



---

**CS** Sporák  
**SK** Sporák

---

Návod k použití 2  
Návod na používanie 33

## OBSAH

|   |    |
|---|----|
| 1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....          | 3  |
| 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....            | 5  |
| 3. INSTALACE.....                       | 8  |
| 4. POPIS SPOTŘEBIČE.....                | 13 |
| 5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....            | 14 |
| 6. VARNÁ DESKA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....   | 14 |
| 7. VARNÁ DESKA - TIPY A RADY.....       | 15 |
| 8. VARNÁ DESKA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....  | 16 |
| 9. TROUBA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ .....       | 17 |
| 10. TROUBA - FUNKCE HODIN.....          | 18 |
| 11. TROUBA - POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ..... | 20 |
| 12. TROUBA - TIPY A RADY.....           | 20 |
| 13. TROUBA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....      | 27 |
| 14. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....             | 29 |
| 15. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....           | 30 |

## MYSLÍME NA VÁS

Děkujeme, že jste si zakoupili spotřebič značky Electrolux. Vybrali jste si produkt, se kterým jsou spjaty desítky let profesionálních zkušeností a inovací. Tento důmyslný a stylový spotřebič byl navržen s ohledem na jeho uživatele. Kdykoliv jej proto používáte, můžete se spolehnout, že pokaždé dosáhnete skvělých výsledků.

Vítá Vás Electrolux.

**Navštivte naše stránky ohledně:**



Rady ohledně používání, brožury, poradce při potížích, servisních informací:  
**[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Registrace vašeho spotřebiče, kterou získáte lepší servis:  
**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Nákupu příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly. Při kontaktu se servisním střediskem se ujistěte, že máte k dispozici následující údaje: Model, výrobní číslo (PNC), sériové číslo. Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku.

 Upozornění / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

## 1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtete ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nenese odpovědnost za žádný úraz ani škodu v důsledku nesprávné instalace nebo použití. Návod k použití vždy uchovávejte na bezpečném a přístupném místě pro jeho budoucí použití.

### 1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob



#### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí udušení, úrazu nebo jiných trvalých následků.

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo vedením, které zohledňuje bezpečný provoz spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí a řádně je zlikvidujte.
- Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přibližovaly. Přístupné části jsou horké.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

### 1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- Tento spotřebič je určen k použití do nadmořské výšky 2 000 m.
- Tento spotřebič není určen k použití na lodích a plavidlech.

- Neinstalujte spotřebič za ozdobnými dvířky, aby nedošlo k jeho přehřátí.
- Spotřebič neumísťujte na podstavec.
- Spotřebič nepoužívejte spolu s externím časovačem nebo samostatným dálkovým ovládáním.
- VAROVÁNÍ: Příprava jídel s tuky či oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a způsobit požár.
- Oheň se NIKDY nesnažte uhasit vodou, ale vypněte spotřebič a poté plameny zakryjte např. víkem nebo hasicí rouškou.
- POZOR: U vaření je vždy nutné vykonávat dohled. U krátkodobého vaření je nutné vykonávat dohled nepřetržitě.
- VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: Nepokládejte věci na varnou desku.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čištění skleněných dvířek nebo skla vík se závěsy, mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- Na varnou desku nepokládejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžice nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho dostupné části se mohou během používání zahřát na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků. Děti mladší osmi let bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.
- Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Před údržbou odpojte spotřebič od napájení.
- Před výměnou žárovky se nejprve přesvědčte, že je spotřebič vypnutý, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.
- Jestliže je poškozený napájecí kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo

osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.

- Při manipulaci s odkládací zásuvkou buďte opatrní. Může být horká.
- **VAROVÁNÍ:** Používejte pouze kryt varné desky přímo od výrobce varného spotřebiče nebo takový kryt, který výrobce spotřebiče v pokynech k použití označil jako vhodný, případně kryt, který je součástí spotřebiče. Při použití nesprávného krytu varné desky může dojít k nehodě.

## 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Tento spotřebič je vhodný pro následující trhy:  CZ  SK

### 2.1 Instalace



#### **VAROVÁNÍ!**

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Kuchyňská skříňka a výklenek musí mít vhodné rozměry.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Ujistěte se, že je spotřebič namontován pod bezpečnou konstrukcí a vedle bezpečných konstrukcí.
- Některé části spotřebiče jsou pod proudem. Uzavřete spotřebič pomocí nábytku, abyste zabránili kontaktu s nebezpečnými částmi.
- Strany spotřebiče musí být umístěny vedle spotřebičů nebo kuchyňského nábytku stejné výšky.
- Spotřebič neinstalujte vedle dveří či pod oknem. Zabráníte tak převržení

horkého nádobí ze spotřebiče při otevírání dveří či okna.

- Zajistěte instalaci stabilizačního prvku, který bude bránit převržení spotřebiče. Řiďte se pokyny v části „Instalace“.

### 2.2 Připojení k elektrické síti



#### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče, obzvláště, jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.

- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojte do ní síťovou zástrčku.
- Neodpojte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Před zapojením síťové zástrčky do síťové zásuvky zcela zavřete dvířka spotřebiče.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může dojít k uvolnění horkého vzduchu.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.



#### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí požáru nebo výbuchu

- Tuky a oleje mohou při zahřátí uvolňovat hořlavé páry. Když vaříte s tuky a oleji, držte plameny a ohřáté předměty mimo jejich dosah.
- Páry uvolňované velmi horkými oleji se mohou samovolně vznítit.
- Použitý olej, který obsahuje zbytky potravin, může způsobit požár při nižších teplotách než olej, který se používá poprvé.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumisťujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Používáte-li při přípravě jídla přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs vzduchu s alkoholem.



#### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
  - Nepokládejte nádobí či jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
  - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
  - Po dokončení pečení nenechávejte vlhká jídla ve spotřebiči.
  - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Při pečení vlhkých koláčů používejte hluboký plech. Ovočné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.

## 2.3 Připojení plynu

- Veškerá plynová připojení by měla být provedena kvalifikovanou osobou.
- Před instalací je nutné zajistit, aby seřízení spotřebiče odpovídalo podmínkám místního rozvodu plynu (druhu plynu a tlaku plynu).
- Zkontrolujte, zda kolem spotřebiče může obíhat chladný vzduch.
- Informace ohledně přívodu plynu naleznete na typovém štítku.
- Tento spotřebič není připojen k zařízení na odvod spalin. Ujistěte se, že je spotřebič připojen dle aktuálních instalačních vyhlášek. Dbejte na požadavky týkající se dostatečné ventilace.

## 2.4 Použití spotřebiče



#### **VAROVÁNÍ!**

Nebezpečí úrazu a popálení.  
Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

- Tento spotřebič je určen pouze k domácímu použití.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Spotřebič po každém použití vypněte.

- Nepokládejte horké nádoby na ovládací panel.
- Nenechte vyvařit vodu v nádobách.
- Dbejte na to, aby na spotřebič nespadly varné nádoby či jiné předměty. Mohl by se poškodit jeho povrch.
- Nezapínejte varné zóny s prázdnými nádobami nebo zcela bez nádob.
- Na spotřebič nebo přímo na dno spotřebiče nepokládejte hliníkovou fólii.
- Nádoby vyrobené z litiny či hliníku nebo nádoby s poškozeným dnem mohou způsobit poškrábání. Tyto předměty při přesouvání na varné desce vždy zdvihněte.
- V místě instalace spotřebiče zařídte dobrou ventilaci.
- Používejte pouze nádobí se správným tvarem a průměrem dna větším než jsou rozměry hořáků.
- Zkontrolujte, zda plamen nezhasne, otočíte-li ovladačem rychle z maximální do minimální polohy.
- Používejte pouze příslušenství dodávané se spotřebičem.
- Na hořáky neinstalujte rozptylovač plamene.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místností.

## 2.5 Čištění a údržba



### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před prováděním údržby spotřebič vypněte. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Poškozené skleněné panely okamžitě vyměňte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Zbytky tuků či jídel ve spotřebiči mohou způsobit požár.
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.

- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte žádné prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.
- Katalytický smalt (je-li součástí výbavy) nečistěte žádným druhem čisticího prostředku.
- Hořáky nemyjte v myčce nádobí.

## 2.6 Vnitřní osvětlení

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



### **VAROVÁNÍ!**

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

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

## 2.7 Likvidace



### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.
- Vnější plynové potrubí slisujte.

## 2.8 Obsluha

- Pro opravu spotřebiče se obraťte na autorizované servisní středisko.
- Používejte výhradně originální náhradní díly.

## 3. INSTALACE



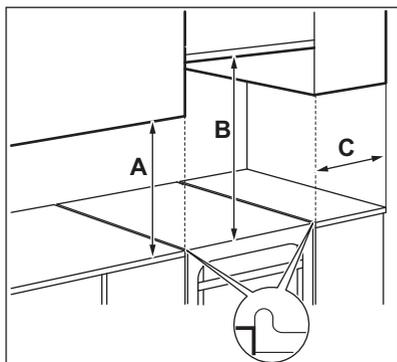
### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 3.1 Umístění spotřebiče

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

Pro minimální vzdálenosti při instalaci viz tabulka.



### Minimální vzdálenosti

| Rozměry | mm  |
|---------|-----|
| A       | 400 |
| B       | 650 |
| C       | 150 |

### 3.2 Technické údaje

|                  |             |
|------------------|-------------|
| Napětí           | 220 - 240 V |
| Frekvence        | 50 - 60 Hz  |
| Třída spotřebiče | 1           |

| Rozměry | mm  |
|---------|-----|
| Výška   | 855 |
| Šířka   | 500 |
| Hloubka | 600 |

### 3.3 Ostatní technické údaje

|                       |                           |
|-----------------------|---------------------------|
| Kategorie spotřebiče: | I12H3B/P                  |
| Původní plyn:         | G20 (2H) 20 mbar          |
| Nový plyn:            | G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar |

### 3.4 Průměr obtoku

| HOŘÁK          | Ø OBTOKU <sup>1)</sup> 1/100 mm |
|----------------|---------------------------------|
| Pomocný        | 29 / 30                         |
| Středně rychlý | 32                              |
| Rychlý         | 42                              |

<sup>1)</sup> Typ obtoku závisí na modelu.

### 3.5 Plynové hořáky pro ZEMNÍ PLYN G20 20 mbar

| HOŘÁK          | NORMÁLNÍ VÝKON kW <sup>1)</sup> | SNÍŽENÝ VÝKON kW <sup>1)</sup> | ZNAČKA PRO TRYSKU 1/100 mm |
|----------------|---------------------------------|--------------------------------|----------------------------|
| Rychlý         | 3,0                             | 0,72 / 0,75                    | 119                        |
| Středně rychlý | 2,0 / 1,9                       | 0,43 / 0,45                    | 96                         |
| Pomocný        | 1,0                             | 0,35                           | 70                         |

<sup>1)</sup> Typ obtoku závisí na modelu.

### 3.6 Plynové hořáky pro LPG G30 30 mbar

| HOŘÁK          | NORMÁLNÍ VÝKON kW | SNÍŽENÝ VÝKON kW | ZNAČKA PRO TRYSKU 1/100 mm | JMENOVIÝ PRŮTOK PLYNU g/h |
|----------------|-------------------|------------------|----------------------------|---------------------------|
| Rychlý         | 3,0               | 0,72             | 88                         | 218                       |
| Středně rychlý | 2,0               | 0,43             | 71                         | 145                       |
| Pomocný        | 1,0               | 0,35             | 50                         | 73                        |

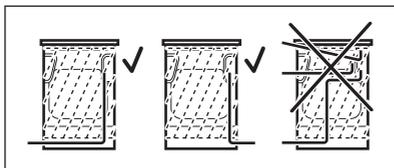
### 3.7 Plynové hořáky pro LPG G31 30 mbar

| HOŘÁK          | NORMÁLNÍ VÝKON kW <sup>1)</sup> | SNÍŽENÝ VÝKON kW <sup>1)</sup> | ZNAČKA PRO TRYSKU 1/100 mm | JMENOVIÝ PRŮTOK PLYNU g/h |
|----------------|---------------------------------|--------------------------------|----------------------------|---------------------------|
| Rychlý         | 2,6                             | 0,63                           | 88                         | 186                       |
| Středně rychlý | 1,7                             | 0,38                           | 71                         | 121                       |
| Pomocný        | 0,85                            | 0,31                           | 50                         | 61                        |

<sup>1)</sup> Typ obtoku závisí na modelu.

### 3.8 Připojení plynu

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



#### VAROVÁNÍ!

Trubka plynové přípojky se nesmí dotýkat části spotřebiče zobrazené na obrázku.

### 3.9 Připojení pružných nekovových hadic

Pokud je k připojení snadný přístup, můžete použít pružnou hadici. Pružné hadice musí být pevně připevněny pomocí svěrek.

Při instalaci vždy použijte držák hadice a těsnění. Pružnou hadici lze použít za následujících podmínek:

- nesmí se zahřát na vyšší než pokojovou teplotu, vyšší než 30 °C,
- nesmí být delší než 1 500 mm,
- není v žádném místě zúžená,
- nesmí být zkroucená nebo příliš napnutá,
- nesmí být v kontaktu s ostrými okraji nebo rohy,
- lze snadno kontrolovat její stav.

Při kontrole pružné hadice se ujistěte, že:

- 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.



#### VAROVÁNÍ!

Po dokončení instalace se ujistěte, že jsou těsnění u všech spojek v pořádku a nedochází k úniku. Pro kontrolu těsnění použijte mýdlový roztok, nikoliv plamen.

Prívod plynu je umístěn na zadní straně ovládacího panelu.



#### VAROVÁNÍ!

Před připojením plynu odpojte spotřebič od elektrické sítě nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavřete hlavní kohout přívodu plynu.

### 3.10 Přizpůsobení pro různé druhy plynu



Přizpůsobení pro různé druhy plynu smí provádět pouze oprávněná osoba.



Trouba je nastavena na zemní plyn, ale pomocí správných trysek můžete přejít na kapalný plyn. Průtok plynu se upraví podle potřeby.



Instalační sadu lze objednat u autorizovaného servisního střediska.

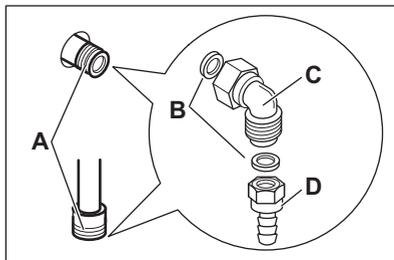


#### VAROVÁNÍ!

Před výměnou vstříkovacích trysek se ujistěte, že jsou ovladače plynových hořáků v poloze Vypnuto. Spotřebič odpojte od elektrické sítě. Nechte troubu vychladnout. Hrozí nebezpečí úrazu.



Trouba je nastavena na výchozí typ plynu. Při změně nastavení vždy použijte těsnění.

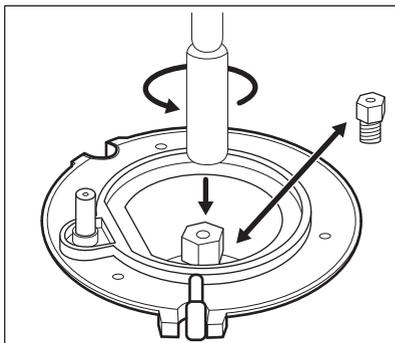


- A. Přípojka plynu (trouba má pouze jednu přípojku)
- B. Těsnění
- C. Nastavitelná přípojka
- D. Držák trubky pro LPG

### 3.11 Výměna trysek varné desky

Při změně druhu plynu vyměňte trysky.

1. Sundejte mřížky určené pod nádoby.
2. Odstraňte víčka a korunky hořáku.
3. Demontujte vstříkovací trysky pomocí nástrčného klíče č. 7.
4. Nahradejte je tryskami potřebnými pro používaný druh plynu.



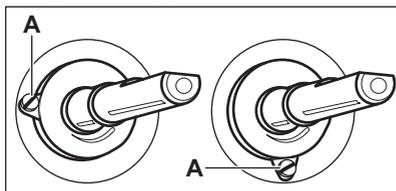
5. Vyměňte typový štítek (nachází se v blízkosti přívodního plynového potrubí) za takový, který odpovídá novému druhu dodávaného plynu.

**i** Tento štítek můžete najít v sáčku dodávaném se spotřebičem.

Pokud je přívodní tlak plynu jiný nebo nestálý v porovnání s požadovaným tlakem, je nutné instalovat na přívodní plynové potrubí regulátor tlaku.

### 3.12 Nastavení minimální úrovně plynového hořáku varné desky

1. Odpojte spotřebič od sítě.
2. Odmontujte ovladač varné desky. Pokud se nelze dostat k obtokovému šroubu, před provedením nastavení sejměte ovládací panel.
3. Úzkým plochým šroubovákem seřídíte obtokový šroub A. Poloha obtokového šroubu závisí na daném modelu A.



