



Thinking of you
Electrolux



EKK6450AOW
EKK6450AOX

CS SPORÁK
SK SPORÁK

NÁVOD K POUŽITÍ
NÁVOD NA POUŽÍVANIE

2
35



OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.....	5
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....	8
4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	8
5. VARNÁ DESKA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	9
6. VARNÁ DESKA - TIPY A RADY.....	10
7. VARNÁ DESKA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	11
8. TROUBA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	12
9. TROUBA - FUNKCE HODIN.....	14
10. TROUBA - TIPY A RADY.....	15
11. TROUBA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	26
12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	28
13. INSTALACE.....	29

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



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 přečtěte ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nezodpovídá za škody a zranění způsobená nesprávnou instalací či chybným používáním. Návod k použití vždy uchovávejte spolu se spotřebičem pro jeho budoucí použití.

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob



UPOZORNĚNÍ!

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.
- 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.
- Spotřebič nepoužívejte spolu s externím časovačem nebo samostatným dálkovým ovládním.
- 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.
- Nepokládejte věci na varnou desku.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- 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.
- Při provozu je vnitřek spotřebiče horký. Nedotýkejte se topných těles ve spotřebiči. 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.
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čištění skleněných dvířek, mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- Jestliže je poškozený přívodní 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 na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Tento spotřebič je vhodný pro následující trhy: SK CZ

2.1 Instalace



UPOZORNĚNÍ!

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 noste ochranné rukavice.
- Řidte se pokyny 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 neumísťujte na podstavec.
- 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“.
- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje o napájení na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě. Pokud tomu tak není, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat dvířek spotřebiče, obzvláště, jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojte do ni 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.

2.2 Připojení k elektrické síti



UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

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.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Používáte-li při přípravě jídla přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs vzduchu s alkoholem.



UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

2.4 Použití



UPOZORNĚNÍ!

Nebezpečí úrazu a popálení.
Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

- Tento spotřebič používejte pouze v domácnosti.
- 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 otvírání 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.



UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo výbuchu

- Tuky a oleje mohou při zahřátí uvolňovat hořlavé páry. Když vaříte s tuky a oleji, držte plameny a ohřáté předměty mimo jejich dosah.
- Páry uvolňované velmi horkými oleji se mohou samovolně vznítit.
- Použitý olej, který obsahuje zbytky potravin, může způsobit požár při nižších teplotách než olej, který se používá poprvé.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.
- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
 - Nepokládejte nádoby 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 nemají vliv na výkon spotřebiče. Nejedná se o závalu z hlediska ustanovení záruky.
- Při pečení vlhkých koláčů používejte hluboký plech. Ovočné 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.
- Nádoby vyrobené z litiny či hliníku nebo nádoby s poškozeným dnem mohou způsobit poškrábání. Tyto předměty při přesouvání na varné desce vždy zdvihněte.
- V místě instalace spotřebiče zaříďte 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



UPOZORNĚNÍ!

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.
- Při vyjímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Zbytky tuků či jídel ve spotřebiči mohou způsobit požár.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte 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 čistícího prostředku.
- Hořáky nemyjte v myčce nádobí.

2.6 Víko

- Neměřte 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 roztřístit, 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.



UPOZORNĚNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

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

2.8 Likvidace



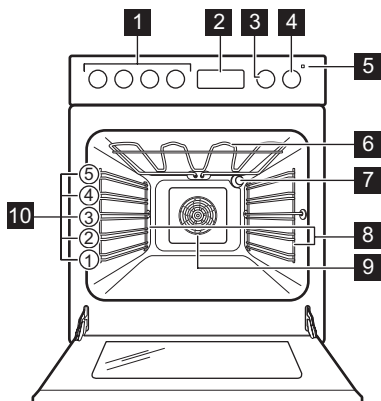
UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

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

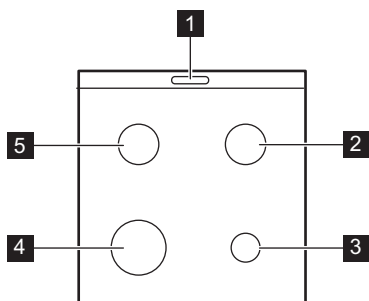
3. POPIS SPOTŘEBIČE

3.1 Celkový pohled



- 1 Ovladače varné desky
- 2 Elektronický programátor
- 3 Ovladač funkcí trouby
- 4 Ovladač teploty
- 5 Kontrolka / symbol / ukazatel teploty
- 6 Topný článek
- 7 Žárovka
- 8 Drážky na rošty, vyjímatelné
- 9 Ventilátor
- 10 Polohy roštů

3.2 Uspořádání varné desky



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

3.3 Příslušenství

- **Tvarovaný rošt**
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.
- **Kombinovaný pekáč**
Na koláče a sušenky. K pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.

- **Zásuvka**
Zásuvka je umístěna pod vnitřkem trouby.

4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

4.1 První čištění

Ze spotřebiče odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.



 Viz část „Čištění a údržba“.

1. Před prvním použitím spotřebič vyčistěte.
2. Příslušenství a vyjímatelné drážky vložte zpět do jejich původní polohy.

4.2 Nastavení času




Před provozem trouby musíte nastavit čas.


Po připojení spotřebiče k elektrické síti, po výpadku elektrického proudu nebo není-li nastaven časovač, ukazatel funkce Denní čas bliká.

Stiskněte tlačítko  nebo  a nastavte správný čas.

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




4.3 Změna času

 Denní čas nelze měnit, pokud je aktivní funkce Trvání  nebo Ukončení .

Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat ukazatel Denního času. Pro nastavení nového času viz „Nastavení času“.

4.4 Předehřátí


Předehřátí prázdného spotřebiče ke spálení zbytkové mastnoty.


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


5. VARNÁ DESKA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

 **UPOZORNĚNÍ!**
Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 Zapálení hořáku

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

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

1. Zatlačte ovladač varné desky dolů a otočte jej do polohy .
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.

**UPOZORNĚNÍ!**

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



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



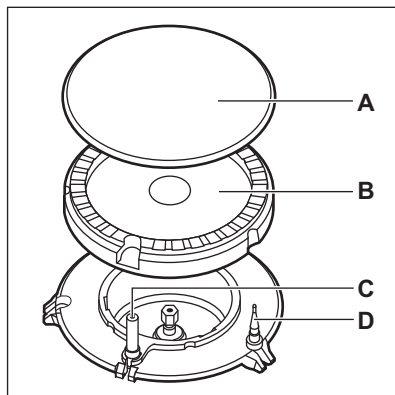
V případě výpadku elektrického proudu můžete hořák zapálit i bez elektrického zařízení. V takovém případě přiblížte k hořáku plamen, stiskněte odpovídající ovladač a otočte jím do polohy na maximum. Držte ovladač zatlačený po dobu 10 nebo méně sekund, aby se termočlánek zahřál.



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.

5.2 Přehled hořáku

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

5.3 Vypnutí hořáku

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

**UPOZORNĚNÍ!**

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

6. VARNÁ DESKA - TIPY A RADY**UPOZORNĚNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Nádobí**UPOZORNĚNÍ!**

Nedávejte stejnou pánev na dva hořáky.

**UPOZORNĚNÍ!**

Abyste zabránili rozlítí a případnému poranění, nepokládejte na hořáky 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 hořáků, čímž získají maximální stabilitu a sníží se spotřeba plynu.

6.2 Průměry nádobí

**UPOZORNĚNÍ!**

Používejte nádoby na vaření s průměrem vhodným pro rozměry hořáků.

Hořák	Průměr nádoby (mm)
Rychlý	160 - 240
Středně rychlý	120 - 220
Pomocný	80 - 160

6.3 Úspora energie

- Je-li to možné, vždy zakrývejte nádoby pokličkami.
- Když začnou tekutiny vřít, ztlumte plamen, aby jen mírně perlily.

7. VARNÁ DESKA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

**UPOZORNĚNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

7.1 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.

7.2 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 čisticího prostředku.

3. Po vyčištění mřížek pod nádoby se ujistěte, že jsou umístěné ve správné poloze.
4. Ujistěte se, že jsou ramena mřížek pod nádoby na středu hořáku, aby mohl hořák správně fungovat.

7.3 Čištění varné desky

- **Okamžitě odstraňte:** roztavený plast, plastovou folii nebo jídlo obsahující cukr. Pokud tak neučiníte, nečistota může varnou desku poškodit.
- **Odstraňte po dostatečném vychladnutí varné desky:** skvrny od vodního kamene, vodové kroužky, tukové skvrny nebo kovově lesklé zbarvení. Vyčistěte varnou desku vlhkým hadříkem s malým množstvím mycího prostředku. Po vyčištění varnou desku osušte měkkým hadrem.

7.4 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 koruně hořáků.

8. TROUBA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 Chladicí ventilátor

Když je spotřebič v provozu, chladicí ventilátor se automaticky zapne, aby udržoval povrch spotřebiče chladný. Jestliže spotřebič vypnete, bude chladicí ventilátor pokračovat v chlazení až do úplného ochlazení spotřebiče.

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



8.2 Zapnutí a vypnutí trouby






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

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

8.3 Funkce trouby

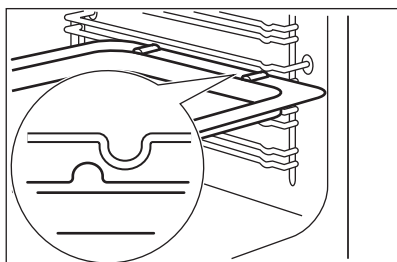
Symbol	Funkce trouby	Použití
0	Poloha Vypnuto	Spotřebič je vypnutý.
	Pravý horký vzduch	K pečení jídla na dvou úrovních současně a k sušení potravin.
	Konvenční ohřev	K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby.
	Příprava pizzy	K pečení jídel, která vyžadují propečenější a křupavý spodek, na jedné úrovni.
	Turbo gril	K pečení větších kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni trouby. Také k zapékání a pečení dozatova.
	Velkoplošný gril	Ke grilování plochých kusů ve velkém množství a opékání chleba.

Symbol	Funkce trouby	Použití
	Mírné pečení	K pečení ve formách a k sušení potravin na jedné úrovni trouby při nízké teplotě.
	Rozmrazování	K rozmrazování potravin.
	Osvětlení trouby	Zapne osvětlení bez pečicí funkce.

8.4 Vložení příslušenství trouby

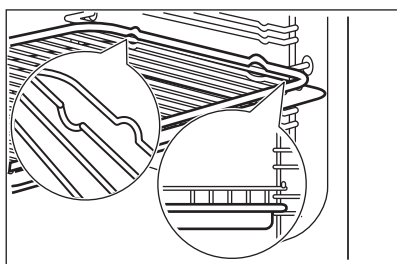
Hluboký pekáč / plech:

Hluboký pekáč / plech zasuněte mezi vodící lišty drážek roštů.



Společně vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče / plechu:

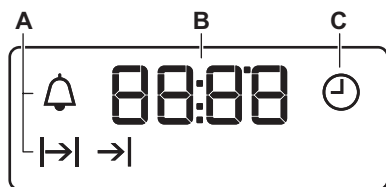
Hluboký pekáč / plech zasuněte mezi drážky zvolené úrovně roštu a tvarovaný rošt v drážkách nad nimi.



- Veškeré příslušenství je z důvodu vyšší bezpečnosti vybaveno malými zářezy na horní straně pravého a levého okraje. Tyto zářezy také fungují jako zařízení proti překlopení.
- Vysoký okraj kolem roštu slouží jako ochrana proti sklouznutí varných nádob.

9. TROUBA - FUNKCE HODIN

9.1 Displej



- A) Ukazatele funkcí
B) Displej času
C) Ukazatel funkcí

9.2 Tlačítka

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

9.3 Tabulka funkcí hodin

Funkce hodin	Použití
🕒 Denní čas	K nastavení, změně nebo kontrole denního času.
🔔 Minutka	K nastavení odpočítávání času. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz spotřebiče.
⏪ Trvání	K nastavení doby přípravy v troubě.
⏩ Ukončení	K nastavení doby vypnutí trouby.



Funkce Trvání ⏪ a


Ukončení ⏩ lze použít současně k nastavení délky provozu spotřebiče a doby jeho vypnutí. Díky tomu lze spotřebič spustit s určitou časovou prodlevou. Nejprve nastavte funkci Trvání ⏪ a poté Ukončení ⏩.

9.4 Nastavení funkcí hodin




U funkce Trvání ⏪ a Ukončení ⏩ nastavte funkci trouby a teplotu přípravy jídla. Toto není nutné u funkce Minutka 🔔.

- Opakovaně stiskněte 🕒, dokud nezačne blikat ukazatel požadované funkce hodin.
- Pomocí + nebo — nastavte potřebnou funkci hodin.



Funkce hodin je spuštěna. Na displeji se zobrazí ukazatel nastavené funkce hodin.

 U funkce Minutka se na displeji zobrazí zbývajícím čas.

