47035VD-MN **CS** SPORÁK NÁVOD K POUŽITÍ 2
SK SPORÁK NÁVOD NA POUŽÍVANIE 32

OBSAH

4 BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE
7 POPIS SPOTŘEBIČE
8 PŘED PRVNÍM POUŽITÍM
9 VARNÁ DESKA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ
10 VARNÁ DESKA – UŽITEČNÉ RADY A TIPY
12 VARNÁ DESKA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA
13 TROUBA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ
14 TROUBA - FUNKCE HODIN
15 TROUBA - POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ
17 TROUBA – UŽITEČNÉ RADY A TIPY
26 TROUBA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA
30 CO DĚLAT, KDYŽ...
31 INSTALACE

POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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

NAVŠTIVTE NAŠE STRÁNKY OHLEDNĚ:

- Produktů
- Brožur
- Uživatelských příruček
- Odstraňování závad
- Servisních informací

www.aeg.com

VYSVĚTLIVKY

⚠ Upozornění - Důležité bezpečnostní informace.

ⓘ Všeobecné informace a rady

Upozornění k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

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

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

Při kontaktu se servisním střediskem se ujistěte, že máte k dispozici následující údaje. Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku.

Model _____

Výrobní číslo (PNC) _____

Sériové číslo (S.N.) _____

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

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí pouze, pokud tak činí pod dozorem nebo vedením, které zohledňuje bezpečný provoz spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Zabraňte, aby si děti hrály se spotřebičem.
- 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.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Části ochrany proti úrazu elektrickým proudem musejí být upevněny tak, aby je nešlo odstranit bez nástrojů.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku odolnou proti rázovému proudu.

- 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.

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.
- Pokud je povrch popraskaný, odpojte spotřebič z elektrické sítě. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Nepokládejte tepelně vodivé materiály (např. tenké kovové pletivo nebo metalické vodivé pláty) pod nádobí. Nadměrný odraz tepla by mohl poškodit varný povrch.
- Nepoužívejte spotřebič při výpadku proudu.

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

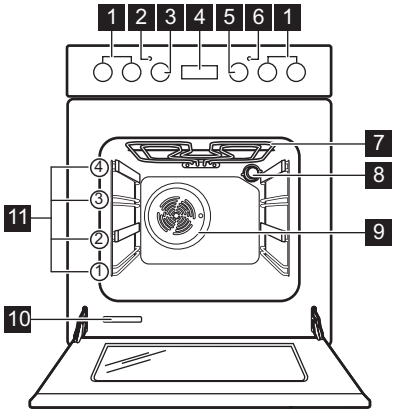
- Spotřebič může opravovat pouze kvalifikovaný technik. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Používejte výhradně originální náhradní díly.

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.

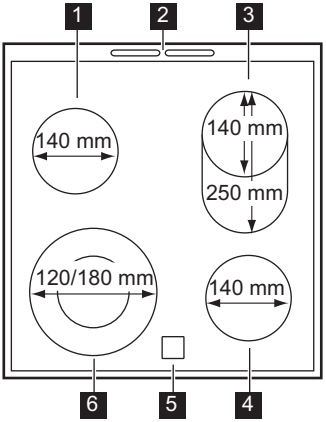
POPIS SPOTŘEBIČE

CELKOVÝ POHLED



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

USPOŘÁDÁNÍ VARNÉ DESKY



1 Varná zóna 1200 W
2 Vývod páry
3 Varná zóna 1100 / 900 W
4 Varná zóna 1200 W
5 Kontrolka zbytkového tepla
6 Varná zóna 1700 / 700 W

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.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

UPOZORNĚNÍ
Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

POZOR
Při otvírání vždy držte držadlo dveří uprostřed.

PRVNÍ ČIŠTĚNÍ

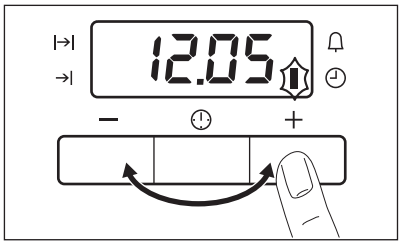
- Vyjměte ze spotřebiče všechno příslušenství.
- Před prvním použitím spotřebič vyčistěte.

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

NASTAVENÍ ČASU

Před provozem trouby musíte nastavit čas.

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



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

U změny času nesmíte současně nastavit funkci Trvání |→| nebo Ukončení →|.

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“.

UKAZATEL ZBYTKOVÉHO TEPLA

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

UPOZORNĚNÍ
Nebezpečí popálení zbytkovým teplem!

NASTAVENÍ TEPLOTY

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

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

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

POUŽITÍ DVOJITÉ VARNÉ ZÓNY

POZOR
Pokud chcete aktivovat oválnou nebo dvojitou varnou zónu, otočte ovladačem dané zóny ve směru hodinových ručiček. Neotáčejte jím přes pozici vypnutí.

1. Otočte ovladačem ve směru hodinových ručiček na pozici „9“.
2. Pomalu ovladač otočte na symbol ⊙ , dokud neuslyšíte cvaknutí.

   Obě části varné zóny se zapnou.
3. Potřebnou teplotu nastavíte dle pokynů v části „Nastavení teploty“.

VARNÁ DESKA – UŽITEČNÉ RADY A TIPY

NÁDOBY

- Dno nádoby musí být co nejrovnější a nejsilnější.
- Nádoby ze smaltované oceli nebo s hliníkovým či měděným spodkem mohou na povrchu sklokeramické desky zanechávat barevné skvrny.

ÚSPORA ENERGIE

- Je-li to možné, vždy zakrývejte nádoby pokličkami.
- Nádobu postavte na varnou zónu, a teprve potom ji zapněte.
- Varnou zónu vypněte několik minut před koncem pečení, abyste využili zbytkového tepla.
- Dno nádoby musí být stejně velké jako příslušná varná zóna.

PŘÍKLADY POUŽITÍ VARNÉ DESKY

Údaje v následující tabulce jsou jen orientační.

Nastavení teploty	Vhodné pro:	Čas	Tipy
0	Poloha Vypnuto		
1	Udržení teploty uvařeného jídla	Podle potřeby	Zakryjte
1-2	Holandská omáčka, rozpouštění: másla, čokolády, želatiny	5-25 min	Občas zamíchejte
1-2	Zahuštění: nadýchané omelety, míchaná vejce	10-40 min	Vařte s pokličkou
2-3	Dušení jídel z rýže a mléčných jídel, ohřívání hotových jídel	25-50 min	Přidejte alespoň dvakrát tolik vody než rýže, mléčná jídla během vaření občas zamíchejte
3-4	Podušení zeleniny, ryb, masa	20-45 min	Přidejte několik lžiček tekutiny
4-5	Vaření brambor v páře	20-60 min	Použijte max. ¼ l vody pro 750 g brambor
4-5	Vaření většího množství jídel, dušeného masa se zeleninou a polévek	60-150 min	Až 3 l vody a přísady
6-7	Šetrné smažení: plátků masa nebo ryb, Cordon Bleu z telecího masa, kotlet, masových kroket, uzenin, jater, jíšky, vajec, palačinek a koblih	Podle potřeby	Uprostřed smažení obraťte
7-8	Prudké smažení, pečenou bramborovou kaši, silné řízky, steaky	5-15 min	Uprostřed smažení obraťte

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

VARNÁ DESKA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

UPOZORNĚNÍ
Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

Spotřebič čistěte po každém použití.
Používejte vždy nádoby s čistým dnem.

