

EKK64981OX



SK Sporák

Návod na používanie



OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	5
3. INŠTALÁCIA.....	8
4. POPIS VÝROBKU.....	14
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	15
6. VARNÝ PANEL – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	15
7. HORÁK - RADY A TIPY.....	17
8. VARNÝ PANEL – OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	17
9. RÚRA – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE	18
10. RÚRA - ČASOVÉ FUNKCIE.....	20
11. RÚRA - POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....	22
12. RÚRA - RADY A TIPY.....	24
13. RÚRA – OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	34
14. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	37
15. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	39

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 udusenia, poranenia alebo trvalého postihnutia.

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám.
- Deti medzi 3 a 8 rokmi a osoby s veľmi rozsiahlymi a zložitými hendikepmi nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.
- Deti do 3 rokov smú mať prístup k spotrebiču iba ak sú nepretržite pod dohľadom zodpovednej osoby.
- 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 Všeobecná bezpečnosť

- 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, lodkách 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 zhasiť 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.
- 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: **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 uzavreté 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 inštalčných predpisov. Venujte pozornosť požiadavkám ohľadne primeraného vetrania.

2.4 Použitie



VAROVANIE!

Nebezpečenstvo zranenia a popálenín.
Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

- Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti.
- Nemeňte technické parametre 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 dverok 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 nespadol 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.
- 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 vytriahnite zo sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Hrozí riziko, že sklenené panely prasknú.
- Ak sú sklenené panely dverok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pri vyberaní dverok zo spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka s ťažké!
- Zvyšky tuku alebo potravín v spotrebiči môžu spôsobiť požiar.
- Spotrebič znehodnotenie 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 neotvárajte, keď je na povrchu vyliala 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



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

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

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 Servis

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

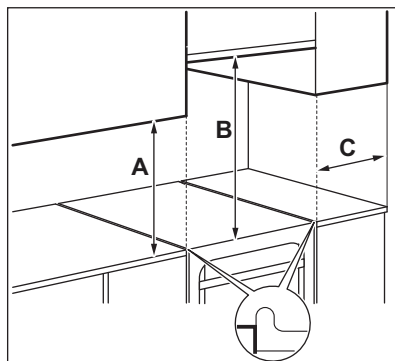
2.9 Likvidácia



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.



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	857
Šírka	600
Hĺbka	600

3.3 Ostatné technické údaje

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

3.4 Priemery obtokov

HORÁK	Ø OBTOK¹⁾ 1/100 mm
Pomocný	29 / 30
Stredne rýchly	32
Viacorunkový	67

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
Viacorunkový	4.0	1.80	146
Stredne rýchly	2.0 / 1.9	0.43 / 0.45	96
Pomocný	1.0	0.35	70

1) Typ kohútika 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.
Viacorun- kový	4.0	1.80	101	291
Stredne rýchly	2.0	0.43	71	145

HORÁK	NORMÁLNY VÝKON kW	ZNÍŽENÝ VÝKON kW	ZNAČKA DÝZY 1/100 mm	MENOVITÝ PRIETOK PLYNU g/hod.
Pomocný	1.0	0.35	50	73

3.7 Plynové horáky pre propán-bután G31 30 mbar

HORÁK	NORMÁLNY VÝKON kW ¹⁾	ZNÍŽENÝ VÝKON kW ¹⁾	ZNAČKA DÝZY 1/100 mm	MENOVITÝ PRIETOK PLYNU g/hod.
Viacorun- kový	3.5	1.6	101	250
Stredne rýchly	1.7	0.38	71	121
Pomocný	0.85	0.31	50	61

¹⁾ Typ kohútika závisí od modelu.

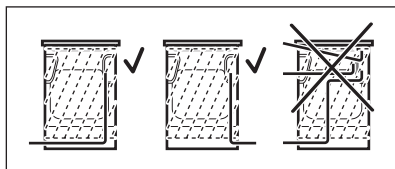
3.8 Prívod plynu



VAROVANIE!

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

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



VAROVANIE!

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



VAROVANIE!

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

3.9 Pripojenie ohybných nekovových trubíc

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

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

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

Pri kontrole ohybnej trubice sa uistite, že:

- na nej nie sú praskliny, zárezy, znaky obhorenia na koncoch, ale aj po celej dĺžke,

- materiál nestvrdol a je stále správne ohýbný,
 - upevňovacia svorka nezhrdzavela,
 - neuplynula doba životnosti.
- Ak spozorujete jednu alebo viac chýb, rúrku/hadicu neopravujte, ale ju vymeňte.

