Thinking of you
Electrolux

EKI6451AOX


**CS** SPORÁK NÁVOD K POUŽITÍ 2
**SK** SPORÁK NÁVOD NA POUŽÍVANIE 36

# 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.....13
**7.** VARNÁ DESKA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....14
**8.** TROUBA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ ..... 15
**9.** TROUBA - FUNKCE HODIN..... 17
**10.** TROUBA - TIPY A RADY..... 18
**11.** TROUBA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....29
**12.** ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....31
**13.** INSTALACE.....33

# 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.
- 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

- 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.
- Po použití vypněte příslušnou část varné desky ovladačem a nespoléhejte na detektor nádoby.
- Při provozu je vnitřek spotřebiče horký. Nedotýkejte se topných článků 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 nacházet v blízkosti dveří spotřebiče nebo se jich dotýkat, obzvláště jsou-li dveře horké.
- 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 ní síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnící 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 dveře spotřebiče.

## 2.3 Použití spotřebiče

**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.
- Když je spotřebič zapnutý, uživatelé s kardiostimulátory se nesmějí přiblížit k indukčním varným zónám blíže než na 30 cm.

**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.
- 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.

## **2.5** 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.

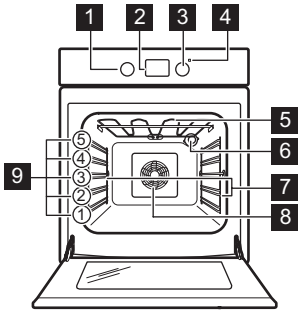
## **2.6** Likvidace

**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.

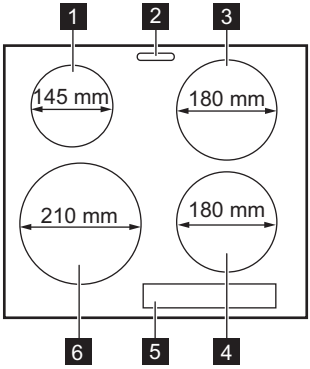
# **3.** POPIS SPOTŘEBIČE

## **3.1** Celkový pohled




1 Ovladač funkcí trouby
2 Elektronický programátor
3 Ovladač teploty
4 Kontrolka / symbol / ukazatel teploty
5 Topný článek
6 Osvětlení
7 Drážky na rošty, vyjímatelné
8 Ventilátor
9 Polohy roštů

## 3.2 Uspořádání varné desky




1. Indukční varná zóna 1 400 W, s funkcí posílení výkonu 2 500 W
2. Výstup páry - počet a poloha závisí na modelu
3. Indukční varná zóna 1 800 W, s funkcí posílení výkonu 2 800 W
4. Indukční varná zóna 1 800 W, s funkcí posílení výkonu 2 800 W
5. Ovládací panel
6. Indukční varná zóna 2 300 W, s funkcí posílení výkonu 3 600 W

## 3.3 Příslušenství

- **Tvarovaný rošt**
  Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.
- **Kombinovaný pekáč**
  Na koláče a sušenky. K pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.
- **Vysunovací kolejničky**
  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.

Dvířka jsou vybavena systémem pomalého zavírání. Dvířka nezavírejte silou.

Viz část „Čištění a údržba“.

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

## 4.2 Používání senzorových tlačítek

K zapnutí funkce stiskněte a podržte příslušný symbol na displeji na alespoň jednu sekundu.

## 4.3 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.

## 4.4 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“.

## 4.5 Předehřátí

Předehřátí prázdného spotřebiče ke spálení zbytkové mastnoty.

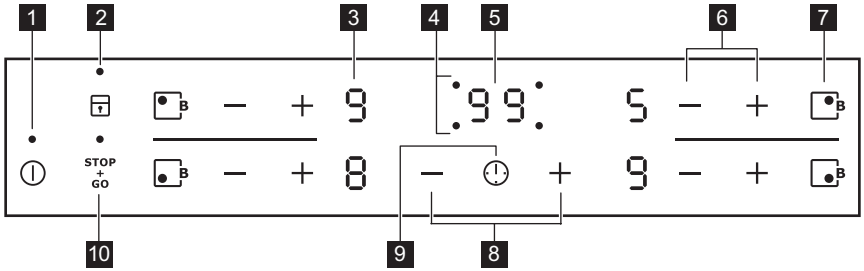
1. Zvolte funkci ▭ a maximální teplotu.
2. Nechte spotřebič pracovat jednu hodinu.
3. Zvolte funkci ▭ a maximální teplotu.
4. Nechte spotřebič pracovat 15 minut.
5. Zvolte funkci ▭ a maximální teplotu.
6. Nechte spotřebič pracovat 15 minut.

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

# 5. VARNÁ DESKA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

**UPOZORNĚNÍ!**
Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 5.1 Ovládací panel varné desky




**K ovládání spotřebiče používejte senzorová tlačítka. Displeje, ukazatele a zvukové signály signalizují, jaké funkce jsou zapnuté.**

| | Senzorové tlačítko | Funkce | Poznámka |
|---|---|---|---|
| 1 | ⏻ | ZAP/VYP | Slouží k zapnutí a vypnutí varné desky. |
| 2 | 🔒 | Blokování tlačítek / Dětská bezpečnostní pojistka | Slouží k zablokování a odblokování ovládacího panelu. |
| 3 | - | Displej nastavení teploty | Ukazuje nastavení teploty. |
| 4 | - | Ukazatele časovače varných zón | Ukazují, pro kterou zónu je nastavený čas. |
| 5 | - | Displej časovače | Ukazuje čas v minutách. |

| | Senzorové tlačítko | Funkce | Poznámka |
|---|---|---|---|
| 6 | + / − | - | Slouží k nastavení teploty. |
| 7 | B | Funkce posílení výkonu | Slouží k zapnutí a vypnutí funkce. |
| 8 | + / − | - | Slouží ke zvýšení nebo snížení času. |
| 9 | ⏲ | - | Slouží k volbě varné zóny. |
| 10 | STOP + GO | STOP+GO | Slouží k zapnutí a vypnutí funkce. |

## 5.2 Displeje nastavení teploty

| Displej | Popis |
|---|---|
| 0 | Varná zóna je vypnutá. |
| 1 - 9 | Varná zóna je zapnutá. |
| u | Je zapnutá funkce STOP+GO. |
| A | Je zapnutá funkce Automatický ohřev. |
| P | Je zapnutá funkce Funkce posílení výkonu. |
| E + číslice | Došlo k poruše. |
| H | Varná zóna je stále horká (zbytkové teplo). |
| L | Je zapnutá funkce Blokování tlačítek /Dětská bezpečnostní pojistka. |
| F | Nevhodná nádoba, příliš malá nádoba nebo na varné zóně není žádná nádoba. |
| - | Je zapnutá funkce Automatické vypnutí. |

## 5.3 Kontrolka zbytkového tepla

**UPOZORNĚNÍ!**
H Nebezpečí popálení zbytkovým teplem.

Indukční varné zóny vytvářejí teplo potřebné k vaření přímo ve dně varné nádoby. Sklokeramická varná deska se ohřívá teplem nádoby.

## 5.4 Zapnutí a vypnutí

Stisknutím ⏻ na jednu sekundu varnou desku zapnete nebo vypnete.

## 5.5 Automatické vypnutí

**Tato funkce varnou desku automaticky vypne v následujících případech:**

- všechny varné zóny jsou vypnuté,
- po zapnutí varné desky jste nenastavili teplotu,

- něco jste rozlili nebo položili na ovládací panel na déle než 10 sekund (pánev, utěrka, atd.). Ozve se zvukový signál a varná deska se vypne. Odstraňte všechny předměty, nebo vyčistěte ovládací panel.
- se deska se příliš zahřeje (např. když se vyvaří obsah nádoby). Před dalším použitím varné desky je nutné nechat varnou zónu vychladnout.
- použijete nevhodné nádoby. Symbol F se rozsvítí a za dvě minuty se varná zóna automaticky vypne.
- po určité době nevypnete varnou zónu nebo nezměníte nastavení teploty. Po určité době se rozsvítí - a varná deska se vypne.

**Vztah mezi nastavením teploty a dobou, po níž se varná deska vypne:**

- u, **1** - **2** 6 hodin
- **3** - **4** 5 hodin
- **5** 4 hodiny
- **6** - **9** 1,5 hodiny

## 5.6 Nastavení teploty

Pomocí + zvýšíte nastavenou teplotu.

Pomocí — snížíte nastavenou teplotu.

Současným stisknutím + a — vypnete varnou zónu.

## 5.7 Automatický ohřev

Zapnete-li tuto funkci, lze tak dosáhnout potřebné teploty za kratší dobu. Tato funkce nastaví na určitou dobu nejvyšší teplotu a pak ji sníží na správné nastavení.

Aby bylo možné funkci zapnout, varná zóna musí být chladná.

**Zapnutí funkce pro varnou zónu:** stiskněte ⏺B (rozsvítí se P). Ihned stiskněte + (rozsvítí se A). Ihned stiskněte —, dokud se nezobrazí správné nastavení teploty. Po třech sekundách se zobrazí A.

**Vypnutí funkce:** stiskněte +.

## 5.8 Funkce posílení výkonu

Tato funkce dodá indukčním varným zónám více elektrické energie. Funkci lze zapnout pro indukční varnou zónu pouze na omezenou dobu. Poté se indukční varná zóna automaticky přepne na nejvyšší teplotu.

**Zapnutí funkce pro varnou zónu:** stiskněte ⏺B. Rozsvítí se P.

**Vypnutí funkce:** stiskněte ⏺B nebo —.

## 5.9 Časovač

**Odpočítávání času**
Tuto funkci můžete použít k nastavení délky zapnutí varné zóny při jednom vaření.

**Nejprve zvolte varnou zónu, poté zvolte funkci.** Teplotu můžete nastavit před nebo po nastavení funkce.

**Nastavení varné zóny:** stiskněte opakovaně ⏲, dokud se nerozsvítí kontrolka požadované varné zóny.

**Zapnutí funkce nebo změna času:** stiskněte + nebo — časovače a nastavte čas (**00 - 99** minut). Když kontrolka varné zóny začne blikat pomaleji, odpočítává se čas.

**Kontrola zbývajícího času:** zvolte varnou zónu pomocí ⏲. Kontrolka varné zóny začne blikat rychleji. Na displeji se zobrazí zbývající čas.

**Vypnutí funkce:** zvolte varnou zónu pomocí ⏲ a stiskněte —. Zbývající čas se bude odpočítávat až do **00**. Kontrolka varné zóny zhasne.

Jakmile uplyne nastavený čas, zazní zvukový signál a začne blikat **00**. Varná zóna se vypne.

**Vypnutí zvukové signalizace:** stiskněte ⏲.

**Minutka**
Když je varná deska zapnutá, ale není zapnutá žádná varná zóna (na displeji

nastavení teploty je zobrazeno ), můžete tuto funkci použít jako **Minutku**.

**Zapnutí funkce:** stiskněte . Stiskněte + nebo − časovače a nastavte čas. Jakmile uplyne nastavený čas, zazní zvukový signál a začne blikat **00**.

**Vypnutí zvukové signalizace:** stiskněte .

Tato funkce nemá žádný vliv na provoz varných zón.

## 5.10 STOP+GO

Tato funkce přepne všechny zapnuté varné zóny na nejnižší teplotu.

Když je tato funkce zapnutá, nelze měnit tepelné nastavení.

Tato funkce nevypne funkce časovače.

**Zapnutí funkce:** stiskněte STOP+GO. Rozsvítí se . Rozsvítí se

**Vypnutí funkce:** stiskněte STOP+GO. Zobrazí se předchozí nastavení teploty.

## 5.11 Blokování tlačítek

Když jsou varné zóny zapnuté, ovládací panel lze zablokovat. Zabráníte tak náhodné změně nastavení teploty.

**Nejprve nastavte tepelný výkon.**

**Zapnutí funkce:** stiskněte . Na čtyři sekundy se rozsvítí .Časovač zůstane zapnutý.

**Vypnutí funkce:** stiskněte . Zobrazí se předchozí nastavení teploty.

Funkci také vypnete vypnutím varné desky.

## 5.12 Dětská bezpečnostní pojistka

Tato funkce brání neúmyslnému použití varné desky.

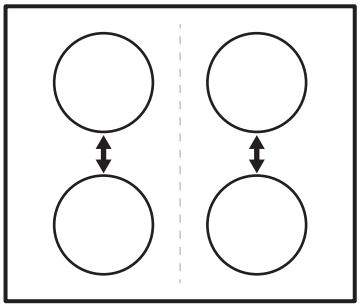
**Zapnutí funkce:** pomocí zapněte varnou desku. Nenastavujte teplotu. Na čtyři sekundy stiskněte . Rozsvítí se . Pomocí varnou desku vypněte.

**Funkci vypnete takto:** pomocí zapněte varnou desku. Nenastavujte teplotu. Na čtyři sekundy stiskněte . Rozsvítí se . Pomocí varnou desku vypněte.

**Vyřazení funkce na jedno vaření:** pomocí zapněte varnou desku. Rozsvítí se . Na čtyři sekundy stiskněte . **Do 10 sekund nastavte teplotu.** Nyní můžete varnou desku použít. Když varnou desku vypnete pomocí , funkce se opět zapne.

## 5.13 Funkce Řízení výkonu

- Varné zóny jsou seskupeny podle umístění a počtu fází ve varné desce. Viz obrázek.
- Každá fáze se vyznačuje maximálním elektrickým zatížením.
- Tato funkce rozděluje výkon mezi varné zóny zapojené do stejné fáze.
- Funkce se zapne, když celkové elektrické zatížení varných zón zapojených do jedné fáze přesáhne stanovenou hodnotu.
- Tato funkce snižuje výkon pro ostatní varné zóny zapojené do stejné fáze.
- Displej varných zón se sníženým výkonem se mění v rozmezí dvou úrovní.



# 6. VARNÁ DESKA - TIPY A RADY

**UPOZORNĚNÍ!**
Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 6.1 Nádobí

U indukčních varných zón vytváří silné elektromagnetické pole teplo v nádobách velmi rychle.

