (750 + 750 g)	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 20 cm) na úrovni 1	18[3)]	180 - 200	60 - 70
Rumunský piškot (600 + 600 g)	2 kulaté hliníkové plechy (délka: 25 cm) na úrovni 2	10	160 - 170	40 - 50
Rumunský piškot - tradiční (600 + 600 g)	2 kulaté hliníkové plechy (délka: 20 cm) na úrovni 2	-	160 - 170	30 - 40
Sladké pečivo (800 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10 - 15	200 - 210	10 - 15
Roláda (500 g)	smaltovaný plech na úrovni 1	10	150 - 170	15 - 20
Sněhové pusinky (400 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	-	100 - 120	40 - 50
Drobenkový koláč (1500 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	10 - 15	180 - 190	25 - 35
Piškotový koláč (600 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	10	160 - 170	25 - 35
Máslový koláč (600 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10	180 - 200	20 - 25

1) Po vypnutí spotřebiče ponechte moučník v troubě dalších 7 minut.

2) Po vypnutí spotřebiče ponechte moučník v troubě dalších 10 minut.

3) Nastavte teplotu 250 °C pro předehřátí trouby.

11.5 Horkovzdušné pečení

Jídlo	Druh plechu a poloha roštu	Doba předehřátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba přípravy (v minutách)
Proužky těsta (250 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	10	150 - 160	20 - 30
Proužky těsta (250 + 250 g)	smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	10	140 - 150	25 - 30

Jídlo	Druh plechu a poloha roštu	Doba předehřátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba přípravy (v minutách)
Proužky těsta (250 + 250 + 250 g)	smaltovaný plech na úrovni 1, 2 a 4	10	150 - 160	30 - 35
Plochý koláč (1000 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10	150 - 160	30 - 40
Plochý koláč (1000 + 1000 g)	smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	10	140 - 150	45 - 55
Plochý koláč (1000 + 1000 + 1000 g)	smaltovaný plech na úrovni 1, 2 a 4	10	140 - 150	55 - 65
Kynutý koláč s jablky (2000 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	10	170 - 180	40 - 50
Jablečný koláč (1200 + 1200 g)	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 20 cm) na úrovni 2 a 3	10	170 - 180	50 - 60
Malé koláčky (500 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	10	140 - 150	30 - 35
Malé koláčky (500 + 500 g)	smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	10	140 - 150	25 - 30
Malé koláčky (500 + 500 + 500 g)	smaltovaný plech na úrovni 1, 2 a 4	10	150 - 160	25 - 30
Piškotová buchta bez tuku (350 g)	1 kruhový hliníkový plech (průměr: 26 cm) na úrovni 3	10	150 - 160	30 - 40
Koblihy (1200 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	-	150 - 160	40 - 50 1)
Celé kuře (1400 g)	rošt na úrovni 2, hluboký plech na pečení masa na úrovni 1	-	170 - 190	50 - 60
Vepřová kotleta (600 g)	rošt na úrovni 3, hluboký plech na pečení masa na úrovni 1	-	180 - 200	30 - 40
Dortový korpus (800 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	15	230 - 250	10 - 15
Plněné kynuté koláče (1200 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	20 - 30	160 - 170	20 - 30
Pizza (1000 + 1000 g)	smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	-	180 - 200	50 - 60
Tvarohový koláč (2600 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	-	150 - 170	60 - 70

Jídlo	Druh plechu a poloha roštu	Doba předehřátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba přípravy (v minutách)
Švýcarský jablečný koláč z lineckého těsta (1900 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	15	180 - 200	30 - 40
Vánoční koláč (2400 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	10	150 - 170	50 - 60 2)
Slaný lotrinský koláč (1000 g)	1 kruhový plech (průměr: 26 cm) na úrovni 2	15	210 - 230	35 - 45
Venkovský chléb (750 + 750 g)	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 20 cm) na úrovni 3	15 3)	180 - 190	50 - 60
Rumunský piškot (600 + 600 g)	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 25 cm) na úrovni 2	10	150 - 170	40 - 50
Rumunský piškot - tradiční (600 + 600 g)	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 20 cm) na úrovni 2	-	160 - 170	30 - 40
Sladké pečivo (800 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	10	180 - 200	10 - 15
Sladké pečivo (800 + 800 g)	smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	10	180 - 200	15 - 20
Roláda (500 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	10	150 - 170	10 - 15
Sněhové pusinky (400 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	-	100 - 120	50 - 60
Sněhové pusinky (400 + 400 g)	smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	-	100 - 120	55 - 65
Sněhové pusinky (400 + 400 + 400 g)	smaltovaný plech na úrovni 1, 2 a 4	-	115 - 125	65 - 75
Drobenkový koláč (1500 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10	170 - 180	20 - 30
Piškotový koláč (600 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10	150 - 170	20 - 30
Máslový koláč (600 + 600 g)	smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	10	150 - 170	20 - 30

1) Po vypnutí spotřebiče ponechte moučník v troubě dalších 7 minut.

2) Po vypnutí spotřebiče ponechte moučník v troubě dalších 10 minut.

3) Nastavte teplotu 230 °C pro předehřátí trouby.

11.6 Horní ohřev s ventilátorem

Jídlo	Druh plechu a poloha roštu	Doba předehřátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba přípravy (v minutách)
Proužky těsta (250 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	20 1)	150 - 160	20 - 25
Plochý koláč (500 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	20 1)	160 - 170	30 - 35
Pizza (1000 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	20 1)	200 - 210	30 - 40
Roláda (500 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	20 1)	160 - 170	20 - 30
Sněhové pusinky (400 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10 1)	110 - 120	50 - 60
Piškotový koláč (600 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	20 1)	160 - 170	25 - 30
Máslový koláč (600 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	20 1)	160 - 170	25 - 30
Celé kuře (1200 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	-	220 - 230	45 - 55

1) Ovladač nastavte na teplotu 250 °C.

Varování ohledně akrylamidů

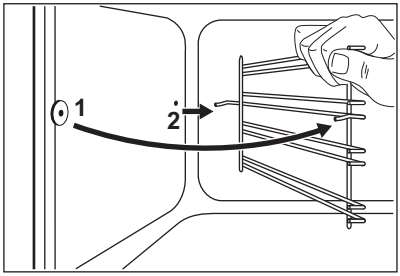
Důležité Podle nejnovějších vědeckých poznatků mohou akrylamidy vznikající při smažení jídel dohněda (zejména u škrobnatých potravin) poškozovat zdraví. Doporučujeme proto vařit při nejnižších teplotách a nenechávat jídlo příliš zhnědnout.

12. TROUBA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

UPOZORNĚNÍ
Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

- Přední stranu spotřebiče otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a čisticího prostředku.
- K čištění kovových ploch používejte běžný čisticí prostředek.
- Vnitřek trouby čistěte po každém použití. Nečistoty se snadněji odstraní a nepřipečou se.
- Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.
- Všechno příslušenství trouby vyčistěte po každém použití (měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a čisticího prostředku) a nechte ho vyschnout.
- Máte-li nepřilnavé příslušenství, nečistěte je agresivními čisticími prostředky, ostrými předměty, ani je nemyjte v myčce. Mohli byste zničit nepřilnavou úpravu.

12.1 Vyjmutí drážek na rošty



Při čištění bočních stěn můžete drážky roštů vyjmout.

1. Odtáhněte přední část drážek 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.

Zakulacené konce podpěr roštů musejí směřovat dopředu.

12.2 Čištění dvířek trouby

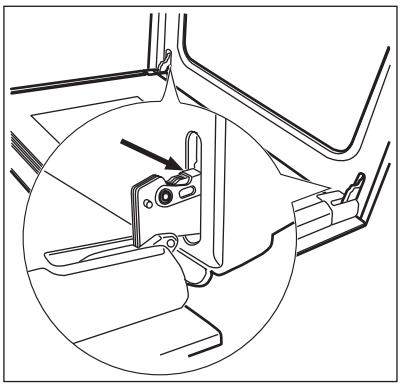
Dvířka trouby se skládají ze dvou za sebou umístěných skleněných panelů. Čištění si usnadníte, vysadíte-li dvířka trouby.

