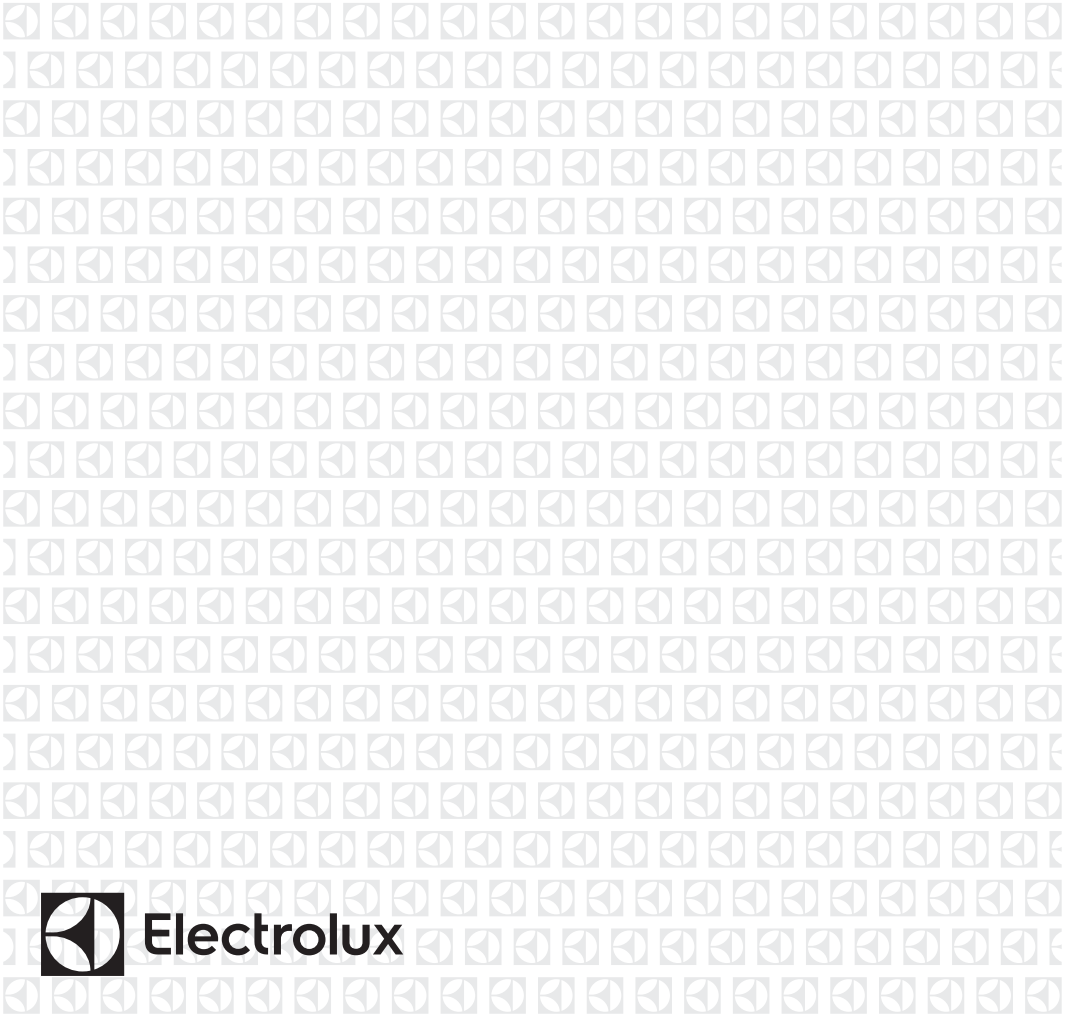




CS	Sporák	Návod k použití	2
SK	Sporák	Návod na používanie	40



OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	5
3. INSTALACE.....	8
4. POPIS SPOTŘEBIČE.....	14
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	15
6. VARNÁ DESKA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	15
7. VARNÁ DESKA - TIPY A RADY.....	16
8. VARNÁ DESKA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	17
9. TROUBA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ	18
10. TROUBA - FUNKCE HODIN.....	20
11. TROUBA - POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	21
12. TROUBA - TIPY A RADY.....	24
13. TROUBA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	33
14. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	36
15. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	38

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



Registrace vašeho spotřebiče, kterou získáte lepší servis:
www.registerelectrolux.com



Nákupu příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:
www.electrolux.com/shop

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

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

 **Upozornění / Důležité bezpečnostní informace**

 **Všeobecné informace a rady**

 **Poznámky k ochraně životního prostředí**

Změny vyhrazeny.

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtete ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce 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, lžíce nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
- Před otevřením víka vždy odstraňte z jeho povrchu rozlité tekutiny. Před zavřením víka nechte povrch varné desky vychladnout.
- 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.
- K odstranění drážek na rošty nejprve odtáhněte přední a poté zadní konec drážek na rošty od stěny trouby. Drážky roštů instalujte stejným postupem v opačném pořadí.
- **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. Zabráňte 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, nezapojujte do ní síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Před zapojením síťové zástrčky do síťové zásuvky zcela zavřete dvířka spotřebiče.

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.
- 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 varíte 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 neumístujte hořlavé

předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.

- Při otvírání dvírek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Používáte-li při přípravě jídla přísady obsahující alkohol, může vzniknout směr 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. Ovocné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Nepokládejte horké nádoby na ovládací panel.
- Nenechte vyvařit vodu v nádobách.
- Dbejte na to, aby na spotřebič nespadly varné nádoby či jiné předměty. Mohl by se poškodit jeho povrch.
- Nezapínejte varné zóny s prázdnými nádobami nebo zcela bez nádob.
- Na spotřebič nebo přímo na dno spotřebiče nepokládejte hliníkovou fólii.
- Nádobí 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 Víko

- Neměňte technické parametry víka.
- Víko čistěte pravidelně.
- Víko neotvírejte, když jsou na povrchu rozlité zbytky potravin.
- Před zavřením víka vypněte všechny hořáky.

- Víko nezavírejte, dokud varná deska a trouba zcela nevychladly.
- Skleněné víko se může roztrítit, když se zahřeje (je-li součástí spotřebiče).



2.7 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..

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.



Mezi spotřebičem a zdí za ním musí být vzdálenost alespoň 1 cm, aby šlo otevírat víko.

Pro minimální vzdálenosti při instalaci viz tabulka.

2.8 Likvidace



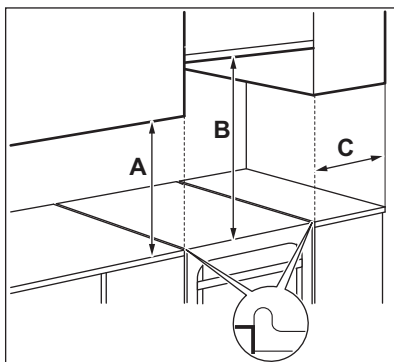
VAROVÁNÍ!

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.

2.9 Obsluha

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



Minimální vzdálenosti

Rozměry	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Technické údaje

Napětí	230 V
Frekvence	50 - 60 Hz
Třída spotřebiče	1

Rozměry	mm
Šířka	500
Hloubka	600

Rozměry	mm
Výška	855

3.3 Ostatní technické údaje

Kategorie spotřebiče:	II2H3B/P
Původní plyn:	G20 (2H) 20 mbar
Nový plyn:	G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar

3.4 Průměr obtoku

HOŘÁK	Ø OBTOKU ¹⁾ 1/100 mm
Pomocný	29 / 30
Středně rychlý	32
Rychlý	42

¹⁾ Typ obtoku závisí na modelu.

3.5 Plynové hořáky pro ZEMNÍ PLYN G20 20 mbar

HOŘÁK	NORMÁLNÍ VÝ- KON kW ¹⁾	SNÍŽENÝ VÝKON kW ¹⁾	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

¹⁾ Typ obtoku závisí na modelu.

3.6 Plynové hořáky pro LPG G30 30 mbar

HOŘÁK	NORMÁLNÍ VÝKON kW	SNÍŽENÝ VÝ- KON kW	ZNAČKA PRO TRYSKU 1/100 mm	JMENOVITÝ PRŮ- TOK PLYNU g/h
Rychlý	3,0	0,72	88	218

HOŘÁK	NORMÁLNÍ VÝKON kW	SNÍŽENÝ VÝ- KON kW	ZNAČKA PRO TRYSKU 1/100 mm	JMENOVITÝ PRŮ- TOK PLYNU g/h
Středně ry- chlý	2,0	0,43	71	145
Pomocný	1,0	0,35	50	73

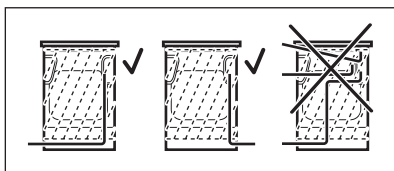
3.7 Plynové hořáky pro LPG G31 30 mbar

HOŘÁK	NORMÁLNÍ VÝKON kW ¹⁾	SNÍŽENÝ VÝ- KON kW ¹⁾	ZNAČKA PRO TRYSKU 1/100 mm	JMENOVITÝ PRŮTOK PLYNU g/h
Rychlý	2,6	0,63	88	186
Středně ry- chlý	1,7	0,38	71	121
Pomocný	0,85	0,31	50	61

¹⁾ 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 částí spotřebiče zobrazené na obrázku.

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.

3.9 Připojení pružných nekovových hadic

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



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.

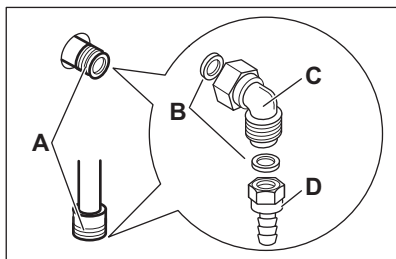


VAROVÁNÍ!

Před výměnou vstřikovacích 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.

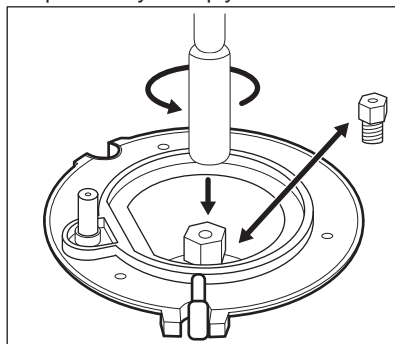


- A. Přípojka plynu (trouba má pouze jednu přípojku)
- B. Těsnění
- C. Nastavitelná přípojka
- D. Držák trubky pro LPG

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 vstřikovací 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.



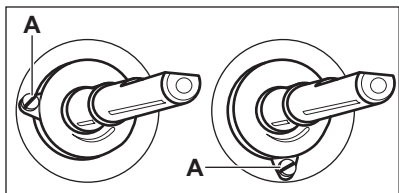
Tento štítek můžete najít v sáčku dodávaném se spotřebičem.

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 seřídte obtokový šroub A.

Poloha obtokového šroubu závisí na daném modelu A.



Změna ze zemního plynu na zkapačněný plyn

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

Změna ze zkapačněného 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.

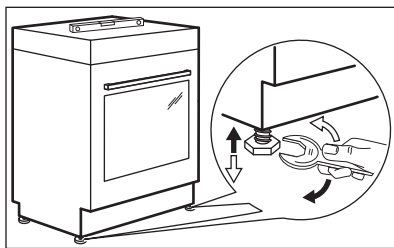


VAROVÁNÍ!