Prípojka prívodu plynu sa nachádza na zadnej strane ovládacieho panela.

3.10 Prispôsobenie rôznym druhom plynu

- i** 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.

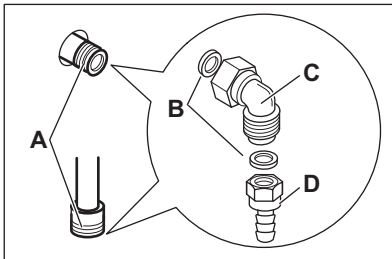


VAROVANIE!

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



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



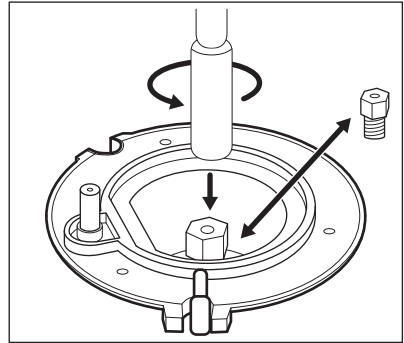
- A. Bod pripojenia plynu (pre rúrku sa používa iba jeden bod)
B. Tesnenie

- 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 zakladacieho kľúča č. 7.
4. Dýzy vymeňte za tie, ktoré sú potrebné pre typ použitého plynu.



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

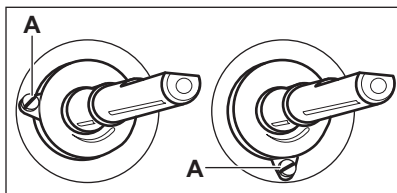


Tento štítok nájdete vo vrecku priloženom k spotrebiču.

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

3.12 Nastavenie minimálnej úrovne plynu horáka varného panela

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



Prepnutie zo zemného plynu na kvapalný plyn

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

Zmena z kvapalného plynu na zemný plyn

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

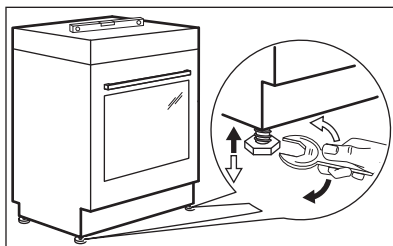


VAROVANIE!

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

4. Zapáľte horák.
Pozrite si kapitolu „Varný panel - každodenné používanie“.
5. Prestavte otočný ovládač varného panela do minimálnej polohy.
6. Opäť odstráňte otočný ovládač varného panela.
7. Pomaly 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 prispôsobenie 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.

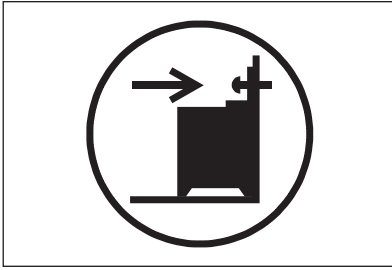


Uistite sa, že je povrch za spotrebičom hladký.

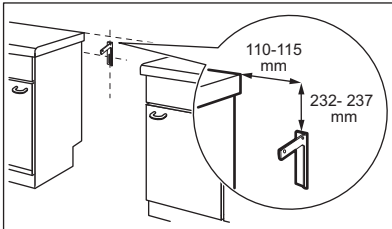
Je potrebné nainštalovať ochranu proti prevráteniu. Ak ju nenainštaluje, spotrebič sa môže prevrátiť.

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





1. Ochranu proti prevráteniu nainštalujte 232 - 237 mm pod horným povrchom spotrebiča a 110 - 115 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 zasuňte do stredu priestoru medzi skrinkami. Ak je priestor medzi skrinkami väčší ako je šírka spotrebiča, je potrebné upraviť bočnú vzdialenosť tak, aby bol spotrebič vycentrován.



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 vycentrován.

3.15 Elektrická inštalácia



VAROVANIE!

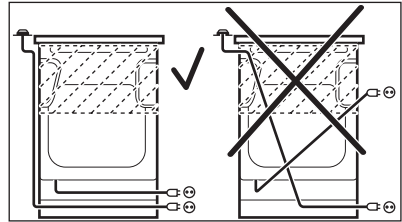
Výrobca nenesie zodpovednosť v prípade, že nedodržíte bezpečnostné opatrenia uvedené v príslušnej kapitole.

Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a káblom.



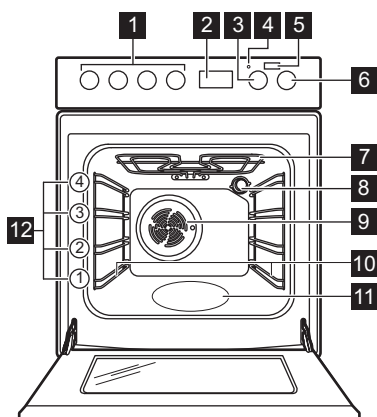
VAROVANIE!

Napájací kábel sa nesmie dotýkať časti spotrebiča zatienené na obrázku.



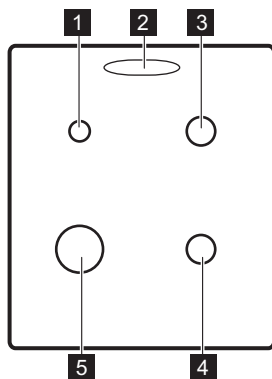
4. POPIS VÝROBKU

4.1 Celkový prehľad



- 1 Ovládače varného panela
- 2 Displej
- 3 Ovládač teploty
- 4 Ukazovateľ / symbol teploty
- 5 Tlačidlo Plus Para
- 6 Ovládač funkcií ohrevu
- 7 Ohrevný článok
- 8 Osvetlenie
- 9 Ventilátor
- 10 Zásuvacia 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 Viackorunkový horák

4.3 Príslušenstvo

- **Drôtený rošť**
Na kuchynský riad, formy na koláče, pečené pokrmy.
- **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 kapitolu „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 bliká stípec 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.



VAROVANIE!


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

6.1 Zapálenie horáka varného panela



Pred položením kuchynského riadu horák vždy zapáľte.

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 priblížte k horáku s plameňom, stlačte príslušný ovládač a otočte ho do maximálnej polohy. Otočný ovládač držte stlačený 10 alebo menej sekúnd, aby sa zohrial termočlánok.

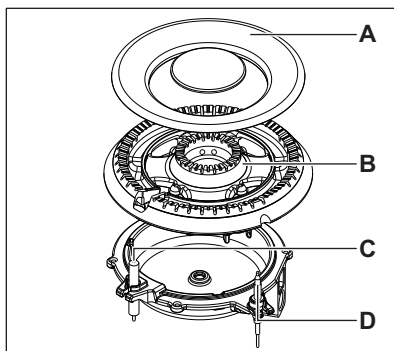
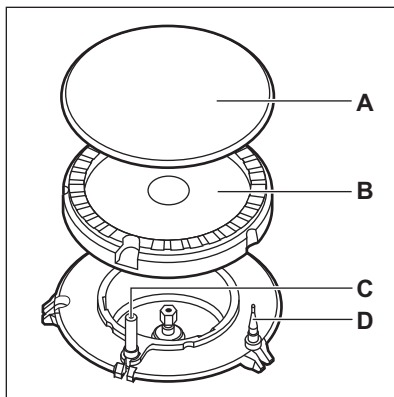


Ak plameň na horáku náhodou zhasne, otočte otočný ovládač do vypnutej polohy a pred opakovaním pokusu o zapálenie horáka počkajte minimálne 1 minútu.



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

6.2 Prehľad horákov



- A. Viečko horáka
- B. Korunka horáka
- C. Zapalovacia sviečka
- D. Termočlánok

6.3 Vypínanie horáka

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



VAROVANIE!

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

7. HORÁK - RADY A TIPY



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

7.1 Kuchynský riad



VAROVANIE!

Jednu varnú nádobu nikdy nedávajte na dva horáky.



VAROVANIE!

Na horák nekladte nestabilné alebo poškodené nádoby, aby nedošlo k vyliatiam pokrmu a zraneniam.



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⁾
Viacorunkový	160 - 240/260 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, plastová fólia, cukor a potraviny s cukrom, inak môžu nečistoty spôsobiť poškodenie varného panela. Dávajte pozor, aby ste sa nepopáliili.
- **Po dostatočnom vychladnutí varného panela odstráňte:** usadeniny vodného kameňa, škvryny od vody, masťné škvryny, 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 zapalovacej sviečky

Funkciu zapalovania zabezpečuje keramická zapalovacia sviečka s kovovou elektródou. Tieto časti udržiavajte vždy čisté, aby ste predišli ťažkostiam pri zapalovaní, a kontrolujte, či nie sú otvory korunky horáka zanesené.