UPOZORNĚNÍ
Jestliže se pokusíte vytáhnout vnitřní skleněný panel u nasazených dvířek, mohou se dvířka trouby náhle zavřít.

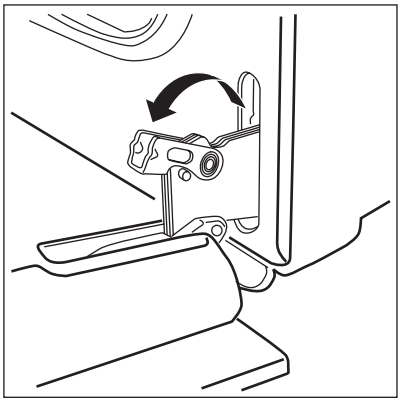
UPOZORNĚNÍ
Před čištěním skleněných panelů zkontrolujte, zda už vychladly. Sklo by totiž mohlo prasknout.

UPOZORNĚNÍ
Jestliže jsou skleněné panely poškozené nebo poškrábané, sklo je pak křehké a může prasknout. Skleněné panely je pak nutné vyměnit. Další informace získáte v místním autorizovaném servisním středisku.

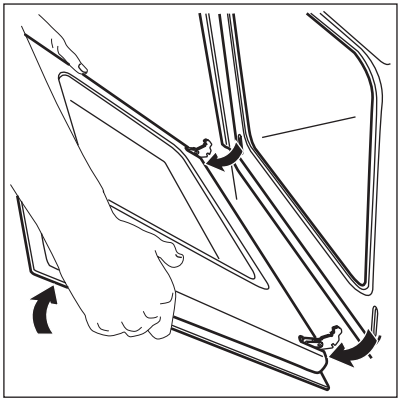
Vysazení dvířek trouby a skleněného panelu



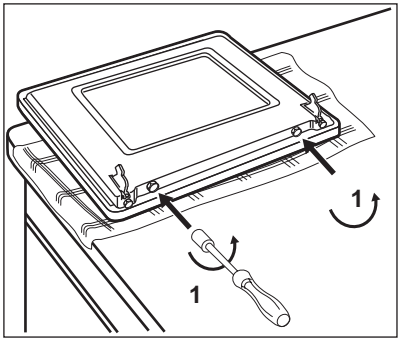
1. Dvířka trouby zcela otevřete a podržte oba dveřní závěsy.



2. Zvedněte a otočte páčky na obou závěsech.

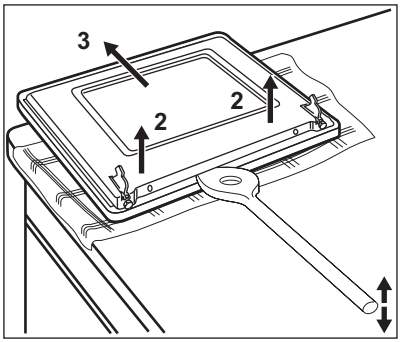


3. Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (do poloviny). Pak dvířka vytáhněte směrem dopředu z jejich umístění.



4. Položte je na pevnou plochu chráněnou měkkou látkou. Pomocí šroubováku odšroubujte dva šrouby ze spodního okraje dvířek.

Šrouby neztraťte.

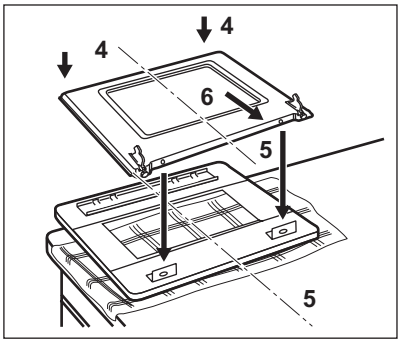


5. Vnitřní dvířka otevřete dřevěnou nebo plastovou kuchyňskou stěrkou nebo podobným nástrojem. Podržte vnější dvířka a zatlačte vnitřní dvířka směrem k hornímu okraji dvířek.
6. Zdvihněte vnitřní dvířka.
7. Vyčistěte vnitřní stranu dvířek.

Skleněný panel omyjte vodou se saponátem. Dobře ji osušte.

UPOZORNĚNÍ
Skleněný panel omývejte pouze vodou s mycím prostředkem. Abrazivní čisticí prostředky, odstraňovače skvrn a ostré předměty (např. nože nebo škrabky) mohou sklo poškodit.

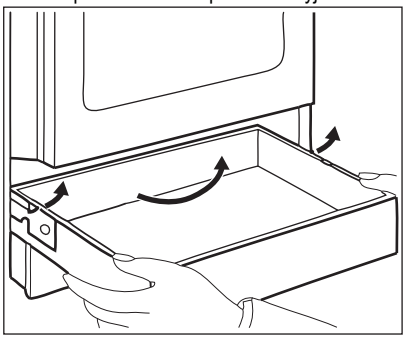
Nasazení dvířek trouby a skleněného panelu



Po vyčištění dvířka trouby nasaďte zpět. Proveďte stejný postup v obráceném pořadí.

12.3 Vysazení zásuvky

Zásuvku pod troubou lze při čištění vyjmout.



Vysazení zásuvky

1. Vytáhněte zásuvku až na doraz.
2. Pomalu zásuvku zdvihněte.
3. Zásuvku zcela vytáhněte.

Vložení zásuvky

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

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.

12.4 Žárovka trouby

UPOZORNĚNÍ
Při výměně žárovky trouby buďte opatrní. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

Před výměnou žárovky trouby:

- Vypněte troubu.
- Vytáhněte pojistky v pojistkové skříňce nebo vypněte jistič.

Na dno trouby položte látku, abyste zabránili poškození žárovky a skleněného krytu.

Výměna žárovky trouby

1. Skleněný kryt žárovky se nachází na zadní straně vnitřku trouby.

   Skleněným krytem otočte proti směru hodinových ručiček a sejměte jej.
2. Skleněný kryt vyčistěte.
3. Žárovku v troubě vyměňte za novou, žáruvzdornou do teploty 300 °C.

   Použijte žárovku stejného typu.
4. Nasaďte skleněný kryt.

13. CO DĚLAT, KDYŽ...

Problém	Možná příčina	Řešení
Varná deska nefunguje	Není nastavený tepelný výkon	Nastavte tepelný výkon
Trouba nehřeje	Trouba není zapnutá	Zapněte troubu
Trouba nehřeje	Hodiny nejsou nastavené	Nastavte hodiny
Trouba nehřeje	Nejsou provedena nutná nastavení	Zkontrolujte nastavení
Trouba nehřeje	Uvolněná pojistka v pojistkové skříňce	Zkontrolujte pojistku (jistič). Jestliže pojistka (jistič) vypadne vícekrát, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.
Žárovka trouby nesvítí	Žárovka trouby je vadná	Vyměňte žárovku trouby
Na jídle a uvnitř trouby se usazuje pára a kondenzát	Nechali jste jídlo v troubě příliš dlouho	Po upečení nenechávejte jídla v troubě déle než 15—20 minut.
Na displeji se objeví „12.00“	Došlo k přerušení dodávky elektrického proudu	Nastavte znovu čas
Kontrolka zbytkového tepla se nerozsvítí	Varná zóna byla zapnutá jen krátkou dobu a není tedy horká.	Jestliže varná zóna musí být horká, obraťte se na místní servis.

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

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

Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde:

Model (MOD.) .....

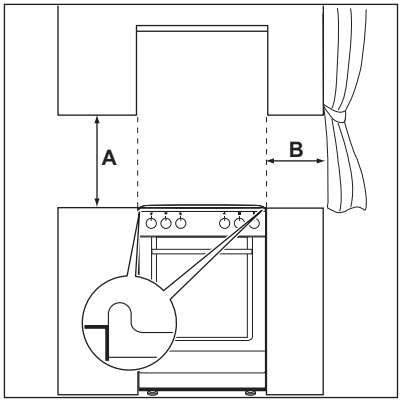
Výrobní číslo (PNC) .....