Indukční varné zóny používejte s vhodnými nádobami.

**Materiál nádobí**

- **vhodné:** litina, ocel, smaltovaná ocel, nerezová ocel, sendvičová dna nádob (označeno jako vhodné výrobcem).
- **nevhodné:** hliník, měď, mosaz, sklo, keramika, porcelán.

**Nádoba je pro indukční varnou desku vhodná, jestliže:**

- se malé množství vody na indukční varné zóně nastavené na nejvyšší teplotu velmi rychle ohřeje.
- magnet přilne na dno nádoby.

Dno nádoby musí být zcela rovné a co nejsilnější.

**Rozměry nádoby**

Indukční varné zóny se do určité míry automaticky přizpůsobí velikosti dna nádoby.

Výkon varné zóny závisí na průměru varné nádoby. Nádoby s menším než minimálním průměrem přijímají pouze část výkonu vytvářeného varnou zónou.

## 6.2 Minimální průměr nádoby

| Varná zóna | Minimální průměr nádoby (mm) |
|---|---|
| Levá zadní — 145 mm | 125 |
| Pravá zadní — 180 mm | 145 |
| Pravá přední — 180 mm | 145 |
| Levá přední — 210 mm | 180 |

## 6.3 Zvuky během používání

**Jestliže slyšíte:**

- praskání: nádobí je vyrobeno z různých materiálů (sendvičová konstrukce).
- pískání: používáte varnou zónu na vysoký výkon a nádobí je vyrobeno z různých materiálů (sendvičová konstrukce).
- hučení: používáte vysoký výkon.
- cvakání: dochází ke spínání elektrických přepínačů.
- syčení, bzučení: pracuje ventilátor.

**Tyto zvuky jsou normální a neznamenají žádnou závadu varné desky.**

## 6.4 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.

## 6.5 Příklady použití varné desky

Vztah mezi nastavením teploty a spotřebou energie příslušené varné zóny není přímo úměrný. Když zvýšíte nastavení teploty, nezvýší se úměrně spotřeba energie dané varné desky. To znamená, že varná zóna se středním nastavením teploty spotřebuje méně než polovinu svého výkonu.

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. | | |
| P | Vaření velkých množství vody. Funkce posílení výkonu je zapnutá. | | |

# 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 čisticí prostředek vhodný na povrch varné desky.
- Použijte speciální škrabku na sklo.

## 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 trouby

**Podle daného modelu má váš spotřebič symboly ovladače, ukazatele nebo kontrolky:**
- Ukazatel se rozsvítí, když trouba začne hřát.
- Kontrolka se rozsvítí, když je trouba 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. Troubu vypnete otočením ovladače funkcí a teploty trouby do polohy vypnuto.

## 8.2 Funkce trouby

| Symbol | Funkce trouby | Použití |
|---|---|---|
| 0 | Poloha Vypnuto | Spotřebič je vypnutý. |
| | 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. |
| | Konvenční ohřev | K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby. |
| | 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. |
| | Turbo gril | K pečení větších kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni trouby. Také k zapékání a pečení dozlatova. |

| Symbol | Funkce trouby | Použití |
|---|---|---|
| | Velkoplošný gril | Ke grilování plochých kusů ve velkém množství a opékání chleba. |
| | Mírné pečení | K pečení ve formách a k sušení potravin na jedné úrovni trouby při nízké teplotě. |
| | Rozmrazování | K rozmrazování potravin. |
| | Osvětlení trouby | Zapne osvětlení bez pečicí funkce. |

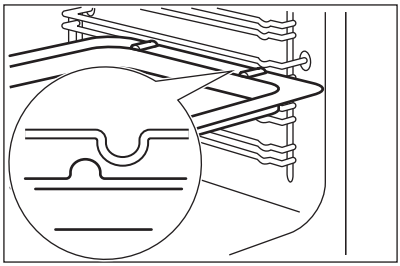
## 8.3 Chladicí ventilátor

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

## 8.4 Vložení příslušenství trouby

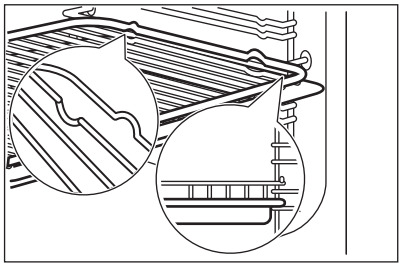
**Hluboký pekáč / plech:**

Hluboký pekáč / plech zasuňte mezi vodicí lišty drážek roštů.



**Společně vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče / plechu:**

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

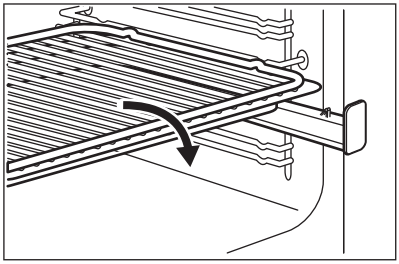


- Veškeré příslušenství je z důvodu vyšší bezpečnosti vybaveno malými zářezy na horní straně pravého a levého okraje. Tyto zářezy také fungují jako zařízení proti překlopení.
- Vysoký okraj kolem roštu slouží jako ochrana proti sklouznutí varných nádob.

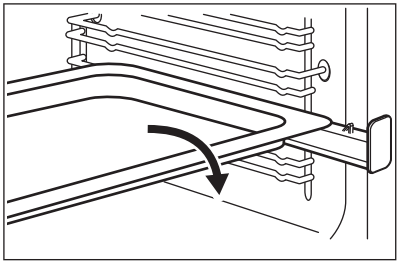
## 8.5 Teleskopické výsuvy - vložení příslušenství trouby

Instalační pokyny pro teleskopické výsuvy si uschovejte pro budoucí použití.

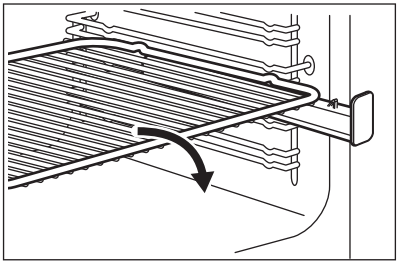
Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.



Zasuňte tvarovaný rošt do teleskopických výsuv tak, aby nožičky směřovaly dolů.



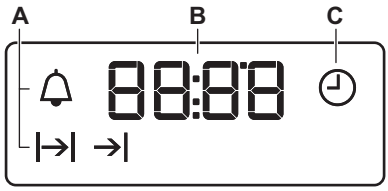
Vložte plech na pečení nebo hluboký pekáč / plech do teleskopických výsuv.



Tvarovaný rošt položte na hluboký pekáč / plech. Tvarovaný rošt a hluboký pekáč / plech vložte do teleskopických výsuv.

# **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 - 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.

## 10.1 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 koláče na několika polohách 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.

## **10.2** Tipy k pečení moučných jídel

| Výsledek pečení | Možná příčina | Řešení |
|---|---|---|
| Spodek koláče je příliš světlý. | Nesprávná poloha roštu. | Vložte koláč na nižší rošt. |
| Koláč klesl a je mazlavý, nepropečený či nerovnoměrný. | Teplota trouby je příliš vysoká. | Při příštím pečení nastavte o něco nižší teplotu trouby. |
| Koláč klesl a je mazlavý, nepropečený či nerovnoměrný. | Příliš krátká doba pečení. | Prodlužte dobu pečení. **Dobu pečení nelze zkrátit zvýšením teploty.** |
| Koláč klesl a je mazlavý, nepropečený či nerovnoměrný. | Ve směsi je příliš mnoho tekutin. | Použijte méně tekutiny. Dodržujte dobu tření těsta, zejména používáte-li kuchyňského robota. |
| Koláč je příliš suchý. | Teplota trouby je příliš nízká. | Při příštím pečení nastavte vyšší teplotu trouby. |
| Koláč je příliš suchý. | Příliš dlouhá doba pečení. | Při příštím pečení nastavte kratší dobu pečení. |
| Koláč hnědne nerovnoměrně. | Teplota trouby je příliš vysoká a doba pečení je příliš krátká. | Nastavte nižší teplotu pečení a prodlužte dobu pečení. |
| Koláč hnědne nerovnoměrně. | Směs je nerovnoměrně rozložena. | Směs rovnoměrně rozložte na plech na pečení. |
| Koláč není při dané délce pečení hotový. | Teplota trouby je příliš nízká. | Při příštím pečení nastavte trochu vyšší teplotu trouby. |

## **10.3** Mírné pečení

- Tuto funkci použijte k pečení ve formách a k sušení potravin na jedné úrovni trouby při nízké teplotě.
- Najednou pečte pouze v jedné formě nebo plechu na pečení.

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) |
|---|---|---|
| Sušenky | 180 - 190 | 10 - 20 1) |
| Těsto: Odpalované těsto | 180 - 190 | 30 - 40 1) |
| Těsto: Křehké těsto | 180 - 190 | 25 - 35 1) |
| Pusinky | 80 - 100 | 120 - 150 |

1) Předehřejte troubu.

## 10.4 Pravý horký vzduch

**Pečení na jedné úrovni**

**Pečení ve formě**

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|---|---|---|---|
| Kulatý koláč nebo brioška | 150 - 160 | 50 - 70 | 2 |
| Linecký koláč / ovocné koláče | 140 - 160 | 50 - 90 | 1 - 2 |
| Piškotová buchta bez tuku | 150 - 160 1) | 25 - 40 | 3 |
| Dortový korpus - křehké těsto | 170 - 180 1) | 10 - 25 | 2 |
| Dortový korpus - piškotové těsto | 150 - 170 | 20 - 25 | 2 |
| Jablečný koláč (2 formy Ø 20 cm, položené úhlopříčně) | 160 | 60 - 90 | 2 - 3 |

1) Předehřejte troubu.

**Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení**

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|---|---|---|---|
| Drobenkový koláč (suchý) | 150 - 160 | 20 - 40 | 3 |
| Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto) 1) | 150 | 35 - 55 | 3 |
| Ovocné koláče z křehkého těsta | 160 - 170 | 40 - 80 | 3 |

1) Použijte hluboký pekáč / plech.

**Sušenky**

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|---|---|---|---|
| Sušenky z křehkého těsta | 150 - 160 | 10 - 20 | 3 |
| Máslové sušenky / Proužky těsta | 140 | 20 - 35 | 3 |

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|---|---|---|---|
| Sušenky z piškotového těsta | 150 - 160 | 15 - 20 | 3 |
| Sněhové pusinky | 80 - 100 | 120 - 150 | 3 |
| Makronky | 100 - 120 | 30 - 50 | 3 |
| Sušenky z kynutého těsta | 150 - 160 | 20 - 40 | 3 |
| Drobné pečivo z listového těsta | 170 - 180[1)] | 20 - 30 | 3 |
| Pečivo | 160[1)] | 10 - 35 | 3 |
| Malé koláčky (20 ks na plech) | 150[1)] | 20 - 35 | 3 |

1) Předehřejte troubu.

**Tabulka pro nákypy a zapékaná jídla**

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|---|---|---|---|
| Bagety zapečené s roztaveným sýrem | 160 - 170[1)] | 15 - 30 | 1 |
| Plněná zelenina | 160 - 170 | 30- 60 | 1 |

1) Předehřejte troubu.

**Pečení na více úrovních**

**Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení**

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|---|---|---|---|
| | | | 2 polohy |
| Zákusky z listového těsta s krémem / banánky | 160 - 180[1)] | 25 - 45 | 2 / 4 |
| Koláč s drobenkou, suchý | 150 - 160 | 30 - 45 | 2 / 4 |

1) Předehřejte troubu.

**Sušenky/small cakes/cukroví/pečivo**

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|---|---|---|---|
| | | | 2 polohy |
| Sušenky z křehkého těsta | 150 - 160 | 20 - 40 | 2 / 4 |
| Máslové sušenky / Proužky těsta | 140 | 25 - 45 | 2 / 4 |
| Sušenky z piškotového těsta | 160 - 170 | 25 - 40 | 2 / 4 |

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|---|---|---|---|
| | | | 2 polohy |
| Čajové pečivo z vaječného bílku, sněhové pusinky | 80 - 100 | 130 - 170 | 2 / 4 |
| Makronky | 100 - 120 | 40 - 80 | 2 / 4 |
| Sušenky z kynutého těsta | 160 - 170 | 30 - 60 | 2 / 4 |
| Drobné pečivo z listového těsta | 170 - 180 1) | 30 - 50 | 2 / 4 |
| Pečivo | 180 1) | 25- 40 | 2 / 4 |
| Malé koláčky (20 ks na plech) | 150 1) | 20 - 40 | 2 / 4 |

1) Předehřejte troubu.

## 10.5 Tradiční pečení na jedné úrovni

**Pečení ve formě**

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|---|---|---|---|
| Kulatý koláč nebo brioška | 160 - 180 | 50 - 70 | 2 |
| Linecký koláč / ovocné koláče | 150 - 170 | 50 - 90 | 1 - 2 |
| Piškotová buchta bez tuku | 170 1) | 25 - 40 | 3 |
| Dortový korpus - křehké těsto | 190 - 210 1) | 10 - 25 | 2 |
| Dortový korpus - piškotové těsto | 170 - 190 | 20 - 25 | 2 |
| Jablečný koláč (2 formy Ø 20 cm, položené úhlopříčně) | 180 | 60 - 90 | 1 - 2 |
| Slaný koláč (např. Slaný lotrinský koláč) | 180 - 220 | 35 - 60 | 1 |
| Tvarohový dort | 160 - 180 | 60 - 90 | 1 - 2 |

1) Předehřejte troubu.

**Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení**

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|---|---|---|---|
| Kynutá pletýnka / Věnec | 170 - 190 | 40 - 50 | 2 |
| Vánoční štola | 160 - 180 1) | 50 - 70 | 2 |
| Chléb (žitný chléb):<br>1. První část procesu pečení.<br>2. Druhá část procesu pečení. | 1. 230 1)<br>2. 160 - 180 1) | 1. 20<br>2. 30 - 60 | 1 - 2 |

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|---|---|---|---|
| Zákusky z listového těsta s krémem / banánky | 190 - 210[1)] | 20 - 35 | 3 |
| Roláda | 180 - 200[1)] | 10 - 20 | 3 |
| Drobenkový koláč (suchý) | 160 - 180 | 20 - 40 | 3 |
| Máslový mandlový koláč / cukrové koláčky | 190 - 210[1)] | 20 - 30 | 3 |
| Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto)[2)] | 170 | 35 - 55 | 3 |
| Ovocné koláče z křehkého těsta | 170 - 190 | 40 - 60 | 3 |
| Koláče s jemnou náplní (např. tvaroh, smetana, pudink) | 160 - 180[1)] | 40 - 80 | 3 |
| Pizza (s velkou náplní) | 190 - 210[1)] | 30 - 50 | 1 - 2 |
| Pizza (tenká) | 220 - 250[1)] | 15 - 25 | 1 - 2 |
| Nekvašený chléb | 230 - 250 | 10 - 15 | 1 |
| Švýcarský jablečný koláč | 210 - 230 | 35 - 50 | 1 |

**1)** Předehřejte troubu.

**2)** Použijte hluboký pekáč / plech.

**Sušenky**

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|---|---|---|---|
| Sušenky z křehkého těsta | 170 - 190 | 10 - 20 | 3 |
| Máslové sušenky / Proužky těsta | 160[1)] | 20 - 35 | 3 |
| Sušenky z piškotového těsta | 170 - 190 | 20 - 30 | 3 |
| Sněhové pusinky | 80 - 100 | 120 - 150 | 3 |
| Makronky | 120 - 130 | 30 - 60 | 3 |
| Sušenky z kynutého těsta | 170 - 190 | 20 - 40 | 3 |
| Drobné pečivo z listového těsta | 190 - 210[1)] | 20 - 30 | 3 |
| Pečivo | 190 - 210[1)] | 10 - 55 | 3 |
| Malé koláčky (20 ks na plech) | 170[1)] | 20 - 30 | 3 - 4 |

**1)** Předehřejte troubu.

**Tabulka pro nákypy a zapékaná jídla**

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|---|---|---|---|
| Zapečené těstoviny | 180 - 200 | 45 - 60 | 1 |
| Lasagne | 180 - 200 | 35 - 50 | 1 |
| Zapékaná zelenina | 180 - 200**1)** | 15 - 30 | 1 |
| Bagety zapečené s roztaveným sýrem | 200 - 220**1)** | 15 - 30 | 1 |
| Sladké nákypy | 180 - 200 | 40 - 60 | 1 |
| Rybí nákypy | 180 - 200 | 40 - 60 | 1 |
| Plněná zelenina | 180 - 200 | 40 - 60 | 1 |

**1)** Předehřejte troubu.

## **10.6** Příprava pizzy

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|---|---|---|---|
| Pizza (tenká)**1)** | 200 - 230**2)** | 10 - 20 | 1 - 2 |
| Pizza (s velkou náplní)**1)** | 180 - 200 | 20 - 35 | 1 - 2 |
| Ovocné koláčky | 170 - 200 | 35 - 55 | 1 - 2 |
| Špenátový koláč | 160 - 180 | 45 - 60 | 1 - 2 |
| Slaný lotrinský koláč (Pikantní koláč) | 170 - 190 | 45 - 55 | 1 - 2 |
| Švýcarský koláč | 170 - 200 | 35 - 55 | 1 - 2 |
| Tvarohový dort | 140 - 160 | 60 - 90 | 1 - 2 |
| Jablečný koláč, s horní vrstvou | 150 - 170 | 50 - 60 | 1 - 2 |
| Zeleninový koláč | 160 - 180 | 50 - 60 | 1 - 2 |
| Nekvašený chléb | 230 - 250**2)** | 10 - 20 | 2 - 3 |
| Listové těsto s náplní | 160 - 180**2)** | 45 - 55 | 2 - 3 |
| Flammekuchen (alsaské jídlo podobné pizze) | 230 - 250**2)** | 12 - 20 | 2 - 3 |
| Pirohy (ruské pirohy s náplní) | 180 - 200**2)** | 15 - 25 | 2 - 3 |

**1)** Použijte hluboký pekáč / plech.

**2)** Předehřejte troubu.

## 10.7 Pečení masa

- K pečení masa používejte žáruvzdorné nádoby (viz pokyny výrobce).
- Velké pečeně můžete péct přímo v hlubokém pekáči / plechu (je-li součástí příslušenství) nebo na tvarovaném roštu nad tímto plechem.
- Libové maso doporučujeme péct v pekáči s poklicí. Maso tak bude šťavnatější.
- Všechny druhy masa, které by měly zhnědnout, nebo mít po upečení kůrčičku, můžete péct v pekáči bez pokličky.
- Maso a ryby doporučujeme péct ve spotřebiči až od hmotnosti 1 kg.
- Abyste zabránili připékání šťávy nebo tuků z masa na plechu, nalijte do hlubokého pekáče / plechu trochu tekutiny.
- Podle potřeby otočte pečeni (za 1/2 - 2/3 doby pečení).
- Velké kusy pečeně nebo drůbeže několikrát v průběhu pečení potřete vlastní šťávou. Lépe se tak upečou.
- Spotřebič můžete vypnout přibližně 10 minut před koncem doby pečení a využít zbytkového tepla.

## 10.8 Pečení masa pomocí tradičního ohřevu

**Hovězí**

| Jídlo | Množství | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|---|---|---|---|---|
| Dušené maso | 1 - 1,5 kg | 200 - 230 | 105 - 150 | 1 |
| Hovězí pečeně nebo filet: nepropečené | na cm tloušťky | 230 - 250 **1)** | 6 - 8 | 1 |
| Hovězí pečeně nebo filet: středně propečené | na cm tloušťky | 220 - 230 | 8 - 10 | 1 |
| Hovězí pečeně nebo filet: dobře propečené | na cm tloušťky | 200 - 220 | 10 - 12 | 1 |

**1)** Předehřejte troubu.

**Vepřové**

| Jídlo | Množství | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|---|---|---|---|---|
| Plec, krkovice, kýta v celku | 1 - 1,5 kg | 210 - 220 | 90 - 120 | 1 |
| Kotlety, žebírka | 1 - 1,5 kg | 180 - 190 | 60 - 90 | 1 |
| Sekaná | 750 g - 1 kg | 170 - 190 | 50 - 60 | 1 |
| Vepřové koleno (předvařené) | 750 g - 1 kg | 200 - 220 | 90 - 120 | 1 |

**Telecí**

| Jídlo | Množství | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|---|---|---|---|---|
| Telecí pečeně **1)** | 1 kg | 210 - 220 | 90 - 120 | 1 |

| Jídlo | Množství | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|---|---|---|---|---|
| Telecí koleno | 1,5 - 2 kg | 200 - 220 | 150 - 180 | 1 |

1) Použijte uzavřenou pečicí nádobu.

**Jehněčí**

| Jídlo | Množství | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|---|---|---|---|---|
| Jehněčí kýta, jehněčí pečeně | 1 - 1,5 kg | 210 - 220 | 90 - 120 | 1 |
| Jehněčí hřbet | 1 - 1,5 kg | 210 - 220 | 40 - 60 | 1 |

**Zvěřina**

| Jídlo | Množství | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|---|---|---|---|---|
| Zaječí hřbet, zaječí kýty | až 1 kg | 220 - 240 1) | 30 - 40 | 1 |
| Hřbet z vysoké zvěře | 1,5 - 2 kg | 210 - 220 | 35 - 40 | 1 |
| Kýta z vysoké zvěře | 1,5 - 2 kg | 200 - 210 | 90 - 120 | 1 |

1) Předehřejte troubu.

**Drůbež**

| Jídlo | Množství | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|---|---|---|---|---|
| Kusy drůbeže | 200 - 250 g každá | 220 - 250 | 20 - 40 | 1 |
| Půlka kuřete | 400 - 500 g každá | 220 - 250 | 35 - 50 | 1 |
| Kuře, brojler | 1 - 1,5 kg | 220 - 250 | 50 - 70 | 1 |
| Kachna | 1,5 - 2 kg | 210 - 220 | 80 - 100 | 1 |
| Husa | 3,5 - 5 kg | 200 - 210 | 150 - 180 | 1 |
| Krůta | 2,5 - 3,5 kg | 200 - 210 | 120 - 180 | 1 |
| Krůta | 4 - 6 kg | 180 - 200 | 180 - 240 | 1 |

**Ryby**

| Jídlo | Množství | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|---|---|---|---|---|
| Celá ryba | 1 - 1,5 kg | 210 - 220 | 40 - 70 | 1 |

## 10.9 Pečení masa s nastavením Turbo gril

**Hovězí**

| Jídlo | Množství | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|---|---|---|---|---|
| Hovězí pečeně nebo filet: nepropečené | na cm tloušťky | 190 - 200 1) | 5 - 6 | 1 |
| Hovězí pečeně nebo filet: středně propečené | na cm tloušťky | 180 - 190 | 6 - 8 | 1 |
| Hovězí pečeně nebo filet: dobře propečené | na cm tloušťky | 170 - 180 | 8 - 10 | 1 |

1) Předehřejte troubu.

**Vepřové**

| Jídlo | Množství | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|---|---|---|---|---|
| Plec, krkovice, kýta v celku | 1 - 1,5 kg | 160 - 180 | 90 - 120 | 1 |
| Kotlety, žebírka | 1 - 1,5 kg | 170 - 180 | 60 - 90 | 1 |
| Sekaná | 750 g - 1 kg | 160 - 170 | 50 - 60 | 1 |
| Vepřové koleno (předvařené) | 750 g - 1 kg | 150 - 170 | 90 - 120 | 1 |

**Telecí**

| Jídlo | Množství | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|---|---|---|---|---|
| Telecí pečeně | 1 kg | 160 - 180 | 90 - 120 | 1 |
| Telecí koleno | 1,5 - 2 kg | 160 - 180 | 120 - 150 | 1 |

**Jehněčí**

| Jídlo | Množství | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|---|---|---|---|---|
| Jehněčí kýta, jehněčí pečeně | 1 - 1,5 kg | 150 - 170 | 100 - 120 | 1 |
| Jehněčí hřbet | 1 - 1,5 kg | 160 - 180 | 40 - 60 | 1 |

**Drůbež**

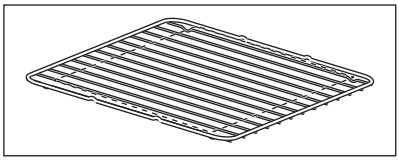
| Jídlo | Množství | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|---|---|---|---|---|
| Kusy drůbeže | 200 - 250 g každý | 200 - 220 | 30 - 50 | 1 |

| Jídlo | Množství | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|---|---|---|---|---|
| Půlka kuřete | 400 - 500 g každá | 190 - 210 | 35 - 50 | 1 |
| Kuře, brojler | 1 - 1,5 kg | 190 - 210 | 50 - 70 | 1 |
| Kachna | 1,5 - 2 kg | 180 - 200 | 80 - 100 | 1 |
| Husa | 3,5 - 5 kg | 160 - 180 | 120 - 180 | 1 |
| Krůta | 2,5 - 3,5 kg | 160 - 180 | 120 - 150 | 1 |
| Krůta | 4 - 6 kg | 140 - 160 | 150 - 240 | 1 |

## **10.10** Grilování obecně

**UPOZORNĚNÍ!**
Vždy grilujte se zavřenými dvířky trouby.

- **Vždy grilujte při maximální nastavené teplotě.**
- Rošt zasuňte do polohy uvedené v tabulce pro grilování.
- Grilujte pouze ploché kousky masa nebo ryb.
- **Prázdnou troubu vždy předehřejte po dobu pěti minut pomocí grilovací funkce.**



Grilovací oblast je nastavena do středu roštu.

## **10.11** Velkoplošný gril

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | | Poloha roštu |
|---|---|---|---|---|
| | | 1. strana 2. strana | 2. strana | |
| Karbanátky | max **1)** | 9 - 15 | 8 - 13 | 4 |
| Vepřový plátek | max | 10 - 12 | 6 - 10 | 4 |
| Klobásy | max | 10 - 12 | 6 - 8 | 4 |
| Hovězí steaky, telecí steaky | max | 7 - 10 | 6 - 8 | 4 |
| Topinky | max **1)** | 1 - 4 | 1 - 4 | 4 - 5 |
| Topinky s oblohou | max | 6 - 8 | - | 4 |

**1)** Předehřejte troubu

## 10.12 Rozmrazování

- Potraviny rozbalte nebo zbavte obalů. Potraviny položte na talíř.
- Nezakrývejte je talířem ani miskou. Mohlo by tak dojít k prodloužení doby rozmrazování.
- Použijte první polohu roštu trouby. Jedná se o spodní úroveň.

| Jídlo | Množství | Doba rozmrazování (min) | Další čas rozmrazování (min) | Poznámky |
|---|---|---|---|---|
| Kuře | 1 kg | 100 - 140 | 20 - 30 | Kuře položte na obrácený podšálek na velký talíř. V polovině doby obraťte. |
| Maso | 1 kg | 100 - 140 | 20 - 30 | V polovině doby obraťte. |
| Maso | 500 g | 90 - 120 | 20 - 30 | V polovině doby obraťte. |
| Pstruh | 150 g | 25 - 35 | 10 - 15 | - |
| Jahody | 300 g | 30 - 40 | 10 - 20 | - |
| Máslo | 250 g | 30 - 40 | 10 - 15 | - |
| Smetana | 2 x 200 g | 80 - 100 | 10 - 15 | Smetanu našlehejte, když je stále ještě místy lehce zmražená. |
| Dort | 1,4 kg | 60 | 60 | - |

# 11. TROUBA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

**UPOZORNĚNÍ!**
Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 11.1 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.