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.

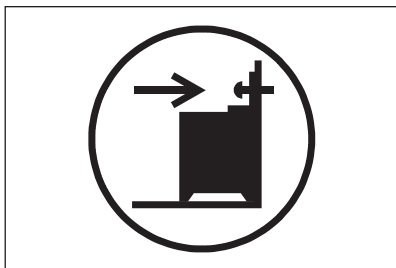


Přesvědčte se, že je plocha za spotřebičem hladká.

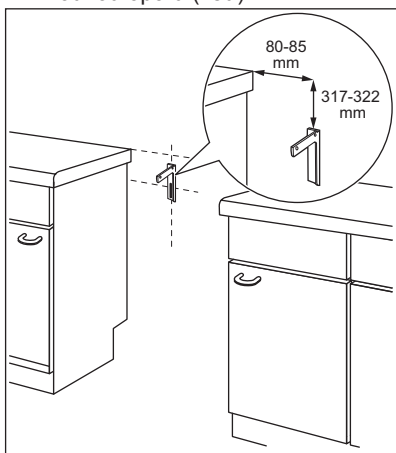
Je nutné nainstalovat ochranu proti překlopení. Pokud ji nenainstalujete, spotřebič se může překloupit.

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





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



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 změnili rozměry sporáku, je nutné správně vyrovnat zařízení proti překlpení.



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!

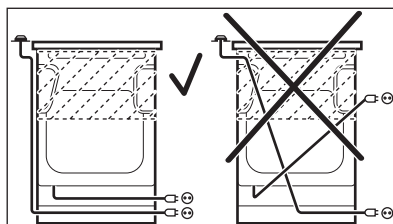
Výrobce nenese odpovědnost za úrazy či škody způsobené nedodržením bezpečnostních pokynů uvedených v kapitolách o bezpečnosti.

Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.



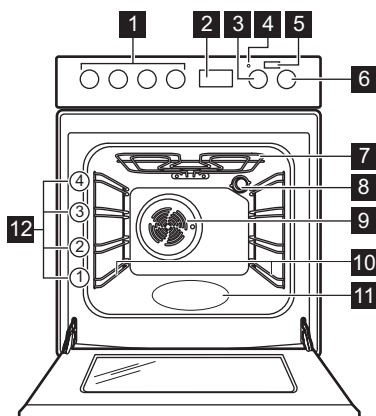
VAROVÁNÍ!

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



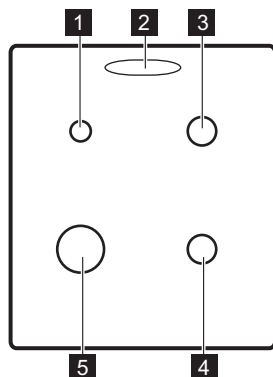
4. POPIS SPOTŘEBIČE

4.1 Celkový pohled



- 1 Ovladače varné desky
- 2 Elektronický programátor
- 3 Ovladač teploty
- 4 Ukazatel / symbol teploty
- 5 Tlačítko S párou
- 6 Ovladač funkcí trouby
- 7 Topný článěk
- 8 Osvětlení
- 9 Ventilátor
- 10 Drážky na rošty, vyjímatelné
- 11 Vlis vnitřku trouby
- 12 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 rošt**
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečení.
- **Plech na pečení**
Na koláče a sušenky.
- **Hluboký pekáč / plech**

Pro pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.

- **Teleskopické výsuvy**
Pro rošty a plechy na pečení.
- **Zásuvka**
Zásuvka je umístěna pod vnitřkem trouby.

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 První čištění

Z trouby odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.



Viz část „Čištění a údržba“.

Před prvním použitím troubu i příslušenství vyčistěte. Příslušenství a vyjímatelné drážky vložte zpět do jejich 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 Předehřátí

Před prvním použitím prázdnou troubu předehřejte.



Ohledně funkce: PlusSteam viz „Zapnutí funkce: PlusSteam“.

1. Zvolte funkci  a maximální teplotu.
2. Nechte troubu pracovat jednu hodinu.
3. Zvolte funkci  a nastavte maximální teplotu. Maximální teplota při této funkci je 210 °C.
4. Nechte troubu pracovat 15 minut.
5. Zvolte funkci  , stiskněte tlačítko S párou  a nastavte maximální teplotu.
6. Nechte troubu pracovat 15 minut.
7. Troubu vypněte a nechte ji vychladnout.

Příslušenství se může zahřát více než obvykle. Z trouby může vycházet zápach a kouř. 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.

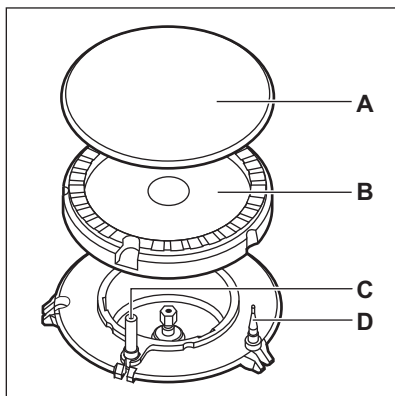


Jestliže z nějakého důvodu plamen zhasne, otočte ovladačem do polohy vypnuto, počkejte nejméně jednu minutu a pokuste se hořák znovu zapálit.



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 nepřecházejí nad předním okrajem varné desky.

**POZOR!**

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

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

¹⁾ Když je na varné desce jediná nádoba.

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.

- Smaltované části, kryt a korunku 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



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

1. Mřížky pod nádoby pro pohodlnější čištění vyjměte.



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

2. Při ručním mytí mřížek pod nádoby buďte opatrní při jejich osušování, protože smaltování může mít někdy drsné hrany. V případě potřeby odstraňte odolné skvrny pomocí pastového čistícího prostředku.

- Po vyčištění mřížek pod nádoby se ujistěte, že jsou umístěné ve správné poloze.
- 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 přírodní plynové trubky a nastavovače tlaku, je-li instalován.

9. TROUBA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

9.1 Zapnutí a vypnutí trouby

- Otočte ovladačem funkcí trouby na požadovanou funkci.
- Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.
- Jestliže chcete troubu vypnout, otočte ovladači funkcí trouby a teploty do polohy vypnuto.

Kontrolka se rozsvítí, když je trouba v provozu.

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

Symbol	Funkce trouby	Použití
0	Poloha Vypnuto	Trouba je vypnutá.
	Osvětlení trouby	Zapne osvětlení bez pečicí funkce.
 + 	PlusSteam	K dodání vlhkosti během přípravy. K získání správné barvy a křupavé kůrky při pečení. K zajištění větší šťavnatosti při ohřevu. K zavařování ovoce a zeleniny.
 	Teplovzdušný ohřev	K přípravě měkkých a šťavnatých pečení nebo k sušení ovoce a zeleniny.
	Spodní ohřev	K pečení koláčů s křupavým spodkem.
	Horní/spodní ohřev	K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby.
	Velkoplošný gril	Ke grilování plochých kusů ve velkém množství a opékání chleba.

Symbol	Funkce trouby	Použití
	Turbo gril	K pečení větších kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova.
	Horkovzdušné pečení	K pečení masa nebo moučných jídel při stejné teplotě na několika roštích bez mísení vůní.
	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.
	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.

9.4 Zapnutí funkce: PlusSteam

Tato funkce umožňuje zlepšení vlhkosti během přípravy jídla.



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

Vlhkost může způsobit popálení:

- Neotvírejte dvířka spotřebiče, používáte-li funkci: PlusSteam.
- Po použití funkce PlusSteam otvírejte dvířka spotřebiče opatrně.



Viz část „Tipy a rady“.

1. Otevřete dvířka trouby.
2. Naplňte vlis vnitřku trouby vodou z kohoutku.
Maximální objem vlisu vnitřku trouby je 250 ml.
Naplňte vlis vnitřku trouby vodou pouze tehdy, když je trouba chladná.

3. Nastavte funkci: PlusSteam .

4. Stiskněte tlačítko S párou .
Tlačítko S párou funguje pouze s funkcí: PlusSteam.

Kontrolka se rozsvítí.

5. Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.
6. Vložte jídlo do spotřebiče a zavřete dvířka trouby.



POZOR!

Nepřlňte vlis vnitřku trouby vodou během přípravy jídla nebo když je trouba horká.

7. Spotřebič vypnete stisknutím tlačítka S párou  a otočením ovladače funkcí a teploty trouby do polohy vypnuto.

Kontrolka tlačítka S párou zhasne.

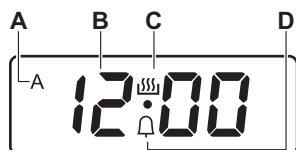
8. Odstraňte vodu z vlisu vnitřku trouby.

**VAROVÁNÍ!**

Před odstraněním vody z vlnu vnitřku trouby se ujistěte, že je spotřebič vychladlý.

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.
	S párou	Zapnutí funkce: PlusSteam.

10.3 Tabulka funkcí hodin

Funkce hodin		Použití
00:00	DENNÍ ČAS	K nastavení, změně nebo kontrole denního času.
dur	TRVÁNÍ	Slouží k nastavení délky provozu spotřebiče (1 min - 10 h).
End	UKONČENÍ	Slouží k nastavení doby, kdy se má spotřebič vypnout (1 min - 10 h).
dur + End	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

- Nastavte funkci trouby a teplotu.
- Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat **dur**.

3. Použijte $\oplus$ nebo $\ominus$ 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 $\oplus$ nebo $\ominus$ 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 $\oplus$ nebo $\ominus$ k nastavení času TRVÁNÍ.
4. Stiskněte ⌚ .
5. Použijte $\oplus$ nebo $\ominus$ 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 $\oplus$ nebo $\ominus$ 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. Současne stiskněte a podržte tlačítka $\ominus$ a $\oplus$.

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

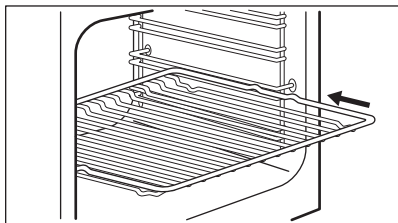


VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

11.1 Vložení příslušenství

Tvarovaný rošt:

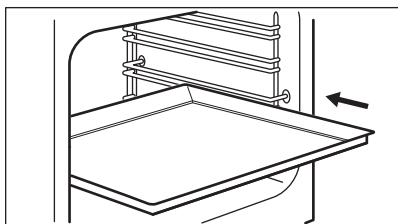


Zasuňte rošt mezi drážky zvolené úrovně roštu.

Plech na pečení:



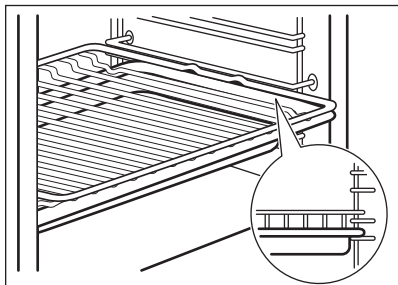
Plech na pečení nezasunujte zcela dozadu k zadní stěně vnitřku trouby. Zabránili byste tak cirkulaci tepla kolem plechu. Jídlo by se mohlo připálit, obzvláště pak v zadní části plechu.



Hluboký pekáč nebo plech na pečení zasuňte mezi vodící lišty drážek roštů. Ujistěte se, že se nedotýká zadní stěny trouby.