### Změna ze zemního plynu na zkapalněný plyn

1. Plně utáhněte obtokový šroub.
2. Vraťte ovladač zpět.

### Změna ze zkapalněného plynu na zemní plyn

1. Obtokový šroub v poloze A vyšroubujte o cca jednu otáčku.
2. Namontujte zpět ovladač varné desky.
3. Znovu připojte spotřebič k elektrické síti.

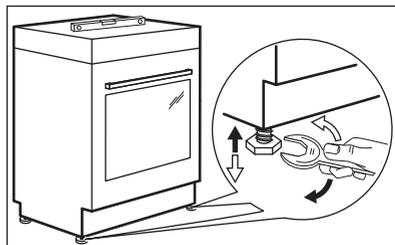


#### **VAROVÁNÍ!**

Zástrčku zapojte do zásuvky až po namontování všech součástí na svá původní místa. Hrozí nebezpečí úrazu.

4. Zapalte hořák. Viz část „Varná deska - Denní používání“.
5. Otočte ovladačem varné desky do minimální polohy.
6. Znovu odmontujte ovladač varné desky.
7. Obtokový šroub pomalu šroubujte dovnitř, dokud nedosáhnete minimální a stabilního plamene.
8. Namontujte zpět ovladač varné desky.

### 3.13 Vyrovnání spotřebiče



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

### 3.14 Ochrana proti překlopení

Nastavte správnou výšku a umístění spotřebiče, než připojíte ochranu proti překlopení.

**POZOR!**

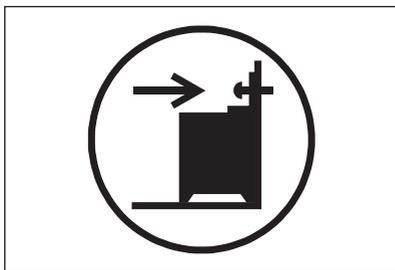
Ujistěte se, že jste ochranu proti překlopení nainstalovali ve správné výšce.



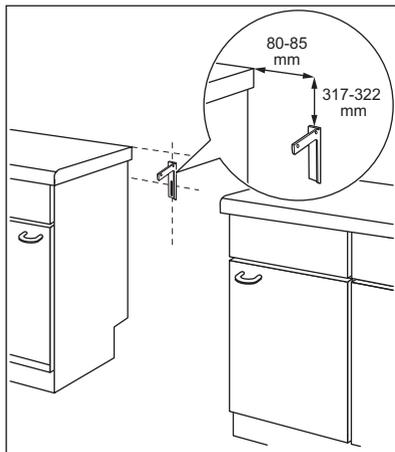
Přesvědčte se, že je plocha za spotřebičem hladká.

Je nutné nainstalovat ochranu proti překlopení. Pokud ji nenainstalujete, spotřebič se může překlopit.

Na vašem spotřebiči se nachází symbol zobrazený na obrázku (dle modelu), který vás upozorňuje na instalaci ochrany proti překlopení.



1. Nainstalujte ochranu proti překlopení ve výšce 317 - 322 mm pod úroveň horní pracovní plochy a 80 - 85 mm od strany spotřebiče skrze kruhový otvor na konzole. Přišroubujte jej do pevného materiálu nebo použijte vhodnou oporu (zeď).



2. Tento otvor naleznete na levé straně zadní části spotřebiče. Nadzdvihněte přední stranu spotřebiče a umístěte ji doprostřed prostoru v kuchyňské lince. Jestliže je prostor mezi pracovními plochami kuchyňské linky větší, než je šířka spotřebiče, pak musíte pro vystředění spotřebiče upravit postranní rozměr.



Pokud jste změnilí rozměry sporáku, je nutné správně vyrovnat zařízení proti překlopení.

**POZOR!**

Jestliže je prostor mezi pracovními plochami kuchyňské linky větší, než je šířka spotřebiče, pak musíte pro vystředění spotřebiče upravit postranní rozměr.

### 3.15 Elektrická instalace

**VAROVÁNÍ!**

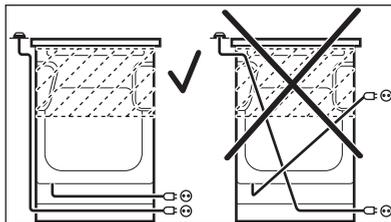
Výrobce nenese odpovědnost za úrazy či škody způsobené nedodržením bezpečnostních pokynů uvedených v kapitolách o bezpečnosti.

Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.



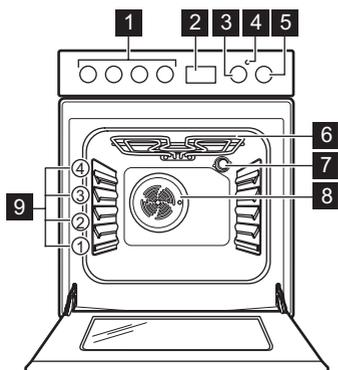
**VAROVÁNÍ!**

Napájecí kabel se nesmí dotýkat části spotřebiče zobrazené na obrázku stínovaně.



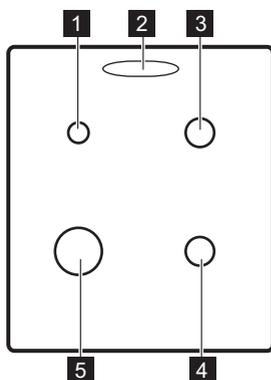
## 4. POPIS SPOTŘEBIČE

### 4.1 Celkový pohled



- 1 Ovladače varné desky
- 2 Elektronický programátor
- 3 Ovladač teploty
- 4 Ukazatel / symbol teploty
- 5 Ovladač funkcí trouby
- 6 Topné těleso
- 7 Osvětlení
- 8 Ventilátor
- 9 Polohy polic

### 4.2 Uspořádání varné desky



- 1 Pomocný hořák
- 2 Výstup páry - počet a poloha závisí na modelu
- 3 Středně rychlý hořák
- 4 Středně rychlý hořák
- 5 Rychlý hořák

### 4.3 Příslušenství

- Tvarovaný rošť

- Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.
- **Plech na pečení**  
Na koláče a sušenky.

- Zásuvka

Zásuvka je umístěna pod vnitřkem trouby.

## 5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 5.1 První čištění

Vyjměte ze spotřebiče všechno příslušenství.



Viz část „Čištění a údržba“.

Před prvním použitím spotřebič i příslušenství vyčistěte. Příslušenství vložte zpět do jeho původní polohy.

### 5.2 Nastavení času

Před použitím trouby musíte nastavit čas.

Po připojení spotřebiče k elektrické síti nebo po výpadku elektrického proudu displej automaticky bliká.

1. Opakovaně stiskněte tlačítko volby .

Rozsvítí se symbol zapnutého časovače.

2. Pomocí tlačítka  $+$  nebo  $-$  nastavte správný denní čas.

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

Ke změně času zapněte spotřebič a současně stiskněte  $+$  a  $-$  nebo .

Když bliká dvojtečka mezi hodinami a minutami, stisknutím  $+$  nebo  $-$  nastavíte nový čas.

### 5.3 Predehřátí

Predehřátí prázdného spotřebiče ke spálení zbytkové mastnoty.

1. Zvolte funkci  a maximální teplotu.
2. Nechte spotřebič pracovat jednu hodinu.
3. Zvolte funkci  a nastavte maximální teplotu.
4. Nechte spotřebič pracovat 15 minut.
5. Zvolte funkci  a nastavte maximální teplotu.
6. Nechte spotřebič pracovat 15 minut. Příslušenství se může zahřát více než obvykle. Ze spotřebiče může vycházet zápach a kouř. To je normální jev. Zajistěte v místnosti dostatečné větrání.

## 6. VARNÁ DESKA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 6.1 Zapálení hořáku varné desky



Hořák vždy zapalte předtím než na něj postavíte nádobu.



### VAROVÁNÍ!

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

1. Otočte ovladačem funkcí varné desky proti směru hodinových ručiček do polohy maximálního průtoku plynu  a zatlačte na něj pro zapálení hořáku.
2. Držte ovladač varné desky zatlačený po dobu 10 nebo méně sekund, aby se termočlánek zahřál. V opačném případě se přeruší přívod plynu.
3. Když se plamen ustálí, nastavte jeho intenzitu.

**VAROVÁNÍ!**

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.



Jestliže se hořák ani po několika pokusech nezapálí, zkontrolujte, zda je korunka a její víčko ve správné poloze.



V případě výpadku elektrického proudu můžete hořák zapálit i bez elektrického zařízení. V takovém případě přiložte k hořáku plamen, stiskněte odpovídající ovladač a otočte jím do polohy na maximum. Držte ovladač zatlačený po dobu 10 nebo méně sekund, aby se termočlánek zahřál.

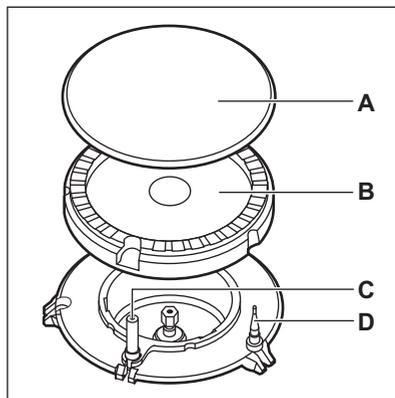


Jestliže z nějakého důvodu plamen zhasne, otočte ovladačem do polohy vypnuto, počkejte nejméně jednu minutu a pokuste se hořák znovu zapálit.



Generátor jisker se může automaticky spouštět, když zapnete elektřinu, po instalaci nebo po výpadku proudu. Nejde o závadu.

## 6.2 Přehled hořáku



- A. Víčko hořáku
- B. Korunka hořáku
- C. Zapalovací svíčka
- D. Termočlánek

## 6.3 Vypnutí hořáku

Chcete-li plamen zhasnout, otočte ovladačem do polohy vypnuto **0**.

**VAROVÁNÍ!**

Před sejmutím nádobí z hořáku vždy nejdříve ztlumte nebo zhasněte plamen.

# 7. VARNÁ DESKA - TIPY A RADY

**VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 7.1 Nádobí

**VAROVÁNÍ!**

Nedávejte stejnou pánev na dva hořáky.

**VAROVÁNÍ!**

Abyste zabránili rozlítí a případnému poranění, nepokládejte na hořák nestabilní nebo poškozené nádoby.



**POZOR!**  
Ujistěte se, že držadla hrnců nepřechňívají nad předním okrajem varné desky.



**POZOR!**  
Ujistěte se, že jsou hrnce umístěné na středu hořáku, čímž získají maximální stabilitu a sníží se spotřeba plynu.

## 7.2 Průměry nádobí



**VAROVÁNÍ!**  
Používejte nádoby na vaření s průměrem vhodným pro rozměry hořáků.

## 8. VARNÁ DESKA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



**VAROVÁNÍ!**  
Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 8.1 Všeobecné informace

- Varnou desku po každém použití očistěte.
- Nádoby používejte vždy s čistou spodní stranou.
- Škrábance nebo tmavé skvrny na povrchu nemají vliv na funkci varné desky.
- Použijte speciální čisticí prostředek vhodný na povrch varné desky.
- Části z nerezové oceli omyjte vodou a pak osušte měkkým hadrem.

### 8.2 Čištění varné desky

- **Okamžitě odstraňte:** roztavený plast, plastovou folii, cukr nebo jídlo obsahující cukr. Pokud tak neučiníte, nečistota může varnou desku poškodit. Vyvarujte se popálení.
- **Odstraňte po dostatečném vychladnutí varné desky:** skvrny od vodního kamene, vodové kroužky, tukové skvrny nebo kovové lesklé zbarvení. Vyčistěte varnou desku vlhkým hadříkem s neabrazivním mycím prostředkem. Po vyčištění varnou desku osušte měkkým hadrem.

| Hořák          | Průměr nádoby (mm)          |
|----------------|-----------------------------|
| Pomocný        | 120 - 180                   |
| Středně rychlý | 140 - 220/240 <sup>1)</sup> |
| Rychlý         | 160 - 220/260 <sup>1)</sup> |

<sup>1)</sup> Když je na varné desce jediná nádoba.

- Smaltované části, kryt a korunka hořáků umyjte vlažnou vodou se saponátem a před jejich vložením zpět je řádně osušte.

### 8.3 Čištění zapalovací svíčky

Elektrické zapalování se provádí pomocí keramické zapalovací svíčky s kovovou elektrodou. Udržujte tyto součásti čisté, aby hořáky dobře zapalovaly, a kontrolujte průchodnost otvorů v korunkách hořáků.

### 8.4 Mřížky pod nádoby

**i** Mřížky pod nádoby nejsou odolné pro mytí v myčce nádobí. Musí se mýt ručně.

1. Mřížky pod nádoby pro pohodlnější čištění vyjměte.

**i** Při snímání mřížek pod nádoby buďte velmi opatrní, aby nedošlo k poškození varné desky.

2. Po vyčištění mřížek pod nádoby se ujistěte, že jsou umístěné ve správné poloze.
3. Má-li hořák správně fungovat, musí být ramena mřížek pod nádoby ve středu hořáku.

## 8.5 Pravidelná údržba

Pravidelně si v autorizovaném servisním středisku objednávejte kontrolu stavu

přívodní plynové trubky a nastavovače tlaku, je-li instalován.

# 9. TROUBA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 9.1 Zapnutí a vypnutí spotřebiče



**Podle daného modelu má váš spotřebič kontrolky, symboly ovladače nebo ukazatele:**

- Kontrolka se rozsvítí, když je spotřebič v provozu.
- Symbol ukazuje, zda ovladač řídí jednu z varných zón, funkce trouby nebo teplotu.
- Ukazatel se zobrazí, když trouba začne hřát.

1. Otočte ovladačem funkcí trouby na požadovanou funkci.
2. Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.
3. Spotřebič vypnete otočením ovladače funkcí a teploty trouby do polohy vypnuto.

## 9.2 Bezpečnostní termostat

Nesprávná obsluha spotřebiče nebo vadné součásti mohou způsobit nebezpečné přehřátí. Aby se tomu zabránilo, je tato trouba vybavena bezpečnostním termostatem, který přeruší napájení. Po poklesu teploty se trouba opět automaticky zapne.

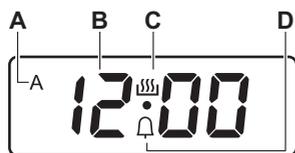
## 9.3 Funkce trouby

| Sym-bol | Funkce trouby      | Použití   |
|---------|--------------------|---|
|         | Poloha Vypnuto     | Trouba je vypnutá.  |
|         | Horní/spodní ohřev | K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby.    |
|         | Spodní ohřev       | K pečení koláčů s křupavým spodkem a zavařování potravin. |

| Sym-<br>bol   | Funkce trouby               | Použití  |
|---|-----------------------------|--|
|  | Horkovzdušné pečení s párou | Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Pokyny k přípravě viz kapitola „Tipy a rady“, Horkovzdušné pečení s párou. Dvířka trouby by měla být během pečení zavřená, aby nedošlo k přerušení funkce a aby trouba fungovala co nejúsporněji. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku trouby může lišit od nastavené teploty. Může dojít ke snížení tepelného výkonu. Obecná doporučení ohledně úspory energie viz kapitola „Energetická účinnost“, Trouba - úspora energie. Tato funkce byla použita ke splnění energetické třídy dle normy EN 60350-1. |
|  | Gril                        | Ke grilování plochých pokrmů a opékání chleba.   |
|  | Pravý horký vzduch          | K pečení jídel na dvou úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu trouby o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce Horní/spodní ohřev.  |
|  | Odmrazování                 | K rozmrazování potravin (zeleniny a ovoce). Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.  |

## 10. TROUBA - FUNKCE HODIN

### 10.1 Displej



- A. Ukazatel funkce TRVÁNÍ a UKONČENÍ
- B. Displej času
- C. Ukazatel zapnutého časovače
- D. Ukazatel funkce MINUTKA

### 10.2 Tlačítka

| Tlačítko  | Funkce | Popis                            |
|---|--------|----------------------------------|
| —   | MÍNUS  | Slouží k nastavení času.         |
|  | HODINY | Slouží k nastavení funkce hodin. |
| +   | PLUS   | Slouží k nastavení času.         |

## 10.3 Tabulka funkcí hodin

| Funkce hodin  |                | Použití  |
|---|----------------|--|
| <b>00:00</b>  | DENNÍ ČAS      | K nastavení, změně nebo kontrole denního času.   |
| <b>dur</b>  | TRVÁNÍ         | Slouží k nastavení délky provozu spotřebiče (1 min - 10 h).  |
| <b>End</b>  | UKONČENÍ       | Slouží k nastavení doby, kdy se má spotřebič vypnout (1 min - 10 h).                                     |
| <b>dur + End</b>  | ODLOŽENÝ START | Slouží ke spojení funkce TRVÁNÍ a UKONČENÍ.  |
|  | MINUTKA        | Slouží k nastavení odpočítávání (1 min - 23 h 59 min). Tato funkce nemá žádný vliv na provoz spotřebiče. |

### 10.4 Nastavení funkce TRVÁNÍ

1. Nastavte funkci trouby a teplotu.
2. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat **dur**.
3. Použijte **+** nebo **-** k nastavení času TRVÁNÍ.  
Na displeji se zobrazí **dur** a symbol **A**.
4. Po uplynutí nastaveného času bliká **dur** a na sedm minut zazní zvukový signál. Spotřebič se automaticky vypne.
5. Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
6. Otočte ovladač funkcí trouby a ovladač teploty do polohy vypnuto.

