



*Thinking of you*  
**Electrolux**



EKI6451AOX

.....  
**CS** SPORÁK NÁVOD K POUŽITÍ  
**SK** SPORÁK NÁVOD NA POUŽÍVANIE

2

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

 Všeobecné informace a rady

 Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

# 1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtete 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 ovládním.
- 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, lžice 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 nespolehejte 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 čištění 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 přemísťování 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“.
- 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 zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Před zapojením síťové zástrčky do síťové zásuvky zcela zavřete dveře spotřebiče.

### 2.2 Připojení k elektrické síti



#### UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

## 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 otvírání 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 neumisťujte 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. Ovočné 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.

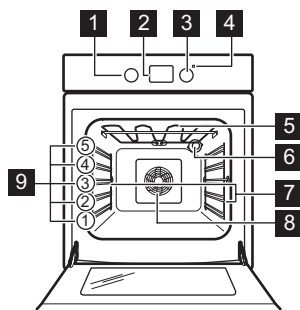
- Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Poškozené skleněné panely okamžitě vyměňte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Při vyjímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození 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 čistícího prostředku.

## 2.5 Vnitřní osvětlení

- V tomto spotřebiči se používají speciální či halogenové žárovky

# 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

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

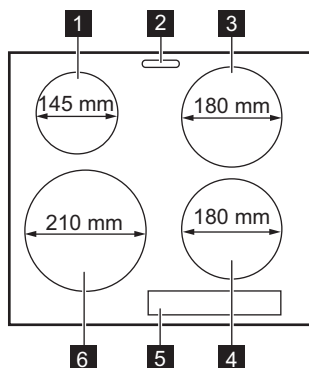


### UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

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

## 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 sensorových 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

- i** Denní čas nelze měnit, pokud je aktivní funkce Trvání  $\rightarrow$  nebo Ukončení  $\rightarrow$ .

Opakovaně stiskněte  $\text{⌚}$ , dokud nezačne blikat ukazatel Denního času. Pro nastavení nového času viz „Nastavení času“.

## 4.5 Předehřátí

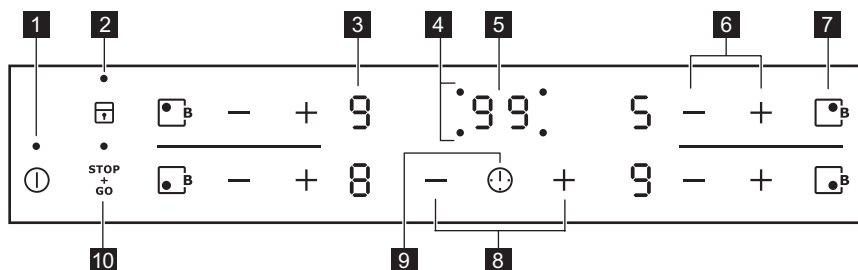
Předehřátí prázdného spotřebiče ke spálení zbytkové mastnoty.

1. Zvolte funkci  $\text{☐}$  a maximální teplotu.
2. Nechte spotřebič pracovat jednu hodinu.
3. Zvolte funkci  $\text{☐}$  a maximální teplotu.
4. Nechte spotřebič pracovat 15 minut.
5. Zvolte funkci  $\text{⌚}$  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
<b>1</b> $\text{⌚}$	ZAP/VYP	Slouží k zapnutí a vypnutí varné desky.
<b>2</b> $\text{🔒}$	Blokování tlačítek / Dětská bezpečnostní pojistka	Slouží k zablokování a odblokování ovládacího panelu.
<b>3</b> -	Displej nastavení teploty	Ukazuje nastavení teploty.
<b>4</b> -	Ukazatele časovače varných zón	Ukazují, pro kterou zónu je nastavený čas.
<b>5</b> -	Displej časovače	Ukazuje čas v minutách.

	Senzorové tlačítko	Funkce	Poznámka
6	+ / -	-	Slouží k nastavení teploty.
7		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	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.


## 5.2 Displeje nastavení teploty

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

## 5.3 Kontrolka zbytkového tepla




### UPOZORNĚNÍ!

 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  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:

- , 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  (rozsvítí se ). Ihned stiskněte  (rozsvítí se ). Ihned stiskněte , dokud se nezobrazí správné nastavení teploty. Po třech sekundách se zobrazí .

**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 . Rozsvítí se .


**Vypnutí funkce:** stiskněte  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 zbývajících času:** zvolte varnou zónu pomocí . Kontrolka varné zóny začne blikat rychleji. Na displeji se zobrazí zbývajících čas.

**Vypnutí funkce:** zvolte varnou zónu pomocí  a stiskněte . Zbývajících 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 . Rozsvítí se . Rozsvítí se

**Vypnutí funkce:** stiskněte . 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.

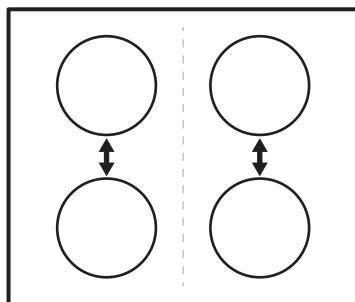
**Vyřazení funkce na jedno vaření:**

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 obrázky.
- 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 nádobí

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

Varná zóna	Minimální průměr nádoby (mm)
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 zakryjte nádobu 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 příslušné 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 omlety, 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.		
	Vaření velkých množství vody. Funkce posílení výkonu je zapnutá.		