- Po uplynutí času začne blikat ukazatel funkce hodin a zazní zvukový signál. Chcete-li funkci hodin zastavit, stiskněte libovolné tlačítko.
- Otočte ovladač funkcí trouby a ovladač teploty do polohy vypnuto.


 U funkce Trvání  a Ukončení  se spotřebič vypne automaticky.

9.5 Zrušení funkce hodin

- Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat ukazatel požadované funkce.
- Stiskněte a podržte . Funkce hodin by měla zhasnout během několika sekund.

10. TROUBA - TIPY A RADY

 **UPOZORNĚNÍ!**
Viz kapitoly o bezpečnosti.

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

10.1 Pečení moučných jídel

- Vaše trouba může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u starého spotřebiče. Svá obvyklá nastavení (teplotu, doby pečení) a polohy roštů byste měli proto upravit podle doporučení uvedených v tabulkách.
- Výrobce doporučuje při prvním pečení použít nižší teploty.

- Jestliže nemůžete najít nastavení pro určitý recept, snažte se vybrat podobné jídlo.
- Pokud pečete moučná jídla na několika úrovních roštů, můžete dobu pečení prodloužit o 10–15 minut.
- Různě vysoké moučníky a pečivo mohou nejprve nerovnoměrně zhnědnout. V takovém případě ale hned neměňte teplotu. Rozdíl se během pečení vyrovnají.
- Při delší době pečení můžete troubu vypnout asi 10 minut před koncem pečení, abyste využili zbytkového tepla.

Při pečení zmrazeného jídla se mohou plechy v troubě během pečení zkroutit. Po ochlazení se opět vyrovnají.

10.2 Tipy k pečení moučných jídel

Výsledek pečení	Možná příčina	Řešení
Spodek koláče je příliš světlý.	Nesprávná poloha roštu.	Vložte koláč na nižší rošt.
Koláč klesl a je mazlavý, nepropečený či nerovnoměrný.	Teplota trouby je příliš vysoká.	Při příštím pečení nastavte o něco nižší teplotu trouby.
Koláč klesl a je mazlavý, nepropečený či nerovnoměrný.	Příliš krátká doba pečení.	Prodlužte dobu pečení. Dobu pečení nelze zkrátit zvýšením teploty.

Výsledek pečení	Možná příčina	Řešení
Koláč klesl a je mazlavý, nepropečený či nerovnoměrný.	Ve směsi je příliš mnoho tekutin.	Použijte méně tekutiny. Dodržujte dobu tření těsta, zejména používáte-li kuchyňského robota.
Koláč je příliš suchý.	Teplota trouby je příliš nízká.	Při příštím pečení nastavte vyšší teplotu trouby.
Koláč je příliš suchý.	Příliš dlouhá doba pečení.	Při příštím pečení nastavte kratší dobu pečení.
Koláč hnědne nerovnoměrně.	Teplota trouby je příliš vysoká a doba pečení je příliš krátká.	Nastavte nižší teplotu pečení a prodlužte dobu pečení.
Koláč hnědne nerovnoměrně.	Směs je nerovnoměrně rozložena.	Směs rovnoměrně rozložte na plech na pečení.
Koláč není při dané délce pečení hotový.	Teplota trouby je příliš nízká.	Při příštím pečení nastavte trochu vyšší teplotu trouby.

10.3 Mírné pečení

- Tuto funkci použijte k pečení ve formách a k sušení potravin na jedné úrovni trouby při nízké teplotě.

- Najednou pečte pouze v jedné formě nebo plechu na pečení.

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Sušenky	180 - 190	10 - 20 ¹⁾
Těsto: Odpalované těsto	180 - 190	30 - 40 ¹⁾
Těsto: Křehké těsto	180 - 190	25 - 35 ¹⁾
Pusinky	80 - 100	120 - 150

1) Předehřejte troubu.

10.4 Právý horký vzduch

Pečení na jedné úrovni

Pečení ve formě

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kulatý koláč nebo brioška	150 - 160	50 - 70	2
Linecký koláč / ovocné koláče	140 - 160	50 - 90	1 - 2
Piškotová buchta bez tuku	150 - 160 ¹⁾	25 - 40	3

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Dortový korpus - křehké těsto	170-180 ¹⁾	10 - 25	2
Dortový korpus - piškotové těsto	150 - 170	20 - 25	2
Jablečný koláč (2 formy Ø 20 cm, položené úhlopříčně)	160	60 - 90	2 - 3

¹⁾ Předehřejte troubu

Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Drobenkový koláč (suchý)	150 - 160	20 - 40	3
Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto) ¹⁾	150	35 - 55	3
Ovocné koláče z křehkého těsta	160 - 170	40 - 80	3

¹⁾ Použijte hluboký plech na pečení

Sušenky

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Sušenky z křehkého těsta	150 - 160	10 - 20	3
Máslové sušenky / Proužky těsta	140	20 - 35	3
Sušenky z piškotového těsta	150 - 160	15 - 20	3
Sněhové pusinky	80 - 100	120 - 150	3
Makronky	100 - 120	30 - 50	3
Sušenky z kynutého těsta	150 - 160	20 - 40	3
Drobné pečivo z listového těsta	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Pečivo	160 ¹⁾	10 - 35	3
Malé koláčky (20 ks na plech)	150 ¹⁾	20 - 35	3

¹⁾ Předehřejte troubu

Tabulka pro nákypy a zapékaná jídla

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Bagety zapečené s roztaveným sýrem	160 - 170 ¹⁾	15 - 30	1

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Plněná zelenina	160 - 170	30- 60	1

1) Předehřejte troubu

Pečení na více úrovních

Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
			2 polohy
Zákusky z listového těsta s krémem / Banánky	160 - 180 1)	25 - 45	2/4
Koláč s drobenkou, suchý	150 - 160	30 - 45	2/4

1) Předehřejte troubu

Sušenky/small cakes/cukroví/pečivo

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
			2 polohy
Sušenky z křehkého těsta	150 - 160	20 - 40	2/4
Máslové sušenky / Proužky těsta	140	25 - 45	2/4
Sušenky z piškotového těsta	160 - 170	25 - 40	2/4
Čajové pečivo z vaječného bílku, sněhové pusinky	80 - 100	130 - 170	2/4
Makronky	100 - 120	40 - 80	2/4
Sušenky z kynutého těsta	160 - 170	30 - 60	2/4
Drobné pečivo z listového těsta	170 - 180 1)	30 - 50	2/4
Pečivo	180 1)	25- 40	2/4
Malé koláčky (20 ks na plech)	150 1)	20 - 40	2/4

1) Předehřejte troubu

10.5 Tradiční pečení na jedné úrovni

Pečení ve formě

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kulatý koláč nebo brioška	160 - 180	50 - 70	2

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Linecký koláč / ovocné koláče	150 - 170	50 - 90	1 - 2
Piškotová buchta bez tuku	170 ¹⁾	25 - 40	3
Dortový korpus - křehké těsto	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	2
Dortový korpus - piškotové těsto	170 - 190	20 - 25	2
Jablečný koláč (2 formy Ø 20 cm, položené úhlopříčně)	180	60 - 90	1 - 2
Slaný koláč (např. Slaný lotrinský koláč)	180 - 220	35 - 60	1
Tvarohový dort	160 - 180	60 - 90	1 - 2

¹⁾ Předehřejte troubu

Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kynutá pleťnka / věnec	170 - 190	40 - 50	2
Vánoční štola	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Chléb (žitný chléb): 1. První část procesu pečení. 2. Druhá část procesu pečení.	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180 ¹⁾	1. 20 2. 30 - 60	1 - 2
Zákusky z listového těsta s krémem / banánky	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Roláda	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Drobenkový koláč (suchý)	160 - 180	20 - 40	3
Mandlový koláč / koláč s cukrovou polevou	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto) ²⁾	170	35 - 55	3
Ovocné koláče z křehkého těsta	170 - 190	40 - 60	3
Koláče s jemnou náplní (např. tvaroh, smetana, pudink)	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3
Pizza (s velkou náplní)	190 - 210 ¹⁾	30 - 50	1 - 2
Pizza (tenká)	220 - 250 ¹⁾	15 - 25	1 - 2
Nekvašený chléb	230 - 250	10 - 15	1

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Švýcarský jablečný koláč	210 - 230	35 - 50	1

- 1) Předehřejte troubu
- 2) Použijte hluboký plech na pečení

Sušenky

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Sušenky z křehkého těsta	170 - 190	10 - 20	3
Máslové sušenky / Proužky těsta	160 1)	20 - 35	3
Sušenky z piškotového těsta	170 - 190	20 - 30	3
Sněhové pusinky	80 - 100	120- 150	3
Makronky	120 - 130	30 - 60	3
Sušenky z kynutého těsta	170 - 190	20 - 40	3
Drobné pečivo z listového těsta	190 - 210 1)	20 - 30	3
Pečivo	190 - 210 1)	10 - 55	3
Malé koláčky (20 ks na plech)	170 1)	20 - 30	3 - 4

- 1) Předehřejte troubu

Tabulka pro nákypy a zapékaná jídla

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Zapečené těstoviny	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	180 - 200	35 - 50	1
Zapékaná zelenina	180 - 200 1)	15 - 30	1
Bagety zapečené s roztaveným sýrem	200 - 220 1)	15 - 30	1
Sladké nákypy	180 - 200	40 - 60	1
Rybí nákypy	180 - 200	40 - 60	1
Plněná zelenina	180 - 200	40 - 60	1

- 1) Předehřejte troubu

10.6 Příprava pizzy

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Pizza (tenká) ¹⁾	200 - 230 ²⁾	10 - 20	1 - 2
Pizza (s velkou náplní) ¹⁾	180 - 200	20 - 35	1 - 2
Ovocné koláče	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Špenátový koláč	160 - 180	45 - 60	1 - 2
Slaný lotrinský koláč (Pikantní koláč)	170 - 190	45 - 55	1 - 2
Švýcarský koláč	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Tvarohový dort	140 - 160	60 - 90	1 - 2
Jablečný koláč, s horní vrstvou	150 - 170	50 - 60	1 - 2
Zeleninový koláč	160 - 180	50 - 60	1 - 2
Nekvašený chléb	230 - 250 ²⁾	10 - 20	2 - 3
Listové těsto s náplní	160 - 180 ²⁾	45 - 55	2 - 3
Flammekuchen (alsaské jídlo podobné pizze)	230 - 250 ²⁾	12 - 20	2 - 3
Pirohy (ruské pirohy s náplní)	180 - 200 ²⁾	15 - 25	2 - 3

1) Použijte hluboký plech na pečení

2) Předehřejte troubu

10.7 Pečení masa

- K pečení masa použijte žáruvzdorné nádoby (viz pokyny výrobce).
- Velké pečeně můžete péct přímo v hlubokém pekáči / plechu (je-li součástí příslušenství) nebo na tvarovaném roštu nad tímto plechem.
- Libové maso doporučujeme péct v pekáči s poklicí. Maso tak bude šťavnatější.
- Všechny druhy masa, které by měly zhnědnout, nebo mít po upečení kůrčičku, můžete péct v pekáči bez pokličky.

- Maso a ryby doporučujeme péct ve spotřebiči až od hmotnosti 1 kg.
- Abyste zabránili připekání šťávy nebo tuků z masa na plechu, nalijte do hlubokého pekáče / plechu trochu tekutiny.
- Podle potřeby otočte pečení (za 1/2 - 2/3 doby pečení).
- Velké kusy pečeně nebo drůbeže několikrát v průběhu pečení potřete vlastní šťávou. Lépe se tak upečou.
- Spotřebič můžete vypnout přibližně 10 minut před koncem doby pečení a využít zbytkového tepla.