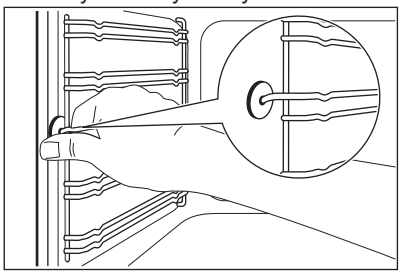
## 11.2 Spotřebiče z nerezové oceli nebo hliníku

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.

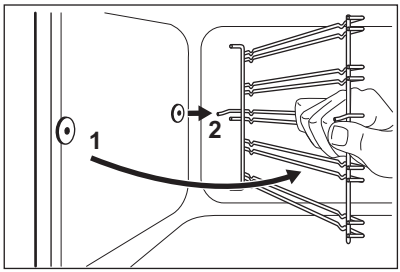
## 11.3 Vyjmutí drážek na rošty

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.



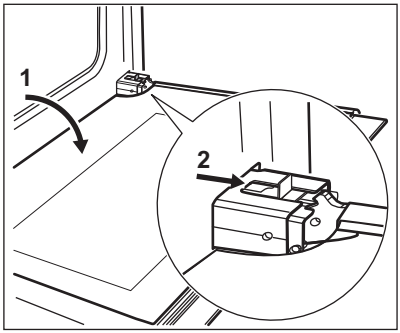

Zarážky na teleskopických výsuvách musí směřovat dopředu.

Drážky na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

**POZOR!**
Ujistěte se, že delší upevňovací drát je vepředu. Konce obou drátů musí směřovat dozadu. Nesprávná instalace může poškodit smalt trouby.

## 11.4 Odstranění dvířek trouby

Čištění si usnadníte, vysadíte-li dvířka.



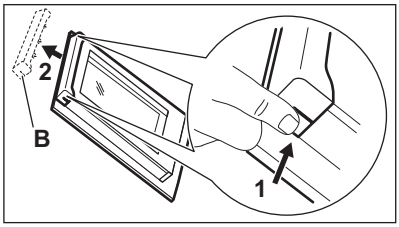

1. Otevřete plně dvířka.
2. Posunujte šoupátko, dokud neuslyšíte cvaknutí.
3. Přivírejte dvířka, dokud se šoupátko nezajistí.
4. Odstraňte dveře.
   Dvířka odstraníte jejich vytažením směrem dopředu nejprve na jedné a poté na druhé straně.

Po vyčištění dvířka trouby nasaďte zpět opačným postupem. Ujistěte se, že při zasouvání dvířek uslyšíte klapnutí. V případě potřeby použijte sílu.

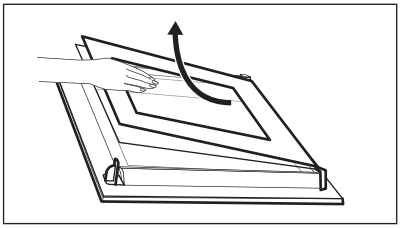
## 11.5 Vytažení a vyčištění skleněných panelů dvířek

Sklo v dvířkách vašeho spotřebiče může být různého typu a tvaru dle příkladů na obrázcích. Počet skleněných panelů se může také lišit.

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




2. Vytáhněte lištu dopředu a odstraňte ji.
3. Postupně uchopte skleněné panely na jejich horní straně a vytáhněte je nahoru z kolejniček.



4. Vyčistěte skleněné panely dvířek spotřebiče.

Panely nainstalujete obráceným postupem.

## 11.6 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

Skleněný kryt žárovky se nachází na zadní straně vnitřku trouby.

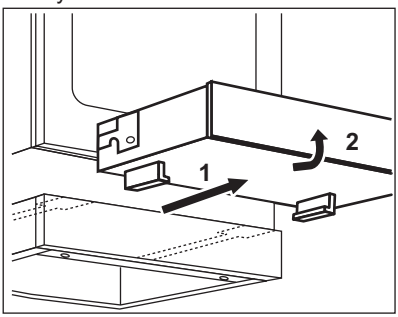
1. Skleněným krytem otočte proti směru hodinových ručiček a sejměte jej.
2. Skleněný kryt vyčistěte.
3. Žárovku v troubě vyměňte za novou, žáruvzdornou do teploty 300 °C. Použijte žárovku stejného typu.
4. Nasaďte skleněný kryt.

## 11.7 Vysazení zásuvky

**UPOZORNĚNÍ!**
Při používání trouby se v zásuvce může tvořit velké teplo. V zásuvce neskladujte hořlavé věci a materiály (jako např. čisticí prostředky, plastové sáčky, textilní chňapky, papír, spreje, apod.).

Zásuvku pod troubou lze při čištění vyjmout.

1. Vytáhněte zásuvku až na doraz.




2. Zdvihněte zásuvku pod mírným úhlem a vyndejte ji z jejích drážek.

**Zasazení zásuvky:**

1. Chcete-li zásuvku zasunout zpět, usaďte ji do příslušných kolejniček. Ujistěte se, že jsou všechny úchytky v drážkách správně uchycené.
2. Sklopte zásuvku do vodorovné polohy a zasuňte ji.

# 12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

**UPOZORNĚNÍ!**
Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 12.1 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. |
| Nelze zapnout spotřebič. | Je uvolněná pojistka. | Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka uvolňuje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře. |
| Varnou desku nelze zapnout ani používat. | Stiskli jste dvě nebo více senzorových tlačítek současně. | Stiskněte pouze jedno senzorové tlačítko. |
| Varnou desku nelze zapnout ani používat. | Je zapnutá funkce STOP +GO. | Viz část „Varná deska - Denní používání“. |
| Varnou desku nelze zapnout ani používat. | Na ovládacím panelu je voda nebo skvrny od tuku. | Vyčistěte ovládací panel. |
| Ozve se zvukový signál a varná deska se vypne. Když je varná deska vypnutá, ozve se zvukový signál. | Zakryli jste jedno nebo více senzorových tlačítek. | Odstraňte předmět ze senzorových tlačítek. |
| Varná deska se vypne. | Něčím jste zakryli senzorové tlačítko ⏻. | Odstraňte předmět ze senzorového tlačítka. |
| Nerozsvítí se Kontrolka 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. |
| Funkce Automatický ohřev nefunguje. | Varná zóna je horká. | Nechte varnou zónu dostatečně vychladnout. |
| Funkce Automatický ohřev nefunguje. | Je nastavena nejvyšší teplota. | Nejvyšší stupeň teploty má stejný výkon jako funkce. |
| Nastavení teploty kolísá mezi dvěma nastaveními. | Je zapnutá funkce Řízení výkonu. | Viz část „Varná deska - Denní používání“. |
| Senzorová tlačítka se zahřívají. | Nádoba je příliš velká nebo jste ji postavili příliš blízko ovládacích prvků. | Je-li to možné, na zadních varných zónách používejte velké nádoby. |
| Na displeji varné desky se zobrazí -. | Je zapnutá funkce Automatické vypnutí. | Vypněte varnou desku a znovu ji zapněte. |

| Problém | Možná příčina | Řešení |
|---|---|---|
| Na displeji varné desky se zobrazí L. | Je spuštěna funkce Dětská bezpečnostní pojistka nebo Blokování tlačítek. | Viz část „Varná deska - Denní používání“. |
| Na displeji varné desky se zobrazí F. | Na varné zóně není žádná nádoba. | Na varnou zónu postavte nádobu. |
| Na displeji varné desky se zobrazí F. | Nádoba není vhodná. | Použijte vhodnou nádobu. Viz část „Varná deska - Tipy a rady“. |
| Na displeji varné desky se zobrazí F. | Průměr dna nádoby je pro varnou zónu příliš malý. | Použijte varné nádoby se správnými rozměry. Viz část „Varná deska - Tipy a rady“. |
| Trouba nehřeje. | Trouba je vypnutá. | Zapněte troubu. |
| Trouba nehřeje. | Hodiny nejsou nastavené. | Nastavte hodiny. |
| Trouba nehřeje. | Nejsou provedena nutná nastavení. | Zkontrolujte, zda jsou nastavení správná. |
| Osvětlení nefunguje. | Vadná žárovka. | Vyměňte žárovku. |
| Na displeji se zobrazí „12.00“. | Došlo k přerušení dodávky elektrického proudu. | Nastavte znovu čas. |
| 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. |

## 12.2 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) | ..... |

# 13. INSTALACE

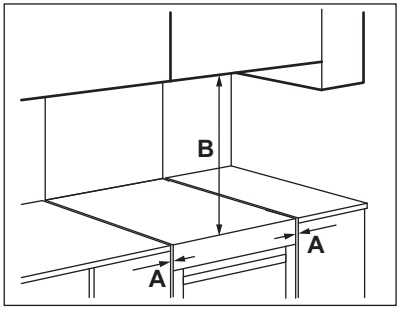
**UPOZORNĚNÍ!**
Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 13.1 Technické údaje

| Rozměry | |
|---|---|
| Výška | 847 - 867 mm |
| Šířka | 596 mm |
| Hloubka | 600 mm |
| Objem trouby | 74 l |

## 13.2 Umístění spotřebiče

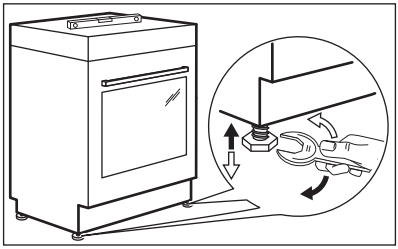
Tento volně stojící spotřebič můžete umístit s kuchyňskou skříňkou po jedné nebo po obou stranách nebo v rohu.




**Minimální vzdálenosti**

| Rozměry | mm |
|---|---|
| A | 2 |
| B | 685 |

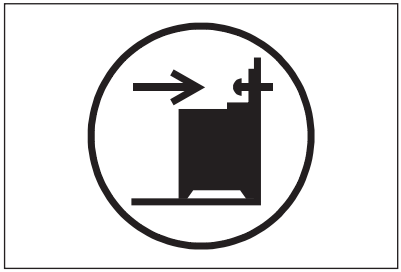
## 13.3 Vyrovnání spotřebiče



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

## 13.4 Ochrana proti překlopení

**POZOR!**
Nainstalujte ochranu proti překlopení, která zabrání pádu spotřebiče při jeho nesprávném zatížení.
Ochrana proti překlopení funguje pouze tehdy, je-li spotřebič umístěn ve správném prostoru.
Na vašem spotřebiči se nachází symboly zobrazené na obrázcích (dle modelu), které vás upozorňují na instalaci ochrany proti překlopení.



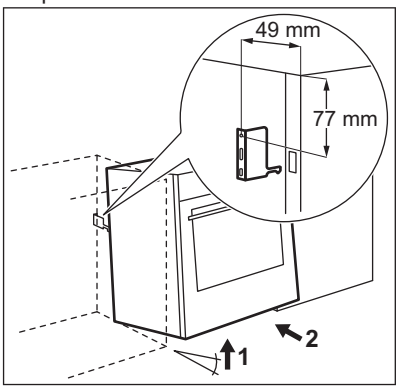
**POZOR!**
Ujistěte se, že jste ochranu proti překlopení nainstalovali ve správné výšce.

Přesvědčte se, že je plocha za spotřebičem hladká.

1. Nastavte správnou výšku a umístění spotřebiče, než připojíte ochranu proti překlopení.
2. Nainstalujte ochranu proti překlopení ve výšce 77 mm pod úrovní horní pracovní plochy a 49 mm od levé strany spotřebiče skrze kruhový otvor

na konzole. Viz obrázek. Přišroubujte jej do pevného materiálu nebo použijte vhodnou oporu (zeď).

3. Tento otvor naleznete na levé straně zadní části spotřebiče. Viz obrázek. Nadzdvihněte předek spotřebiče (1) a umístěte jej doprostřed prostoru v kuchyňské lince (2). Jestliže je prostor mezi pracovními plochami kuchyňské linky větší, než je šířka spotřebiče, pak musíte pro vystředění spotřebiče upravit postranní rozměr.




## 13.5 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.

Vhodné typy kabelů: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

# 14. 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....37
**2.** BEZPEČNOSTNÉ POKYNY....39
**3.** POPIS SPOTREBIČA....41
**4.** PRED PRVÝM POUŽITÍM....42
**5.** VARNÝ PANEL – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE....43
**6.** HORÁK - RADY A TIPY....47
**7.** VARNÝ PANEL – OŠETROVANIE A ČISTENIE....49
**8.** RÚRA – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE....49
**9.** RÚRA - ČASOVÉ FUNKCIE....52
**10.** RÚRA - RADY A TIPY....53
**11.** RÚRA – OŠETROVANIE A ČISTENIE....64
**12.** RIEŠENIE PROBLÉMOV....67
**13.** INŠTALÁCIA....69

# 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.
- Ak má spotrebič detskú poistku, odporúčame, aby ste ju zapli.
- 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 oleji alebo tuku na varnom paneli 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.
- Varný panel vypínajte po každom použití jeho ovládacími prvkami. Nespoliehajte sa na funkciu rozpoznávania varnej nádoby.
- 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.

- Odpájacie zariadenie musí byť začlenené v pevnej kabeláži v súlade s pravidlami a predpismi, ktoré sa týkajú zapájania.

# 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 napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok 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 napájací elektrický 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.
- Keď je spotrebič v prevádzke, používatelia s kardiostimulátorom musia udržiavať vzdialenosť od indukčných varných zón minimálne 30 cm.

**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 kuchynského riadu 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 spotrebiča ani priamo na jeho dno neklaďte 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 sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Existuje riziko, že sklenené panely môžu prasknúť.
- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na 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 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.