Společně vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče / plechu:

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



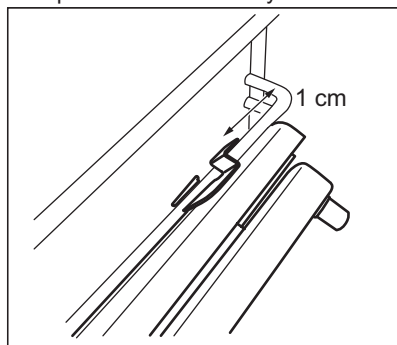
11.2 Teleskopické výsuvy



Teleskopické výsuvy můžete instalovat na různé polohy roštů, kromě polohy 4.

Instalace teleskopických výsuv

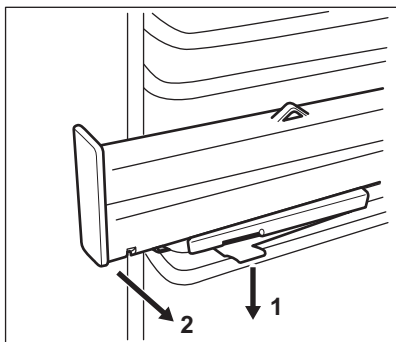
1. Otočte teleskopickou výsuvu o přibližně 90°.
2. Vysuňte západku na zadním konci teleskopické výsuvy na kolejničku na rošt. Výsuvu musíte vložit na správnou stranu trouby.



3. Otočte výsuvou do správné polohy. Zarážka, nacházející se na jednom konci teleskopické výsuvy, musí směřovat nahoru.
4. Zasuňte výsuvu úplně do zadní stěny trouby.
5. Vytáhněte přední konec teleskopické výsuvy proti kolejničce na rošt. Pokud západka na předním konci správně zapadne, ozve se cvaknutí.
6. Stejnými kroky nasuňte druhou teleskopickou výsuvu. Dejte pozor, aby byly obě teleskopické výsuvy umístěné na stejné úrovni.

Vyjmutí teleskopických výsuv

1. Stiskněte a podržte západku na přední straně teleskopické výsuvy.



2. Vytáhněte přední konec výsuvy z drážky roštu.
3. Otočte teleskopickou výsuvu o přibližně 90°.
4. Vyjměte zadní konec výsuvy z drážky roštu.
5. Stejnými kroky vyjměte druhou teleskopickou výsuvu.

11.3 Teleskopické výsuvy - vložení příslušenství

Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.



POZOR!

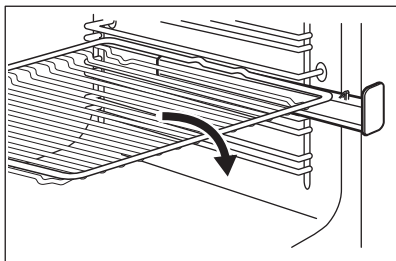
Teleskopické výsuvy nemyjte v myčce nádobí. Teleskopické výsuvy ničím nemažte.



POZOR!

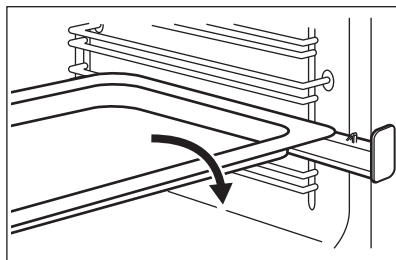
Před tím, než zavřete dvířka trouby, se ujistěte, že jste teleskopické výsuvy zcela zasunuli do trouby.

Tvarovaný rošt:



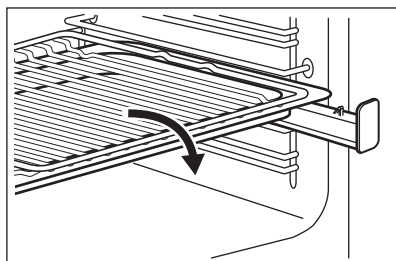
Hluboký pekáč / plech:

Vložte hluboký pekáč / plech do teleskopických výsuvů.



Společně vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče / plechu:

Tvarovaný rošt a hluboký pekáč / plech vložte společně do teleskopických výsuvů.



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 předehejete.
- 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

- Použijte vždy nejprve nižší teplotu.
- Pokud pečete koláče na několika polohách roštů, můžete dobu pečení prodloužit o 10–15 minut.
- Různé vysoké moučníky a pečivo mohou zhnědnout nerovnoměrně. Je-li zhnědnutí nerovnoměrné, není nutné měnit nastavení teploty. Rozdíl se během pečení vyrovná.

- 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 závisí na druhu potravin, jejich konzistenci a množství.

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

12.6 PlusSteam +



Před předeheutím trouby naplňte vlis vnitřku trouby vodou pouze tehdy, když je trouba chladná.

Viz „Zapnutí funkce: PlusSteam“

Pekárna

Jídlo	Množství vody ve vli- su (ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
Bílý chléb ¹⁾	100	180	35 - 40	2	Použijte plech na pečení.
Bagety/ kaiserky ¹⁾	100	200	20 - 25	2	Použijte plech na pečení.
Domácí piz- za ¹⁾	100	230	10 - 20	1	Použijte plech na pečení.
Italský chléb Fo- caccia ¹⁾	100	190 - 210	20 - 25	1	Použijte plech na pečení.
Sušenky, čajové ko- láčky, crois- santy ¹⁾	100	150 - 180	10 - 20	2	Použijte plech na pečení.
Švestkový koláč, ja- blečný ko- láč, skořicové rolky ¹⁾	100	180	20	2	Použijte koláčo- vou formu.

¹⁾ Před přípravou předehřejte v prázdné troubě pět minut.

Příprava zmrazených potravin

Jídlo	Množství vo- dy ve vli- su (ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
Mražená pizza ¹⁾	150	200 - 210	10 - 20	2	Použijte tvarova- ný rošt.
Mražený croissant ¹⁾	150	160 - 170	25 - 30	2	Použijte plech na pečení.

¹⁾ Před přípravou předehřejte v prázdné troubě 10 minut.

Ohřev jídla

Jídlo	Množství vody ve vli- su (ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
Bílý chléb	100	110	15 - 25	2	Použijte plech na pečení.

Jídlo	Množství vody ve vli-su (ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
Bagety/ kaiserky	100	110	10 - 20	2	Použijte plech na pečení.
Domácí piz-za	100	110	15 - 25	2	Použijte plech na pečení.
Italský chléb Fo-caccia	100	110	10 - 20	2	Použijte plech na pečení.
Zelenina	100	110	15 - 25	2	Použijte plech na pečení.
Rýže	100	110	15 - 25	2	Použijte plech na pečení.
Těstoviny	100	110	15 - 25	2	Použijte plech na pečení.
Maso	100	110	15 - 25	2	Použijte plech na pečení.

Pečení masa

Jídlo	Množství vody ve vli-su (ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
Vepřová pečeně	200	180	65 - 80	2	Použijte tvarova-ný rošt a plech na pečení.
Hovězí pe-čeně	200	200	50 - 60	2	Použijte tvarova-ný rošt a plech na pečení.
Kuře	200	210	60 - 80	2	Použijte tvarova-ný rošt a plech na pečení.
Krůtí peče-ně	200	200	70 - 90	2	Použijte tvarova-ný rošt a plech na pečení.

12.7 Zavařování +



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

- Pro zavařování používejte pouze zavařovací sklenice, které jsou na trhu dostupné ve stejné velikosti.

- Na plech na pečení nedávejte více než šest půllitrových zavařovacích sklenic.
- Sklenice plňte rovnoměrně a nahoře nechte 1 cm vzduchu. Víčka položte na sklenice, ale neuzavírejte je hermeticky.
- Sklenice se nesmí navzájem dotýkat.
- Nalijte 1/2 litru vody do plechu na pečení a 1/4 litru vody do vliisu uvnitř

trouby, aby v troubě bylo dostatečné vlhko.

- Zvolte funkci PlusSteam a nastavte správnou teplotu podle údajů v níže uvedené tabulce.

- Sklenice lze hermeticky uzavřít pouze tehdy, když je funkce vypnutá.

Měkké ovoce

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
Jahody / Borůvky / Maliny	160	25 - 30	1	Použijte plech na pečení.

Peckoviny

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
Hrušky / Kdoule / Švestky	160	35 - 40	1	Použijte plech na pečení.

Měkká zelenina

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
Cuketa / Lilek / Cibule / Rajčata	160	30 - 35	1	Použijte plech na pečení.

Nakládaná zelenina

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
Mrkev / Okurky / Tuřín / Celer	160	35 - 45	1	Použijte plech na pečení.

12.8 Teplovzdušný ohřev

Sušení

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (hod)	Poloha roštu	
			Jedna poloha	Dvě polohy
Zelenina				
Fazole	60 - 70	7 - 9	2	1 / 3
Nakrájená pa- prika	60 - 70	10 - 12	2	1 / 3
Zelenina do po- lévky	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (hod)	Poloha roštu	
			Jedna poloha	Dvě polohy
Nakrájené houby	50 - 60	13 - 15	2	1 / 3
Byliny	40 - 50	3 - 5	2	1 / 3
Ovoce				
Švestky napůl	60 - 70	11 - 13	2	1 / 3
Meruňky napůl	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Jablečné plátky	60 - 70	6 - 8	2	1 / 3
Hruškové plátky	60 - 70	7 - 10	2	1 / 3

Nízkoteplotní pečení

Jídlo	Množství (kg)	Osmah-nout na obou stranách (min)	Teplota (°C)	Poloha roštu	Čas (min)
Hovězí					
Filet, středně propečený	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 90
Hovězí pečeně, středně propečená	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	160 - 200
Telecí					
Růžový filet	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	50 - 90
Hřbet, vcelku	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Telecí pečeně, středně propečená	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Vepřové					
Růžový filet	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 100
Hřbet, vcelku	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Vepřová pečeně, středně propečená	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160

12.9 Horní/spodní ohřev

Pečení moučných jídel

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Ploché koláč	160 - 170	25 - 35	2
Kynutý koláč s jablky	170 - 190	45 - 55	3
Koblihy	170 - 180	35 - 45	2
Drobenkový koláč	170 - 190	50 - 60	3
Tvarohový koláč	170 - 190	60 - 70	2
Venkovský chléb	190 - 210	50 - 60	2
Rumunský piškot	165 - 175	35 - 45	2
Rumunský piškot – tradiční	165 - 175	35 - 45	2
Sladké pečivo	180 - 200	15 - 25	2
Roláda	150 - 170	15 - 25	2
Slaný lotrinský koláč	215 - 225	45 - 55	2

Pečení masa

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Půlka kuřete	210 - 230	35 - 50	2
Vepřová kotleta	190 - 210	30 - 35	3
Ryba, celá	200 - 220	40 - 70	2

12.10 Velkoplošný gril

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Půlka kuřete	230	50 - 60	2
Vepřová kotleta	230	40 - 50	3
Grilovaná slanina	250	17 - 25	2
Klobásy	250	20 - 30	2
Hovězí steak: středně propečený	230	25 - 35	2

12.11 Turbo gril

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Půlka kuřete	200	50 - 60	2
Kuře	250	55 - 60	2

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kuřecí křídla	230	30 - 40	2
Vepřová kotleta	230	40 - 50	2
Hovězí steak: dobře propečený	250	35 - 40	2

