CS SPORÁK NÁVOD K POUŽITÍ 2
SK SPORÁK NÁVOD NA POUŽÍVANIE 35

CS SK

PRO DOKONALÉ VÝSLEDKY

Děkujeme vám, že jste si zvolili výrobek značky AEG. Aby vám bezchybně sloužil mnoho let, vyrobili jsme jej s pomocí inovativních technologií, které usnadňují život, a vybavili jsme jej funkcemi, které u obyčejných spotřebičů nenajdete. Stačí věnovat pár minut čtení a zjistíte, jak z něho získat co nejvíce.

PŘÍSLUŠENSTVÍ A SPOTŘEBNÍ MATERIÁL

V e-shopu společnosti AEG naleznete vše, co potřebujte k udržování všech vašich spotřebičů AEG v perfektním stavu. Čeká na vás široká nabídka příslušenství navrženého a vyrobeného s ohledem na nejvyšší standardy kvality, které očekáváte: od speciálního kuchyňského vybavení po košíčky na příbory, od držáků na lahve po vaky na choulostivé prádlo…



Navštivte internetový obchod na www.aeg.com/shop

OBSAH

4 Bezpečnostní informace
8 Popis spotřebiče
9 Před prvním použitím
10 Varná deska – Denní používání
11 Varná deska – Užitečné rady a tipy
12 Varná deska – Čištění a údržba
12 Trouba – Denní používání
14 Trouba - Funkce hodin
15 Trouba - Použití příslušenství
15 Trouba – Užitečné rady a tipy
24 Trouba – Čištění a údržba
28 Co dělat, když...
29 Instalace
34 Poznámky k ochraně životního prostředí

V tomto návodu pro uživatele se používají následující symboly:

⚠
Důležité informace týkající se Vaší bezpečnosti a informace o ochraně spotřebiče před poškozením.

ⓘ
Všeobecné informace a rady

Upozornění k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny

⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Před instalací a použitím si pečlivě přečtěte tento návod:

- Abyste ochránili svoji bezpečnost i svůj majetek.
- Abyste chránili životní prostředí.
- Abyste spotřebič správně používali.

Tento návod k použití vždy uchovejte spolu se spotřebičem i při jeho případném stěhování nebo prodeji.
Výrobce nezodpovídá za škody způsobené nesprávnou instalací či chybným používáním spotřebiče.

Bezpečnost dětí a postižených osob

- Nedovolte, aby spotřebič používaly osoby, včetně dětí, se zhoršenými fyzickými a smyslovými schopnostmi, sníženými mentálními funkcemi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí. Takové osoby mohou spotřebič používat jen pod dozorem nebo vedením osob odpovědných za jejich bezpečnost.
- Všechny obaly uschovejte mimo dosah dětí. Hrozí nebezpečí udušení nebo zranění.
- Jsou-li dvířka spotřebiče otevřená, nebo je-li spotřebič v provozu, nedovolte, aby se k němu přibližovaly děti nebo zvířata. Hrozí nebezpečí úrazu nebo jiných trvalých následků.
- Pokud je spotřebič vybaven funkcí dětského zámku nebo blokování tlačítek, používejte ji. Zabráníte tak dětem a zvířatům v náhodném použití spotřebiče.

Všeobecné bezpečnostní informace

- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče. Hrozí nebezpečí úrazu nebo poškození spotřebiče.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Po každém použití spotřebič vypněte.

Instalace

- Podmínky seřízení tohoto spotřebiče jsou uvedeny na typovém štítku.
- Spotřebič smí instalovat a zapojovat pouze kvalifikovaný technik. Kontaktujte autorizované servisní středisko. Předejdete tak poškození zařízení nebo zranění osob.
- Zkontrolujte, zda se spotřebič při dopravě nepoškodil. Poškozený spotřebič nezapojujte. V případě nutnosti se obraťte na dodavatele.
- Před prvním použitím odstraňte ze spotřebiče všechny obaly, nálepky a folie. Neodstraňujte typový štítek. Mohlo by dojít k porušení Záručních podmínek.
- Vždy dodržujte zákony, vyhlášky, směrnice nebo normy platné v zemi použití spotřebiče (bezpečnostní nebo recyklační směrnice, bezpečnostní normy pro elektrická nebo plynová zařízení atd.).
- Při stěhování spotřebiče buďte opatrní. Tento spotřebič je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice. Nezvedejte nebo netahejte spotřebič za madlo.
- Během instalace musí být spotřebič odpojený od elektrické sítě (pokud se toto týká jeho typu).
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.

- Spotřebič neumísťujte na podstavec.

Připojení k elektrické síti

- Spotřebič smí instalovat a zapojovat pouze kvalifikovaný elektrikář. Kontaktujte autorizované servisní středisko. Předejdete tak poškození zařízení nebo zranění osob.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje o napájení na typovém štítku souhlasí s parametry vaší domácí elektrické sítě.
- Informace o napětí naleznete na typovém štítku.
- Je nutné instalovat správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Po připojení spotřebiče k síťové zásuvce se kabely nesmí dotýkat horkých dvířek spotřebiče nebo být v jejich blízkosti.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky, konektory ani prodlužovací kabely. Hrozí nebezpečí požáru.
- Dávejte pozor, abyste zástrčku a síťový kabel (je-li součástí vybavení) za spotřebičem neskřípli nebo jinak nepoškodili.
- Zkontrolujte, zda je síťová zásuvka po instalaci spotřebiče přístupná.
- Neodpojujte síťový kabel ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku (je-li jí spotřebič vybaven).
- Nevyměňujte ani neupravujte napájecí kabel. Kontaktujte servisní středisko.

Připojení plynu

- Spotřebič smí instalovat a zapojovat pouze kvalifikovaný technik - plynař. Kontaktujte autorizované servisní středisko. Předejdete tak poškození zařízení nebo zranění osob.
- Ujistěte se, že kolem spotřebiče může dobře proudit vzduch. Nedostatečný přívod vzduchu způsobuje nedostatek kyslíku.
- Před instalací se ujistěte, že místní podmínky (typ plynu a tlak) odpovídají potřebám spotřebiče.
- Informace ohledně přívodu plynu naleznete na typovém štítku.
- Tento spotřebič není připojen k zařízení na odvod spalin. Musí být instalován a připojen podle platných instalačních předpisů. Zvláštní pozornost věnujte požadavkům na správné větrání.
- Při použití plynového varného spotřebiče vzniká v místnosti, ve které je spotřebič instalovaný, teplo a vlhko. Zajistěte, aby bylo v kuchyni dobré odvětrávání: přirozené větrací otvory nechte otevřené, nebo instalujte mechanické větrací zařízení (mechanickou odsávací digestoř).
- Dlouhodobé intenzivní používání spotřebiče vyžaduje dodatečné větrání (například otevřením okna nebo zvýšením stupně mechanického větrání – pokud je jím místnost vybavena).

Použití spotřebiče

- Spotřebič používejte pouze pro vaření v domácnosti. Nepoužívejte jej ke komerčním nebo průmyslovým účelům. Zabráníte tak fyzickým úrazům osob či poškození majetku.

- Při vaření spotřebič vždy sledujte.
- Pokud je zařízení v provozu, při otevření dvířek vždy stůjte v dostatečné vzdálenosti. Může dojít k uvolnění horké páry. Hrozí nebezpečí popálení.
- Nepoužívejte spotřebič, došlo-li k jeho kontaktu s vodou. Nepoužívejte spotřebič, máte-li vlhké ruce.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Varná deska spotřebiče se při použití zahřívá na velmi vysokou teplotu. Hrozí nebezpečí popálení. Na varnou desku nepokládejte kovové předměty jako např. příbory nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na vysokou teplotu.
- Vnitřek spotřebiče se při použití zahřívá na velmi vysokou teplotu. Hrozí nebezpečí popálení. Při vkládání nebo vyjímání příslušenství či nádob používejte rukavice.
- Spotřebič a jeho dostupné části se mohou během používání zahřát na vysokou teplotu. Vyvarujte se kontaktu s topnými tělesy. Děti bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.
- Dvířka otvírejte velmi opatrně. Používáte-li při přípravě jídla přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs vzduchu s alkoholem. Hrozí nebezpečí požáru.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumisťujte hořlavé předměty, předměty nasáklé hořlavinami nebo spékavé předměty (například z plastu nebo hliníku). Hrozí nebezpečí výbuchu nebo požáru.
- Po každém použití nastavte varné zóny do polohy „vypnuto“.
- Nepoužívejte varné zóny s prázdnými nádobami nebo zcela bez nádob.
- Nenechte vyvařit vodu v nádobách. Mohlo by dojít k poškození nádoby a povrchu varné desky.
- Jestliže na varnou desku něco spadne, může se povrch poškodit.
- Nepokládejte horké nádoby do blízkosti ovládacího panelu, protože horko by mohlo spotřebič poškodit.
- Při vyjímání nebo vkládání příslušenství buďte opatrní, abyste nepoškodili smalt spotřebiče.
- Nádoby vyrobené z litiny, hliníkové slitiny nebo s poškozeným spodkem mohou při posunování po povrchu varnou desku poškrábat.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
  - nepokládejte žádné předměty přímo na dno spotřebiče ani jej nezakrývejte hliníkovou fólií;
  - nenalévejte horkou vodu přímo do spotřebiče;
  - po dokončení pečení nenechávejte vlhká jídla ve spotřebiči.
- Dvířka spotřebiče nikdy neotvírejte násilím.
- Do oddílu pod troubou neukládejte žádné hořlavé materiály. Ukládejte zde pouze žáruvzdorné příslušenství (pokud tak činíte).
- Nezakrývejte vývody páry trouby. Nacházejí se na zadní straně horní desky (jsou-li u modelu).
- Na varnou desku nedávejte nic, co by se mohlo roztavit.

- Používejte pouze stabilní nádoby na vaření se správným průměrem a tvarem dna, abyste zabránili jejich převržení či vylití. Hrozí nebezpečí popálení.

Víko

- Víko spotřebiče chrání při zavření povrch před prachem a při otevření před stříkajícím tukem. Nepoužívejte jej pro jiné funkce.
- Udržujte víko stále čisté.
- Z povrchu víka před otevřením vždy odstraňte jakékoliv nečistoty.
- Víko nezavírejte, dokud varná deska a trouba zcela nevychladly.
- Skleněná víka se mohou při zahřátí rozbít. Před zavřením víka vypněte všechny hořáky.

Čištění a údržba

- Před údržbou se ujistěte, že je spotřebič již chladný. Hrozí nebezpečí popálení. Mohlo by dojít k prasknutí skla.
- Spotřebič udržujte neustále v čistotě. Usazené tuky nebo zbytky jídla mohou způsobit požár.
- Pravidelným čištěním zabráníte zhoršení povrchového materiálu
- Z důvodu osobní bezpečnosti a ochrany majetku čistěte spotřebič pouze vodou a mýdlem. Nepoužívejte hořlavé prostředky nebo prostředky, které mohou způsobit korozi.
- K čistění spotřebiče nepoužívejte parní čisticí zařízení, vysokotlaká čisticí zařízení, ostré předměty, abrazivní čisticí prostředky, drsné houbičky ani odstraňovače skvrn.
- Použijete-li čistící sprej do trouby, řiďte se pokyny výrobce. Nikdy nestříkejte nic na topná tělesa nebo snímač termostatu (jsou-li u modelu).
- K čištění skleněných dvířek nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani kovové škrabky. Žáruvzdorný povrch vnitřní skleněné tabule může popraskat a následně se roztříštit.
- Pokud se poškodí skleněné tabule dvířek, zkřehnou a mohou prasknout. Je nutné je vyměnit. Kontaktujte servisní středisko.
- Při vyjímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká.
- V tomto spotřebiči se používají speciální žárovky určené pouze pro použití v domácích spotřebičích. Nelze je používat pro částečné nebo úplné osvětlení místnosti.
- Pokud je žárovku potřeba vyměnit, použijte pouze žárovku se stejným výkonem a speciálně určenou pro domácí spotřebiče.
- Před výměnou žárovky trouby odpojte spotřebič od elektrické sítě. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Nechte spotřebič vychladnout. Hrozí nebezpečí popálení.

Servisní středisko

- Spotřebič může opravovat pouze kvalifikovaný technik. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Používejte výhradně originální náhradní díly.

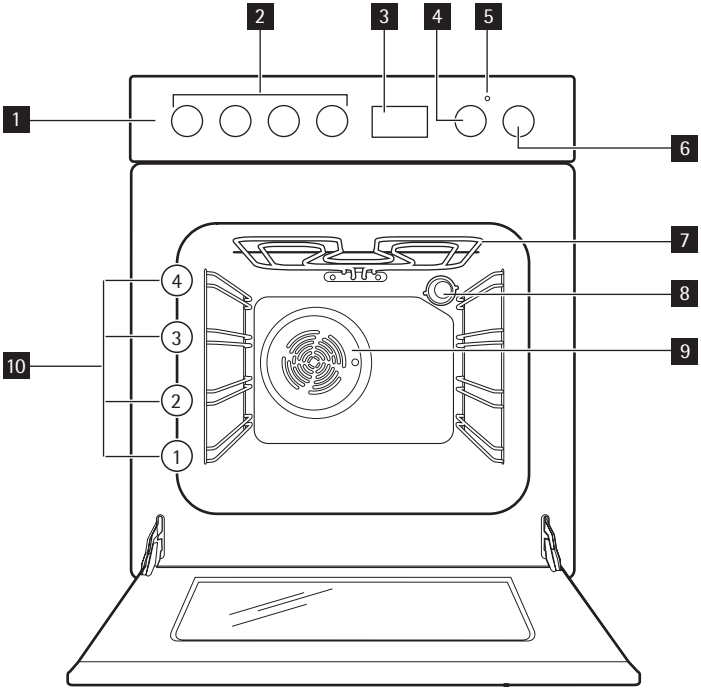
Likvidace spotřebiče

- Aby nedošlo k úrazu nebo vzniku škod:
  - Odpojte zařízení od elektrické sítě.
  - Odřízněte a vyhoďte síťový kabel.

– Odstraňte dveřní západku. Zabráníte tak tomu, aby uvnitř spotřebiče uvízly děti nebo malá zvířata. Hrozí nebezpečí udušení.

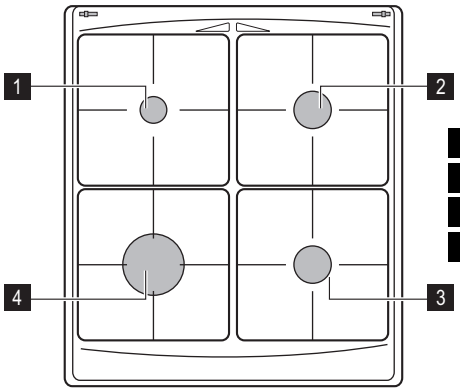
POPIS SPOTŘEBIČE

Celkový pohled



1 Ovládací panel
2 Ovladače pro varnou desku
3 Elektronický programátor
4 Ovladač teploty
5 Kontrolka teploty
6 Ovladač funkcí trouby
7 Topné těleso
8 Žárovka trouby
9 Ventilátor
10 Polohy roštů

Uspořádání varné desky



1 Pomocný hořák
2 Středně rychlý hořák
3 Středně rychlý hořák
4 Rychlý hořák

Příslušenství trouby

- **Rošt trouby**
  Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.
- **Mělký plech na pečení**
  Na koláče a drobné pečivo.
- **Hluboký plech na pečení**
  Pro pečení moučníků a masa, nebo k zachycování tuku.
- **Zásuvka**
  Zásuvka je umístěna pod troubou.