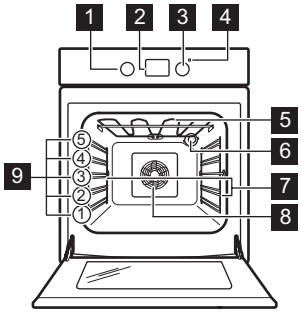
## 2.6 Likvidácia

**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.

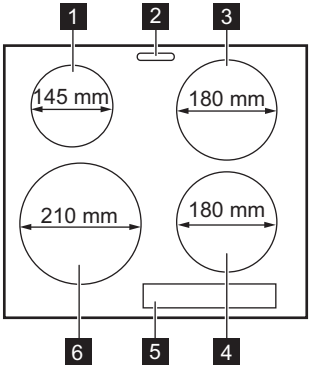
# 3. POPIS SPOTREBIČA

## 3.1 Celkový prehľad




1 Ovládač funkcií rúry
2 Elektronický programátor
3 Ovládač teploty
4 Svetelný ukazovateľ / symbol / indikátor teploty
5 Ohrevný článok
6 Osvetlenie
7 Zasúvacia lišta, vyberateľná
8 Ventilátor
9 Úrovne v rúre

## 3.2 Rozloženie varného povrchu




1. Indukčná varná zóna 1 400 W s výkonovou funkciou Power 2 500 W
2. Vývod pary - počet a poloha závisí od modelu
3. Indukčná varná zóna 1 800 W s výkonovou funkciou Power 2 800 W
4. Indukčná varná zóna 1 800 W s výkonovou funkciou Power 2 800 W
5. Ovládací panel
6. Indukčná varná zóna 2 300 W s výkonovou funkciou Power 3 600 W

## 3.3 Príslušenstvo

- **Drôteny rošt**
  Na kuchynský riad, formy na koláče, pečené pokrmy.
- **Kombinovaný pekáč**
  Na koláče a sušienky. 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.

Dvierka sú vybavené systémom pomalého zatvárania. Dvierka sa nepokúšajte zatvoriť silou.

Pozrite si kapitolu „Ošetrovanie a čistenie“.

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

## 4.2 Používanie senzorových tlačidiel

Funkciu zapnete tak, že sa dotknete zvoleného symbolu na displeji a podržíte ho minimálne 1 sekundu.

## 4.3 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.

## 4.4 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.

## 4.5 Prvé zohriatie rúry

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

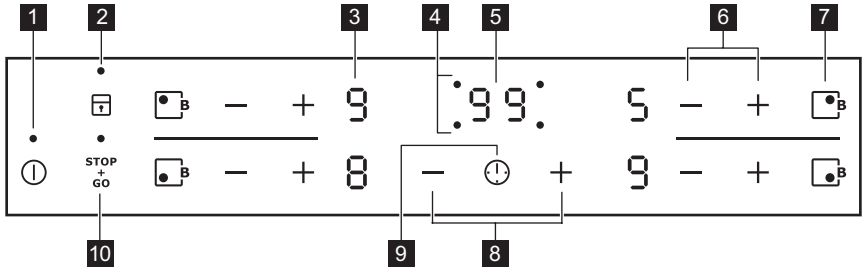
1. Nastavte funkciu a maximálnu teplotu.
2. Spotrebič nechajte spustený jednu hodinu.
3. Nastavte funkciu a maximálnu teplotu.
4. Nechajte spotrebič v činnosti 15 minút.
5. Nastavte funkciu a maximálnu teplotu.
6. Nechajte spotrebič v činnosti 15 minút.

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

# 5. VARNÝ PANEL – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

**VAROVANIE!**
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

## 5.1 Ovládací panel varného panelu



**Spotrebič sa ovláda senzorovými tlačidlami. Zobrazenia, ukazovatele a zvuky vám oznámia, ktoré funkcie sú zapnuté.**

| | Senzorové tlačidlo | Funkcia | Poznámka |
|---|---|---|---|
| 1 | ⏻ | ZAP / VYP | Zapnutie a vypnutie varného panela. |
| 2 | 🔒 | Blokovanie / Detská poistka | Zablokovanie a odblokovanie ovládacieho panela. |
| 3 | - | Displej varného stupňa | Zobrazenie varného stupňa. |
| 4 | - | Ukazovatele varných zón pre časovač | Ukazujú, pre ktorú zónu nastavujete čas. |
| 5 | - | Displej časovača | Zobrazenie času v minútach. |
| 6 | + / − | - | Nastavenie varného stupňa. |
| 7 | B | Výkonová funkcia Power | Zapnutie a vypnutie funkcie. |
| 8 | + / − | - | Predĺženie alebo skrátenie času. |
| 9 | ⏲ | - | Nastavenie varnej zóny. |
| 10 | STOP + GO | STOP+GO | Zapnutie a vypnutie funkcie. |

## **5.2** Zobrazenie varného stupňa

| Displej | Popis |
|---|---|
| 0 | Varná zóna je vypnutá. |
| 1 - 9 | Varná zóna je zapnutá. |
| u | Funkcia STOP+GO je zapnutá. |
| A | Funkcia Automatický ohrev je zapnutá. |
| P | Funkcia Výkonová funkcia Power je zapnutá. |
| E + číslo | Vyskytla sa porucha. |
| H | Varná zóna je ešte horúca (zvyškové teplo). |
| L | Funkcia Blokovanie / Detská poistka je zapnutá. |
| F | Kuchynský riad je nevhodný alebo príliš malý, prípadne na varnej zóne nie je žiadny riad. |
| - | Funkcia Automatické vypínanie je zapnutá. |

## 5.3 Ukazovateľ zvyškového tepla

**VAROVANIE!**
H Hrozí nebezpečenstvo popálenia zvyškovým teplom.

Indukčné varné zóny generujú teplo potrebné na varenie priamo v dne nádoby na varenie. Sklokeramika sa mierne ohreje teplom riadu na varenie.

## 5.4 Zapnutie a vypnutie

Ak chcete varný panel zapnúť alebo vypnúť, dotknite sa tlačidla ⏻ na 1 sekundu.

## 5.5 Automatické vypínanie

**Funkcia automaticky vypne varný panel, ak:**

- všetky varné zóny sú vypnuté,
- po zapnutí varného panela nenastavíte žiadny varný stupeň,
- rozlejete alebo položíte niečo na ovládací panel na viac ako 10 sekúnd (panvicu, handru atď.). Zaznie zvukový signál a varný panel sa vypne. Odstráňte príslušný predmet alebo vyčistite ovládací panel.
- varný panel sa veľmi zohreje (napr. po vyvretí celého obsahu nádoby). Pred opätovným použitím varného panelu nechajte varnú zónu vychladnúť.
- ak používate nesprávny riad.

  Rozsvieti sa symbol F a po 2 minútach sa varná zóna automaticky vypne.
- Ak nevypnete varnú zónu alebo nezmeníte varný stupeň. Po čase sa zobrazí symbol - a varný panel sa vypne.

**Vzťah medzi varným stupňom a časom, po ktorom sa varný panel vypne:**

- U, **1** - **2** 6 hodín
- **3** - **4** 5 hodín
- **5** 4 hodiny
- **6** - **9** 1,5 hodiny

## 5.6 Varný stupeň

Ak chcete zvýšiť varný stupeň, dotknite sa +. Ak chcete znížiť varný stupeň, dotknite sa —. Ak chcete varnú zónu vypnúť, dotknite sa naraz + a —.

## 5.7 Automatický ohrev

Ak zapnete túto funkciu, dosiahnete skôr požadovaný varný stupeň. Funkcia nastaví na určitý čas najvyšší varný stupeň, ktorý sa potom zníži na potrebnú úroveň.

Pred zapnutím funkcie musí byť varná zóna chladná.

**Zapnutie funkcie pre varnú zónu:** dotknite sa ⧉ (P sa rozsvieti). Okamžite sa dotknite + (A sa rozsvieti). Okamžite sa dotknite —, kým sa nerozsvieti správny varný stupeň. Po 3 sekundách sa rozsvieti ukazovateľ A.

**Vypnutie funkcie:** dotknite sa tlačidla +.

## 5.8 Výkonová funkcia Power

Táto funkcia zvyšuje výkon indukčných varných zón. Funkciu možno aktivovať pre indukčnú varnú zónu iba na obmedzený čas. Potom sa indukčná varná zóna opäť automaticky prepne na najvyšší varný stupeň.

**Zapnutie funkcie pre varnú zónu:** dotknite sa ⧉. P sa zapne.

**Vypnutie funkcie:** dotknite sa tlačidla ⧉ alebo —.

## 5.9 Časovač

**Odpočítavajúci časovač**
Túto funkciu môžete použiť na nastavenie času prevádzky varnej zóny pre jedno konkrétne varenie.

**Najskôr nastavte varnú zónu a potom funkciu.** Varný stupeň možno nastaviť pred alebo po nastavení funkcie.

**Nastavenie varnej zóny:opakovane sa** dotýkajte ⏲, až kým sa nerozsvieti ukazovateľ požadovanej varnej zóny.

**Zapnutie funkcie alebo zmena času:** dotknite sa + alebo − časovača a nastavte čas (**00 - 99** minút). Keď ukazovateľ varnej zóny začne blikať pomaly, odpočítava sa nastavený čas.

**Kontrola zostávajúceho času:** zvoľte varnú zónu pomocou tlačidla ⏲. Ukazovateľ varnej zóny začne rýchlo blikať. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.

**Vypnutie funkcie:** nastavte varnú zónu pomocou ⏲ a dotknite sa −. Zostávajúci čas sa bude odpočítavať nadol až po **00**. Ukazovateľ varnej zóny zhasne.

Po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál a bude blikať **00**. Varná zóna sa vypne.

**Vypnutie zvuku:** dotknite sa ⏲.

**Kuchynský časomer**
Túto funkciu môžete použiť ako **Kuchynský časomer**, ak je varný panel zapnutý a varné zóny nie sú zapnuté (displej varného stupňa zobrazí 0).

**Zapnutie funkcie:** dotknite sa ⏲. Dotknite sa tlačidla + alebo − časovača, aby ste nastavili čas. Po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál a bude blikať **00**.

**Vypnutie zvuku:** dotknite sa ⏲.

Táto funkcia nemá vplyv na činnosť varných zón.

## 5.10 STOP+GO

Táto funkcia nastaví všetky zapnuté varné zóny na najnižší varný stupeň.

Pri zapnutej funkcii nemôžete zmeniť nastavenie varného stupňa.

Funkcia nezastaví funkcie časovača.

**Zapnutie funkcie:** dotknite sa STOP+GO. u sa zapne. Rozsvieti sa ukazovateľ

**Vypnutie funkcie:** dotknite sa STOP+GO. Nastaví sa predchádzajúci varný stupeň.

## 5.11 Blokovanie

Ovládací panel môžete počas používania varných zón uzamknúť. Táto funkcia zabráni neúmyselnej zmene varného stupňa.

**Najprv nastavte varný stupeň.**

**Zapnutie funkcie:** Dotknite sa 🔒. Rozsvieti sa L na 4 sekundy.Časomer zostane zapnutý.

**Vypnutie funkcie:** dotknite sa tlačidla 🔒. Nastaví sa predchádzajúce nastavenie varného stupňa.

Keď vypnete varný panel, vypnete aj túto funkciu.

## 5.12 Detská poistka

Táto funkcia zabráni neúmyselnému zapnutiu varného panela.

**Zapnutie funkcie:** zapnite varný panel pomocou ⏻ Nenastavujte žiadny varný stupeň. Dotknite sa 🔒 na 4 sekundy. Rozsvieti sa L. Vypnite varný panel pomocou ⏻.

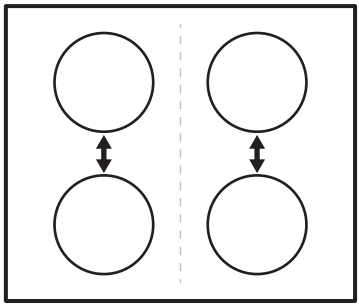
**Vypnutie funkcie:** zapnite varný panel pomocou ⏻ Nenastavujte žiadny varný stupeň. Dotknite sa 🔒 na 4 sekundy. Rozsvieti sa 0. Vypnite varný panel pomocou ⏻.

**Ak chcete dočasne prerušiť funkciu iba na jedno varenie:** varný panel aktivujte pomocou ⏻. L sa zapne. Dotknite sa 🔒 na 4 sekundy. **Do 10 sekúnd nastavte varný stupeň.** Varný panel môžete používať. Po vypnutí varného panela pomocou ⏻ sa funkcia znovu zapne:

## 5.13 Funkcia Riadenie výkonu

- Varné zóny sú zoskupené podľa polohy a počtu fáz vo varnom paneli. Pozrite si obrázok.

- Každá fáza má maximálne elektrické výkonové zaťaženie.
- Funkcia rozloží výkon medzi varné zóny pripojené do rovnakej fázy.
- Funkcia sa aktivuje pri presiahnutí celkového výkonového zaťaženia varných zón pripojených na jednu fázu.
- Funkcia zníži výkon ostatných varných zón pripojených do rovnakej fázy.
- Ukazovateľ varného stupňa pre zónu so zníženým výkonom striedavo zobrazuje dve úrovne.



# 6. HORÁK - RADY A TIPY

**VAROVANIE!**
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

## 6.1 Kuchynský riad

Pri indukčných varných zónach vytvára silné elektromagnetické pole teplo v kuchynských nádobách veľmi rýchlo.

Indukčné varné zóny používajte s vhodným kuchynským riadom.

**Materiál kuchynského riadu**

- **vhodný:** liatina, oceľ, smaltovaná oceľ, antikoro, riad s viacvrstvovým dnom (označený výrobcom ako vhodný pre indukčné varné zóny).
- **nevhodný:** hliník, meď, mosadz, sklo, keramika, porcelán.

**Kuchynský riad je vhodný pre indukčný varný panel, ak:**

- po nastavení najvyššieho varného stupňa voda zovrie veľmi rýchlo.
- ak sa ku dnu riadu pritiahne magnet.

Dno kuchynského riadu musí byť hrubé a ploché.

**Rozmery kuchynského riadu**

Indukčné varné zóny sa automaticky prispôsobujú rozmerom dna kuchynského riadu, avšak len do určitej hranice.

Účinnosť varných zón závisí od priemeru dna kuchynského riadu. Kuchynský riad s priemerom dna menším, ako je minimálny rozmer, absorbuje iba časť ohrevného výkonu, ktorý vytvára varná zóna.