8.4 Podstavce na varné nádoby



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

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



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

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

8.5 Pravidelná údržba

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

9. RÚRA – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE




VAROVANIE!
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

9.1 Zapnutie a vypnutie 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.











9.3 Funkcie rúry

Symbol	Funkcie rúry	Použitie
0	Poloha Vypnuté	Rúra je vypnutá.
	Osvetlenie rúry	Na zapnutie osvetlenia rúry bez funkcie pečenia.

Žiarovka sa rozsvieti, keď je rúra v prevádzke.

9.2 Bezpečnostný termostat

Nesprávna prevádzka rúry 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.

Symbol	Funkcie rúry	Použitie
	PlusSteam	Na pridanie vlhkosti počas pečenia. Pre správne sfarbenie a chrumkavú kôrku počas pečenia. Zabraňuje vysušeniu počas opätovného zohrievania. Na zaváranie ovocia a zeleniny.
	Ventilátor s miernym ohrevom	Na prípravu jemného, šťavnatého pečeného mäsa alebo na sušenie ovocia a zeleniny.
	Dolný ohrev	Na pečenie koláčov s chrumkavou spodnou časťou.
	Tradičné pečenie	Na pečenie múčnych jedál a mäsa na jednej úrovni.
	Rýchly gril	Na grilovanie plochých jedál vo väčších množstvách a prípravu hriankov.
	Turbo gril	Na pečenie väčších kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapiekanie.
	Teplovzdušné pečenie – Ventilátor s ohrevom	Na pečenie mäsových alebo nemäsových pokrmov pri rovnakej teplote rúry vo viacerých úrovniach bez rizika prenosu vône.
	Vlhké pečenie	Táto funkcia je určená na úsporu energie počas pečenia. Pokyny ohľadom pečenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, Vlhké pečenie. Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nebola prerušená funkcia a aby bola zabezpečená prevádzka s najvyššou možnou energetickou účinnosťou. Keď použijete túto funkciu, teplota v dutine sa môže líšiť od nastavenej teploty. Výkon ohrevu môže byť znížený. Všeobecné odporúčania na úsporu energie nájdete v kapitole „Energetická účinnosť“, Rúra – Úspora energie. Táto funkcia sa použila na súlad s energetickou triedou podľa normy EN 60350-1.
	Teplovzdušné pečenie	Na pečenie zároveň na dvoch úrovniach a sušenie potravín. Nastavte teplotu o 20-40 °C nižšiu ako pre Tradičné pečenie.
	Rozmrazovanie	Na rozmrazenie potravín (zeleniny a ovocia). Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti 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 popáleniny:

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



Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.


1. Otvorte dverka rúry.
2. Priehlbnu dutiny rúry naplňte vodou z vodovodného kohútika. Maximálna kapacita priehlbny dutiny je 250 ml. Priehlbnu 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 dverka rúry.



UPOZORNENIE!

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

7. Ak chcete spotrebič vypnúť, stlačte tlačidlo Plus Para , otočte otočnú ovládače funkcií rúry a teploty do polohy vypnutia.

Ukazovateľ tlačidla Plus Para zhasne.

8. Odstráňte vodu z priehlbny dutiny rúry.

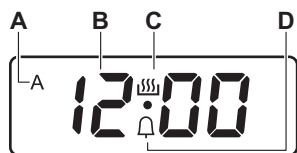


VAROVANIE!

Pred odstránením zvyšnej vody z priehlbny 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.
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 .

- Po stlačení **+** alebo **-** môžete nastaviť požadovaný čas.
- Po skončení nastaveného času znie 7 minút zvukový signál. Zvukový signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.

10.8 Zrušenie časových funkcií


- Opakovane stláčajte tlačidlo , až kým nezačne blikať ukazovateľ požadovanej funkcie.
- Naraz stlačte a podržte tlačidlá **-** a **+**.

Časová funkcia sa o niekoľko sekúnd vypne.

10.9 Zmena zvukového signálu

- Ak si chcete vypočítať aktuálny zvukový signál, stlačte a podržte tlačidlo **-**.