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

Odstranění nečistot:

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

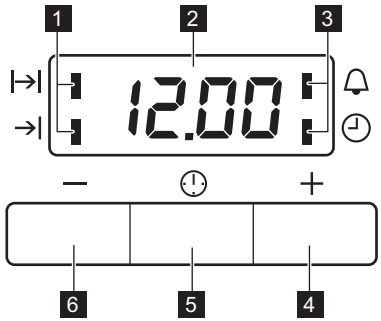
Trouba je vybavena bezpečnostním termostatem, který v případě nutnosti přeruší dodávku proudu, aby při nesprávném použití trouby nebo vadném dílu nedošlo k nadměrnému přehřátí trouby. Po poklesu teploty se trouba opět automaticky zapne.

FUNKCE TROUBY

Funkce trouby		Použití
	Osvětlení	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.
	Horkovzdušné pečení	K pečení jídla na maximálně třech úrovních současně. Vhodné také pro sušení potravin.
	Rozšířené grilování	Ke grilování plochých kusů ve velkém množství a k opékání topinek.
	Turbo gril	K pečení větších kusů masa nebo drůbeže na jedné úrovni. Také k zapékání a vytvoření zlatohnědé barvy jídla.
	Funkce Pizza	K pečení jídel, která vyžadují propečenější a křupavější spodek, na jedné úrovni.
	Rozmrazit	K rozmrazování potravin.

TROUBA - FUNKCE HODIN

ELEKTRONICKÝ PROGRAMÁTOR



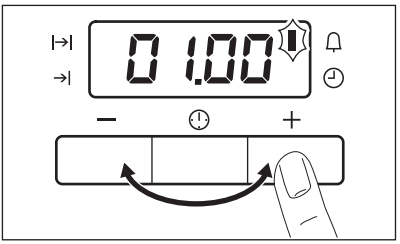
1 Ukazatele funkcí
2 Displej času
3 Ukazatele funkcí
4 Tlačítko **+**
5 Tlačítko volby
6 Tlačítko **-**

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 volby, dokud nezačne blikat ukazatel potřebné funkce.



2. K nastavení času pro funkci Minutka 🔔, Trvání \|→\| nebo Ukončení →\| použijte tlačítko **+** nebo **-**.

   Rozsvítí se příslušný ukazatel.

   Po uplynutí nastaveného času ukazatel funkce zabliká a na dvě minuty zazní zvukový signál.

U zapnutých funkcí Trvání \|→\| a Ukončení →\| se spotřebič vypne automaticky.

3. Chcete-li zvukovou signalizaci vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.

ZRUŠENÍ FUNKCÍ HODIN

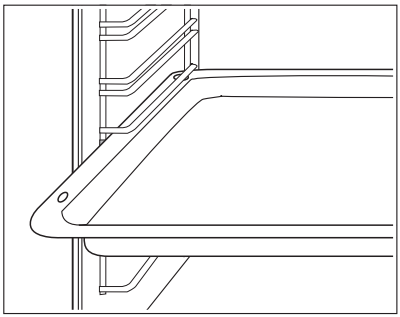
1. Opakovaně stiskněte tlačítko voliče, až začne blikat kontrolka požadované funkce.
2. Stiskněte a podržte tlačítko " **-** ".

   Za několik vteřin se funkce hodin vypne.

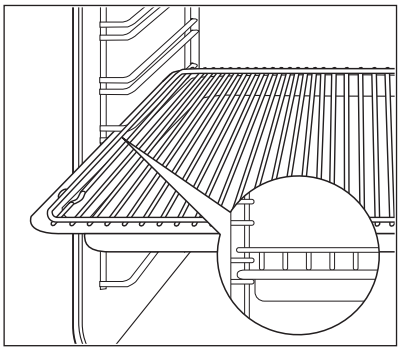
TROUBA - POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

UPOZORNĚNÍ
Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

VLOŽENÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ TROUBY



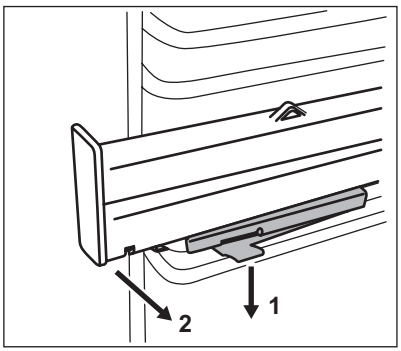
Zásuvné příslušenství zasunujte tak, aby prohlubně byly vzadu v troubě a směřovaly dolů. Zasuňte příslušenství do drážek na jedné z úrovní trouby.



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.

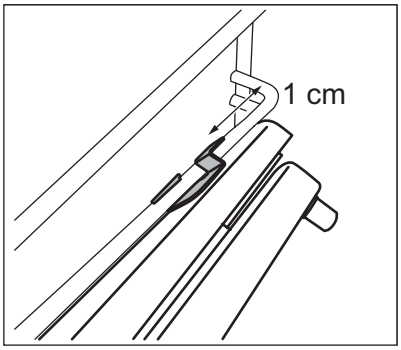
VYSUNOVACÍ DRÁŽKY

Lze je vyjmout a instalovat na různých úrovních, kromě úrovně 4.



Vyjmutí vysunovacích drážek

1. Stiskněte a podržte západku na přední straně vysunovací drážky.
2. Vytáhněte přední konec kolejnice z podpory roštu.
3. Otočte vysunovací drážku o přibližně 90°.
4. Vyjměte zadní konec kolejnice z podpory roštu.
5. Stejnými kroky vyjměte druhou vysunovací drážku.

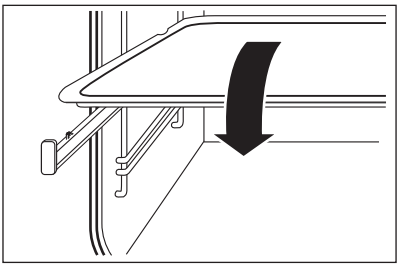


Instalace vysunovacích drážek

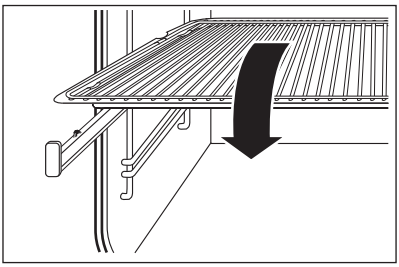
1. Otočte vysunovací drážku o přibližně 90°.
2. Vysuňte západku na zadním konci vysunovací drážky na kolejničku na rošt. Vysunovací drážky lze instalovat do každé polohy roštů, kromě polohy 4. Ujistěte se, že jste drážky namontovali na správnou stranu trouby.
3. Otočte drážkou do správné polohy. Zarážka, nacházející se na jednom konci vysunovací drážky, musí směřovat nahoru.
4. Zasuňte drážku úplně do zadní stěny trouby.
5. Vytáhněte přední konec vysunovací drážky proti kolejničce na rošt. Pokud západka na předním konci správně zapadne, ozve se kliknutí.
6. Stejnými kroky nasuňte druhou vysunovací drážku. Dejte pozor, aby byly obě vysunovací drážky umístěné na stejné úrovni.

POZOR
Vysunovací drážky nemyjte v myčce nádobí. Vysunovací drážky ničím nemažte.

VYSUNOVACÍ DRÁŽKY - VLOŽENÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ TROUBY



Vložte mělký nebo hluboký plech na pečení do vysunovacích drážek.



Společné zasunutí roštu a hlubokého plechu na pečení masa

Rošt položte na hluboký plech na pečení. Rošt a hluboký plech na pečení umístěte na vysunovací drážky.