## 6.2 Minimálny priemer riadu

| Varná zóna | Minimálny priemer kuchynského riadu (mm) |
|---|---|
| Ľavá zadná - 145 mm | 125 |
| Pravá zadná - 180 mm | 145 |
| Pravá predná - 180 mm | 145 |
| Ľavá predná - 210 mm | 180 |

## 6.3 Zvuky počas prevádzky

**Ak je počuť:**

- praskanie: riad je vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová štruktúra).
- pískanie: pri používaní varnej zóny s vysokým výkonom, ak je kuchynský riad vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová štruktúra).
- hučanie: pri používaní vysokých výkonov.
- cvakanie: pri spínaní elektrických obvodov.

- svišťanie, bzučanie: pri činnosti ventilátora.

**Zvuky sú normálne a neznamenajú žiadnu poruchu varného panela.**

## 6.4 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.

## 6.5 Príklady použitia na varenie

Vzájomný vzťah medzi nastaveným varným stupňom a spotrebou energie varnej zóny nie je lineárny. Zvýšenie nastavenia varného stupňa nie je priamoúmerné zvýšeniu spotreby energie varnej zóny. To znamená, že varná zóna nastavená na stredne intenzívny varný stupeň využíva menej ako polovicu svojho výkonu.

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 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 vody, varenie cestovín, príprava mäsa (guláš, ragú), vyprážané hranolčeky. | | |

| Varný stupeň | Použitie: | Čas (min) | Rady |
|---|---|---|---|
| P | Varenie veľkého množstva vody. Je zapnutá výkonová funkcia Power. | | |

# 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.
- Používajte špeciálny čistič určený na povrch varného panela.
- Na sklo použite špeciálnu škrabku.

## 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 rúry

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

1. Otočte ovládač a zvoľte funkciu rúry
2. Otočením ovládača teploty nastavte teplotu.
3. Ak chcete vypnúť rúru, otočte ovládače funkcií a teploty do vypnutej polohy.

## 8.2 Funkcie rúry

| Symbol | Funkcia rúry na pečenie | Použitie |
|---|---|---|
| 0 | Poloha Vypnuté | Spotrebič je vypnutý. |
| | Teplovzdušné pečenie | Na pečenie zároveň na 2 úrovniach a sušenie potravín.Nastavte o 20 - 40 °C nižšiu teplotu ako pri funkcii pre Tradičné pečenie. |
| | Tradičné pečenie | Na pečenie múčnych jedál a mäsa na jednej úrovni. |
| | Pizza | Na pečenie jedla na 1 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. |
| | Turbo gril | Na pečenie väčších kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na 1 úrovni. Tiež na gratinovanie a zapekanie. |
| | Rýchly gril | Na grilovanie plochých jedál vo väčších množstvách a prípravu hrianok. |
| | Ľahké pečenie | Na pečenie vo formách a sušenie na jednej úrovni rúry pri nízkej teplote. |
| | Rozmrazovanie | Na rozmrazovanie mrazených potravín. |
| | Osvetlenie v rúre | Na zapnutie osvetlenia bez funkcie pečenia. |

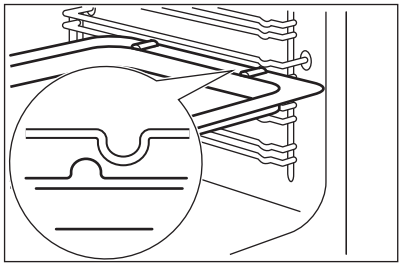
## 8.3 Chladiaci ventilátor

Ak je spotrebič v prevádzke, automaticky sa aktivuje chladiaci ventilátor, aby udržal povrch spotrebiča chladný. Ak spotrebič vypnete, chladiaci ventilátor pokračuje v činnosti, až kým sa spotrebič neochladí.

## 8.4 Vkladanie príslušenstva rúry

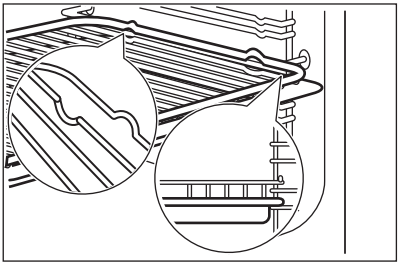
**Hlboký pekáč:**

Hlboký pekáč zasuňte medzi vodiace tyče zasúvacích líšt.



**Drôtený rošt spolu s hlbokým pekáčom:**

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

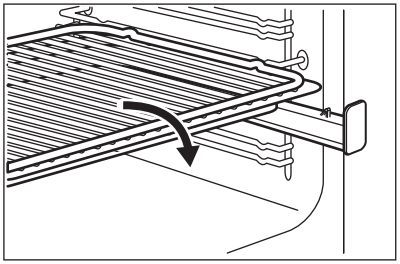


- Každý kus príslušenstva má v hornej časti na pravom a ľavom okraji malé zarážky na zvýšenie bezpečnosti. Tieto zarážky zároveň zabraňujú prevrhnutiu.
- Vysoký lem okolo roštu je zariadenie, ktoré zabraňuje zošmyknutiu riadu.

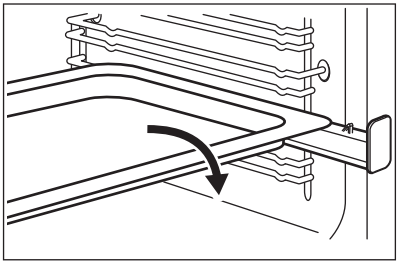
## **8.5** Teleskopické lišty – vkladanie príslušenstva rúry

Pokyny na inštaláciu teleskopických líšt si odložte na budúce použitie.

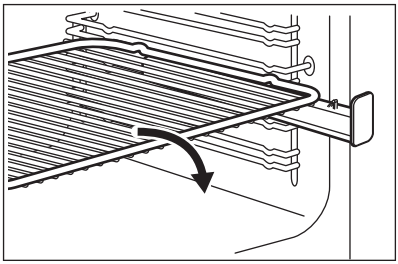
Pomocou teleskopických líšt môžete ľahšie zasúvať a vyberať rošty.



Rošt rúry položte na teleskopické lišty tak, aby nožičky smerovali nadol.



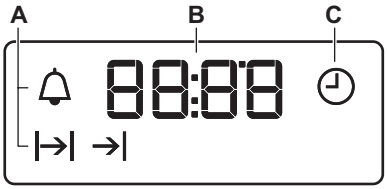
Plech na pečenie alebo hlboký pekáč položte na teleskopické lišty.



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

# 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. |
| + | 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 - 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.

## 10.1 Pečenie

- Vaša rúra 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 úrovniach 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.

## 10.2 Tipy na pečenie

| Výsledok pečenia | Možné príčiny | Riešenie |
|---|---|---|
| Spodok koláča nie je dostatočne prepečený. | Úroveň roštu/plechu nie je správna. | Koláč vložte do nižšej úrovne v rúre. |
| Koláč je nízky a vlhký, zvlnený alebo sú na ňom vlhké pásy. | Teplota rúry je príliš vysoká. | Pri ďalšom pečení nastavte o niečo nižšiu teplotu v rúre. |

| Výsledok pečenia | Možné príčiny | Riešenie |
|---|---|---|
| Koláč je nízky a vlhký, zvlnený alebo sú na ňom vlhké pásy. | Príliš krátky čas pečenia. | Nastavte dlhší čas pečenia. **Čas pečenia nie je možné skrátiť nastavením vyšších teplôt.** |
| Koláč je nízky a vlhký, zvlnený alebo sú na ňom vlhké pásy. | V ceste je príliš veľa tekutiny. | Použite menej tekutiny. Dávajte pozor na časy miesenia, predovšetkým pri použití kuchynských spotrebičov. |
| Koláč je príliš suchý. | Teplota rúry je príliš nízka. | Pri ďalšom pečení nastavte vyššiu teplotu v rúre. |
| Koláč je príliš suchý. | Príliš dlhý čas pečenia. | Pri ďalšom pečení nastavte kratší čas pečenia. |
| Koláč zhnedol nerovnomerne. | Teplota v rúre je príliš vysoká a čas pečenia je príliš krátky. | Nastavte nižšiu teplotu pečenia v rúre a predĺžte čas pečenia. |
| Koláč zhnedol nerovnomerne. | Zmes nie je rovnomerne rozložená. | Zmes cesta rozotrite po plechu rovnomerne. |
| Koláč sa za nastavený čas neupečie. | Teplota rúry je príliš nízka. | Pri ďalšom pečení nastavte o niečo vyššiu teplotu v rúre. |

## 10.3 Ľahké pečenie

- Táto funkcia slúži na pečenie vo formách a sušenie na jednej úrovni rúry pri nízkej teplote.
- Pečte naraz len v jednej forme alebo na jednom plechu.

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (min) |
|---|---|---|
| Sušienky | 180 - 190 | 10 - 20 **1)** |
| Cesto: Veterníky | 180 - 190 | 30 - 40 **1)** |
| Cesto: krehké | 180 - 190 | 25 - 35 **1)** |
| Snehové pusinky | 80 - 100 | 120 - 150 |

**1)** Rúru predhrejte.

## 10.4 Teplovzdušné pečenie

### Pečenie múčnych pokrmov na jednej úrovni

**Pečenie vo formách**

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|---|---|---|---|
| Bábovka alebo brioška | 150 - 160 | 50 - 70 | 2 |
| Koláč Madeira/ovocné koláče | 140 - 160 | 50 - 90 | 1 - 2 |
| Piškótový koláč bez tuku | 150 - 160 1) | 25 - 40 | 3 |
| Korpus z krehkého cesta | 170 - 180 1) | 10 - 25 | 2 |
| Korpus z piškótového cesta | 150 - 170 | 20 - 25 | 2 |
| Jablkový koláč (2 formy Ø 20cm umiestnené v uhlopriečke) | 160 | 60 - 90 | 2 - 3 |

1) Rúru predhrejte.

**Koláče/pečivo/žemličky na plechoch**

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|---|---|---|---|
| Koláč posypaný mrveničkou (suchý) | 150 - 160 | 20 - 40 | 3 |
| Ovocné koláče (z kysnutého/piškótového cesta) 1) | 150 | 35 - 55 | 3 |
| Ovocné koláče z krehkého cesta | 160 - 170 | 40 - 80 | 3 |

1) Použite hlboký pekáč.

**Sušienky**

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|---|---|---|---|
| Sušienky z krehkého cesta | 150 - 160 | 10 - 20 | 3 |
| Linecké koláčiky/ploché pečivo | 140 | 20 - 35 | 3 |
| Sušienky z piškótového cesta | 150 - 160 | 15 - 20 | 3 |
| Pečivo z bielka, snehové pusinky | 80 - 100 | 120 - 150 | 3 |
| Mandľové sušienky | 100 - 120 | 30 - 50 | 3 |
| Sušienky z kysnutého cesta | 150 - 160 | 20 - 40 | 3 |
| Pečivo z lístkového cesta | 170 - 180 1) | 20 - 30 | 3 |
| Pečivo | 160 1) | 10 - 35 | 3 |

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|---|---|---|---|
| Koláčiky (20 na plech) | 150[1)] | 20 - 35 | 3 |

1) Rúru predhrejte.

**Tabuľka Nákypy a zapečené jedlá**

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|---|---|---|---|
| Bagety obložené roztopeným syrom | 160 - 170[1)] | 15 - 30 | 1 |
| Plnená zelenina | 160 - 170 | 30- 60 | 1 |

1) Rúru predhrejte.

**Viacúrovňové pečenie**

**Koláče/pečivo/žemličky na plechoch**

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|---|---|---|---|
| | | | 2 úrovne |
| Veterníky/odpaľované cesto | 160 - 180[1)] | 25 - 45 | 2 / 4 |
| Suchý koláč s mrveničkou | 150 - 160 | 30 - 45 | 2 / 4 |

1) Rúru predhrejte.

**Sušienky/small cakes/pečivo/žemličky**

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|---|---|---|---|
| | | | 2 úrovne |
| Sušienky z krehkého cesta | 150 - 160 | 20 - 40 | 2 / 4 |
| Linecké koláčiky/ploché pečivo | 140 | 25 - 45 | 2 / 4 |
| Sušienky z piškótového cesta | 160 - 170 | 25 - 40 | 2 / 4 |
| Bielkové sušienky, snehové pusinky | 80 - 100 | 130 - 170 | 2 / 4 |
| Mandľové sušienky | 100 - 120 | 40 - 80 | 2 / 4 |
| Sušienky z kysnutého cesta | 160 - 170 | 30 - 60 | 2 / 4 |
| Pečivo z lístkového cesta | 170 - 180[1)] | 30 - 50 | 2 / 4 |
| Pečivo | 180[1)] | 25- 40 | 2 / 4 |

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|---|---|---|---|
| | | | 2 úrovne |
| Koláčiky (20 na plech) | 150[1)] | 20 - 40 | 2 / 4 |

1) Rúru predhrejte.

## 10.5 Tradičné pečenie na jednej úrovni

**Pečivo vo formách**

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|---|---|---|---|
| Bábovka alebo brioška | 160 - 180 | 50 - 70 | 2 |
| Koláč Madeira/ovocné koláče | 150 - 170 | 50 - 90 | 1 - 2 |
| Piškótový koláč bez tuku | 170[1)] | 25 - 40 | 3 |
| Korpus z krehkého cesta | 190 - 210[1)] | 10 - 25 | 2 |
| Korpus z piškótového cesta | 170 - 190 | 20 - 25 | 2 |
| Jablkový koláč (2 formy Ø 20cm umiestnené v uhlopriečke) | 180 | 60 - 90 | 1 - 2 |
| Slaný koláč (napr. slaný lotrinský koláč) | 180 - 220 | 35 - 60 | 1 |
| Tvarohová torta/koláč | 160 - 180 | 60 - 90 | 1 - 2 |

1) Rúru predhrejte.