10.8 Pečení masa pomocí tradičního ohřevu

Hovězí

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Dušené maso	1 - 1,5 kg	200 - 230	105 - 150	1
Hovězí pečeně nebo filet: nepropečené	na cm tloušťky	230 - 250 ¹⁾	6 - 8	1
Hovězí pečeně nebo filet: středně propečené	na cm tloušťky	220 - 230	8 - 10	1
Hovězí pečeně nebo filet: dobře propečené	na cm tloušťky	200 - 220	10 - 12	1

1) Předehřejte troubu

Vepřové

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Plec, krkovice, kýta v celku	1 - 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Kotlety, žebírka	1 - 1,5 kg	180 - 190	60 - 90	1
Sekaná	750 g - 1 kg	170 - 190	50 - 60	1
Vepřové koleno (předvařené)	750 g - 1 kg	200 - 220	90 - 120	1

Telecí

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Telecí pečeně ¹⁾	1 kg	210 - 220	90 - 120	1
Telecí koleno	1,5 - 2 kg	200 - 220	150 - 180	1

1) Použijte uzavřenou pečicí nádobu

Jehněčí

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Jehněčí kýta, jehněčí pečeně	1 - 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Jehněčí hřbet	1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60	1

Zvěřina

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Zaječí hřbet, zaječí kýty	až 1 kg	220 - 240 ¹⁾	30 - 40	1
Hřbet z vysoké zvěře	1,5 - 2 kg	210 - 220	35 - 40	1
Kýta z vysoké zvěře	1,5 - 2 kg	200 - 210	90 - 120	1

1) Předehřejte troubu

Drůbež

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kusy drůbeže	200 - 250 g každý	220 - 250	20 - 40	1
Půlka kuřete	400 - 500 g každá	220 - 250	35 - 50	1
Kuře, brojler	1 - 1,5 kg	220 - 250	50 - 70	1
Kachna	1,5 - 2 kg	210 - 220	80 - 100	1
Husa	3,5 - 5 kg	200 - 210	150 - 180	1
Krůta	2,5 - 3,5 kg	200 - 210	120 - 180	1
Krůta	4 - 6 kg	180 - 200	180 - 240	1

Ryby

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Celá ryba nad 1 kg	1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 70	1

10.9 Pečení masa s nastavením Turbo gril **Hovězí**

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Hovězí pečeně nebo filet: nepropečené	na cm tloušťky	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Hovězí pečeně nebo filet: středně propečené	na cm tloušťky	180 - 190	6 - 8	1
Hovězí pečeně nebo filet: dobře propečené	na cm tloušťky	170 - 180	8 - 10	1

1) Předehřejte troubu

Vepřové

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Plec, krkovice, kýta v celku	1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1
Kotlety, žebírka	1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1
Sekaná	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Vepřové koleno (předvařené)	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

Telecí

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Telecí pečeně	1 kg	160 - 180	90 - 120	1
Telecí koleno	1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	1

Jehněčí

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Jehněčí kýta, jehněčí pečeně	1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120	1
Jehněčí hřbet	1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

Drůbež

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kusy drůbeže	200 - 250 g každý	200 - 220	30 - 50	1
Půlka kuřete	400 - 500 g každá	190 - 210	35 - 50	1
Kuře, brojler	1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	1
Kachna	1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	1
Husa	3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Krůta	2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150	1
Krůta	4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240	1

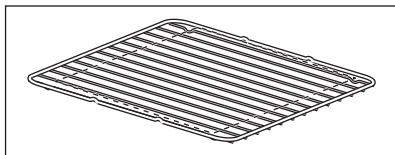
10.10 Grilování obecně**UPOZORNĚNÍ!**

Vždy grilujte se zavřenými dvířky trouby.

- **Vždy grilujte při maximální nastavené teplotě.**
- Rošt zasuňte do polohy uvedené v tabulce pro grilování.
- Grilujte pouze ploché kousky masa nebo ryb.

- Prázdnou troubu vždy předehejte po dobu pěti minut pomocí grilovací funkce.

Grilovací oblast je nastavena do středu roštu.



10.11 Gril

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)		Poloha roštu
		1. strana	2. strana	
Karbanátky	max 1)	9 - 15	8 - 13	4
Vepřový plátek	max	10 - 12	6 - 10	4
Klobásy	max	10 - 12	6 - 8	4
Hovězí steaky, telecí steaky	max	7 - 10	6 - 8	4
Topinky	max 1)	1 - 4	1 - 4	4 - 5
Topinky s oblohou	max	6 - 8	-	4

1) Předehejte troubu

10.12 Odmrazování

- Potraviny rozbalte nebo zbavte obalů. Potraviny položte na talíř.
- Nezakrývejte je talířem ani miskou. Mohlo by tak dojít k prodloužení doby rozmrazování.

- Použijte první úroveň trouby. Jedná se o spodní úroveň.

Jídlo	Množství	Doba rozmrazování (min)	Další čas rozmrazování (min)	Poznámky
Kuře	1 kg	100 - 140	20 - 30	Kuře položte na obrácený podšálek na velký talíř. V polovině doby obraťte.
Maso	1 kg	100 - 140	20 - 30	V polovině doby obraťte.
Maso	500 g	90 - 120	20 - 30	V polovině doby obraťte.
Pstruh	150 g	25 - 35	10 - 15	---

Jídlo	Množství	Doba rozmrazování (min)	Další čas rozmrazování (min)	Poznámky
Jahody	300 g	30 - 40	10 - 20	---
Máslo	250 g	30 - 40	10 - 15	---
Smetana	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Smetanu našlehejte, když je stále ještě místy lehce zmražená.
Dort	1,4 kg	60	60	---

11. TROUBA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

11.1 Poznámky k čištění

- Přední stranu spotřebiče otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a mycího prostředku.
- K čištění kovových ploch používejte běžný čisticí prostředek.
- Vnitřek spotřebiče čistěte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídel 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 nepřílnavé příslušenství, nečistěte je agresivními čisticími prostředky, ostrými předměty, ani je nemýjte v myčce nádobí. Mohlo by dojít k poškození nepřílnavého povrchu.

11.2 Spotřebiče z nerezové oceli nebo hliníku

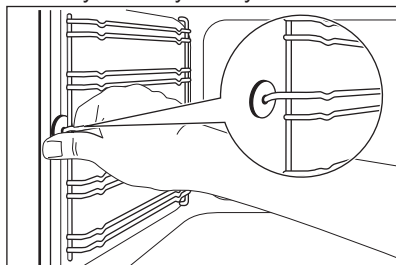


Dvířka trouby čistěte pouze vlhkou houbou. Osušte je měkkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte ocelové drátěnky, kyseliny nebo abrazivní (pískové) prostředky, protože by mohly poškodit povrch trouby. Ovládací panel vyčistěte se stejnou opatrností.

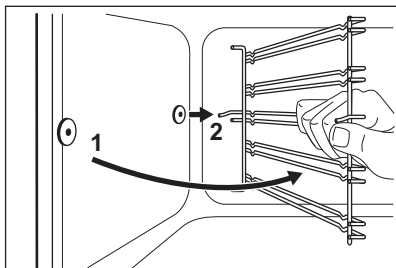
11.3 Vyjmutí drážek na rošty

K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty.

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



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

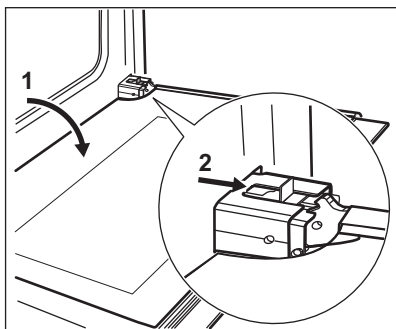


Drážky na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

- i** Ujistěte se, že delší upevňovací drát je vepředu. Konce obou drátů musí směřovat dozadu. Nesprávná instalace může poškodit smalt trouby.

11.4 Odstranění dvířek trouby

Čištění si usnadníte, vysadíte-li dvířka.



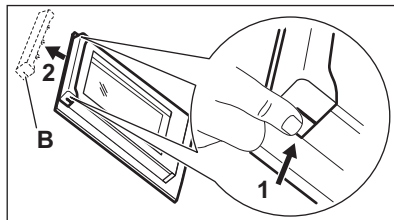
1. Otevřete plně dvířka.
2. Posunujte šoupátko, dokud neuslyšíte cvaknutí.
3. Přivírejte dvířka, dokud se šoupátko nezajistí.
4. Odstraňte dveře. Dvířka odstraníte jejich vytažením směrem dopředu nejprve na jedné a poté na druhé straně.

Po vyčištění dvířka trouby nasadte zpět opačným postupem. Ujistěte se, že při zasouvání dvířek uslyšíte klapnutí. V případě potřeby použijte sílu.

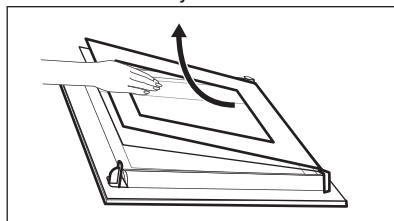
11.5 Vytažení a vyčištění skleněných panelů dvířek

- i** Sklo v dvířkách vašeho spotřebiče může být různého typu a tvaru dle příkladů na obrázcích. Počet skleněných panelů se může také lišit.

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



2. Vytáhněte lištu dopředu a odstraňte ji.
3. Postupně uchopte skleněné panely na jejich horní straně a vytáhněte je nahoru z kolejniček.



4. Vyčistěte skleněné panely dvířek spotřebiče.

Panely nainstalujete obráceným postupem.

11.6 Výměna žárovky

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



UPOZORNĚNÍ!

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

1. Vypněte spotřebič.

2. Vytáhněte pojistky v pojistkové skřínce nebo vypněte jistič.

Zadní žárovka



Skleněný kryt žárovky se nachází na zadní straně vnitřku trouby.

1. Skleněným krytem otočte proti směru hodinových ručiček a sejměte jej.
2. Skleněný kryt vyčistěte.
3. Žárovku v troubě vyměňte za novou, žáruvzdornou do teploty 300 °C. Použijte žárovku stejného typu.
4. Nasadte skleněný kryt.

11.7 Vysazení zásuvky

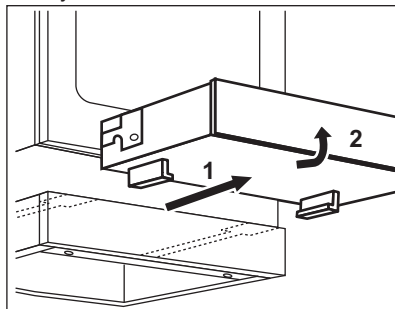


UPOZORNĚNÍ!

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

Zásuvku pod troubou lze při čištění vyjmout.

1. Vytáhněte zásuvku až na doraz.



2. Zdvihněte zásuvku pod mírným úhlem a vyndejte ji z jejích drážek.
 1. Chcete-li zásuvku zasunout zpět, usadte ji do příslušných kolejniček. Ujistěte se, že jsou všechny úchytky v drážkách správně uchycené.
 2. Sklopte zásuvku do vodorovné polohy a zasuňte ji.

12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

12.1 Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Nelze zapnout spotřebič.	Spotřebič není zapojený do elektrické sítě nebo je připojený nesprávně.	Zkontrolujte, zda je spotřebič správně zapojený do elektrické sítě.
Nelze zapnout spotřebič.	Je uvolněná pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka uvolňuje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
Hořáky nefungují.	Je přerušena dodávka plynu.	Zkontrolujte přívod plynu.
Po zapnutí generátoru jisker se neobjevují žádné jiskry.	Víčko a korunka hořáku a jsou nasazeny nesprávně.	Umístěte správně víčko a korunku hořáku.

Problém	Možná příčina	Řešení
Plamen zhasíná ihned po zapálení.	Termočlánek není dostatečně zahřátý.	Po zapálení plamene podržte ovladač stisknutý 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.
Trouba nehřeje.	Trouba je vypnutá.	Zapněte troubu.
Trouba nehřeje.	Hodiny nejsou nastavené.	Nastavte hodiny.
Trouba nehřeje.	Nejsou provedena nutná nastavení.	Zkontrolujte, zda jsou nastavení správná.
Osvětlení nefunguje.	Vadná žárovka.	Vyměňte žárovku.
Na displeji se zobrazí „12.00“.	Došlo k přerušení dodávky elektrického proudu.	Nastavte znovu čas.
Na jídle a uvnitř trouby se usazuje pára a kondenzát.	Nechali jste jídlo v troubě příliš dlouho.	Po dokončení přípravy nechte páru v troubě déle než 15–20 minut.

12.2 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 (SN)

13. INSTALACE



UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

13.1 Technické údaje

Rozměry	
Výška	847 - 867 mm
Šířka	596 mm

Rozměry	
Hloubka	600 mm
Objem trouby	74 l

13.2 Průměr obtoku

HOŘÁK	Ø OBTOKU 1/100 mm
Pomocný	28
Středně rychlý	32
Rychlý	42

13.3 Ostatní technické údaje

Původní plyn: G20 (2H) 20 mbar

Nový plyn:	G30/31 (3B/P) 30/30 mbar
Elektrické připojení:	230 V ~ 50 Hz
Kategorie spotřebiče:	I12H3B/P
Třída spotřebiče:	3

13.4 Plynové hořáky pro ZEMNÍ PLYN G20 20 mbar

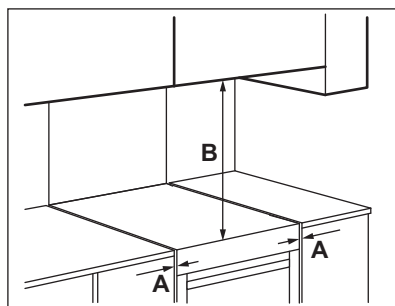
HOŘÁK	NORMÁLNÍ VÝKON kW	MINIMÁLNÍ VÝKON kW	ZNAČKA PRO TRYSKU 1/100 mm
Rychlý	3,0	0,75	119
Středně rychlý	2,0	0,45	96
Pomocný	1,0	0,35	70

13.5 Plynové hořáky pro LPG (propan/butan) G30/G31 30/30 mbar

HOŘÁK	NORMÁLNÍ VÝKON kW	MINIMÁLNÍ VÝKON kW	ZNAČKA PRO TRYSKU 1/100 mm	JMENOVITÝ PRŮTOK PLYNU g/h
Rychlý	2,8	0,75	86	204
Středně rychlý	2,0	0,45	71	145
Pomocný	1,0	0,35	50	73

13.6 Umístění spotřebiče

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



Minimální vzdálenosti

Rozměry	mm
A	2

Rozměry	mm
B	685

13.7 Připojení plynu

Před instalací sejměte štítek, který je na plynové trubce v zadní části spotřebiče. Očistěte trubku od veškerých zbytků lepidla.