### 10.5 Nastavení funkce UKONČENÍ

1. Nastavte funkci trouby a teplotu.
2. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat **End**.
3. Použijte **+** nebo **-** k nastavení času.  
Na displeji se zobrazí **End** a symbol **A**.
4. Po uplynutí nastaveného času bliká **End** a na sedm minut zazní zvukový signál. Spotřebič se automaticky vypne.
5. Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
6. Otočte ovladač funkcí trouby a ovladač teploty do polohy vypnuto.

### 10.6 Nastavení ODLOŽENÉHO STARTU

1. Nastavte funkci trouby a teplotu.
2. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat **dur**.
3. Použijte **+** nebo **-** k nastavení času TRVÁNÍ.
4. Stiskněte .
5. Použijte **+** nebo **-** k nastavení času UKONČENÍ.
6. Potvrďte stisknutím .  
Spotřebič se automaticky zapne později, funguje po nastavenou dobu TRVÁNÍ a vypne se v nastavený čas UKONČENÍ. Po uplynutí nastaveného času zní sedm minut zvukový signál. Spotřebič se automaticky vypne.
7. Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
8. Otočte ovladač funkcí trouby a ovladač teploty do polohy vypnuto.

### 10.7 Nastavení funkce MINUTKA

1. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .
2. Použijte **+** nebo **-** k nastavení potřebného času.
3. Po uplynutí nastaveného času zní sedm minut zvukový signál. Chcete-li

zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.

## 10.8 Zrušení funkce hodin

1. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat ukazatel požadované funkce.
2. Současně stiskněte a podržte tlačítka  a .

Funkce hodin by měla zhasnout během několika sekund.

## 10.9 Změna zvukového signálu

1. Aktuální zvukový signál přehrajete stisknutím a podržením tlačítka .

2. Změnu signálu provedete opakovaným stisknutím .
  3. Uvolněte tlačítko .
- Poslední tón se nastaví jako nový zvukový signál.
4. Počkejte pět sekund na automatické potvrzení nastavení.

 Když je spotřebič odpojen od elektrické sítě nebo po výpadku elektrického proudu, tón zvukového signálu se nastaví zpět na výchozí hodnotu.

# 11. TROUBA - POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



### VAROVÁNÍ!

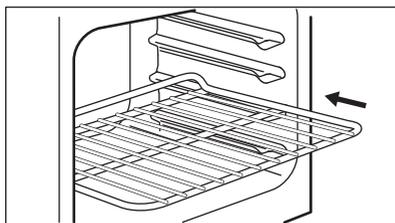
Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 11.1 Vložení příslušenství

Tvarovaný rošt:



Tvarovaný rošt má speciálně tvarovanou zadní část, která napomáhá šíření tepla.

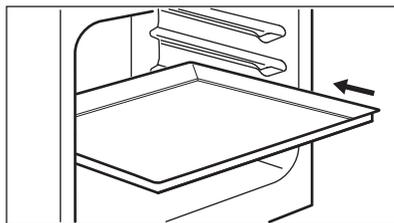


Zasuňte rošt do příslušné polohy. Ujistěte se, že se nedotýká zadní stěny trouby.

Plech na pečení:



Plech na pečení nezasunujte zcela dozadu k zadní stěně vnitřku trouby. Zabránilo by tak cirkulaci tepla kolem plechu. Jídlo by se mohlo připálit, obzvláště pak v zadní části plechu.



Položte plech na pečení nebo hluboký pekáč do polohy roštu. Ujistěte se, že se nedotýká zadní stěny trouby.

# 12. TROUBA - TIPY A RADY



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.



Teploty a časy pečení v tabulkách jsou pouze orientační. Závisí na receptu, kvalitě a množství použitých přísad.

## 12.1 Všeobecné informace

- Spotřebič má čtyři úrovně roštů. Polohy roštů ve spotřebiči se počítají zdola.
- Tento spotřebič je vybaven speciálním systémem, který zajišťuje oběh vzduchu a stálou recyklaci páry. Tento systém umožňuje pečení a vaření v páře, takže jídla jsou uvnitř měkká a na povrchu mají kůrčičku. Doba pečení a spotřeba energie jsou sníženy na minimum.
- Ve spotřebiči nebo na skleněných panelech dvířek se může srážet vlhkost. To je normální jev. Při otvírání dvířek spotřebiče během přípravy jídla vždy odstupte. Kondenzaci snížíte, když spotřebič vždy před přípravou jídla na 10 minut předehřejte.
- Po každém použití spotřebiče setřete vlhkost.
- Při přípravě jídel na dno spotřebiče nestavte žádné předměty a žádnou část spotřebiče nezakrývejte hliníkovou fólií. Mohlo by to ovlivnit výsledky pečení a poškodit smalt.

## 12.2 Pečení moučných jídel

- Vaše trouba může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u starého spotřebiče. Svá obvyklá nastavení jako teplotu, dobu pečení a polohu roštů byste měli proto upravit podle doporučení uvedených v tabulkách.
- Použijte vždy nejprve nižší teplotu.
- Jestliže nemůžete najít nastavení pro konkrétní recept, snažte se vybrat podobný.
- Pokud pečete koláče na několika polohách roštů, můžete dobu pečení prodloužit o 10–15 minut.

## 12.6 Horní/spodní ohřev

| Jídlo                  | Množství (g) | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu | Příslušenství   |
|------------------------|--------------|--------------|-----------|--------------|-----------------|
| Proužky těsta          | 250          | 150          | 25 - 30   | 3            | plech na pečení |
| Ploché koláč <b>1)</b> | 1000         | 160 - 170    | 30 - 35   | 2            | plech na pečení |

- Různě vysoké moučníky a pečivo mohou nejprve nerovnoměrně zhnědnout. V takovém případě ale hned neměňte teplotu. Rozdíl se během pečení vyrovnají.
- Plechy v troubě se mohou během pečení zkroutit. Po ochlazení se opět vyrovnají.

## 12.3 Pečení moučníků

- 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.

## 12.4 Pečení masa a ryb

- Při pečení velmi tučného jídla použijte hluboký pekáč / plech, 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 pekáče / plechu nalijte trochu vody, aby se při pečení tolik nekouřilo. Kondenzaci kouře zabráníte dolitím vody pokaždé, když se odpaří.

## 12.5 Doby přípravy

Doba přípravy záleží na druhu potravin, jejich konzistenci a množství.

Nejprve sledujte průběh pečení a jeho výsledek. Postupně si najdete nejlepší nastavení (nastavení teploty, dobu pečení, apod.) pro nádoby, recepty a množství potravin, které s tímto spotřebičem používáte.

| Jídlo                       | Množství (g) | Teplota (°C) | Čas (min)  | Poloha roštu | Příslušenství   |
|-----------------------------|--------------|--------------|------------|--------------|---|
| Kynutý koláč s jablky       | 2000         | 170 - 190    | 40 - 50    | 3            | plech na pečení   |
| Koblih                      | 1500         | 160 - 170    | 45 - 55 2) | 2            | plech na pečení   |
| Celé kuře                   | 1350         | 200 - 220    | 60 - 70    | 2            | tvarovaný rošt  |
|                             |              |              |            | 1            | plech na pečení   |
| Půlka kuřete                | 1300         | 190 - 210    | 35 + 30    | 3            | tvarovaný rošt  |
|                             |              |              |            | 1            | plech na pečení   |
| Vepřová kotleta             | 600          | 190 - 210    | 30 - 35    | 3            | Tvarovaný rošt  |
|                             |              |              |            | 1            | plech na pečení   |
| Dortový korpus 3)           | 800          | 230 - 250    | 10 - 15    | 2            | plech na pečení   |
| Plněné kynuté koláče 4)     | 1200         | 170 - 180    | 25 - 35    | 2            | plech na pečení   |
| Pizza                       | 1000         | 200 - 220    | 25 - 35    | 2            | plech na pečení   |
| Tvarohový koláč             | 2600         | 170 - 190    | 60 - 70    | 2            | plech na pečení   |
| Švýcarský jablečný koláč 4) | 1900         | 200 - 220    | 30 - 40    | 1            | plech na pečení   |
| Vánoční dort 4)             | 2400         | 170 - 180    | 55 - 65 5) | 2            | plech na pečení   |
| Slaný lotrinský koláč 4)    | 1000         | 220 - 230    | 40 - 50    | 1            | 1 kruhový plech (průměr: 26 cm)                           |
| Venkovský chléb 6)          | 750 + 750    | 180 - 200    | 60 - 70    | 1            | 2 hliníkové plechy (délka: 20 cm)                         |
| Rumunský piškot 1)          | 600 + 600    | 160 - 170    | 40 - 50    | 2            | 2 hliníkové plechy (délka: 25 cm) na stejné úrovni trouby |
| Rumunský piškot – tradiční  | 600 + 600    | 160 - 170    | 30 - 40    | 2            | 2 hliníkové plechy (délka: 25 cm) na stejné úrovni trouby |
| Sladké pečivo 4)            | 800          | 200 - 210    | 10 - 15    | 2            | plech na pečení   |
| Roláda 1)                   | 500          | 150 - 170    | 15 - 20    | 1            | plech na pečení   |

| Jídlo                           | Množství (g) | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu | Příslušenství   |
|---------------------------------|--------------|--------------|-----------|--------------|-----------------|
| Pusinky                         | 400          | 100 - 120    | 40 - 50   | 2            | plech na pečení |
| Koláč s drobenkou <sup>4)</sup> | 1500         | 180 - 190    | 25 - 35   | 3            | plech na pečení |
| Máslový koláč <sup>1)</sup>     | 600          | 180 - 200    | 20 - 25   | 2            | plech na pečení |

1) Předehřejte troubu po dobu 10 minut.

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

3) Předehřejte troubu po dobu 20 minut.

4) Předehřejte troubu po dobu 10 - 15 minut.

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

6) Nastavte teplotu na 250 °C a předehřejte troubu po dobu 18 minut.

## 12.7 Pravý horký vzduch

| Jídlo                               | Množství (g) | Teplota (°C) | Čas (min)             | Poloha roštu | Příslušenství   |
|-------------------------------------|--------------|--------------|-----------------------|--------------|-----------------|
| Ploché koláč <sup>1)</sup>          | 1000         | 155          | 35                    | 2            | plech na pečení |
| Ploché koláč <sup>1)</sup>          | 1000 + 1000  | 145          | 50                    | 1 + 3        | plech na pečení |
| Kynutý koláč s jablky <sup>1)</sup> | 2000         | 170 - 180    | 40 - 50               | 3            | plech na pečení |
| Koblihy                             | 1200         | 150 - 160    | 40 - 50 <sup>2)</sup> | 3            | plech na pečení |
| Celé kuře                           | 1400         | 200          | 50                    | 2            | tvárový rošt    |
|                                     |              |              |                       | 1            | plech na pečení |
| Vepřová kotleta                     | 600          | 180 - 200    | 30 - 40               | 2            | tvárový rošt    |
|                                     |              |              |                       | 1            | plech na pečení |
| Dortový korpus <sup>3)</sup>        | 800          | 230 - 250    | 10 - 15               | 2            | plech na pečení |
| Plněné kynuté koláče                | 1200         | 160 - 170    | 20 - 30               | 3            | plech na pečení |
| Tvarohový koláč                     | 2600         | 150 - 170    | 60 - 70               | 2            | plech na pečení |

| Jídlo                                 | Množství (g) | Teplota (°C) | Čas (min)             | Poloha roštu | Příslušenství   |
|---------------------------------------|--------------|--------------|-----------------------|--------------|---|
| Švýcarský jablčný koláč <sup>3)</sup> | 1900         | 180 - 200    | 50 - 40               | 3            | plech na pečení   |
| Vánoční dort <sup>1)</sup>            | 2400         | 150 - 170    | 50 - 60 <sup>4)</sup> | 3            | plech na pečení   |
| Slaný lotrinský koláč <sup>3)</sup>   | 1000         | 210 - 230    | 35 - 45               | 2            | 1 kruhový plech (průměr: 26 cm)                           |
| Venkovský chléb <sup>5)</sup>         | 750 + 750    | 180 - 190    | 50 - 60               | 3            | plech na pečení   |
| Rumunský piškot <sup>1)</sup>         | 600 + 600    | 150 - 170    | 40 - 50               | 2            | 2 hliníkové plechy (délka: 25 cm) na stejné úrovni trouby |
| Rumunský piškot – tradiční            | 600 + 600    | 160 - 170    | 30 - 40               | 2            | 2 hliníkové plechy (délka: 25 cm) na stejné úrovni trouby |
| Sladké pečivo <sup>1)</sup>           | 800          | 190          | 15                    | 3            | plech na pečení   |
| Sladké pečivo <sup>1)</sup>           | 800 + 800    | 200          | 15                    | 1 + 3        | plech na pečení   |
| Roláda <sup>1)</sup>                  | 500          | 150 - 170    | 10 - 15               | 3            | plech na pečení   |
| Pusinky                               | 400          | 100 - 120    | 50 - 60               | 2            | plech na pečení   |
| Pusinky                               | 400 + 400    | 100 - 120    | 55 - 65               | 1 + 3        | plech na pečení   |
| Koláč s drobenkou <sup>1)</sup>       | 1500         | 170 - 180    | 20 - 30               | 2            | plech na pečení   |
| Piškotový koláč <sup>1)</sup>         | 600          | 150 - 170    | 20 - 30               | 2            | plech na pečení   |

| Jídlo            | Množství (g) | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu | Příslušenství   |
|------------------|--------------|--------------|-----------|--------------|-----------------|
| Máslový koláč 1) | 600 + 600    | 150 - 170    | 20 - 30   | 1 + 3        | plech na pečení |

- 1) Předehřejte troubu po dobu 10 minut.
- 2) Po vypnutí spotřebiče ponechte moučník v troubě dalších 7 minut.
- 3) Předehřejte troubu po dobu 15 minut.
- 4) Po vypnutí spotřebiče ponechte moučník v troubě dalších 10 minut.
- 5) Nastavte teplotu na 230 °C a předehřejte troubu po dobu 15 minut.