UPOZORNĚNÍ
Při provozu spotřebiče se může zásuvka velmi ohřát.

- **Volitelné vysunovací drážky**
  Zasunují se do nich rošty či plechy. Lze je objednat zvlášť.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

UPOZORNĚNÍ
Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

POZOR
Při otvírání vždy držte držadlo dveří uprostřed.

První čištění

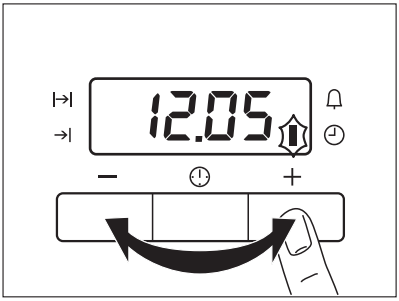
- Vyjměte ze spotřebiče všechno příslušenství.
- Před prvním použitím spotřebič vyčistěte.

POZOR
Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky. Mohly by poškodit povrch. Řiďte se částí " Čištění a údržba".

Nastavení hodin

Trouba funguje jen v případě, že byl nastaven denní čas.

Po připojení trouby k síti nebo po výpadku elektrického proudu automaticky bliká kontrolka funkce Čas.
K nastavení aktuálního denního času použijte tlačítko " **+** " nebo " **-** ".
Asi po 5 vteřinách blikání přestane a zobrazí se nastavený denní čas.



Chcete-li čas změnit, nesmíte nastavit automatickou funkci (Délka |→| nebo Konec →|) současně.

Předehřátí

1. Nastavte funkci ⎓ a maximální teplotu.
2. Nechte spotřebič spuštěný bez potravin po dobu přibližně jedné hodiny.
3. Nastavte funkci ⎓ a maximální teplotu.
4. Nechte spotřebič spuštěný bez potravin po dobu přibližně deseti minut.
5. Nastavte funkci ⎓ a maximální teplotu.
6. Nechte spotřebič spuštěný bez potravin po dobu přibližně deseti minut.

Tímto se spálí jakékoliv usazeniny ve spotřebiči. Příslušenství může být víc horké než obvykle. Když spotřebič předehříváte poprvé, může vydávat zápach nebo kouř. To je normální jev. Zajistěte dostatečné proudění vzduchu.

VARNÁ DESKA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

UPOZORNĚNÍ
Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

Zapálení hořáku

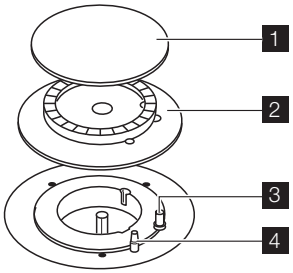
UPOZORNĚNÍ
Při používání otevřeného ohně v kuchyni buďte velmi opatrní. Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost za chybné použití plamene.

Hořák vždy zapalte před tím, než na něj postavíte nádobu.

Zapálení hořáku:

1. Zcela zatlačte ovladač varné desky a otočte jím proti směru hodinových ručiček do krajní polohy . Zatlačení ovladače varné desky automaticky spustí zapalovač hořáku.
2. Držte ovladač zatlačený asi 10 sekund, aby se termočlánek zahřál. V opačném případě bude přívod plynu přerušen.
3. Když se plamen ustálí, nastavte jeho intenzitu.

Jestliže se hořák ani po několika pokusech nezapálí, zkontrolujte, zda je rozdělovač plamene a jeho víčko ve správné poloze.



1 Víčko hořáku
2 Rozdělovač plamene hořáku
3 Zapalovací svíčka
4 Termočlánek

UPOZORNĚNÍ
Ovladač stiskněte na maximálně 15 sekund.
Jestliže se hořák po uplynutí 15 sekund nezapálí, uvolněte ovladač, otočte ho do polohy vypnuto a před dalším pokusem o zapálení hořáku alespoň jednu minutu počkejte.

Hořák můžete zapálit i bez elektrického zařízení (např. když není v kuchyni elektřina). V tomto případě přiložte plamen k hořáku, stiskněte ovladač a otočte jím doleva do polohy maximálního přívodu plynu.

Jestliže plamen z nějakého důvodu zhasne, otočte ovladačem do polohy vypnuto a po nejméně 1 minutě se pokuste hořák znovu zapálit.

Generátor jisker se může spustit automaticky při zapnutí elektrické sítě, po instalaci nebo výpadku proudu. Je to normální jev.

Vypnutí hořáku

Chcete-li plamen zavřít, otočte ovladačem na symbol **0** .

UPOZORNĚNÍ
Vždy nejprve stáhněte nebo zhasněte plamen, a teprve pak sejměte nádobu z hořáku.

VARNÁ DESKA – UŽITEČNÉ RADY A TIPY

Úspora energie

- Je-li to možné, vždy zakrývejte nádoby pokličkami.
- Jakmile se jídlo začne vařit, stáhněte plamen, aby se jen dusilo.

Používejte hrnce a pánve, jejichž dno je vhodné pro rozměr hořáku.

Hořák	Průměry nádobí
Rychlý	160 mm - 280 mm
Středně rychlý	140 mm - 240 mm
Pomocný	120 mm - 180 mm

Používejte nádoby s co nejsilnějším a nejplošším dnem.

VARNÁ DESKA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

UPOZORNĚNÍ
Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

UPOZORNĚNÍ
Před čištěním spotřebič vypněte a nechte ho vychladnout.

UPOZORNĚNÍ
Z bezpečnostních důvodů nečistěte spotřebič parními nebo vysokotlakými čisticí přístroji.

UPOZORNĚNÍ
K čištění nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, ocelové drátěnky nebo kyseliny, protože mohou spotřebič poškodit.

- Smaltované díly, kryt a korunu, omývejte teplou vodou s mycím prostředkem.
- Díly z nerezové oceli omývejte vodou, a pak je osušte měkkým hadříkem.
- Mřížky pod nádoby **nejsou** vhodné pro mytí v myčce; musíte je umýt **ručně**.
- Po vyčištění zkontrolujte, zda jste mřížky správně nasadili.
- Ke správnému fungování hořáku musí být nožičky mřížek pod nádoby uprostřed hořáku.
- **Při umisťování mřížek buďte velmi opatrní, aby se varná deska nepoškodila.**

Po vyčištění osušte spotřebič měkkým hadříkem.

TROUBA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

UPOZORNĚNÍ
Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

Zapnutí a vypnutí spotřebiče

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

Bezpečnostní termostat

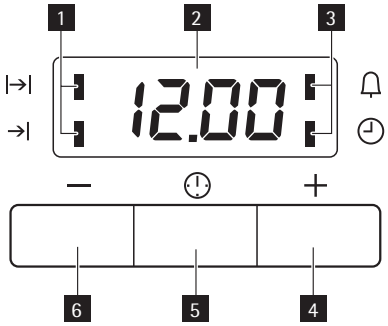
Trouba je vybavena bezpečnostním termostatem, který v případě nutnosti přeruší dodávku proudu, aby při nesprávném použití trouby nebo vadném dílu nedošlo k nadměrnému přehřátí trouby. Po poklesu teploty se trouba opět automaticky zapne.

Funkce trouby

Funkce trouby		Použití
0	Poloha VYPNUTO	Spotřebič je vypnutý.
	Světlo	K osvětlení vnitřku trouby.
	Tradiční Pečení	K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby.
	Dolní ohřev	K pečení koláčů s křupavým spodkem nebo kůrkou a k zavařování potravin.
	Intenzivní horkovzdušné pečení	K pečení jídla na maximálně dvou úrovních současně.
	Horký vzduch	K pečení jídla na maximálně třech úrovních současně. Vhodné také pro sušení potravin.
	Rozšířené grilování	Grilování plochých kusů ve velkém množství a opékání topinek. Maximální teplota při této funkci je 210 °C.
	Turbo gril	K pečení větších kusů masa nebo drůbeže na jedné úrovni. Také k zapékání a vytvoření zlatohnědé barvy jídla. Maximální teplota při této funkci je 210 °C.
	Funkce Pizza	K pečení jídel, která vyžadují propečenější a křupavější spodek, na jedné úrovni.
	Rozmrazování	K rozmrazování potravin.

TROUBA - FUNKCE HODIN

Displej



1 Kontrolky funkcí
2 Displej časovače
3 Kontrolky funkcí
4 Tlačítko „ **+**"
5 Tlačítko volby
6 Tlačítko " **-**"

Funkce hodin		Použití
	Denní čas	Ukazují čas. Nastavení, změna nebo kontrola času.
	Minutka	Odpočítávání času. Po uplynutí nastaveného času zazní signál. **Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby.**
|→|	Délka	Nastavení délky zapnutí trouby.
→|	Konec	Nastavení času vypnutí funkce trouby.

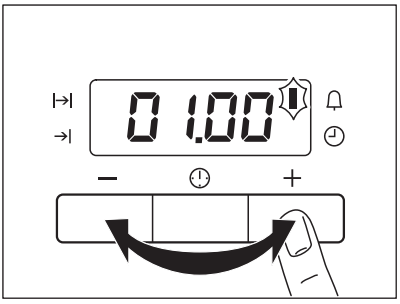
Funkce Délka |→| a Konec →| lze použít současně pro naprogramování automatického zapnutí a pozdějšího vypnutí trouby. V tomto případě nejprve nastavte funkci Délka |→| , pak Konec →| .

Nastavení funkcí hodin

1. Opakovaně stiskněte tlačítko voliče, až začne blikat kontrolka požadované funkce.
2. K nastavení času pro Minutku , Délku |→| nebo Konec →| použijte tlačítko " **+** " nebo " **-** ".

   Rozsvítí se příslušná kontrolka.

   Po uplynutí času začne kontrolka funkce blikat a na 2 minuty zazní zvukový signál.



U zapnutých funkcí Délka |→| a Konec →| se trouba vypne automaticky.

3. Zvukový signál vypnete stiskem jakéhokoli tlačítka.

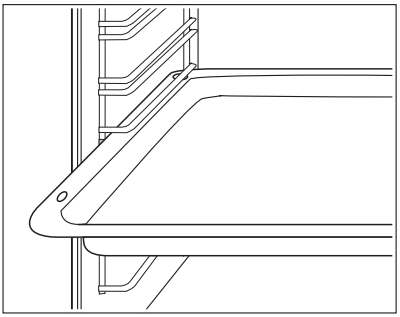
Zrušení funkcí hodin

1. Opakovaně stiskněte tlačítko voliče, až začne blikat kontrolka požadované funkce.
2. Stiskněte a podržte tlačítko " - ".
   Za několik vteřin se funkce hodin vypne.

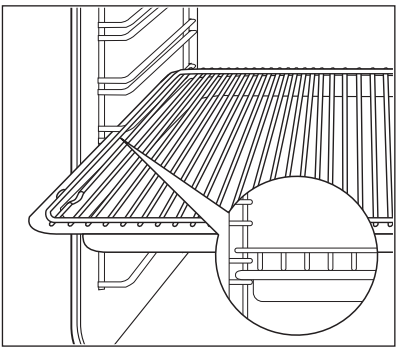
TROUBA - POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Vložení příslušenství trouby

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



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



TROUBA – UŽITEČNÉ RADY A TIPY

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

- Trouba má čtyři úrovně roštů. Polohy roštů v troubě se počítají zdola.
- Můžete péct různá jídla současně na dvou úrovních trouby. Zasuňte rošty do úrovně 1 a 3.
- V troubě nebo na skle dvířek se může srážet vlhkost. To je normální jev. Při otvírání dvířek trouby během pečení vždy odstupte. Abyste kondenzaci snížili, troubu vždy před pečením na 10 minut předehřejte.

- Po každém použití trouby setřete vlhkost.
- Při pečení na dno trouby nestavte žádné předměty a žádnou část trouby nezakrývejte hliníkovou fólií. Mohlo by to ovlivnit výsledky pečení a poškodit smaltový povrch.

Pečení moučníků

- Před pečením nechte troubu přibližně 10 minut předehřát.
- Neotvírejte dvířka, dokud neuplynou 3/4 času nutného k pečení.
- Jestliže do trouby vložíte dva plechy na pečení, musí být mezi plechy jedna úroveň drážek volná.

Pečení masa a ryb

- Nepečte maso o hmotnosti nižší než 1 kg. Při pečení příliš malého množství se maso vysušuje.
- Při pečení velmi tučného jídla použijte hluboký plech na zachycení tuku, aby se v troubě nevytvořily skvrny, které by již nemusely jít odstranit.
- Před podáváním nechte maso odpočívat asi 15 minut, a teprve potom ho krájejte, aby nevytekla šťáva.
- Do hlubokého plechu na zachycení tuku nalijte trochu vody, aby se při pečení tolik nekouřilo. Kondenzaci kouře zabráníte dolitím vody pokaždé, když se odpaří.

Doby pečení

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

Klasické pečení

Jídlo	Váha (g)	Typ plechu	Poloha roštu	Doba předehřátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
Pruhy těsta	250	smaltovaný	3	-	150	25-30
Plochý koláč	1000	smaltovaný	2	10	160-170	30-35
Kynutý koláč s jablky	2000	smaltovaný	3	-	170-190	40-50
Jablečný koláč	1200+1200	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 20 cm)	1	15	180-200	50-60
Malé moučníky	500	smaltovaný	2	10	160-180	25-30
Piškotová buchta bez tuku	350	1 kruhový hliníkový plech (průměr: 26 cm)	1	10	160-170	25-30

Jídlo	Váha (g)	Typ plechu	Poloha roštu	Doba předehřátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
Koblihy	1500	smaltovaný	2	-	160-170	45-55 [1]
Celé kuře	1350	rošt v poloze 2, hluboký plech na pečení masa v poloze 1	2	-	200-220	60-70
Půlka kuřete	1300	rošt v poloze 3, hluboký plech na pečení masa v poloze 1	3	-	190-210	30-35
Vepřová kotleta	600	rošt v poloze 3, hluboký plech na pečení masa v poloze 1	3	-	190-210	30-35
Dortový korpus	800	smaltovaný	2	20	230-250	10-15
Plněné kynuté koláče	1200	smaltovaný	2	10-15	170-180	25-35
Pizza	1000	smaltovaný	2	10-15	200-220	30-40
Tvarohový koláč	2600	smaltovaný	2	-	170-190	60-70
Švýcarský jablečný koláč z lineckého těsta	1900	smaltovaný	1	10-15	200-220	30-40
Jemná bábovka	2400	smaltovaný	2	10-15	170-180	55-65 [2]
Slaný lotrinský koláč	1000	1 kruhový plech (průměr: 26 cm)	1	10-15	220-230	40-50
Venkovský chléb	750+750	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 20 cm)	1	18 [3]	180-200	60-70

Jídlo	Váha (g)	Typ plechu	Poloha roštu	Doba předehřátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
Rumunský piškot	600+600	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 25 cm)	2/2	10	160-170	40-50
Rumunský piškot - tradiční	600+600	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 20 cm)	2/2	-	160-170	30-40
Sladké pečivo	800	smaltovaný	2	10-15	200-210	10-15
Roláda	500	smaltovaný	1	10	150-170	15-20
Pusinky	400	smaltovaný	2	-	100-120	40-50
Koláč s drobenkou	1500	smaltovaný	3	10-15	180-190	25-35
Piškotová buchta	600	smaltovaný	3	10	160-170	25-35
Máslový koláč	600	smaltovaný	2	10	180-200	20-25

1) Po vypnutí spotřebiče ponechte koblihy v troubě dalších 7 minut.
2) Po vypnutí spotřebiče ponechte bábovku v troubě dalších 10 minut.
3) Nastavte teplotu 250 °C pro předehřátí trouby.