12.12 Horkovzdušné pečení

Pečení moučných jídel

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Plněné kynuté koláče	150 - 160	20 - 30	2
Piškotový dort	170 - 190	30 - 40	2
Švýcarský jablečný koláč z lineckého těsta	180 - 200	35 - 45	2
Jemná bábovka	150 - 160	40 - 50	2
Linecký koláč	170 - 190	50 - 60	2
Pusinky	110 - 120	30 - 40	2
Zapečené brambory	180 - 200	40 - 50	2
Lasagne	170 - 190	30 - 50	2
Makarony	170 - 190	50 - 60	2
Pizza	190 - 200	25 - 35	2

Pečení masa

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Celé kuře	200 - 220	55 - 65	2
Vepřová pečeně	170 - 180	45 - 50	2

12.13 Horkovzdušné pečení s párou

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
Chléb a pizza				
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	tvarovaný rošt

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
Koláče na plechu na pečení				
Roláda	180	20 - 30	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč
Sušenka brownie	180	35 - 45	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč
Koláče ve formě				
Suflé	210	35 - 45	2	šest keramických pečicích šálků 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
Ryby				
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
Maso				
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
Malé kusy pečiva				
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

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
Vegetariánské				
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

12.14 Pravý horký vzduch

Pečení moučných jídel

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Plochý koláč	140 - 160	40 - 50	1 + 3
Sladké pečivo	190 - 210	10 - 20	1 + 3
Pusinky	100 - 120	55 - 65	1 + 3
Máslový koláč	150 - 170	20 - 30	1 + 3
Pizza	200 - 220	35 - 45	1 + 3

12.15 Informace pro zkušební

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)	Horkovzdušné pečení	150	plech na pečení	3	20 - 30
Malé koláčky (16 kousků na plech)	Pravý horký vzduch	160	plech na pečení	1 + 3	30 - 40
Jablečný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně)	Horní/spodní ohřev	190	tvarovaný rošt	1	65 - 75
Jablečný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně)	Horkovzdušné pečení	180	tvarovaný rošt	2	70 - 80
Piškotová buchta bez tuku	Horní/spodní ohřev	180	tvarovaný rošt	2	20 - 30
Piškotová buchta bez tuku	Horkovzdušné pečení	160	tvarovaný rošt	2	25 - 35

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Příslušenství	Poloha roštu	Čas (min)
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	Horkovzdušné pečení	140	plech na pečení	3	20 - 30
Máslové sušenky / Proužky těsta	Pravý horký vzduch	140	plech na pečení	1 + 3	15 - 30
Topinky	Velkoplošný gril	250	tvarovaný rošt	3	5 - 10
Hovězí hamburger	Turbo gril	250	tvarovaný rošt nebo grilovací pánev / plech na pečení	3	15 - 20 první strana; 10 - 15 druhá strana

13. TROUBA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

13.1 Poznámky k čištění

- Přední stranu trouby otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a slabého mycího prostředku.
- K čištění kovových ploch použijte speciální čisticí prostředek.
- Vnitřek trouby čistěte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídla může způsobit požár. Riziko je vyšší u grilovacího pekáče.
- Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.
- Vyčistěte všechno příslušenství po každém použití a nechte jej vysušit. Použijte měkký hadr a vlažnou vodu s mycím prostředkem.
- Máte-li nepřilnavé příslušenství, nečistěte je agresivními čisticími prostředky, ostrými předměty, ani je nemýjte 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 opatností.

13.3 Čištění vlisu vnitřku trouby

Tímto čisticím postupem se odstraní zbytkový vodní kámen z vlisu vnitřku trouby po přípravě jídel pomocí páry.



Doporučujeme tento čisticí postup provádět alespoň po každém pátém až desátém použití funkce: PlusSteam.

1. Do vlisu na dně vnitřku trouby nalijte 250 ml bílého octa.

- Použijte maximálně 6% ocet bez bylinek.
2. Nechte ocet rozpustit zbytkový vodní kámen při pokojové teplotě po dobu 30 minut.
 3. Vnitřek trouby umyjte vlažnou vodou a měkkým hadrem.

13.4 Vyjmutí drážek na rošty

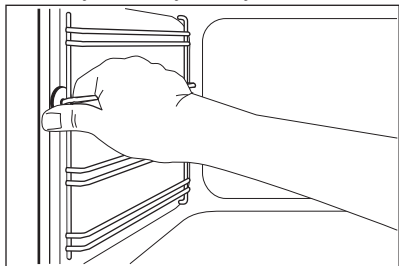
Chcete-li troubu vyčistit, odstraňte drážky na rošty.



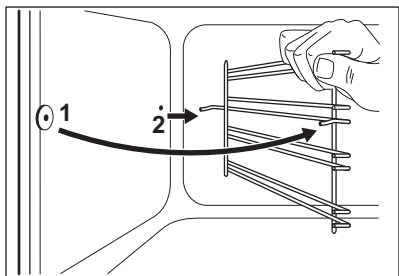
POZOR!

Při odstraňování drážek na rošty buďte opatrní.

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



2. Odtáhněte zadní konec drážek na rošty od stěny trouby a vytáhněte je ven.



Vyjmuté příslušenství instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

13.5 Katalytické čištění

Vnitřek trouby s katalytickým povlakem má samočisticí schopnost. Absorbuje tuky.

Než zapnete katalytické čištění:

- vyjměte všechno příslušenství a vyjímatelné drážky.

- očistěte dno trouby teplou vodou a jemným mycím prostředkem.
- vnitřní sklo dvířek trouby umyjte teplou vodou a měkkým hadrem.

1. Nastavte funkci
2. Nastavte maximální teplotu a nechte troubu jednu hodinu pracovat.
3. Vypněte troubu.
4. Jakmile trouba vychladne, vyčistěte její vnitřek pomocí vlhkého měkkého hadříku.

Skvrny nebo změna zbarvení katalytické vrstvy nemá na katalytické čištění vliv.

13.6 Odstranění a instalace skleněných panelů trouby

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



VAROVÁNÍ!

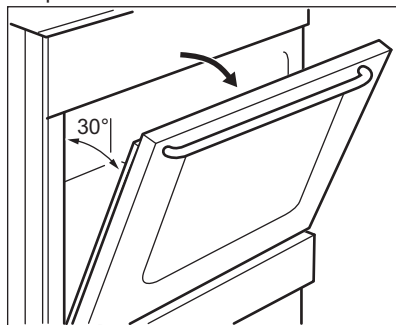
Při čištění nechte dvířka trouby lehce otevřená. Když jsou plně otevřená, může jejich náhodné zavření něco poškodit.



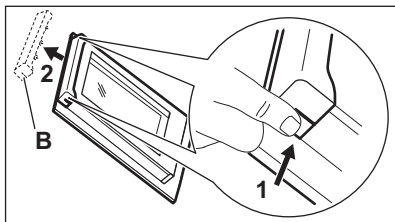
VAROVÁNÍ!

Spotřebič bez skleněných panelů nepoužívejte.

1. Otevírejte 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 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 se saponátem. Skleněný panel pečlivě osušte.

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



POZOR!

Oblast potisku vnitřního skleněného panelu musí směřovat k vnitřní straně dvířek.



POZOR!

Po instalaci se dále ujistěte, že povrch rámu skleněného panelu s potiskem skla není na dotek drsný.



POZOR!

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

13.7 Vysazení zásuvky

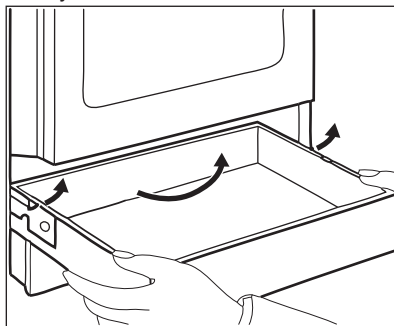


VAROVÁNÍ!

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.

13.8 Výměna žárovky



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
Žárovka může být horká.

1. Vypněte troubu. Vyčkejte, dokud trouba nevychladne.
2. Odpojte troubu od elektrické sítě.
3. Na dno vnitřku trouby položte utěrku.

Zadní žárovka

1. Skleněným krytem otočte 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.
	Je spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka spaluje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
	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.
	Nejsou provedena nutná nastavení.	Zkontrolujte, zda jsou nastavení správná.
	Hodiny nejsou nastavené.	Nastavte hodiny.
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.
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.

Problém	Možná příčina	Řešení
Na displeji trouby se objeví „0.00“ a „LED“.	Došlo k přerušení dodávky elektrického proudu.	Nastavte znovu čas.
Pečení pomocí funkce PlusSteam nevede k dobrému výsledku..	Nezapnuli jste funkci PlusSteam.	Viz „Zapnutí funkce: PlusSteam“.
	Vlis vnitřku trouby jste ne-naplnili vodou.	Viz „Zapnutí funkce: PlusSteam“.
	Funkci PlusSteam jste ne-zapnuli správně pomocí tlačítka S párou.	Viz „Zapnutí funkce: PlusSteam“.
Chcete zapnout funkci Teplovzdušný ohřev, ale svítí kontrolka tlačítka S párou.	Funkce PlusSteam je spuštěna.	Funkci PlusSteam vypnete stisknutím tlačítka S párou 
Voda ve vlisu vnitřku trouby se nevaří.	Teplota je příliš nízká.	Nastavte teplotu na alespoň 110 °C. Viz kapitola „Tipy a rady“.
Z vlisu vnitřku trouby vytéká voda.	Ve vlisu vnitřku trouby je příliš mnoho vody.	Vypněte troubu a ujistěte se, že je spotřebič již chladný. Vodu vytřete houbou nebo hadříkem. Do vlisu vnitřku trouby přilijte správné množství vody. Řiďte se specifickým postupem.

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	EKK54951OX	
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 plyná 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 zakrývejte 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 perlily.
- 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	EKK54951OX
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	0,75 kWh/cyklus

Počet pečicích prostorů	1
Tepelný zdroj	Elektrická energie
Objem	58 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 vyhoďte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče

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

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	41
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	43
3. INŠTALÁCIA.....	46
4. POPIS VÝROBKU.....	52
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	53
6. VARNÝ PANEL – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	53
7. HORÁK - RADY A TIPY.....	54
8. VARNÝ PANEL – OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	55
9. RÚRA – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE	56
10. RÚRA - ČASOVÉ FUNKCIE.....	58
11. RÚRA - POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....	60
12. RÚRA - RADY A TIPY.....	62
13. RÚRA – OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	72
14. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	74
15. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	76

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.

Vitajte 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



Zaregistrujte si výrobok a využívajte ešte lepšie služby:

www.registerelectrolux.com



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

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!

Hrozí nebezpečenstvo udusenía, poranenia alebo trvalého postihnutia.

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám.
- Nedovoľte, aby sa deti hrali so spotrebičom.
- Obaly 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 zahasť 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.
- Pred otvorením veka utrite prípadné tekutiny rozliate na veku. Pred zatvorením veka nechajte povrch varného panela vychladnúť.
- VAROVANIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedotýkajte sa ohrevných článkov. Deti do 8 rokov smú 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.
- Buďte opatrní, keď sa dotýkate zásuvky na skladovanie. Môže byť horúca.
- Ak chcete vybrať zasúvacie lišty, najprv potiahnite prednú časť zasúvacích lišt a potom zadný koniec smerom od bočnej steny a vyberte ich. Pri inštalácii zasúvacích lišt zvolte opačný postup.
- **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 lišt 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 na 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!