## 12.8 Horkovzdušné pečení s párou

| Jídlo                               | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu | Příslušenství                                     |
|-------------------------------------|--------------|-----------|--------------|---|
| <b>Chléb a pizza</b>                |              |           |              |   |
| Žemle                               | 190          | 25 - 30   | 2            | plech na pečení nebo hluboký pekáč                |
| Bagety/kaiserky                     | 200          | 40 - 45   | 2            | plech na pečení nebo hluboký pekáč                |
| Mražená pizza 350 g                 | 190          | 25 - 35   | 2            | tvárový rošt                                      |
| <b>Koláče na plechu na pečení</b>   |              |           |              |   |
| Roláda                              | 180          | 20 - 30   | 2            | plech na pečení nebo hluboký pekáč                |
| Sušenka brownie                     | 180          | 35 - 45   | 2            | plech na pečení nebo hluboký pekáč                |
| <b>Koláče ve formě</b>              |              |           |              |   |
| Suflé                               | 210          | 35 - 45   | 2            | šest keramických pečicích šálek na tvarovaný rošt |
| Koláčový korpus z piškotového těsta | 180          | 25 - 35   | 2            | dortový korpus na tvarovaný rošt                  |
| Piškotový koláč                     | 150          | 35 - 45   | 2            | forma na koláč na tvarovaný rošt                  |
| <b>Ryby</b>                         |              |           |              |   |
| Ryby v sáčcích 300 g                | 180          | 25 - 35   | 2            | plech na pečení nebo hluboký pekáč                |
| Celá ryba 200 g                     | 180          | 25 - 35   | 2            | plech na pečení nebo hluboký pekáč                |
| Rybí filé 300 g                     | 180          | 30 - 40   | 2            | plech na pizzu na tvarovaný rošt                  |

| Jídlo                         | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu | Příslušenství                      |
|-------------------------------|--------------|-----------|--------------|------------------------------------|
| <b>Maso</b>                   |              |           |              |                                    |
| Maso v sáčku 250 g            | 200          | 35 - 45   | 2            | plech na pečení nebo hluboký pekáč |
| Maso na vidlici 500 g         | 200          | 30 - 40   | 2            | plech na pečení nebo hluboký pekáč |
| <b>Malé kusy pečiva</b>       |              |           |              |                                    |
| Sušenky                       | 170          | 25 - 35   | 2            | plech na pečení nebo hluboký pekáč |
| Makronky                      | 170          | 40 - 50   | 2            | plech na pečení nebo hluboký pekáč |
| Muffin                        | 180          | 30 - 40   | 2            | plech na pečení nebo hluboký pekáč |
| Slaný keks                    | 160          | 25 - 35   | 2            | plech na pečení nebo hluboký pekáč |
| Sušenky z křehkého těsta      | 140          | 25 - 35   | 2            | plech na pečení nebo hluboký pekáč |
| Dortíky                       | 170          | 20 - 30   | 2            | plech na pečení nebo hluboký pekáč |
| <b>Vegetariánské</b>          |              |           |              |                                    |
| Zeleninová směs v sáčku 400 g | 200          | 20 - 30   | 2            | plech na pečení nebo hluboký pekáč |
| Omeleta                       | 200          | 30 - 40   | 2            | plech na pizzu na tvarovaný rošt   |
| Zelenina na pekáči 700 g      | 190          | 25 - 35   | 2            | plech na pečení nebo hluboký pekáč |

## 12.9 Informace pro zkušebny

| Jídlo  | Funkce             | Teplota (°C) | Příslušenství   | Poloha roštu | Čas (min) |
|--|--------------------|--------------|-----------------|--------------|-----------|
| Malé koláčky (16 kousků na plech)                      | Horní/spodní ohřev | 160          | plech na pečení | 3            | 20 - 30   |
| Malé koláčky (16 kousků na plech)                      | Pravý horký vzduch | 160          | plech na pečení | 1 + 3        |           |
| Jablečný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně) | Horní/spodní ohřev | 190          | tvarovaný rošt  | 1            |           |

| Jídlo                           | Funkce             | Teplota (°C) | Příslušenství   | Poloha roštu | Čas (min) |
|---------------------------------|--------------------|--------------|-----------------|--------------|-----------|
| Piškotová buchta bez tuku       | Horní/spodní ohřev | 180          | tvarovaný rošt  | 2            |           |
| Piškotová buchta bez tuku       | Pravý horký vzduch | 170          | tvarovaný rošt  | 1 + 3        | 30 - 40   |
| Máslové sušenky / Proužky těsta | Horní/spodní ohřev | 140          | plech na pečení | 3            | 15 - 30   |
| Máslové sušenky / Proužky těsta | Pravý horký vzduch | 140          | plech na pečení | 1 + 3        | 15 - 30   |

## 13. TROUBA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 13.1 Poznámky k čištění

- Přední stranu spotřebiče otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a mycího prostředku.
- K čištění kovových ploch použijte speciální čisticí prostředek.
- Vnitřek spotřebiče čistěte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídel může způsobit požár.
- Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.
- Vyčistěte všechno příslušenství po každém použití a nechte jej vysušit. Použijte měkký hadr a vlažnou vodu s mycím prostředkem.
- Máte-li nepřilnavé příslušenství, nečistěte je agresivními čisticími prostředky, ostrými předměty, ani je nemyjte v myčce nádobí. Mohlo by dojít k poškození nepřilnavého povrchu.

### 13.2 Spotřebiče z nerezové oceli nebo hliníku



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

### 13.3 Odstranění a instalace skleněných panelů trouby

Skleněné panely lze při čištění vyjmout. Počet jednotlivých skleněných panelů se liší dle modelu.



#### VAROVÁNÍ!

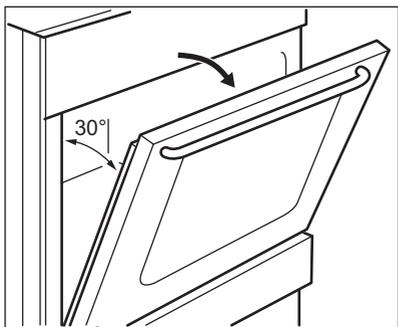
Při čištění nechte dvířka trouby lehce otevřená. Když jsou plně otevřená, může jejich náhodné zavření něco poškodit.



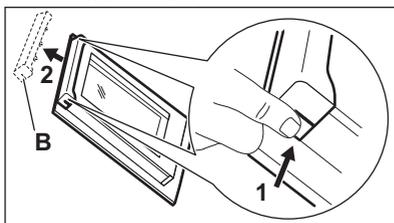
#### VAROVÁNÍ!

Spotřebič bez skleněných panelů nepoužívejte.

1. Otvírejte dvířka, dokud nedosáhnou úhlu přibližně 30°. Dvířka zůstanou při lehkém otevření na svém místě.



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



3. Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a odstraňte ji.



#### VAROVÁNÍ!

Při vyjímání skleněných panelů se mohou dvířka zavírat.

4. Uchopte horní okraj skleněných panelů dvířek a vytáhněte je jeden po druhém nahoru.
5. Skleněný panel omyjte vodou s mycím prostředkem. Skleněný panel pečlivě osušte.

Po vyčištění skleněné panely a dvířka trouby opět nasadte. Proveďte výše uvedené kroky v opačném pořadí. Nejprve vraťte menší a potom větší panel.



#### POZOR!

Dávejte pozor, abyste vnitřní skleněný panel nainstalovali správně do jeho umístění.

## 13.4 Vysazení zásuvky

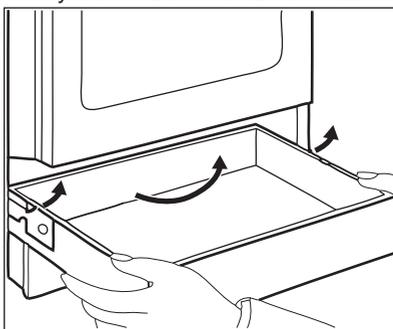


#### VAROVÁNÍ!

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.

Zásuvku pod troubou lze při čištění vyjmout.

1. Vytáhněte zásuvku až na doraz.



2. Pomalu zásuvku zdvihněte.
3. Zásuvku zcela vytáhněte. Zásuvku vložte stejným postupem jako výše, ale v opačném pořadí.

## 13.5 Výměna žárovky

Na dno vnitřku spotřebiče položte měkkou látku. Zabráňte tak poškození krytu žárovky a vnitřku trouby.



#### VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem! Před výměnou žárovky vypněte pojistky. Žárovka trouby a její kryt mohou být horké.

1. Vypněte spotřebič.
2. Vytáhněte pojistky v pojistkové skříňce nebo vypněte jistič.

## Zadní žárovka

1. Skleněným krytem otočte proti směru hodinových ručiček a sejměte jej.

2. Skleněný kryt vyčistěte.
3. Žárovku vyměňte za vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
4. Nasadte skleněný kryt.

## 14. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 14.1 Co dělat, když...

| Problém  | Možná příčina   | Řešení  |
|--|---|---|
| Po zapnutí generátoru jisker se neobjevují žádné jiskry. | Varná deska není zapojena do elektrické sítě nebo není připojena správně. | Zkontrolujte, zda je varná deska správně zapojena do elektrické sítě. Viz schéma zapojení.                                      |
| Po zapnutí generátoru jisker se neobjevují žádné jiskry. | Je spálená pojistka.  | Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka spaluje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře. |
| Po zapnutí generátoru jisker se neobjevují žádné jiskry. | Víčko a korunka hořáku a jsou nasazeny nesprávně.                         | Umístěte správně víčko a korunku hořáku.  |
| Plamen zhasíná ihned po zapálení.                        | Termočlánek není dostatečně zahřátý.                                      | Po zapálení plamene nechte generátor jisker zapnutý ještě 10 nebo méně sekund.  |
| Kroužek plamene je nerovnoměrný.                         | Korunka hořáku je ucpaná zbytky jídla.                                    | Ujistěte se, že není tryska zanesená a korunka hořáku je čistá.   |
| Hořáky nefungují.  | Je přerušena dodávka plynu.   | Zkontrolujte přívod plynu.  |
| Plamen je oranžový nebo žlutý.                           |   | V některých místech hořáku může mít plamen oranžovou či žlutou barvu. To je normální jev.                                       |
| Trouba nehřeje.  | Trouba je vypnutá.  | Zapněte troubu.   |
| Osvětlení nefunguje.                                     | Vadná žárovka.  | Vyměňte žárovku.  |
| Na jídle a uvnitř trouby se usazuje pára a kondenzát.    | Nechali jste jídlo v troubě příliš dlouho.                                | Po dokončení přípravy nechte jídlo v troubě déle než 15 - 20 minut.   |
| Trouba nehřeje.  | Hodiny nejsou nastavené.  | Nastavte hodiny.  |

| Problém  | Možná příčina                                  | Řešení   |
|--|--|--|
| Trouba nehřeje.  | Nejsou provedena nutná nastavení.              | Zkontrolujte, zda jsou nastavení správná.  |
| Dokončení jídel trvá příliš dlouho nebo se jídla připraví příliš rychle. | Teplota je příliš vysoká nebo nízká.           | Nastavte teplotu podle potřeby. Řiďte se pokyny v návodu k použití.  |
| Na displeji se zobrazuje chybový kód, který není uvedený v tabulce.      | Jedná se o závadu na elektroinstalaci.         | Troubu vypněte a znovu zapněte prostřednictvím domovní pojistky nebo ochranného spínače v pojistkové skříňce. Pokud se chybový kód na displeji zobrazí znovu, kontaktujte oddělení péče o zákazníky. |
| Na displeji trouby se objeví „0.00“ a „LED“.                             | Došlo k přerušení dodávky elektrického proudu. | Nastavte znovu čas.  |

## 14.2 Servisní údaje

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se prosím na autorizované servisní středisko.

Potřebné údaje pro servisní středisko najdete na typovém štítku. Typový štítek

se nachází na předním rámu vnitřní části spotřebiče. Nesundávejte typový štítek z vnitřní části spotřebiče.

| Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde: |       |
|--|-------|
| Model (MOD.)                               | ..... |
| Výrobní číslo (PNC)                        | ..... |
| Sériové číslo (S.N.)                       | ..... |

# 15. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

## 15.1 Produktové informace pro varnou desku dle směrnice komise EU 66/2014

|                        |                                       |
|------------------------|---------------------------------------|
| Označení modelu        | EKK54506OW                            |
| Typ varné desky        | Varná deska na volně stojícím sporáku |
| Počet plynových hořáků | 4                                     |

|   |                               |                  |
|---|-------------------------------|------------------|
| Energetická účinnost plynových hořáků (EE gas burner) | Levý zadní - pomocný          | není k dispozici |
|   | Pravý zadní - středně rychlý  | 55.3%            |
|   | Pravý přední - středně rychlý | 55.5%            |
|   | Levý přední - rychlý          | 55.5%            |
| Energetická účinnost plynové varné desky (EE gas hob) |                               | 55.4%            |

EN 30-2-1: Varné spotřebiče na plynná paliva pro domácnost - část 2-1 :  
Hospodárné využití energie - Všeobecně

## 15.2 Varná deska - úspora energie

Během každodenního pečení můžete ušetřit energii, budete-li se řídit níže uvedenými radami.

- Při ohřevu vody používejte pouze takové množství, které potřebujete.
- Je-li to možné, vždy zakryjte nádoby pokličkami.
- Před použitím zkontrolujte, zda jsou hořáky a mřížky pod nádobu správně nasazeny.
- Dno varné nádoby by mělo mít správné rozměry odpovídající velikosti hořáku.
- Varnou nádobu položte přímo na hořák do jeho středu.
- Když začnou tekutiny vřít, ztlumte plamen, aby jen mírně perlyly.
- Je-li to možné, použijte tlakový hrnec. Viz příslušná uživatelská příručka.

## 15.3 Produktový list a informace o troubách dle směrnice komise EU 65-66/2014

|  |                                  |
|--|----------------------------------|
| Název dodavatele   | Electrolux                       |
| Označení modelu  | EKK54506OW                       |
| Index energetické účinnosti  | 94,9                             |
| Třída energetické účinnosti  | A                                |
| Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim               | 0,84 kWh/cyklus                  |
| Spotřeba energie se standardním zatížením, intenzivní horkovzdušný režim | 0,74 kWh/cyklus                  |
| Počet pečicích prostorů  | 1                                |
| Tepelný zdroj  | Elektrická energie               |
| Objem  | 54 l                             |
| Typ trouby   | Trouba ve volně stojícím sporáku |
| Hmotnost   | 44.0 kg                          |

EN 60350-1 - Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost - část 1: Sporáky, trouby, parní trouby a grily - Metody měření funkce.

## 15.4 Trouba - Úspora energie



Trouba je vybavena funkcemi, které vám pomohou ušetřit energii při každodenním vaření.

### Všeobecné rady

Při provozu spotřebiče se přesvědčte, že jsou dvířka trouby řádně zavřená. Během přípravy jídla neotvírejte dvířka příliš často. Těsnění dvířek udržujte čisté a kontrolujte, zda je řádně uchyceno ve své poloze.

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby.

Je-li to možné, nepředehřívejte troubu, než do ní vložíte jídlo.

Je-li doba pečení delší než 30 minut, snižte teplotu trouby na minimum 3 - 10 minut před koncem pečení (v závislosti

na době pečení). Pečení nadále zajistí zbytkové teplo uvnitř trouby.

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

Když připravujete několik jídel najednou, snažte se, aby prodlevy při pečení byly co nejkratší.

### Horkovzdušné pečení

Je-li to možné, pro úsporu energie používejte funkce s ventilátorem.

### Uchování teploty jídla

Chcete-li využít zbytkové teplo k uchování teploty pokrmu, zvolte nejnižší možné nastavení teploty.

### Horkovzdušné pečení s párou

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Další podrobnosti viz část „Trouba - Denní používání“, Funkce trouby.

## 16. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly vyhodte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče

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

# OBSAH

|  |    |
|--|----|
| 1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....              | 34 |
| 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....                  | 36 |
| 3. INŠTALÁCIA.....                           | 39 |
| 4. POPIS VÝROBKU.....                        | 44 |
| 5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....                  | 45 |
| 6. VARNÝ PANEL – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....  | 46 |
| 7. HORÁK - RYBY A TIPY.....                  | 47 |
| 8. VARNÝ PANEL – OŠETROVANIE A ČISTENIE..... | 48 |
| 9. RÚRA – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE .....        | 48 |
| 10. RÚRA - ČASOVÉ FUNKCIE.....               | 50 |
| 11. RÚRA - POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....     | 52 |
| 12. RÚRA - RYBY A TIPY.....                  | 52 |
| 13. RÚRA – OŠETROVANIE A ČISTENIE.....       | 59 |
| 14. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....                  | 60 |
| 15. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....                | 62 |

## MYSLÍME NA VÁS

Ďakujeme, že ste si kúpili spotrebič značky Electrolux. Vybrali ste si výrobok, ktorý v sebe skrýva desaťročia odborných skúseností a inovácií. Je dômyselný a štýlový a pri jeho navrhovaní sme mysleli predovšetkým na vás. Pri každom použití si tak môžete byť istí, že dosiahnete vynikajúce výsledky.

Vítajte vo svete Electrolux.

**Navštívte našu internetovú stránku, kde nájdete:**



Tipy na používanie, brožúry, pokyny na riešenie problémov a informácie o údržbe:

**[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Zaregistrujte si výrobok a využívajte ešte lepšie služby:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Môžete si kúpiť príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely pre váš spotrebič:

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

## STAROSTLIVOSŤ A SLUŽBY ZÁKAZNÍKOM

Odporúčame, aby ste používali originálne náhradné diely.

Keď budete kontaktovať autorizované servisné stredisko, nezabudnite si pripraviť nasledujúce údaje: Model, číslo výrobku, sériové číslo.

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Varovanie/upozornenie – Bezpečnostné pokyny

 Všeobecné informácie a tipy

 Ochrana životného prostredia

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

## 1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za telesnú ujmu ani za škody spôsobené nesprávnou montážou alebo používaním. Tieto pokyny uskladnite na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

### 1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb



#### VAROVANIE!

Nebezpečenstvo udusenia, poranenia alebo trvalého postihnutia.

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám.
- Nedovoľte, aby sa deti hrali so spotrebičom.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču, keď pracuje alebo keď sa chladí. Prístupné časti sú horúce.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

### 1.2 Všeobecné bezpečnostné pokyny

- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba kvalifikovaná osoba.
- Tento spotrebič je určený na používanie v nadmorskej výške do 2 000 m.
- Tento spotrebič nie je určený na používanie na lodiach, loďkách ani plavidlách.