POZOR
Před tím, než zavřete dvířka trouby, se ujistěte, že jste vysunovací kolejnice zcela zasunuli do spotřebiče.

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	Hmotnost (g)	Typ plechu	Poloha roštu	Doba předehřátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba přípravy (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

Jídlo	Hmotnost (g)	Typ plechu	Poloha roštu	Doba předehřátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba přípravy (v minutách)
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
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
Příprava pizzy	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]

Jídlo	Hmotnost (g)	Typ plechu	Poloha roštu	Doba předehřátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba přípravy (v minutách)
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
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
Piškotový koláč	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 koblihy v troubě dalších 10 minut.

[3] Nastavte teplotu 250 °C pro předehřátí trouby.

INTENZIVNÍ HORKOVZDUŠNÉ PEČENÍ

Jídlo	Hmotnost (g)	Typ plechu	Poloha roštu	Doba předehřátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba přípravy (v minutách)
Pruhy těsta	250	smaltovaný	3	10	140-150	20-30
Pruhy těsta	250 + 250	smaltovaný	1/3	10	140-150	25-30

Jídlo	Hmotnost (g)	Typ plechu	Poloha roštu	Doba předehřátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba přípravy (v minutách)
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
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

Jídlo	Hmotnost (g)	Typ plechu	Poloha roštu	Doba předehřátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba přípravy (v minutách)
Příprava pizzy	1000 + 1000	smaltovaný	1/3	-	180-200	30-40
Příprava pizzy	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)]
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

Jídlo	Hmotnost (g)	Typ plechu	Poloha roštu	Doba předehřátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba přípravy (v minutách)
Koláč s drobenkou	1500	smaltovaný	3	-	160-170	25-35
Piškotový koláč	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	Hmotnost (g)	Typ plechu	Poloha roštu	Doba předehřátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba přípravy (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

Jídlo	Hmotnost (g)	Typ plechu	Poloha roštu	Doba předehřátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba přípravy (v minutách)
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
Příprava pizzy	1000 + 1000	smaltovaný	1/3	-	180-200	50-60
Tvarohový koláč	2600	smaltovaný	2	-	150-170	60-70
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

Jídlo	Hmotnost (g)	Typ plechu	Poloha roštu	Doba předehřátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba přípravy (v minutách)
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
Piškotový koláč	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	Hmotnost (g)	Poloha roštu	Doba předehřátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba přípravy (v minutách)
Topinky	500	3	10	230	3-5
Půlka kuřete	1200	2	-	200	25+25
Vepřová kotleta	500	2	-	230	20+20

FUNKCE PIZZA

Jídlo	Hmotnost (g)	Typ plechu	Poloha roštu	Doba předehřátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba přípravy (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
Příprava pizzy	1000 + 1000	smaltovaný, hliníkový	1/2 1)	-	180-200	30

Jídlo	Hmotnost (g)	Typ plechu	Poloha roštu	Doba předehřátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba přípravy (v minutách)
Příprava pizzy	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.

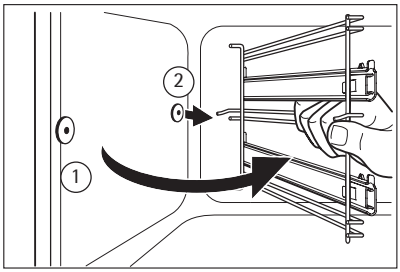
TROUBA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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.

KOLEJNIČKY NA ROŠTY

Snadnějšího čištění stěn dosáhnete odstraněním kolejniček na rošty.



Odstranění kolejniček na rošty

1. Odtáhněte přední část drážek na rošty od stěny trouby.
2. Pak vytáhněte drážky na rošty ze zadní části stěny a vytáhněte kolejničky na rošty ven.

Instalace kolejniček na rošty

Kolejničky instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

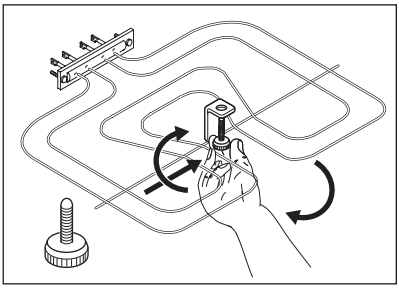
Zakulacené konce kolejniček musejí směřovat dopředu!

STROP TROUBY

Topný článek grilu lze pro snazší čištění stropu trouby vyjmout.

UPOZORNĚNÍ
Před vyjmutím topného článku grilu spotřebič vypněte. Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Hrozí nebezpečí popálení.

1. Vyšroubujte šroub, kterým je topný článek grilu připevněn. Napoprvé použijte šroubovák.



2. Opatrně stáhněte topný článek grilu dolů.
3. Strop trouby vytřete měkkým hadříkem namočeným v teplé vodě s mycím prostředkem a nechte jej vyschnout.
4. Topný článek grilu instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

UPOZORNĚNÍ
Ujistěte se, že je topný článek grilu správně namontovaný a nepadá dolů.

ČIŠTĚNÍ DVÍŘEK TROUBY

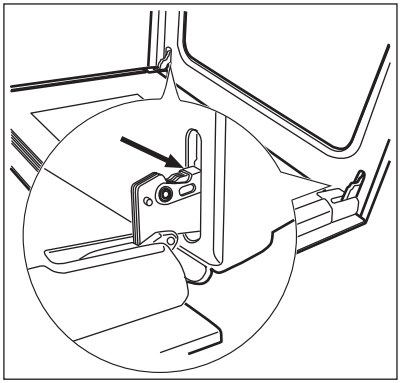
Dvířka trouby se skládají ze dvou za sebou umístěných skleněných panelů. Čištění si usnadníte, vysadíte-li dvířka trouby.

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

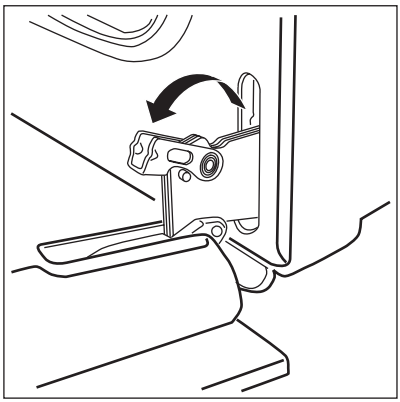
UPOZORNĚNÍ
Před čištěním skleněných panelů zkontrolujte, zda už vychladly. Sklo by totiž mohlo prasknout.

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

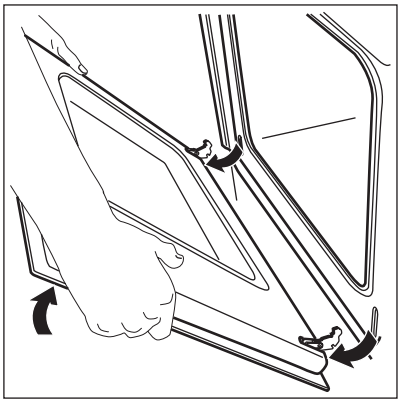
Vysazení dvířek trouby a skleněného panelu



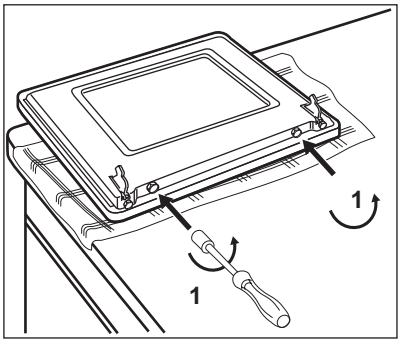
1. Dvířka trouby zcela otevřete a podržte oba dveřní závěsy.