Sériové číslo (S.N.) .....

14. INSTALACE

UPOZORNĚNÍ
Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

14.1 Umístění spotřebiče



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

Minimální vzdálenosti

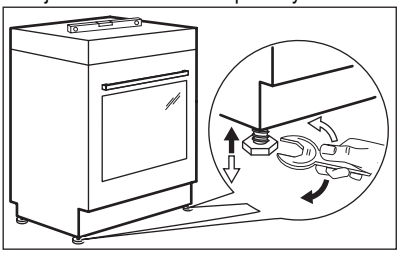
Rozměry	mm
A	690
B	150

14.2 Technické údaje

Rozměry	
Výška	858 mm
Šířka	500 mm
Hloubka	600 mm
Celkový elektrický výkon	7935 W
Napětí	230 V
Frekvence	50 Hz

14.3 Vyrovnání

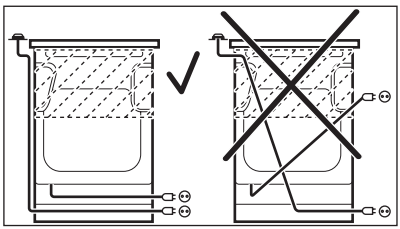
Pomocí seřiditelných nožiček na spodku spotřebiče nastavte výšku horní pracovní plochy do stejné úrovně s ostatními povrchy.



14.4 Elektrická instalace

Výrobce nenese odpovědnost za úrazy či škody způsobené nedodržením bezpečnostních pokynů uvedených v kapitole „Bezpečnostní informace“.

Spotřebič se dodává bez zástrčky a spojovacího kabelu.
Vhodný typ kabelů: H05 RR-F s příslušným průřezem.



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

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE 26
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY 27
3. POPIS VÝROBKU 30
4. PRED PRVÝM POUŽITÍM 31
5. VARNÝ PANEL – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE 31
6. VARNÝ PANEL – UŽITOČNÉ RADY A TIPY 32
7. VARNÝ PANEL – OŠETROVANIE A ČISTENIE 33
8. RÚRA – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE 33
9. RÚRA - ČASOVÉ FUNKCIE 34
10. RÚRA - POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA 35
11. RÚRA – UŽITOČNÉ RADY A TIPY 36
12. RÚRA – OŠETROVANIE A ČISTENIE 41
13. ČO ROBIŤ, KEĎ... 45
14. INŠTALÁCIA 46
15. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA 47

WE'RE THINKING OF YOU

Ďakujeme vám, že ste si kúpili spotrebič Electrolux. Vybrali ste si výrobok, ktorý v sebe skrýva desaťročia odborných skúseností a inovácií. Pri vývoji tohto dômyselného a štýlového spotrebiča sme mysleli na vás. Preto si pri každom použití môžete byť istí, že dosiahnete vynikajúce výsledky.

Vitajte vo svete Electrolux.

Navštívte našu stránku, kde nájdete:

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

Zaregistrujte si produkt a využite tak ešte lepší servis:
www.electrolux.com/productregistration

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 servis, nezabudnite si pripraviť nasledujúce údaje.
Tieto informácie nájdete na výrobnom štítku. Model, číslo výrobku, sériové číslo.

Varovanie/upozornenie – Bezpečnostné pokyny.

Všeobecné informácie a tipy

Environmentálne informácia

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.

- Deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí môžu tento spotrebič používať len vtedy, ak sú pod dozorom dospelej osoby alebo osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť.
- 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.
- Ak má spotrebič detskú poistku, odporúčame ju zapnúť.
- Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

1.2 Všeobecné bezpečnostné pokyny

- Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu veľmi zohrievať. Nedotýkajte sa výhrevných telies.
- 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 nehorľavou pokrývkou.

- 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 rozpáliť.
- Ak je sklokeramický povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby ste vylúčili možnosť úrazu elektrickým prúdom.
- 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.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte drsné práškové prostriedky, ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.

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.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Uistite sa, že konštrukcie, pod ktorými a vedľa ktorých je spotrebič nainštalovaný, sú bezpečné.
- Po bokoch spotrebiča musia byť umiestnené spotrebiče alebo zariadenia 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.

Elektrické zapojenie

⚠ **VAROVANIE**
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 nainštalovanú uzemnenú zásuvku.
- Nepoužívajte adaptéry, rozdvojky ani predlžovacie prívodné káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak chcete vymeniť

prívodný elektrický kábel, kontaktujte servis alebo elektrikára.

- 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 neizolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Zástrčku zapojte do zásuvky až na konci inštalácie. Uistite sa, že napájací elektrický kábel je po inštalácii prístupný.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Pri odpájaní spotrebiča od elektrickej siete neťahajte za napájací kábel. Vždy ťahajte za zástrčku napájacieho kábla.
- Použite iba správne izolačné zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka).
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať izolačné zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov izolačného zariadenia musí byť minimálne 3 mm.

2.2 Použitie

VAROVANIE
Nebezpečenstvo zranenia, popálenín alebo zásahu elektrickým prúdom.

- Tento spotrebič používajte 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.
- 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.
- Keď je spotrebič v činnosti, pri otváraní dvierok postupujte opatrne. Môže dôjsť k úniku horúceho vzduchu.
- Spotrebič nepoužívajte, keď máte mokré ruky, ani keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka netlačte.
- Na obsluhu spotrebiča nepoužívajte externý časovač ani samostatné diaľkové ovládanie.
- Dvierka musia byť zavreté vždy, keď je spotrebič v činnosti.
- Na varné zóny neklaďte príbor ani pokrievky. Môžu sa zohriať.
- Po použití varnú zónu vypnite.
- Nepoužívajte spotrebič ako pracovný alebo odkladací povrch.
- Ak je povrch spotrebiča popraskaný, ihneď odpojte spotrebič z elektrickej siete. Predídete tak zásahu elektrickým prúdom.

VAROVANIE
Hrozí nebezpečenstvo požiaru alebo 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.
- Oheň sa nepokúšajte zahasiť vodou. Spotrebič odpojte od elektrickej siete a plameň zakryte pokrievkou alebo hasiacou prikrývkou.

VAROVANIE
Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby ste predišli poškodeniu alebo zmene farby smaltu:
  - Neklaďte nádoby na pečenie ani iné predmety priamo na dno spotrebiča.
  - Neklaďte alobal priamo na dno spotrebiča.
  - Nelejte vodu priamo do horúceho spotrebiča.
  - Nenechávajte v rúre vlhký riad ani potraviny po ukončení prípravy jedla.
  - Pri vyberaní alebo nasadzovaní príslušenstva postupujte opatrne.
- Zmena farby smaltu nemá žiadny vplyv na funkciu 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.
- Obsah kuchynského riadu nenechajte 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.
- Na spotrebič neklaďte alobal.
- Riad vyrobený z liatiny, hliníka alebo s poškodeným dnom môže spôsobiť poškrabanie sklokeramiky. Pri premiestňovaní týchto predmetov po varnom povrchu ich vždy nadvihnite.

2.3 Ošetrovanie a čistenie

VAROVANIE
Hrozí nebezpečenstvo zranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Existuje riziko, že sklené panely môžu prasknúť.
- Ak sú sklenené panely poškodené, ihneď ich nechajte vymeniť. Kontaktujte servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké!
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli opotrebeniu povrchového materiálu.
- Zvyšky tuku alebo potravín v spotrebiči môžu spôsobiť požiar.
- Spotrebič vyčistite 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.

2.4 Vnútorné osvetlenie

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

VAROVANIE
Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

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

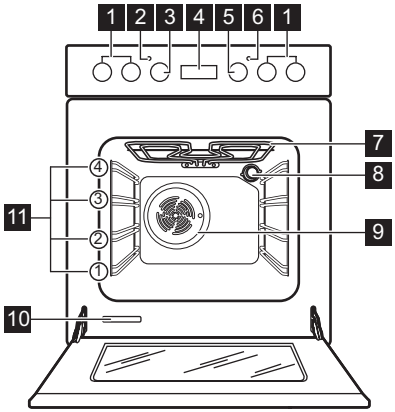
2.5 Likvidácia

VAROVANIE
Nebezpečenstvo poranenia alebo udusenia.