- Opakovaným stláčaním tlačidla **-** zmeníte signál.
- Uvoľnite tlačidlo **-**. Posledný tón, ktorý ste nastavili, je novým zvukovým signálom.
- Počkajte 5 sekúnd na automatické potvrdenie nastavenia.

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

11. RÚRA - POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA

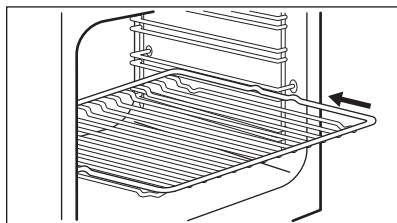


VAROVANIE!

Pozrite si kapitolu ohľadne bezpečnosti.

11.1 Vkladanie príslušenstva

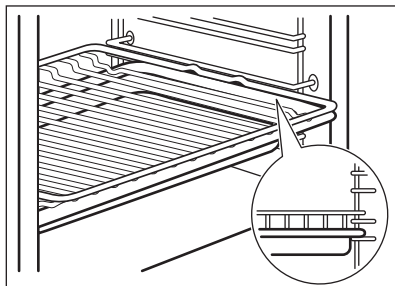
Drôtený rošt:




Rošt položte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry.

Drôtený rošt spolu s hlbokým pekáčom:

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



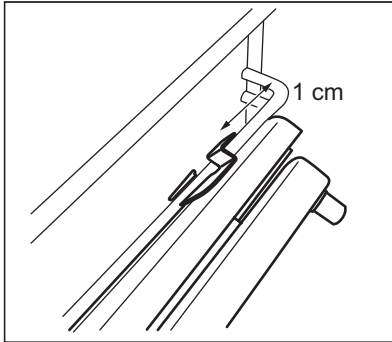
11.2 Teleskopické lišty

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

Instalácia teleskopických lišt

- Teleskopickú lištu otočte približne o 90°.
- Príchytku na zadnom konci teleskopickkej lišty zasuňte do podpornej zasúvacej lišty. Uistite sa,

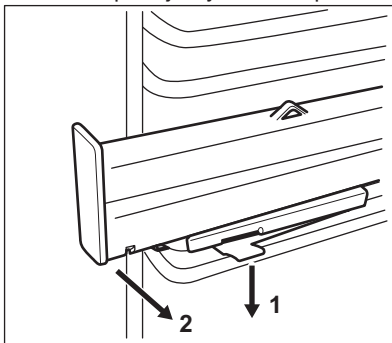
že ste lištu umiestnili na správnu stranu rúry.



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

Demontáž teleskopických lišt

- Príchytka v prednej časti teleskopickej lišty stlačte a podržte.



- Predný koniec lišty odtiahnite z podpornej zasúvacej lišty.
- Teleskopickú lištu otočte približne o 90°.
- Zadný koniec lišty vyťahnite z podpornej zasúvacej lišty.

- Rovnakým spôsobom vyberte druhú teleskopickú lištu.

11.3 Teleskopické lišty – vkladanie príslušenstva

Pomocou teleskopických lišt môžete ľahšie zasúvať a vyberať rošty.



UPOZORNENIE!

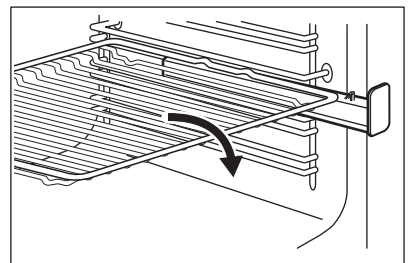
Teleskopické lišty neumývajte v umývačke riadu. Teleskopické lišty nemažte.



UPOZORNENIE!

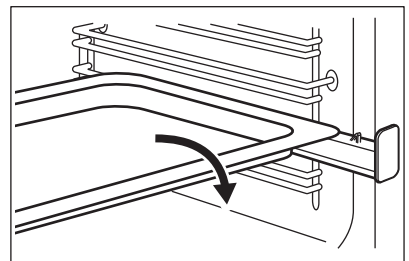
Pred zatvorením dvierok rúry zatlačte teleskopické lišty úplne do rúry.

Drôtený rošt:



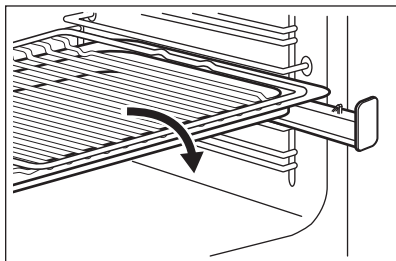
Hlboký pekáč:

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

12.2 Pečenie nemäsových pokrmov

- 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.