## 7. VARNÁ DESKA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



### UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

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

### 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.

### 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.

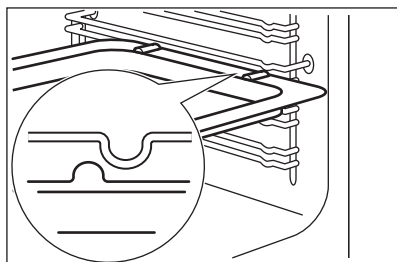
### 8.3 Chladicí ventilátor

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

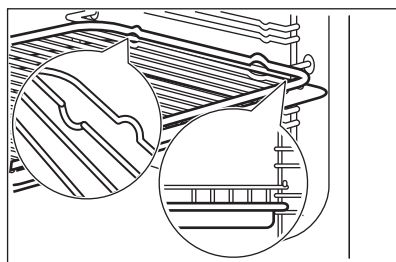
#### Hluboký pekáč / plech:

Hluboký pekáč / plech zasuňte mezi vodící 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.

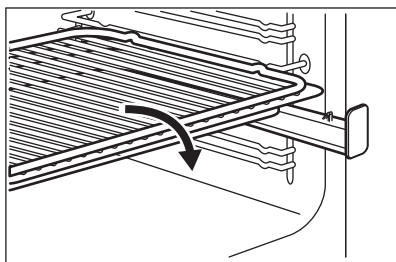
### 8.5 Teleskopické výsuvy - vložení příslušenství trouby



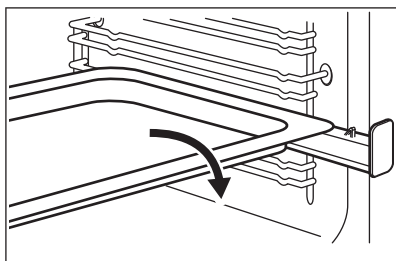
Instalační pokyny pro teleskopické výsuvy si uschovejte pro budoucí použití.

Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.

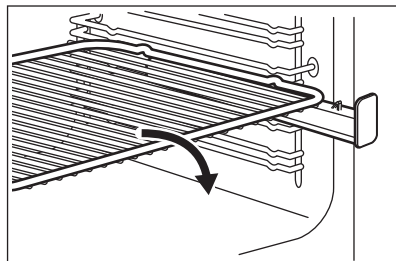




Zasuňte tvarovaný rošt do teleskopických výsuv tak, aby nožičky směřovaly dolů.



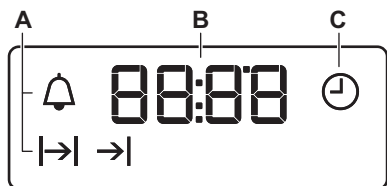
Vložte plech na pečení nebo hluboký pekáč / plech do teleskopických výsuv.



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 zbývajícím 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.
- Různé 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 zmrazeného 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. <b>Dobu pečení nelze zkrátit zvýšením teploty.</b>
Koláč klesl a je mazlavý, nepropečený či nerovnoměrný.	Ve směsi je příliš mnoho tekutiny.	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 <sup>1)</sup>
Těsto: Odpalované těsto	180 - 190	30 - 40 <sup>1)</sup>
Těsto: Křehké těsto	180 - 190	25 - 35 <sup>1)</sup>
Pusinky	80 - 100	120 - 150

<sup>1)</sup> 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 <sup>1)</sup>	25 - 40	3
Dortový korpus - křehké těsto	170 - 180 <sup>1)</sup>	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

<sup>1)</sup> 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) <sup>1)</sup>	150	35 - 55	3
Ovocné koláče z křehkého těsta	160 - 170	40 - 80	3

<sup>1)</sup> 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 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Pečivo	160 <sup>1)</sup>	10 - 35	3
Malé koláčky (20 ks na plech)	150 <sup>1)</sup>	20 - 35	3

<sup>1)</sup> Předehřejte troubu.

#### Tabulka pro nákypy a zapékaná jídla

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Bagety zapečené s roztaveným sýrem	160 - 170 <sup>1)</sup>	15 - 30	1
Plněná zelenina	160 - 170	30- 60	1

<sup>1)</sup> 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 <sup>1)</sup>	25 - 45	2 / 4
Koláč s drobenkou, suchý	150 - 160	30 - 45	2 / 4

<sup>1)</sup> 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 <sup>1)</sup>	30 - 50	2 / 4
Pečivo	180 <sup>1)</sup>	25 - 40	2 / 4
Malé koláčky (20 ks na plech)	150 <sup>1)</sup>	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 <sup>1)</sup>	25 - 40	3
Dortový korpus - křehké těsto	190 - 210 <sup>1)</sup>	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 pleťnka / Věvec	170 - 190	40 - 50	2
Vánoční štola	160 - 180 <sup>1)</sup>	50 - 70	2
Chléb (žitný chléb): 1. První část procesu pečení. 2. Druhá část procesu pečení.	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160 - 180 <sup>1)</sup>	1. 20 2. 30 - 60	1 - 2