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

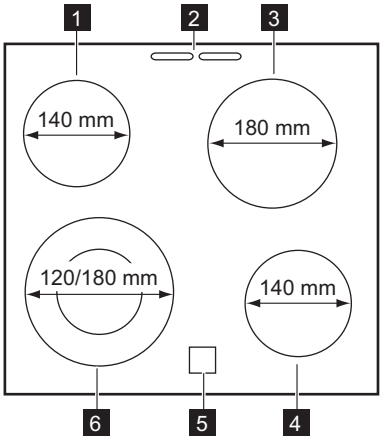
3. POPIS VÝROBKU

3.1 Celkový prehľad



1 Ovládače varného panela
2 Ukazovateľ teploty
3 Ovládač teploty rúry
4 Elektronický programátor
5 Ovládač funkcií rúry
6 Ukazovateľ ovládania varného panelu
7 Ohrevný článok
8 Osvetlenie rúry
9 Ventilátor a ohrevný článok
10 Typový štítok
11 Úrovne v rúre

3.2 Rozloženie varného povrchu



1 Varná zóna 1200 W
2 Výpustný ventil pary
3 Varná zóna 1800 W
4 Varná zóna 1200 W
5 Ukazovateľ zvyškového tepla
6 Varná zóna 1700 / 700 W

3.3 Príslušenstvo

- **Rošt rúry**

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

  Na koláče a sušienky.
- **Voliteľné teleskopické lišty**

  Na uloženie roštov alebo plechov. Môžete si ich objednať samostatne.
- **Zásuvka na odkladanie**

  Pod vnútorným priestorom rúry sa nachádza zásuvka na odkladanie.

4. PRED PRVÝM POUŽITÍM

VAROVANIE
Pozrite si časť „Bezpečnostné pokyny“.

POZOR
Pri otváraní dvierok vždy držte rukoväť v strede.

4.1 Prvé čistenie

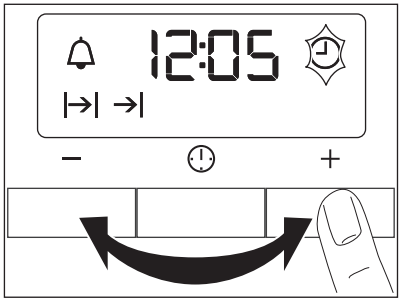
- Vyberte všetko príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty (ak sú k dispozícii).
- Pred prvým použitím spotrebič vyčistite.

Pozrite si kapitolu „Ošetrovanie a čistenie“.

4.2 Nastavenie času

Pred prvým použitím rúry je potrebné nastaviť čas.

Po zapojení spotrebiča do elektrickej siete alebo po výpadku napájania bude blikať indikátor funkcie Čas.
Stláčaním tlačidla **+** alebo **-** nastavte správny čas.



Približne po piatich sekundách blikanie prestane a displej bude zobrazovať nastavený denný čas.

Ak chcete zmeniť nastavený čas, opakovane stláčajte tlačidlo , až kým nezačne blikať ukazovateľ funkcie Čas. Nesmiete zároveň nastaviť funkciu Trvanie alebo Koniec .

4.3 Prvé zohriatie rúry

Prázdnu rúru treba zohriať, aby sa vypálili zvyšky tuku.

1. Nastavte funkciu a maximálnu teplotu.
2. Spotrebič nechajte spustený 45 minút.
3. Nastavte funkciu a maximálnu teplotu.
4. Spotrebič nechajte spustený 15 minút.

Príslušenstvo sa môže zohriať viac než zvyčajne. Zo spotrebiča môže vychádzať zápach a dym. Je to normálne. Zabezpečte dostatočné vetranie.

5. VARNÝ PANEL – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

VAROVANIE
Pozrite si časť „Bezpečnostné pokyny“.

5.1 Varné stupne

Otočný ovládač	Funkcia
0	Poloha Vypnuté
◎	Spínač dvojitej zóny
1-9	Varné stupne (1 = nastavenie najnižšieho varného stupňa; 9 = nastavenie najvyššieho varného stupňa)

1. Otočte ovládač na požadovaný varný stupeň. Ukazovateľ ovládača varného panelu sa rozsvieti.

2. Proces varenia ukončíte nastavením otočného ovládača do polohy „0“.

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

5.2 Používanie dvojkruhovej varnej zóny

POZOR
Dvojkruhovú varnú zónu zapnete otočením otočného ovládača v smere hodinových ručičiek. Nepretáčajte ho cez pozíciu zastavenia.

1. Otočte ovládač v smere hodinových ručičiek do polohy **9**.
2. Pomaly otáčajte otočný ovládač na symbol ◎ , až kým nezaznie zacvaknutie.
   Sú zapnuté oba varné okruhy.
3. Informácie o potrebnom varnom stupni nájdete v časti „Varné stupne“.

5.3 Ukazovateľ zvyškového tepla

Ukazovateľ zvyškového tepla sa rozsvieti, keď je varná zóna horúca.

VAROVANIE
Hrozí nebezpečenstvo popálenia zvyškovým teplom.

6. VARNÝ PANEL – UŽITOČNÉ RADY A TIPY

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.
- Kuchynský riad položte na varnú zónu pred zapnutím.
- Varné zóny vypínajte pred uplynutím času varenia, aby ste využili zvyškové teplo.
- Dno varnej nádoby a zvolená varná zóna by mali byť rovnako veľké.

6.2 Úspora energie

- Na kuchynský riad podľa možností vždy položte pokrievku.

6.3 Príklady použitia na varenie

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	Na kuchynský riad položte pokrievku.
2-3	Dusenie ryže a jedál s mliečnym základom, prihrievanie hotových jedál.	25 - 50	Pridajte aspoň dvakrát toľko tekutiny ako ryže, mliečne jedlá počas varenia občas premiešajte.
3-4	Dusenie zeleniny, rýb, mäsa.	20 - 45	Pridajte niekoľko polievkových lyžíc tekutiny.

Varný stupeň	Použitie:	Čas (min.)	Rady
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 tekutiny 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 veľkého množstva vody, varenie cestovín, príprava mäsa (guláš, ragú), vyprážané hranolčeky.		

Údaje uvedené v tabuľke sú iba orientačné.

7. VARNÝ PANEL – OŠETROVANIE A ČISTENIE

VAROVANIE
Pozrite si časť „Bezpečnostné pokyny“.

Nebezpečenstvo popálenia zvyškovým teplom!
Spotrebič nechajte vychladnúť.

Spotrebič vyčistite po každom použití.
Dbajte na to, aby bola dolná časť kuchynského riadu vždy čistá.

Škrabance a tmavé škvrny na sklokeramike neovplyvňujú funkčnosť spotrebiča.

Odstránenie nečistôt:

1. – **Okamžite odstráňte:** roztopený plast, plastovú fóliu a potraviny s obsahom cukru.
   V opačnom prípade môžu nečistoty poškodiť spotrebič. Na sklo použite špeciálnu škrabku. Škrabku priložte na sklenený povrch tak, aby bola naklonená vo vhodnom uhle, a posúvajte čepeľ po povrchu.
   – **Odstráňte po dostatočnom vychladnutí spotrebiča:** usadeniny vodného kameňa, škvrny od vody, mastné škvrny a lesklé farebné kovové škvrny. Použite špeciálny čistiaci prostriedok na sklokeramiku alebo nehrdzavejúcu oceľ.
2. Spotrebič vyčistite vlhkou handričkou a malým množstvom umývacieho prostriedku.
3. Nakoniec **čistou handrou vyutierajte spotrebič dosucha.**

8. RÚRA – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

VAROVANIE
Pozrite si časť „Bezpečnostné pokyny“.