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.

13.8 Připojení pružných nekovových hadic

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

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

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

Při kontrole pružné hadice se ujistěte, že:

- nemá po celé délce ani na koncích trhliny, zářezy nebo známky ohoření;
 - materiál není ztvrdlý, ale má svou normální pružnost;
 - spojovací svorky nejsou rezavé;
 - doba její životnosti není prošlá.
- Zjistíte-li jakoukoli z uvedených závad, hadici neopravujte, ale vyměňte ji.



UPOZORNĚNÍ!

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.

Přívod plynu je umístěn na zadní straně ovládacího panelu.

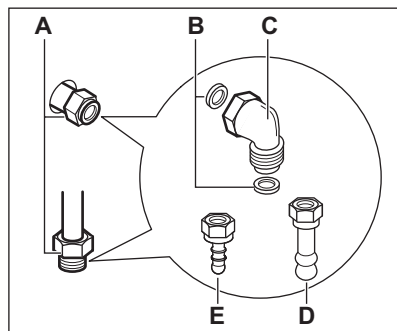


UPOZORNĚNÍ!

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



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



- A) Přípojka plynu (spotřebič má pouze jednu přípojku)
 B) Těsnění
 C) Nastavitelná přípojka
 D) Držák trubky pro zemní plyn
 E) Držák trubky pro LPG

13.9 Přizpůsobení pro různé druhy plynu



UPOZORNĚNÍ!

Přizpůsobení pro různé druhy plynu smí provádět pouze oprávněná osoba.

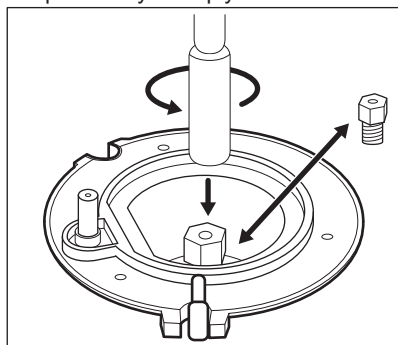
i Tento spotřebič pracuje na zemní plyn. Při použití správných trysek jej můžete provozovat také na zkapalnělý plyn. Průtok plynu se upraví podle potřeby.

! **UPOZORNĚNÍ!**
Před výměnou vstřikovacích trysek se ujistěte, že jsou ovladače plynových hořáků v poloze Vypnuto. Spotřebič odpojte od elektrické sítě. Nechte spotřebič vychladnout. Hrozí nebezpečí úrazu.

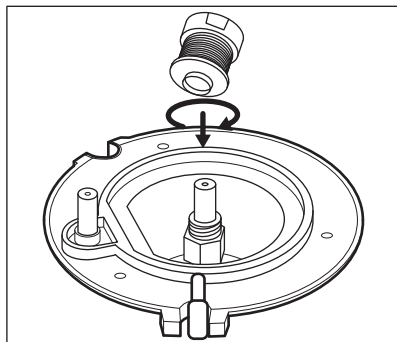
13.10 Výměna trysek varné desky

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. Nahraďte je tryskami potřebnými pro používaný druh plynu.



5. Při změně na plyn G110, G120 nebo G2.350 připojte na hlavní trysky regulátor vzduchu. Našroubujte jej co nejtěsněji.



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

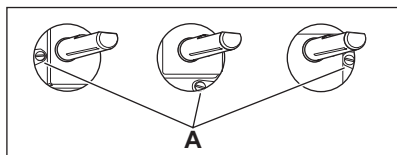
i Tento štítek můžete najít v sáčku dodávaném se spotřebičem.

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

13.11 Nastavení minimální úrovně hořáku varné desky

Postup nastavení minimální úrovně hořáku:

1. Zapalte hořák.
2. Otočte ovladač do minimální polohy.
3. Odstraňte ovladač.
4. Úzkým šroubovákem nastavte polohu obtokového šroubu (A). Poloha obtokového šroubu (A) záleží na modelu.



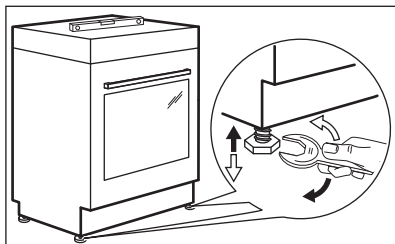
- Při přechodu ze zemního plynu na zkapalnělý plyn úplně utáhněte seřizovací šroub.
- Při přechodu ze zkapalněného plynu na zemní plyn uvolněte obtokový šroub asi o 1/4 otáčky.



UPOZORNĚNÍ!

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

13.12 Vyrovnaní spotřebiče



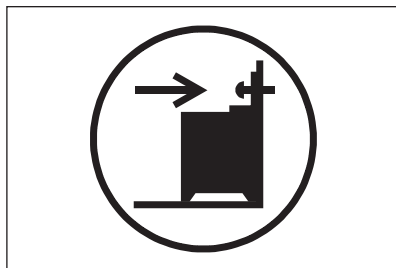
Pomocí seřiditelných nožiček na spodku spotřebiče nastavte výšku horní pracovní plochy do stejné úrovně s ostatními povrchy.

13.13 Ochrana proti překlpení



POZOR!

Nainstalujte ochranu proti překlpení, která zabrání pádu spotřebiče při jeho nesprávném zatížení. Ochrana proti překlpení funguje pouze tehdy, je-li spotřebič umístěn ve správném prostoru. Na vašem spotřebiči se nachází symboly zobrazené na obrázcích (dle modelu), které vás upozorňují na instalaci ochrany proti překlpení.

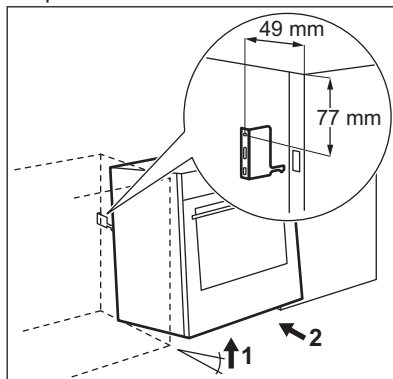


POZOR!

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

Přesvědčte se, že je plocha za spotřebičem hladká.

1. Nastavte správnou výšku a umístění spotřebiče, než připojíte ochranu proti překlpení.
2. Nainstalujte ochranu proti překlpení ve výšce 77 mm pod úrovní horní pracovní plochy a 49 mm od levé strany spotřebiče skrze kruhový otvor na konzole (viz obrázek). Přešroubujte jej do pevného materiálu nebo použijte vhodnou oporu (zeď).
3. Tento otvor naleznete na levé straně zadní části spotřebiče (viz obrázek). Nadzdvihněte předek spotřebiče (1) a umístěte jej doprostřed prostoru v kuchyňské lince (2). Jestliže je prostor mezi pracovními plochami kuchyňské linky větší, než je šířka spotřebiče, pak musíte pro vystředění spotřebiče upravit postranní rozměr.



13.14 Elektrická instalace





UPOZORNĚNÍ!

Výrobce nenes
odpovědnost za úrazy či
škody způsobené
nedodržáním
bezpečnostních pokynů
uvedených v kapitolách o
bezpečnosti.

Spotřebič se dodává se síťovou
zástrčkou a napájecím kabelem.

14. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	36
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	38
3. POPIS SPOTREBIČA.....	41
4. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	42
5. VARNÝ PANEL – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	42
6. HORÁK - RADY A TIPY.....	43
7. VARNÝ PANEL – OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	44
8. RÚRA – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE	45
9. RÚRA - ČASOVÉ FUNKCIE.....	47
10. RÚRA - RADY A TIPY.....	48
11. RÚRA – OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	59
12. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	61
13. INŠTALÁCIA.....	63

MYSLÍME NA VÁS

Ďakujeme, že ste si zakúpili spotrebič značky Electrolux. Vybrali ste si výrobok, ktorý v sebe skrýva desaťročia odborných skúseností a inovácií. Dômyselný a štýlový – pri jeho návrhu sme mysleli na vás. Preto si pri každom použití môžete byť istí, že dosiahnete vynikajúce výsledky.

Vítajte vo svete Electrolux.

Navštívte našu stránku, kde nájdete:



Tipy na používanie, brožúry, riešenie problémov a informácie o údržbe:
www.electrolux.com



Zaregistrujte si produkt a využite tak ešte lepší servis:
www.registerelectrolux.com



Do spotrebiča si môžete zakúpiť príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely:
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 nie je zodpovedný za škody a zranenia spôsobené nesprávnou inštaláciou a používaním. Návod na používanie uchovávajte vždy v blízkosti spotrebiča, aby ste doň mohli v budúcnosti nahliadnuť.

1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb



VAROVANIE!

Nebezpečenstvo udusenia, poranenia alebo trvalého postihnutia.



- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám.
- Nedovoľte, aby sa deti hrali so spotrebičom.
- Obaly uschovajte mimo dosahu detí.
- Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď je horúci. Prístupné časti sú horúce.
- Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

1.2 Všeobecné bezpečnostné pokyny

- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba kvalifikovaná osoba.
- Spotrebič nepoužívajte prostredníctvom externého časovača ani samostatného diaľkového ovládania.
- Varenie na varnom paneli s tukom alebo olejom bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.

- Nikdy sa nepokúšajte zahasit' oheň vodou, ale vypnite spotrebič a potom zakryte plameň, napr. pokrievkou alebo hasiacou prikrývkou.
- Na varnom povrchu nenechávajte žiadne predmety.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- 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.
- Počas činnosti sa vnútorné časti spotrebiča zohrejú na vysokú teplotu. Nedotýkajte sa ohrevných článkov v spotrebiči. 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.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte drsné práškové prostriedky, ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.
- 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 líšt a potom zadný koniec smerom od bočnej steny a vyberte ich. Pri inštalácii zasúvacích líšt zvolte opačný postup.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Tento spotrebič je vhodný pre nasledovné trhy:  

2.1 Inštalácia



VAROVANIE!

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetok obalový materiál.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Pri premiestňovaní spotrebiča buďte vždy opatrní, pretože je ťažký. Vždy používajte bezpečnostné rukavice.
- 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 konštrukcie, 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 na podstavec.
- Spotrebič neinštalujte vedľa dverí ani pod okno. Predídete tak zhadeniu horúceho kuchynského riadu zo spotrebiča pri otvorení dverí alebo okna.
- Aby ste predišli prevrhnutiu spotrebiča, nezabudnite nainštalovať stabilizačné pomôcky. Pozrite si časť „Inštalácia“.

2.2 Zapojenie do elektrickej siete



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky práce spojené so zapojením do elektrickej siete smie vykonať výlučne kvalifikovaný elektrikár.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že elektrické údaje uvedené na typovom štítku spotrebiča zodpovedajú parametrom elektrickej siete. Ak nie, kontaktujte elektrikára.
- Vždy používajte správne inštalovanú uzemnenú zásuvku.
- Nepoužívajte adaptéry, rozdvojky ani predložovacie prívodné káble.
- Nedovoľte, aby sa sieťové káble dostali do kontaktu s dvierkami 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.
- Zástrčku zapojte do zásuvky až na konci inštalácie. Uistite sa, že je napájací elektrický kábel po inštalácii prístupný.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Pri odpájaní spotrebiča od elektrickej siete neťahajte za prívodný kábel. Vždy ťahajte za zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrútkovacie poistky treba vybrať z držiaka).
- 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 používajte iba v domácom prostredí.
- Nemeňte technické charakteristiky tohto spotrebiča.
- Zabezpečte, aby boli vetracie otvory voľné.
- Počas činnosti nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Po každom použití spotrebič vypnite.
- Keď je spotrebič v činnosti, pri otváraní dvierok postupujte opatrne. Môže dôjsť k úniku horúceho vzduchu.
- Spotrebič nepoužívajte, keď máte mokré ruky, ani keď je v kontakte s vodou.
- Nepoužívajte spotrebič ako pracovný alebo odkladací povrch.



VAROVANIE!

Riziko požiaru a výbuchu.

- Tuky a oleje môžu pri zohriatí uvoľňovať horľavé výpary. Pri príprave jedla musia byť plamene alebo horúce predmety v dostatočnej vzdialenosti od tukov a olejov.
- Výpary uvoľňované veľmi horúcim olejom môžu spôsobiť spontánne vznietenie.
- Použitý olej, ktorý môže obsahovať zvyšky pokrmov, môže spôsobiť požiar pri nižšej teplote ako nový olej.

- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte 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,
 - nenechávajte v rúre vlhký riad ani potraviny po ukončení prípravy jedla,
 - pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva postupujte opatrne.
- Zmena farby smaltu nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča. Nie je to nedostatok, na ktorý sa vzťahuje záruka.
- Na prípravu vlhkých koláčov používajte hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Horúci kuchynský riad nenechávajte na ovládacom paneli.
- Nenechajte obsah varnej nádoby vyvrieť.
- Dávajte pozor, aby na spotrebič nespadli predmety alebo kuchynský riad. Mohlo by dôjsť k poškodeniu povrchu spotrebiča.
- Varné zóny nikdy nepoužívajte s prázdnyim kuchynským riadom ani bez riadu.
- Do zariadenia ani priamo na jeho dno nepokladajte hliníkovú fóliu.
- Riad vyrobený z liatiny, hliníka alebo s poškodeným dnom môže spôsobiť poškriabanie. Pri premiestňovaní týchto predmetov po varnom povrchu ich vždy nadvihnite.

- Zabezpečte dobré vetranie v miestnosti, kde je spotrebič nainštalovaný.
- Používajte len stabilný kuchynský riad so správnym tvarom a priemerom väčším ako rozmery horákov.
- Skontrolujte, či plameň nezhasne pri rýchlom otočení ovládača z maximálnej do minimálnej polohy.
- Používajte iba príslušenstvo dodané so spotrebičom.
- Na horák neinštalujte rozptyľovač plameňa.
- Tento spotrebič je určený iba na varenie. Nesmie byť použitý na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.

2.5 Ošetrovanie a čistenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred údržbou vypnite spotrebič. Zástrčku napájacieho kábla vytiahnite zo zásuvky elektrickej siete.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Existuje nebezpečenstvo, že sklenené panely môžu prasknúť.
- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké!
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli opotrebeniu povrchového materiálu.
- Zvyšky tuku alebo potravín v spotrebiči môžu spôsobiť požiar.
- 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 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 úrazu elektrickým prúdom.

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

2.8 Likvidácia



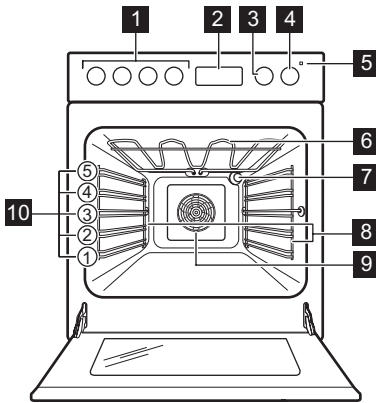
VAROVANIE!

Nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

- Informácie o správnej likvidácii spotrebiča vám poskytne váš miestny úrad.
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Odrežte elektrický kábel a zlikvidujte ho.
- Odstráňte západku dvierok, aby ste zabránili uviaznutiu detí a domácich zvierat v spotrebiči.
- Sploštite vonkajšie plynové trubice.

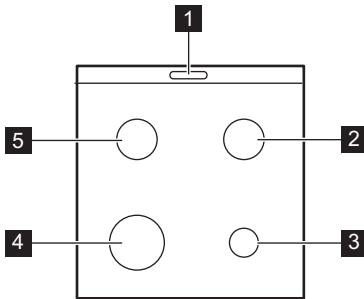
3. POPIS SPOTREBIČA

3.1 Celkový prehľad



- 1 Ovládače varného panela
- 2 Elektronický programátor
- 3 Ovládač funkcií rúry
- 4 Ovládač teploty
- 5 Kontrolka/symbol/ukazovateľ teploty
- 6 Ohrevný článok
- 7 Osvetlenie
- 8 Zasúvacia lišta, vyberateľná
- 9 Ventilátor
- 10 Úrovne v rúre

3.2 Rozloženie varného povrchu



- 1 Parný výstup - počet a poloha závisí od modelu
- 2 Stredne rýchly horák
- 3 Pomocný horák
- 4 Rýchly horák
- 5 Stredne rýchly horák

3.3 Príslušenstvo

- **Drôtený rošt**
Na kuchynský riad, formy na koláče, pečené pokrmy.
- **Kombinovaný pekáč**
Na koláče a sušienky. Na pečenie mäsa a múčnych pokrmov alebo ako nádoba na zachytávanie tuku.

- **Skladovacia zásuvka**
Skladovacia zásuvka sa nachádza pod dutinou rúry.

4. PRED PRVÝM POUŽITÍM



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

4.1 Prvé čistenie

Vyberte zo spotrebiča vyberateľné zasúvacie lišty a príslušenstvo.





Pozrite si kapitolu „Ošetrovanie a čistenie“.

1. Pred prvým použitím spotrebič vyčistíte.
2. Príslušenstvo a zasúvacie lišty dajte späť na ich pôvodné miesto.

4.2 Nastavenie času

Pred prvým použitím rúry je potrebné nastaviť čas.



Ukazovateľ funkcie denného času bliká, keď zapojíte spotrebič do elektrickej siete, po výpadku prúdu alebo ak nie je nastavený časovač.


Stláčaním tlačidla  alebo  nastavte správny čas.

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

4.3 Zmena času






Ak je spustená funkcia Trvanie  alebo Koniec , denný čas nie je možné zmeniť.

Opakovane stláčajte tlačidlo , až kým nezačne blikat' ukazovateľ funkcie denného času.

Pri nastavovaní nového času postupujte podľa časti Nastavenie času.

4.4 Prvé zohriatie rúry

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

1. Nastavte funkciu  a maximálnu teplotu.
2. Spotrebič nechajte spustený jednu hodinu.
3. Nastavte funkciu  a maximálnu teplotu.
4. Nechajte spotrebič v činnosti 15 minút.
5. Nastavte funkciu  a maximálnu teplotu.
6. Nechajte spotrebič v činnosti 15 minút.

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

5. VARNÝ PANEL – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

5.1 Zapálenie horáka




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. Otočný volič stlačte a otočte do polohy .

- Otočný ovládač danej varnej dosky 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, uvoľníte otočný ovládač a otočte ho do vypnutej polohy. Počkajte najmenej 1 minútu a 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 zapaľovača. V tomto prípade sa priblížte k horáku s plameňom, stlačte príslušný gombík a otočte ho doľava 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.

6. HORÁK - RADY A TIPY

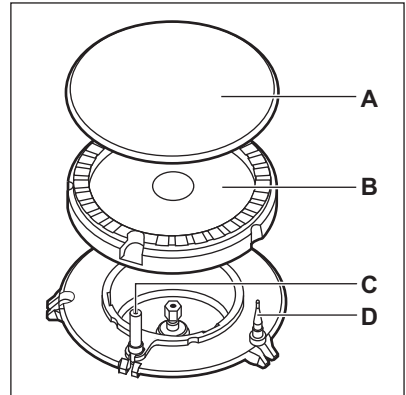
**VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.



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

5.2 Prehľad horáka



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

5.3 Zhasínanie horáka

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

**VAROVANIE!**

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

6.1 Kuchynský riad

**VAROVANIE!**

Jednu varnú nádobu nikdy nedávajte na dva horáky.

**VAROVANIE!**

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

**POZOR!**

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

**POZOR!**

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

6.2 Priemery kuchynského riadu

**VAROVANIE!**

Používajte kuchynský riad s priemerom zodpovedajúcim veľkosti horákov.

Horák	Priemer riadu [mm]
Rýchly	160 - 240
Stredne rýchly	120 - 220
Pomocný	80 - 160

6.3 Šetrenie energie

- Na kuchynský riad podľa možností vždy položte pokrievku.
- Keď tekutina začne vriieť, znížte plameň tak, aby tekutina len slabovo vrela.

7. VARNÝ PANEL – OŠETROVANIE A ČISTENIE

**VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

7.1 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 nehrdzavejúcej ocele umyte vodou a utrite ich dosucha mäkkou handrou.

7.2 Mriežky nad horákmi



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 hrnce.



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 nádoby. V prípade potreby odstráňte odolné škvrny 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 v strede horáka v záujme jeho správneho fungovania.

7.3 Čistenie varného panela

- **Okamžite odstráňte:** roztopený plast, plastovú fóliu a potraviny s obsahom cukru. V opačnom prípade môžu nečistoty poškodiť varný panel.
- **Po dostatočnom vychladnutí varného panela odstráňte:** usadeniny vodného kameňa, škvvrny od vody, mastné škvvrny, lesklé

kovové farebné flaky. Varný panel vyčistíte vlhkou handričkou a malým množstvom umývacieho prostriedku. Po čistení utrite varný panel mäkkou handričkou.

7.4 Čistenie zapaľovacej sviečky

Funkciu zapaľovania zabezpečuje keramická zapaľovacia 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. RÚRA – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

8.1 Chladiaci ventilátor

Ak je spotrebič v prevádzke, automaticky sa aktivuje chladiaci ventilátor, aby udržal povrch spotrebiča chladný. Ak spotrebič vypnete, chladiaci ventilátor pokračuje v činnosti, až kým sa spotrebič neochladí.

8.2 Zapnutie a vypnutie rúry











V závislosti od modelu môže mať váš spotrebič ovládače, ukazovatele alebo žiarovky:

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

1. Otáčajte voličom a zvolte funkciu rúry
2. Otočením ovládača teploty nastavte teplotu.
3. Ak chcete vypnúť rúru, otočte voliče funkcií a teploty do vypnutej polohy.

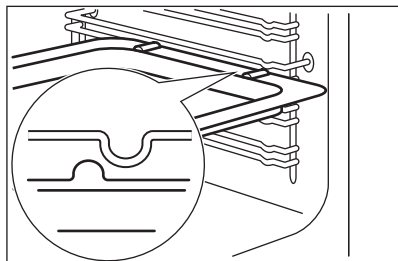
8.3 Funkcie rúry

Symbol	Funkcia rúry na pečenie	Použitie
0	Poloha Vypnuté	Spotrebič je vypnutý.
	Teplovzdušné pečenie	Ak chcete piecť zároveň až na 2 úrovniach a sušiť potraviny.
	Tradičné pečenie	Na pečenie múčnych jedál a mäsa na jednej úrovni.
	Pizza	Na pečenie pokrmov na 1 úrovni, pri ktorom chcete dosiahnuť intenzívne zhnednutie na povrchu a chrumkavú kôrku naspodku.
	Turbo gril	Na pečenie väčších kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na 1 úrovni. Tiež na gratinovanie a zapiekanie.
	Rýchly gril	Na grilovanie plochých jedál vo väčších množstvách a prípravu hriankov.
	Ľahké pečenie	Na pečenie vo formách a sušenie na jednej úrovni rúry pri nízkej teplote.
	Rozmrazovanie	Na rozmrazovanie mrazených potravín.
	Osvetlenie v rúre	Na zapnutie osvetlenia bez funkcie pečenia.

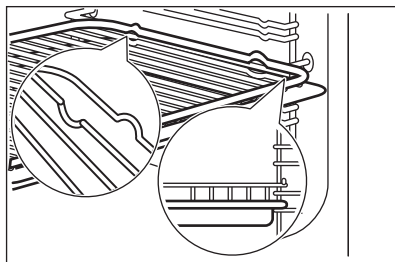
8.4 Vkladanie príslušenstva rúry

Hlboký pekáč:

Hlboký pekáč zasuňte medzi vodiace tyče zasúvacích líšt.



Hlboký pekáč zasuňte do vodiacich líšt zvolenej úrovne rúry a drôtený rošt zasuňte vyššie.



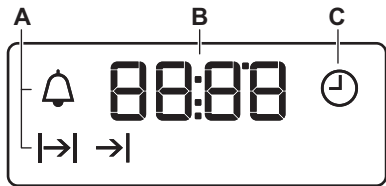
Drôtený rošt spolu s hlbokým pekáčom:



- Každý kus príslušenstva má v hornej časti na pravom a ľavom okraji malé zarážky na zvýšenie bezpečnosti. Tieto zarážky zároveň zabráňujú prevrhnutiu.
- Vysoký lem okolo roštu je zariadenie, ktoré zabráňuje zošmyknutiu riadu.

9. RÚRA - ČASOVÉ FUNKCIE

9.1 Displej



- A) Ukazovatele funkcií
 B) Displej časomeru
 C) Ukazovateľ funkcie

9.2 Tlačidlá

Tlačidlo	Funkcia	Popis
—	MINUS	Na nastavenie času.
🕒	CLOCK (hodiny)	Nastavenie časovej funkcie.
+	PLUS	Na nastavenie času.

9.3 Tabuľka s časovými funkciami

Časová funkcia	Použitie
🕒 Presný čas	Na nastavenie, zmenu alebo kontrolu denného času.
🔔 Kuchynský časomer	Na nastavenie času odpočítavania. Táto funkcia nemá vplyv na prevádzku spotrebiča.
⏪ Trvanie	Na nastavenie doby pečenia v rúre.
⏩ Koniec	Na nastavenie času, kedy sa má rúra vypnúť.



