Thinking of you
Electrolux



EKK54500OX

CS SPORÁK	NÁVOD K POUŽITÍ	2
SK SPORÁK	NÁVOD NA POUŽÍVANIE	32

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE 3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY 4
3. POPIS SPOTŘEBIČE 7
4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM 8
5. VARNÁ DESKA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ 9
6. VARNÁ DESKA – UŽITEČNÉ RADY A TIPY 10
7. VARNÁ DESKA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA 10
8. TROUBA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ 10
9. TROUBA - FUNKCE HODIN 12
10. TROUBA - POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ 13
11. TROUBA – UŽITEČNÉ RADY A TIPY 14
12. TROUBA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA 22
13. CO DĚLAT, KDYŽ... 26
14. INSTALACE 27

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 tak 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.
Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku. Model, výrobní číslo (PNC), sériové číslo.

Upozornění / Důležité bezpečnostní informace.

Všeobecné informace a rady

Upozornění 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 osoby, která je zodpovědná za jejich bezpečnost.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem. Děti mladší tří let nesmí být ponechány v blízkosti spotřebiče bez dozoru.
- 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.
- Pokud je spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Spotřebič a jeho dostupné části se mohou během používání zahřát na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
- Spotřebič nepoužívejte spolu s externím časovačem nebo samostatným dálkovým ovládáním.
- 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.
- 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.
- Před otevřením víka vždy odstraňte z jeho povrchu rozlité tekutiny. Před zavřením víka nechte povrch varné desky vychladnout.
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čištění skleněných dvířek, mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- Před výměnou žárovky se nejprve přesvědčte, že je spotřebič vypnutý, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.
- Jestliže je poškozený přívodní kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, servisní technik nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.

2. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Tento spotřebič je vhodný pro následující trhy:
CZ SK

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 přemisťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy noste ochranné rukavice.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Ujistěte se, že je spotřebič namontován pod bezpečnou konstrukcí a vedle bezpečných konstrukcí.
- Strany spotřebiče musí být umístěny vedle spotřebičů nebo kuchyňského nábytku stejné výšky.
- Spotřebič neumísťujte na podstavec.

- Spotřebič neinstalujte vedle dveří či pod oknem. Zabráníte tak převržení horkého nádobí ze spotřebiče při otevírání dveří či okna.

Připojení k elektrické síti

UPOZORNĚNÍ
Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- 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 elektrikáře.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Pro výměnu napájecího kabelu se obraťte na servisní středisko nebo elektrikáře.
- 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, nezapojujte 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.

Připojení plynu

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

2.2 Použití spotřebiče

UPOZORNĚNÍ
Hrozí nebezpečí zranění, popálení či úrazu elektrickým proudem.

- Tento spotřebič používejte v domácnosti.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Spotřebič po každém použití vypněte.
- Při provozu je vnitřek spotřebiče horký. Nedotýkejte se topných těles ve spotřebiči. Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí z trouby vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může dojít k uvolnění horkého vzduchu.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Dvířka spotřebiče nikdy neotvírejte násilím.
- Když je spotřebič v provozu, jeho dvířka mějte vždy zavřená.
- Na varné zóny nepokládejte příbory nebo pokličky. Byly by horké.
- Po použití nastavte varnou zónu do polohy „vypnuto“.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- V místě instalace spotřebiče zařiďte 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.

- Ujistěte se, že jsou nádoby umístěny na středu plotýnek a nepřečnívají přes okraje varné desky.
- 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.

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.
- 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.

- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
  - Nepokládejte nádobí či jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
  - Na dno spotřebiče nepokládejte hliníkovou fólii.
  - 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 závadu z hlediska ustanovení záruky.
- Při pečení vlhkých koláčů použijte hluboký plech na pečení. Ovocné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Nepokládejte horké nádoby na ovládací panel.
- Nenechte vyvařit vodu v nádobách.
- Dbejte na to, aby na spotřebič nespadly varné nádoby či jiné předměty. Mohl by se poškodit jeho povrch.
- Nezapínejte varné zóny s prázdnými nádobami nebo zcela bez nádob.
- Na spotřebič nepokládejte hliníkovou fólii.
- Nádoby vyrobené z litiny či hliníku nebo nádoby s poškozeným dnem mohou způsobit poškrábání sklokeramiky. Tyto předměty při přesouvání na varné desce vždy zdvihněte.