8.1 Zapnutie a vypnutie spotrebiča

1. Otočte ovládač funkcií rúry na príslušnú funkciu.
2. Otočte ovládač teploty na príslušnú teplotu.
   Ukazovateľ teploty svieti, kým sa teplota v spotrebiči zvyšuje.
3. Ak chcete spotrebič vypnúť, otočte ovládač funkcie rúry a ovládač teploty do vypnutej polohy.

8.2 Bezpečnostný termostat

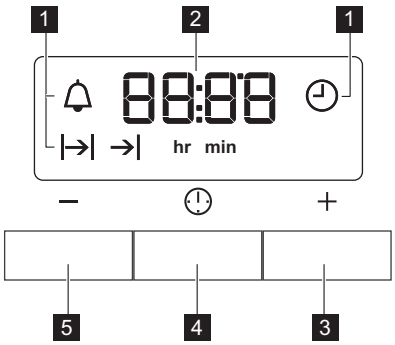
Aby sa predišlo nebezpečnému prehriatiu (následkom nesprávneho používania spotrebiča alebo chybou dielov), rúra je vybavená bezpečnostným termostatom, ktorý preruší elektrické napájanie. Rúra sa opäť automaticky zapne po poklese teploty.

8.3 Funkcie rúry

Funkcia rúry na pečenie		Použitie
0	Poloha Vypnuté	Spotrebič je VYPNUTÝ.
	Tradičné pečenie	Teplo sa privádza z horného aj z dolného ohrevného článku. Na pečenie múčnych pokrmov a mäsa na jednej úrovni.
	Dolný ohrevný článok	Teplo sa privádza z dolnej časti rúry. Na pečenie koláčov s chrumkavým alebo prepečeným korpusom.
	Horný ohrev s ventilátorom	Predovšetkým pre jednoduchú prípravu jedla ako: snehových pusiniek, piškótového koláča, maslového koláča, piškótovej rolády.
	Gril	Na grilovanie plochých jedál v menších množstvách uprostred roštu. Na prípravu hrianok. **Maximálna teplota pre túto funkciu je 210 °C.**
	Teplovzdušné pečenie	Na pečenie mäsa alebo pečenie múčnych a mäsových pokrmov, ktoré si vyžadujú rovnakú teplotu pečenia, pri použití viacerých zásuvných roštov bez prenosu arómy. Pri použití tejto funkcie znížte teplotu rúry o 20 – 40 °C oproti bežným teplotám, ktoré používate pri funkcii Tradičné pečenie.
	Rozmrazovanie	Na rozmrazenie zmrazených pokrmov. Otočný ovládač teploty musí byť vo vypnutej polohe.

9. RÚRA - ČASOVÉ FUNKCIE

9.1 Elektronický programátor



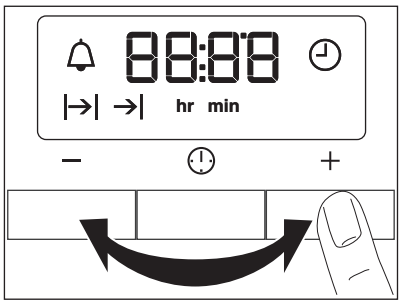
1 Ukazovatele funkcií
2 Zobrazenie času
3 Tlačidlo **+**
4 Tlačidlo výberu
5 Tlačidlo **-**

Časová funkcia		Použitie
	Presný čas	Na nastavenie, zmenu alebo zistenie presného času.
	Kuchynský časomer	Slúži na nastavenie odpočítavania času. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry.
|→|	Trvanie	Nastavenie, ako dlho má byť spotrebič spustený.
→|	Koniec	Nastavenie času, kedy sa má spotrebič vypnúť.

Funkciu Trvanie a Koniec môžete použiť súčasne na nastavenie času, kedy sa má spotrebič zapnúť a potom vypnúť. Najskôr nastavte Trvanie, potom Koniec.

9.2 Nastavenie časových funkcií

1. Pre funkcie Trvanie |→| a Koniec →| nastavte funkciu a teplotu rúry. Toto nie je potrebné pre kuchynský časomer .
2. Opakovane stláčajte tlačidlo výberu, kým nezačne blikať ukazovateľ požadovanej časovej funkcie.



3. Stlačením **+** alebo **-** nastavte požadovanú časovú funkciu.

   Na displeji sa zobrazí ukazovateľ časovej funkcie, ktorú ste nastavili. Po uplynutí nastaveného času začne ukazovateľ blikať a na dve minúty zaznie zvukový signál.

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

4. Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.
5. Otočný ovládač funkcií rúry a otočný ovládač teploty otočte do vypnutej polohy.

9.3 Zrušenie časových funkcií

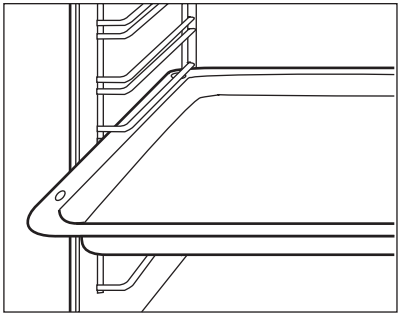
1. Opakovane stláčajte tlačidlo výberu, až kým nezačne blikať ukazovateľ požadovanej funkcie.
2. Stlačte a podržte tlačidlo **-**.

   Časová funkcia sa o niekoľko sekúnd vypne.

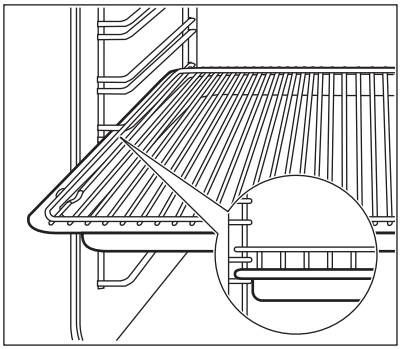
10. RÚRA - POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA

VAROVANIE
Pozrite si časť „Bezpečnostné pokyny“.

10.1 Vkladanie príslušenstva rúry



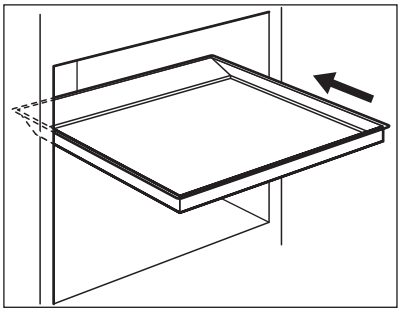
Zásuvné príslušenstvo vložte tak, aby boli dvojité okraje umiestnené v zadnej časti rúry a smerovali nadol. Zásuvné príslušenstvo zasuňte medzi vodiace tyče jednej z úrovní rúry.



Spoločné zasunutie roštu rúry a hlbokého pekáča

Rošt rúry položte na hlboký pekáč. Hlboký pekáč zasuňte medzi vodiace tyče jednej z úrovní rúry.

10.2 Vloženie plechu na pečenie



Plech položte do stredu dutiny rúry, medzi prednú a zadnú stenu. Tým sa zabezpečí cirkulácia horúceho vzduchu pred a za plechom na pečenie. Dbajte na to, aby bol plech v polohe ako na obrázku, so zošikmenou stranou vzadu.

VAROVANIE
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.

11. RÚRA – UŽITOČNÉ RADY A TIPY

POZOR
Na pečenie veľmi šťavnatých zákuskov použite hlboký plech na pečenie. Ovocné šťavy môžu spôsobiť trvalé škvrny na smalte.

- Spotrebič má štyri úrovne zasunutia. Úrovne zasunutia počítajte od dna vnútorného priestoru spotrebiča.

- V rúre môžete piecť súčasne viacero jedál na dvoch úrovniach. Umiestnite rošty do úrovní 1 a 3.
- V spotrebiči alebo na skle dvierok môže kondenzovať vlhkosť. Je to normálne. Pri otváraní dvierok počas pečenia vždy ustúpte od spotrebiča. Ak chcete znížiť kondenzáciu, rúru zapnite 10 minút pred pečením.
- Po každom použití spotrebič utrite od vlhkosti.
- Neumiestňujte predmety priamo na dno rúry ani nebaľte časti rúry alebo jej príslušenstvo do alobalu. Inak sa môžu zmeniť výsledky varenia a poškodiť smalt rúry.