Funkcie Trvanie \rightarrow a

Koniec \rightarrow môžete použiť aj súčasne, aby ste nastavili, ako dlho má byť spotrebič zapnutý a kedy sa má vypnúť. To vám umožní automatické zapnutie spotrebiča s časovým oneskorením. Najprv nastavte Trvanie \rightarrow a potom Koniec \rightarrow .

9.4 Nastavenie časových funkcií

Pre funkcie Trvanie \rightarrow a Koniec \rightarrow nastavte funkciu a teplotu pre prípravu pokrmu. Toto nie je potrebné v prípade kuchynského časomera

1. Opakovane stláčajte tlačidlo do tedy, kým nezačne blikať ukazovateľ požadovanej časovej funkcie.
2. Stláčaním tlačidla $+$ alebo $-$ nastavte požadovanú časovú funkciu.

10. 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.

10.1 Pečenie múčnych pokrmov

- Vaša rúra na pečenie môže pri pečení fungovať inak ako spotrebič, ktorý ste používali doteraz. Prispôbte svoje zvyčajné nastavenia (teplota, čas prípravy jedla) a úroveň v rúre hodnotám v tabuľkách.

Časová funkcia je spustená. Na displeji sa zobrazí ukazovateľ časovej funkcie, ktorú ste nastavili.



Pri použití funkcie kuchynského časomera displej zobrazuje zostávajúci čas.

3. Po uplynutí príslušného času začne ukazovateľ časovej funkcie blikať a zaznie zvukový signál. Časová funkcia sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.
4. Otočný ovládač funkcií rúry a otočný ovládač teploty otočte do vypnutej polohy.



Pri funkciách Trvanie \rightarrow a Koniec \rightarrow sa spotrebič automaticky vypne.

9.5 Zrušenie časových funkcií

1. Opakovane stláčajte tlačidlo , až kým nezačne blikať ukazovateľ požadovanej funkcie.
2. Stlačte a podržte tlačidlo $-$. Časová funkcia sa o niekoľko sekúnd vypne.

- Výrobca odporúča, aby ste prvýkrát použili nižšiu teplotu.
- Ak nemáte k dispozícii informácie pre konkrétny recept, riadte sa pokynmi pre veľmi podobný pokrm.
- Ak pečiete koláče na viacerých úrovniach, čas pečenia môžete predĺžiť o 10 až 15 minút.
- Koláče a pečivo sa pri rôznych výškach spočiatku neopečú rovnako dohnedá. V takomto prípade nemeňte nastavenie teploty. Rozdiely sa vyrovnajú počas pečenia.
- Pri dlhších časoch pečenia môžete približne 10 minút pred uplynutím času pečenia rúru vypnúť a využiť tak zvyškové teplo rúry.

Keď pripravujete mrazený pokrm, plechy v rúre sa môžu počas pečenia zdeformovať. Keď plechy znova vychladnú, deformácia zmizne.

10.2 Tipy na pečenie

Výsledok pečenia	Možné príčiny	Riešenie
Spodok koláča nie je dostatočne prepečený.	Úroveň roštu/plechu nie je správna.	Koláč vložte do nižšej úrovne v rúre.
Koláč je nízky a vlhký, zvlhnený alebo sú na ňom vlhké pásy.	Teplota rúry je príliš vysoká.	Pri ďalšom pečení nastavte o niečo nižšiu teplotu v rúre.
Koláč je nízky a vlhký, zvlhnený alebo sú na ňom vlhké pásy.	Príliš krátky čas pečenia.	Nastavte dlhší čas pečenia. Čas pečenia nie je možné skrátiť nastavením vyšších teplôt.
Koláč je nízky a vlhký, zvlhnený alebo sú na ňom vlhké pásy.	V ceste je príliš veľa tekutiny.	Použite menej tekutiny. Dávajte pozor na časy miešenia, predovšetkým pri použití kuchynských spotrebičov.
Koláč je príliš suchý.	Teplota rúry je príliš nízka.	Pri ďalšom pečení nastavte vyššiu teplotu v rúre.
Koláč je príliš suchý.	Príliš dlhý čas pečenia.	Pri ďalšom pečení nastavte kratší čas pečenia.
Koláč zhnedol nerovnomerne.	Teplota v rúre je príliš vysoká a čas pečenia je príliš krátky.	Nastavte nižšiu teplotu pečenia v rúre a predĺžte čas pečenia.
Koláč zhnedol nerovnomerne.	Zmes nie je rovnomerne rozložená.	Zmes cesta rozotrite po plechu rovnomerne.
Koláč sa za nastavený čas neupečie.	Teplota rúry je príliš nízka.	Pri ďalšom pečení nastavte o niečo vyššiu teplotu v rúre.

10.3 Ľahké pečenie

- Táto funkcia slúži na pečenie vo formách a sušenie na jednej úrovni rúry pri nízkej teplote.

- Pečte naraz len v jednej forme alebo na jednom plechu.

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)
Sušienky	180 - 190	10 - 20 ¹⁾
Cesto: Veterníky	180 - 190	30 - 40 ¹⁾
Cesto: krehké	180 - 190	25 - 35 ¹⁾
Snehové pusinky	80 - 100	120 - 150

¹⁾ Rúru predhrejte.

10.4 Teplovzdušné pečenie

Pečenie múčnych pokrmov na jednej úrovni

Pečivo vo formách

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Bábovka alebo brioška	150 - 160	50 - 70	2
Koláč Madeira/ovocné koláče	140 - 160	50 - 90	1 - 2
Piškótový koláč bez tuku	150 - 160 ¹⁾	25 - 40	3
Korpus z krehkého cesta	170-180 ¹⁾	10 - 25	2
Korpus z piškótového cesta	150 - 170	20 - 25	2
Jablkový koláč (2 formy Ø20cm umiestnené v uhlopriečke)	160	60 - 90	2 - 3

¹⁾ Rúru vopred predhriať

Koláče/pečivo/žemličky na plechoch

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Koláč posypaný mrveničkou (suchý)	150 - 160	20 - 40	3
Ovocné koláče (z kysnutého/piškótového cesta) ¹⁾	150	35 - 55	3
Ovocné koláče z krehkého cesta	160 - 170	40 - 80	3

¹⁾ Použite hlboký pekáč

Sušienky

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Sušienky z krehkého cesta	150 - 160	10 - 20	3
Linecké koláčiky/ploché pečivo	140	20 - 35	3
Sušienky z piškótového cesta	150 - 160	15 - 20	3
Pečivo z bielka, snehové pusinky	80 - 100	120 - 150	3
Mandľové zákusky	100 - 120	30 - 50	3
Sušienky z kysnutého cesta	150 - 160	20 - 40	3
Pečivo z lístkového cesta	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Pečivo	160 ¹⁾	10 - 35	3

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Koláčiky (20 na plech)	150 1)	20 - 35	3

1) Rúru vopred predhriať

Tabuľka Nákypy a zapečené jedlá

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Bagety obložené roztopeným syrom	160 - 170 1)	15 - 30	1
Plnená zelenina	160 - 170	30- 60	1

1) Rúru vopred predhriať

Viacúrovňové pečenie

Koláče/pečivo/žemličky na plechoch

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
			2 úrovne
Veterníky/odpaľované cesto	160 - 180 1)	25 - 45	2/4
Suchý koláč s mrveničkou	150 - 160	30 - 45	2/4

1) Rúru vopred predhriať

Sušienky/small cakes/pečivo/žemličky

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
			2 úrovne
Sušienky z krehkého cesta	150 - 160	20 - 40	2/4
Linecké koláčiky/ploché pečivo	140	25 - 45	2/4
Sušienky z piškótového cesta	160 - 170	25 - 40	2/4
Bielkové sušienky, snehové pu-sinky	80 - 100	130 - 170	2/4
Mandľové zákusky	100 - 120	40 - 80	2/4
Sušienky z kysnutého cesta	160 - 170	30 - 60	2/4
Pečivo z lístkového cesta	170 - 180 1)	30 - 50	2/4
Pečivo	180 1)	25- 40	2/4

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
			2 úrovne
Koláčiky (20 na plech)	150 ¹⁾	20 - 40	2/4

¹⁾ Rúru vopred predhriať

10.5 Tradičné pečenie na jednej úrovni

Pečivo vo formách

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Bábovka alebo brioška	160 - 180	50 - 70	2
Koláč Madeira/ovocné koláče	150 - 170	50 - 90	1 - 2
Piškótový koláč bez tuku	170 ¹⁾	25 - 40	3
Korpus z krehkého cesta	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	2
Korpus z piškótového cesta	170 - 190	20 - 25	2
Jablkový koláč (2 formy Ø20cm umiestnené v uhlopriečke)	180	60 - 90	1 - 2
Slaný koláč (napr. quiche lorraine)	180 - 220	35 - 60	1
Tvarohová torta/koláč	160 - 180	60 - 90	1 - 2

¹⁾ Rúru vopred predhriať

Koláče/pečivo/žemličky na plechoch

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Pletenec/veniec z kysnutého cesta	170 - 190	40 - 50	2
Vianočka	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Chlieb (ražný chlieb): 1. Prvá časť procesu pečenia. 2. Druhá časť procesu pečenia.	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180 ¹⁾	1. 20 2. 30 - 60	1 - 2
Veterníky/odpaľované cesto	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Piškótová roláda	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Koláč posypaný mrveničkou (suchý)	160 - 180	20 - 40	3
Mandľový maslový koláč/cukrové koláče	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Ovocné koláče (z kysnutého/piškótového cesta) ²⁾	170	35 - 55	3
Ovocné koláče z krehkého cesta	170 - 190	40 - 60	3
Kysnutý koláč s jemnou plnkou (napr. tvarohovou, smotanovou, pudingovou)	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3
Pizza (s bohatým obložením)	190 - 210 ¹⁾	30 - 50	1 - 2
Pizza (tenká)	220 - 250 ¹⁾	15 - 25	1 - 2
Nízky nekysnutý chlieb	230 - 250	10 - 15	1
Švajčiarsky koláč Wähe	210 - 230	35 - 50	1

1) Rúru vopred predhriať

2) Použite hlboký pekáč

Sušienky

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Sušienky z krehkého cesta	170 - 190	10 - 20	3
Linecké koláčiky/ploché pečivo	160 ¹⁾	20 - 35	3
Sušienky z piškótového cesta	170 - 190	20 - 30	3
Pečivo z bielka, snehové pusinky	80 - 100	120 - 150	3
Mandľové zákusky	120 - 130	30 - 60	3
Sušienky z kysnutého cesta	170 - 190	20 - 40	3
Pečivo z lístkového cesta	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Pečivo	190 - 210 ¹⁾	10 - 55	3
Koláčiky (20 na plech)	170 ¹⁾	20 - 30	3 - 4

1) Rúru vopred predhriať

Tabuľka Nákypy a zapečené jedlá

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Cestovinový nákyp	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	180 - 200	35 - 50	1
Gratinovaná zelenina	180 - 200 ¹⁾	15 - 30	1

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Bagety obložené roztopeným syrom	200 - 220 1)	15 - 30	1
Sladké nákypy	180 - 200	40 - 60	1
Zapečené ryby	180 - 200	40 - 60	1
Plnená zelenina	180 - 200	40 - 60	1

1) Rúru vopred predhriať

10.6 Pizza

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Pizza (tenká) 1)	200 - 230 2)	10 - 20	1 - 2
Pizza (s bohatým obložením) 1)	180 - 200	20 - 35	1 - 2
Švajčiarske pečivo	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Špenátový koláč	160 - 180	45 - 60	1 - 2
Slaný lotrinský koláč	170 - 190	45 - 55	1 - 2
Švajčiarska torta	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Tvarohová torta/koláč	140 - 160	60 - 90	1 - 2
Jablkový koláč, obložený	150 - 170	50 - 60	1 - 2
Zeleninový koláč	160 - 180	50 - 60	1 - 2
Nízky nekysnutý chlieb	230 - 250 2)	10 - 20	2 - 3
Koláč z lístkového cesta	160 - 180 2)	45 - 55	2 - 3
Nemecký slaný koláč Flammkuchen	230 - 250 2)	12 - 20	2 - 3
Piroyh (ruská verzia calzone)	180 - 200 2)	15 - 25	2 - 3

1) Použite hlboký pekáč

2) Rúru vopred predhriať

10.7 Pečenie mäsa

- Na pečenie používajte teplovzdorný riad určený do rúry (pozrite si pokyny od výrobcu).
- Veľké kusy mäsa môžete piecť priamo v hlbokom pekáči alebo na drôtenom rošte umiestnenom nad hlbokým pekáčom (ak je k dispozícii).
- Chudé mäso pečte v pekáči s pokrievkou. Takto zostane mäso šťavnatejšie.
- Všetky druhy mäsa, ktoré majú zhnednúť alebo získať kôrku, možno piecť v pekáči bez pokrievky.
- V spotrebiči odporúčame piecť mäso a ryby s hmotnosťou aspoň 1 kg.