12.5 Čas pečenia

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

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

Pečivo

Pokrm	Voda v priehlbine dutiny (v ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	Príslušenstvo
Biely chlieb ¹⁾	100	180	40 - 50	2	Použite plech na pečenie.
Pečivo z chlebového cesta ¹⁾	100	200	20 - 25	2	Použite plech na pečenie.
Domáca pizza ¹⁾	100	230	15 - 25	2	Použite plech na pečenie.
Posúchy ¹⁾	150	190	20 - 30	1	Použite plech na pečenie.
Koláčiky, pagáče, croissanty ¹⁾	100	160	10 - 20	2	Použite plech na pečenie.
Slivkový koláč, jablkový koláč, škoricové rožky ¹⁾	100	160	75 - 90	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	15 - 20	2	Použite plech na pečenie.
Mrazené lasagne ¹⁾	200	180	35 - 50	2	Použite drôtený rošt.

12.6 PlusSteam +



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

Pozrite si časť „Zapnutie funkcie: PlusSteam“

Pokrm	Voda v priehlbine dutiny (v ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	Príslušenstvo
Mražený croissant ¹⁾	100	170	20 - 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
Bravčové pečené	200	180	65 - 80	2	Použite drôtený rošt aj plech na pečenie.
Hovädzie pečené, neprepečené	200	200	45 - 50	2	Použite drôtený rošt aj plech na pečenie.
Hovädzie pečené, stredne prepečené	200	200	50 - 55	2	Použite drôtený rošt aj plech na pečenie.

Pokrm	Voda v priehlbine dutiny (v ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	Príslušenstvo
Hovädzie pečené, prepečené	200	200	55 - 60	2	Použite drôtený rošt aj plech na pečenie.
Kurča, polovica	200	210	50 - 60	2	Použite drôtený rošt aj plech na pečenie.
Celé kura	200	210	60 - 80	2	Použite drôtený rošt aj plech na pečenie.
Pečený moriak	200	200	70 - 90	2	Použite drôtený 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/rep/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 pary	60 - 70	10 - 12	2	1 / 3
Zelenina na kvasenie	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Nakrájané huby	50 - 60	13 - 15	2	1 / 3
Bylinky	40 - 50	3 - 5	2	1 / 3
Ovocie				
Rozpolené slivky	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 plátky	60 - 70	7 - 10	2	1 / 3

Pomalé pečení

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 pečené, stredne prepečené	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
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

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Slaný lotrinský koláč	215 - 225	45 - 55	2

Pečenie mäsa

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
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
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
Kuracie krídla	230	30 - 40	2
Bravčová kotleta	230	40 - 50	2
Hovädzí steak: prepečený	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

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Zapekané makaróny	170 - 190	50 - 60	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 vreckách, 300 g	180	25 - 35	2	plech na pečenie alebo pekáč na grilovanie/pečenie
Celá ryba, 200 g	180	25 - 35	2	plech na pečenie alebo pekáč na grilovanie/pečenie
Rybíe filé, 300 g	180	30 - 40	2	forma na pizzu na drôtenom rošte
Mäso				
Mäso vo vrecku, 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 vrecku, 400 g	200	20 - 30	2	plech na pečenie alebo pekáč na grilovanie/pečenie
Omeleta	200	30 - 40	2	forma na pizzu na drôtenom rošte
Zelenina na plechu, 700 g	190	25 - 35	2	plech na pečenie alebo pekáč na grilovanie/pečenie

12.14 Teplovzdušné pečenie

Pečenie nemasových 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
Piškótvý koláč bez tuku	Tradičné pečenie	180	drôtený rošt	2	20 - 30
Piškótvý koláč bez tuku	Teplovzdušné pečenie – Ventilátor s ohrevom	160	drôtený rošt	2	25 - 35
Piškótvý 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 vyčistíte po každom použití. Hromadenie tuku alebo zvyškov jedál môže mať na následok vznik požiaru. Riziko je vyššie pri grilovacom pekáči.

Po každom použití vyčistíte všetko príslušenstvo a nechajte ho uschnúť. Použite mäkkú handričku namočenú v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.