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 inšalačných 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!

Hrozí nebezpečenstvo 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 nespádli 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 poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred údržbou vypnite spotrebič. Zástrčku napájacieho kábla vytiahnite 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 Veko

- Nemeňte technické charakteristiky tohto veka.
- Veko pravidelne čistite.
- Veko neatvárajte, keď je na povrchu vyliata voda.
- Pred zatvorením veka vypnite všetky horáky.
- Veko nezatvárajte, kým varný panel a rúra úplne nevychladnú.
- Sklenené veko môže pri zahriatí prasknúť (ak je k dispozícii).



2.7 Vnútorne osvetlenie

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



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

3. INŠTALÁCIA



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

3.1 Umiestnenie spotrebiča

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



Medzi spotrebičom a stenou ponechajte vzdialenosť približne 1 cm, aby sa dalo otvoriť veko.

Minimálne vzdialenosti pre inštaláciu nájdete v tabuľke.

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

2.8 Likvidácia



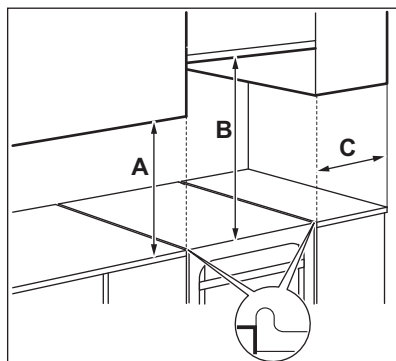
VAROVANIE!

Hrozí 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.

2.9 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Používajte iba originálne náhradné súčiastky.



Minimálne vzdialenosti

Rozmer	mm
A	400
B	650

Rozmer	mm
C	150

3.2 Technické údaje

Napätie	230 V
Frekvencia	50 - 60 Hz

Trieda spotrebiča	1
-------------------	---

Rozmer	mm
Výška	855
Šírka	500
Hĺbka	600

3.3 Ostatné technické údaje

Kategória spotrebiča:	II2H3B/P
Pôvodne nastavený plyn:	G20 (2H) 20 mbar
Náhradný plyn:	G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar

3.4 Priemery obtokov

HORÁK	Ø OBTOK¹⁾ 1/100 mm
Pomocný	29 / 30
Stredne rýchly	32
Rýchly	42

¹⁾ Typ obtoku závisí od modelu.

3.5 Plynové horáky pre ZEMNÝ PLYN G20 20 mbar

HORÁK	NORMÁLNY VÝ- KON kW¹⁾	ZNÍŽENÝ VÝKON kW¹⁾	ZNAČKA DÝZY 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 VÝKON kW	ZNÍŽENÝ VÝ- KON kW	ZNAČKA DÝZY 1/100 mm	MENOVITÝ PRIE- TOK PLYNU g/ hod.
Rýchly	3.0	0.72	88	218
Stredne rýchly	2.0	0.43	71	145
Pomocný	1.0	0.35	50	73

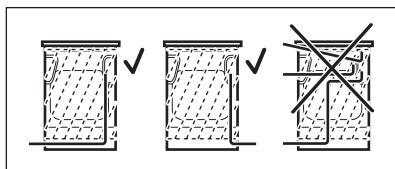
3.7 Plynové horáky pre LPG G31 30 mbar

HORÁK	NORMÁLNY VÝKON kW ¹⁾	ZNÍŽENÝ VÝ- KON kW ¹⁾	ZNAČKA DÝ- ZY 1/100 mm	MENOVITÝ PRIE- TOK PLYNU g/ hod.
Rýchly	2.6	0.63	88	186
Stredne 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 trubicu, uistite sa, že sa nedotýkajú pohyblivých častí alebo že nie sú pokrútené a stlačené.



VAROVANIE!

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

3.9 Pripojenie ohybných nekovových trubic

Ak máte jednoduchý prístup k prípojke, môžete použiť ohybnú trubicu. Ohybná trubicu 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 obhorenia 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 poisťky v poisťkovej skrini. Zatvorte hlavný ventil plynovej prípojky.

3.10 Prispôsobenie rôznym druhom plynu



Úpravu na iný druh plynu prenechajte kvalifikovanej osobe.

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

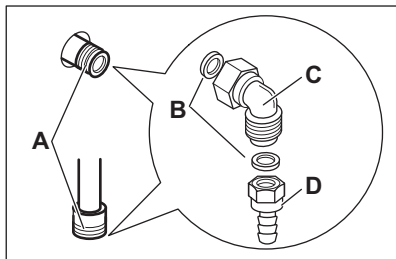
i Montážnu súpravu si môžete objednať v autorizovanom servisnom stredisku.



VAROVANIE!

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

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

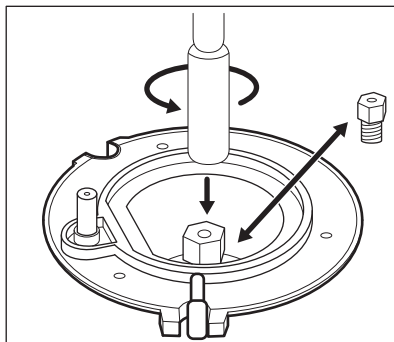


- A. Bod pripojenia plynu (pre rúru sa používa iba jeden bod)
- B. Tesnenie
- C. Nastaviteľná prípojka
- D. Držiak trubice na propán-bután

3.11 Výmena dýz horáka

Dýzy vymeňte pri zmene typu plynu.

1. Odstráňte podstavce na varné nádoby.
2. Odstráňte kryty a korunky z horáka.
3. Dýzy meňte pomocou základacieho 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.

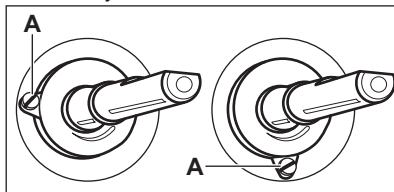


Tento štítok nájdete vo vrecku priloženom k spotrebiču.

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

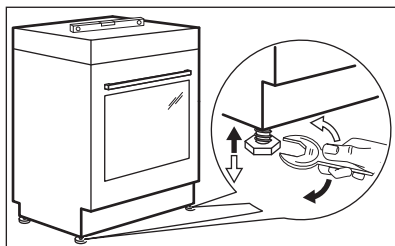


VAROVANIE!

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 dotiahujte 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 prispôbenie okolitým zariadeniam použite malé nožičky v spodnej časti spotrebiča.

3.14 Ochrana proti prevráteniu

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



UPOZORNENIE!

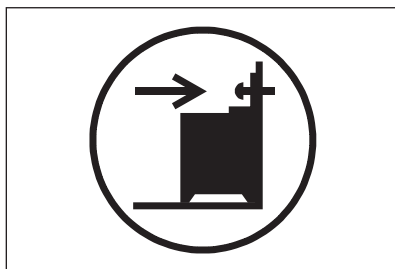
Dbajte na to, aby ste ochranu proti prevráteniu nainštalovali do správnej výšky.



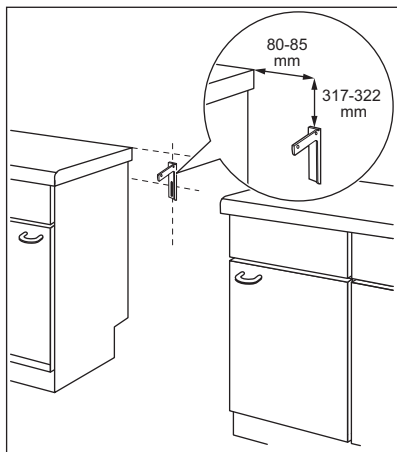
Uistite sa, že je povrch za spotrebičom hladký.

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.



1. Ochrany 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).



2. Otvor nájdete na ľavej strane v zadnej časti spotrebiča. Nadvihnite prednú časť spotrebiča a spotrebič zasuniete 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!

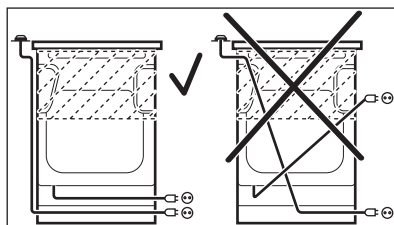
Výrobca nenesie zodpovednosť v prípade, že nedodržíte bezpečnostné opatrenia uvedené v príslušnej kapitole.

Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a káblom.



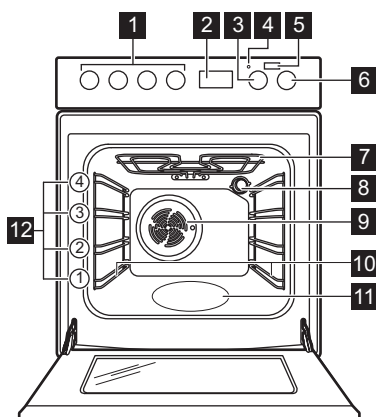
VAROVANIE!

Napájací kábel sa nesmie dotýkať časti spotrebiča zatienenenej na obrázku.



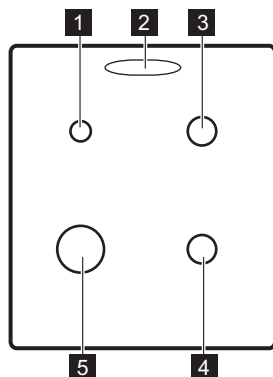
4. POPIS VÝROBKU

4.1 Celkový prehľad



- 1** Ovládače varného panela
- 2** Elektronický programátor
- 3** Ovládač teploty
- 4** Ukazovateľ / symbol teploty
- 5** Tlačidlo Plus Para
- 6** Ovládač funkcií rúry
- 7** Ohrevný článok
- 8** Osvetlenie
- 9** Ventilátor
- 10** Zasúvacia lišta, vyberateľná
- 11** Priehlbina dutiny
- 12** 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.
- **Hlboký pekáč**
Na pečenie mäsa a múčnych pokrmov alebo ako nádoba na zachytávanie tuku.
- **Teleskopické lišty**
Pre rošty a plechy.
- **Skladovacia zásuvka**
Skladovacia zásuvka je umiestnená pod dutinou rúry.

5. PRED PRVÝM POUŽITÍM



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

5.1 Prvé čistenie

Vyberte z rúry vyberateľné zasúvacie lišty a príslušenstvo.



Pozrite si časť „Ošetrovanie a čistenie“.

Pred prvým použitím rúry a príslušenstvo vyčistite.

Príslušenstvo a zasúvacie lišty dajte späť na ich 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 alebo nastavte správny denný čas.
Približne po piatich sekundách prestane zobrazenie času blikať a displej bude zobrazovať nastavený denný čas.
Ak chcete zmeniť čas, zapnite spotrebič a súčasne stlačte tlačidlá a alebo .

Keď blinká stĺpec medzi hodinami a minútami, stlačením tlačidla alebo nastavte nový čas.

5.3 Prvé zohriatie rúry

Pred prvým použitím prázdnu rúru predhrejte.



Pre funkciu: Pozrite si časť „Zapnutie funkcie PlusSteam“. PlusSteam“.