Horkovzdušné pečení

Jídlo	Váha (g)	Typ plechu	Poloha roštu	Doba předehřátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
Pruhy těsta	250	smaltovaný	3	10	140-150	20-30
Pruhy těsta	250 + 250	smaltovaný	1/3	10	140-150	25-30
Pruhy těsta	250 + 250 + 250	smaltovaný	1/2/3	10	150-160	30-40
Plochý koláč	500	smaltovaný	2	10	150-160	30-35
Plochý koláč	500 + 500	smaltovaný	1/3	10	150-160	35-45
Plochý koláč	500 + 500 + 500	smaltovaný	1/2/4 1)	10	155-165	40-50
Kynutý koláč s jablky	2000	smaltovaný	3	-	170-180	40-50

Jídlo	Váha (g)	Typ plechu	Poloha roštu	Doba předehřátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
Jablečný koláč	1200 + 1200	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 20 cm)	2/2	-	165-175	50-60
Malé moučníky	500	smaltovaný	2	10	150-160	20-30
Malé moučníky	500 + 500	smaltovaný	1/3	10	150-160	30-40
Malé moučníky	500 + 500 + 500	smaltovaný	1/2/4 [1)]	10	150-160	35-45
Piškotová buchta bez tuku	350	1 kruhový hliníkový plech (průměr: 26 cm)	1	10	150-160	20-30
Koblihy	1200	smaltovaný	2	-	150-160	30-35 [2)]
Celé kuře	1300	rošt v poloze 2, hluboký plech na pečení masa v poloze 1	2	-	170-180	40-50
Vepřová pečeně	800	rošt v poloze 2, hluboký plech na pečení masa v poloze 1	2	-	170-180	45-50
Plněné kynuté koláče	1200	smaltovaný	2	20-30	150-160	20-30
Pizza	1000 + 1000	smaltovaný	1/3	-	180-200	30-40
Pizza	1000	smaltovaný	2	-	190-200	25-35
Tvarohový koláč	2600	smaltovaný	1	-	160-170	40-50
Švýcarský jablečný koláč z lineckého těsta	1900	smaltovaný	2	10-15	180-200	30-40
Jemná bábovka	2400	smaltovaný	2	10	150-160	35-40 [2)]

Jídlo	Váha (g)	Typ plechu	Poloha roštu	Doba předehřátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
Slaný lotrinský koláč	1000	1 kruhový plech (průměr: 26 cm)	2	10-15	190-210	30-40
Venkovský chléb	750+750	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 20 cm)	1	15-20 3)	160-170	40-50
Rumunský piškot	600+600	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 25 cm)	2/2	10-15	155-165	40-50
Rumunský piškot - tradiční	600+600	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 20 cm)	2/2	-	150-160	30-40
Sladké pečivo	800	smaltovaný	3	15	180-200	10-15
Sladké pečivo	800 + 800	smaltovaný	1/3	15	180-200	15-20
Roláda	500	smaltovaný	3	10	150-160	15-25
Pusinky	400	smaltovaný	2	-	110-120	30-40
Pusinky	400 + 400	smaltovaný	1/3	-	110-120	45-55
Pusinky	400 + 400 + 400	smaltovaný	1/2/4 1)	-	115-125	55-65
Koláč s drobenkou	1500	smaltovaný	3	-	160-170	25-35
Piškotová buchta	600	smaltovaný	2	10	150-160	25-35
Máslový koláč	600 + 600	smaltovaný	1/3	10	160-170	25-35

1) Poté, co je hotový koláč v poloze 4, jej vyndejte na jeho místo přesuňte koláč z polohy 1. Pečte dalších deset minut.
2) Po vypnutí spotřebiče ponechte koblihy v troubě dalších 7 minut.
3) Nastavte teplotu 250 °C pro předehřátí trouby.

Horkovzdušné pečení

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

Jídlo	Váha (g)	Typ plechu	Poloha roštu	Doba předehřátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
Švýcarský jablečný koláč z lineckého těsta	1900	smaltovaný	3	15	180-200	30-40
Jemná bábovka	2400	smaltovaný	3	10	150-170	50-60[2)]
Slaný lotrinský koláč	1000	1 kruhový plech (průměr: 26 cm)	2	15	210-230	35-45
Venkovský chléb	750+750	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 20 cm)	3	15[3)]	180-190	50-60
Rumunský piškot	600+600	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 25 cm)	2/2	10	150-170	40-50
Rumunský piškot – tradiční	600+600	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 20 cm)	2/2	-	160-170	30-40
Sladké pečivo	800	smaltovaný	3	10	180-200	10-15
Sladké pečivo	800 + 800	smaltovaný	1/3	10	180-200	15-20
Roláda	500	smaltovaný	3	10	150-170	10-15
Pusinky	400	smaltovaný	2	-	100-120	50-60
Pusinky	400 + 400	smaltovaný	1/3	-	100-120	55-65
Pusinky	400 + 400 + 400	smaltovaný	1/2/4	-	115-125	65-75
Koláč s drobenkou	1500	smaltovaný	2	10	170-180	20-30
Piškotová buchta	600	smaltovaný	2	10	150-170	20-30
Máslový koláč	600 + 600	smaltovaný	1/3	10	150-170	20-30

1) Po vypnutí spotřebiče ponechte koblihy v troubě dalších 7 minut.
2) Po vypnutí spotřebiče ponechte koblihy v troubě dalších 10 minut.
3) Nastavte teplotu 230 °C pro předehřátí trouby.

Turbo gril

Jídlo	Váha (g)	Poloha roštu	Doba předehřátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
Topinky	500	3	10	230	3-5
Půlka kuřete	1200	2	-	200	25+25
Vepřová kotleta	500	2	-	230	20+20

Rozšířené grilování

Jídlo	Váha (g)	Poloha roštu	Doba předehřátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
Topinky	500	3	4	250	2-4
Půlka kuřete	1200	2	-	230	30+30
Hovězí biftek	1000	3	10	250	15+15
Vepřová kotleta	500	3	-	230	25+25

Funkce Pizza

Jídlo	Váha (g)	Typ plechu	Poloha roštu	Doba předehřátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
Jablečný koláč	1200 + 1200	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 20 cm)	2/2	-	170-180	50-60
Celé kuře	1400		2	-	165-175	55-65
Půlka kuřete	1350		2	-	165-175	30-35
Pizza	1000 + 1000	smaltovaný, hliníkový	1/2[1)]	-	180-200	30
Pizza	1000	smaltovaný	2	-	190-200	25-35
Slaný lotrinský koláč	1000		2	10-15	210-220	20-30

1) Po 20 minutách zaměňte polohu obou plechů.

Varování ohledně akrylamidů

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

TROUBA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

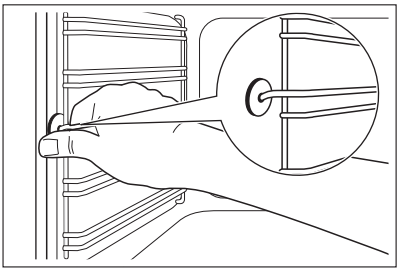
UPOZORNĚNÍ
Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

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

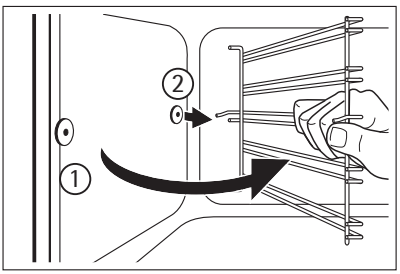
Drážky na rošty

Odstranění drážek na rošty

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



2. Odtáhněte zadní část drážek od stěny trouby a vytáhněte je z trouby.



Instalace drážek na zasunutí roštů

Drážky instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

Důležité! Zakulacené konce drážek musejí směřovat dopředu!

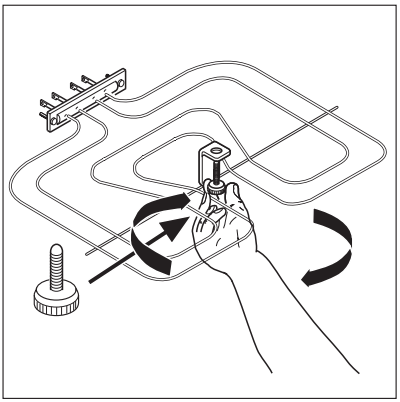
Strop trouby

Topnou spirálu grilu na stropě trouby můžete sklopit a strop pak snadno umýt.

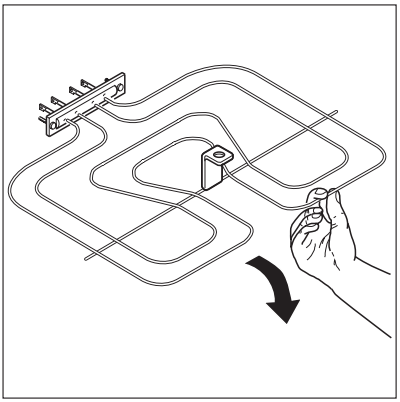
UPOZORNĚNÍ
Před sklopením topné spirály grilu spotřebič vypněte. Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl.
Hrozí nebezpečí popálení!

Sklopení topné spirály

1. Vyšroubujte matici, kterou je připevněna topná spirála grilu. Při prvním uvolňování použijte šroubovák.



2. Opatrně gril sklopte, abyste získali přístup ke stropu trouby.
3. Strop trouby vyčistěte vhodným čisticím prostředkem a utřete dosucha.
4. Nyní můžete vyčistit strop trouby.



Nasazení topné spirály

1. Opatrně přiklopte topnou spirálu grilu na místo a pevně přišroubujte připevňovací matici.

Topnou spirálu umístěte správně po obou stranách na držáky na vnitřní stěně trouby.

UPOZORNĚNÍ
Přídržná matice topné spirály grilu musí být řádně dotažena, aby při používání nevypadla.

Čištění dvířek trouby

Dvířka trouby se skládají ze dvou skleněných tabulí instalovaných za sebou. Ke snadnějšímu čištění dvířka trouby a vnitřní skleněnou tabuli vysaďte.

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

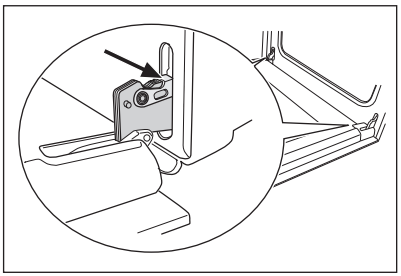
UPOZORNĚNÍ
Před čištěním skleněných tabulí zkontrolujte, zda už vychladly. Sklo by totiž mohlo prasknout.

UPOZORNĚNÍ

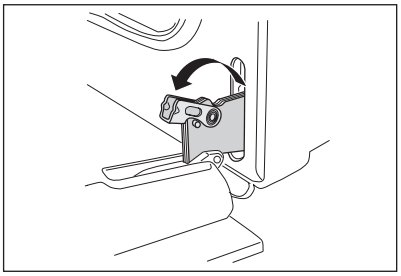
Jestliže jsou skleněné tabule poškozené nebo poškrábané, sklo je pak křehké a může prasknout. Skleněné tabule je pak nutné vyměnit. Další informace získáte v místním servisním středisku.

Vysazení dvířek trouby a skleněné tabule

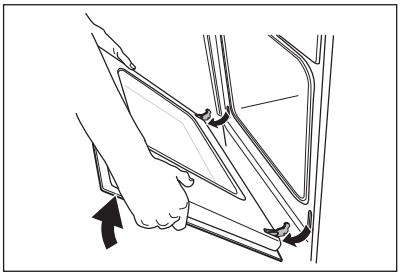
1. Dvířka zcela otevřete a podržte oba dveřní závěsy.



2. Zvedněte a otočte páčky na obou závěsech.

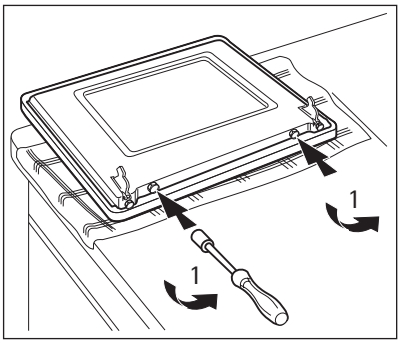


3. Zavřete dvířka trouby do první polohy otevření (do poloviny). Pak dvířka z jejich uchycení vytáhněte směrem dopředu.



4. Položte je na pevnou plochu chráněnou měkkou látkou.

   Pomocí šroubováku odšroubujte 2 šrouby ze spodního okraje dvířek.



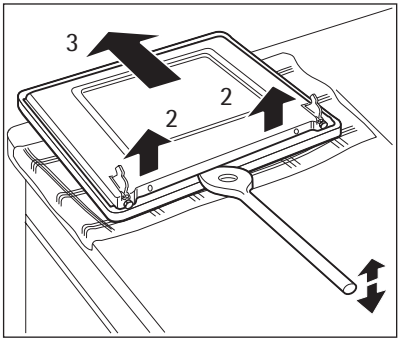
⚠ Šrouby nepovolujte.

5. Vnitřní dvířka otevřete dřevěnou nebo plastovou kuchyňskou stěrkou nebo podobným nástrojem.

   Podržte vnější dvířka a zatlačte vnitřní dvířka směrem k hornímu okraji dvířek.

6. Zdvihněte vnitřní dvířka.

7. Vyčistěte vnitřní stranu dvířek.



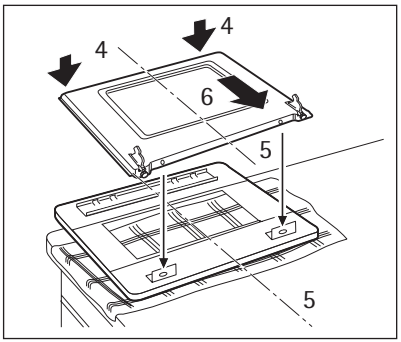
Skleněnou tabuli omyjte vodou se saponátem. Dobře ji osušte.

⚠ **UPOZORNĚNÍ**

Skleněnou tabuli omývejte pouze saponátovou vodou. Abrazivní čisticí prostředky, odstraňovače skvrn a ostré předměty (např. nože nebo škrabky) mohou sklo poškodit.