- Aby ste zabránili pripáleniu štiav alebo tuku, prilejte do hlbokého pekáča trochu vody.
- Pečené mäso po uplynutí 1/2 - 2/3 doby pečenia podľa potreby obráťte.
- Veľké kusy pečeného mäsa a hydinu niekoľkokrát podlejte počas pečenia vlastnou šťavou. Výsledok pečenia sa tým zlepši.
- Spotrebič môžete vypnúť asi 10 minút pred ukončením pečenia a využiť tak zvykové teplo.

10.8 Pečenie mäsa s funkciou Tradičné pečenie

Hovädzie mäso

Pokrm	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Dusené mäso v pekáči	1 – 1,5 kg	200 - 230	105 - 150	1
Hovädzie pečené alebo hovädzie filety: neprepečené	na cm hrúbky	230 - 250 ¹⁾	6 - 8	1
Hovädzie pečené alebo hovädzie filety: stredne prepečené	na cm hrúbky	220 - 230	8 - 10	1
Hovädzie pečené alebo hovädzie filety: dobre prepečené	na cm hrúbky	200 - 220	10 - 12	1

¹⁾ Rúru vopred predhriať

Bravčové mäso

Pokrm	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Pliecko, krkovička, stehno	1 – 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Kotleta, rebierka	1 – 1,5 kg	180 - 190	60 - 90	1
Sekaná	750 g - 1 kg	170 - 190	50 - 60	1
Bravčové koleno (predvarené)	750 g - 1 kg	200 - 220	90 - 120	1

Teľacie mäso

Pokrm	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Teľacie pečené ¹⁾	1 kg	210 - 220	90 - 120	1
Teľacie koleno	1,5 – 2 kg	200 - 220	150 - 180	1

¹⁾ Použite pekáč zakrytý pokrievkou

Jahňacie mäso

Pokrm	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Jahňacie stehno, pečené jahňacie	1 – 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Jahňací chrbát	1 – 1,5 kg	210 - 220	40 - 60	1

Zverina

Pokrm	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Zajačí chrbát, noha zajačica	až do 1 kg	220 - 240 ¹⁾	30 - 40	1
Srnčí chrbát	1,5 – 2 kg	210 - 220	35 - 40	1
Srnčie stehno	1,5 – 2 kg	200 - 210	90 - 120	1

1) Rúru vopred predhriať

Hydina

Pokrm	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Časti hydiny	Porcia 200 – 250 g	220 - 250	20 - 40	1
Polovica kurat'a	Porcia 400 – 500 g	220 - 250	35 - 50	1
Kurča, vykŕmené	1 – 1,5 kg	220 - 250	50 - 70	1
Kačka	1,5 – 2 kg	210 - 220	80 - 100	1
Hus	3,5 – 5 kg	200 - 210	150 - 180	1
Moriak/morka	2,5 – 3,5 kg	200 - 210	120 - 180	1
Moriak/morka	4 – 6 kg	180 - 200	180 - 240	1

Ryba

Pokrm	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Celá ryba do 1 kg	1 – 1,5 kg	210 - 220	40 - 70	1

10.9 Pečenie mäsa s Turbo grilom

Hovädzie mäso

Pokrm	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Hovädzie pečené alebo hovädzie filety: neprepečené	na cm hrúbky	190 - 200 1)	5 - 6	1
Hovädzie pečené alebo hovädzie filety: stredne prepečené	na cm hrúbky	180 - 190	6 - 8	1
Hovädzie pečené alebo hovädzie filety: dobre prepečené	na cm hrúbky	170 - 180	8 - 10	1

1) Rúru vopred predhriať

Bravčové mäso

Pokrm	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Pliecko, krkovička, stehno	1 – 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1
Kotleta, rebierka	1 – 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1
Sekaná	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Bravčové koleno (predvarené)	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

Teľacie mäso

Pokrm	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Pečené teľacie	1 kg	160 - 180	90 - 120	1
Teľacie koleno	1,5 – 2 kg	160 - 180	120 - 150	1

Jahňacie mäso

Pokrm	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Jahňacie stehno, pečené jahňacie	1 – 1,5 kg	150 - 170	100 - 120	1
Jahňací chrbát	1 – 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

Hydina

Pokrm	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Časti hydiny	Porcia 200 – 250 g	200 - 220	30 - 50	1

Pokrm	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Polovica kurat'a	Porcia 400 – 500 g	190 - 210	35 - 50	1
Kurča, vykŕmené	1 – 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	1
Kačka	1,5 – 2 kg	180 - 200	80 - 100	1
Hus	3,5 – 5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Moriak/morka	2,5 – 3,5 kg	160 - 180	120 - 150	1
Moriak/morka	4 – 6 kg	140 - 160	150 - 240	1

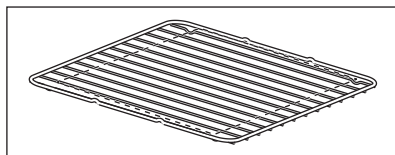
10.10 Všeobecné grilovanie



VAROVANIE!

Grilujte vždy pri zatvorených dverkách rúry.

- **Grilujte vždy s maximálnou teplotou.**
- Rošt zasunúť do úrovne rúry odporúčanej v tabuľke grilovania.
- Grilujte iba ploché kúsky mäsa alebo ryby.
- **Prázdnu rúru vždy predhrievajte pomocou funkcií grilu 5 minút.**



Oblasť grilovania sa nachádza v strednej časti roviny rúry.

10.11 Grilovanie

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)		Úroveň v rúre
		1. strana	2. strana	
Fašírky	max 1)	9 - 15	8 - 13	4
Bravčová fileta	max.	10 - 12	6 - 10	4
Klobásy	max.	10 - 12	6 - 8	4
Hovädzie a teľacie steaky	max.	7 - 10	6 - 8	4
Hrianky	max 1)	1 - 4	1 - 4	4 - 5
Obložené hrianky	max.	6 - 8	-	4

1) Rúru vopred predhriať

10.12 Rozmrazovanie

- Z pokrmu odstráňte obal. Pokrm položte na tanier.
- Nezakrývajte ho taniermi ani miskami. Mohlo by dôjsť k predĺženiu času rozmrazovania.

- Použite prvú úroveň v rúre. Tú úplne dole.

Pokrm	Množstvo	Čas rozmrazovania (min.)	Dodatočný čas rozmrazovania (v min.)	Poznámky
Kurča	1 kg	100 - 140	20 - 30	Kurča položte na prevrátený tanierik položený vo veľkom tanieri. Po uplynutí polovice času obráťte.
Mäso	1 kg	100 - 140	20 - 30	Po uplynutí polovice času obráťte.
Mäso	500 g	90 - 120	20 - 30	Po uplynutí polovice času obráťte.
Pstruh	150 g	25 - 35	10 - 15	---
Jahody	300 g	30 - 40	10 - 20	---
Maslo	250 g	30 - 40	10 - 15	---
Smotana	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Smotanu vyšlahajte, kým je miestami ešte mierne zmrazená.
Koláč	1,4 kg	60	60	---

11. RÚRA – OŠETROVANIE A ČISTENIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

11.1 Poznámky k čisteniu

- Prednú stranu spotrebiča očistite mäkkou tkaninou namočenou v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku.
- Na čistenie kovových povrchov použite bežný čistiaci prostriedok.
- Vnútro spotrebiča vyčistíte 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 vyčistíte všetko príslušenstvo a nechajte ho uschnúť. Použite mäkkú tkaninu 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.

11.2 Antikorové alebo hliníkové spotrebiče

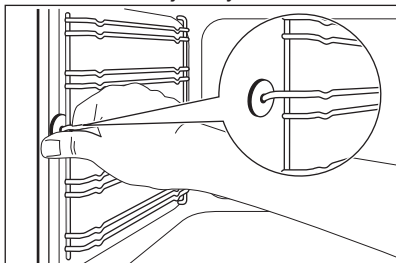


Dvierka rúry čistite iba vlhkou špongiou. Vysušte ich mäkkou handričkou. Nikdy nepoužívajte ocelové drôtenky, kyseliny ani abrazívne materiály, ktoré by mohli poškodiť povrch rúry. S rovnakou obozretnosťou čistíte aj ovládací panel rúry.

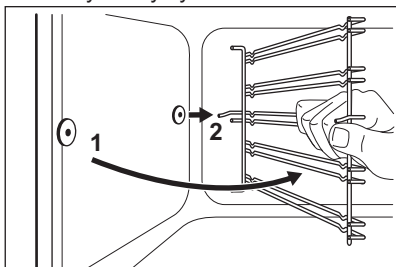
11.3 Vyberanie zasúvacích líšt

Ak chcete rúru vyčistiť, vyberte zasúvacie líšty.

1. Odtiahnite prednú časť zasúvacích líšt od bočnej steny.



2. Potiahnite zadnú časť líšt od bočnej steny a líšty vyberte.



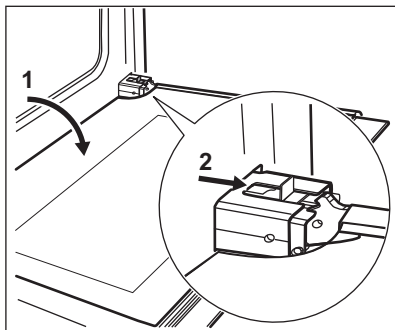
Pri inštalácii zasúvacích líšt zvolte opačný postup.



Dbajte na to, aby bol dlhší upevňovací drôt vpredu. Konce dvoch drôtov musia smerovať dozadu. Nesprávna inštalácia môže spôsobiť poškodenie smaltu.

11.4 Vyberanie dvierok rúry

Čistenie si zjednodušíte, keď dvierka zvesíte.



1. Dvierka úplne otvorte.
2. Posuvný prvok posúvajte, až kým nezaznie cvaknutie.
3. Zatvárajte dvierka, až kým sa posuvný prvok nezaistí.
4. Odnímte dvierka.

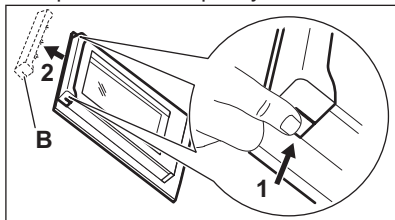
Pri demontáži dvierok ich najprv potiahnite smerom von na jednej strane a potom na druhej. Po dokončení čistenia nasadte dvierka rúry. Pri inštalácii zvolte opačný postup. Pri nasadzovaní dvierok sa uistite, že zaznelo cvaknutie. Ak je to potrebné, použite silu.

11.5 Vyberanie a čistenie skiel dvierok



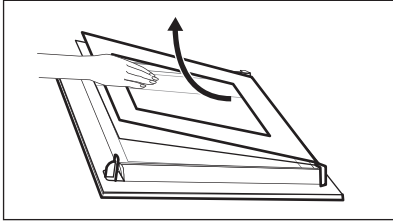
Typ a tvar skiel vo dvierkach na vašom výrobku sa môžu líšiť od príkladov znázornených na obrázkoch. Rozdiel môže byť aj v počte skiel.

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



2. Rám dvierok vyberte potiahnutím dopredu.

3. Sklené panely dvierok uchopte na ich hornej hrane a po jednom ich vytiahnite smerom nahor z úchytiek.



4. Sklené panely dvierok vyčistite. Pri montáži panelov vykonajte predchádzajúce úkony v opačnom poradí.

11.6 Výmena žiarovky

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



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo usmrtenia elektrickým prúdom! Pred výmenou žiarovky odpojte poistku (spotrebič nesmie byť pod napätím). Osvetlenie rúry a sklenený kryt žiarovky môžu byť horúce.

1. Spotrebič vypnite.
2. Odstráňte poistky z poistkovej skrine alebo prerušte elektrický obvod (spotrebič nesmie byť pod napätím).

Zadná žiarovka



Sklenený kryt žiarovky sa nachádza v zadnej časti rúry.

1. Sklenený kryt otočte doľava a vyberte ho.

2. Sklenený kryt vyčistite.
3. Vymeňte žiarovku rúry za vhodnú teplovzdornú žiarovku odolnú do teploty 300 °C. Použite rovnaký druh žiarovky do rúry.
4. Nasadte sklenený kryt.

11.7 Vybratie zásuvky

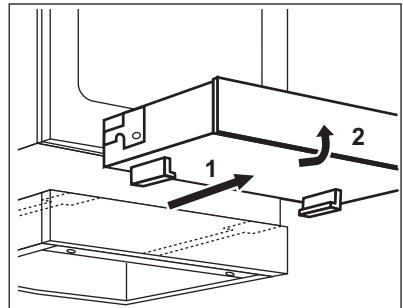


VAROVANIE!

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

Zásuvka na riad pod rúrou sa dá pri čistení vybrať.