1. Nastavte funkciu a maximálnu teplotu.
2. Rúru nechajte spustenú jednu hodinu.
3. Nastavte funkciu a nastavte maximálnu teplotu. Maximálna teplota pre túto funkciu je 210 °C.
4. Rúru nechajte v činnosti 15 minút.
5. Nastavte funkciu , stlačte tlačidlo Plus Para a nastavte maximálnu teplotu.
6. Rúru nechajte v činnosti 15 minút.
7. Rúru vypnite a nechajte ju vychladnúť.

Príslušenstvo sa môže zohriať viac než zvyčajne. Rúra môže produkovať zápach a dym. 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.
- Otočný ovládač varného panela držte stlačený 10 alebo menej sekúnd, aby sa zohrial termočlánok. Ak to neurobíte, prívod plynu sa preruší.
 - 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 priblížite 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.

7. HORÁK - RADY A TIPY



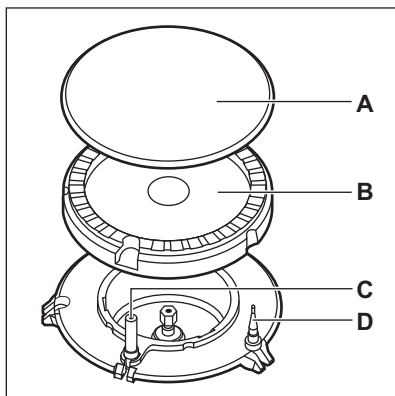
VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.



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.

7.1 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 ¹⁾
Rýchly	160 - 220/260 ¹⁾

¹⁾ 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 očistite po každom použití.
- Dbajte na to, aby bola dolná časť kuchynského riadu vždy čistá.
- Škrabance a tmavé škvrny na povrchu neovplyvňujú funkčnosť varného panela.
- Používajte špeciálny čistič určený na povrch varného panela.
- 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 nepopálili.

- **Po dostatočnom vychladnutí varného panela odstráňte:** usadeniny vodného kameňa, škvrny od vody, masné škvrny, lesklé kovové farebné flaky. Varný panel vyčistite vlhkou handričkou s neabrazívnym čistiacim prostriedkom. Po čistení utrite varný panel mäkkou handričkou.
- Nečistoty zo smaltovaných dielov, viečok a koruniek odstráňte teplou mydlovou vodou a pred opätovným nasadením ich dôkladne osušte.

8.3 Čistenie zapáľovacej sviečky

Funkciu zapáľovania zabezpečuje keramická zapáľovacia sviečka s kovovou elektródou. Tieto časti udržiavajte vždy čisté, aby ste predišli ťažkostiam pri zapáľovaní, 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. Smaltovaný povrch môže mať niekedy drsné okraje, preto buďte

opatrní pri ručnom umývaní a sušení podstavcov na varné nádoby. V prípade potreby odstráňte odolné škvryny použitím čistiacej pasty.

3. Po vyčistení podstavcov na varné nádoby skontrolujte, či sú v správnej polohe.
4. 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.

Žiarovka sa rozsvieti, keď je rúra v prevádzke.

9.1 Zapnutie a vypnutie rúry

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

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
0	Poloha Vypnuté	Rúra je vypnutá.
	Osvetlenie rúry	Na zapnutie osvetlenia rúry bez funkcie pečenia.
 + 	PlusSteam	Na pridanie vlhkosti počas pečenia. Pre správne sfarbenie a chrumkavú kôrku počas pečenia. Zabraňuje vysušeniu počas opätovného zohrievania. Na zaváranie ovocia a zeleniny.

Symbol	Funkcie rúry	Použitie
	Ventilátor s mier- nym ohrevom	Na prípravu jemného, šťavnatého pečeného mäsa alebo na sušenie ovocia a zeleniny.
	Dolný ohrev	Na pečenie koláčov s chrumkavou spodnou ča- sťou.
	Tradičné pečenie	Na pečenie múčnych jedál a mäsa na jednej úrovni.
	Rýchly gril	Na grilovanie plochých jedál vo väčších množ- stvách a prípravu hriankov.
	Turbo gril	Na pečenie väčších kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a za- pekanie.
	Teplovzdušné pečenie – Venti- látor s ohrevom	Na pečenie mäsových alebo nemäsových po- krmov pri rovnakej teplote rúry vo viacerých úrovniah bez rizika prenosu vône.
	Vlhké pečenie	Táto funkcia je určená na úsporu energie počas pečenia. Pokyny ohľadom pečenia nájdete v ka- pitole „Rady a tipy“, Vlhké pečenie. Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nebola prerušená funkcia a aby bola zabezpečená pre- vádzka s najvyššou možnou energetickou účin- nosťou. Keď použijete túto funkciu, teplota v du- tine sa môže líšiť od nastavenej teploty. Výkon ohrevu môže byť znížený. Všeobecné odporú- čania 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.
	Teplovzdušné pečenie	Na pečenie zároveň na dvoch úrovniach a su- šenie potravín. Nastavte teplotu o 20-40 °C niž- šiu ako pre Tradičné pečenie.
	Rozmrazovanie	Na rozmrazenie potravín (zeleniny a ovocia). Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľko- sti mrazených potravín.

9.4 Zapnutie funkcie: PlusSteam

Táto funkcia umožňuje vylepšiť vlhkosť počas pečenia.



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo popálenín a poškodenia spotrebiča.

Uvoľnená vlhkosť môže spôsobiť popálenie:

- Spotrebič neotvárajte, keď je táto funkcia aktívna: PlusSteam.
- Po skončení funkcie opatrne otvorte dvierka spotrebiča: PlusSteam.



Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.

1. Otvorte dvierka rúry.

2. Priehlbínu dutiny rúry naplňte vodou z vodovodného kohútika. Maximálna kapacita priehlbiny dutiny je 250 ml. Priehlbínu dutiny plňte vodou len vtedy, keď je rúra studená.
3. Nastavte funkciu: PlusSteam .
4. Stlačte tlačidlo Plus Para . Tlačidlo Plus Para je funkčné iba pri funkcii: PlusSteam. Ukazovateľ sa rozsvieti.
5. Otočením ovládača teploty nastavte teplotu.
6. Do spotrebiča vložte jedlo a zatvorte dvierka rúry.



UPOZORNENIE!

Priehlbínu dutiny rúry nenapĺňajte vodou počas pečenia, ani keď je rúra horúca.

7. Ak chcete spotrebič vypnúť, stlačte tlačidlo Plus Para , otočte otočné ovládače funkcií rúry a teploty do polohy vypnutia.
8. Odstráňte vodu z priehlbiny dutiny rúry.

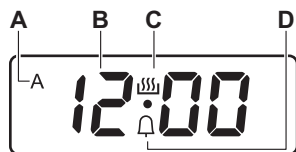


VAROVANIE!

Pred odstránením zvyšnej vody z priehlbiny dutiny rúry skontrolujte, či je spotrebič studený.

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
—	MINUS	Na nastavenie času.
	CLOCK	Na nastavenie časovej funkcie.
+	PLUS	Na nastavenie času.
	Plus Para	Zapnutie funkcie: PlusSteam.

10.3 Tabuľka s časovými funkciami

Časová funkcia	Použitie
00:00 DENNÝ ČAS	Na nastavenie, zmenu alebo kontrolu denného času.

Časová funkcia		Použitie
dur	TRVANIE	Na nastavenie, ako dlho má byť spotrebič v prevádzke (1 min – 10 h).
End	KONIEC	Na nastavenie, kedy sa má spotrebič vypnúť (1 min – 10 h).
dur + End	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**.
3. Po stlačení **+** alebo **—** môžete nastaviť čas funkcie TRVANIE.
Na displeji sa zobrazí **dur** a symbol **A**.
4. Keď doba pečenia uplynie, začne blikať **dur** a zaznie zvukový signál na 7 minút. Spotrebič sa vypne automaticky.
5. Zvukový signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.
6. Otočný ovládač funkcií rúry a otočný ovládač teploty otočte do vypnutej polohy.

10.5 Nastavenie funkcie KONIEC

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

10.6 Nastavenie funkcie POSUNUTÝ ŠTART

1. Nastavte funkciu a teplotu rúry.
2. Opakovane stláčajte , kým nezačne blikať **dur**.
3. Čas funkcie TRVANIE nastavte stlačením **+** alebo **—**.
4. Stlačte tlačidlo .
5. Čas funkcie KONIEC nastavte stlačením **+** alebo **—**.
6. 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.
7. Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.
8. Otočný ovládač funkcií rúry a otočný ovládač teploty otočte do vypnutej polohy.

10.7 Nastavenie funkcie KUCHYNSKÝ ČASOMER

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

10.8 Zrušenie časových funkcií

1. Opakovane stláčajte tlačidlo , až kým nezačne blikať ukazovateľ požadovanej funkcie.
2. Naraz stlačte a podržte tlačidlá  a .

Časová funkcia sa o niekoľko sekúnd vypne.

10.9 Zmena zvukového signálu

1. Ak si chcete vypočúť aktuálny zvukový signál, stlačte a podržte tlačidlo .

2. Opakovaným stláčaním tlačidla  zmeníte signál.
 3. Uvoľnite tlačidlo .
- Posledný tón, ktorý ste nastavili, je novým zvukovým signálom.
4. 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

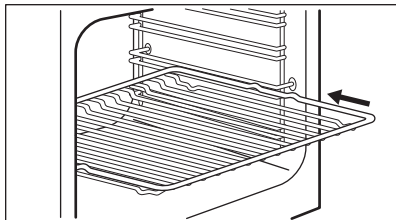


VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

11.1 Vkládanie príslušenstva

Drôtený rošt:

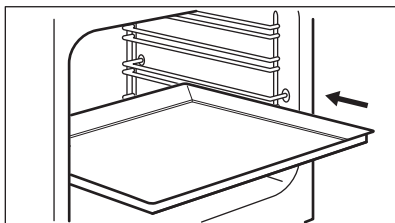


Rošt položte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry.

Plech:



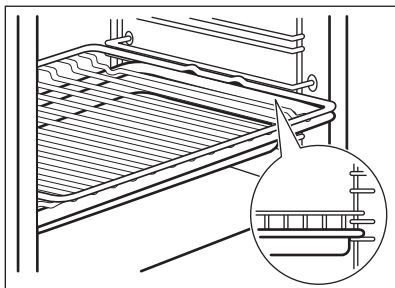
Plech na pečenie nezasúvajte úplne k zadnej stene dutiny rúry. Tým by sa zabránilo cirkulácii horúceho vzduchu okolo plechu. Jedlo môže prihorieť, najmä v zadnej časti plechu.



Plech alebo hlboký pekáč vložte medzi vodiace tyče zasúvacích lišt. Skontrolujte, či sa nedotýka zadnej steny dutiny rúry.

Drôtený rošt spolu s hlbokým pekáčom:

Hlbokú panvicu zasuňte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry a drôtený rošt na vodiacich lištách.

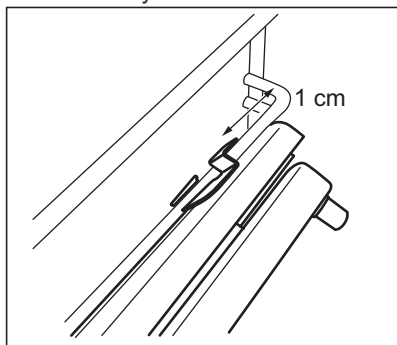


11.2 Teleskopické lišty

- i** Teleskopické lišty môžete namontovať v rôznych úrovniach rúry okrem úrovne 4.