Nasazení dvířek trouby a skleněné tabule

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



Vyjmutí zásuvky

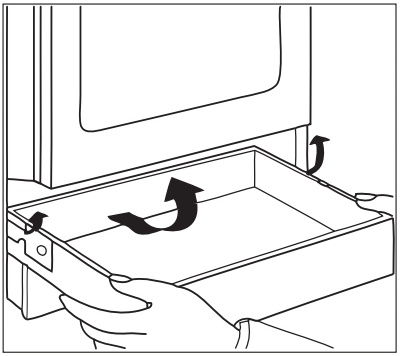
Zásuvku pod troubou lze při čištění vyjmout.

Vyjmutí zásuvky

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

Vložení zásuvky

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



UPOZORNĚNÍ

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

Žárovka trouby

UPOZORNĚNÍ

Pozor! Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Před výměnou žárovky trouby:

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

Na dno trouby položte nějakou látku k ochraně žárovky i skleněného krytu.

1. Skleněným krytem otočte směrem doleva a odejměte jej.
2. Skleněný kryt vyčistěte.
3. Žárovku v troubě vyměňte za novou žárovku do trouby odolnou do 300 °C. Použijte žárovku stejného typu.
4. Nasaďte skleněný kryt.

CO DĚLAT, KDYŽ...

Problém	Možná příčina	Řešení
Při zapalování plynu nevzniká jiskra.	Je přerušena dodávka elektrického proudu.	Zkontrolujte, zda je spotřebič připojen a zda je zapnut zdroj elektrického proudu.
Při zapalování plynu nevzniká jiskra.	Je přerušena dodávka elektrického proudu.	Zkontrolujte pojistky domovní elektrické instalace.
Při zapalování plynu nevzniká jiskra.	Víčko hořáku a rozdělovač plamene jsou nasazeny nesymetricky.	Zkontrolujte, zda jsou víčko hořáku a rozdělovač plamene správně nasazeny.

Problém	Možná příčina	Řešení
Plamen zhasíná ihned po zapálení.	Termočlánek není zahřátý na dostatečnou teplotu.	Po zapálení plamene podržte ovladač stisknutý ještě asi 5 sekund.
Plynový kroužek hoří nerovnoměrně.	Korunka hořáku je ucpaná zbytky jídla.	Zkontrolujte, zda není hlavní tryska zanesená a zda na korunce hořáku nejsou zbytky jídel.
Spotřebič vůbec nefunguje.	Uvolněná pojistka v pojistkové skříňce.	Zkontrolujte pojistku. Jestliže pojistka vypadne vícekrát, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.
Trouba nehřeje.	Trouba není zapnutá.	Zapněte troubu.
Trouba nehřeje.	Nejsou provedena nutná nastavení.	Zkontrolujte nastavení.
Osvětlení trouby nefunguje.	Žárovka trouby je vadná.	Vyměňte žárovku trouby.
Na displeji se objeví „12.00“ a „LED“.	Došlo k přerušení dodávky elektrického proudu.	Nastavte opět hodiny.
Na jídle a na vnitřní straně trouby se usazuje pára a kondenzát.	Nechali jste jídlo v troubě příliš dlouho.	Po upečení nenechávejte jídla v troubě déle než 15–20 minut.

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na svého prodejce nebo na místní servisní středisko.
Potřebné údaje pro servisní středisko najdete na typovém štítku. Typový štítek se nachází na předním rámu vnitřní části trouby.

Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde:

Model (MOD.) .....

Výrobní číslo (PNC) .....

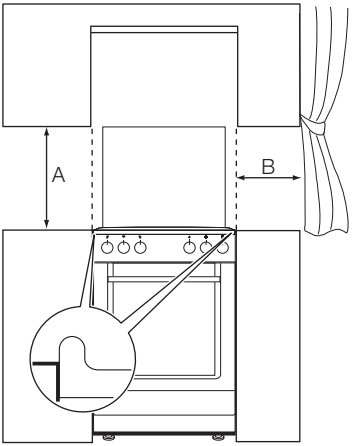
Sériové číslo (S.N.) .....

INSTALACE

UPOZORNĚNÍ
Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

Umístění spotřebiče

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



Minimální vzdálenosti

Rozměry	mm
A	690
B	150

Technické údaje

Spotřebič třídy 2, podtřídy 1 a třídy 1.

Rozměry	
Výška	855 mm
Šířka	500 mm
Hloubka	600 mm
Celkový elektrický výkon	3035 W
Napětí	230 V
Frekvence	50 Hz
Kategorie plynu	II2H3B/P
Přívod plynu	G20 (2H) 20 mbar
	G30/31 (3B/P) - 30/30 mbar

Průměry ventilů

Hořák	Ø obtoku v 1/100 mm.
Pomocný	29
Středně rychlý	32
Rychlý	42

Plynové hořáky

Hořák	Normální výkon	Snížený výkon	Druh plynu	Tlak	Vstřikování, průměr	Spotřeba
	kW	kW		mbar	mm	g/h
Pomocný hořák	1,00	0,35	Zemní plyn G20	20	0,70	-
	1,00	0,35	Butan G30	30	0,50	72,71
	0,85	0,31	Propan G31	30	0,50	60,70
Středně rychlý hořák	2,00	0,43	Zemní plyn G20	20	0,96	-
	2,00	0,43	Butan G30	30	0,71	145,43
	1,70	0,38	Propan G31	30	0,71	121,40
Rychlý hořák	3,00	0,72	Zemní plyn G20	20	1,19	-
	3,00	0,72	Butan G30	30	0,88	218,14
	2,60	0,63	Propan G31	30	0,88	185,68

Připojení plynu

Zvolte pevné přípojky nebo použijte hadici z nerezové oceli v souladu s platnými předpisy. Pokud použijete kovové hadice, dbejte na to, aby se nikde nedotýkaly pohyblivých částí, ani nebyly nikde stlačené.

Připojení pružných nekovových hadic

Pokud je možné snadno kontrolovat připojení po celé ploše, můžete použít pružnou hadici. Pružné hadice musí být pevně připevněny pomocí svěrek.
Instalace: použijte držák hadice. Vždy použijte těsnění. Pak pokračujte s připojením plynu.
Pružnou hadici lze použít za těchto podmínek:

– nesmí se zahřát na vyšší než pokojovou teplotu, vyšší než 30 °C;
– nesmí být delší než 1500 mm;
– nesmí být přiškrcena;
– nesmí být vystavena tahu nebo zkroucení;
– nesmí být v kontaktu s ostrými kraji nebo rohy;
– musí být snadno přístupná, aby mohl být kontrolován její stav.

Při kontrole stavu pružné hadice se zjišťuje, zda:

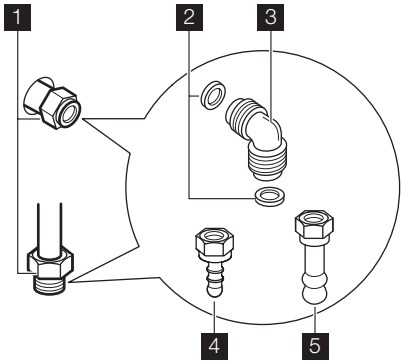
– nemá po celé délce ani na koncích trhliny, zářezy nebo známky ohoření;
– materiál není ztvrdlý, ale má svou normální pružnost;
– spojovací svorky nejsou rezavé;
– doba její životnosti není prošlá.

Zjistíte-li jakoukoli z uvedených závad, hadici neopravujte, ale vyměňte ji.

Po dokončení instalace se ujistěte, že jsou těsnění u všech spojek v pořádku. Použijte mýdlový roztok, nikoliv plamen!

Přívod plynu je umístěn na zadní straně ovládacího panelu.

UPOZORNĚNÍ
Před připojením k plynu odpojte zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavřete hlavní kohout přívodu plynu.



1 Přípojka plynu (spotřebič má pouze jednu přípojku)
2 Těsnění
3 Nastavitelná přípojka
4 Držák trubky pro LPG
5 Držák trubky pro zemní plyn

Spotřebič je nastaven na výchozí typ plynu. Pokud chcete nastavení změnit, vyberte držák trubky ze seznamu. Vždy použijte těsnění.

Přizpůsobení pro různé druhy plynu

UPOZORNĚNÍ
Přizpůsobení pro různé druhy plynu smí provádět pouze oprávněná osoba.

Tento spotřebič je určen pro provoz na zemní plyn.
Při použití správných trysek jej můžete provozovat také na zkapalnělý plyn.

UPOZORNĚNÍ
Před výměnou vstřikovacích trysek se ujistěte, že jsou ovladače plynových hořáků v poloze Vypnuto a spotřebič je odpojen od elektrické sítě. Spotřebič nechte zcela vychladnout. Hrozí nebezpečí úrazu.

Výměna trysek

1. Sundejte mřížky určené pod nádoby.
2. Odstraňte kryty a koruny hořáku.
3. S použitím nástrčného klíče 7 odšroubujte a odstraňte vstřikovací trysky a nahraďte je tryskami požadovanými pro nový druh plynu.
4. Jednotlivé díly opět sestavte stejným postupem v opačném pořadí.

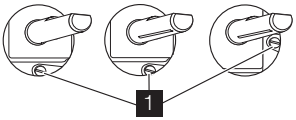
5. Vyměňte typový štítek (nachází se v blízkosti přívodního plynového potrubí) za takový, který odpovídá novému druhu dodávaného plynu. Tento štítek můžete najít v balíčku dodávaném se spotřebičem.

Pokud je tlak plynu nestálý nebo jiný, než je požadovaný tlak, je nutné instalovat na přívodní plynové potrubí vhodný nastavovač tlaku.

Nastavení minimální hodnoty

Seřízení minimální hodnoty hořáků:

1. Zapalte hořák.
2. Otočte ovladač do minimální polohy.
3. Odstraňte ovladač.
4. Úzkým šroubovákem nastavte obtokový šroub. Při přechodu ze zemního plynu 20 mbar na zkapalnělý plyn úplně utáhněte seřizovací šroub. Při přechodu ze zkapalněného plynu na zemní plyn 20 mbar povolte obtokový šroub asi o 1/4 otáčky.

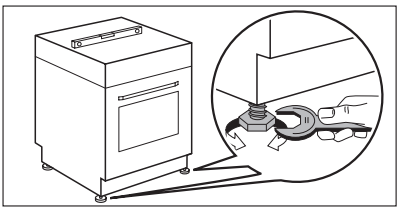


1 Minimální seřizovací šroub

5. Zkontrolujte, zda plamen nezhasne, otočíte-li ovladačem rychle z maximální do minimální polohy.

Vyrovnání

Pomocí nastavitelných nožiček na spodku spotřebiče nastavte výšku horní varné plochy do stejné úrovně s ostatními povrchy



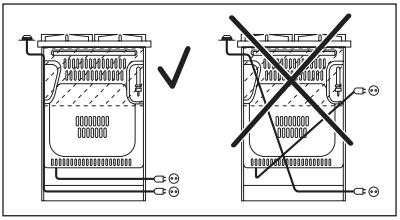
Elektrická instalace

UPOZORNĚNÍ
Elektrickou instalaci smí provádět pouze kvalifikovaný a zkušený elektrikář.

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

Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a síťovým kabelem.

Napájecí kabel se nesmí dotýkat části spotřebiče zobrazené na obrázku.



POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Symbol na výrobku nebo jeho balení udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu. Je nutné odvézt ho do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací tohoto výrobku. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

Obalový materiál
Obalový materiál neškodí životnímu prostředí a je recyklovatelný. Plastové díly jsou označeny mezinárodními zkratkami jako PE, PS apod. Obalový materiál odneste prosím do příslušných kontejnerů ve sběrném dvoře v místě svého bydliště.

UPOZORNĚNÍ
Před likvidací spotřebiče je nutné ho znehodnotit tak, aby nebyl nebezpečný.
Postupujte tak, že vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky a odstraníte napájecí kabel od spotřebiče.

PRE DOKONALÉ VÝSLEDKY

Ďakujeme vám, že ste si vybrali tento výrobok značky AEG. Vytvorili sme ho tak, aby vám poskytol dokonalý výkon po mnoho rokov, za pomoci inovačných technológií, ktoré uľahčujú život - vlastností, ktoré u bežných spotrebičoch nenájdete. Venujte, prosím, niekoľko minút prečítaniu si tohto návodu, aby ste svoj spotrebič využili čo najlepšie.

PRÍSLUŠENSTVO A SPOTREBNÝ MATERIÁL

V internetovom obchode AEG nájdete všetko, čo potrebujete, aby vaše spotrebiče AEG skvelo vyzerali a bezchybne pracovali. Spolu so širokou ponukou príslušenstva navrhnutého a vytvoreného podľa najvyšších kvalitatívnych noriem, aké by ste očakávali - od špeciálnych košíkov na príbor, držiakov na fľaše až po vrecká na jemnú bielizeň…



Navštívte náš internetový obchod na
www.aeg.com/shop

OBSAH

37 Bezpečnostné pokyny
41 Popis výrobku
42 Pred prvým použitím
43 Varný panel – Každodenné používanie
45 Varný panel – Užitočné rady a tipy
45 Varný panel – Ošetrovanie a čistenie
45 Rúra – Každodenné používanie
47 Rúra - Časové funkcie
48 Rúra - Používanie príslušenstva
48 Rúra – Užitočné rady a tipy
57 Rúra – Ošetrovanie a čistenie
61 Čo robiť, keď...
62 Inštalácia
67 Ochrana životného prostredia

V tejto príručke používatel'a sa používajú nasledujúce symboly:

⚠
Dôležité informácia týkajúce sa váš osobnej bezpečnosti a informácie o tom, ako predísť poškodeniu spotrebiča.

ℹ
Všeobecné informácie a tipy

Environmentálne informácia

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

⚠ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Pred inštaláciou a použitím si pozorne prečítajte túto príručku:

- Pre vašu osobnú bezpečnosť a ochranu vášho majetku
- Pre ochranu životného prostredia
- Pre správnu prevádzku spotrebiča.

Túto príručku uchovávajte vždy so spotrebičom, aj keď sa presťahujete alebo ho predáte. Výrobca nie je zodpovedný za nesprávnu inštaláciu alebo používanie, ktoré spôsobia poškodenie.

Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič nesmú obsluhovať osoby (vrátane detí) so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo mentálnou spôsobilosťou, ani osoby s nedostatočnými skúsenosťami alebo znalosťami. Tieto osoby musia byť pod dozorom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť alebo im zodpovedná osoba musí dôkladne vysvetliť obsluhu spotrebiča.
- Obaly uschovajte mimo dosahu detí. Hrozí riziko udusenia alebo zranenia.
- Keď sú dvierka otvorené alebo je spotrebič v činnosti, nedovoľte deťom ani domácim zvieratám, aby sa k spotrebiču priblížili. Hrozí riziko zranenia alebo iného trvalého poškodenia zdravia.
- Ak má spotrebič funkciu detskej poistky alebo blokovania tlačidiel, použite ju. Zabráni deťom a zvieratám v náhodnom použití spotrebiča.