Víko

- Neměňte technické parametry víka.
- Víko čistěte pravidelně.
- Víko neotvírejte, když jsou na povrchu rozlité zbytky potravin.
- Před zavřením víka vypněte všechny hořáky.
- Víko nezavírejte, dokud varná deska a trouba zcela nevychladly.
- Skleněná víka se mohou roztříštit, když se zahřejí (jsou-li součástí spotřebiče).



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

2.3 Čištění a údržba

UPOZORNĚNÍ
Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před čištěním nebo údržbou spotřebič vždy vypněte a vytáhněte síťovou 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 čisticího prostředku.
- Hořáky nemyjte v myčce nádobí.

2.4 Vnitřní osvětlení

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

UPOZORNĚNÍ
Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

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

2.5 Obsluha

- Pro opravu spotřebiče kontaktujte servisní středisko. Doporučujeme používat pouze originální náhradní díly.

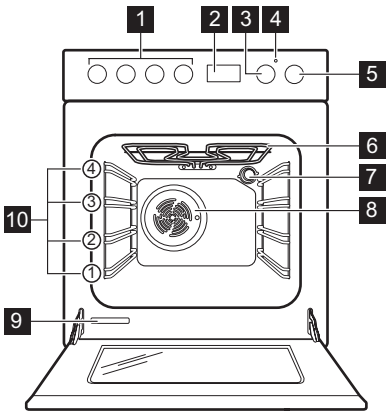
2.6 Likvidace

UPOZORNĚNÍ
Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte a vyhoďte síťový kabel.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

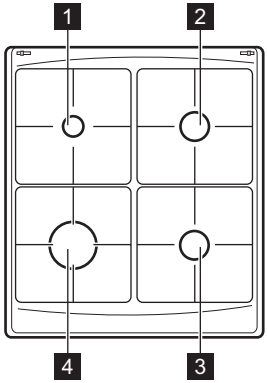
3. POPIS SPOTŘEBIČE

3.1 Celkový pohled



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

3.2 Uspořádání varné desky



1 Pomocný hořák
2 Středně rychlý hořák
3 Středně rychlý hořák
4 Rychlý hořák

3.3 Příslušenství

- **Rošt trouby**

  Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.
- **Mělký plech na pečení**

  Na koláče a drobné pečivo.
- **Hluboký plech na pečení**

  Pro pečení moučníků a masa, nebo k zachycování tuku.
- **Volitelné teleskopické výsuvy**

  Zasunují se do nich rošty či plechy. Lze je objednat zvlášť.
- **Zásuvka**

  Zásuvka je umístěna pod troubou.

4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

UPOZORNĚNÍ
Viz kapitoly o bezpečnosti.

POZOR
Při otvírání vždy držte držadlo dveří uprostřed.

4.1 První čištění

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

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

4.2 Nastavení času

Trouba začne fungovat až poté, co nastavíte čas.



Po připojení spotřebiče k elektrické síti nebo po výpadku elektrického proudu displej automaticky bliká.
Stiskněte tlačítko volby. Rozsvítí se symbol zapnutého časovače. K nastavení aktuálního denního času použijte tlačítka „**+**“ nebo „**-**“.
Asi po pěti sekundách blikání přestane a na displeji se zobrazí nastavený aktuální denní čas.

U změny času nesmíte současně nastavit automatickou funkci (Trvání nebo Ukončení).

4.3 Předehřátí

1. Nastavte funkci ▭ a maximální teplotu.
2. Nechte spotřebič spuštěný bez potravin po dobu přibližně jedné hodiny.
3. Nastavte funkci ⌯ a maximální teplotu.
4. Nechte spotřebič spuštěný bez potravin po dobu přibližně deseti minut.
5. Nastavte funkci ⍟ a maximální teplotu.
6. Nechte spotřebič spuštěný bez potravin po dobu přibližně deseti minut.

Tímto se spálí jakékoliv usazeniny ve spotřebiči. Příslušenství může být víc horké než obvykle. Když spotřebič předehříváte poprvé, může vydávat zápach nebo kouř. To je normální jev. Zajistěte dostatečné proudění vzduchu.

5. VARNÁ DESKA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

UPOZORNĚNÍ
Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 Zapálení hořáku

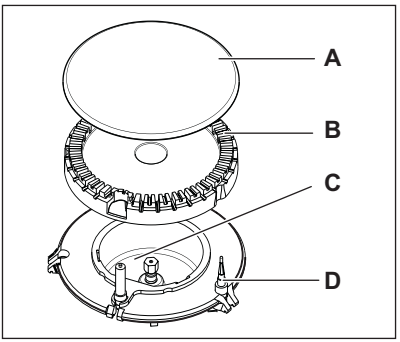
UPOZORNĚNÍ
Při používání otevřeného ohně v kuchyni buďte velmi opatrní. Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost za chybné použití plamene.