Inštalácia teleskopických lišt

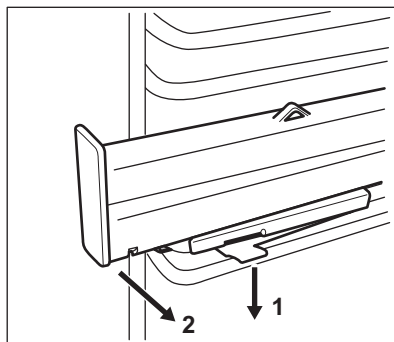
1. Teleskopickú lištu otočte približne o 90°.
2. Príchytka na zadnom konci teleskopической lišty zasunúte do podpornej zasúvacej lišty. Uistite sa, že ste lištu umiestnili na správnu stranu rúry.



3. Lištu otočte do správnej polohy. Blokovací prvok, ktorý je na jednom konci teleskopической lišty, musí smerovať nahor.
4. Lištu zasunúte až k zadnej stene rúry.
5. Predný koniec teleskopической lišty zatlačte k podpornej zasúvacej lište. Keď príchytka v prednej časti správne zapadne na svoje miesto, ozve sa cvaknutie.
6. Rovnakým spôsobom namontujte druhú teleskopickú lištu. Skontrolujte, či sú obe teleskopické lišty umiestnené na rovnakej úrovni.

Demontáž teleskopických lišt

1. Príchytka v prednej časti teleskopической lišty stlačte a podržte.



2. Predný koniec lišty odtiahnite z podpornej zasúvacej lišty.
3. Teleskopickú lištu otočte približne o 90°.
4. Zadný koniec lišty vytiahnite z podpornej zasúvacej lišty.
5. Rovnakým spôsobom vyberte druhú teleskopickú lištu.

11.3 Teleskopické lišty – vkladanie príslušenstva

Pomocou teleskopických lišt môžete ľahšie zasúvať a vyberať rošty.



UPOZORNENIE!

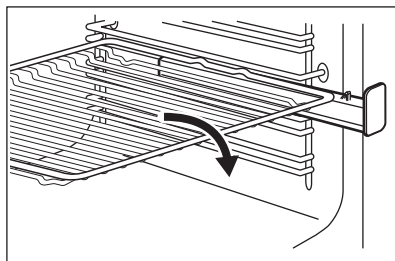
Teleskopické lišty neumývajte v umývačke riadu. Teleskopické lišty nemažte.



UPOZORNENIE!

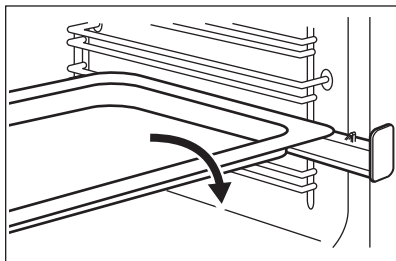
Pred zatvorením dverí rúry zatlačte teleskopické lišty úplne do rúry.

Drôtený rošt:



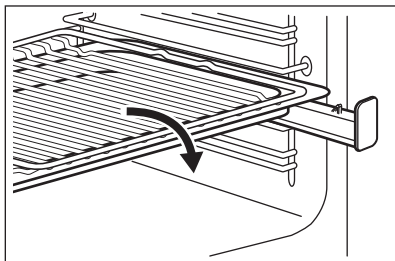
Hlboký pekáč:

Hlboký pekáč položte na teleskopické lišty.



Drôtený rošt spolu s hlbokým pekáčom:

Drôtený rošt a hlboký pekáč položte spolu na teleskopické lišty.



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 otváraaní 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 neprikryvajte časti rúry alebo jej príslušenstvo alobalom.

Mohlo by to zmeniť výsledky pečenia a poškodiť smalt.

12.2 Pečenie nemäsových pokrmov

- Po prvýkrát použite nižšiu teplotu.
- Ak pečiete koláče na viacerých úrovniach, čas pečenia môžete predĺžiť o 10 až 15 minút.
- Koláče a pečivo sa pri rôznych úrovniach neopečú vždy rovnako dohned. Ak sa vyskytne nerovnomerné zhnednutie, nie je potrebné zmeniť nastavenie teploty. Rozdiely sa stratia 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 škvrín, ktoré môžu byť trvalé.
- Pred krájaním mäsa ho nechajte odstáť približne 15 minút, aby z neho nevytiekla 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.

najvhodnejšie nastavenia (varný stupeň, čas pečenia, atď.) pre kuchynský riad, recepty a množstvá, ktoré používate.

12.6 PlusSteam +



Pred predhriatím naplňte priehlbnu dutiny rúry vodou iba keď je rúra studená.

Pozrite si časť „Zapnutie funkcie: PlusSteam“

12.5 Čas pečenia

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

Spočiatku sledujte priebeh pečenia. Pri používaní spotrebiča sami zistíte

Pečivo

Pokrm	Voda v priehlbine dutiny (v ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	Príslušenstvo
Biely chlieb ¹⁾	100	180	35 - 40	2	Použite plech na pečenie.
Pečivo z chlebového cesta ¹⁾	100	200	20 - 25	2	Použite plech na pečenie.
Domáca pizza ¹⁾	100	230	10 - 20	1	Použite plech na pečenie.
Posúchy ¹⁾	100	190 - 210	20 - 25	1	Použite plech na pečenie.
Koláčiky, pagáče, croissanty ¹⁾	100	150 - 180	10 - 20	2	Použite plech na pečenie.
Slivkový koláč, jablkový koláč, škoricové rožky ¹⁾	100	180	20	2	Použite formu na koláče

¹⁾ Pred pečením 5 minút predhrievajte v prázdnej rúre.

Príprava mrazených pokrmov

Pokrm	Voda v priehlbine dutiny (v ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	Príslušenstvo
Mrazená pizza ¹⁾	150	200 - 210	10 - 20	2	Použite drôtený rošt.

Pokrm	Voda v priehlbine dutiny (v ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	Príslušenstvo
Mrazený croissant ¹⁾	150	160 - 170	25 - 30	2	Použite plech na pečenie.

1) Pred pečením 10 minút predhrievajte v prázdnej rúre.

Regenerácia jedla

Pokrm	Voda v priehlbine dutiny (v ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	Príslušenstvo
Biely chlieb	100	110	15 - 25	2	Použite plech na pečenie.
Pečivo z chlebového cesta	100	110	10 - 20	2	Použite plech na pečenie.
Domáca pizza	100	110	15 - 25	2	Použite plech na pečenie.
Focaccia	100	110	10 - 20	2	Použite plech na pečenie.
Zelenina	100	110	15 - 25	2	Použite plech na pečenie.
Ryža	100	110	15 - 25	2	Použite plech na pečenie.
Cestoviny	100	110	15 - 25	2	Použite plech na pečenie.
Mäso	100	110	15 - 25	2	Použite plech na pečenie.

Pečenie mäsa

Pokrm	Voda v priehlbine dutiny (v ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	Príslušenstvo
Pečené bravčové	200	180	65 - 80	2	Použite drôtový rošt aj plech na pečenie.
Hovädzia roštenka	200	200	50 - 60	2	Použite drôtový rošt aj plech na pečenie.
Kurča	200	210	60 - 80	2	Použite drôtový rošt aj plech na pečenie.

Pokrm	Voda v priehlbine dutiny (v ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	Príslušenstvo
Pečený moriak	200	200	70 - 90	2	Použite drôtový rošt aj plech na pečenie.

12.7 Zaváranie +



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo popálenín a poškodenia spotrebiča.

- Používajte len zaváracie poháre rovnakej veľkosti dostupné na trhu.
- Na plech na pečenie nedávajte viac než šesť pollitrových zaváracích pohárov.
- Poháre plňte rovnomerne, nechajte 1 cm vzduchu na vrchu každého

pohára. Viečka nechajte na vrchu bez hermetického zatvorenia.

- Poháre sa nesmú navzájom dotýkať.
- Nalejte 1/2 litra vody do plechu na pečenie a 1/4 litra vody na reliéf priehlbiny dutiny, aby v rúre bola dostatočná vlhkosť.
- Vyberte funkciu PlusSteam a nastavte správnu teplotu na základe tabuľky nižšie.
- Poháre sú hermeticky uzavreté iba keď je funkcia vypnutá.

Mäkké ovocie

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	Príslušenstvo
Jahody/čučoriedky/maliny	160	25 - 30	1	Použite plech na pečenie.

Kôstkovice

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	Príslušenstvo
Hrušky/dule/slivky	160	35 - 40	1	Použite plech na pečenie.

Mäkká zelenina

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	Príslušenstvo
Cuketa/baklažán/cibuľa/paradajky	160	30 - 35	1	Použite plech na pečenie.

Nakladaná zelenina

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	Príslušenstvo
Mrkva/čalamáda/repa/zeler	160	35 - 45	1	Použite plech na pečenie.

12.8 Ventilátor s miernym ohrevom

Sušenie

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (hod.)	Úroveň v rúre	
			1 úroveň	2 úrovne
Zelenina				
Strukoviny	60 - 70	7 - 9	2	1 / 3
Kotlety na pa-prike	60 - 70	10 - 12	2	1 / 3
Zelenina na kvasenie	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Nakrájané hu-by	50 - 60	13 - 15	2	1 / 3
Bylinky	40 - 50	3 - 5	2	1 / 3
Ovocie				
Rozpolené sliv-ky	60 - 70	11 - 13	2	1 / 3
Rozpolené marhule	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Jablkové plátky	60 - 70	6 - 8	2	1 / 3
Hruškové plát-ky	60 - 70	7 - 10	2	1 / 3

Pomalé pečenie

Pokrm	Množstvo (kg)	Prudké opečenie z každej strany (min.)	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Čas (min)
Hovädzie					
Filety, stredne prepečené	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 90
Hovädzie peče-né, stredne pre-pečené	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	160 - 200
Teľacie					
Ružová fileta	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	50 - 90
Karé, vcelku	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Teľacie, stredne prepečené	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160

Pokrm	Množstvo (kg)	Prudké opečenie z každej strany (min.)	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Čas (min)
Bravčové					
Ružová fileta	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 100
Karé, vcelku	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Bravčové, stredne prepečené	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160

12.9 Tradičné pečenie

Pečenie nemäsových pokrmov

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Plochý koláč	160 - 170	25 - 35	2
Kysnutý koláč s jablkami	170 - 190	45 - 55	3
Koláč pečený v pekáči	170 - 180	35 - 45	2
Koláč s mrveničkou	170 - 190	50 - 60	3
Tvarohový koláč	170 - 190	60 - 70	2
Gazdovský chlieb	190 - 210	50 - 60	2
Rumunský piškótový koláč	165 - 175	35 - 45	2
Rumunský piškótový koláč – tradičný	165 - 175	35 - 45	2
Kysnuté buchty	180 - 200	15 - 25	2
Piškótová roláda	150 - 170	15 - 25	2
Slaný lotrinský koláč	215 - 225	45 - 55	2

Pečenie mäsa

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Kurča, polovica	210 - 230	35 - 50	2
Bravčová kotleta	190 - 210	30 - 35	3
Celá ryba	200 - 220	40 - 70	2

12.10 Rýchly gril

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Kurča, polovica	230	50 - 60	2