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Zákusky z listového těsta s krémem / banánky	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Roláda	180 - 200 <sup>1)</sup>	10 - 20	3
Drobenkový koláč (suchý)	160 - 180	20 - 40	3
Máslový mandlový koláč / cukrové koláčky	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto) <sup>2)</sup>	170	35 - 55	3
Ovocné koláče z křehkého těsta	170 - 190	40 - 60	3
Koláče s jemnou náplní (např. tvaroh, smetana, pudink)	160 - 180 <sup>1)</sup>	40 - 80	3
Pizza (s velkou náplní)	190 - 210 <sup>1)</sup>	30 - 50	1 - 2
Pizza (tenká)	220 - 250 <sup>1)</sup>	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 <sup>1)</sup>	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 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Pečivo	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 55	3
Malé koláčky (20 ks na plech)	170 <sup>1)</sup>	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 <sup>1)</sup>	15 - 30	1
Bagety zapečené s roztaveným sýrem	200 - 220 <sup>1)</sup>	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) <sup>1)</sup>	200 - 230 <sup>2)</sup>	10 - 20	1 - 2
Pizza (s velkou náplní) <sup>1)</sup>	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 <sup>2)</sup>	10 - 20	2 - 3
Listové těsto s náplní	160 - 180 <sup>2)</sup>	45 - 55	2 - 3
Flammekuchen (alsaské jídlo podobné pizze)	230 - 250 <sup>2)</sup>	12 - 20	2 - 3
Pirohy (ruské pirohy s náplní)	180 - 200 <sup>2)</sup>	15 - 25	2 - 3

1) Použijte hluboký pekáč / plech.

2) Předehřejte troubu.



## 10.7 Pečení masa

- K pečení masa použijte 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 pečení (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 <sup>1)</sup>	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

<sup>1)</sup> Předehejte 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 <sup>1)</sup>	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 <sup>1)</sup>	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) Předehejte 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 grill

### Hovězí

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Hovězí pečeně nebo filet: nepropečené	na cm tloušťky	190 - 200 <sup>1)</sup>	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

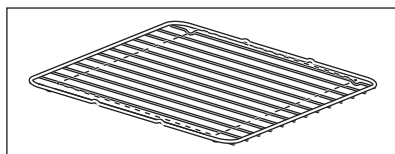
## 10.10 Grilování obecně



### 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 přehřejte 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	
Karbanátky	max <sup>1)</sup>	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 <sup>1)</sup>	1 - 4	1 - 4	4 - 5
Topinky s oblohou	max	6 - 8	-	4

<sup>1)</sup> Přehřejte troubu

## 10.12 Rozmrazování

- Potraviny rozbalte nebo zbalte 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

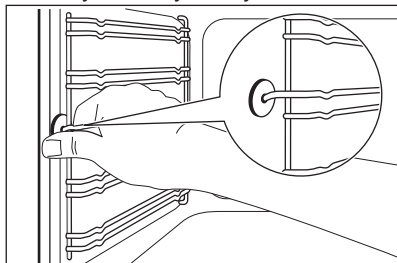


Dvířka trouby čistěte pouze vlhkou houbou. Osušte je měkkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte ocelové drátěnky, kyseliny nebo abrazivní (pískové) prostředky, protože by mohly poškodit povrch trouby. Ovládací panel vyčistěte se stejnou opatrností.

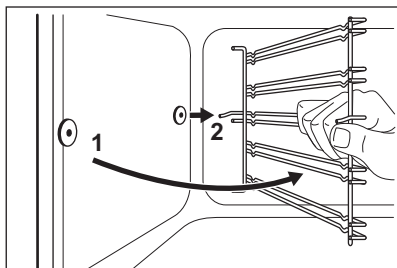
### 11.3 Vyjmutí drážek na rošty

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.

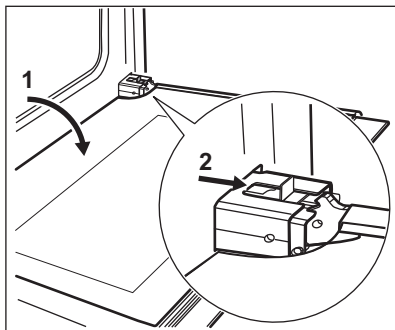


#### POZOR!

Ujistěte se, že delší upevňovací drát je vpředu. 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.

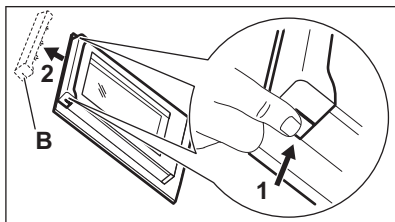
Po vyčištění dvířka trouby nasadte zpět opačným postupem. Ujistěte se, že při zasouvání dvířek uslyšíte klapnutí. V případě potřeby použijte sílu.

### 11.5 Vytažení a vyčištění skleněných panelů dvířek

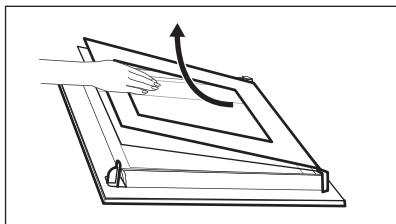


Sklo v dvířkách vašeho spotřebiče může být různého typu a tvaru dle příkladů na obrázcích. Počet skleněných panelů se může také lišit.

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 dveřík 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.

# 12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



### UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

- Použijte žárovku stejného typu.
4. Nasadíte skleněný kryt.