2. Zvedněte a otočte páčky na obou závěsech.

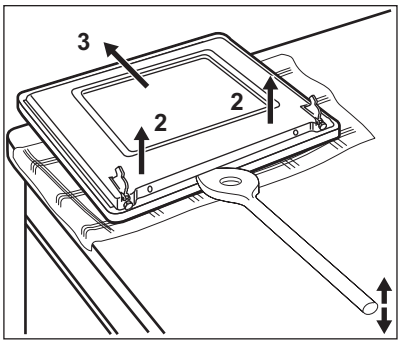


3. Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (do poloviny). Pak dvířka vytáhněte směrem dopředu z jejich umístění.



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

Šrouby neztraťte.



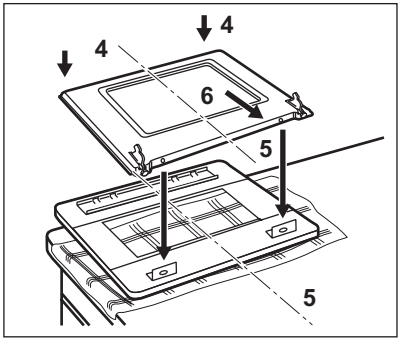
5. Vnitřní dvířka otevřete dřevěnou nebo plastovou kuchyňskou stěrkou nebo podobným nástrojem. Podržte vnější dvířka a zatlačte vnitřní dvířka směrem k hornímu okraji dvířek.
6. Zdvihněte vnitřní dvířka.
7. Vyčistěte vnitřní stranu dvířek.

Skleněný panel omyjte vodou s mycím prostředkem. Dobře ji osušte.

UPOZORNĚNÍ

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

Nasazení dvířek trouby a skleněného panelu

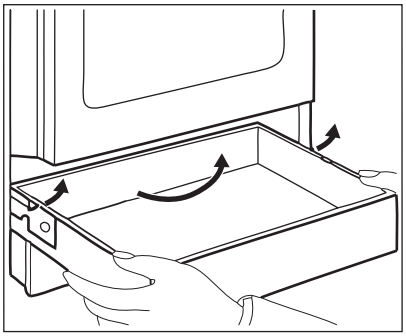


Po vyčištění dvířka trouby nasaďte zpět. Proveďte stejný postup v obráceném pořadí.

VYSAZENÍ ZÁSUVKY

Zásuvku pod troubou lze při čištění vyjmout.

1. Vytáhněte zásuvku až na doraz.



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

Zasazení zásuvky

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

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

ŽÁROVKA TROUBY

UPOZORNĚNÍ
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.

Výměna žárovky osvětlení trouby/čištění skleněného krytu

1. Skleněným krytem otočte směrem doleva a odstraňte ho.
2. Skleněný kryt vyčistěte.
3. Vyměňte žárovku v troubě za novou žárovku do trouby odolnou 300 °C.
4. Nasaďte skleněný kryt.

CO DĚLAT, KDYŽ...

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nehřeje.	Trouba není zapnutá.	Zapněte troubu.
Trouba nehřeje.	Hodiny nejsou nastavené.	Nastavte hodiny
Trouba nehřeje.	Nejsou provedena nutná nastavení.	Zkontrolujte nastavení.
Trouba nehřeje.	Uvolněná pojistka v pojistkové skříňce.	Zkontrolujte pojistku. Jestliže pojistka vypadne vícekrát, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.
Žárovka trouby nefunguje.	Žárovka trouby je vadná.	Vyměňte žárovku trouby.
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.
Na displeji se objeví „12.00“ a „LED“.	Došlo k přerušení dodávky elektrického proudu.	Nastavte hodiny
Kontrolka zbytkového tepla se nerozsvítí.	Varná zóna byla zapnutá jen krátkou dobu, a není proto horká.	Jestliže byla varná zóna zapnutá dostatečně dlouho, aby byla horká, obraťte se na místní servis.

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

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

Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde:

Model (MOD.) .....

Výrobní číslo (PNC) .....

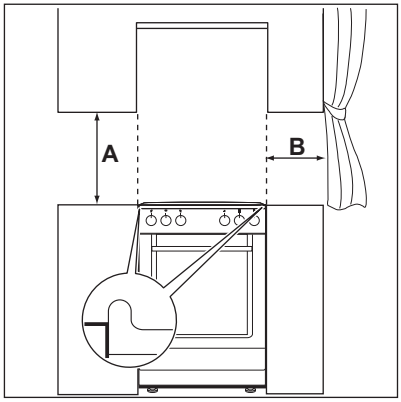
Sériové číslo (S.N.) .....

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.



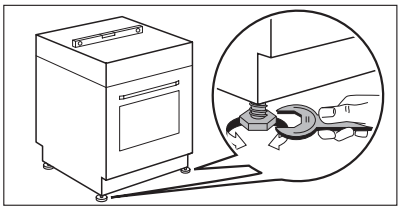
Minimální vzdálenosti

Rozměry	mm
A	690
B	150

TECHNICKÉ ÚDAJE

Rozměry	
Výška	858 mm
Šířka	500 mm
Hloubka	600 mm
Celkový elektrický výkon	9135 W
Napětí	230 V
Frekvence	50 Hz

VYROVNÁNÍ

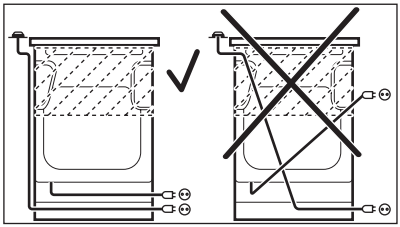


Pomocí nastavitelných nožiček na spodku spotřebiče nastavte výšku horní varné plochy do stejné úrovně s ostatními povrchy

ELEKTRICKÁ INSTALACE

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

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



Napájecí kabel se nesmí dotýkat části spotřebiče zobrazené na obrázku.

OBSAH

34 BEZPEČNOSTNÉ POKYNY
37 POPIS VÝROBKU
38 PRED PRVÝM POUŽITÍM
39 VARNÝ PANEL – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE
40 VARNÝ PANEL – UŽITOČNÉ RADY A TIPY
41 VARNÝ PANEL – OŠETROVANIE A ČISTENIE
42 RÚRA – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE
43 RÚRA - ČASOVÉ FUNKCIE
44 RÚRA - POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA
46 RÚRA – UŽITOČNÉ RADY A TIPY
54 RÚRA – OŠETROVANIE A ČISTENIE
58 ČO ROBIŤ, KEĎ...
59 INŠTALÁCIA

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom ♺ odovzdajte na recykláciu. Obal hoďte do príslušných kontajnerov na recykláciu.
Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom spolu s odpadom z domácnosti. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

NAVŠTÍVTE NAŠU STRÁNKU, KDE NÁJDETE:

- Produkty
- Brožúry
- Návody na použitie
- Riešenie problémov
- Servisné informácie

www.aeg.com

LEGENDA

⚠ Upozornenie - Dôležité bezpečnostné pokyny.

ⓘ Všeobecné informácie a tipy

Environmentálne informácia

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

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

STAROSTLIVOSŤ A SLUŽBY ZÁKAZNÍKOM

Odporúčame, aby ste používali originálne náhradné diely.

Pred skontaktovaním servisného oddelenia skontrolujte, či máte k dispozícii tieto informácie. Informácie nájdete na typovom štítku.