Všeobecné bezpečnostné pokyny

- Nemeňte technické vlastnosti spotrebiča. Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo poškodenia spotrebiča.
- Počas činnosti nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Po každom použití spotrebič vypnite.

Inštalácia

- Podmienky týkajúce sa nastavenia tohto spotrebiča sú uvedené na štítku (alebo typovom štítku).
- Spotrebič môže nainštalovať a pripojiť iba autorizovaný odborník. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko. Predchádza sa tak riziku konštrukčného poškodenia alebo fyzického zranenia.
- Uistite sa, že spotrebič sa pri preprave nepoškodil. Poškodený spotrebič nezapájajte. V prípade potreby sa obráťte na dodávateľa.
- Pred prvým použitím odstráňte zo spotrebiča všetky obaly, nálepky a fólie. Neodstraňujte typový štítok. Môže tým zaniknúť záruka.
- Dôsledne dodržiavajte zákony, nariadenia, smernice a normy platné v krajine použitia (bezpečnostné pravidlá, predpisy o recyklácii, pravidlá elektrickej bezpečnosti alebo bezpečnosti plynových spotrebičov atď.).
- Pri premiestňovaní spotrebiča buďte opatrní. Spotrebič je ťažký. Vždy používajte bezpečnostné rukavice. Spotrebič neťahajte za rukoväť.

- Skontrolujte, či je spotrebič počas inštalácie odpojený od elektrickej siete (ak sa to vzťahuje na spotrebič).
- Dodržiavajte minimálne vzdialenosti od iných spotrebičov a nábytku.
- Spotrebič neumiestňujte na podstavec.

Zapojenie do elektrickej siete

- Spotrebič môže nainštalovať a pripojiť iba autorizovaný elektrikár. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko. Predchádza sa tak riziku konštrukčného poškodenia alebo fyzického zranenia.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Skontrolujte, či elektrické údaje uvedené na typovom štítku spotrebiča zodpovedajú parametrom domácej elektrickej siete.
- Informácie o napätí nájdete na typovom štítku.
- Musia sa používať správne izolačné zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka).
- Keď pripájate elektrické spotrebiče do elektrickej siete, dávajte pozor, aby sa káble nedotýkali, resp. nedostali do blízkosti horúcich dvierok spotrebiča.
- Nepoužívajte rozdvojky, konektory ani predlžovacie prívodné káble. Hrozí nebezpečenstvo požiaru.
- Pri zapájaní spotrebiča postupujte opatrne, aby ste nestlačili alebo nepoškodili napájaciu zástrčku (ak je k dispozícii) ani kábel za spotrebičom.
- Skontrolujte, či je napájací elektrický kábel po inštalácii prístupný.
- Pri odpájaní spotrebiča od elektrickej siete neťahajte za napájací kábel. Vždy ťahajte napájaciu zástrčku (ak je k dispozícii).
- Nevymieňajte ani neupravujte elektrický kábel. Obráťte sa na servisné stredisko.

Prívod plynu

- Spotrebič môže nainštalovať a pripojiť iba autorizovaný odborník. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko. Predchádza sa tak riziku konštrukčného poškodenia alebo fyzického zranenia.
- Uistite sa, či je zabezpečené dostatočné prúdenie vzduchu v okolí spotrebiča. Zlý prívod vzduchu môže spôsobiť nedostatok kyslíka.
- Pred inštaláciou skontrolujte, či sú podmienky v miestnych rozvodoch (druhu plynu a tlak plynu) a nastavenie spotrebiča navzájom kompatibilné.
- Informácie o prívode plynu nájdete na typovom štítku.
- Tento spotrebič nie je zapojený k zariadeniu na odvod spalín. Musí byť nainštalovaný a pripojený v súlade s platnými predpismi pre inštaláciu. Mimoriadnu pozornosť venujte príslušným požiadavkám na vetranie.
- Používanie plynového spotrebiča na prípravu jedál spôsobuje tvorbu tepla a vlhkosti v miestnosti, v ktorej je nainštalovaný. Skontrolujte, či je vetranie v kuchyni dostatočné: otvory na prirodzené vetranie nechávajte otvorené alebo nainštalujte mechanické vetracie zariadenie (mechanický odsávací digestor).
- Ak intenzívne používate spotrebič dlhý čas, je potrebné doplnkové vetranie (napríklad otvorenie okna alebo zvýšenie intenzity mechanického vetrania, ak je k dispozícii).

Použitie

- Spotrebič používajte len na varenie v domácnosti. Spotrebič nepoužívajte na komerčné ani priemyselné účely. Predídete tak fyzickému poraneniu osôb alebo poškodeniu na majetku.
- Na spotrebič počas používania neustále dohliadajte.
- Vždy, keď je spotrebič v činnosti, držte si od neho pri otváraní dvierok bezpečnostný odstup. Môže dôjsť k úniku horúcej pary. Hrozí riziko popálenín.
- Spotrebič nepoužívajte, ak je v kontakte s vodou. Spotrebič nepoužívajte, ak máte vlhké ruky.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný ani odkladací povrch.
- Varný povrch spotrebiča sa počas používania zohrieva. Hrozí riziko popálenín. Na varný povrch neklaďte kovové predmety, ako sú príbory alebo pokrievky riadu, pretože sa môžu veľmi zohriať.
- Vnútro spotrebiča sa počas používania zohrieva. Hrozí riziko popálenín. Keď vkladáte alebo vyberáte príslušenstvo alebo nádoby, používajte rukavice.
- Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môže veľmi zohrievať. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných telies. Malé deti sa nesmú vyskytovať v blízkosti spotrebiča bez neustáleho dozoru.
- Dvierka otvárajte opatrne. Použitie prísad s alkoholom môže mať za následok zmiešanie alkoholu so vzduchom. Hrozí nebezpečenstvo požiaru.
- Pri otváraní dvierok sa nesmú v blízkosti spotrebiča vyskytovať iskry ani otvorený plameň.
- Horľavé produkty alebo veci, ktoré obsahujú horľavé látky, alebo predmety, ktoré by sa mohli roztaviť (zhotovené z plastu alebo hliníka), nevkladajte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň. Hrozí nebezpečenstvo výbuchu alebo požiaru.
- Po každom použití varné zóny vypnite.
- Varné zóny nikdy nepoužívajte s prázdnym kuchynským riadom ani bez riadu
- Nenechajte obsah varnej nádoby vyvrieť. Môže dôjsť k poškodeniu riadu a povrchu varnej dosky.
- Povrch varnej dosky sa môže poškodiť pádom rôznych predmetov alebo údermi kuchynského riadu.
- Horúci riad neklaďte do blízkosti ovládacieho panela, pretože teplo môže spôsobiť poškodenie spotrebiča.
- Pri vyberaní alebo inštalácii príslušenstva postupujte opatrne, aby sa nepoškodil smaltovaný povrch spotrebiča.
- Kuchynský riad vyrobený z liatiny, odlievaného hliníka alebo s poškodeným dnom môže pri presúvaní po povrchu poškriabať povrch varnej dosky.
- Zmena farby smaltu nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Aby ste predišli poškodeniu alebo zmene farby smaltu:
  - neklaďte žiadne predmety priamo na dno rúry a neprikrývajte ho hliníkovou fóliou,
  - nedávajte horúcu vodu priamo do spotrebiča,
  - nenechávajte v rúre vlhký riad ani potraviny po ukončení prípravy jedla.

- Na otvorené dvierka netlačte.
- Do priehradky pod spotrebičom nevkladajte horľavé produkty. Uskladnite tam iba teplovzdorné príslušenstvo (ak je k dispozícii).
- Nezakrývajte otvory na vývod pary. Nachádzajú sa v zadnej časti horného povrchu (ak je k dispozícii).
- Neklaďte na varnú dosku nič, čo sa môže roztopiť alebo roztaviť.
- Používajte iba stabilný riad správneho tvaru a priemeru, aby ste predišli náhodnému prevráteniu alebo vyliatiu. Hrozí riziko popálenín.

Veko

- Zatvorené veko chráni spotrebič pred prachom a otvorené zachytáva prskajúcu mastnotu. Nepoužívajte ho na iné funkcie.
- Veko vždy udržujte čisté.
- Pred otvorením veka z neho vždy odstráňte rozliate tekutiny.
- Veko nezatvárajte, kým varný panel a rúra úplne nevychladnú.
- Sklenené veká môžu pri zahriatí prasknúť. Pred zatvorením veka vypnite všetky horáky.

Ošetrovanie a čistenie

- Pred údržbou skontrolujte, či je spotrebič studený. Hrozí riziko popálenín. Existuje riziko, že sklené panely môžu prasknúť.
- Spotrebič vždy udržiavajte čistý. Priškvarený tuk a ostatné zvyšky jedál môžu spôsobiť požiar.
- Pravidelným čistením sa predchádza poškodeniu povrchových materiálov.
- Kvôli osobnej bezpečnosti a bezpečnosti vášho majetku spotrebič čistite iba vodou a jemným saponátom. Nepoužívajte horľavé produkty ani produkty, ktoré spôsobujú koróziu.
- Spotrebič nečistite pomocou parných čističov, tlakových čistiacich zariadení, ostrých predmetov, abrazívnych čistiacich prostriedkov, abrazívnych špongií ani odstraňovačov škvŕn.
- Ak používate sprej na čistenie rúry, postupujte podľa pokynov výrobcu. Nikdy nič nestriekajte na ohrevné články ani na snímač termostatu (ak je k dispozícii).
- Sklenené dvierka nikdy nečistite pomocou abrazívnych čistiacich prostriedkov ani kovovou škrabkou. Teplovzdorný povrch vnútorného skla sa môže rozbiť a rozsypať.
- Keď sú sklené panely dvierok poškodené, zoslabnú a môžu sa rozbiť. Je nutné ich vymeniť. Obráťte sa na servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké.
- Žiarovky použité v tomto spotrebiči sú špeciálne žiarovky určené iba na použitie v domácich spotrebičoch. Nie je možné používať ich na úplné alebo čiastočné osvetľovanie miestností v domácnosti.
- Ak je potrebné žiarovku vymeniť, použite žiarovku s rovnakým príkonom špeciálne určenú na použitie v domácich spotrebičoch.
- Pred výmenou osvetlenia rúry odpojte spotrebič od elektrickej siete. Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Nechajte spotrebič vychladnúť. Hrozí riziko popálenín.

Autorizované servisné stredisko

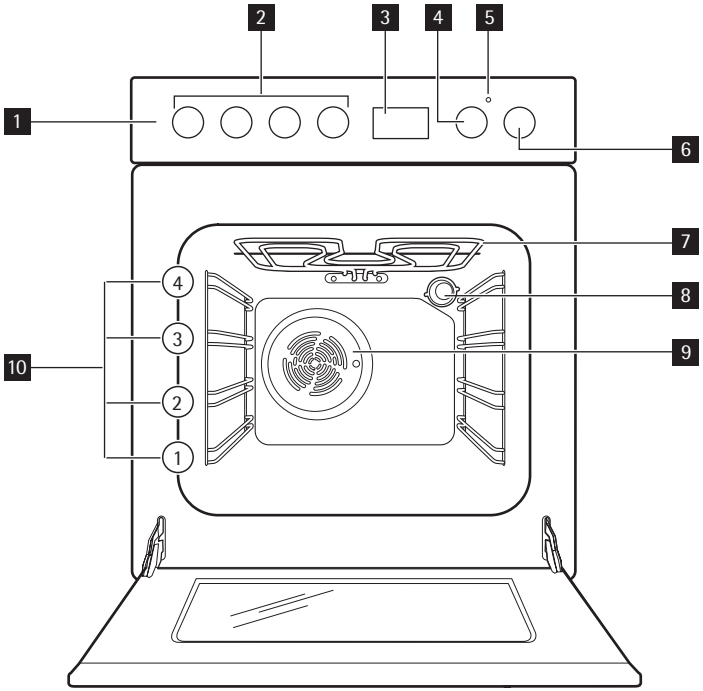
- Spotrebič smie opravovať iba autorizovaný technik. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Používajte iba originálne náhradné súčiastky.

Likvidácia spotrebiča

- Aby ste predišli riziku fyzického zranenia alebo poškodenia:
  - Vytiahnite zástrčku zo zásuvky elektrickej siete.
  - Odrežte prívodný elektrický kábel a zlikvidujte ho.
  - Zlikvidujte západku dvierok. Týmto zabránite, aby sa deti alebo malé domáce zvieratá zatvorili vo vnútri spotrebiča. Hrozí riziko udusenia.

POPIS VÝROBKU

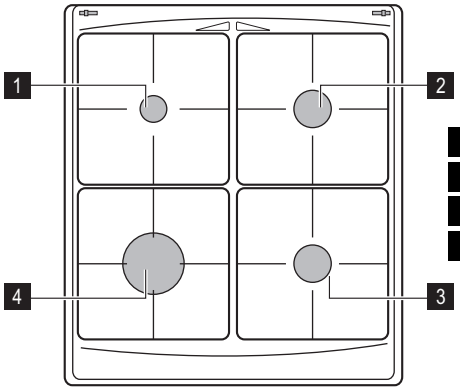
Celkový prehľad



1 Ovládací panel
2 Otočné ovládače varnej dosky
3 Elektronický programátor
4 Otočný ovládač teploty
5 Ukazovateľ teploty

6 Otočný ovládač funkcií rúry
7 Ohrevný článok
8 Osvetlenie rúry
9 Ventilátor
10 Úrovne v rúre

Rozloženie varného povrchu



1 Pomocný horák
2 Stredne rýchly horák
3 Stredne rýchly horák
4 Rýchly horák

Príslušenstvo rúry na pečenie

- **Rošt rúry**
  Na riad, formičky na koláče, pečené kusy jedla
- **Plochý plech na pečenie**
  Na koláče a sušienky.
- **Hlboký pekáč**
  Na pečenie mäsa a cesta alebo na zachytávanie tuku.
- **Zásuvka na skladovanie**
  Pod vnútorným priestorom rúry sa nachádza zásuvka na skladovanie.

VAROVANIE
Odkladacia zásuvka sa pri zapnutom spotrebiči môže zohriať.

- **Voliteľné teleskopické lišty**
  Na uloženie roštov alebo plechov. Môžete si ich objednať samostatne.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

VAROVANIE
Pozrite si časť „Bezpečnostné pokyny“.

POZOR
Pri otváraní dvierok vždy držte rukoväť v strede.

Prvé čistenie

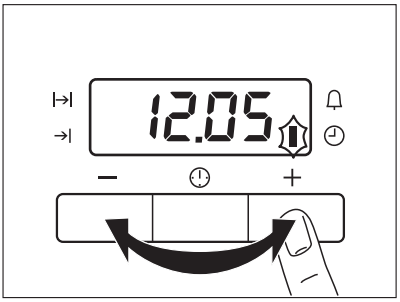
- Vyberte všetky časti zo spotrebiča.
- Pred prvým použitím spotrebič vyčistite.

POZOR
Na čistenie nepoužívajte abrazívne prostriedky! Mohli by poškodiť povrch. Pozrite si kapitolu "Starostlivosť a čistenie".

Nastavenie času

Rúra sa uvádza do činnosti až po nastavenom čase.