11.1 Pečenie koláčov

- Pred pečením nechajte rúru predhriať na 10 minút.
- Dvierka rúry neotvárajte, kým neuplynuli 3/4 doby pečenia.
- Ak pri pečení používate súčasne dva plechy, nechávajte medzi nimi jednu voľnú úroveň.

11.2 Pečenie mäsa a rýb

- Nepečte mäso s hmotnosťou nižšou ako 1 kg. Pečenie príliš malého množstva mäsa má za následok vysušenie mäsa.
- Pri pečení veľmi mastného mäsa použite nádobu na odkvapkávanie tuku, aby ste predišli vytvoreniu škvŕn v rúre, ktoré môžu byť trvalé.
- Pred krájaním mäsa ho nechajte odstáť približne 15 minút, aby z neho nevytiekla šťava.
- Aby ste predišli tvorbe veľkého množstva dymu pri pečení, do nádoby na odkvapkávanie nalejte trochu vody. Aby ste predišli kondenzácii dymu, pridajte malé množstvo vody vždy, keď sa odparí.

11.3 Doby pečenia

Doba pečenia závisí od druhu jedla, konzistencie a množstva potravín.
Pri pečení si poznamenajte výsledky. Zistite najvhodnejšie nastavenia (nastavenie ohrevu, doby pečenia a pod.) pre použité nádoby, recepty a množstvá jedál pre tento spotrebič.

11.4 Tradičné pečenie

Pokrm	Typ plechu a úroveň rúry	Doba predhriatia (v minútach)	Teplota (°C)	Doba pečenia (v minútach)
Ploché pečivo (250 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	-	150	25 - 30
Nízky koláč (1 000 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10	160 - 170	30 - 35
Kysnutý koláč s jablkami (2000 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	-	170 - 190	40 - 50
Jablkový koláč (1200 + 1200 g)	2 okrúhle hliníkové formy (priemer: 20 cm) na úrovni 1	15	180 - 200	50 - 60
Drobné koláče (500 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10	160 - 180	25 - 30
Piškótový koláč bez tuku (350 g)	1 okrúhla hliníková forma (priemer: 26 cm) na úrovni 1	10	160 - 170	25 - 30
Koláč pečený v pekáči (1 500 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	-	160 - 170	45 - 55[1)]

Pokrm	Typ plechu a úroveň rúry	Doba predhriatia (v minútach)	Teplota (°C)	Doba pečenia (v minútach)
Celé kurča (1 350 g)	rošt rúry na úrovni 2, pekáč na úrovni 1	-	200 - 220	60 - 70
Kurča, polovica (1 300 g)	rošt rúry na úrovni 3, pekáč na úrovni 1	-	190 - 210	30 - 35
Bravčová kotleta (600 g)	rošt rúry na úrovni 3, pekáč na úrovni 1	-	190 - 210	30 - 35
Plackový chlieb (800 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	20	230 - 250	10 - 15
Plnený kysnutý koláč (1200 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10 - 15	170 - 180	25 - 35
Pizza (1000 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Tvarohový koláč (2600 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	-	170 - 190	60 - 70
Švajčiarsky jablkový koláč (1900 g)	smaltovaný plech na úrovni 1	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Vianočný koláč (2400 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10 - 15	170 - 180	55 - 65[2)]
Slaný lotrinský koláč (1000 g)	1 okrúhla forma (priemer: 26 cm) na úrovni 1	10 - 15	220 - 230	40 - 50
Gazdovský chlieb (750 + 750 g)	2 okrúhle hliníkové formy (priemer: 20 cm) na úrovni 1	18[3)]	180 - 200	60 - 70
Rumunský piškótový koláč (600 + 600 g)	2 okrúhle hliníkové formy (dĺžka: 25 cm) na úrovni 2	10	160 - 170	40 - 50
Rumunský piškótový koláč – tradičný (600 + 600 g)	2 okrúhle hliníkové formy (dĺžka: 20 cm) na úrovni 2	-	160 - 170	30 - 40
Kysnuté buchty (800 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10 - 15	200 - 210	10 - 15
Piškótová roláda (500 g)	smaltovaný plech na úrovni 1	10	150 - 170	15 - 20
Snehové pečivo (400 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	-	100 - 120	40 - 50
Koláč s mrvenič-kou (1500 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	10 - 15	180 - 190	25 - 35
Piškótový koláč (600 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	10	160 - 170	25 - 35

Pokrm	Typ plechu a úroveň rúry	Doba predhriatia (v minútach)	Teplota (°C)	Doba pečenia (v minútach)
Maslový koláč (600 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10	180 - 200	20 - 25

1) Po vypnutí spotrebiča nechajte koláč v rúre ešte 7 minút.

2) Po vypnutí spotrebiča nechajte koláč v rúre ešte 10 minút.

3) Pri predhrievaní rúry nastavte teplotu na 250 °C.

11.5 Ventilátor s ohrevom

Pokrmy	Typ plechu a úroveň rúry	Doba predhriatia (v minútach)	Teplota (°C)	Doba pečenia (v minútach)
Prúžky pečiva (250 g)	Smaltovaný plech na úrovni 3	10	150 - 160	20 - 30
Prúžky pečiva (250 + 250 g)	Smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	10	140 - 150	25 - 30
Prúžky pečiva (250 + 250 + 250 g)	Smaltovaný plech na úrovni 1, 2 a 4	10	150 - 160	30 - 35
Posúch (1000 g)	Smaltovaný plech na úrovni 2	10	150 - 160	30 - 40
Posúch (1000 + 1000 g)	Smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	10	140 - 150	45 - 55
Posúch (1000 + 1000 + 1000 g)	Smaltovaný plech na úrovni 1, 2 a 4	10	140 - 150	55 - 65
Kysnutý koláč s jablkami (2000 g)	Smaltovaný plech na úrovni 3	10	170 - 180	40 - 50
Jablkový koláč (1200 + 1200 g)	2 okrúhle hliníkové formy (priemer: 20 cm) na úrovni 2 a 3	10	170 - 180	50 - 60
Malé koláče (500 g)	Smaltovaný plech na úrovni 3	10	140 - 150	30 - 35
Malé koláče (500 + 500 g)	Smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	10	140 - 150	25 - 30
Malé koláče (500 + 500 + 500 g)	Smaltovaný plech na úrovni 1, 2 a 4	10	150 - 160	25 - 30
Piškótový koláč bez tuku (350 g)	1 okrúhla hliníková forma (priemer: 26 cm) na 3. úrovni	10	150 - 160	30 - 40
Koláč pečený v pekáči (1 200 g)	Smaltovaný plech na úrovni 3	-	150 - 160	40 - 50 1)

Pokrmy	Typ plechu a úroveň rúry	Doba predhriatia (v minútach)	Teplota (°C)	Doba pečenia (v minútach)
Celé kura (1 400 g)	rošt na úrovni 2, plech na pečenie na úrovni 1	-	170 - 190	50 - 60
Bravčová kotleta (600 g)	rošt na úrovni 3, plech na pečenie na úrovni 1	-	180 - 200	30 - 40
Plackový chlieb (800 g)	Smaltovaný plech na úrovni 2	15	230 - 250	10 - 15
Plnený kysnutý koláč (1200 g)	Smaltovaný plech na úrovni 3	20 - 30	160 - 170	20 - 30
Pizza (1000 + 1000 g)	Smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	-	180 - 200	50 - 60
Tvarohový koláč (2600 g)	Smaltovaný plech na úrovni 2	-	150 - 170	60 - 70
Švajčiarsky jablkový koláč (1900 g)	Smaltovaný plech na úrovni 3	15	180 - 200	30 - 40
Vianočka (2400 g)	Smaltovaný plech na úrovni 3	10	150 - 170	50 - 60 **2)**
Quiche Lorraine (1000 g)	1 okrúhla forma (priemer: 26 cm) na 2. úrovni	15	210 - 230	35 - 45
Sedliacky chlieb (750 + 750 g)	2 okrúhle hliníkové formy (priemer: 20 cm) na 3. úrovni	15 **3)**	180 - 190	50 - 60
Rumunský piškótový koláč (600 + 600 g)	2 okrúhle hliníkové formy (priemer: 25 cm) na 2. úrovni	10	150 - 170	40 - 50
Tradičný rumunský piškótový koláč (600 + 600 g)	2 okrúhle hliníkové formy (priemer: 20 cm) na 2. úrovni	-	160 - 170	30 - 40
Kysnuté buchty (800 g)	Smaltovaný plech na úrovni 3	10	180 - 200	10 - 15
Kysnuté buchty (800 + 800 g)	Smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	10	180 - 200	15 - 20
Švajčiarska roláda (500 g)	Smaltovaný plech na úrovni 3	10	150 - 170	10 - 15
Snehové pusinky (400 g)	Smaltovaný plech na úrovni 2	-	100 - 120	50 - 60
Snehové pusinky (400 + 400 g)	Smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	-	100 - 120	55 - 65
Snehové pusinky (400 + 400 + 400 g)	Smaltovaný plech na úrovni 1, 2 a 4	-	115 - 125	65 - 75