Model _____

Výrobné číslo _____

Sériové číslo _____

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 môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom inej osoby, alebo ak boli inou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a ak rozumejú prípadným rizikám. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom.
- Obaly ukladajte mimo dosahu detí. Hrozí riziko udusenia alebo fyzického 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 zablokovania 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.

ELEKTRICKÉ ZAPOJENIE

- 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, poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka).
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať izolačné zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov izolačného zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Časti, slúžiace na ochranu pred úrazom elektrickým prúdom, musia byť pripevnené tak, aby sa nedali odmontovať bez použitia vhodného nástroja.

- Vždy používajte správne nainštalovanú uzemnenú zásuvku elektrickej siete.
- Keď pripájate elektrické spotrebiče do elektrickej siete, dávajte pozor, aby sa káble nedotýkali, resp. nedostali do blízkosti horúcich dverí 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 prívodný kábel. Vždy ťahajte napájaciu zástrčku (ak je k dispozícii).
- Nevymieňajte napájací elektrický kábel. Obráťte sa na servisné stredisko.

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.
- Ak je na povrchu prasklina, odpojte spotrebič zo siete. Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.
- Neklaďte pod riad tepelno vodivé materiály (napr. tenké kovové sitko alebo kovom potiah-

nuté tepelné vodiče). Nadmerné odrážanie tepla môže poškodiť varný povrch.
- Spotrebič nepoužívajte počas výpadku elektrického prúdu.

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

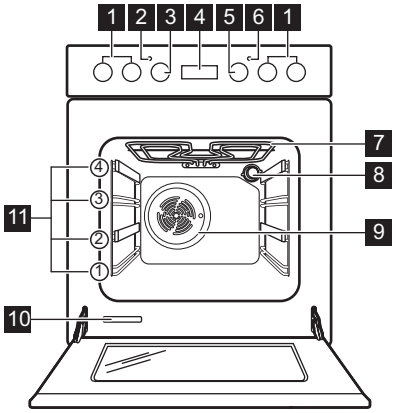
- Spotrebič smie opravovať iba autorizovaný technik. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Používajte iba originálne náhradné súčiastky.

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.

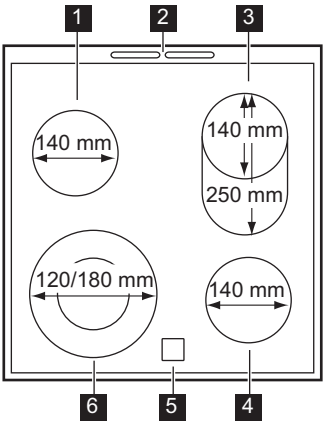
POPIS VÝROBKU

CELKOVÝ PREHĽAD



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

ROZLOŽENIE VARNÉHO POVRCHU



1 Varná zóna 1200 W
2 Výpustný ventil pary
3 Varná zóna 1100 / 900 W
4 Varná zóna 1200 W
5 Ukazovateľ zvyškového tepla
6 Varná zóna 1700 / 700 W

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.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

VAROVANIE
Pozrite si časť „Bezpečnostné pokyny“.

POZOR
Pri otváraní dvierok vždy držte rukoväť v strede.

PRVÉ ČISTENIE

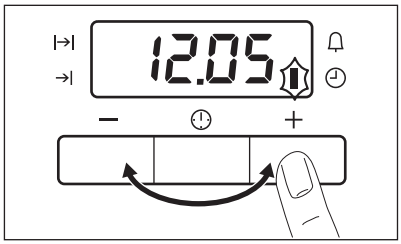
- Vyberte všetky časti zo spotrebiča.
- Pred prvým použitím spotrebič vyčistite.

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

NASTAVENIE ČASU

Pred prvým použitím rúry je potrebné nastaviť čas.

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



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

Keď nastavujete denný čas, nesmiete súčasne nastavovať funkciu doby trvania |→| alebo funkciu ukončenia →|.

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“.

INDIKÁCIA ZVYŠKOVÉHO TEPLA

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

VAROVANIE
Nebezpečenstvo popálenia zvyškovým teplom!

NASTAVENIA VARNÝCH STUPŇOV

Otočný ovládač	Funkcia
0	Poloha Vypnuté
⦿	Spínač dvojkruhovej varnej zóny
1-9	Nastavenia varných stupňov (1 = nastavenie najnižšieho ohrevu; 9 = nastavenie najvyššieho ohrevu)

1. Otočným ovládačom nastavte potrebný varný stupeň. Ukazovateľ ovládača varného panelu sa rozsvieti.
2. Proces varenia ukončíte nastavením otočného ovládača do polohy „0“.

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

POUŽÍVANIE DVOJKRUHOVEJ ZÓNY

POZOR
Ak chcete zapnúť oválnu alebo dvojkruhovú zónu, otočte ovládač tejto zóny v smere hodinových ručičiek. Nepretáčajte ho cez pozíciu zastavenia.

1. Otočte ovládač v smere hodinových ručičiek do polohy "9".
2. Pomaly otočte ovládač na symbol ⦿ , až kým nezaznie zacvaknutie.

   Obe časti varnej zóny sú zapnuté.
3. Informácie o potrebnom varnom stupni nájdete v časti „Varné stupne“.

VARNÝ PANEL – UŽITOČNÉ RADY A TIPY

KUCHYNSKÝ RIAD

- Dno riadu musí byť podľa možnosti čo najhrubšie a najrovnejšie.
- Kuchynský riad zo smaltovanej ocele s hliníkovým alebo medeným dnom môže zanechávať na sklokeramickom povrchu dosky farebné škvrny.

ÚSPORA ENERGIE

- Podľa možnosti riad vždy prikryte pokrievkou.
- Riad položte na varnú zónu predtým, ako ju zapnete.
- Varné zóny vypínajte pred skončením času varenia, aby ste využili zvyškové teplo.
- Dná hrncov a varné zóny musia mať rovnakú veľkosť.

PRÍKLADY POUŽITIA NA VARENIE

Údaje uvedené v tabuľke sú iba orientačné.

Varný stupeň	Použitie:	Doba	Rady
0	Poloha vypnutia		
1	Udržiavanie teploty hotových jedál	podľa potreby	Prikryte
1-2	Holandská omáčka, roztápanie: maslo, čokoláda, želatína	5 - 25 min	Podľa potreby premiešajte
1-2	Zahustenie: kypré omelety, praženica	10 - 40 min	Varte s pokrievkou
2-3	Dusenie ryže a jedál s mliečnym základom, prihrievanie hotových jedál	25 - 50 min	Pridajte aspoň dvakrát toľko kvapaliny ako ryže, mliečne jedlá premiešajte
3-4	Dusenie zeleniny, rýb, mäsa v pare	20 - 45 min	Pridajte niekoľko polievkových lyžíc kvapaliny
4-5	Varenie zemiakov v pare	20 - 60 min	Použite max. 1/4l vody na 750 g zemiakov
4-5	Varenie väčšieho množstva jedla, omáčok a polievok	60 - 150 min	Až 3 l kvapaliny a suroviny
6-7	Mierne vyprážanie: rezne, teľacie cordon bleu, kotlety, mäsové guľky, klobásky, pečeň, zásmažka, vajíčka, lievance, šišky	podľa potreby	V polovici doby prípravy obráťte
7-8	Vyprážanie pri vyššej teplote, zemiakové placky, steaky, rezne	5 - 15 min	V polovici doby prípravy obráťte
9	Varenie veľkého množstva vody, varenie cestovín, intenzívna tepelná úprava mäsa (guláš, dusené pokrmy), prudko vyprážané hranolčeky		

VARNÝ PANEL – OŠETROVANIE A ČISTENIE

VAROVANIE
Pozrite si časť „Bezpečnostné pokyny“.