## 11.7 Vysazení zásuvky

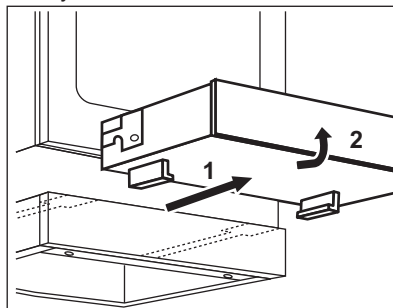


### UPOZORNĚNÍ!

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, usadte ji do příslušných kolejnic. Ujistěte se, že jsou všechny úchytky v drážkách správně uchycené.
2. Sklopte zásuvku do vodorovné polohy a zasuňte ji.

## 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 sensorových tlačítek současně.	Stiskněte pouze jedno sensorové 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 sensorových tlačítek.	Odstraňte předmět ze sensorových tlačítek.
Varná deska se vypne.	Něčím jste zakryli sensorové tlačítko ①.	Odstraňte předmět ze sensorového 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 <b>[L]</b> .	Je spuštěna funkce Dětská bezpečnostní pojistka nebo Blokování tlačítek.	Viz část „Varná deska - Denní používání“.
Na displeji varné desky se zobrazí <b>[F]</b> .	Na varné zóně není žádná nádoba.	Na varnou zónu postavte nádobu.
Na displeji varné desky se zobrazí <b>[F]</b> .	Nádoba není vhodná.	Použijte vhodnou nádobu. Viz část „Varná deska - Typy a rady“.
Na displeji varné desky se zobrazí <b>[F]</b> .	Průměr dna nádoby je pro varnou zónu příliš malý.	Použijte varné nádoby se správnými rozměry. Viz část „Varná deska - Typy 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 nechte 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!

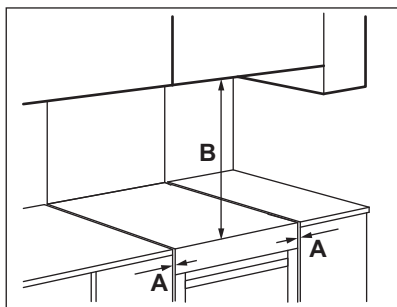
Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 13.1 Technické údaje

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

### 13.2 Umístění spotřebiče

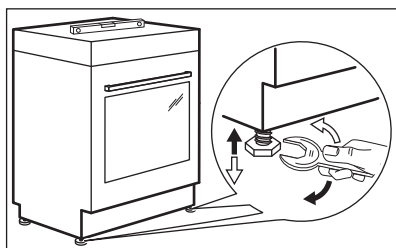
Tento volně stojící spotřebič můžete umístit s kuchyňskou skříňkou po jedné nebo po obou stranách nebo v rohu.



#### 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

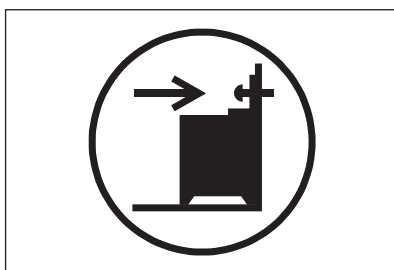


#### POZOR!

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!

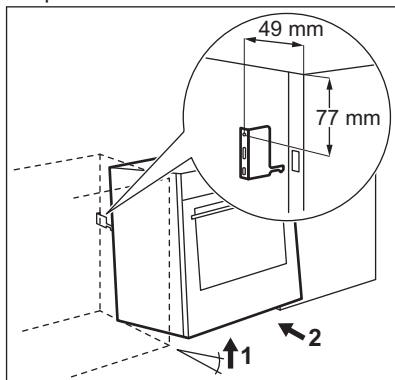
Ujistěte se, že jste ochranu proti překlopení nainstalovali ve správné výšce.

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 úroveň 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 nenes 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 vyhodte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče

určené k likvidaci. Spotřebiče označené příslušným symbolem  nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

## OBSAH

1. 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.

Vítajte 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



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 udusenía, 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 zhasiť 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 zasúvacíe lišty, najprv potiahnite prednú časť zasúvacích lišt a potom zadný koniec smerom od bočnej steny a vyberte ich. Pri inštalácii zasúvacích lišt zvolte 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 nanajvyš rovnakej výšky.
- Spotrebič neinštalujte na podstavec.
- Spotrebič neinštalujte vedľa dverí ani pod okno. Predídete tak zhodeniú 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 dotykem 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.

- Tuhy 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, nekladte 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 nekladte 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 nespádli predmety alebo kuchynský riad. Mohlo by dôjsť k poškodeniu povrchu spotrebiča.
- Varné zóny nikdy nepoužívajte s prázdnyim kuchynským riadom ani bez riadu.
- Do spotrebiča ani priamo na jeho dno nekladte 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 vyťahnite 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 Vnútné 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



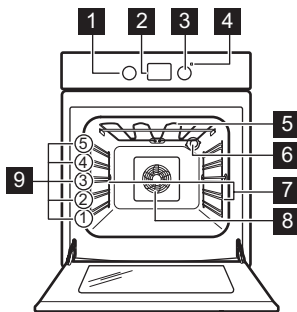
### VAROVANIE!

Nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

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

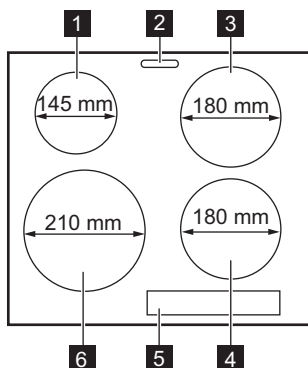
## 3. POPIS SPOTREBIČA

### 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 Zasúvací 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

- **Drôtený rošt**  
Na kuchynský riad, formy na koláče, pečené pokrmy.
- **Kombinovaný pekáč**  
Na koláče a sušienky. Na pečenie mäsa a múčných 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 zásuvacie 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 zásuvacie 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  $\oplus$  alebo  $\ominus$  nastavte správny čas.