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

Zapálení hořáku:

1. Otočte ovladačem doleva do mezní polohy (✲ ⍝) a stiskněte jej.
2. Držte ovladač zatlačený asi 5 sekund, aby se termočlánek zahřál. V opačném případě bude přívod plynu přerušen.
3. Když se plamen ustálí, nastavte jeho intenzitu.

Jestliže se hořák ani po několika pokusech nezapálí, zkontrolujte, zda je rozdělovač plamene a jeho víčko ve správné poloze.



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

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.

Hořák můžete zapálit i bez elektrického zařízení (např. když není v kuchyni elektřina). V tomto případě přiložte plamen k hořáku, stiskněte ovladač a otočte jím doleva do polohy maximálního přívodu plynu.

Jestliže plamen z nějakého důvodu zhasne, otočte ovladačem do polohy vypnuto a po nejméně 1 minutě se pokuste hořák znovu zapálit.

Generátor jisker se může spustit automaticky při zapnutí elektrické sítě, po instalaci nebo výpadku proudu. Je to normální jev.

5.2 Zavření hořáku

Chcete-li plamen zavřít, otočte ovladačem na symbol **0** .

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

6. VARNÁ DESKA – UŽITEČNÉ RADY A TIPY

6.1 Úspora energie

- Je-li to možné, vždy zakrývejte nádoby pokličkami.
- Jakmile se jídlo začne vařit, stáhněte plamen, aby se jen dusilo.

UPOZORNĚNÍ
Používejte hrnce a pánve, jejichž dno je vhodné pro rozměr plotýnky.
Nepoužívejte nádoby na vaření, které přesahují přes okraje desky.

Hořák	Průměry nádobí
Rychlý	160 - 220 mm
Středně rychlý	140 - 220 mm
Pomocný	120 - 180 mm

Používejte nádoby s co nejsilnějším a nejplošším dnem.

7. VARNÁ DESKA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

UPOZORNĚNÍ
Viz kapitoly o bezpečnosti.

UPOZORNĚNÍ
Před čištěním spotřebič vypněte a nechte ho vychladnout.

UPOZORNĚNÍ
Z bezpečnostních důvodů nečistěte spotřebič parními nebo vysokotlakými čisticí přístroji.

UPOZORNĚNÍ
K čištění nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, ocelové drátěnky nebo kyseliny, protože mohou spotřebič poškodit.

- Smaltované díly, kryt a korunu, omývejte teplou vodou s mycím prostředkem.
- Díly z nerezové oceli omývejte vodou, a pak je osušte měkkým hadříkem.
- Mřížky pod nádoby **nejsou** vhodné pro mytí v myčce; musíte je umýt **ručně**.
- Po vyčištění zkontrolujte, zda jste mřížky správně nasadili.
- Ke správnému fungování hořáku musí být nožičky mřížek pod nádoby uprostřed hořáku.
- **Při umisťování mřížek buďte velmi opatrní, aby se varná deska nepoškodila.**

Po vyčištění osušte spotřebič měkkým hadříkem.

8. TROUBA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

UPOZORNĚNÍ
Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 Zapnutí a vypnutí spotřebiče

1. Otočte ovladačem funkcí trouby na požadovanou funkci.
2. Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.

   Kontrolka teploty se rozsvítí, když se zvyšuje teplota uvnitř spotřebiče.
3. Jestliže chcete spotřebič vypnout, otočte ovladačem funkcí trouby a ovladačem teploty do polohy vypnuto.

8.2 Bezpečnostní termostat

Bezpečnostní termostat je tepelná ochrana zabudovaná do provozního termostatu.

Aby se zabránilo poškození termostatu trouby v důsledku nebezpečného přehřátí, je tato trouba vybavena bezpečnostním termostatem, který přeruší napájení. Po poklesu teploty se trouba opět automaticky zapne.