Odolné nečistoty odstráňte špeciálnym čistiacim prostriedkom pre rúry na pečenie. Na katalytické povrchy neaplikujte čistiaci prostriedok na rúry.

Ak máte príslušenstvo s nelepivým povrchom, nečistite ho agresívnymi prostriedkami, ostrými predmetmi ani v umývačke riadu. Môže to spôsobiť poškodenie neprínavého povrchu.

Po každom použití vyčistíte vlhkosť z dutiny.

13.2 Antikorové alebo hliníkové rúry

Dvierka rúry čistíte 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 čistíte 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 bylínok.
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 líšt

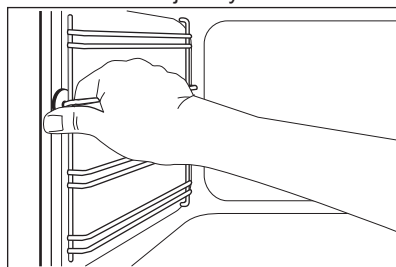
Pri čistení rúry z nej vyberte zasúvacie líšty.



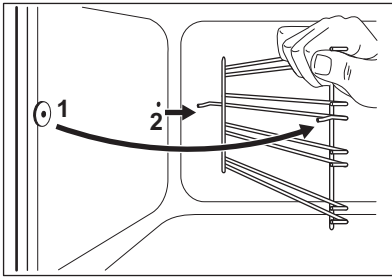
UPOZORNENIE!

Pri vyberaní zasúvacích líšt postupujte veľmi opatrne.

1. Odtiahnite prednú časť zasúvacích líšt od bočnej steny.



2. Zadnú časť líšt odtiahnite od bočnej steny a líšty vyberte.




Pri inštalácii odstráneného príslušenstva zvolíte 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 s 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 montáž dvierok

Dvierka rúry majú dva sklenené panely. Dvierka rúry a vnútorný sklenený panel môžete vybrať a vyčistiť ich.



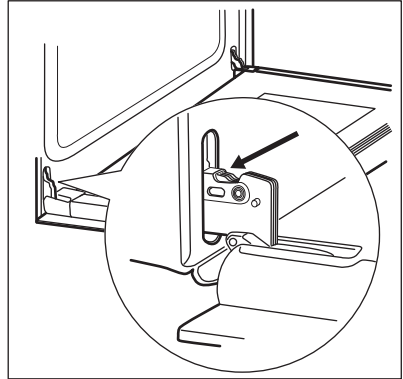
Ak by ste sa pokúšali vnútorný sklenený panel vybrať, kým sú dvierka namontované, mohli by sa dvierka zatvoriť.



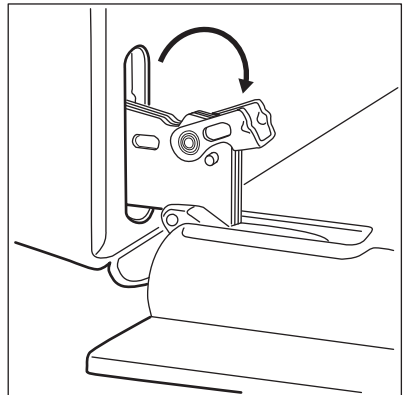
UPOZORNENIE!

Rúru nepoužívajte bez vnútorného skleneného panela.

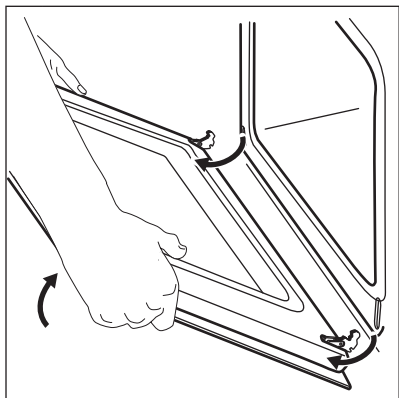
1. Úplne otvorte dvierka a podržte oba závesy.



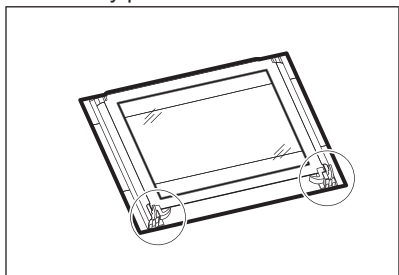
2. Nadvihnite a otočte príchytky na oboch závesoch.