Pokrmy	Typ plechu a úroveň rúry	Doba predhriatia (v minútach)	Teplota (°C)	Doba pečenia (v minútach)
Koláč s posýpkou (1500 g)	Smaltovaný plech na úrovni 2	10	170 - 180	20 - 30
Piškótový koláč (600 g)	Smaltovaný plech na úrovni 2	10	150 - 170	20 - 30
Maslový koláč (600 + 600 g)	Smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	10	150 - 170	20 - 30

1) Po vypnutí spotrebiča nechajte koláč v rúre ešte 7 minút.

2) Po vypnutí spotrebiča nechajte koláč v rúre ešte 10 minút.

3) Nastavte teplotu na 230 °C na predhriatie.

11.6 Horný ohrev s ventilátorom

Pokrm	Typ plechu a úroveň rúry	Doba predhriatia (v minútach)	Teplota (°C)	Doba pečenia (v minútach)
Prúžky pečiva (250 g)	Smaltovaný plech na úrovni 2	20 1)	150 - 160	20 - 25
Posúch (500 g)	Smaltovaný plech na úrovni 2	20 1)	160 - 170	30 - 35
Pizza (1000 g)	Smaltovaný plech na úrovni 2	20 1)	200 - 210	30 - 40
Švajčiarska roláda (500 g)	Smaltovaný plech na úrovni 2	20 1)	160 - 170	20 - 30
Snehové pusinky (400 g)	Smaltovaný plech na úrovni 2	10 1)	110 - 120	50 - 60
Piškótový koláč (600 g)	Smaltovaný plech na úrovni 2	20 1)	160 - 170	25 - 30
Maslový koláč (600 g)	Smaltovaný plech na úrovni 2	20 1)	160 - 170	25 - 30
Celé kura (1 200 g)	Smaltovaný plech na úrovni 2	-	220 - 230	45 - 55

1) Ovládací gombík nastavte na teplotu 250 °C.

Informácie o akrylamidoch

Dôležité upozornenie Podľa najnovších vedeckých poznatkov môžu akrylamidy vznikajúce pri zapekaní jedla (predovšetkým u jedál s obsahom škrobu) predstavovať nebezpečenstvo pre zdravie. Preto vám odporúčame pripravovať jedlá pri čo najnižších teplotách a príliš jedlá nezapekať.

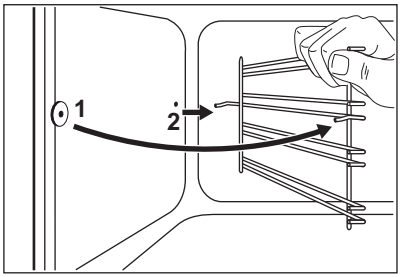
12. RÚRA – OŠETROVANIE A ČISTENIE

VAROVANIE
Pozrite si časť „Bezpečnostné pokyny“.

- Prednú stranu spotrebiča vyčistite mäkkou utierkou navlhčenou vo vode s prídavkom saponátu.

- Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci prípravok
- Vnútro rúry vyčistite po každom použití. Nečistoty odstránite ľahšie, nepripália sa.
- Ťažko odstrániteľné škvrny očistite špeciálnym čističom na rúry.
- Po použití očistite všetky časti príslušenstva (mäkkou utierkou namočenou v teplej vode s umývacím prípravkom) a nechajte ich osušiť.
- Teflónový riad a pomôcky neumývajte agresívnymi prípravkami, na čistenie nepoužívajte špicaté predmety ani ich neumývajte v umývačke riadu. Mohol by sa zničiť teflónový povrch!

12.1 Vyberanie zasúvacích líšt



Ak chcete vyčistiť bočné steny, môžete vybrať zásuvné lišty.

1. Odtiahnite prednú časť zasúvacích líšt od bočnej steny.
2. Potiahnite zadnú časť líšt od bočnej steny a lišty vyberte.

Pri montáži zasúvacích líšt zvoľte opačný postup.

Zaoblené konce zasúvacích líšt musia smerovať dopredu.

12.2 Čistenie dvierok rúry

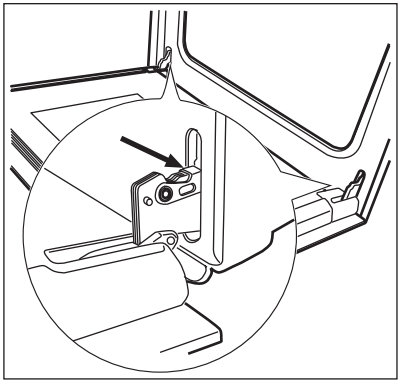
Dvierka rúry majú dva sklenené panely, nainštalované jeden za druhým. Čistenie si zjednoduší-te, keď dvierka rúry zvesíte.

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

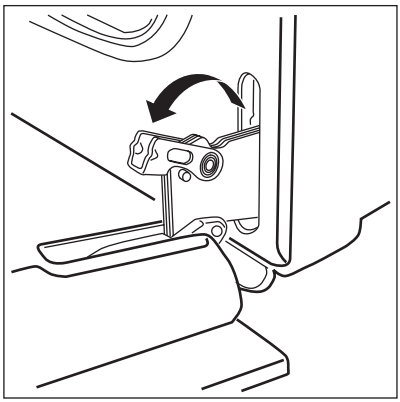
VAROVANIE
Pred čistením dvierok skontrolujte, či sú sklenené panely vychladnuté. Hrozí nebezpečenstvo prasknutia skla.

VAROVANIE
Ak sú sklenené tabule dvierok poškodené alebo poškriabané, sklo zoslabne a môže prasknúť. Aby ste predišli ich prasknutiu, vymeňte ich. Bližšie informácie vám poskytne miestne servisné stredisko.

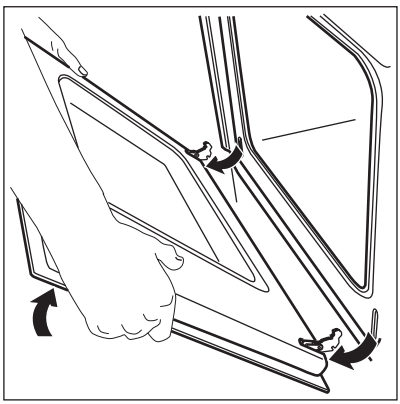
Demontáž dvierok rúry a skleneného panelu



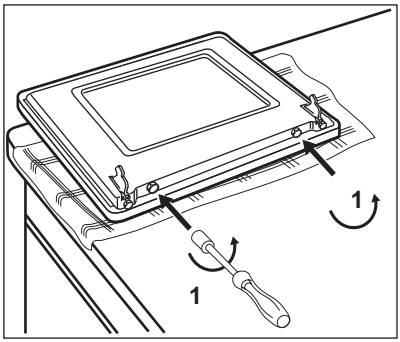
1. Dvierka rúry úplne otvorte a pridržte závesy dvierok.