Približne po piatich sekundách prestane zobrazenie času blikat a displej bude zobrazovať nastavený denný čas.

## 4.4 Zmena času




- i** Ak je spustená funkcia Trvanie  $\rightarrow$  alebo Koniec  $\rightarrow$ , denný čas 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.

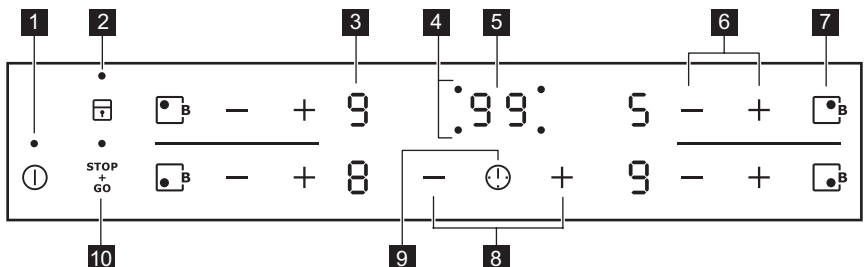
# 5. VARNÝ PANEL – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE








### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly o hľadne 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		Výkonová funkcia Power	Zapnutie a vypnutie funkcie.
8	+ / -	-	Predĺženie alebo skrátenie času.
9		-	Nastavenie varnej zóny.
10		STOP+GO	Zapnutie a vypnutie funkcie.


## 5.2 Zobrazenie varného stupňa

Displej	Popis
	Varná zóna je vypnutá.
	Varná zóna je zapnutá.
	Funkcia STOP+GO je zapnutá.
	Funkcia Automatický ohrev je zapnutá.
	Funkcia Výkonová funkcia Power je zapnutá.
 + číslo	Vyskytla sa porucha.
	Varná zóna je ešte horúca (zvyškové teplo).
	Funkcia Blokovanie / Detská poistka je zapnutá.
	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!

 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,
- rozležete 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 vyčistíte 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  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:**

- , 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  ( sa rozsvieti).

Okamžite sa dotknite  ( sa

rozsvieti). Okamžite sa dotknite , kým sa nerozsvieti správny varný stupeň. Po 3 sekundách sa rozsvieti ukazovateľ .



**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  ( 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 .

**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  sa zapne. Rozsvieti sa ukazovateľ


**Vypnutie funkcie:** dotknite sa . 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  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 . Vypnite varný panel pomocou .

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

#### Ak chcete dočasne prerušiť funkciu iba na jedno varenie:

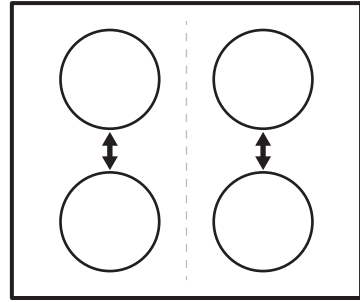
varný panel aktivujte pomocou .  sa zapne.

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 oľadne 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).
- **nehodný:** 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 prispôbujú 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 možnosti vždy položte pokrievku.
- Varnú nádobu položte na varnú zónu pred zapnutím.
- Zvyškové teplo využite na udržiavanie teploty jedla alebo na roztopenie.


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.

## 6.5 Príklady použitia na varenie

Vzájomný vzťah medzi nastaveným varným stupňom a spotrebou energie

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, pečenie, zasmažka, 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), vyprážené hranolčeky.		



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

## 7. VARNÝ PANEL – OŠETROVANIE A ČISTENIE



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly o hľadne bezpečnosti.

### 7.1 Všeobecné informácie

- Varný panel očistíte po každom použití.
- Dbajte na to, aby bola dolná časť kuchynského riadu vždy čistá.
- Škrabance a tmavé škvvrny na povrchu neovplyvňujú funkčnosť varného panela.
- Používajte špeciálny čistič určený na povrch varného panela.
- Na sklo použijete 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, škvvrny od vody, masťné škvvrny, lesklé kovové farebné flaky. Varný panel vyčistíte vlhkou handričkou a malým množstvom umývacieho prostriedku. Po čistení utrite varný panel mäkkou handričkou.

## 8. RÚRA – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly o hľadne 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 zvolte 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 zapiekanie.
	Rýchly gril	Na grilovanie plochých jedál vo väčších množstvách a prípravu hriankov.
	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.

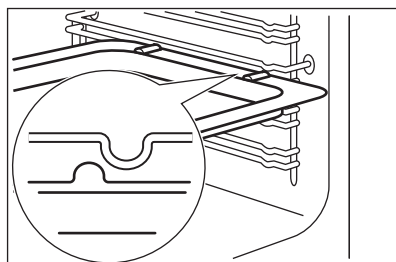
## 8.3 Chladiaci ventilátor

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

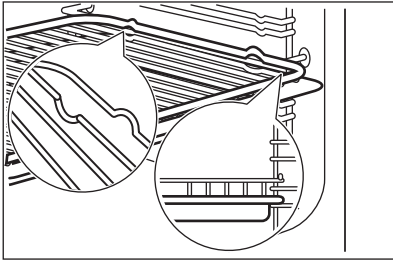
### Hlboký pekáč:

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.