**Koláče/pečivo/žemličky na plechoch**

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|---|---|---|---|
| Pletenec/veniec z kysnutého cesta | 170 - 190 | 40 - 50 | 2 |
| Vianočka | 160 - 180[1)] | 50 - 70 | 2 |
| Chlieb (ražný chlieb):<br>1. Prvá časť procesu pečenia.<br>2. Druhá časť procesu pečenia. | 1. 230[1)]<br>2. 160 - 180[1)] | 1. 20<br>2. 30 - 60 | 1 - 2 |
| Veterníky/odpaľované cesto | 190 - 210[1)] | 20 - 35 | 3 |
| Piškótová roláda | 180 - 200[1)] | 10 - 20 | 3 |
| Koláč posypaný mrveničkou (suchý) | 160 - 180 | 20 - 40 | 3 |
| Mandľový maslový koláč/cukrové koláče | 190 - 210[1)] | 20 - 30 | 3 |

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|---|---|---|---|
| Ovocné koláče (z kysnutého/piškótového cesta)[2] | 170 | 35 - 55 | 3 |
| Ovocné koláče z krehkého cesta | 170 - 190 | 40 - 60 | 3 |
| Kysnutý koláč s jemnou plnkou (napr. tvarohovou, smotanovou, pudingovou) | 160 - 180[1] | 40 - 80 | 3 |
| Pizza (s bohatým obložením) | 190 - 210[1] | 30 - 50 | 1 - 2 |
| Pizza (tenká) | 220 - 250[1] | 15 - 25 | 1 - 2 |
| Nízky chlieb | 230 - 250 | 10 - 15 | 1 |
| Švajčiarsky koláč Wähe | 210 - 230 | 35 - 50 | 1 |

[1] Rúru predhrejte.

[2] Použite hlboký pekáč.

**Sušienky**

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|---|---|---|---|
| Sušienky z krehkého cesta | 170 - 190 | 10 - 20 | 3 |
| Linecké koláčiky/ploché pečivo | 160[1] | 20 - 35 | 3 |
| Sušienky z piškótového cesta | 170 - 190 | 20 - 30 | 3 |
| Pečivo z bielka, snehové pusinky | 80 - 100 | 120 - 150 | 3 |
| Mandľové sušienky | 120 - 130 | 30 - 60 | 3 |
| Sušienky z kysnutého cesta | 170 - 190 | 20 - 40 | 3 |
| Pečivo z lístkového cesta | 190 - 210[1] | 20 - 30 | 3 |
| Pečivo | 190 - 210[1] | 10 - 55 | 3 |
| Koláčiky (20 na plech) | 170[1] | 20 - 30 | 3 - 4 |

[1] Rúru predhrejte.

**Tabuľka Nákypy a zapečené jedlá**

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|---|---|---|---|
| Cestovinový nákyp | 180 - 200 | 45 - 60 | 1 |
| Lasagne | 180 - 200 | 35 - 50 | 1 |
| Gratinovaná zelenina | 180 - 200[1] | 15 - 30 | 1 |

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|---|---|---|---|
| Bagety obložené roztopeným syrom | 200 - 220[1)] | 15 - 30 | 1 |
| Sladké nákypy | 180 - 200 | 40 - 60 | 1 |
| Zapečené ryby | 180 - 200 | 40 - 60 | 1 |
| Plnená zelenina | 180 - 200 | 40 - 60 | 1 |

1) Rúru predhrejte.

## 10.6 Pizza

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|---|---|---|---|
| Pizza (tenká)[1)] | 200 - 230[2)] | 10 - 20 | 1 - 2 |
| Pizza (s bohatým obložením)[1)] | 180 - 200 | 20 - 35 | 1 - 2 |
| Švajčiarske pečivo Wähe | 170 - 200 | 35 - 55 | 1 - 2 |
| Špenátový koláč | 160 - 180 | 45 - 60 | 1 - 2 |
| Slaný lotrinský koláč | 170 - 190 | 45 - 55 | 1 - 2 |
| Švajčiarska torta | 170 - 200 | 35 - 55 | 1 - 2 |
| Tvarohová torta/koláč | 140 - 160 | 60 - 90 | 1 - 2 |
| Jablkový koláč, obložený | 150 - 170 | 50 - 60 | 1 - 2 |
| Zeleninový koláč | 160 - 180 | 50 - 60 | 1 - 2 |
| Nízky chlieb | 230 - 250[2)] | 10 - 20 | 2 - 3 |
| Koláč z lístkového cesta | 160 - 180[2)] | 45 - 55 | 2 - 3 |
| Nemecký slaný koláč Flammekuchen | 230 - 250[2)] | 12 - 20 | 2 - 3 |
| Pirohy (ruská verzia calzone) | 180 - 200[2)] | 15 - 25 | 2 - 3 |

1) Použite hlboký pekáč.

2) Rúru predhrejte.

## 10.7 Pečenie mäsa

- Na pečenie používajte teplovzdorný riad určený do rúry (pozrite si pokyny od výrobcu).
- Veľké kusy mäsa môžete piecť priamo v hlbokom pekáči alebo na drôtenom rošte umiestnenom nad hlbokým pekáčom (ak je k dispozícii).
- Chudé mäso pečte v pekáči s pokrievkou. Takto zostane mäso šťavnatejšie.
- Všetky druhy mäsa, ktoré majú zhnednúť alebo získať kôrku, možno piecť v pekáči bez pokrievky.
- V spotrebiči odporúčame piecť mäso a ryby s hmotnosťou aspoň 1 kg.

- Aby ste zabránili pripáleniu štiav alebo tuku, prilejte do hlbokého pekáča trochu vody.
- Pečené mäso po uplynutí 1/2 - 2/3 doby pečenia podľa potreby obráťte.
- Veľké kusy pečeného mäsa a hydinu niekoľkokrát podlejte počas pečenia vlastnou šťavou. Výsledok pečenia sa tým zlepší.
- Spotrebič môžete vypnúť asi 10 minút pred ukončením pečenia a využiť tak zvyškové teplo.

## 10.8 Pečenie mäsa s funkciou Tradičné pečenie

**Hovädzie**

| Pokrm | Množstvo | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|---|---|---|---|---|
| Dusené mäso v pekáči | 1 – 1,5 kg | 200 - 230 | 105 - 150 | 1 |
| Hovädzie pečené alebo hovädzie filety: neprepečené | na cm hrúbky | 230 - 250 1) | 6 - 8 | 1 |
| Hovädzie pečené alebo hovädzie filety: stredne prepečené | na cm hrúbky | 220 - 230 | 8 - 10 | 1 |
| Hovädzie pečené alebo hovädzie filety: dobre prepečené | na cm hrúbky | 200 - 220 | 10 - 12 | 1 |

1) Rúru predhrejte.

**Bravčové**

| Pokrm | Množstvo | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|---|---|---|---|---|
| Pliecko, krkovička, stehno | 1 – 1,5 kg | 210 - 220 | 90 - 120 | 1 |
| Kotleta, rebierka | 1 – 1,5 kg | 180 - 190 | 60 - 90 | 1 |
| Sekaná | 750 g - 1 kg | 170 - 190 | 50 - 60 | 1 |
| Bravčové koleno (predvarené) | 750 g - 1 kg | 200 - 220 | 90 - 120 | 1 |

**Teľacie**

| Pokrm | Množstvo | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|---|---|---|---|---|
| Teľacie pečené 1) | 1 kg | 210 - 220 | 90 - 120 | 1 |
| Teľacie koleno | 1,5 – 2 kg | 200 - 220 | 150 - 180 | 1 |

1) Použite pekáč zakrytý pokrievkou.

**Jahňacie**

| Pokrm | Množstvo | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|---|---|---|---|---|
| Jahňacie stehno, pečené jahňacie | 1 – 1,5 kg | 210 - 220 | 90 - 120 | 1 |
| Jahňací chrbát | 1 – 1,5 kg | 210 - 220 | 40 - 60 | 1 |

**Zverina**

| Pokrm | Množstvo | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|---|---|---|---|---|
| Zajačí chrbát, noha zajaca | až do 1 kg | 220 - 240 **1)** | 30 - 40 | 1 |
| Srnčí/jelení chrbát | 1,5 – 2 kg | 210 - 220 | 35 - 40 | 1 |
| Srnčie stehno | 1,5 – 2 kg | 200 - 210 | 90 - 120 | 1 |

**1)** Rúru predhrejte.

**Hydina**

| Pokrm | Množstvo | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|---|---|---|---|---|
| Časti hydiny | Porcia 200 – 250 g | 220 - 250 | 20 - 40 | 1 |
| Polovica kurčaťa | Porcia 400 – 500 g | 220 - 250 | 35 - 50 | 1 |
| Kurča, vykŕmené | 1 – 1,5 kg | 220 - 250 | 50 - 70 | 1 |
| Kačka | 1,5 – 2 kg | 210 - 220 | 80 - 100 | 1 |
| Hus | 3,5 – 5 kg | 200 - 210 | 150 - 180 | 1 |
| Morka | 2,5 – 3,5 kg | 200 - 210 | 120 - 180 | 1 |
| Morka | 4 – 6 kg | 180 - 200 | 180 - 240 | 1 |

**Ryba**

| Pokrm | Množstvo | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|---|---|---|---|---|
| Celá ryba | 1 – 1,5 kg | 210 - 220 | 40 - 70 | 1 |

## 10.9 Pečenie mäsa s Turbo grilovaním

**Hovädzie**

| Pokrm | Množstvo | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|---|---|---|---|---|
| Hovädzie pečené alebo hovädzie filety: neprepečené | na cm hrúbky | 190 - 200[1)] | 5 - 6 | 1 |
| Hovädzie pečené alebo hovädzie filety: stredne prepečené | na cm hrúbky | 180 - 190 | 6 - 8 | 1 |
| Hovädzie pečené alebo hovädzie filety: dobre prepečené | na cm hrúbky | 170 - 180 | 8 - 10 | 1 |

1) Rúru predhrejte.

**Bravčové**

| Pokrm | Množstvo | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|---|---|---|---|---|
| Pliecko, krkovička, stehno | 1 – 1,5 kg | 160 - 180 | 90 - 120 | 1 |
| Kotleta, rebierka | 1 – 1,5 kg | 170 - 180 | 60 - 90 | 1 |
| Sekaná | 750 g - 1 kg | 160 - 170 | 50 - 60 | 1 |
| Bravčové koleno (predvarené) | 750 g - 1 kg | 150 - 170 | 90 - 120 | 1 |

**Teľacie**

| Pokrm | Množstvo | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|---|---|---|---|---|
| Pečená teľacina | 1 kg | 160 - 180 | 90 - 120 | 1 |
| Teľacie koleno | 1,5 – 2 kg | 160 - 180 | 120 - 150 | 1 |

**Jahňacie**

| Pokrm | Množstvo | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|---|---|---|---|---|
| Jahňacie stehno, pečené jahňacie | 1 – 1,5 kg | 150 - 170 | 100 - 120 | 1 |
| Jahňací chrbát | 1 – 1,5 kg | 160 - 180 | 40 - 60 | 1 |

**Hydina**

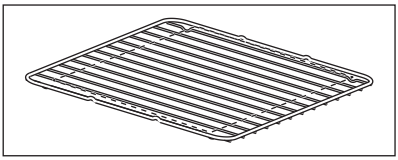
| Pokrm | Množstvo | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|---|---|---|---|---|
| Časti hydiny | Porcia 200 – 250 g | 200 - 220 | 30 - 50 | 1 |

| Pokrm | Množstvo | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|---|---|---|---|---|
| Polovica kurčaťa | Porcia 400 – 500 g | 190 - 210 | 35 - 50 | 1 |
| Kurča, vykŕmené | 1 – 1,5 kg | 190 - 210 | 50 - 70 | 1 |
| Kačka | 1,5 – 2 kg | 180 - 200 | 80 - 100 | 1 |
| Hus | 3,5 – 5 kg | 160 - 180 | 120 - 180 | 1 |
| Morka | 2,5 – 3,5 kg | 160 - 180 | 120 - 150 | 1 |
| Morka | 4 – 6 kg | 140 - 160 | 150 - 240 | 1 |

## **10.10** Grilovanie všeobecne

**VAROVANIE!**
Grilujte vždy pri zatvorených dvierkach rúry.

- **Grilujte vždy s maximálnou teplotou.**
- Rošt zasuňte do úrovne rúry odporúčanej v tabuľke grilovania.
- Grilujte iba ploché kúsky mäsa alebo ryby.
- **Prázdnu rúru vždy predhrievajte pomocou funkcií grilu 5 minút.**



Oblasť grilovania sa nachádza v strednej časti roviny rúry.

## **10.11** Rýchle grilovanie

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (min) | | Úroveň v rúre |
|---|---|---|---|---|
| | | 1. strana 2. strana | 2. strana | |
| Fašírky | max **1)** | 9 - 15 | 8 - 13 | 4 |
| Bravčová fileta | max. | 10 - 12 | 6 - 10 | 4 |
| Klobásy | max. | 10 - 12 | 6 - 8 | 4 |
| Hovädzie a teľacie steaky | max. | 7 - 10 | 6 - 8 | 4 |
| Hrianky | max **1)** | 1 - 4 | 1 - 4 | 4 - 5 |
| Obložené hrianky | max. | 6 - 8 | - | 4 |

**1)** Rúru vopred predhriať

## **10.12** Rozmrazovanie

- Z pokrmu odstráňte obal. Pokrm položte na tanier.
- Nezakrývajte ho taniermi ani miskami. Mohlo by dôjsť k predĺženiu času rozmrazovania.