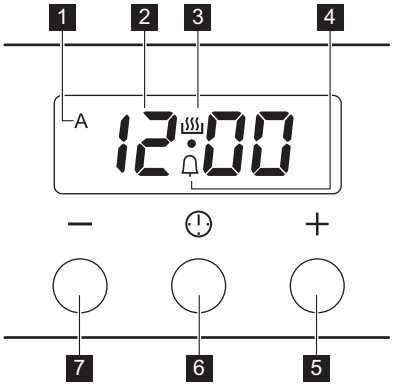
UPOZORNĚNÍ
Bezpečnostní termostat funguje pouze tehdy, když termostat trouby nepracuje správně. V takovém případě je teplota trouby velmi vysoká a může dojít ke spálení všech pokrmů. Je nutné ihned zavolat servisního technika, aby provedl výměnu termostatu trouby.

8.3 Funkce trouby

Funkce trouby		Použití
0	Poloha VYPNUTO	Spotřebič je vypnutý.
	Žárovka trouby	Zapne osvětlení vnitřku trouby bez pečicí funkce.
	Konvenční ohřev	Teplo přichází z horního a dolního topného článku. K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby.
	Spodní topný článek	Teplo přichází pouze ze spodní části trouby. K pečení koláčů s křupavým spodkem nebo kůrkou.
	Intenzivní horkovzdušné pečení	Pečení několika různých jídel současně. K přípravě domácích ovocných sirupů a k sušení hub nebo ovoce.
	Horkovzdušné pečení	K pečení masa nebo moučných jídel při stejné teplotě na několika roštech bez mísení vůní. Když používáte tuto funkci, snižte teplotu trouby o 20–40 °C oproti standardním teplotám, které používáte u Konvenčního ohřevu.
	Mírné pečení	Obzvláště pro snadnou přípravu jídel jako: pusinky, piškotové koláče, máslové koláče, rolády.
	Turbo gril	Střídavě funguje topný článek grilu a ventilátor trouby, díky kterému horký vzduch cirkuluje okolo připravovaného jídla. Také k pečení velkých kusů masa. **UPOZORNĚNÍ** Maximální teplota při této funkci je 210 °C.
	Funkce Pizza	Dolní ohřev působí přímo na spodek pizzy a různých slaných a plněných koláčů, zatímco ventilátor cirkuluje vzduch za účelem propečení jejich povrchu a náplně.
	Rozmrazování	K rozmrazování zmrazených jídel. Ovladač teploty musí být v poloze vypnuto.

9. TROUBA - FUNKCE HODIN

9.1 Elektronický programátor



1. Ukazatel funkce Trvání a Ukončení
2. Displej času
3. Ukazatel zapnutého časovače
4. Ukazatel funkce Minutka
5. Tlačítko „+“
6. Tlačítko volby
7. Tlačítko „-“

	Funkce hodin	Použití
🔔	Minutka	Nastavení odpočítávání (1 min — 23 h 59 min). Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál. **Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby.**
dur	Trvání	Nastavení délky provozu trouby (1 min — 10 h).
End	Ukončení	Nastavení času vypnutí funkce trouby (1 min — 10 h).

Funkci Trvání a Ukončení lze použít současně, pokud chcete troubu nastavit tak, aby se později automaticky zapnula a vypnula. Nejprve nastavte funkci Trvání a poté Ukončení.

9.2 Nastavení funkcí hodin



1. Opakovaně stiskněte tlačítko volby, dokud nezačne blikat ukazatel potřebné funkce.
2. K nastavení času pro funkci Minutka 🔔, Trvání **dur** nebo Ukončení **End** použijte tlačítko „**+**“ nebo „**-**“.

   Příslušná funkce se zobrazí. U funkce Ukončení a Trvání se zároveň zobrazí **A**.

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

   U funkce Trvání a Ukončení se trouba vypne automaticky.
3. Zvukovou signalizaci vypnete stisknutím jakéhokoliv tlačítka.

9.3 Zrušení funkce hodin

1. Opakovaně stiskněte tlačítko volby, dokud se nezobrazí ukazatel potřebné funkce.
2. Současně stiskněte tlačítko „-“ a „+“.

   Funkce hodin by měla zhasnout během několika sekund.

9.4 Změna zvukového signálu

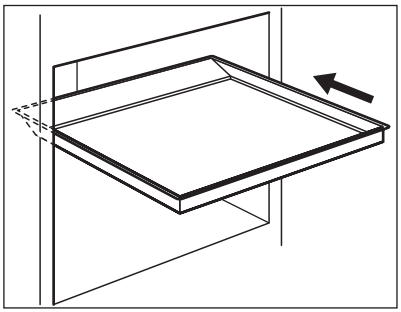
1. Aktuální zvukový signál přehrajete stisknutím a podržením tlačítka „-“.
2. Opětovným stisknutím tlačítka „-“ změňte zvukový signál.
3. Uvolněte tlačítko „-“. Poslední tón se nastaví jako nový zvukový signál.