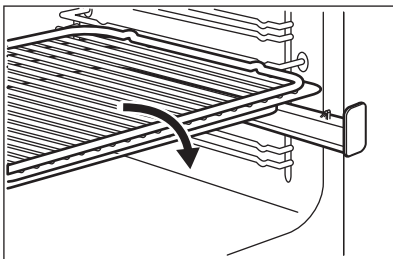


- i**
- Každý kus príslušenstva má v hornej časti na pravom a ľavom okraji malé zarážky na zvýšenie bezpečnosti. Tieto zarážky zároveň zabráňujú prevrhnutiu.
  - Vysoký lem okolo roštu je zariadenie, ktoré zabráňuje zošmyknutiu riadu.

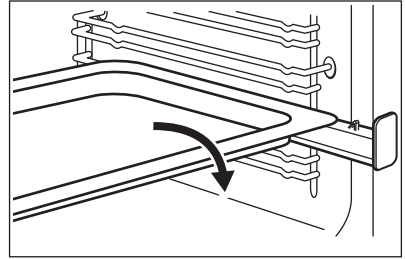
## 8.5 Teleskopické lišty – vkladanie príslušenstva rúry

- i** Pokyny na inštaláciu teleskopických lišt si odložte na budúce použitie.

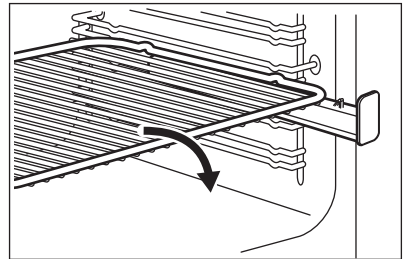
Pomocou teleskopických lišt môžete ľahšie zasúvať a vyberať rošty.



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



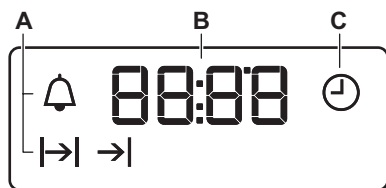
Plech na pečenie alebo hlboký pekáč položte na teleskopické lišty.



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 🔔.

- Opakovane stláčajte tlačidlo ⌚ dovtedy, kým nezačne blikať ukazovateľ požadovanej časovej funkcie.
- 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.

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



Pri funkciách Trvanie  $\rightarrow$  a Koniec  $\rightarrow$  sa spotrebič automaticky vypne.

## 9.5 Zrušenie časových funkcií

- Opakovane stláčajte tlačidlo , až kým nezačne blikať ukazovateľ požadovanej funkcie.
- 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. Prispôbte 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, riadte 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 dohnedu. 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, zvlhnený 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, zvlhčený alebo sú na ňom vlhké pásy.	Príliš krátky čas pečenia.	Nastavte dlhší čas pečenia. <b>Čas pečenia nie je možné skrátiť nastavením vyšších teplôt.</b>
Koláč je nízky a vlhký, zvlhčený 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 <sup>1)</sup>
Cesto: Veterníky	180 - 190	30 - 40 <sup>1)</sup>
Cesto: krehké	180 - 190	25 - 35 <sup>1)</sup>
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 <sup>1)</sup>	25 - 40	3
Korpus z krehkého cesta	170 - 180 <sup>1)</sup>	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

<sup>1)</sup> 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) <sup>1)</sup>	150	35 - 55	3
Ovocné koláče z krehkého cesta	160 - 170	40 - 80	3

<sup>1)</sup> 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 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Pečivo	160 <sup>1)</sup>	10 - 35	3

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Koláčky (20 na plech)	150 <sup>1)</sup>	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 <sup>1)</sup>	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 <sup>1)</sup>	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 koláčky/ploché pečivo	140	25 - 45	2 / 4
Sušienky z piškótového cesta	160 - 170	25 - 40	2 / 4
Bielkové sušienky, snehové pu-sinky	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 <sup>1)</sup>	30 - 50	2 / 4
Pečivo	180 <sup>1)</sup>	25- 40	2 / 4



Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
			2 úrovne
Koláčiky (20 na plech)	150 <sup>1)</sup>	20 - 40	2 / 4

<sup>1)</sup> 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 <sup>1)</sup>	25 - 40	3
Korpus z krehkého cesta	190 - 210 <sup>1)</sup>	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

<sup>1)</sup> 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 <sup>1)</sup>	50 - 70	2
Chlieb (ražný chlieb): 1. Prvá časť procesu pečenia. 2. Druhá časť procesu pečenia.	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160 - 180 <sup>1)</sup>	1. 20 2. 30 - 60	1 - 2
Veterníky/odpaľované cesto	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Piškótová roláda	180 - 200 <sup>1)</sup>	10 - 20	3
Koláč posypaný mrveničkou (suchý)	160 - 180	20 - 40	3
Mandľový maslový koláč/cukrové koláče	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Ovocné koláče (z kysnutého/piškótového cesta) <sup>2)</sup>	170	35 - 55	3
Ovocné koláče z krehkého cesta	170 - 190	40 - 60	3
Kysnutý koláč s jemnou plnkou (napr. tvarohovou, smotanovou, pudíngovou)	160 - 180 <sup>1)</sup>	40 - 80	3
Pizza (s bohatým obložením)	190 - 210 <sup>1)</sup>	30 - 50	1 - 2
Pizza (tenká)	220 - 250 <sup>1)</sup>	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 <sup>1)</sup>	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 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Pečivo	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 55	3
Koláčiky (20 na plech)	170 <sup>1)</sup>	20 - 30	3 - 4

1) Rúru predhrejte.