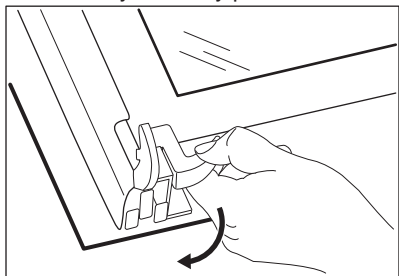
3. Dvierka rúry privrite do polovice, aby zostali v prvej otvorenej polohe. Potom ich potiahnite vpred a vyberte z lôžka.



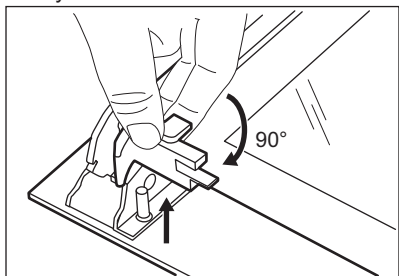
4. Dvierka položte na mäkkú tkaninu a stabilný povrch.



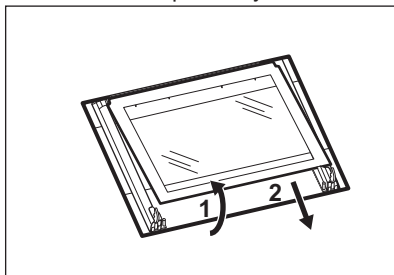
5. Uvoľnite blokovací systém a vyberte vnútorný sklenený panel.



6. Otočte obidve úchytky o 90° a vyberte ich z ich lôžok.



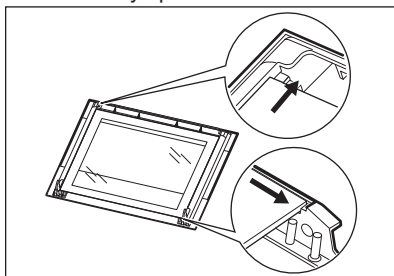
7. Sklenený panel najprv opatrne nadvihnite a potom vyberte.



8. Sklenený panel umyte vodou s prídavkom saponátu. Sklenený panel opatrne osušte.

Po dokončení čistenia nainštalujte sklenený panel a dvierka rúry. Zvoľte opačný postup.

Uistite sa, že vnútorný sklenený panel je namontovaný správne.



13.7 Vybratie zásuvky

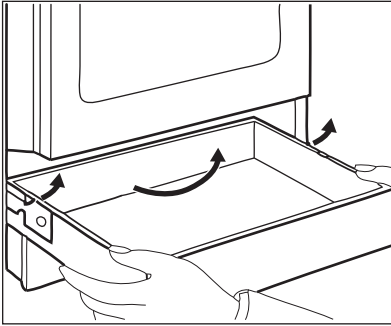


VAROVANIE!

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.



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

13.8 Výmena osvetlenia



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Žiarovka môže byť horúca.

14. RIEŠENIE PROBLÉMOV



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.


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 poisťka.	Skontrolujte, či je príčinou poruchy práve poisťka. Ak sa poisťka 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.

1. Vypnite rúru.
Počkejte, 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.

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Kruh plameňa nie je rovnomerný.	Korunka horáka je upchatá zvyškami potravín.	Uistite sa, že dýza nie je zablokovaná a korunka horáka je čistá.
Horáky nefungujú.	Nie je prívod plynu.	Skontrolujte plynovú prípojku.
Plameň je zafarbený na oranžovo alebo žltó.		V niektorých oblastiach horáka sa môže plameň zdať oranžový alebo žltý. Je to normálne.
Rúra sa nezohrieva.	Rúra je vypnutá.	Rúru zapnite.
	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.
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 správnu 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“.

Problém	Možné príčiny	Riešenie
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, kontaktujte predajcu alebo autorizované servisné stredisko.

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom

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

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

15. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

15.1 Informácie o varnom paneli podľa EU 66/2014

Model	EKK64981OX	
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	55.0%
	Pravý predný – stredne rýchly	55.0%
	Ľavý predný – viackorunkový	57.0%
Energetická účinnosť plynového varného panela (EE gas hob)	55.7%	

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	EKK64981OX
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	43.0 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 usporiť 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 vložení jedla dovnútra nepredhrievajte.

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

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.

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

Pečenie s ventilátorom

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

Uchovanie teploty jedla


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


Vlhké pečenie

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

16. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom

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

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

www.electrolux.com/shop



867354346-A-282019