Spotrebič po každom použití vyčistite.
Vždy používajte riad s čistým dnom.

Škrabance a tmavé škvrny na sklokeramike neovplyvňujú funkčnosť spotrebiča.

Odstraňovanie nečistôt:

1. – **Okamžite odstráňte:** roztopený plast, plastovú fóliu a potraviny s obsahom cukru. Použite špeciálnu škrabku na sklokeramiku. Škrabku priložte na sklokeramický povrch, aby bola naklonená vo vhodnom uhle, a posúvajte čepeľ po povrchu.
   – Pred čistením **spotrebič vypnite a nechajte ho vychladnúť:** vápenaté a vodné usadeniny, mastné škvrny, lesklé farebné škvrny na kove. Použite špeciálny čistič na sklokeramiku alebo nehrdzavejúcu oceľ.
2. Spotrebič vyčistite vlhkou handrou a niektorým čistiacim prostriedkom.
3. Nakoniec **čistou handrou vyutierajte spotrebič dosucha.**

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

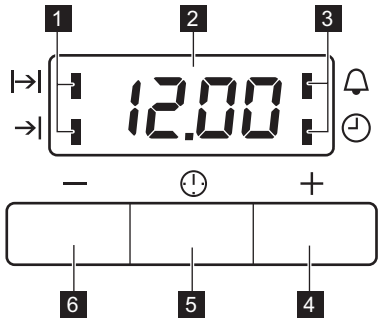
Aby sa predišlo nebezpečnému prehriatiu (následkom nesprávneho používania spotrebiča alebo chybou dielov), rúra je vybavená bezpečnostným termostatom, ktorý preruší elektrické napájanie. Rúra sa opäť automaticky zapne po poklese teploty.

FUNKCIE RÚRY

Funkcia rúry	Použitie
Svetlo	Na osvetlenie vnútra 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.
Pečenie s ventilátorom	Pečenie maximálne na dvoch úrovniach rúry súčasne.
Ventilátor	Pečenie maximálne na troch úrovniach rúry súčasne. A na sušenie potravín.
Veľký gril	Na grilovanie plochých jedál vo väčších množstvách a prípravu hrianok.
Turbo gril	Pečenie väčších kusov mäsa alebo hydiny na jednej úrovni. Tiež na gratinovanie a zapekanie.
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

ELEKTRONICKÝ PROGRAMÁTOR



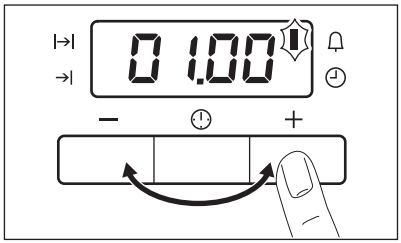
1. Ukazovatele funkcií
2. Zobrazenie času
3. Ukazovatele funkcií
4. Tlačidlo **+**
5. Tlačidlo výberu
6. Tlačidlo **-**

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.**
|→|	Doba trvania	Nastavenie času činnosti rúry.
→|	Koniec	Nastavenie času vypnutia pre funkciu rúry.

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

NASTAVENIE ČASOVÝCH FUNKCIÍ

1. Opakovane stláčajte tlačidlo výberu, až kým nezačne blikať ukazovateľ požadovanej funkcie.



2. Na nastavenie času pre funkcie Kuchynský časomer , Trvanie \|→\| alebo Koniec →\| použite tlačidlo **+** alebo **-**.

   Zobrazí sa ukazovateľ príslušnej funkcie.

   Po uplynutí nastaveného času začne blikať ukazovateľ príslušnej funkcie a asi na 2 minúty zaznie zvukový signál.

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

3. Signál vypnete stlačením ľubovoľného tlačidla.

ZRUŠENIE FUNKCIÍ HODÍN

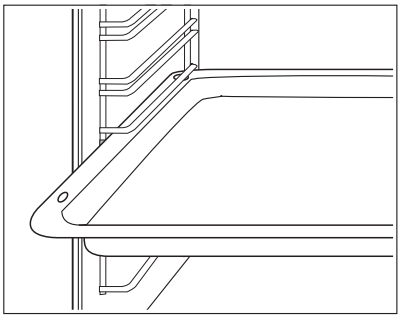
1. Opakovane stláčajte tlačidlo voliča, až kým nezačne blikať kontrolka správnej funkcie.
2. Stlačte a podržte stlačené tlačidlo " **-** ".

   Po niekoľkých sekundách sa funkcia hodín vypne.

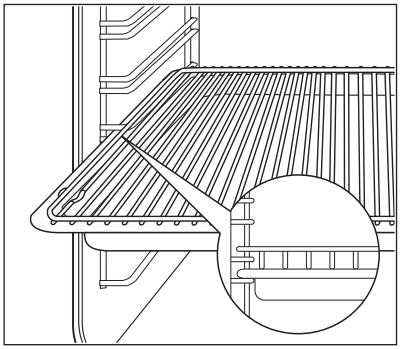
RÚRA - POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA

VAROVANIE
Pozrite si časť „Bezpečnostné pokyny“.

VKLADANIE PRÍSLUŠENSTVA RÚRY



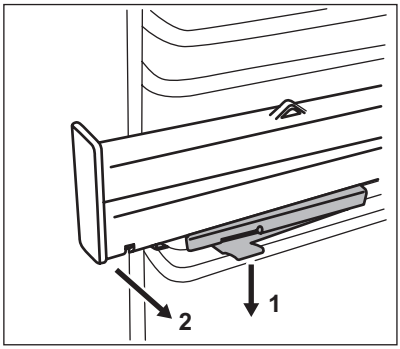
Zásuvné príslušenstvo vložte tak, aby dvojstranné okraje boli umiestnené v zadnej časti rúry a smerovali nadol. Zásuvné príslušenstvo zasuňte medzi vodiace tyče jednej z úrovní rúry.



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

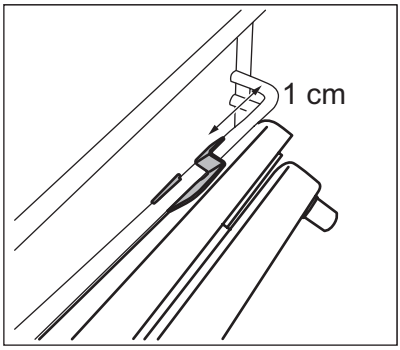
TELESKOPICKÉ LIŠTY

Môžete ich vybrať a nainštalovať v rozličných úrovniach rúry okrem úrovne 4.



Demontáž teleskopických líšt

1. Príchytku v prednej časti teleskopickej lišty stlačte a podržte.
2. Predný koniec lišty vytiahnite z podpornej zasúvacej lišty.
3. Teleskopickú lištu otočte o približne 90°.
4. Zadný koniec lišty vytiahnite z podpornej zasúvacej lišty.
5. Rovnakým spôsobom vyberte druhú teleskopickú lištu.