### Tabuľka Nákyty a zapečené jedlá

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Cestovinový nákyt	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	180 - 200	35 - 50	1
Gratinovaná zelenina	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 30	1

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Bagety obložené roztopeným syrom	200 - 220 <sup>1)</sup>	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) <sup>1)</sup>	200 - 230 <sup>2)</sup>	10 - 20	1 - 2
Pizza (s bohatým obložením) <sup>1)</sup>	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 <sup>2)</sup>	10 - 20	2 - 3
Koláč z lístkového cesta	160 - 180 <sup>2)</sup>	45 - 55	2 - 3
Nemecký slaný koláč Flammekuchen	230 - 250 <sup>2)</sup>	12 - 20	2 - 3
Pirohy (ruská verzia calzone)	180 - 200 <sup>2)</sup>	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 hydiny niekoľkokrát podlejte počas pečenia
- vlastnou šťavou. Výsledok pečenia sa tým zlepši.
- 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 <sup>1)</sup>	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 <sup>1)</sup>	1 kg	210 - 220	90 - 120	1
Teľacie koleno	1,5 – 2 kg	200 - 220	150 - 180	1

1) Použite pekáč zakrytý pokrievkou.

**Jahňacie**

<b>Pokrm</b>	<b>Množstvo</b>	<b>Teplota (°C)</b>	<b>Čas (min)</b>	<b>Úroveň v rúre</b>
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**

<b>Pokrm</b>	<b>Množstvo</b>	<b>Teplota (°C)</b>	<b>Čas (min)</b>	<b>Úroveň v rúre</b>
Zajačí chrbát, noha zajača	až do 1 kg	220 - 240 <sup>1)</sup>	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

<sup>1)</sup> Rúru predhrejte.

**Hydina**

<b>Pokrm</b>	<b>Množstvo</b>	<b>Teplota (°C)</b>	<b>Čas (min)</b>	<b>Úroveň v rúre</b>
Časti hydiny	Porcia 200 – 250 g	220 - 250	20 - 40	1
Polovica kurčat'a	Porcia 400 – 500 g	220 - 250	35 - 50	1
Kurča, vykúrené	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**

<b>Pokrm</b>	<b>Množstvo</b>	<b>Teplota (°C)</b>	<b>Čas (min)</b>	<b>Úroveň v rúre</b>
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 <sup>1)</sup>	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

<sup>1)</sup> 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

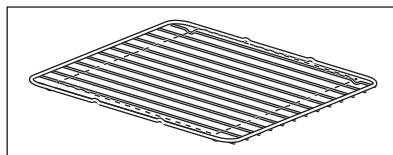
### 10.10 Grilovanie všeobecne



#### **VAROVANIE!**

Grilujte vždy pri zatvorených dverkách rúry.

- **Grilujte vždy s maximálnou teplotou.**
- Rošt zasunúť 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	
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 prevrätý 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 neprílnavého povrchu.

### 11.2 Antikorové alebo hliníkové spotrebiče



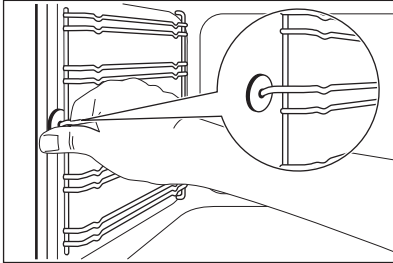
Dvierka rúry čistite iba vlhkou špongiou. Vysušte ich mäkkou handričkou. Nikdy nepoužívajte ocelové drôtenky, kyseliny ani abrazívne materiály, ktoré by mohli poškodiť povrch rúry. S rovnakou obozretnosťou čistite aj ovládací panel rúry.



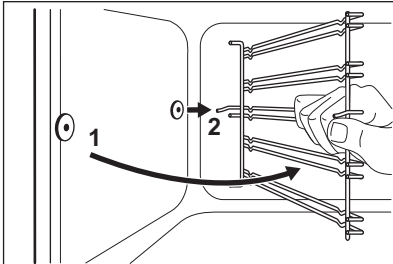
## 11.3 Vyberanie zasúvacích lišt

Ak chcete rúru vyčistiť, vyberte zasúvacie lišty.

1. Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny.



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



**i** Upevňovacie kolíky na teleskopických lištách musia smerovať dopredu.

Pri inštalácii zasúvacích lišt zvolte opačný postup.

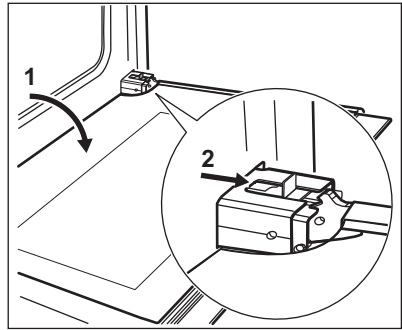


### POZOR!

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 nezazná cvaknutie.
3. Zatvárajte dvierka, až kým sa posuvný prvok nezaistí.
4. Odnímte dvierka.