1. Vytiahnite zásuvku až na doraz.



2. Zásuvku nadvihnite pod miernym uhlom a vyberte ju zo zasúvacích líšt zásuvky.
1. Ak chcete vložiť zásuvku, nasadte ju na zasúvacie líšty. Skontrolujte, či západky správne zapadli do líšt
2. Zásuvku spustíte do vodorovnej polohy a zasuňte.

12. RIEŠENIE PROBLÉMOV



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

12.1 Čo robiť, keď...

Problém	Možná príčina	Riešenie
Spotrebič sa nedá zapnúť.	Spotrebič nie je pripojený ku zdroju elektrického napájania alebo je pripojený nesprávne.	Skontrolujte, či je spotrebič správne pripojený k zdroju elektrického napájania.
Spotrebič sa nedá zapnúť.	Je vyhodенá poisťka.	Skontrolujte, či je príčinou poruchy práve poisťka. Ak sa poisťka vyhodí opakovanе, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
Horáky nefungujú.	Nie je prívod plynu.	Skontrolovať plynovú prípojku.
Keď sa pokúsite aktivovať generátor iskier, nevychádza žiadna iskra.	Kryt a korunka horáka nie sú položené správne.	Položte kryt a korunku horáka správne.
Plameň zhasne okamžite po zapálení.	Termočlánok nie je dostatočne zohriaty.	Po zapálení plameňa držte ovládač stlačený približne 10 sekúnd.
Kruh plameňa nie je rovnomerný.	Korunka horáka je upchatá zvyškami potravín.	Uistite sa, že dýza nie je zablokovaná a korunka horáka je čistá.
Rúra sa nezohrieva.	Rúra je vypnutá.	Zapnite rúru.
Rúra sa nezohrieva.	Nie sú nastavené hodiny.	Nastavte čas.
Rúra sa nezohrieva.	Nie sú nastavené potrebné nastavenia.	Skontrolujte, či sú nastavenia správne.
Nesvieti žiarovka.	Žiarovka je vypálená.	Vymeňte žiarovku.
Na displeji sa zobrazuje „12.00“.	Došlo k výpadku elektrického napájania.	Znova nastavte presný čas.
Vnútri rúry a na jedlách sa zraža para a vytvára sa skondenzovaná voda	Jedlo ste nechali v rúre príliš dlho.	Po ukončení pečenia ne nechávajú jedlá v rúre dlhšie ako 15 – 20 minút.

12.2 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.)

13. INŠTALÁCIA



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

13.1 Technické údaje

Rozmery	
Výška	847 - 867 mm
Šírka	596 mm
Hĺbka	600 mm
Objem rúry	74 l

13.2 Priemery obtoku

HORÁK	OBTOK: Ø = 1/100 mm
Pomocný	28

HORÁK	OBTOK: Ø = 1/100 mm
Stredne rýchly	32
Rýchly	42

13.3 Ďalšie technické údaje

Pôvodný plyn:	G20 (2H) 20 mbar
Výmena plynu:	G30/31 (3B/P) 30/30 mbar
Elektrické napájanie:	230 V ~ 50 Hz
Kategória spotrebiča	II2H3B/P
Trieda spotrebiča:	3

13.4 Plynové horáky pre ZEMNÝ PLYN G20 20 mbar

HORÁK	NORMÁLNY VÝKON kW	MINIMÁLNY VÝKON kW	ZNAČKA DÝZY 1/100 mm
Rýchly	3,0	0,75	119
Stredne rýchly	2,0	0,45	96
Pomocný	1,0	0,35	70

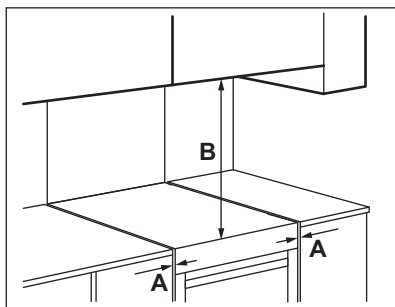
13.5 Plynové horáky pre LPG (propán-bután) G30/G31 30/30 mbar

HORÁK	NORMÁLNY VÝKON kW	MINIMÁLNY VÝKON kW	ZNAČKA DÝZY 1/100 mm	MENOVITÝ PRIETOK PLYNU g/hod.
Rýchly	2,8	0,75	86	204

HORÁK	NORMÁLNY VÝKON kW	MINIMÁLNY VÝKON kW	ZNAČKA DÝ- ZY 1/100 mm	MENOVITÝ PRIE- TOK PLYNU g/ hod.
Stredne rých- ly	2,0	0,45	71	145
Pomocný	1,0	0,35	50	73

13.6 Umiestnenie spotrebiča

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



Minimálne vzdialenosti

Rozmer	mm
A	2
B	685

13.7 Prívod plynu

Pred montážou dajte dole nálepku z plynovej rúry v zadnej časti spotrebiča. Rúru vyčistite od zvyškov lepidla.

Použite pevné prípojky alebo nerezovú ohybnú rúrku, vyhovujúce platným normám. Ak použijete ohybné kovové rúrky, uistite sa, že sa nedotýkajú pohyblivých častí alebo že nie sú pokrútené a stlačené.

13.8 Pripojenie ohybných nekovových hadíc

Ak máte jednoduchý prístup k pripojeniu, môžete použiť pružnú rúru. Ohybná hadica musí byť pevne pripojená pomocou svoriek.

Pri montáži vždy použite držiak potrubia a tesnenie. Pružnú rúrku môžete použiť v týchto prípadoch:

- ak sa nemôže zahriať na vyššiu ako izbovú teplotu, teda na viac ako 30 °C,
- ak nesmie byť dlhšia ako 1500 mm,
- ak sa nikde nezužuje,
- ak je skrútená alebo napnutá,
- ak sa nikde nedotýka ostrých hrán alebo rohov predmetov,
- ak je možno jej stav jednoducho zistiť.

Pri kontrole pružnej rúry sa uistite:

- na nej nie sú praskliny, zárezy, znaky obhorenia na koncoch, ale aj po celej dĺžke,
 - materiál nestvrdol a či je stále správne ohybný,
 - upevňovacie svorky nezhrdzaveli,
 - neuplynula doba životnosti.
- Ak spozorujete jednu alebo viac chýb, hadicu neopravujte, ale ju vymeňte.



VAROVANIE!

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

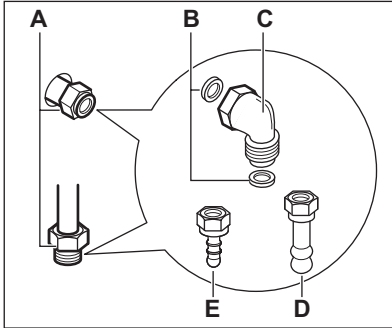
Prípojka prívodu plynu sa nachádza na zadnej strane ovládacieho panela.



VAROVANIE!

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

- i** Spotrebič je štandardne nastavený pre plyn. Ak chcete toto nastavenie zmeniť, zo zoznamu vyberte držiak rúry. Vždy použite tesnenie.



- A)** Bod pripojenia plynu (pre spotrebič sa používa iba jeden bod)
B) Tesnenie
C) Nastaviteľná prípojka
D) Držiak hadice na zemný plyn
E) Držiak hadice na propán-bután

13.9 Prispôsobenie rôznym druhom plynu

- !** **VAROVANIE!**
 Úpravu na iný druh plynu prenechajte kvalifikovanej osobe.

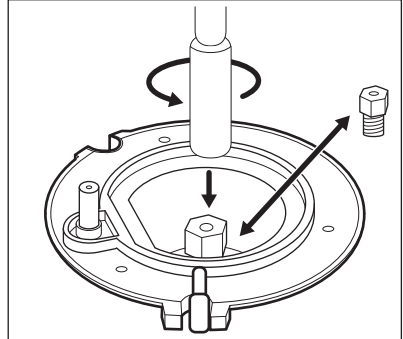
- i** Tento spotrebič používa zemný plyn. So správnymi dýzami je prevádzka možná aj s propán-butánom. Rýchlosť prútok plynu sa dá nastaviť podľa potreby.

- !** **VAROVANIE!**
 Pred výmenou dýz sa uistite, že sú plynové gombíky vo vypnutej polohe. Odpojte spotrebič od elektrického napájania. Nechajte ho vychladnúť. Hrozí nebezpečenstvo poranenia.

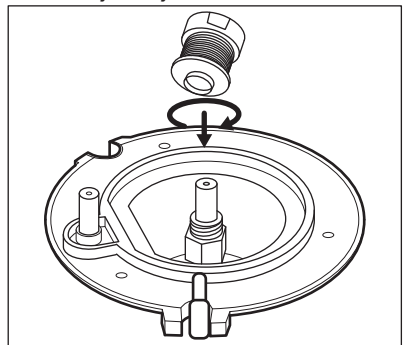
13.10 Výmena dýz horáka

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. Pri prechode na plyn (G110, G120, G2.350) pripojte k hlavným dýzám regulátor vzduchu. Priskrutkujte ho čo najtesnejšie.



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

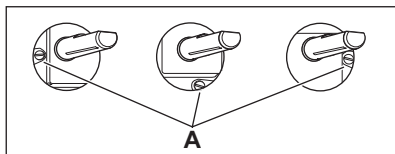
- i** Tento štítok nájdete vo vrecku priloženom k spotrebiču.

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

13.11 Nastavenie minimálnej úrovne horáka varnej dosky

Úprava minimálnej úrovne horákov:

1. Zapáľte horák.
2. Otočte ovládač do minimálnej polohy.
3. Vyberte ovládač.
4. Tenkým skrutkovačom nastavte polohu obtokovej skrutky (A). Poloha obtokovej skrutky (A) závisí od modelu.



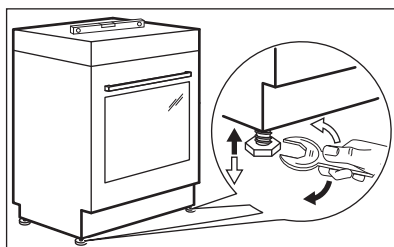
- Pri zmene zo zemného plynu na propán-bután úplne zaskrutkujte nastavovaciu skrutku.
- Pri prechode zo skvapalneného plynu na zemný plyn uvoľníte obtokovú skrutku približne o 1/4 závit



VAROVANIE!

Nakoniec skontrolujte, či plameň nezhasne pri rýchlom otočení ovládača z maximálnej do minimálnej polohy.

13.12 Vyrovnanie spotrebiča



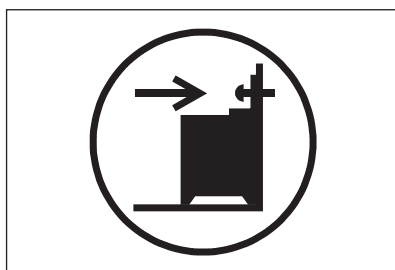
Na vyrovnanie vrchnej plochy spotrebiča do vodorovnej polohy a v súlade s okolitými povrchmi použite malé nožičky v spodnej časti spotrebiča.

13.13 Ochrana proti prevráteniu



POZOR!

Nainštalujte ochranu proti prevráteniu, aby ste zabránili prevráteniu spotrebiča pri jeho nerovnomernom zaťažení. Ochrana proti prevráteniu funguje iba vtedy, ak je spotrebič v správnej oblasti. Váš spotrebič je označený symbolmi uvedenými na obrázkoch (niektoré modely), ktorý vás upozorňuje na inštaláciu ochrany proti prevráteniu.



POZOR!

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

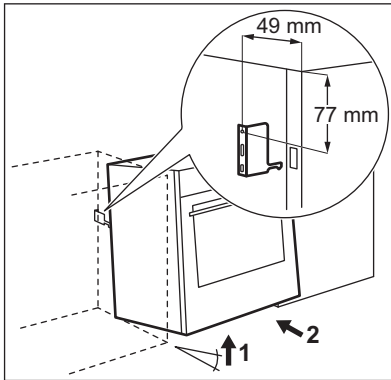
Uistite sa, že je povrch za spotrebičom hladký.

1. Pred pripevnením ochrany proti prevráteniu nastavte spotrebič do správnej výšky a polohy.
2. Ochrana proti prevráteniu nainštalujte 77 mm pod horným povrchom spotrebiča a 49 mm od

Ľavej strany spotrebiča do kruhového otvoru na konzole (pozri obrázok).

Priskrutkujte ju k pevnému materiálu alebo použite vhodnú výstuž (stenu).

3. Otvor nájdete na ľavej strane v zadnej časti spotrebiča (pozri obr.). Nadvíhnite prednú časť spotrebiča (1) a spotrebič zasuňte do stredú priestoru medzi skrinkami (2). Ak je priestor medzi skrinkami väčší ako je šírka spotrebiča, je potrebné upraviť bočnú vzdialenosť tak, aby bol spotrebič vycentrovaný.



13.14 Elektrická inštalácia





VAROVANIE!

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

Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a káblom.

14. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Recyklujte materiály so symbolom . 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 obecny alebo mestský úrad.

www.electrolux.com/shop



867307053-A-072014