- Spotrebič neinštalujte za ozdobné dvierka, aby ste predišli prehriatiu.
- Spotrebič neinštalujte na podstavec.
- Spotrebič nepoužívajte prostredníctvom externého časovača ani samostatného diaľkového ovládania.
- VAROVANIE: Varenie na oleji alebo tuku na varnom paneli bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.
- NIKDY sa nepokúšajte zahasit' oheň vodou, ale vypnite spotrebič a potom zakryte plameň, napr. pokrievkou alebo nehorľavou pokrývkou.
- UPOZORNENIE: Proces prípravy jedla musí byť pod dozorom. Krátkodobý proces prípravy jedla si vyžaduje nepretržitý dozor.
- VAROVANIE: Nebezpečenstvo požiaru: Na varnom povrchu nenechávajte žiadne predmety.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Na čistenie skla dvierok alebo skleneného veka varného panela so závesmi nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.
- Kovové predmety, napríklad nože, vidličky, lyžice a pokrievky by sa nemali klásť na povrch varného panela, pretože sa môžu zohriať.
- VAROVANIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedotýkajte sa ohrevných článkov. Deti do 8 rokov nesmú mať prístup k spotrebiču, iba ak sú nepretržite pod dohľadom zodpovednej osoby.
- Pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva alebo nádob na pečenie vždy používajte kuchynské rukavice.
- Pred údržbou odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Dbajte na to, aby bol spotrebič pred výmenou žiarovky vypnutý, aby bolo vylúčené nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servisnom

stredisku alebo u kvalifikovanej osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.

- Bud'te opatrní, keď sa dotýkate zásuvky na skladovanie. Môže byť horúca.
- **VAROVANIE:** Používajte iba také ochranné lišty varného panela, ktoré navrhol výrobca kuchynského spotrebiča, alebo ich výrobca kuchynského spotrebiča uvádza ako vhodné v návode na použitie, alebo ochranné lišty varného panela zahrnuté v spotrebiči. Použitie nevhodných ochranných líšt môže spôsobiť nehody.

## 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Tento spotrebič je vhodný pre nasledovné trhy: CZ SK

### 2.1 Inštalácia



#### **VAROVANIE!**

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Neinštalujte ani nepoužívajte poškodený spotrebič.
- Dodržiavajte pokyny pre inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Kuchynská skrinka a príslušný výklenok musia mať vhodné rozmery.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Uistite sa, že zariadenia a nábytok, pod ktorými a vedľa ktorých je spotrebič nainštalovaný, sú bezpečné.
- Niektoré súčasti spotrebiča sú pod napätím. Spotrebič zabudujte do nábytku, aby ste zabránili kontaktu s nebezpečnými časťami.
- Po bokoch spotrebiča musia byť umiestnené spotrebiče alebo zariadenia nanajvyš rovnakej výšky.

- Spotrebič neinštalujte vedľa dverí ani pod okno. Predídete tak zhodeniu horúceho kuchynského riadu zo spotrebiča pri otvorení dverí alebo okna.
- Aby ste predišli prevrhnutiu spotrebiča, nezabudnite nainštalovať stabilizačné pomôcky. Pozrite si časť „Inštalácia“.

### 2.2 Zapojenie do elektrickej siete



#### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Vždy používajte správne inštalovanú uzemnenú zásuvku.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry a predlžovacie káble.
- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať

tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.

- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte potiahnutím za sieťové káble. Vždy ťahajte za zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Skôr ako zapojíte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky, úplne zavrite dvierka spotrebiča.

## 2.3 Prívod plynu

- Všetky práce súvisiace s pripojením na prívod plynu musí vykonať kvalifikovaná osoba.
- Pred inštaláciou sa ubezpečte, že sú podmienky v miestnych rozvodoch (druhu plynu a tlak plynu) a nastavenie spotrebiča navzájom kompatibilné.
- Zabezpečte prúdenie vzduchu v okolí spotrebiča.
- Informácie o prívode plynu nájdete na typovom štítku.
- Tento spotrebič nie je pripojený k zariadeniu, ktoré odvádza spaliny. Dbajte na to, aby ste spotrebič zapojili podľa aktuálnych inštalčných predpisov. Venujte pozornosť požiadavkám ohľadne primeraného vetrania.

## 2.4 Použitie



### **VAROVANIE!**

Nebezpečenstvo zranenia a popálenín.  
Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

- Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti.
- Nemeňte technické charakteristiky tohto spotrebiča.
- Zabezpečte, aby boli vetracie otvory voľné.
- Počas činnosti nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Po každom použití spotrebič vypnite.
- Keď je spotrebič v činnosti, pri otváraní dvierok postupujte opatrne. Môže dôjsť k úniku horúceho vzduchu.
- Spotrebič nepoužívajte, keď máte mokré ruky, ani keď je v kontakte s vodou.
- Nepoužívajte spotrebič ako pracovný alebo odkladací povrch.



### **VAROVANIE!**

Riziko požiaru a výbuchu.

- Tuky a oleje môžu pri zohriatí uvoľňovať horľavé výpary. Pri príprave pokrmov musia byť plamene alebo horúce predmety v dostatočnej vzdialenosti od tukov a olejov.
- Výpary, ktoré sa uvoľňujú z veľmi horúcich olejov, môžu spôsobiť spontánne vznietenie.
- Použitý olej, ktorý môže obsahovať zvyšky pokrmov, môže spôsobiť požiar pri nižšej teplote ako nový olej.
- Horľavé produkty alebo predmety, ktoré obsahujú horľavé látky, nekladajte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.
- Pri otváraní dvierok sa do kontaktu so spotrebičom nesmú dostať iskry ani otvorený plameň.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Použitím prísad s obsahom alkoholu môže vzniknúť zmes alkoholu so vzduchom.



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby ste predišli poškodeniu alebo zmene farby smaltu:
  - nádoby na pečenie ani iné predmety nekladte priamo na dno spotrebiča,
  - do horúceho spotrebiča nelejte vodu,

- po ukončení prípravy pokrmu v rúre nenechávajte vlhký riad ani potraviny,
- pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva postupujte opatrne.
- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na prípravu vlhkých koláčov používajte hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Horúci kuchynský riad nenechávajte na ovládacom paneli.
- Nenechajte obsah kuchynského riadu vyvrieť.
- Dávajte pozor, aby na spotrebič nespadli predmety alebo kuchynský riad. Mohlo by dôjsť k poškodeniu povrchu spotrebiča.
- Varné zóny nikdy nepoužívajte s prázdny kuchynským riadom ani bez riadu.
- Do spotrebiča ani priamo na jeho dno nekladte hliníkovú fóliu.
- Riad vyrobený z liatiny, hliníka alebo s poškodeným dnom môže spôsobiť poškriabanie. Pri premiestňovaní týchto predmetov po varnom povrchu ich vždy nadvihnite.
- Zabezpečte dobré vetranie v miestnosti, kde je spotrebič nainštalovaný.
- Používajte len stabilný kuchynský riad so správnym tvarom a priemerom väčším ako rozmery horákov.
- Skontrolujte, či plameň nezhasne pri rýchlom otočení ovládača z maximálnej do minimálnej polohy.
- Používajte iba príslušenstvo dodané so spotrebičom.
- Na horák neinštalujte rozptyľovač plameňa.
- Tento spotrebič je určený iba na varenie. Nesmie byť použitý na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.

## 2.5 Ošetrovanie a čistenie



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo zranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred údržbou vypnite spotrebič.

Zástrčku napájacieho kábla vyťahnite zo sieťovej zásuvky.

- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Hrozí riziko, že sklenené panely prasknú.
- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Zvyšky tuku alebo potravín v spotrebiči môžu spôsobiť požiar.
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne prostriedky, drôtenky, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na obale.
- Katalytický smalt (ak je k dispozícii) nečistite žiadnym čistiacim prostriedkom.
- Horáky sa nesmú umývať v umývačke riadu.

## 2.6 Vnútnorné osvetlenie

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



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

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

## 2.7 Likvidácia



### **VAROVANIE!**

Nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

- O správnej likvidácii spotrebiča sa informujte na mestskom alebo obecnom úrade.
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.

- Odstráňte západku dvierok, aby ste zabránili uviaznutiu detí a domácich zvierat v spotrebiči.
- Sploštite vonkajšie plynové trubice.

## 2.8 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

## 3. INŠTALÁCIA



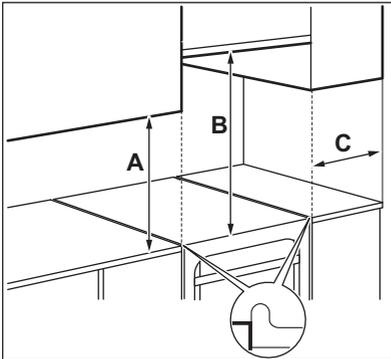
### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly o hľadane bezpečnosti.

### 3.1 Umiestnenie spotrebiča

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

Minimálne vzdialenosti pre inštaláciu nájdete v tabuľke.



### 3.3 Ostatné technické údaje

|                         |                           |
|-------------------------|---------------------------|
| Kategória spotrebiča:   | I12H3B/P                  |
| Pôvodne nastavený plyn: | G20 (2H) 20 mbar          |
| Náhradný plyn:          | G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar |

### 3.4 Priemery obtokov

|              |                                      |
|--------------|--------------------------------------|
| <b>HORÁK</b> | <b>Ø OBTOK<sup>1)</sup> 1/100 mm</b> |
| Pomocný      | 29 / 30                              |

### Minimálne vzdialenosti

| Rozmer   | mm  |
|----------|-----|
| <b>A</b> | 400 |
| <b>B</b> | 650 |
| <b>C</b> | 150 |

### 3.2 Technické údaje

|                   |             |
|-------------------|-------------|
| Napätie           | 220 – 240 V |
| Frekvencia        | 50 - 60 Hz  |
| Trieda spotrebiča | 1           |

| Rozmer | mm  |
|--------|-----|
| Výška  | 855 |
| Šírka  | 500 |
| Hĺbka  | 600 |

| HORÁK          | Ø OBTOK <sup>1)</sup> 1/100 mm |
|----------------|--------------------------------|
| Stredne rýchly | 32                             |
| Rýchly         | 42                             |

1) Typ obtoku závisí od modelu.

### 3.5 Plynové horáky pre ZEMNÝ PLYN G20 20 mbar

| HORÁK          | NORMÁLNY VÝ-<br>KON kW <sup>1)</sup> | ZNÍŽENÝ VÝKON kW <sup>1)</sup> | ZNAČKA DÝZY<br>1/100 mm |
|----------------|--------------------------------------|--------------------------------|-------------------------|
| Rýchly         | 3.0                                  | 0.72 / 0.75                    | 119                     |
| Stredne rýchly | 2.0 / 1.9                            | 0.43 / 0.45                    | 96                      |
| Pomocný        | 1.0                                  | 0.35                           | 70                      |

1) Typ obtoku závisí od modelu.

### 3.6 Plynové horáky pre LPG G30 30 mbar

| HORÁK             | NORMÁLNY<br>VÝKON kW | ZNÍŽENÝ VÝ-<br>KON kW | ZNAČKA DÝZY<br>1/100 mm | MENOVITÝ PRIE-<br>TOK PLYNU g/<br>hod. |
|-------------------|----------------------|-----------------------|-------------------------|--|
| Rýchly            | 3.0                  | 0.72                  | 88                      | 218                                    |
| Stredne<br>rýchly | 2.0                  | 0.43                  | 71                      | 145                                    |
| Pomocný           | 1.0                  | 0.35                  | 50                      | 73                                     |

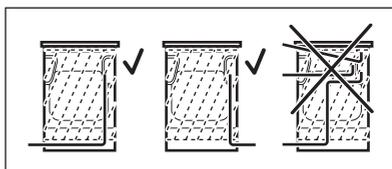
### 3.7 Plynové horáky pre LPG G31 30 mbar

| HORÁK             | NORMÁLNY<br>VÝKON kW <sup>1)</sup> | ZNÍŽENÝ VÝ-<br>KON kW <sup>1)</sup> | ZNAČKA DÝ-<br>ZY 1/100 mm | MENOVITÝ PRIE-<br>TOK PLYNU g/<br>hod. |
|-------------------|------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------|--|
| Rýchly            | 2.6                                | 0.63                                | 88                        | 186                                    |
| Stredne<br>rýchly | 1.7                                | 0.38                                | 71                        | 121                                    |
| Pomocný           | 0.85                               | 0.31                                | 50                        | 61                                     |

1) Typ obtoku závisí od modelu.

### 3.8 Prívod plynu

Použite pevné prípojky alebo antikorovú ohybnú trubicu, ktoré vyhovujú platným normám. Ak použijete ohybné kovové trubice, uistite sa, že sa nedotýkajú pohyblivých častí alebo že nie sú pokrútené a stlačené.



**VAROVANIE!**

Trubica prívodu plynu sa nesmie dotýkať časti spotrebiča zobrazenej na obrázku.

### 3.9 Pripojenie ohybných nekovových trubíc

Ak máte jednoduchý prístup k prípojke, môžete použiť ohybnú trubicu. Ohybná trubica musí byť pevne pripojená pomocou svoriek.

Pri montáži vždy použite držiak trubice a tesnenie. Ohybnú trubicu môžete použiť v týchto prípadoch:

- ak sa nemôže zahriať na vyššiu ako izbovú teplotu, teda na viac ako 30 °C,
- nie je dlhšia ako 1 500 mm,
- ak sa nikde nezužuje,
- ak nie je skrútená alebo napnutá,
- ak sa nikde nedotýka ostrých hrán alebo rohov predmetov,
- ak je možné jej stav jednoducho zistiť.

Pri kontrole ohybnej trubice sa uistite, že:

- na nej nie sú praskliny, zárezy, znaky ohorenia na koncoch, ale aj po celej dĺžke,
- materiál nestvrdol a je stále správne ohybný,
- upevňovacia svorka nezhrdzavela,
- neuplynula doba životnosti.

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

**VAROVANIE!**

Po dokončení inštalácie sa uistite, že každý spoj správne tesní a nedochádza k úniku. Na kontrolu tesnosti použite mydlový roztok, a nie plameň.

Prípojka prívodu plynu sa nachádza na zadnej strane ovládacieho panela.

**VAROVANIE!**

Pred pripojením plynovej prípojky odpojte spotrebič od elektrického napájania alebo vypnite poistky v poistkovej skrini. Zatvorte hlavný ventil plynovej prípojky.

### 3.10 Prispôsobenie rôznym druhom plynu



Úpravu na iný druh plynu prenechajte kvalifikovanej osobe.



Rúra je nastavená na zemný plyn, nastavenie môžete so správnymi dýzami zmeniť na kvapalný plyn. Rýchlosť prietoku plynu sa dá nastaviť podľa potreby.



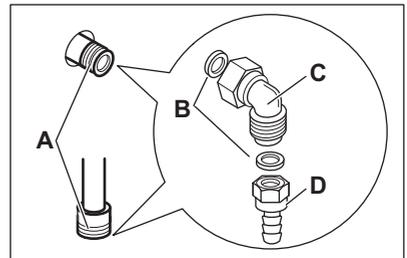
Montážnu súpravu si môžete objednať v autorizovanom servisnom stredisku.

**VAROVANIE!**

Pred výmenou dýz sa uistite, že sú ovládače plynu vo vypnutej polohe. Spotrebič odpojte od elektrickej siete. Rúru nechajte vychladnúť. Hrozí nebezpečenstvo poranenia.



Rúra je nastavená na štandardný plyn. Pri zmene nastavení vždy použite tesnenie.



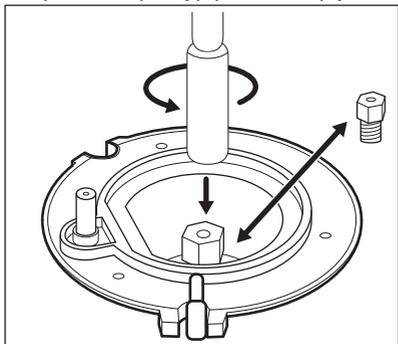
- A. Bod pripojenia plynu (pre rúru sa používa iba jeden bod)  
B. Tesnenie

- C. Nastaviteľná prípojka
- D. Držiak trubice na propán-bután

### 3.11 Výmena dýz horáka

Dýzy vymeňte pri zmene typu plynu.

1. Odstráňte podstavce na varnej nádoby.
2. Odstráňte kryty a korunky z horáka.
3. Dýzy meňte pomocou zakladacieho kľúča č. 7.
4. Dýzy vymeňte za tie, ktoré sú potrebné pre typ použitého plynu.



5. Typový štítok (nachádza sa v blízkosti rúrky prívodu plynu) vymeňte za štítok pre nový druh privádzaného plynu.

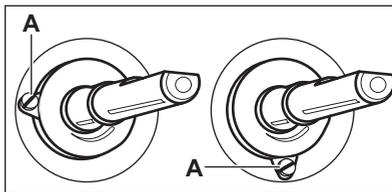


Tento štítok nájdete vo vrecku priloženom k spotrebiču.