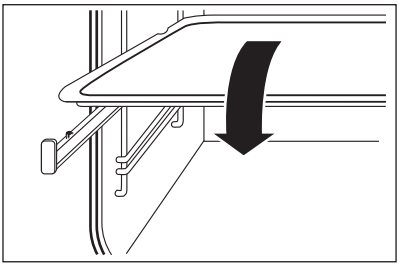


Inštalácia teleskopických líšt

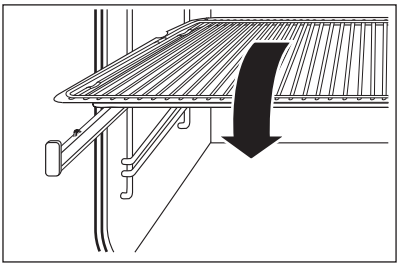
1. Teleskopickú lištu otočte o približne 90°.
2. Príchytku na zadnom konci teleskopickej lišty zasuňte do podpornej zasúvacej lišty. Teleskopické lišty môžete namontovať v každej úrovni okrem úrovne 4. Dbajte na to, aby ste dali lištu na správnu stranu rúry.
3. Lištu otočte do správnej polohy. Blokovací prvok, ktorý je na jednom konci teleskopickej lišty, musí smerovať nahor.
4. Lištu zasuňte až k zadnej stene rúry.
5. Predný koniec teleskopickej lišty zatlačte k podpornej zasúvacej lište. Keď príchytka v prednej časti správne zapadne na svoje miesto, ozve sa cvaknutie.
6. Rovnakým spôsobom namontujte druhú teleskopickú lištu. Skontrolujte, či sú obe teleskopické lišty umiestnené na rovnakej úrovni.

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

TELESKOPICKÉ LIŠTY – VKLADANIE PRÍSLUŠENSTVA RÚRY



Plech na pečenie alebo hlboký pekáč položte na teleskopické lišty.



Spoločné zasunutie roštu a hlbokého pekáča
Rošt rúry položte na hlboký pekáč. Rošt rúry a hlboký pekáč položte na teleskopické lišty.

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

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.

KONVENČNÉ PEČENIE

Pokrmy	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 formy (priemer: 20 cm)	1	15	180-200	50-60
Drobné pečivo	500	smaltovaný	2	10	160-180	25-30

Pokrmy	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)]
Celé kura	1350	rošt rúry na úrovni 2, pekáč na úrovni 1	2	-	200-220	60-70
Kurča, polovica	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

Pokrmy	Hmotnosť (g)	Typ plechu	Úroveň rúry	Doba predhriatia (v minútach)	Teplota (°C)	Doba pečenia (v minútach)
Rumunský piškótový koláč	600+600	2 okrúhle hliníkové formy (priemer: 25 cm)	2/2	10	160-170	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	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 predhriatie.

HORNÝ A DOLNÝ OHREV S VENTILÁTOROM

Pokrmy	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

Pokrmy	Hmotnosť (g)	Typ plechu	Úroveň rúry	Doba predhriatia (v minútach)	Teplota (°C)	Doba pečenia (v minútach)
Kysnutý koláč s jablkami	2000	smaltovaný	3	-	170-180	40-50
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)
Celé kura	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)

Pokrmy	Hmotnosť (g)	Typ plechu	Úroveň rúry	Doba predhriatia (v minútach)	Teplota (°C)	Doba pečenia (v minútach)
Slaný lotrinský koláč	1000	1 okrúhla forma (priemer: 26 cm)	2	10-15	190-210	30-40
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
Striekané pečivo	400 + 400	smaltovaný	1/3	-	110-120	45-55
Striekané 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 predhriatie.

VENTILÁTOR S OHREVOM

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

Pokrmy	Hmotnosť (g)	Typ plechu	Úroveň rúry	Predohrev (v minútach)	Teplota (°C)	Doba pečenia (v minútach)
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
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
Striekané pečivo	400	smaltovaný	2	-	100-120	50-60
Striekané pečivo	400 + 400	smaltovaný	1/3	-	100-120	55-65
Striekané 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

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

FUNKCIA PIZZA

Pokrmy	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
Kurča, polovica	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.

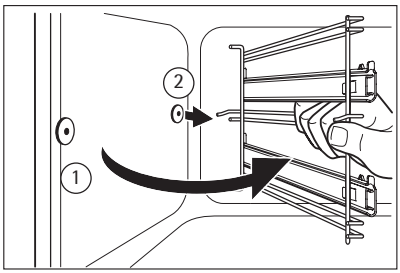
RÚRA – OŠETROVANIE A ČISTENIE

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!

ZASÚVACIE LIŠTY

Ak chcete vyčistiť bočné steny, môžete vybrať zasúvacie lišty rúry.



Vyberanie zasúvacích líšt

1. Prednú časť zasúvacích líšt odtiahnite od bočnej steny.
2. Zasúvacie lišty odtiahnite od zadnej strany bočnej steny a vyberte ich.

Inštalovanie zasúvacích líšt

Pri inštalácii zasúvacích líšt zvoľte opačný postup.

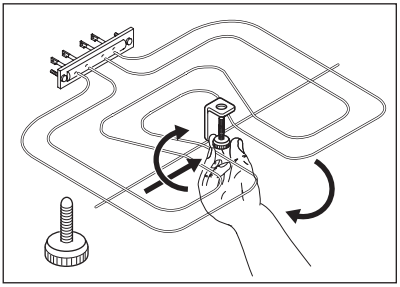
Zaoblené konce zasúvacích líšt musia smerovať dopredu!

STROP RÚRY

Grilovacie teleso môžete sklopiť, aby sa dal strop rúry ľahšie očistiť.

VAROVANIE
Pred vybratím grilu spotrebič vypnite. Skontrolujte, či je spotrebič studený. Hrozí riziko popálenia.

1. Odmontujte skrutku, ktorou je prichytený gril. Prvý raz použite skrutkovač.



2. Gril opatrne potiahnite nadol.
3. Strop rúry očistite mäkkou utierkou namočenou v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku a nechajte ho vyschnúť.
4. Pri montáži grilu zvoľte opačný postup.

VAROVANIE
Uistite sa, že je gril správne nainštalovaný a že nepadá nadol.

ČISTENIE DVIEROK RÚRY

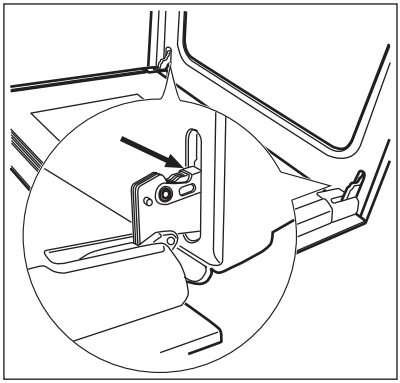
Dvierka rúry majú dva sklenené panely, nainštalované jeden za druhým. Čistenie si zjednodušíte, keď dvierka rúry zvesíte.

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

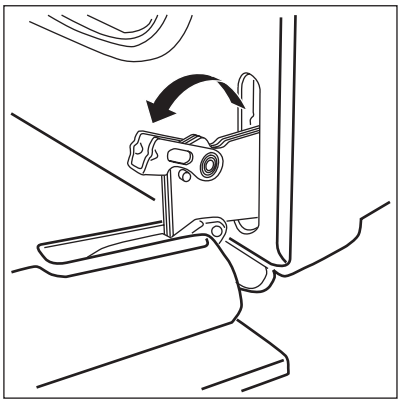
VAROVANIE
Pred čistením dvierok skontrolujte, či sú sklenené panely vychladnuté. Hrozí nebezpečenstvo prasknutia skla.