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Bravčová kotleta	230	40 - 50	3
Grilovaná slanina	250	17 - 25	2
Klobásy	250	20 - 30	2
Hovädzí steak: stredne prepečený	230	25 - 35	2

12.11 Turbo gril

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Kurča, polovica	200	50 - 60	2
Kurča	250	55 - 60	2
Kuracie krídla	230	30 - 40	2
Bravčová kotleta	230	40 - 50	2
Hovädzí steak: dobre prepečené	250	35 - 40	2

12.12 Teplovzdušné pečenie – Ventilátor s ohrevom

Pečenie nemäsových pokrmov

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Plnený kysnutý koláč	150 - 160	20 - 30	2
Viktóriin koláč	170 - 190	30 - 40	2
Švajčiarsky jablkový koláč	180 - 200	35 - 45	2
Vianočka	150 - 160	40 - 50	2
Linecké koláče	170 - 190	50 - 60	2
Snehové pusinky	110 - 120	30 - 40	2
Zapečené zemiaky	180 - 200	40 - 50	2
Lasagne	170 - 190	30 - 50	2
Zapekané makaróny	170 - 190	50 - 60	2
Pizza	190 - 200	25 - 35	2

Pečenie mäsa

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Celé kura	200 - 220	55 - 65	2
Bravčové pečené	170 - 180	45 - 50	2

12.13 Vlhké pečenie

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	Príslušenstvo
Chlieb a pizza				
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
Koláče v plechu na pečenie				
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
Koláče vo forme				
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
Ryba				
Ryba vo vrečkách, 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
Mäso				
Mäso vo vrečku, 250 g	200	35 - 45	2	plech na pečenie alebo pekáč na grilovanie/pečenie

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	Príslušenstvo
Šašlíky, 500 g	200	30 - 40	2	plech na pečenie alebo pekáč na grilovanie/pečenie
Drobné pečivo				
Sušienky	170	25 - 35	2	plech na pečenie alebo pekáč na grilovanie/pečenie
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
Vegetariánske				
Miešaná zelenina vo vrečku, 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

12.14 Teplovzdušné pečenie

Pečenie nemäsových pokrmov

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Plochý koláč	140 - 160	40 - 50	1 + 3
Kysnuté buchty	190 - 210	10 - 20	1 + 3
Snehové pusinky	100 - 120	55 - 65	1 + 3
Maslový koláč	150 - 170	20 - 30	1 + 3
Pizza	200 - 220	35 - 45	1 + 3

12.15 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 – Ventilátor s ohrevom	150	plech na pečenie	3	20 - 30
Malé koláčiky (16 ks/plech)	Teplovzdušné pečenie	160	plech na pečenie	1 + 3	30 - 40
Jablkový koláč (2 formy, priemer 20 cm, rozmiestnené po uhlopriečke)	Tradičné pečenie	190	drôtený rošt	1	65 - 75
Jablkový koláč (2 formy, priemer 20 cm, rozmiestnené po uhlopriečke)	Teplovzdušné pečenie – Ventilátor s ohrevom	180	drôtený rošt	2	70 - 80
Piškótový koláč bez tuku	Tradičné pečenie	180	drôtený rošt	2	20 - 30
Piškótový koláč bez tuku	Teplovzdušné pečenie – Ventilátor s ohrevom	160	drôtený rošt	2	25 - 35
Piškótový 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 – Ventilátor s ohrevom	140	plech na pečenie	3	20 - 30
Linecké koláčiky/ ploché pečivo	Teplovzdušné pečenie	140	plech na pečenie	1 + 3	15 - 30
Hrianky	Rýchly gril	250	drôtený rošt	3	5 - 10
Hovädzí burger	Turbo gril	250	drôtený rošt alebo pekáč na grilovanie/ pečenie	3	15 – 20 prvá strana; 10 – 15 druhá strana

13. RÚRA – OŠETROVANIE A ČISTENIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

13.1 Poznámky k čisteniu

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

13.2 Antikorové alebo hliníkové spotrebiče



Dvierka rúry čistite iba vlhkou handričkou alebo spongiou. 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 Čistenie priehlbiny dutiny rúry

Proces čistenia odstraňuje zvyšky vodného kameňa z priehlbiny dutiny rúry po procese pečenia s vlhkosťou.



Odporúčame, aby ste postupovali podľa procesu čistenia minimálne každý piaty až desiaty cyklus funkcie: PlusSteam.

1. Do priehlbiny dutiny na dne rúry nalejte 250 ml octu. Použite maximálne 6 % ocot bez byliniek.
2. Počkajte 30 minút, kým ocot nerozpustí zostatkový vodný kameň pri okolitej teplote.
3. Dutinu rúry poutierajte vlhkou handrou namočenou vo vlažnej vode.

13.4 Vybratie zasúvacích lišt

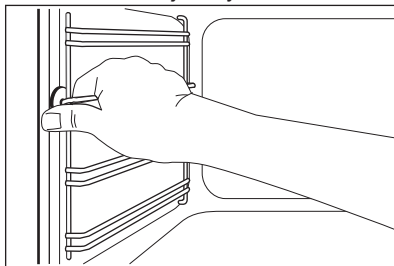
Pri čistení rúry z nej vyberte zasúvacie lišty.



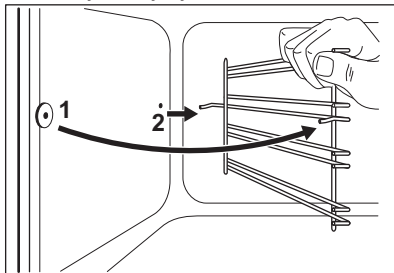
UPOZORNENIE!

Pri vyberaní zasúvacích lišt postupujte veľmi opatrne.

1. Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny.



2. Zadnú časť lišt odtiahnite od bočnej steny a lišty vyberte.



Pri inštalácii odstráneného príslušenstva zvolte opačný postup.

13.5 Katalytické čistenie

Dutina s katalytickou povrchovou úpravou je samočistiaca. Absorbuje tuk.

Skôr ako zapnete katalytické čistenie:

- vyberte všetko príslušenstvo a vyberateľné držiaky roštov.
- podlahu rúry vyčistíte vlažnou vodou a miernym čistiacim prostriedkom.
- sklenený panel dvierok poutierajte vlhkou handričkou namočenou vo vlažnej vode.

1. Nastavte funkciu .
2. Nastavte maximálnu teplotu a nechajte rúru zapnutú po dobu 1 hodiny.
3. Vypnite rúru.
4. Keď rúra vychladne, vyčistíte dutiny vlhkou jemnou handričkou.

Zmena farby katalytického povrchu alebo bodky nemajú negatívny vplyv na katalytické čistenie.

13.6 Odstránenie a inštalácia sklenených panelov rúry

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



VAROVANIE!

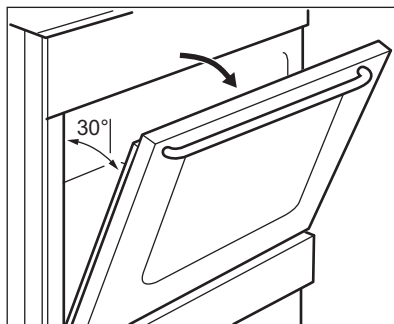
Počas čistenia nechajte dvierka rúry mierne pootvorené. Dvierka sa pri plnom otvorení môžu náhodne zatvoriť, čo môže spôsobiť poškodenie.



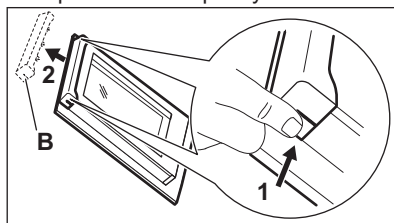
VAROVANIE!

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!

Sklenený panel s potlačou na vnútornej strane musí smerovať tvárou k vnútornej strane dvierok.

**UPOZORNENIE!**

Po inštalácii skontrolujte, či nie je povrch skleneného panela na mieste potlače na dotyk drsný.

**UPOZORNENIE!**

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

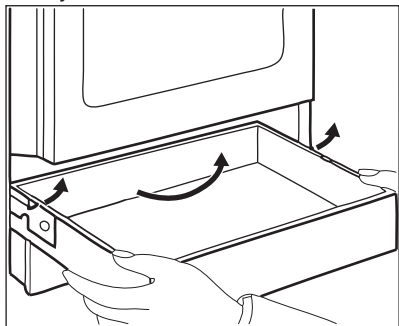
13.7 Vybratie zásuvky

**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, zvolte opačný postup.

13.8 Výmena osvetlenia

**VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Žiarovka môže byť horúca.

1. Vypnite rúru. Počkajte, kým rúra vychladne.
2. Rúru odpojte zo siete.
3. Na dno dutiny položte handričku.

Zadné svetlo

1. Sklenený kryt otočte a vyberte ho.
2. Sklenený kryt vyčistite.
3. Nahradte 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.
	Je vypálená poistka.	Skontrolujte, či je príčinou poruchy práve poistka. Ak sa poistka vypáli opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
	Viečko 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 alebo kratšie.
Kruh plameňa nie je rovnomerný.	Korunka horáka je upchatá zvyškami potravín.	Uistite sa, že dýza nie je zablokováná 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.
	Nie sú nastavené potrebné nastavenia.	Skontrolujte, či sú nastavenia správne.
	Nie sú nastavené hodiny.	Nastavte čas.
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 ne nechávajte jedlá v rúre dlhšie ako 15 – 20 minút.
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.
Na displeji rúry sa zobrazí „0.00“ a „LED“.	Došlo k výpadku elektrického napájania.	Znovu nastavte hodiny.

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Pri použití nasledujúcej funkcie nie je účinnosť pečenia uspokojivá: PlusSteam.	Nenastavili ste funkciu PlusSteam.	Pozrite si časť „Zapnutie funkcie: PlusSteam“.
	Priehlbínu dutiny rúry ste nenaplnili vodou.	Pozrite si časť „Zapnutie funkcie: PlusSteam“.
	Nenastavili ste správne funkciu PlusSteam s tlačidlom Plus Para.	Pozrite si časť „Zapnutie funkcie: PlusSteam“.
Chcete zapnúť funkciu Ventilátor s miernym ohrevom, ale svieti tlačidlo Plus Para.	Funkcia PlusSteam je spustená.	Stlačte tlačidlo Plus Para  , aby ste vypli funkciu PlusSteam.
Voda v priehlbine dutiny rúry nevrie.	Teplota je príliš nízka.	Nastavte teplotu na minimálne 110 °C. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.
Z priehlbiny dutiny rúry vyteká voda.	V priehlbine dutiny rúry je priveľa vody.	Vypnite rúru a skontrolujte, či spotrebič vychladol. Vodu poutierajte handrou alebo špongiou. Do reliéfu dutiny rúry pridajte správne množstvo vody. Pozrite si konkrétny postup.

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	EKK54951OX
-------	------------

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 možnosti 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 slabovo 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	EKK54951OX
Index energetickej účinnosti	94.9
Energetická trieda	A
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	0,84 kWh/cyklos
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim s ventilátorom	0,75 kWh/cyklos
Počet dutín	1
Zdroj tepla	Elektrina
Objem	58 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 dvierka rúry počas prevádzky rúry zatvorené. Počas pečenia neotvárajte príliš často dvierka. Tesnenie dvierok 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, zvolte 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



867354339-A-272019