2. Nadvihnite príchytky na oboch závesoch a preklopte ich.

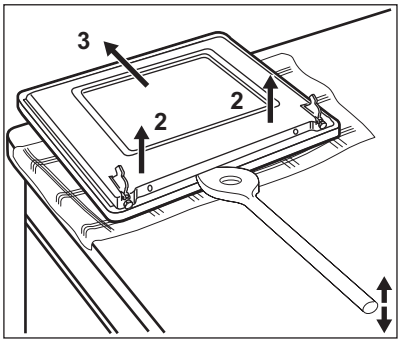


3. Dvierka rúry privrite, aby zostali v prvej polohe (do polovice otvorené). Potom ich potiahnite vpred a vyberte z lôžok.



4. Položte dvierka na stabilný povrch chránený mäkkou handrou. Pomocou skrutkovača odskrutkujte 2 skrutky z dolnej strany dvierok.

Skrutky nestraťte.

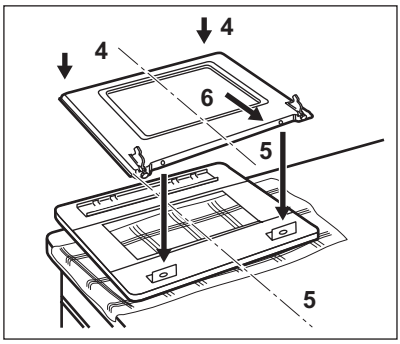


5. Vnútornú stranu dvierok otvorte pomocou lopatky vyrobenej z plastu, dreva alebo podobného materiálu. Pridržte vonkajšiu stranu dvierok a zatlačte vnútornú stranu dvierok proti hornému okraju dvierok.
6. Nadvihnite vnútornú stranu dvierok.
7. Vyčistite vnútornú stranu dvierok.

Sklenený panel umyte vodou s prídavkom saponátu. Starostlivo ho osušte.

VAROVANIE
Sklenený panel čistite iba vodou a saponátom. Abrazívne čistiace prípravky, čističe škvŕn a ostré predmety (napr. nože alebo škrabky) môžu sklo poškodiť.

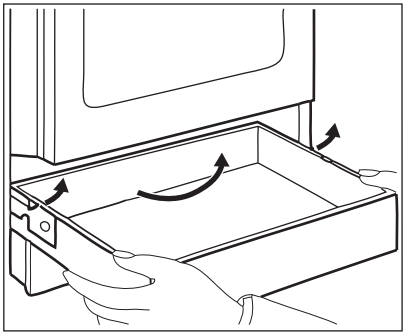
Opätovná montáž dvierok a skleneného panelu



Po dokončení čistenia nasaďte dvierka rúry. Pri montáži zvoľte opačný postup.

12.3 Vybratie zásuvky

Zásuvka na riad pod rúrou sa dá pri čistení vybrať.



Vybratie zásuvky

1. Vytiahnite zásuvku až na doraz.
2. Opatrne nadvihnite zásuvku.
3. Zásuvku úplne vytiahnite von.

Inštalovanie zásuvky

Ak chcete nainštalovať zásuvku, zvoľte opačný postup.

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.

12.4 Osvetlenie rúry

VAROVANIE

Pri výmene žiarovky osvetlenia buďte opatrní. Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

Pred výmenou žiarovky v osvetlení rúry:

- Vypnite rúru.
- Odstráňte poistky z poistkovej skrine alebo vypnite elektrický istič.

Položte na dno rúry handru, aby ste zabránili poškodeniu osvetlenia rúry a skleneného krytu.

Výmena žiarovky osvetlenia rúry

1. Sklenený kryt žiarovky sa nachádza v zadnej časti rúry.

   Otočte sklenený kryt doľava a vyberte ho.
2. Vyčistite sklenený kryt.
3. Vymeňte žiarovku osvetlenia rúry za vhodnú žiarovku s tepelnou odolnosťou do 300 °C.

   Použite ten istý druh žiarovky osvetlenia rúry.
4. Nainštalujte sklenený kryt.

13. ČO ROBIŤ, KEĎ...

Problém	Možná príčina	Riešenie
Varná doska nefunguje	Nie je nastavený varný stupeň	Nastavte varný stupeň
Rúra nehreje	Rúra nie je zapnutá	Zapnite rúru
Rúra nehreje	Nie je nastavený časomer	Nastavte časomer
Rúra nehreje	Nie sú nastavené potrebné nastavenia	Skontrolujte nastavenia
Rúra nehreje	Vyhodená poistka v poistkovej skrinke	Skontrolujte poistku. Ak sa poistka vyhodí viackrát, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
Nesvieti osvetlenie rúry	Žiarovka je vypálená	Vymeňte žiarovku osvetlenia rúry
Vo vnútri rúry a na jedlách sa zráža para a vytvára sa skondenzovaná voda	Jedlá ste nechali v rúre príliš dlho	Po dokončení pečenia nenechávajte jedlá v rúre dlhšie ako 15 – 20 minút
Na displeji sa zobrazuje „12.00“	Výpadok elektrického prúdu	Znova nastavte presný čas

Problém	Možná príčina	Riešenie
Ukazovateľ zvyškového tepla sa nerozsvieti	Varná zóna ešte nie je horúca, pretože bola zapnutá iba krátky čas.	Ak by varná zóna mala byť horúca, obráťte sa na servisné stredisko.

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

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom štítku. Typový štítok je na prednom ráme vnútorného priestoru rúry.

Odporúčame, aby ste si sem zapísali tieto údaje:

Model (MOD.) .....

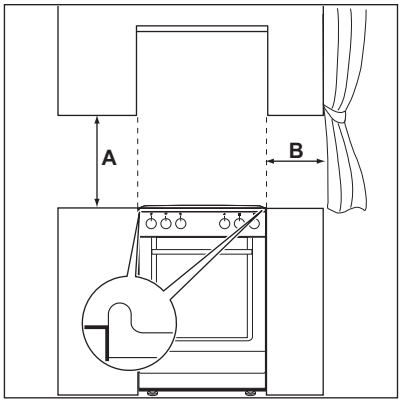
Výrobné číslo (PNC) .....

Sériové číslo (S. N.) .....

14. INŠTALÁCIA

VAROVANIE
Pozrite si časť „Bezpečnostné pokyny“.

14.1 Umiestnenie spotrebiča



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

Minimálne vzdialenosti

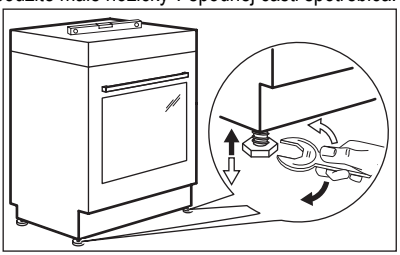
Rozmery	mm
A	690
B	150

14.2 Technické údaje

Rozmery	
Výška	858 mm
Šírka	500 mm
Hĺbka	600 mm
Celkový elektrický príkon	7935 W
Elektrické napätie	230 V
Frekvencia	50 Hz

14.3 Vyrovnanie do vodorovnej polohy

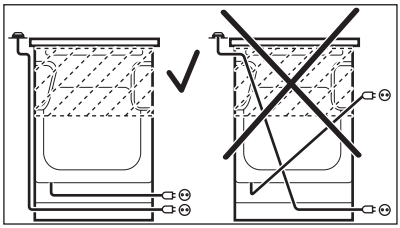
Na vyrovnanie vrchnej plochy spotrebiča do vodorovnej polohy a v súlade s okolitými povrchmi použite malé nožičky v spodnej časti spotrebiča.



14.4 Elektrická inštalácia

Výrobca nezodpovedá za škody v prípade nedodržania bezpečnostných pokynov uvedených v kapitole „Bezpečnostné pokyny“.

Tento spotrebič sa dodáva bez zástrčky a bez prívodného elektrického kábla.
Vhodný druh kábla: H05 RR-F s vhodným prierezom.



Napájací kábel sa nesmie dotýkať časti spotrebiča zobrazenej na obrázku.

15. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom odovzdajte na recykláciu. 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



892941385-B-292012

CE