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

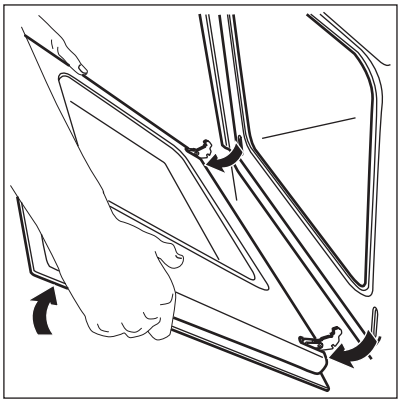
Demontáž dvierok rúry a skleneného panelu



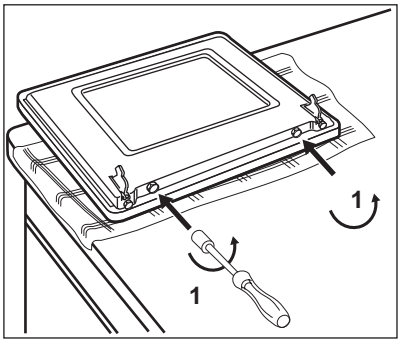
1. Dvierka rúry úplne otvorte a pridržte závesy dvierok.



2. Nadvihnite príchytky na oboch závesoch a preklopte ich.

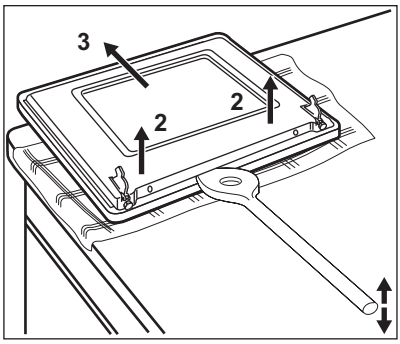


3. Dvierka rúry privrite, aby zostali v prvej polohe (do polovice otvorené). Potom ich potiahnite vpred a vyberte z lôžok.



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

Skrutky nestraťte.

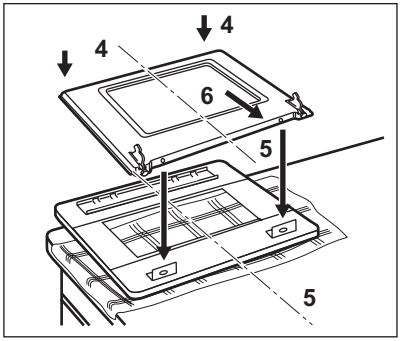


5. Vnútornú stranu dvierok otvorte pomocou lopatky vyrobenej z plastu, dreva alebo podobného materiálu. Pridržte vonkajšiu stranu dvierok a zatlačte vnútornú stranu dvierok proti hornému okraju dvierok.
6. Nadvihnite vnútornú stranu dvierok.
7. Vyčistite vnútornú stranu dvierok.

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

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

Opätovná montáž dvierok a skleneného panelu

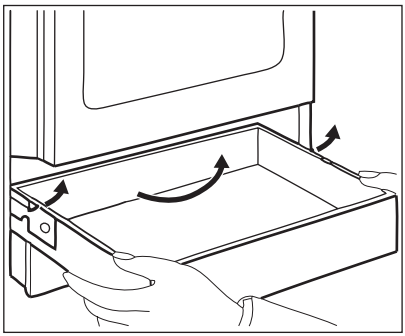


Po dokončení čistenia nasaďte dvierka rúry. Pri montáži zvoľte opačný postup.

VYBRATIE ZÁSUVKY

Zásuvka na riad pod rúrou sa dá pri čistení vybrať.

1. Vytiahnite zásuvku až na doraz.



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

Vloženie zásuvky

1. Zásuvku umiestnite na zasúvacie lišty zásuvky. Skontrolujte, či západky správne zapadli do líšt.
2. Zásuvku spustite do vodorovnej polohy a zasuňte.

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

OSVETLENIE RÚRY

VAROVANIE
Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Pred výmenou žiarovky osvetlenia:

- Vypnite rúru.
- Vyberte poistky z poistkovej skrinky alebo vypnite obvodový spínač.

Na dno rúry položte handru, aby ste ochránili žiarovku a sklenený kryt.

Výmena žiarovky osvetlenia rúry/Čistenie skleneného krytu

1. Aby ste vybrali sklenený kryt, pootočte ho vľavo.
2. Vyčistite sklenený kryt.
3. Nahraďte žiarovku vhodnou žiarovkou pre rúry, ktorá odolá teplote 300°C.
4. Nainštalujte sklenený kryt.

ČO ROBIŤ, KEĎ...

Problém	Možná príčina	Riešenie
Rúra na pečenie nehreje.	Rúra nie je zapnutá.	Zapnite rúru.
Rúra na pečenie nehreje.	Nie je nastavený čas.	Nastavte hodiny.
Rúra na pečenie nehreje.	Nie sú nastavené potrebné nastavenia.	Skontrolujte nastavenia.
Rúra na pečenie nehreje.	Vyhodená poistka v poistkovej skrinke.	Skontrolujte poistku. Ak sa poistka vyhodí viackrát, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
Osvetlenie rúry nefunguje.	Žiarovka je vypálená.	Vymeňte žiarovku osvetlenia rúry.
Vo vnútri rúry a na jedlách sa zráža para a vzniká skondenzovaná voda.	Jedlá ste nechali v rúre príliš dlho.	Po ukončení pečenia nenechávajte jedlá v rúre dlhšie ako 15 – 20 minút.
Na displeji sa zobrazí „12.00“ a „LED“.	Došlo k výpadku elektrického napájania.	Nastavte hodiny.
Ukazovateľ zvyškového tepla sa nerozsvieti.	Varná zóna ešte nie je horúca, pretože bola zapnutá iba krátky čas.	Ak je varná zóna zapnutá dostatočne dlho na to, aby bola horúca, obráťte sa na servisné stredisko.

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

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

Odporúčame, aby ste si sem zapísali tieto údaje:

Model (MOD.) .....

Výrobné číslo (PNC) .....

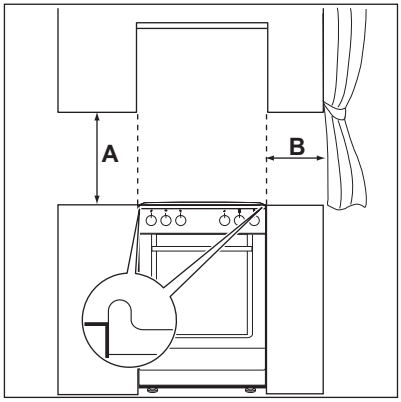
Sériové číslo (S. N.) .....

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.



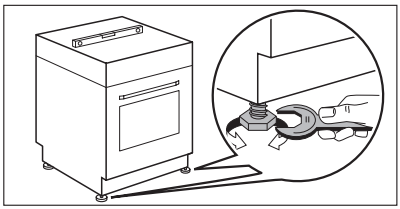
Minimálne vzdialenosti

Rozmery	mm
A	690
B	150

TECHNICKÉ ÚDAJE

Rozmery	
Výška	858 mm
Šírka	500 mm
Hĺbka	600 mm
Celkový elektrický príkon	9135 W
Elektrické napätie	230 V
Frekvencia	50 Hz

VYROVNANIE DO VODOROVNEJ POLOHY

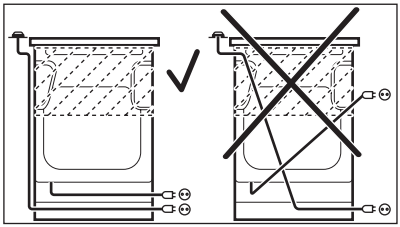


Na vyrovnanie varného poľa sporáka do vodorovnej polohy a zarovnanie s okolitými povrchmi použite malé nožičky v spodnej časti spotrebiča

ELEKTRICKÁ INŠTALÁCIA

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

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



Napájací kábel sa nesmie dotýkať časti spotrebiča zobrazenej na obrázku.



892942777-A-512011

CE