Ak je tlak prívodu plynu premenlivý alebo sa líši od požadovaného tlaku, namontujte na prívodnú plynovú rúrku vhodný adaptér tlaku.

### 3.12 Nastavenie minimálnej úrovne plynu horáka varného panela

1. Odpojte spotrebič od elektrickej siete.
2. Odstráňte otočný ovládač varného panela. Ak nemáte prístup k obtokovej skrutke, ešte pred začatím nastavovania odmontujte ovládací panel.
3. Pomocou tenkého a plochého skrutkovača nastavte polohu obtokovej skrutky A. Model určuje polohu obtokovej skrutky A.



### Prepnutie zo zemného plynu na kvapalný plyn

1. Úplne dotiahnite obtokovú skrutku.
2. Vložte ovládač späť.

### Zmena z kvapalného plynu na zemný plyn

1. Odskrutkujte obtokovú skrutku v polohe A o približne jednu otáčku.
2. Vráťte späť otočný ovládač varného panela.
3. Spotrebič zapojte do elektrickej siete.

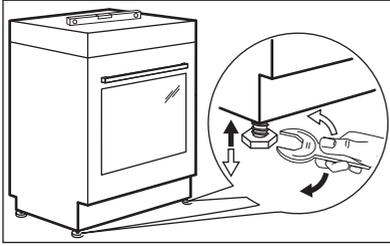


#### VAROVANIE!

Zástrčku prívodného kábla zapojte do zásuvky iba v prípade, že všetky diely sú na svojom pôvodnom mieste. Hrozí nebezpečenstvo poranenia.

4. Zapáľte horák. Pozrite si kapitolu „Varný panel - každodenné používanie“.
5. Prestavte otočný ovládač varného panela do minimálnej polohy.
6. Opäť odstráňte otočný ovládač varného panela.
7. Pomaly doťahujte obtokovú skrutku, kým nebude plameň minimálny a stabilný.
8. Vráťte späť otočný ovládač varného panela.

### 3.13 Vyrovnanie spotrebiča



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

### 3.14 Ochrana proti prevráteniu

Pred pripevnením ochrany proti prevráteniu nastavte spotrebič do správnej výšky a polohy.



#### UPOZORNENIE!

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



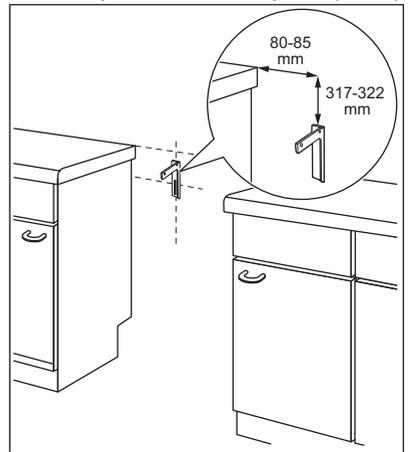
Uistite sa, že je povrch za spotrebičom hladký.

Je potrebné nainštalovať ochranu proti prevráteniu. Ak ju nenainštalujete, spotrebič sa môže prevrátiť.

Spotrebič má symbol uvedený na obrázku (ak je použitý), ktorý upozorňuje na inštaláciu ochrany proti prevráteniu.



- Ochrana proti prevráteniu nainštalujte 317 - 322 mm pod horným povrchom spotrebiča a 80 - 85 mm od bočnej strany spotrebiča do kruhového otvoru na konzole. Priskrutkujte ju k pevnému materiálu alebo použite vhodnú výstuž (stenu).



- Otvor nájdete na ľavej strane v zadnej časti spotrebiča. Nadvihnite prednú časť spotrebiča a spotrebič zasuňte do stredu priestoru medzi skrinkami. Ak je priestor medzi skrinkami väčší ako je šírka spotrebiča, je potrebné upraviť bočnú vzdialenosť tak, aby bol spotrebič vycentrovaný.



Ak ste zmenili rozmery sporáka, musíte správne zarovnať ochranu proti prevráteniu.

**UPOZORNENIE!**

Ak je priestor medzi skrinkami väčší ako je šírka spotrebiča, je potrebné upraviť bočnú vzdialenosť tak, aby bol spotrebič vycentrovaný.

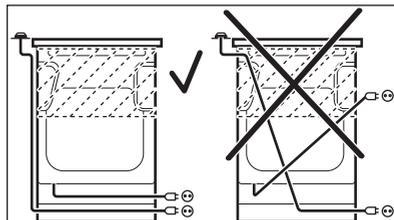
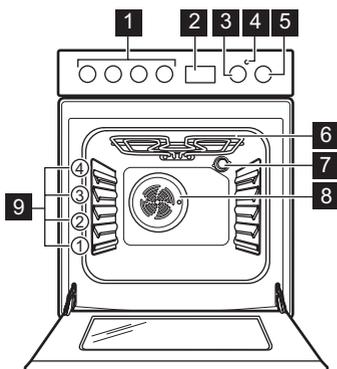
**3.15 Elektrická inštalácia****VAROVANIE!**

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

Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a káblom.

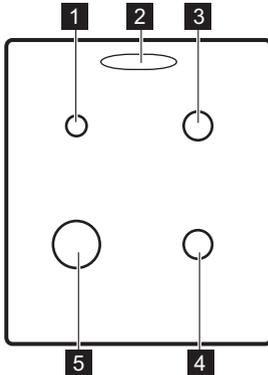
**VAROVANIE!**

Napájací kábel sa nesmie dotýkať časti spotrebiča zatienenej na obrázku.

**4. POPIS VÝROBKU****4.1 Celkový prehľad**

- 1** Ovládače varného panela
- 2** Elektronický programátor
- 3** Ovládač teploty
- 4** Ukazovateľ / symbol teploty
- 5** Ovládač funkcií rúry
- 6** Ohrevný článok
- 7** Osvetlenie
- 8** Ventilátor
- 9** Úrovne v rúre

## 4.2 Rozloženie varného povrchu



- 1 Pomocný horák
- 2 Vývod pary – počet a poloha závisí od modelu
- 3 Stredne rýchly horák
- 4 Stredne rýchly horák
- 5 Rýchly horák

## 4.3 Príslušenstvo

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

Na koláče a sušienky.

- **Skladovacia zásuvka**  
Skladovacia zásuvka je umiestnená pod dutinou rúry.

# 5. PRED PRVÝM POUŽITÍM



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly o hľadne bezpečnosti.

## 5.1 Prvé čistenie

Zo spotrebiča vyberte všetko príslušenstvo.



Pozrite si časť „Ošetrovanie a čistenie“.

Pred prvým použitím spotrebič a príslušenstvo vyčistite. Príslušenstvo dajte späť na jeho pôvodné miesto.

## 5.2 Nastavenie času

Pred prvým použitím rúry je potrebné nastaviť čas.

Keď spotrebič pripojíte k elektrickému napájaniu alebo po výpadku napájacieho napätia, začne displej automaticky blikať.

1. Stlačte tlačidlo voľby (⌚).

Rozsvieti sa symbol zapnutého časomera.

2. Pomocou tlačidiel  $\oplus$  alebo  $\ominus$  nastavte správny denný čas.

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

Ak chcete zmeniť čas, zapnite spotrebič a súčasne stlačte tlačidlá  $\oplus$  a  $\ominus$  alebo (⌚).

Keď blika stípec medzi hodinami a minútami, stlačením tlačidla  $\oplus$  alebo  $\ominus$  nastavte nový čas.

## 5.3 Prvé zohriatie rúry

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

1. Nastavte funkciu  $\square$  a maximálnu teplotu.
2. Spotrebič nechajte spustený jednu hodinu.

3. Nastavte funkciu  a nastavte maximálnu teplotu.
4. Spotrebič nechajte v činnosti 15 minút.
5. Nastavte funkciu  a nastavte maximálnu teplotu.
6. Spotrebič nechajte v činnosti 15 minút.

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

## 6. VARNÝ PANEL – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 6.1 Zapálenie horáka varného panela



Pred položením kuchynského riadu horák vždy zapáľte.



### VAROVANIE!

Buďte veľmi opatrní, keď používate otvorený oheň v kuchyni. Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť pri nevhodnom zaobchádzaní s plameňom.

1. Horák zapáľte otočením ovládača varného panela proti smeru hodinových ručičiek do maximálnej polohy prívodu plynu  a stlačením ovládača.
2. Otočný ovládač varného panela držte stlačený 10 alebo menej sekúnd, aby sa zohrial termočlánok. Ak to neurobíte, prívod plynu sa preruší.
3. Keď je plameň pravidelný, upravte ho.



### VAROVANIE!

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



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



Ak nemáte elektrinu, horák možno zapáliť aj bez elektrického zapalovača. V tomto prípade sa priblížte k horáku s plameňom, stlačte príslušný ovládač a otočte ho do maximálnej polohy. Otočný ovládač držte stlačený 10 alebo menej sekúnd, aby sa zohrial termočlánok.

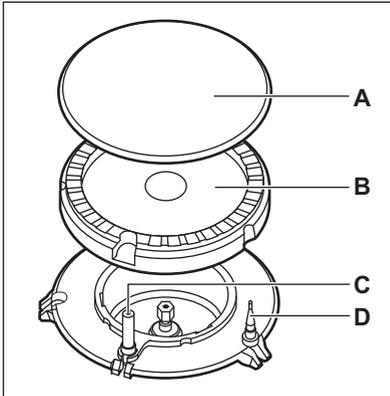


Ak plameň na horáku náhodou zhasne, otočte otočný ovládač do vypnutej polohy a pred opakovaním pokusu o zapálenie horáka počkajte minimálne 1 minútu.



Generátor iskier sa môže automaticky spustiť pri zapnutí napájania, po inštalácii alebo výpadku elektriny. Je to normálne.

## 6.2 Prehľad horákov



- A. Kryt horáka
- B. Korunka horáka
- C. Zapaľovacia sviečka
- D. Termočlánok

## 6.3 Vypínanie horáka

Plameň sa zhasína otočením ovládača do vypnutej polohy **0**.



### **VAROVANIE!**

Pred odstraňovaním hrncov z horáka vždy znížte plameň na minimum alebo ho vypnite.

## 7. HORÁK - RADY A TIPY



### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 7.1 Kuchynský riad



#### **VAROVANIE!**

Jednu varnú nádobu nikdy nedávajte na dva horáky.



#### **VAROVANIE!**

Na horák nekladte nestabilné alebo poškodené nádoby, aby nedošlo k vyliatiu pokrmu a zraneniu.



#### **UPOZORNENIE!**

Uistite sa, že rukoväte nie sú nad predným okrajom varného panelu.



#### **UPOZORNENIE!**

Dbajte na to, aby boli varné nádoby vycentrované nad horákom, aby bola zabezpečená maximálna stabilita a nižšia spotreba plynu.

### 7.2 Priemery kuchynského riadu



#### **VAROVANIE!**

Používajte kuchynský riad s priemerom zodpovedajúcim veľkosti horákov.

| Horák          | Priemer kuchynského riadu (mm) |
|----------------|--------------------------------|
| Pomocný        | 120 - 180                      |
| Stredne rýchly | 140 - 220/240 <sup>1)</sup>    |
| Rýchly         | 160 - 220/260 <sup>1)</sup>    |

<sup>1)</sup> Keď sa na varnom paneli používa iba jeden hrniec.

## 8. VARNÝ PANEL – OŠETROVANIE A ČISTENIE



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 8.1 Všeobecné informácie

- Varný panel očistíte po každom použití.
- Dbajte na to, aby bola dolná časť kuchynského riadu vždy čistá.
- Škrabance a tmavé škvrny na povrchu neovplyvňujú funkčnosť varného panela.
- Používajte špeciálny čistič určený na povrch varného panela.
- Diely z antikora umyte vodou a utrite ich dosucha mäkkou handrou.

### 8.2 Čistenie varného panela

- **Okamžite odstráňte:** roztopený plast, plastovú fóliu, cukor a potraviny s obsahom cukru. V opačnom prípade môžu nečistoty poškodiť varný panel. Dávajte pozor, aby ste sa nepopáliili.
- **Po dostatočnom vychladnutí varného panela odstráňte:** usadeniny vodného kameňa, škvrny od vody, masné škvrny, lesklé kovové farebné flaky. Varný panel vyčistíte vlhkou handričkou s neabrazívnym čistiacim prostriedkom. Po čistení utrite varný panel mäkkou handričkou.
- Nečistoty zo smaltovaných dielov, viečok a korúnok odstráňte teplou mydlovou vodou a pred opätovným nasadením ich dôkladne osušte.

### 8.3 Čistenie zapalovacej sviečky

Funkciu zapalovania zabezpečuje keramická zapalovacia sviečka s

kovovou elektródou. Tieto časti udržiavajte vždy čisté, aby ste predišli ťažkostiam pri zapalovaní, a kontrolujte, či nie sú otvory korunky horáka zanesené.

### 8.4 Podstavce na varné nádoby



Podstavce na varné nádoby nie sú vhodné na umývanie v umývačke riadu. Musíte ich umývať ručne.

1. V záujme jednoduchšieho čistenia varného panela odstráňte podstavce na varné nádoby.



Pri umiestňovaní podstavcov postupujte opatrne, aby ste zabránili poškodeniu hornej časti varného panela.

2. Po vyčistení podstavcov na varné nádoby skontrolujte, či sú v správnej polohe.
3. Skontrolujte, či sú ramená podstavcov na varné nádoby zarovnané so stredom horáka.

### 8.5 Pravidelná údržba

Pravidelne žiadajte svoje miestne autorizované servisné stredisko o kontrolu stavu rúrky na prívod plynu a adaptéra tlaku, ak je použitý.

## 9. RÚRA – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

## 9.1 Zapnutie a vypnutie spotrebiča



**V závislosti od modelu môže mať váš spotrebič žiarovky, symboly ovládačov alebo ukazovatele:**

- Žiarovka sa rozsvieti, keď je spotrebič v prevádzke.
- Symbol zobrazuje, či otočný ovládač ovláda jednu z varných zón, funkcií rúry alebo teplotu.
- Ukazovateľ sa rozsvieti, keď sa rúra zohrieva.

1. Otočením otočného ovládača funkcií rúry nastavte príslušnú funkciu.
2. Otočením ovládača teploty nastavte teplotu.
3. Ak chcete spotrebič vypnúť, otočte otočné ovládače funkcií rúry a teploty do polohy vypnutia.

## 9.2 Bezpečnostný termostat

Nesprávna prevádzka spotrebiča alebo chybné súčasti môžu spôsobiť nebezpečné prehriatie. Aby sa tomu predišlo, rúra je vybavená bezpečnostným termostatom, ktorý preruší dodávku energie. Po poklese teploty sa rúra opäť automaticky zapne.

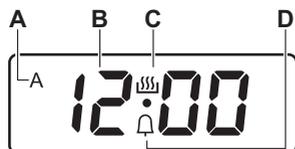
## 9.3 Funkcie rúry

| Symbol | Funkcie rúry         | Použitie  |
|--------|----------------------|---|
|        | Poloha Vypnuté       | Rúra je vypnutá.  |
|        | Tradičné pečenie     | Na pečenie múčnych jedál a mäsa na jednej úrovni.   |
|        | Dolný ohrev          | Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie.  |
|        | Vlhké pečenie        | Táto funkcia je určená na úsporu energie počas pečenia. Pokyny ohľadom pečenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, Vlhké pečenie. Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nebola prerušená funkcia a aby bola zabezpečená prevádzka s najvyššou možnou energetickou účinnosťou. Keď použijete túto funkciu, teplota v dutine sa môže líšiť od nastavenej teploty. Výkon ohrevu môže byť znížený. Všeobecné odporúčania na úsporu energie nájdete v kapitole „Energetická účinnosť“, Rúra – Úspora energie. Táto funkcia sa použila na súlad s energetickou triedou podľa normy EN 60350-1. |
|        | Gril                 | Na grilovanie plochých jedál a na prípravu hriankov.  |
|        | Teplovzdušné pečenie | Na pečenie zároveň na dvoch úrovniach a sušenie potravín. Nastavte teplotu o 20-40 °C nižšiu ako pre Tradičné pečenie.  |

| Sym-bol   | Funkcie rúry  | Použitie   |
|---|---------------|--|
|  | Rozmrazovanie | Na rozmrazenie potravín (zeleniny a ovocia). Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín. |

## 10. RÚRA - ČASOVÉ FUNKCIE

### 10.1 Displej



- A. Ukazovateľ času funkcií TRVANIE a KONIEC
- B. Displej času
- C. Ukazovateľ aktívneho časomera
- D. Ukazovateľ funkcie KUCHYNSKÝ ČASOMER

### 10.2 Tlačidlá

| Tlačidlo  | Funkcia | Popis                          |
|---|---------|--------------------------------|
| —   | MÍNUS   | Na nastavenie času.            |
|  | HODINY  | Na nastavenie časovej funkcie. |
| +   | PLUS    | Na nastavenie času.            |

### 10.3 Tabuľka s časovými funkciami

| Časová funkcia  |                   | Použitie  |
|---|-------------------|---|
| 00:00   | DENNÝ ČAS         | Na nastavenie, zmenu alebo kontrolu denného času.   |
| <b>dur</b>  | TRVANIE           | Na nastavenie, ako dlho má byť spotrebič v prevádzke (1 min – 10 h).                                  |
| <b>End</b>  | KONIEC            | Na nastavenie, kedy sa má spotrebič vypnúť (1 min – 10 h).  |
| <b>dur + End</b>  | POSUNUTÝ ŠTART    | Kombinácia funkcií TRVANIE A KONIEC.  |
|  | KUCHYNSKÝ ČASOMER | Nastavenie odpočítavania času (1 min – 23 h 59 min). Táto funkcia nemá vplyv na prevádzku spotrebiča. |

### 10.4 Nastavenie funkcie TRVANIE

1. Nastavte funkciu a teplotu rúry.

2. Opakovane stláčajte , kým nezačne blikať **dur**.

- Po stlačení **+** alebo **—** môžete nastaviť čas funkcie TRVANIE. Na displeji sa zobrazí **dur** a symbol **A**.
- Keď doba pečenia uplynie, začne blikať **dur** a zaznie zvukový signál na 7 minút. Spotrebič sa vypne automaticky.
- Zvukový signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.
- Otočný ovládač funkcií rúry a otočný ovládač teploty otočte do vypnutej polohy.