- Použite prvú úroveň v rúre. Tú úplne dole.

| Pokrm | Množstvo | Čas rozmrazovania (min.) | Dodatočný čas rozmrazovania (v min.) | Poznámky |
|---|---|---|---|---|
| Kurča | 1 kg | 100 - 140 | 20 - 30 | Kurča položte na prevrátený tanierik položený vo veľkom tanieri. Po uplynutí polovice času obráťte. |
| Mäso | 1 kg | 100 - 140 | 20 - 30 | Po uplynutí polovice času obráťte. |
| Mäso | 500 g | 90 - 120 | 20 - 30 | Po uplynutí polovice času obráťte. |
| Pstruh | 150 g | 25 - 35 | 10 - 15 | - |
| Jahody | 300 g | 30 - 40 | 10 - 20 | - |
| Maslo | 250 g | 30 - 40 | 10 - 15 | - |
| Smotana | 2 x 200 g | 80 - 100 | 10 - 15 | Smotanu vyšľahajte, kým je miestami ešte mierne zmrazená. |
| Koláč | 1,4 kg | 60 | 60 | - |

# 11. RÚRA – OŠETROVANIE A ČISTENIE

**VAROVANIE!**
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

## 11.1 Poznámky k čisteniu

- Prednú stranu spotrebiča očistite mäkkou handričkou 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 handričku 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.

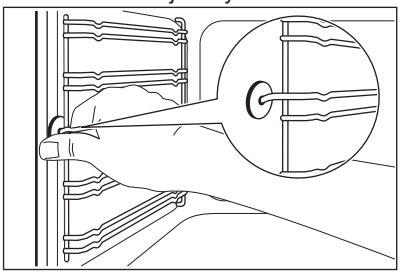
## 11.2 Antikorové alebo hliníkové spotrebiče

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.

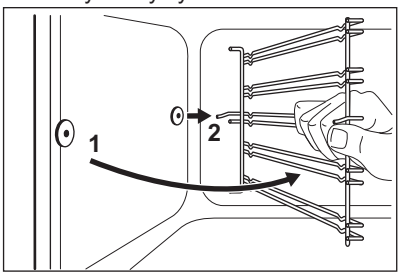
## 11.3 Vyberanie zasúvacích líšt

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.



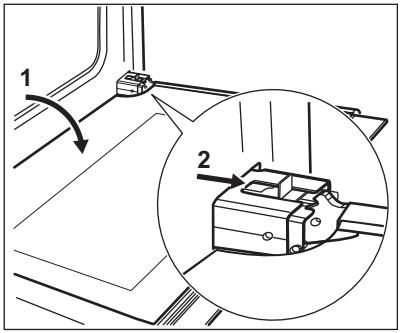

Upevňovacie kolíky na teleskopických lištách musia smerovať dopredu.

Pri inštalácii zasúvacích líšt zvoľte opačný postup.

**POZOR!**
Dbajte na to, aby bol dlhší upevňovací drôt vpredu. Konce dvoch drôtov musia smerovať dozadu. Nesprávna inštalácia môže spôsobiť poškodenie smaltu.

## 11.4 Vyberanie dvierok rúry

Čistenie si zjednodušíte, keď dvierka zvesíte.



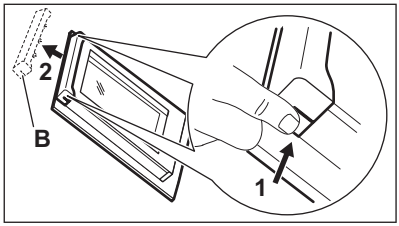

1. Dvierka úplne otvorte.
2. Posuvný prvok posúvajte, až kým nezaznie cvaknutie.
3. Zatvárajte dvierka, až kým sa posuvný prvok nezaistí.
4. Odnímte dvierka.
   Pri demontáži dvierok ich najprv potiahnite smerom von na jednej strane a potom na druhej.

Po dokončení čistenia nasaďte dvierka rúry. Pri inštalácii zvoľte opačný postup. Pri nasadzovaní dvierok sa uistite, že zaznelo cvaknutie. Ak je to potrebné, použite silu.

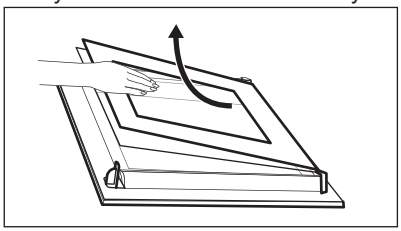
## 11.5 Vyberanie a čistenie skiel dvierok

Typ a tvar skiel vo dvierkach na vašom výrobku sa môžu líšiť od príkladov znázornených na obrázkoch. Rozdiel môže byť aj v počte skiel.

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




2. Rám dvierok vyberte potiahnutím dopredu.
3. Sklené panely dvierok uchopte na ich hornej hrane a po jednom ich vytiahnite smerom nahor z úchytiek.



4. Sklené panely dvierok vyčistite.

Pri montáži panelov zvoľte opačný postup.

## 11.6 Výmena osvetlenia

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

**VAROVANIE!**
Hrozí nebezpečenstvo usmrtenia elektrickým prúdom! Pred výmenou žiarovky odpojte poistku (spotrebič nesmie byť pod napätím).
Žiarovka 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

Sklenený kryt žiarovky sa nachádza v zadnej časti rúry.

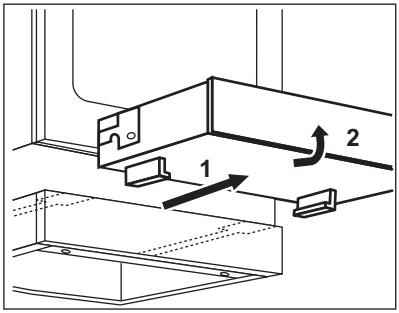
1. Sklenený kryt otočte doľava a vyberte ho.
2. Sklenený kryt vyčistite.
3. Vymeňte žiarovku rúry za vhodnú teplovzdornú žiarovku odolnú do teploty 300 °C.
   Použite rovnaký druh žiarovky do rúry.
4. Nasaďte sklenený kryt.

## 11.7 Vybratie zásuvky

**VAROVANIE!**
V zásuvke sa pri používaní rúry môže akumulovať teplo. Nesmiete tam odkladať horľavé predmety (napr. čistiace materiály, plastové tašky, ochranné rukavice, papier, čistiace spreje a pod.).

Zásuvka na riad pod rúrou sa dá pri čistení vybrať.

1. Vytiahnite zásuvku až na doraz.




2. Zásuvku nadvihnite pod miernym uhlom a vyberte ju zo zasúvacích líšt zásuvky.

**Vloženie zásuvky:**

1. Ak chcete vložiť zásuvku, nasaďte ju na zasúvacie lišty. Skontrolujte, či západky správne zapadli do líšt
2. Zásuvku spustite do vodorovnej polohy a zasuňte.

# 12. RIEŠENIE PROBLÉMOV

**VAROVANIE!**
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

## 12.1 Čo robiť, keď...

| Problém | Možné príčiny | 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. |
| Spotrebič sa nedá zapnúť. | Je vyhodená poistka. | Skontrolujte, či je príčinou poruchy práve poistka. Ak sa poistka vyhodí opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára. |
| Varný panel sa nedá zapnúť ani používať. | Naraz ste sa dotkli 2 alebo viacerých senzorových tlačidiel. | Dotknite sa iba jedného senzorového tlačidla. |
| Varný panel sa nedá zapnúť ani používať. | Funkcia STOP+GO je zapnutá. | Pozrite si kapitolu „Varný panel - každodenné používanie“. |
| Varný panel sa nedá zapnúť ani používať. | Na ovládacom paneli je voda alebo je ovládací panel znečistený tukom. | Vyčistite ovládací panel. |
| Zaznie zvukový signál a varný panel sa vypne. Keď je varný panel vypnutý, zaznie zvukový signál. | Niečo ste položili na jedno alebo viaceré senzorové tlačidlá. | Odstráňte predmet zo senzorových tlačidiel. |
| Varný panel sa vypne. | Niečo ste položili na senzorové tlačidlo ⏻. | Odstráňte daný predmet zo senzorového tlačidla. |
| 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. |
| Funkcia Automatický ohrev nefunguje. | Zóna je horúca. | Zónu nechajte dostatočne vychladnúť. |
| Funkcia Automatický ohrev nefunguje. | Je nastavený najvyšší varný stupeň. | Najvyšší varný stupeň má rovnaký výkon ako funkcia. |
| Varný stupeň sa prepína medzi dvomi úrovňami. | Funkcia Riadenie výkonu je zapnutá. | Pozrite si kapitolu „Varný panel - každodenné používanie“. |

| Problém | Možné príčiny | Riešenie |
|---|---|---|
| Zohriali sa senzorové tlačidlá. | Kuchynský riad je príliš veľký alebo ste ho položili príliš blízko ovládačov. | Ak je to možné, preložte veľký riad na zadné zóny. |
| Na displeji varného panela sa rozsvieti [-]. | Funkcia Automatické vypínanie je zapnutá. | Varný panel vypnite a znova ho zapnite. |
| Na displeji varného panela sa rozsvieti [L]. | Funkcia Detská poistka alebo Blokovanie je zapnutá. | Pozrite si kapitolu „Varný panel - každodenné používanie“. |
| Na displeji varného panela sa rozsvieti [F]. | Na zóne nie je žiadny riad. | Položte riad na zónu. |
| Na displeji varného panela sa rozsvieti [F]. | Riad nie je vhodný. | Použite vhodný kuchynský riad.<br>Pozrite si kapitolu „Varný panel - Tipy a rady“. |
| Na displeji varného panela sa rozsvieti [F]. | Príliš malý priemer dna riadu pre túto zónu. | Použite kuchynský riad správnych rozmerov.<br>Pozrite si kapitolu „Varný panel - Tipy a rady“. |
| Rúra sa nezohrieva. | Rúra je vypnutá. | Zapnite rúru. |
| Rúra sa nezohrieva. | Nie sú nastavené hodiny. | Nastavte čas. |
| Rúra sa nezohrieva. | Nie sú nastavené potrebné nastavenia. | Skontrolujte, či sú nastavenia správne. |
| Nesvieti žiarovka. | Žiarovka je vypálená. | Vymeňte žiarovku. |
| Na displeji sa zobrazuje „12.00“. | Došlo k výpadku elektrického napájania. | Znova nastavte presný čas. |
| V dutine 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. |

## 12.2 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) | ..... |

| Odporúčame, aby ste si sem zapísali tieto údaje: | |
|---|---|
| Sériové číslo (S.N.) | ..... |

# 13. INŠTALÁCIA

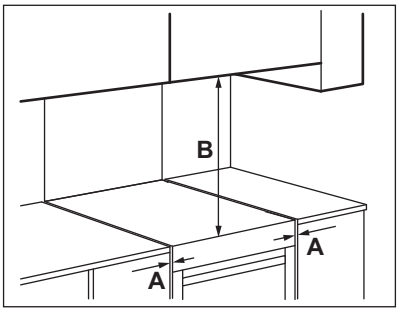
**VAROVANIE!**
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

## 13.1 Technické údaje

| Rozmery | |
|---|---|
| Výška | 847 - 867 mm |
| Šírka | 596 mm |
| Hĺbka | 600 mm |
| Objem rúry | 74 l |

## 13.2 Umiestnenie spotrebiča

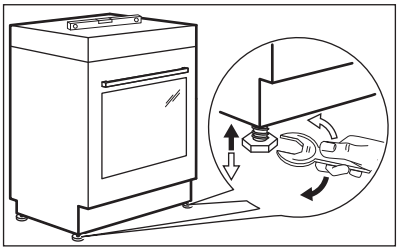
Váš voľne stojaci spotrebič môžete nainštalovať so skrinkami na jednej alebo po oboch stranách a do rohu.




**Minimálne vzdialenosti**

| Rozmer | mm |
|---|---|
| A | 2 |
| B | 685 |

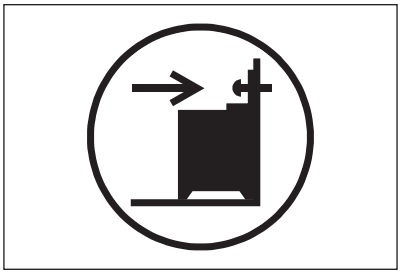
## 13.3 Vyrovnanie spotrebiča



Na vyrovnanie spotrebiča do vodorovnej polohy a prispôsobenie okolitým zariadeniam použite malé nožičky v spodnej časti spotrebiča.

## 13.4 Ochrana proti prevráteniu

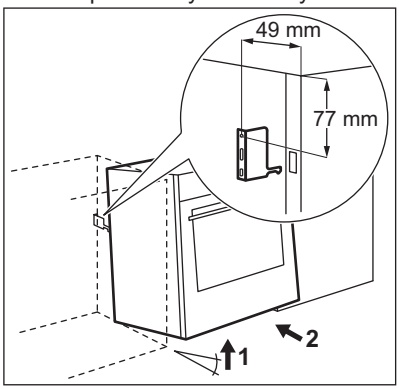
**POZOR!**
Nainštalujte ochranu proti prevráteniu, aby ste zabránili prevráteniu spotrebiča pri jeho nerovnomernom zaťažení. Ochrana proti prevráteniu funguje iba vtedy, ak je spotrebič umiestnený v správnej oblasti.
Váš spotrebič je označený symbolmi uvedenými na obrázkoch (niektoré modely), ktoré vás upozorňujú na inštaláciu ochrany proti prevráteniu.



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

Uistite sa, že je povrch za spotrebičom hladký.

1. Pred pripevnením ochrany proti prevráteniu nastavte spotrebič do správnej výšky a polohy.
2. Ochranu proti prevráteniu nainštalujte 77 mm pod horným povrchom spotrebiča a 49 mm od ľavej strany spotrebiča do kruhového otvoru na konzole. Pozrite si obrázok. Priskrutkujte ju k pevnému materiálu alebo použite vhodnú výstuž (stenu).
3. Otvor nájdete na ľavej strane v zadnej časti spotrebiča. Pozrite si obrázok. Nadvihnite prednú časť spotrebiča (1) a spotrebič zasuňte do stredu priestoru medzi skrinkami (2). Ak je priestor medzi skrinkami väčší ako je šírka spotrebiča, je potrebné upraviť bočnú vzdialenosť tak, aby bol spotrebič vycentrovaný.




## 13.5 Elektrická inštalácia

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

Tento spotrebič sa dodáva bez napájacej zástrčky a kábla.

Vhodné druhy káblov: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

# 14. 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

867307085-A-262014

CE