Keď spotrebič pripojíte k elektrickému napájaniu alebo v prípade výpadku napájacieho napätia sa automaticky rozbliká indikátor časovej funkcie.
Na nastavenie aktuálneho času použite tlačidlo "**+**" alebo "**-**".
Približne po 5 sekundách sa blikanie zastaví a displej zobrazí nastavený denný čas.



Pri zmene času nesmie byť súčasne nastavená automatická funkcia (Doba trvania |→| alebo Skončenie pečenia →|).

Predohrev

1. Nastavte funkciu ⎓ a maximálnu teplotu.
2. Nechajte spotrebič spustený bez pokrmu približne 1 hodinu.
3. Nastavte funkciu ⎓ a maximálnu teplotu.
4. Nechajte spotrebič spustený bez pokrmu približne 10 minút.
5. Nastavte funkciu ⎓ a maximálnu teplotu.
6. Nechajte spotrebič spustený bez pokrmu približne 10 minút.

Tento postup slúži na vypálenie zvyškov z výroby v spotrebiči. Príslušenstvo môže byť horúcejšie ako zvyčajne. Keď predhrievate spotrebič prvýkrát, zo spotrebiča môže vychádzať zápach a dym. To je normálny jav. Postarajte sa o dostatočné vetranie.

VARNÝ PANEL – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

VAROVANIE
Pozrite si časť „Bezpečnostné pokyny“.

Zapálenie horáka

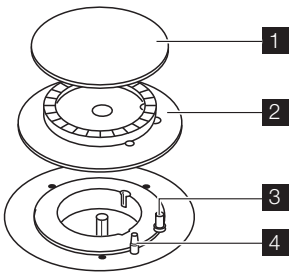
VAROVANIE
Buďte opatrní, keď používate otvorený oheň v kuchyni. Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za nevhodné zaobchádzanie s plameňom.

Pred položením kuchynského riadu horák vždy zapáľte.

Zapálenie horáka:

1. Úplne stlačte otočný ovládač varnej dosky a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek do maximálnej polohy . Stlačením otočného ovládača varnej dosky sa automaticky spustí generátor iskier.
2. Nechajte otočný ovládač stlačený na približne 10 sekúnd, čím sa zahreje termočlánok. Ak tak neurobíte, prívod plynu sa preruší.
3. Keď bude plameň pravidelný, upravte ho.

Ak sa horák po opakovaných pokusoch správne nezapáli, skontrolujte, či je v správnej polohe korunka a kryt horáka.



1 Kryt horáka
2 Korunka horáka
3 Zapaľovacia sviečka
4 Termočlánok

VAROVANIE
Otočný ovládač nedržte stlačený dlhšie ako 15 sekúnd.
Ak sa horák nezapáli ani po 15 sekundách, uvoľnite otočný ovládač a otočte ho do vypnutej polohy. Počkajte najmenej 1 minútu a skúste znova zapáliť horák.

Horák môžete zapáliť aj bez elektrického zariadenia (napr. pri výpadku dodávky elektriny v kuchyni). Priblížte sa plameňom k horáku, stlačte príslušný ovládací gombík a otočte ho smerom vľavo do polohy maximálneho prívodu plynu.

Ak horák náhodou zhasne, otočte ovládací gombík do polohy vypnutia, počkajte aspoň 1 minútu a skúste znovu zapáliť horák.

Po inštalácii alebo zapnutí napájania po výpadku sa môže generátor iskier aktivovať automaticky. Je to normálne.

Zhasínanie horáka

Plameň sa zhasína otočením ovládača na symbol **0** .

VAROVANIE
Predtým, ako zložíte hrnce z horáka, zhasnite plameň.

VARNÝ PANEL – UŽITOČNÉ RADY A TIPY

Úspora energie

- Ak je to možné, vždy nádoby prikrývajte pokrievkami.
- Po zovretí kvapaliny znížte plameň, aby kvapalina iba mierne vrela.



Používajte hrnce a panvice s dnom vhodným pre rozmery horáka.

Horák	Priemery kuchynského riadu
Rýchly	160 mm – 280 mm
Stredne rýchly	140 mm – 240 mm
Pomocný	120 mm – 180 mm

Používajte riad s čo najhrubším a najplochejším dnom.

VARNÝ PANEL – OŠETROVANIE A ČISTENIE



VAROVANIE
Pozrite si časť „Bezpečnostné pokyny“.



VAROVANIE
Pred čistením spotrebič vypnite a nechajte ho vychladnúť.



VAROVANIE
Z bezpečnostných dôvodov nečistite spotrebič prúdom pary ani vysokotlakovým prúdom vody.



VAROVANIE
Nepoužívajte abrazívne čističe, oceľové drôtenky ani kyseliny, pretože môžu spôsobiť poškodenie spotrebiča.

- Smaltované diely, viečka a korunky umývajte v teplej vode so saponátom.
- Antikorové diely umývajte vodou, potom osušte mäkkou utierkou.
- Mriežky pod hrncami sa **nesmú** umývať v umývačke riadu; musíte ich umývať **ručne**.
- Po čistení sa uistite, že mriežky sú uložené správne.
- Aby horáky fungovali správne, uistite sa, že sú podporné mriežky riadu v strede horáka.
- **Pri umiestňovaní mriežok dávajte pozor, aby ste nepoškodili varnú dosku.**

Po čistení spotrebič osušte mäkkou handričkou.

RÚRA – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



VAROVANIE
Pozrite si časť „Bezpečnostné pokyny“.

Zapnutie a vypnutie spotrebiča

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

Bezpečnostný termostat

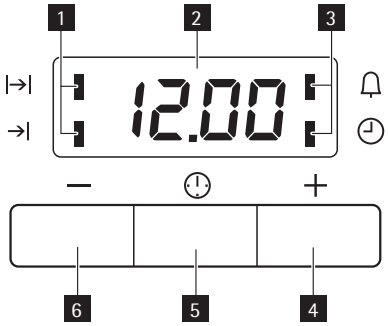
Aby sa predišlo nebezpečnému prehriatiu (následkom nesprávneho používania spotrebiča alebo chybou dielov), rúra je vybavená bezpečnostným termostatom, ktorý preruší elektrické napájanie. Rúra sa opäť automaticky zapne po poklese teploty.

Funkcie rúry

Funkcia rúry		Použitie
0	Poloha VYPNUTÉ	Spotrebič je vypnutý.
	Osvetlenie	Na osvetlenie vnútorného priestoru rúry.
	Vrchný a spodný ohrev	Na pečenie múčnych jedál a mäsa na jednej úrovni.
	Dolný ohrev	Na pečenie koláčov s chrumkavou spodnou časťou a na zaváranie potravín.
	Teplovzdušné pečenie	Pečenie maximálne na dvoch úrovniach rúry súčasne.
	Ventilátor (Teplovzdušné pečenie)	Pečenie maximálne na troch úrovniach rúry súčasne. A na sušenie potravín.
	Veľký gril	Na grilovanie plochých jedál vo väčších množstvách a prípravu hrianok. Maximálna teplota pre túto funkciu je 210 °C.
	Turbo gril	Pečenie väčších kusov mäsa alebo hydiny na jednej úrovni. Tiež na gratinovanie a zapekanie. Maximálna teplota pre túto funkciu je 210 °C.
	Funkcia Pizza	Na pečenie jedál na jednej úrovni, pri ktorých chcete dosiahnuť intenzívne zhnednutie na povrchu a chrumkavú kôrku na spodnej časti.
	Rozmraziť	Na rozmrazovanie mrazených potravín.

RÚRA - ČASOVÉ FUNKCIE

Displej



1 Kontrolky funkcií
2 Časový displej
3 Kontrolky funkcií
4 Tlačidlo „ **+**"
5 Tlačidlo voliča
6 Tlačidlo „ **-**"

Funkcia časomeru		Používanie
	Denný čas	Zobrazuje čas. Slúži na nastavenie, zmenu alebo zistenie denného času.
	Kuchynský časomer	Slúži na nastavenie odpočítavania času. Po uplynutí nastaveného času zaznie signál. **Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry.**
I→I	Doba trvania	Nastavenie času činnosti rúry.
→I	Koniec	Nastavenie času vypnutia pre funkciu rúry.

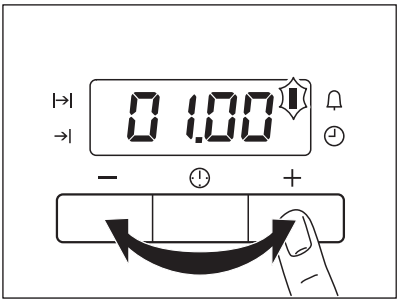
Funkciu dĺžka trvania I→I a skončenie pečenia →I možno použiť súčasne, ak sa rúra má zapnúť aj vypnúť automaticky v nastavenom čase. V takomto prípade nastavte najprv dĺžku trvania I→I a skončenie pečenia →I .

Nastavenie funkcií hodín

1. Opakovane stláčajte tlačidlo voliča, až kým nezačne blikať kontrolka správnej funkcie.
2. Na nastavenie času na kuchynských stopkách , dĺžky trvania I→I alebo skončenia pečenia →I použite tlačidlo " **+**" alebo " **-**".

   Príslušná kontrolka funkcie sa rozsvieti.

   Po uplynutí nastaveného času bliká kontrolka funkcie a na 2 minúty sa rozoznie zvukový signál.



Pri funkciách dĺžka trvania I→I a Skončenie pečenia →I sa rúra automaticky vypne.

3. Signál sa vypne stlačením ktoréhokoľvek tlačidla.

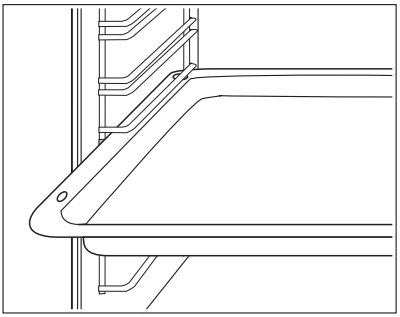
Zrušenie funkcií hodín

1. Opakovane stláčajte tlačidlo voliča, až kým nezačne blikať kontrolka správnej funkcie.
2. Stlačte a podržte stlačené tlačidlo " **-** ".
   Po niekoľkých sekundách sa funkcia hodín vypne.

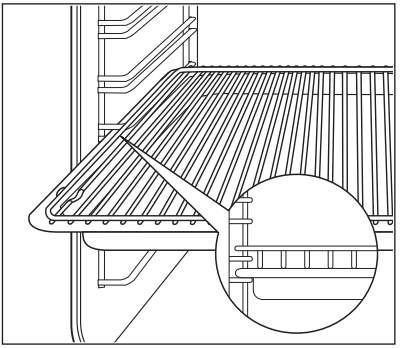
RÚRA - POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA

Vloženie príslušenstva rúry

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



Spoločné zasunutie roštu a hlbokého pekáča
Rošt rúry položte na hlboký pekáč. Hlboký pekáč zasuňte medzi vodiace tyče jednej z úrovní rúry.



RÚRA – UŽITOČNÉ RADY A TIPY

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

- Spotrebič má štyri úrovne zasunutia. Úrovne zasunutia počítajte od dna vnútorného priestoru spotrebiča.
- V rúre môžete piecť súčasne viacero jedál na dvoch úrovniach. Umiestnite rošty do úrovní 1 a 3.

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

Pečenie koláčov

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

Pečenie mäsa a rýb

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

Doby pečenia

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

Vrchný a spodný ohrev

Potraviny	Hmotnosť (g)	Typ plechu	Úroveň rúry	Doba predhriatia (v minútach)	Teplota (°C)	Doba pečenia (v minútach)
Prúžky pečiva	250	smaltovaný	3	-	150	25-30
Plochý koláč	1000	smaltovaný	2	10	160-170	30-35
Kysnutý koláč s jablkami	2000	smaltovaný	3	-	170-190	40-50
Jablkový koláč	1200+1200	2 okrúhle hliníkové y (priemer: 20 cm)	1	15	180-200	50-60
Drobné pečivo	500	smaltovaný	2	10	160-180	25-30

Potraviny	Hmotnosť (g)	Typ plechu	Úroveň rúry	Doba predhriatia (v minútach)	Teplota (°C)	Doba pečenia (v minútach)
Piškótový koláč bez tuku	350	1 okrúhla hliníková forma (priemer: 26 cm)	1	10	160-170	25-30
Koláč pečený v pekáči	1500	smaltovaný	2	-	160-170	45-55 [1)]
Kurča vcelku	1350	rošt rúry na úrovni 2, pekáč na úrovni 1	2	-	200-220	60-70
Kurča, polovice	1300	rošt rúry na úrovni 3, pekáč na úrovni 1	3	-	190-210	30-35
Bravčová kotleta	600	rošt rúry na úrovni 3, pekáč na úrovni 1	3	-	190-210	30-35
Plackový chlieb	800	smaltovaný	2	20	230-250	10-15
Plnený kysnutý koláč	1200	smaltovaný	2	10-15	170-180	25-35
Pizza	1000	smaltovaný	2	10-15	200-220	30-40
Tvarohový koláč	2600	smaltovaný	2	-	170-190	60-70
Švajčiarsky jablkový koláč	1900	smaltovaný	1	10-15	200-220	30-40
Vianočka	2400	smaltovaný	2	10-15	170-180	55-65 [2)]
Slaný lotrinský koláč	1000	1 okrúhla forma (priemer: 26 cm)	1	10-15	220-230	40-50
Gazdovský chlieb	750+750	2 okrúhle hliníkové formy (priemer: 20 cm)	1	18 [3)]	180-200	60-70
Rumunský piškótový koláč	600+600	2 okrúhle hliníkové formy (priemer: 25 cm)	2/2	10	160-170	40-50

Potraviny	Hmotnosť (g)	Typ plechu	Úroveň rúry	Doba predhriatia (v minútach)	Teplota (°C)	Doba pečenia (v minútach)
Rumunský piškótový koláč – tradičný	600+600	2 okrúhle hliníkové formy (priemer: 20 cm)	2/2	-	160-170	30-40
Kysnuté buchty	800	smaltovaný	2	10-15	200-210	10-15
Piškótová roláda	500	smaltovaný	1	10	150-170	15-20
Striekané pečivo	400	smaltovaný	2	-	100-120	40-50
Koláče s mrveničkou	1500	smaltovaný	3	10-15	180-190	25-35
Piškótový koláč	600	smaltovaný	3	10	160-170	25-35
Maslový koláč	600	smaltovaný	2	10	180-200	20-25

1) Po vypnutí spotrebiča nechajte koláč v rúre ešte 7 minút.
2) Po vypnutí spotrebiča nechajte koláč v rúre ešte 10 minút.
3) Nastavte teplotu na 250 °C na predohrev.