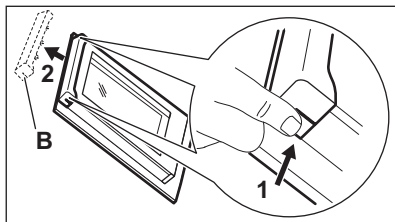
Pri demontáži dvierok ich najprv potiahnite smerom von na jednej strane a potom na druhej. Po dokončení čistenia nasadte dvierka rúry. Pri inštalácii zvolte opačný postup. Pri nasadzovaní dvierok sa uistite, že zaznelo cvaknutie. Ak je to potrebné, použite silu.

## 11.5 Vyberanie a čistenie skiel dvierok

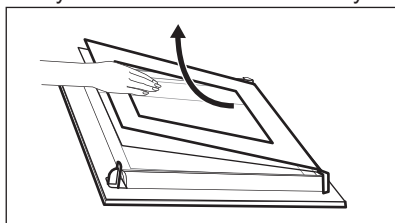


Typ a tvar skiel vo dvierkach na vašom výrobku sa môžu líšiť od príkladov znázornených na obrázkoch. Rozdiel môže byť aj v počte skiel.

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. Sklenené panely dvierok uchopte na ich hornej hrane a po jednom ich vytiahnite smerom nahor z úchytiek.



4. Sklenené panely dvierok vyčistite. Pri montáži panelov zvolte opačný postup.

## 11.6 Výmena osvetlenia

Na spodnú časť dutiny spotrebiča položte handričku. Zabráňte tak poškodeniu skleneného 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. Nasadte sklenený kryt.

## 11.7 Vybratie zásuvky

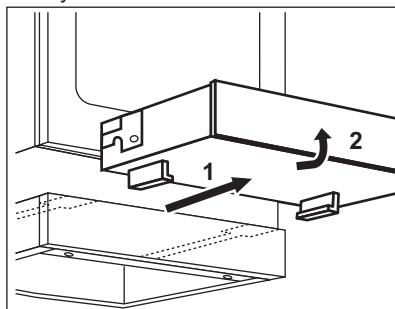


### VAROVANIE!

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, nasadte ju na zasúvacie líšty. Skontrolujte, či západky správne zapadli do líšt.
2. Zásuvku spustíte 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 vyhodенá poistka.	Skontrolujte, či je príčinou poruchy práve poistka. Ak sa poistka vyhodí opakovanе, 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 ①.	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  .	Funkcia Detská poistka alebo Blokovanie je zapnutá.	Pozrite si kapitolu „Varný panel - každodenné používanie“.
Na displeji varného panela sa rozsvieti  .	Na zóne nie je žiadny riad.	Položte riad na zónu.
Na displeji varného panela sa rozsvieti  .	Riad nie je vhodný.	Použite vhodný kuchynský riad. Pozrite si kapitolu „Varný panel - Tipy a rady“.
Na displeji varného panela sa rozsvieti  .	Príliš malý priemer dna riadu pre túto zónu.	Použite kuchynský riad správnych rozmerov. 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 ne nechávajte 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!**

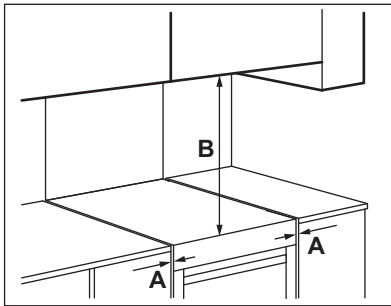
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 13.1 Technické údaje

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

### 13.2 Umiestnenie spotrebiča

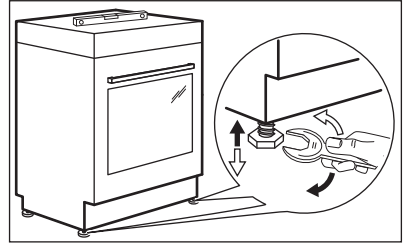
Váš voľne stojaci spotrebič môžete nainštalovať so skrinkami na jednej alebo po oboch stranách a do rohu.



#### Minimálne vzdialenosti

Rozmer	mm
A	2
B	685

### 13.3 Vyrovnávanie spotrebiča



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

### 13.4 Ochrana proti prevráteniu

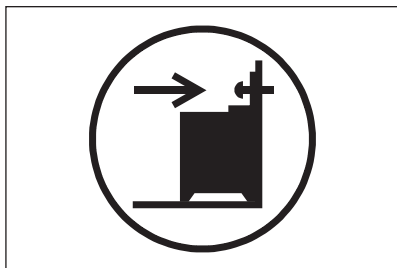


#### **POZOR!**

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.



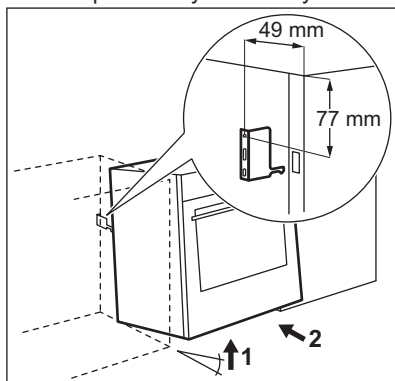
**POZOR!**

Dbajte na to, aby ste ochranu proti prevráteniu nainštali do správnej výšky.

Uistite sa, že je povrch za spotrebičom hladký.

1. Pred pripavením ochrany proti prevráteniu nastavte spotrebič do správnej výšky a polohy.
2. Ochrany 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

stredú 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 hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte

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



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



867307085-A-262014