## 10.5 Nastavenie funkcie KONIEC

- Nastavte funkciu a teplotu rúry.
- Opakovane stláčajte , kým nezačne blikať **End**.
- Stlačením **+** alebo **—** nastavte čas. Na displeji sa zobrazí **End** a symbol **A**.
- Keď doba pečenia uplynie, začne blikať **End** a zaznie zvukový signál na 7 minút. Spotrebič sa vypne automaticky.
- Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.
- Otočný ovládač funkcií rúry a otočný ovládač teploty otočte do vypnutej polohy.

## 10.6 Nastavenie funkcie POSUNUTÝ ŠTART

- Nastavte funkciu a teplotu rúry.
- Opakovane stláčajte , kým nezačne blikať **dur**.
- Čas funkcie TRVANIE nastavte stlačením **+** alebo **—**.
- Stlačte tlačidlo .
- Čas funkcie KONIEC nastavte stlačením **+** alebo **—**.
- Potvrďte stlačením tlačidla . Spotrebič sa neskôr automaticky zapne na nastavený čas funkcie TRVANIE a vypne sa pri nastavenom čase funkcie KONIEC. V nastavený čas znie 7 minút

zvukový signál. Spotrebič sa vypne automaticky.

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

## 10.7 Nastavenie funkcie KUCHYNSKÝ ČASOMER

- Opakovane stláčajte , kým nezačne blikať .
- Po stlačení **+** alebo **—** môžete nastaviť požadovaný čas.
- Po skončení nastaveného času znie 7 minút zvukový signál. Zvukový signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.

## 10.8 Zrušenie časových funkcií

- Opakovane stláčajte tlačidlo , až kým nezačne blikať ukazovateľ požadovanej funkcie.
- Naraz stlačte a podržte tlačidlá **—** a **+**. Časová funkcia sa o niekoľko sekúnd vypne.

## 10.9 Zmena zvukového signálu

- Ak si chcete vypočúť aktuálny zvukový signál, stlačte a podržte tlačidlo **—**.
- Opakovaným stláčaním tlačidla **—** zmeníte signál.
- Uvoľnite tlačidlo **—**. Posledný tón, ktorý ste nastavili, je novým zvukovým signálom.
- Počkajte 5 sekúnd na automatické potvrdenie nastavenia.



Ak bol spotrebič odpojený od sieťového napájania alebo došlo k výpadku napájania, nastaví sa pôvodný tón zvukovej signalizácie.

## 11. RÚRA - POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA



### VAROVANIE!

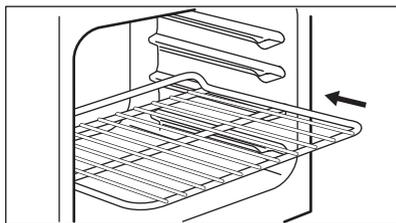
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 11.1 Vkladanie príslušenstva

Drôtený rošt:



Drôtený rošt má špeciálny tvar zadnej časti, čo napomáha cirkulácii tepla.

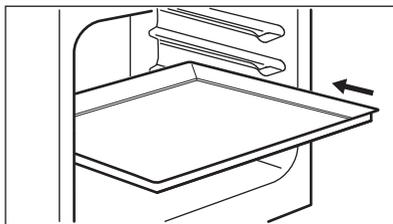


Položte rošt na správnu úroveň rúry. Skontrolujte, či sa nedotýka zadnej steny dutiny rúry.

Plech:



Plech na pečenie nezasúvajte úplne k zadnej stene dutiny rúry. Tým by sa zabránilo cirkulácii horúceho vzduchu okolo plechu. Jedlo môže prihoriť, najmä v zadnej časti plechu.



Položte plech alebo hlboký pekáč na úroveň rúry. Skontrolujte, či sa nedotýka zadnej steny dutiny rúry.

## 12. RÚRA - RADY A TIPY



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.



Teploty a časy pečenia uvedené v tabuľkách sú iba orientačné. Závisia od konkrétneho receptu, množstva a kvality použitých prísad.

### 12.1 Všeobecné informácie

- Spotrebič má štyri úrovne na zasunutie príslušenstva. Úrovne sa číslujú smerom od dna spotrebiča.
- Spotrebič je vybavený špeciálnym systémom, ktorý cirkuluje vzduch a neustále recykluje paru. Pomocou tohto systému môžete piecť v parnom prostredí a pripravovať pokrmy jemné vo vnútri a chrumkavé na povrchu. Skracuje čas varenia a znižuje spotrebu energie na minimum.

- V spotrebiči alebo na sklenených paneloch dvierok sa môže kondenzovať vlhkosť. Je to normálne. Pri otváraní dvierok počas pečenia vždy ustúpte od spotrebiča. V záujme zníženia kondenzácie nechajte spotrebič zapnutý 10 minút pred varením.
- Vlhkosť odstráňte po každom použití spotrebiča.
- Neumiestňujte predmety priamo na dno rúry ani neprikrývajte časti rúry alebo jej príslušenstvo alobalom. Mohlo by to zmeniť výsledky pečenia a poškodiť smalt.

### 12.2 Pečenie nemäsových pokrmov

- Vaša rúra môže pri pečení fungovať inak ako spotrebič, ktorý ste používali doteraz. Prispôbte svoje zvyčajné nastavenia ako teplotu, čas prípravy jedla a úrovne v rúre hodnotám v tabuľkách.
- Po prvýkrát použite nižšiu teplotu.

- Ak nie je k dispozícii nastavenie pre konkrétny recept, vyhľadajte nastavenie pre podobný recept.
- Ak pečiete koláče na viacerých úrovniach, čas pečenia môžete predĺžiť o 10 až 15 minút.
- Koláče a pečivo sa pri rôznych úrovniach spočiatku neopečú rovnako dohnedá. V takomto prípade nemeňte nastavenie teploty. Rozdiely sa vyrovnajú počas pečenia.
- Plechy v rúre sa môžu počas pečenia vykriviť. Keď plechy znova vychladnú, deformácia zmizne.

### 12.3 Pečenie koláčov

- Neotvárajte dvierka rúry pred uplynutím 3/4 nastaveného času pečenia.
- Ak pri pečení používate súčasne dva plechy, nechávajte medzi nimi jednu voľnú úroveň.

### 12.4 Pečenie mäsa a rýb

- Na prípravu nadmerne mastných pokrmov použite hlboký pekáč, aby

ste predišli vytvoreniu škvŕn, ktoré môžu byť trvalé.

- Pred krájaním mäsa ho nechajte odstáť približne 15 minút, aby z neho nevytekla šťava.
- Aby počas pečenia v rúre nevznikalo príliš mnoho dymu, pridajte do hlbokého pekáča trochu vody. Kondenzácii dymu zabránite, ak vodu pridáte vždy, keď sa odparí.

### 12.5 Čas pečenia

Čas pečenia závisí od typu pokrmu, jeho konzistencie a objemu.

Spočiatku sledujte priebeh pečenia. Pri používaní spotrebiča sami zistíte najvhodnejšie nastavenia (varný stupeň, čas pečenia, atď.) pre kuchynský riad, recepty a množstvá, ktoré používate.

### 12.6 Tradičné pečenie

| Pokrm                      | Množstvo (g) | Teplota (°C) | Čas (min)             | Úroveň v rúre | Príslušenstvo    |
|----------------------------|--------------|--------------|-----------------------|---------------|------------------|
| Prúžky pečiva              | 250          | 150          | 25 - 30               | 3             | plech na pečenie |
| Plochý koláč <sup>1)</sup> | 1000         | 160 - 170    | 30 - 35               | 2             | plech na pečenie |
| Kysnutý koláč s jablkami   | 2000         | 170 - 190    | 40 - 50               | 3             | plech na pečenie |
| Koláč pečený v pekáči      | 1500         | 160 - 170    | 45 - 55 <sup>2)</sup> | 2             | plech na pečenie |
| Celé kura                  | 1350         | 200 - 220    | 60 - 70               | 2             | drôtený rošt     |
|                            |              |              |                       | 1             | plech na pečenie |
| Kurča, polovica            | 1300         | 190 - 210    | 35 + 30               | 3             | drôtený rošt     |
|                            |              |              |                       | 1             | plech na pečenie |

| Pokrm                                    | Množstvo (g) | Teplota (°C) | Čas (min)             | Úroveň v rúre | Príslušenstvo  |
|--|--------------|--------------|-----------------------|---------------|--|
| Bravčová kotleta                         | 600          | 190 - 210    | 30 - 35               | 3             | Drôtený rošt   |
|  |              |              |                       | 1             | plech na pečenie   |
| Plackový chlieb <sup>3)</sup>            | 800          | 230 - 250    | 10 - 15               | 2             | plech na pečenie   |
| Plnený kysnutý koláč <sup>4)</sup>       | 1200         | 170 - 180    | 25 - 35               | 2             | plech na pečenie   |
| Pizza                                    | 1000         | 200 - 220    | 25 - 35               | 2             | plech na pečenie   |
| Tvarohový koláč                          | 2600         | 170 - 190    | 60 - 70               | 2             | plech na pečenie   |
| Švajčiarsky jablkový koláč <sup>4)</sup> | 1900         | 200 - 220    | 30 - 40               | 1             | plech na pečenie   |
| Vianočka <sup>4)</sup>                   | 2400         | 170 - 180    | 55 - 65 <sup>5)</sup> | 2             | plech na pečenie   |
| Slaný lotrinský koláč <sup>4)</sup>      | 1000         | 220 - 230    | 40 - 50               | 1             | 1 okrúhla forma (priemer: 26 cm)                             |
| Gazdovský chlieb <sup>6)</sup>           | 750 + 750    | 180 - 200    | 60 - 70               | 1             | 2 pohlinikované formy (dĺžka: 20 cm)                         |
| Rumunský piškótvý koláč <sup>1)</sup>    | 600 + 600    | 160 - 170    | 40 - 50               | 2             | 2 pohlinikované formy (dĺžka: 25 cm) na rovnakej úrovni rúry |
| Rumunský piškótvý koláč – tradičný       | 600 + 600    | 160 - 170    | 30 - 40               | 2             | 2 pohlinikované formy (dĺžka: 25 cm) na rovnakej úrovni rúry |
| Kysnuté buchty <sup>4)</sup>             | 800          | 200 - 210    | 10 - 15               | 2             | plech na pečenie   |
| Piškótvá roláda <sup>1)</sup>            | 500          | 150 - 170    | 15 - 20               | 1             | plech na pečenie   |
| Snehové pusinky                          | 400          | 100 - 120    | 40 - 50               | 2             | plech na pečenie   |
| Koláč s mrveničkou <sup>4)</sup>         | 1500         | 180 - 190    | 25 - 35               | 3             | plech na pečenie   |

| Pokrm                       | Množstvo (g) | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre | Príslušenstvo    |
|-----------------------------|--------------|--------------|-----------|---------------|------------------|
| Maslový koláč <sup>1)</sup> | 600          | 180 - 200    | 20 - 25   | 2             | plech na pečenie |

1) Rúru predhrievajte 10 minút.

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

3) Rúru predhrievajte 20 minút.

4) Rúru predhrievajte 10 - 15 minút.

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

6) Teplotu nastavte na 250 °C a rúru predhrievajte 18 minút.

## 12.7 Teplovzdušné pečenie

| Pokrm                                    | Množstvo (g) | Teplota (°C) | Čas (min)             | Úroveň v rúre | Príslušenstvo    |
|--|--------------|--------------|-----------------------|---------------|------------------|
| Plochý koláč <sup>1)</sup>               | 1000         | 155          | 35                    | 2             | plech na pečenie |
| Plochý koláč <sup>1)</sup>               | 1000 + 1000  | 145          | 50                    | 1 + 3         | plech na pečenie |
| Kysnutý koláč s jablkami <sup>1)</sup>   | 2000         | 170 - 180    | 40 - 50               | 3             | plech na pečenie |
| Koláč pečený v pekáči                    | 1200         | 150 - 160    | 40 - 50 <sup>2)</sup> | 3             | plech na pečenie |
| Celé kura                                | 1400         | 200          | 50                    | 2             | drôtený rošt     |
|  |              |              |                       | 1             | plech na pečenie |
| Bravčová kotleta                         | 600          | 180 - 200    | 30 - 40               | 2             | drôtený rošt     |
|  |              |              |                       | 1             | plech na pečenie |
| Plackový chlieb <sup>3)</sup>            | 800          | 230 - 250    | 10 - 15               | 2             | plech na pečenie |
| Plnený kysnutý koláč                     | 1200         | 160 - 170    | 20 - 30               | 3             | plech na pečenie |
| Tvarohový koláč                          | 2600         | 150 - 170    | 60 - 70               | 2             | plech na pečenie |
| Švajčiarsky jablkový koláč <sup>3)</sup> | 1900         | 180 - 200    | 50 - 40               | 3             | plech na pečenie |
| Vianočka <sup>1)</sup>                   | 2400         | 150 - 170    | 50 - 60 <sup>4)</sup> | 3             | plech na pečenie |

| Pokrm                                 | Množstvo (g) | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre | Príslušenstvo  |
|---------------------------------------|--------------|--------------|-----------|---------------|--|
| Slaný lotrinský koláč <sup>3)</sup>   | 1000         | 210 - 230    | 35 - 45   | 2             | 1 okrúhla forma (priemer: 26 cm)                             |
| Gazdovský chlieb <sup>5)</sup>        | 750 + 750    | 180 - 190    | 50 - 60   | 3             | plech na pečenie   |
| Rumunský piškótvý koláč <sup>1)</sup> | 600 + 600    | 150 - 170    | 40 - 50   | 2             | 2 pohlinikované formy (dĺžka: 25 cm) na rovnakej úrovni rúry |
| Rumunský piškótvý koláč – tradičný    | 600 + 600    | 160 - 170    | 30 - 40   | 2             | 2 pohlinikované formy (dĺžka: 25 cm) na rovnakej úrovni rúry |
| Kysnuté buchty <sup>1)</sup>          | 800          | 190          | 15        | 3             | plech na pečenie   |
| Kysnuté buchty <sup>1)</sup>          | 800 + 800    | 200          | 15        | 1 + 3         | plech na pečenie   |
| Piškótvá roláda <sup>1)</sup>         | 500          | 150 - 170    | 10 - 15   | 3             | plech na pečenie   |
| Snehové pusinky                       | 400          | 100 - 120    | 50 - 60   | 2             | plech na pečenie   |
| Snehové pusinky                       | 400 + 400    | 100 - 120    | 55 - 65   | 1 + 3         | plech na pečenie   |
| Koláč s mrveničkou <sup>1)</sup>      | 1500         | 170 - 180    | 20 - 30   | 2             | plech na pečenie   |
| Piškótvý koláč <sup>1)</sup>          | 600          | 150 - 170    | 20 - 30   | 2             | plech na pečenie   |
| Maslový koláč <sup>1)</sup>           | 600 + 600    | 150 - 170    | 20 - 30   | 1 + 3         | plech na pečenie   |

1) Rúru predhrievajte 10 minút.

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

3) Rúru predhrievajte 15 minút.

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

5) Teplotu nastavte na 230 °C a rúru predhrievajte 15 minút.