Teplovzdušné pečenie

Potraviny	Hmotnosť (g)	Typ plechu	Úroveň rúry	Doba predhriatia (v minútach)	Teplota (°C)	Doba pečenia (v minútach)
Prúžky pečiva	250	smaltovaný	3	10	140-150	20-30
Prúžky pečiva	250 + 250	smaltovaný	1/3	10	140-150	25-30
Prúžky pečiva	250 + 250 + 250	smaltovaný	1/2/3	10	150-160	30-40
Plochý koláč	500	smaltovaný	2	10	150-160	30-35
Plochý koláč	500 + 500	smaltovaný	1/3	10	150-160	35-45
Plochý koláč	500 + 500 + 500	smaltovaný	1/2/4 [1]	10	155-165	40-50
Kysnutý koláč s jablkami	2000	smaltovaný	3	-	170-180	40-50

Potraviny	Hmotnosť (g)	Typ plechu	Úroveň rúry	Doba predhriatia (v minútach)	Teplota (°C)	Doba pečenia (v minútach)
Jablkový koláč	1200 + 1200	2 okrúhle hliníkové formy (priemer: 20 cm)	2/2	-	165-175	50-60
Drobné pečivo	500	smaltovaný	2	10	150-160	20-30
Drobné pečivo	500 + 500	smaltovaný	1/3	10	150-160	30-40
Drobné pečivo	500 + 500 + 500	smaltovaný	1/2/4 [1)]	10	150-160	35-45
Piškótový koláč bez tuku	350	1 okrúhla hliníková forma (priemer: 26 cm)	1	10	150-160	20-30
Koláč pečený v pekáči	1200	smaltovaný	2	-	150-160	30-35 [2)]
Kurča vcelku	1300	rošt rúry na úrovni 2, pekáč na úrovni 1	2	-	170-180	40-50
Bravčové pečené	800	rošt rúry na úrovni 2, pekáč na úrovni 1	2	-	170-180	45-50
Plnený kysnutý koláč	1200	smaltovaný	2	20-30	150-160	20-30
Pizza	1000 + 1000	smaltovaný	1/3	-	180-200	30-40
Pizza	1000	smaltovaný	2	-	190-200	25-35
Tvarohový koláč	2600	smaltovaný	1	-	160-170	40-50
Švajčiarsky jablkový koláč	1900	smaltovaný	2	10-15	180-200	30-40
Vianočka	2400	smaltovaný	2	10	150-160	35-40 [2)]
Slaný lotrinský koláč	1000	1 okrúhla forma (priemer: 26 cm)	2	10-15	190-210	30-40

Potraviny	Hmotnosť (g)	Typ plechu	Úroveň rúry	Doba predhriatia (v minútach)	Teplota (°C)	Doba pečenia (v minútach)
Gazdovský chlieb	750+750	2 okrúhle hliníkové formy (priemer: 20 cm)	1	15-20 3)	160-170	40-50
Rumunský piškótový koláč	600+600	2 okrúhle hliníkové formy (priemer: 25 cm)	2/2	10-15	155-165	40-50
Rumunský piškótový koláč – tradičný	600+600	2 okrúhle hliníkové formy (priemer: 20 cm)	2/2	-	150-160	30-40
Kysnuté buchty	800	smaltovaný	3	15	180-200	10-15
Kysnuté buchty	800 + 800	smaltovaný	1/3	15	180-200	15-20
Piškótová roláda	500	smaltovaný	3	10	150-160	15-25
Striekané pečivo	400	smaltovaný	2	-	110-120	30-40
Penové pečivo	400 + 400	smaltovaný	1/3	-	110-120	45-55
Penové pečivo	400 + 400 + 400	smaltovaný	1/2/4 1)	-	115-125	55-65
Koláče s mrveničkou	1500	smaltovaný	3	-	160-170	25-35
Piškótový koláč	600	smaltovaný	2	10	150-160	25-35
Maslový koláč	600 + 600	smaltovaný	1/3	10	160-170	25-35

1) Po upečení koláča na úrovni 4 ho vyberte a vložte sem koláč z úrovne 1. Pečte ďalších desať minút.
2) Po vypnutí spotrebiča nechajte koláč v rúre ešte 7 minút.
3) Nastavte teplotu na 250 °C na predohrev.

Ventilátor

Potraviny	Hmotnosť (g)	Typ plechu	Úroveň rúry	Doba predhriatia (v minútach)	Teplota (°C)	Doba pečenia (v minútach)
Prúžky pečiva	250	smaltovaný	3	10	150-160	20-30

Potraviny	Hmotnosť (g)	Typ plechu	Úroveň rúry	Doba predhriatia (v minútach)	Teplota (°C)	Doba pečenia (v minútach)
Prúžky pečiva	250 + 250	smaltovaný	1/3	10	140-150	25-30
Prúžky pečiva	250 + 250 + 250	smaltovaný	1/2/4	10	150-160	30-35
Plochý koláč	1000	smaltovaný	2	10	150-160	30-40
Plochý koláč	1000 + 1000	smaltovaný	1/3	10	140-150	45-55
Plochý koláč	1000 + 1000 + 1000	smaltovaný	1 /2/ 4	10	140-150	55-65
Kysnutý koláč s jablkami	2000	smaltovaný	3	10	170-180	40-50
Jablkový koláč	1200 + 1200	2 okrúhle hliníkové formy (priemer: 20 cm)	2/3	10	170-180	50-60
Drobné pečivo	500	smaltovaný	3	10	140-150	30-35
Drobné pečivo	500 + 500	smaltovaný	1/3	10	140-150	25-30
Drobné pečivo	500 + 500 + 500	smaltovaný	1/2/4	10	150-160	25-30
Piškótový koláč bez tuku	350	1 okrúhla hliníková forma (priemer: 26 cm)	3	10	150-160	30-40
Koláč pečený v pekáči	1200	smaltovaný	3	-	150-160	40-50[1)]
Celé kura	1400	rošt rúry na úrovni 2, pekáč na úrovni 1	2	-	170-190	50-60
Bravčová kotleta	600	rošt rúry na úrovni 3, pekáč na úrovni 1	3	-	180-200	30-40
Plackový chlieb	800	smaltovaný	2	15	230-250	10-15
Plnený kysnutý koláč	1200	smaltovaný	3	20-30	160-170	20-30
Pizza	1000 + 1000	smaltovaný	1/3	-	180-200	50-60
Tvarohový koláč	2600	smaltovaný	2	-	150-170	60-70

Potraviny	Hmotnosť (g)	Typ plechu	Úroveň rúry	Doba predhriatia (v minútach)	Teplota (°C)	Doba pečenia (v minútach)
Švajčiarsky jablkový koláč	1900	smaltovaný	3	15	180-200	30-40
Vianočka	2400	smaltovaný	3	10	150-170	50-60[2)]
Slaný lotrinský koláč	1000	1 okrúhla forma (priemer: 26 cm)	2	15	210-230	35-45
Gazdovský chlieb	750+750	2 okrúhle hliníkové formy (priemer: 20 cm)	3	15[3)]	180-190	50-60
Rumunský piškótový koláč	600+600	2 okrúhle hliníkové formy (priemer: 25 cm)	2/2	10	150-170	40-50
Rumunský piškótový koláč – tradičný	600+600	2 okrúhle hliníkové formy (priemer: 20 cm)	2/2	-	160-170	30-40
Kysnuté buchty	800	smaltovaný	3	10	180-200	10-15
Kysnuté buchty	800 + 800	smaltovaný	1/3	10	180-200	15-20
Piškótová roláda	500	smaltovaný	3	10	150-170	10-15
Penové pečivo	400	smaltovaný	2	-	100-120	50-60
Penové pečivo	400 + 400	smaltovaný	1/3	-	100-120	55-65
Penové pečivo	400 + 400 + 400	smaltovaný	1/2/4	-	115-125	65-75
Koláče s mrveničkou	1500	smaltovaný	2	10	170-180	20-30
Piškótový koláč	600	smaltovaný	2	10	150-170	20-30
Maslový koláč	600 + 600	smaltovaný	1/3	10	150-170	20-30

1) Po vypnutí spotrebiča nechajte koláč v rúre ešte 7 minút.
2) Po vypnutí spotrebiča nechajte koláč v rúre ešte 10 minút.
3) Nastavte teplotu na 230 °C na predhriatie.

Turbo gril

Potraviny	Hmotnosť (g)	Úroveň rúry	Doba predhriatia (v minútach)	Teplota (°C)	Doba pečenia (v minútach)
Hrianky	500	3	10	230	3-5
Kurča, polovice	1200	2	-	200	25+25
Bravčová kotleta	500	2	-	230	20+20

Veľký gril

Potraviny	Hmotnosť (g)	Úroveň rúry	Doba predhriatia (v minútach)	Teplota (°C)	Doba pečenia (v minútach)
Hrianky	500	3	4	250	2-4
Kurča, polovice	1200	2	-	230	30+30
Hovädzie steaky	1000	3	10	250	15+15
Bravčová kotleta	500	3	-	230	25+25

Funkcia Pizza

Potraviny	Hmotnosť (g)	Typ plechu	Úroveň rúry	Doba predhriatia (v minútach)	Teplota (°C)	Doba pečenia (v minútach)
Jablkový koláč	1200 + 1200	2 okrúhle hliníkové formy (priemer: 20 cm)	2/2	-	170-180	50-60
Celé kura	1400		2	-	165-175	55-65
Kura, polovičné	1350		2	-	165-175	30-35
Pizza	1000 + 1000	smaltovaný, pokovovaný hliníkom	1/2[1)]	-	180-200	30
Pizza	1000	smaltovaný	2	-	190-200	25-35
Slaný lotrinský koláč	1000		2	10-15	210-220	20-30

1) Po 20 minútach vymeňte plechy medzi úrovňami.

Informácie o akrylamidoch

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

RÚRA – OŠETROVANIE A ČISTENIE

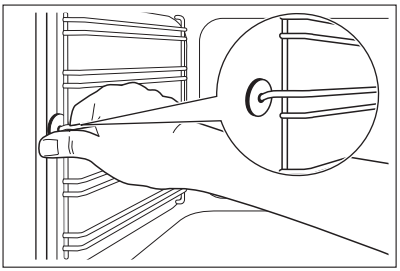
VAROVANIE
Pozrite si časť „Bezpečnostné pokyny“.

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

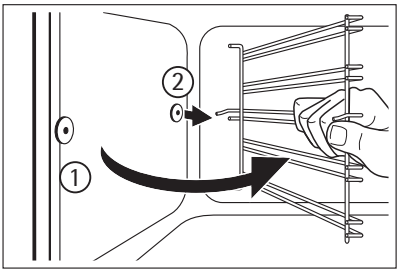
Rošt rúry

Vyberanie zásuvnej mriežky

1. Potiahnite prednú časť opornej mriežky od bočnej steny.



2. Potiahnite zadnú časť opornej mriežky od bočnej steny a mriežku vyberte.



Montáž podporných mriežok rúry

Podporné mriežky rúry v opačnom poradí úkonov.

Dôležité upozornenie! Zaoblené konce podporných mriežok musia smerovať dopredu!

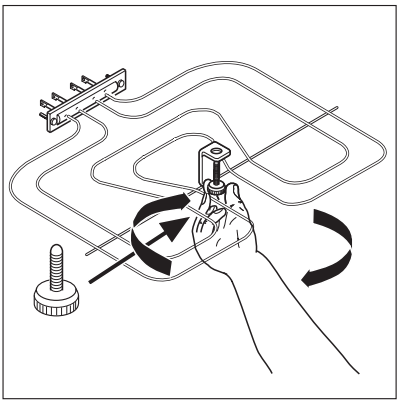
Strop rúry

Horné ohrevné teleso grilu je možné sklopiť, aby ste si uľahčili čistenie stropu rúry.

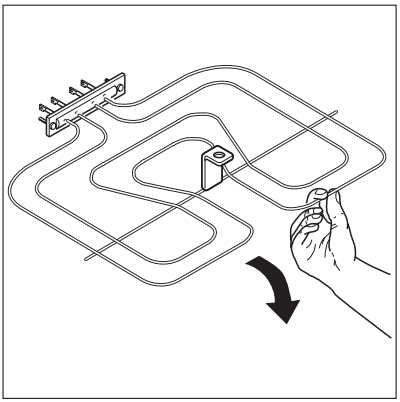
VAROVANIE
Pred sklopením ohrevného telesa grilu vypnite spotrebič. Skontrolujte, či je spotrebič studený.
Hrozí riziko popálenín!

Sklopenie ohrevného telesa

1. Uvoľnite maticu skrutky upevňujúcu ohrevné teleso grilu. Po prvý raz použite skrutkovač.



2. Opatrne potiahnite ohrevné teleso grilu smerom dolu, čo vám umožní prístup k stropu rúry.
3. Vyčistite strop rúry vhodným prostriedkom a dosucha ho utrite.
4. Strop rúry je pripravený na čistenie.



Inštalácia ohrevného telesa

1. Opatrne zatlačte gril do pôvodnej polohy a pevne utiahnite upevňovaciu maticu na svoje miesto.

Dbajte na to, aby bolo ohrevné teleso grilu na obidvoch stranách správne nainštalované nad podperou na vnútornej stene rúry.

VAROVANIE
Skontrolujte, či je upevňovacia matica správne utiahnutá, aby gril pri používaní nespadol.

Čistenie dvierok rúry

Dvierka rúry majú dva sklenené panely, nainštalované jeden za druhým. Aby ste si ich čistenie uľahčili, môžete dvierka a vnútorný sklenený panel vybrať.

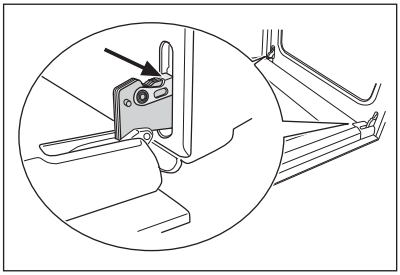
VAROVANIE
Ak by ste sa pokúšali vnútorný sklenený panel vybrať, kým sú dvierka namontované, mohli by sa zatvoriť.

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

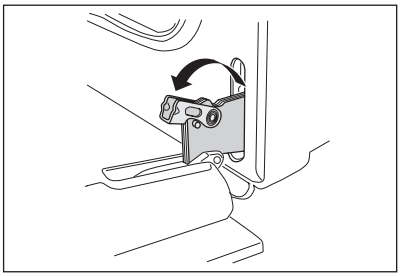
VAROVANIE
Ak sú sklenené panely dvierok poškodené alebo poškriabané, sklo zoslabne a môže prasknúť. Aby ste predišli ich prasknutiu, vymeňte ich. Bližšie informácie vám poskytne miestne servisné stredisko.

Demontáž dvierok rúry a skleneného panelu

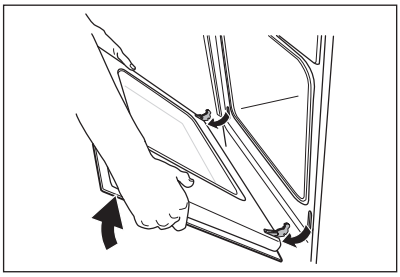
1. Dvierka rúry úplne otvorte a pridržte závesy dvierok.



2. Nadvihnite príchytky na oboch závesoch a preklopte ich.

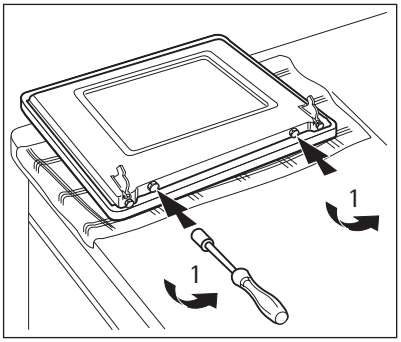


3. Dvierka rúry privrite, aby zostali v prvej polohe (do polovice otvorené). Potom ich potiahnite vpred a vyberte z lôžok.



4. Položte dvierka sa stabilný povrch chránený mäkkou handrou.

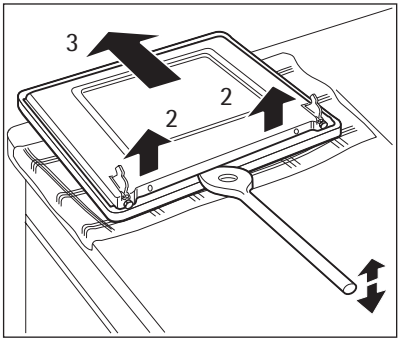
   Pomocou skrutkovača odskrutkujte 2 skrutky zo spodnej strany dvierok.



⚠ Skrutky nestraťte

5. Vnútornú stranu dvierok otvorte pomocou lopatky vyrobenej z plastu, dreva alebo podobného materiálu

   Pridržte vonkajšiu stranu dvierok a zatlačte vnútornú stranu dvierok proti hornému okraju dvierok
6. Nadvihnite vnútornú stranu dvierok
7. Vyčistite vnútornú stranu dvierok

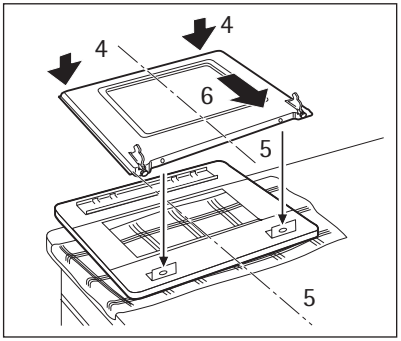


Sklenený panel umyte vodou s prídavkom saponátu. Starostlivo ho osušte.

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

Opätovná montáž dvierok a skleneného panelu

Po dokončení čistenia nasaďte dvierka rúry. Urobíte tak vykonaním predchádzajúcich úkonov v opačnom poradí.

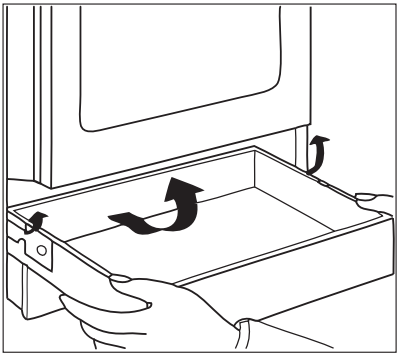


Vybratie zásuvky

Zásuvka na riad pod rúrou sa dá pri čistení vybrať.

Vybratie zásuvky

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



Inštalovanie zásuvky

Ak chcete nainštalovať zásuvku, zvoľte opačný postup.

VAROVANIE

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

Osvetlenie rúry

VAROVANIE

Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Pred výmenou žiarovky v rúre:

- Vypnite rúru.
- Vyberte poistky z poistkovej skrine alebo vypnite istič

Položte v spodnej časti rúry utierku, aby ste ochránili osvetlenie rúry a sklenený kryt.

1. Otočte sklenený kryt proti smeru hodinových ručičiek a vyberte ho.
2. Vyčistite sklenený kryt.
3. Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku osvetlenia rúry s tepelnou odolnosťou do 300 °C.

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

ČO ROBIŤ, KEĎ...

Problém	Možná príčina	Riešenie
Pri zapaľovaní plynu sa neobjaví iskra.	Nie je k dispozícii elektrické napätie.	Skontrolujte, či je spotrebič zapojený a či je zapnuté elektrické napájanie.
Pri zapaľovaní plynu sa neobjaví iskra.	Nie je k dispozícii elektrické napätie.	Skontrolujte poistky domovej elektrickej inštalácie.
Pri zapaľovaní plynu sa neobjaví iskra.	Kryt a korunka horáka nie sú v správnej polohe.	Skontrolujte, či sú kryt a korunka horáka v správnej polohe.

Problém	Možná príčina	Riešenie
Plameň zhasína ihneď po zapálení.	Termočlánok nie je dostatočne zohriaty.	Po zapálení plameňa držte ovládač stlačený približne 5 sekúnd.
Plameň horáka je nerovnomerný.	Korunka horáka je upchaná zvyškami potravín.	Skontrolujte, či nie je upchaná dýza a či korunka horáka nie je znečistená zvyškami potravín.
Spotrebič nepracuje.	Vyhodená poistka v poistkovej skrinke.	Skontrolujte poistku. Ak sa poistka vyhodí viackrát, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
Rúra na pečenie nehreje.	Rúra nie je zapnutá.	Zapnite rúru.
Rúra na pečenie nehreje.	Nie sú nastavené potrebné nastavenia.	Skontrolujte nastavenia.
Osvetlenie rúry nefunguje.	Žiarovka je vypálená.	Vymeňte žiarovku osvetlenia rúry.
Na displeji sa zobrazuje „12.00“ a „LED“.	Vypadlo sieťové napätie.	Nastavte hodiny.
V rúre a na jedlách sa zráža para a vytvára sa skondenzovaná voda.	Jedlá ste nechali v rúre príliš dlho.	Po ukončení pečenia nenechávajte jedlá v rúre dlhšie ako 15 – 20 minút.

Ak problém nedokážete odstrániť sami, zavolajte predajcu alebo servisné stredisko. Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom štítku. Typový štítok je na prednom ráme vnútorného priestoru rúry.

Odporúčame, aby ste si sem zapísali tieto údaje:

Model (MOD.) .....

Výrobné číslo (PNC) .....

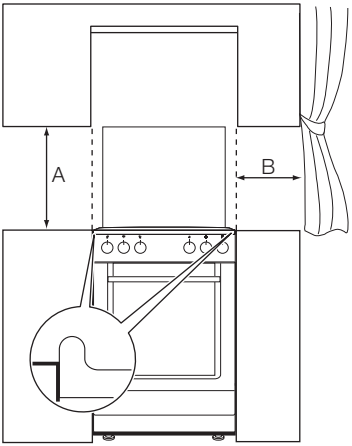
Sériové číslo (S. N.) .....

INŠTALÁCIA

VAROVANIE
Pozrite si časť „Bezpečnostné pokyny“.

Umiestnenie spotrebiča

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



Minimálne vzdialenosti

Rozmery	mm
A	690
B	150

Technické údaje

Spotrebič triedy 2, podtriedy 1 a triedy 1.

Rozmery	
Výška	855 mm
Šírka	500 mm
Hĺbka	600 mm
Celkový elektrický príkon	3035 W
Elektrické napätie	230 V
Frekvencia	50 Hz
Kategória plynu	II2H3B/P
Zdroj plynu	G20 (2H) 20 mbar
	G30/31 (3B/P) – 30/30 mbar

Priemery prívodov

Horák	Ø prívodu v 1/100 mm.
Pomocný	29
Stredne rýchly	32
Rýchly	42

Plynové horáky

Horák	Normálny výkon	Znížený výkon	Druh plynu	Tlak	Priemer dýzy	Spotr.
	kW	kW		mbar	mm	g/h
Pomocný horák	1,00	0,35	Zemný plyn G20	20	0,70	-
	1,00	0,35	Bután G30	30	0,50	72,71
	0,85	0,31	Propán G31	30	0,50	60,70
Stredne rýchly horák	2,00	0,43	Zemný plyn G20	20	0,96	-
	2,00	0,43	Bután G30	30	0,71	145,43
	1,70	0,38	Propán G31	30	0,71	121,40
Rýchly horák	3,00	0,72	Zemný plyn G20	20	1,19	-
	3,00	0,72	Bután G30	30	0,88	218,14
	2,60	0,63	Propán G31	30	0,88	185,68

Plynová prípojka

Zvoľte pevné prípojky alebo použite ohybné antikorové trubičky, v súlade s platnými normami. Ak použijete ohybné kovové trubičky, dávajte pozor, aby sa nedotýkali pohyblivých častí alebo aby neboli zalomené ani stlačené.

Pripojenie ohybných nekovových hadíc

Ak je možné kontrolovať prípojné potrubie po celej jeho dĺžke, môžete použiť ohybnú hadicu. Ohybná hadica musí byť pripevnená pevne pomocou svoriek.
Inštalácia: použite držiak hadice. Vždy použite tesnenie. Potom pripojte plynovú prípojku.
Ohybnú hadicu je možné použiť vtedy, keď:

– sa nemôže zahriať na vyššiu ako izbovú teplotu, teda viac ako 30 °C,
– nie je dlhšia ako 1500 mm,
– nie je priškrtená,
– nie je stlačená, ani stočená;
– sa nikde nedotýka ostrých hrán alebo rohov predmetov;
– možno ľahko skontrolovať jej stav.

Kontrola stavu ohybnej hadičky pozostáva z kontroly, či:

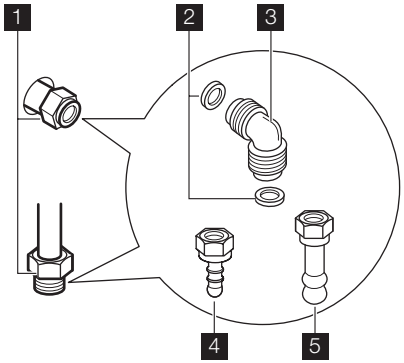
– na nej nie sú praskliny, rezy, znaky obhorenia na koncoch, ale aj po celej dĺžke,
– materiál nestvrdol a či je stále správne ohybný,
– upevňovacia svorka nezhrdzavela,
– neuplynula doba životnosti.

Ak spozorujete jednu alebo viac chýb, hadicu neopravujte, ale vymeňte ju.

Po dokončení inštalácie sa uistite, že každý spoj správne tesní. Zvoľte kontrolu s použitím mydla, nie plameňa!

Prípojka prívodu plynu sa nachádza na zadnej strane ovládacieho panela.

VAROVANIE
Predtým, ako pripojíte plyn, vytiahnite zástrčku zo zásuvky elektrickej siete alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zatvorte hlavný ventil prívodu plynu.



1 Bod pripojenia plynu (pre spotrebič sa používa iba jeden bod)
2 Tesnenie
3 Nastaviteľná prípojka
4 Držiak trubice na propán-bután
5 Držiak trubice zemného plynu

Spotrebič je nastavený na predvolený plyn, ak chcete zmeniť nastavenie, zvoľte držiak trubice zo zoznamu. Vždy použite tesnenie

Prispôsobenie rôznym druhom plynu

VAROVANIE
Úpravu na iný druh plynu prenechajte kvalifikovanej osobe.

Tento spotrebič je nastavený na prevádzku so zemným plynom.
So správnymi dýzami je prevádzka možná aj s propán-bután.

VAROVANIE
Pred výmenou dýz skontrolujte, či sú ovládače plynu v polohe Vyp. a odpojte spotrebič od zdroja elektrickej energie. Spotrebič nechajte úplne vychladnúť. Hrozí nebezpečenstvo poranenia.

Výmena dýz

1. Vyberte mriežky nad horákmi.
2. Vyberte viečka a korunky horákov.
3. Maticovým kľúčom 7 vyberte dýzy a vymeňte ich za dýzy určené pre privádzaný druh plynu.
4. Namontujte diely, postupujte v opačnom poradí.

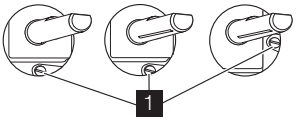
5. Typový štítok (nachádza sa v blízkosti rúrky prívodu plynu) vymeňte za štítok pre nový druh privádzaného plynu. Tento štítok nájdete vo vrecku priloženom k spotrebiču.

Ak je tlak plynu nerovnomerný alebo je odlišný od požadovaného tlaku, musíte na plynovú prípojku namontovať regulátor tlaku.

Nastavenie minimálnej úrovne

Nastavenie minimálnej úrovne horákov:

1. Zapáľte horák.
2. Otočte gombík do minimálnej polohy.
3. Vyberte ovládací gombík.
4. Tenkým skrutkovačom nastavte prietokovú skrutku. Pri zmene z prírodného plynu 20 mbar na skvapalnený ropný plyn nastavovaciu skrutku úplne utiahnite. Pri zmene zo skvapalneného ropného plynu na prírodný plyn 20 mbar, uvoľnite prietokovú skrutku o približne 1/4 otáčky.

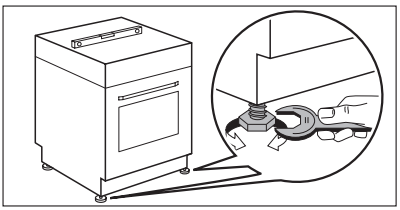


1 Skrutka nastavenia minima

5. Uistite sa, že plameň pri rýchlom otočení gombíka z maximálnej polohy na minimum nezhasne.

Vyrovnanie do vodorovnej polohy

Na vyrovnanie varného poľa do vodorovnej polohy použite malé nožičky v spodnej časti spotrebiča



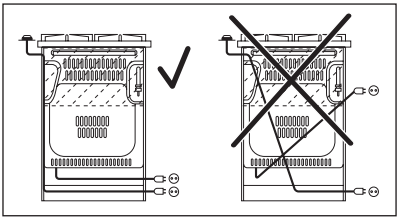
Elektrické zapojenie

VAROVANIE
Elektrické zapojenie smie vykonať iba kvalifikovaná a kompetentná osoba.

Výrobca nezodpovedá za škody v prípade nedodržania bezpečnostných pokynov uvedených v príslušnej kapitole.

Tento spotrebič sa dodáva s elektrickou zástrčkou a prívodným elektrickým káblom.

Napájací kábel sa nesmie dotýkať časti spotrebiča zobrazenej na obrázku.



OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Symbol na výrobku alebo na jeho obale, návode na použitie a záručnom liste znamená, že s výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s komunálnym odpadom. Namiesto toho je potrebné ho odovzdať do najbližšieho zmluvného zberného dvora vykonávajúceho zber odpadu z elektrozariadení za účelom jeho ďalšieho zhodnotenia a spracovania, prípadne predajni pri kúpe nového výrobku, ak táto predajňa uskutočňuje spätný odber.
Prispejte preto k tomu, aby bol odpad zhodnotený a zneškodnený environmentálne vhodným spôsobom tak, aby sa predišlo jeho negatívnym vplyvom na životné prostredie a ľudské zdravie.
Podrobnejšie informácie nájdete na internetovej stránke www.envidom.sk.

Materiál obalu
Obalový materiál nie je škodlivý pre životné prostredie a môže sa recyklovať. Plastové časti sú označené medzinárodnými skratkami ako PE, PS atď. Obalový materiál vyhadzujte do zberných nádob, ktoré spravuje miestny úrad.

VAROVANIE
Pred likvidáciou spotrebiča by ste ho mali znehodnotiť, aby sa nedal viac používať.
Vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky a odrežte prívodný elektrický kábel.

www.aeg.com/shop



892944311-C-152011

CE