12.8 Vlhké pečenie 

| Pokrm                             | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre | Príslušenstvo  |
|-----------------------------------|--------------|-----------|---------------|--|
| <b>Chlieb a pizza</b>             |              |           |               |  |
| Buchtíčky                         | 190          | 25 - 30   | 2             | plech na pečenie alebo pekáč na grilovanie/pečenie   |
| Pečivo z chlebového cesta         | 200          | 40 - 45   | 2             | plech na pečenie alebo pekáč na grilovanie/pečenie   |
| Mrazená pizza, 350 g              | 190          | 25 - 35   | 2             | drôtený rošt   |
| <b>Koláče v plechu na pečenie</b> |              |           |               |  |
| Piškótová roláda                  | 180          | 20 - 30   | 2             | plech na pečenie alebo pekáč na grilovanie/pečenie   |
| Brownies - čokoládový koláč       | 180          | 35 - 45   | 2             | plech na pečenie alebo pekáč na grilovanie/pečenie   |
| <b>Koláče vo forme</b>            |              |           |               |  |
| Nákyp                             | 210          | 35 - 45   | 2             | šesť keramických zapekacích foriem na drôtenom rošte |
| Piškótový korpus                  | 180          | 25 - 35   | 2             | forma na korpus na drôtenom rošte                    |
| Piškótový koláč                   | 150          | 35 - 45   | 2             | forma na koláč na drôtenom rošte                     |
| <b>Ryba</b>                       |              |           |               |  |
| Ryba vo vreckách, 300 g           | 180          | 25 - 35   | 2             | plech na pečenie alebo pekáč na grilovanie/pečenie   |
| Celá ryba, 200 g                  | 180          | 25 - 35   | 2             | plech na pečenie alebo pekáč na grilovanie/pečenie   |
| Rybie filé, 300 g                 | 180          | 30 - 40   | 2             | forma na pizzu na drôtenom rošte                     |
| <b>Mäso</b>                       |              |           |               |  |
| Mäso vo vrecku, 250 g             | 200          | 35 - 45   | 2             | plech na pečenie alebo pekáč na grilovanie/pečenie   |
| Šašlíky, 500 g                    | 200          | 30 - 40   | 2             | plech na pečenie alebo pekáč na grilovanie/pečenie   |
| <b>Drobné pečivo</b>              |              |           |               |  |
| Sušienky                          | 170          | 25 - 35   | 2             | plech na pečenie alebo pekáč na grilovanie/pečenie   |

| Pokrm                             | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre | Príslušenstvo                                      |
|-----------------------------------|--------------|-----------|---------------|--|
| Makaróny                          | 170          | 40 - 50   | 2             | plech na pečenie alebo pekáč na grilovanie/pečenie |
| Muffiny                           | 180          | 30 - 40   | 2             | plech na pečenie alebo pekáč na grilovanie/pečenie |
| Slané kekсы                       | 160          | 25 - 35   | 2             | plech na pečenie alebo pekáč na grilovanie/pečenie |
| Sušienky z krehkého cesta         | 140          | 25 - 35   | 2             | plech na pečenie alebo pekáč na grilovanie/pečenie |
| Tortičky                          | 170          | 20 - 30   | 2             | plech na pečenie alebo pekáč na grilovanie/pečenie |
| <b>Vegetariánske</b>              |              |           |               |  |
| Miešaná zelenina vo vrecku, 400 g | 200          | 20 - 30   | 2             | plech na pečenie alebo pekáč na grilovanie/pečenie |
| Omeleta                           | 200          | 30 - 40   | 2             | forma na pizzu na drôtenom rošte                   |
| Zelenina na plechu, 700 g         | 190          | 25 - 35   | 2             | plech na pečenie alebo pekáč na grilovanie/pečenie |

## 12.9 Informácie pre skúšobne

| Pokrm  | Funkcia              | Teplota (°C) | Príslušenstvo    | Úroveň v rúre | Čas (min) |
|--|----------------------|--------------|------------------|---------------|-----------|
| Malé koláčiky (16 ks/plech)  | Tradičné pečenie     | 160          | plech na pečenie | 3             | 20 - 30   |
| Malé koláčiky (16 ks/plech)  | Teplovzdušné pečenie | 160          | plech na pečenie | 1 + 3         |           |
| Jablkový koláč (2 formy, priemer 20 cm, rozmiestnené po uhlopriečke) | Tradičné pečenie     | 190          | drôtený rošt     | 1             |           |
| Piškútový koláč bez tuku   | Tradičné pečenie     | 180          | drôtený rošt     | 2             |           |
| Piškútový koláč bez tuku   | Teplovzdušné pečenie | 170          | drôtený rošt     | 1 + 3         | 30 - 40   |
| Linecké koláčiky/ ploché pečivo                                      | Tradičné pečenie     | 140          | plech na pečenie | 3             | 15 - 30   |
| Linecké koláčiky/ ploché pečivo                                      | Teplovzdušné pečenie | 140          | plech na pečenie | 1 + 3         | 15 - 30   |

# 13. RÚRA – OŠETROVANIE A ČISTENIE



## VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 13.1 Poznámky k čisteniu

- Prednú stranu spotrebiča očistite mäkkou handričkou namočenou v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku.
- Na čistenie kovových povrchov použite príslušný čistiaci prostriedok.
- Vnútro spotrebiča vyčistíte po každom použití. Hromadenie tuku alebo zvyškov jedál môže mať na následok vznik požiaru.
- Odolné nečistoty odstráňte špeciálnym čistiacim prostriedkom pre rúry na pečenie.
- Po každom použití vyčistite všetko príslušenstvo a nechajte ho uschnúť. Použite mäkkú handričku namočenú v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku.
- Ak máte príslušenstvo s nelepivým povrchom, nečistite ho agresívnymi prostriedkami, ostrými predmetmi ani v umývačke riadu. Môže to spôsobiť poškodenie neprílnavého povrchu.

### 13.2 Antikorové alebo hliníkové spotrebiče



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

### 13.3 Odstránenie a inštalácia sklenených panelov rúry

Vnútorne sklenené panely môžete po vybraní vyčistiť. Počet sklenených panelov sa líši v závislosti od modelu.



## VAROVANIE!

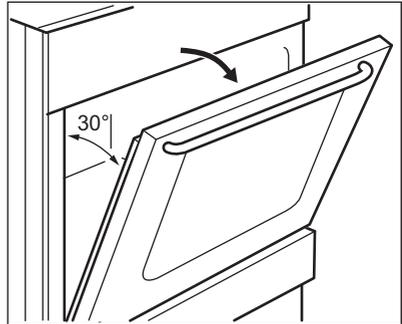
Počas čistenia nechajte dvierka rúry mierne pootvorené. Dvierka sa pri plnom otvorení môžu náhodne zatvoriť, čo môže spôsobiť poškodenie.



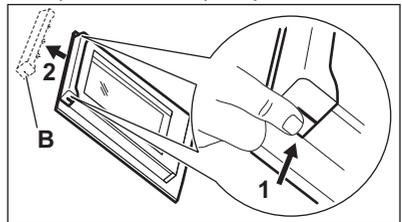
## VAROVANIE!

Spotrebič nepoužívajte bez sklenených panelov.

1. Dvierka otvorte do uhla približne 30°. Dvierka stoja samostatne, keď sú mierne otvorené.



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



3. Rám dvierok vyberte potiahnutím dopredu.



## VAROVANIE!

Keď vyberiete sklenené panely, dvierka rúry sa pokúšajú zatvoriť.

4. Uchopte horný okraj sklenených panelov dvierok a nadvihnite ich jeden po druhom.

5. Sklenený panel umyte vodou s prídavkom saponátu. Sklenený panel dôkladne osušte.

Po dokončení čistenia nainštalujte sklenené panely a dvierka rúry. Zvoľte opačný postup. Najprv namontujte menší panel, potom ten väčší.



#### UPOZORNENIE!

Uistite sa, že ste vnútorný sklenený panel namontovali do lôžok správne.

### 13.4 Vybratie zásuvky

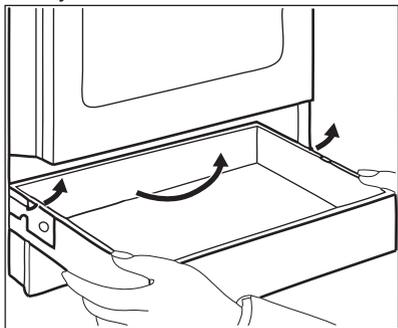


#### VAROVANIE!

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.

Zásuvka na riad pod rúrou sa dá pri čistení vybrať.

1. Vytiahnite zásuvku až na doraz.



## 14. RIEŠENIE PROBLÉMOV



#### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

2. Opatrne nadvihnite zásuvku.
3. Zásuvku úplne vytiahnite von. Ak chcete nainštalovať zásuvku, zvoľte opačný postup.

### 13.5 Výmena osvetlenia

Na spodnú časť dutiny spotrebiča položte handričku. Zabráňte tak poškodeniu skleneného krytu a vnútra rúry.



#### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo usmrtenia elektrickým prúdom! Pred výmenou žiarovky odpojte poistku. Žiarovka a sklenený kryt žiarovky môžu byť horúce.

1. Spotrebič vypnite.
2. Odstráňte poistky z poistkovej skrine alebo prerušte elektrický obvod.

### Zadné svetlo

1. Sklenený kryt otočte proti smeru hodinových ručičiek a vyberte ho.
2. Sklenený kryt vyčistite.
3. Nahraďte žiarovku inou vhodnou žiarovkou odolnou teplotám do 300 °C.
4. Nasadte sklenený kryt.

## 14.1 Čo robiť, keď...

| Problém   | Možné príčiny   | Riešenie   |
|---|---|--|
| Keď sa pokúsite aktivovať generátor iskier, nevychádza žiadna iskra.        | Varný panel nie je pripojený ku zdroju elektrického napájania alebo je pripojený nesprávne. | Skontrolujte, či je varný panel správne pripojený k zdroju elektrického napájania. Pozrite si schému zapojenia.                |
| Keď sa pokúsite aktivovať generátor iskier, nevychádza žiadna iskra.        | Poistka je vypálená.  | Skontrolujte, či je príčinou poruchy práve poistka. Ak sa poistka vypáli opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára. |
| Keď sa pokúsite aktivovať generátor iskier, nevychádza žiadna iskra.        | Kryt a korunka horáka nie sú položené správne.  | Položte kryt a korunku horáka správne.   |
| Plameň zhasne okamžite po zapálení.   | Termočlánok nie je dostatočne zohriaty.   | Po zapálení plameňa držte generátor iskier aktívny približne 10 sekúnd.  |
| Kruh plameňa nie je rovnomerný.   | Korunka horáka je upchatá zvyškami potravín.  | Uistite sa, že dýza nie je zablokovaná a korunka horáka je čistá.  |
| Horáky nefungujú.   | Nie je prívod plynu.  | Skontrolujte plynovú prípojku.   |
| Plameň je zafarbený na oranžovo alebo žltó.                                 |   | V niektorých oblastiach horáka sa môže plameň zdať oranžový alebo žltý. Je to normálne.  |
| Rúra sa nezohrieva.   | Rúra je vypnutá.  | Rúru zapnite.  |
| Nesvieti žiarovka.  | Žiarovka je vypálená.   | Vymeňte žiarovku.  |
| Vnútri rúry a na jedlách sa zráža para a vytvára sa skondenzovaná voda.     | Jedlo ste nechali v rúre príliš dlho.   | Po ukončení pečenia nechávajúce jedlá v rúre dlhšie ako 15 – 20 minút.   |
| Rúra sa nezohrieva.   | Nie sú nastavené hodiny.  | Nastavte čas.  |
| Rúra sa nezohrieva.   | Nie sú nastavené potrebné nastavenia.   | Skontrolujte, či sú nastavenia správne.  |
| Príprava jedla trvá veľmi dlho alebo naopak, jedlá sú hotové príliš rýchlo. | Teplota je príliš nízka alebo príliš vysoká.  | V prípade potreby upravte teplotu. Postupujte podľa pokynov v návode.  |

| Problém   | Možné príčiny                           | Riešenie   |
|---|---|--|
| Na displeji je zobrazený chybový kód, ktorý nie je v tabuľke. | Došlo k poruche električky.             | Pomocou domovej poistky alebo bezpečnostného vypínača v poistkovej skrini vypnite rúru a znovu ju zapnite.<br>Ak sa na displeji znovu zobrazí chybový kód, obráťte sa na oddelenie starostlivosti o zákazníka. |
| Na displeji rúry sa zobrazí „0.00“ a „LED“.                   | Došlo k výpadku elektrického napájania. | Znovu nastavte hodiny.   |

## 14.2 Servisné údaje

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

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom

štítku. Typový štítok sa nachádza na prednom ráme vnútorného priestoru spotrebiča. Neodstraňujte typový štítok z vnútorného priestoru spotrebiča.

| Odporúčame, aby ste si sem zapísali tieto údaje: |       |
|--|-------|
| Model (MOD.)                                     | ..... |
| Číslo výrobku (PNC)                              | ..... |
| Sériové číslo (S.N.)                             | ..... |

# 15. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

## 15.1 Informácie o varnom paneli podľa EU 66/2014

|   |                                     |             |
|---|-------------------------------------|-------------|
| Model   | EKK54506OW                          |             |
| Typ varného panela  | Varný panel voľne stojaceho sporáka |             |
| Počet plynových horákov   | 4                                   |             |
| Energetická účinnosť jednotlivých plynových horákov (EE gas burner) | Ľavý zadný – pomocný                | neuvádza sa |
|   | Pravý zadný – stredne rýchly        | 55.3%       |
|   | Pravý predný – stredne rýchly       | 55.5%       |
|   | Ľavý predný – rýchly                | 55.5%       |
| Energetická účinnosť plynového varného panela (EE gas hob)          | 55.4%                               |             |

EN 30-2-1: Varné spotrebiče na plynové palivá pre domácnosť. Časť 2-1: Racionálne využívanie energie. Všeobecne

## 15.2 Varný panel - Úspora energie

Ak budete postupovať podľa nižšie uvedených tipov, môžete pri každodennom varení ušetriť energiu.

- Ohrejte iba potrebné množstvo vody.
- Na kuchynský riad podľa možností vždy položte pokrievku.
- Pred použitím horákov a podstavcov na varné nádoby sa uistite, že sú správne nainštalované.
- Dno kuchynského riadu musí mať správne rozmery podľa veľkosti horáka.
- Kuchynský riad vždy vycentrujte priamo nad horákom.
- Keď tekutina začne vriieť, znížte plameň tak, aby tekutina len slabo vrela.
- Ak je to možné, použite tlakový hrniec. Pozrite si návod na použitie.

## 15.3 Dátový list produktu a informácie o rúrach podľa EU 65-66/2014

|   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| Názov dodávateľa  | Electrolux                          |
| Model   | EKK54506OW                          |
| Index energetickej účinnosti                                    | 94.9                                |
| Energetická trieda  | A                                   |
| Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim       | 0,84 kWh/cyklus                     |
| Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim s ventilátorom | 0,74 kWh/cyklus                     |
| Počet dutín   | 1                                   |
| Zdroj tepla   | Elektrina                           |
| Objem   | 54 l                                |
| Typ rúry  | Rúra vnútri voľne stojaceho sporáka |
| Hmotnosť  | 44.0 kg                             |

EN 60350-1 - Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť. Časť 1: Sporáky, rúry, parné rúry a grily. Metódy merania výkonových parametrov.

## 15.4 Rúra – Úspora energie



Rúra má funkcie, ktoré vám pomôžu ušetriť energiu pri každodennom pečení.

### Všeobecné rady

Uistite sa, že sú dverka rúry počas prevádzky rúry zatvorené. Počas

pečenia neotvárajte príliš často dverka. Tesnenie dveriek udržiavajte čisté a uistite sa, že je upevnené na svojom mieste.

V záujem vyššej úspory energie použite kovový riad.

Ak je to možné, rúru pred vložením jedla dovnútra nepredhrievajte.

Ak proces pečenia pokrmu trvá viac ako 30 minút, 3-10 minút pred ukončením pečenia (v závislosti od času pečenia) znížte teplotu v rúre na minimum. Pokrm

sa bude naďalej piecť vďaka zvyškovému teplu v rúre.

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.

Keď pripravujete niekoľko pokrmov naraz, zachovajte čo najkratšie prestávky medzi pečením.

#### **Pečenie s ventilátorom**

Ak je to možné, použite funkcie pečenia s ventilátorom, aby ste dosiahli úsporu energie.

#### **Uchovanie teploty jedla**

Ak chcete jedlo uchovať teplé pomocou zvyškového tepla, zvoľte najnižšie možné nastavenie teploty.

#### **Vlhké pečenie**

Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia. Podrobnejšie informácie nájdete v kapitole „Rúra – každodenné používanie“, Funkcie rúry.

## 16. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  odovzdajte na recykláciu. Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte

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







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



867354334-A-282019