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

10. TROUBA - POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

UPOZORNĚNÍ
Viz kapitoly o bezpečnosti.

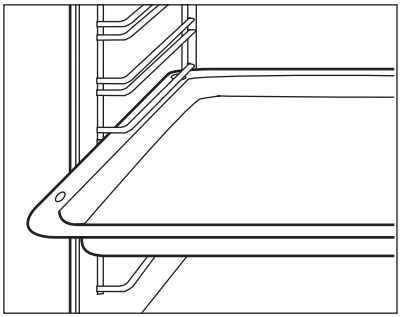
10.1 Vkládání plechu na pečení



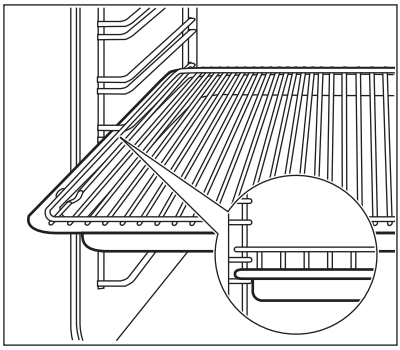
Plech vložte do středu vnitřku trouby mezi přední a zadní stěnu. Zajistíte tak cirkulaci tepla před plechem na pečení a za ním. Ujistěte se, že je plech umístěn jako na obrázku, se zkosenou plochou vzadu.

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

10.2 Vložení příslušenství trouby



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



Společné zasunutí roštu a hlubokého plechu na pečení masa
Rošt položte na hluboký plech na pečení. Zasuňte hluboký plech na pečení do drážek na jedné z úrovní trouby.

11. TROUBA – UŽITEČNÉ RADY A TIPY

POZOR
Při pečení koláčů s vysokým obsahem vody použijte hluboký plech. Ovocné šťávy mohou způsobit trvalé skvrny na smaltu trouby.

- Trouba má čtyři úrovně roštů. Polohy roštů v troubě se počítají zdola.
- Můžete péct různá jídla současně na dvou úrovních trouby. Zasuňte rošty do úrovně 1 a 3.
- V troubě nebo na skle dvířek se může srážet vlhkost. To je normální jev. Při otvírání dvířek trouby během pečení vždy odstupte. Abyste kondenzaci snížili, troubu vždy před pečením na 10 minut předehřejte.
- Po každém použití trouby setřete vlhkost.
- Při pečení na dno trouby nestavte žádné předměty a žádnou část trouby nezakrývejte hliníkovou fólií. Mohlo by to ovlivnit výsledky pečení a poškodit smaltový povrch.

11.1 Pečení moučníků

- Před pečením nechte troubu přibližně 10 minut předehřát.
- Neotvírejte dvířka, dokud neuplynou 3/4 času nutného k pečení.
- Jestliže do trouby vložíte dva plechy na pečení, musí být mezi plechy jedna úroveň drážek volná.

11.2 Pečení masa a ryb

- Nepečte maso o hmotnosti nižší než 1 kg. Při pečení příliš malého množství se maso vysušuje.
- Při pečení velmi tučného jídla použijte hluboký plech na zachycení tuku, aby se v troubě nevytvořily skvrny, které by již nemusely jít odstranit.
- Před podáváním nechte maso odpočívat asi 15 minut, a teprve potom ho krájejte, aby nevytekla šťáva.
- Do hlubokého plechu na zachycení tuku nalijte trochu vody, aby se při pečení tolik nekouřilo. Kondenzaci kouře zabráníte dolitím vody pokaždé, když se odpaří.

11.3 Doby pečení

Doba pečení záleží na druhu potravin, jejich konzistenci a množství.
Nejprve sledujte v nové troubě průběh pečení a jeho výsledek. Postupně si najděte nejlepší nastavení (tepelný výkon, dobu pečení, apod.) pro dané nádobí, recepty a množství.

11.4 Klasické pečení

Jídlo	Druh plechu a poloha roštu	Čas předehřátí (min)	Teplota (°C)	Doba vaření / pečení (min)
Proužky těsta (250 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	-	150	25 - 30
Plochý koláč (1000 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10	160 - 170	30 - 35
Kynutý koláč s jablky (2000 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	-	170 - 190	40 - 50
Jablečný koláč (1200+1200 g)	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 20 cm) na úrovni 1	15	180 - 200	50 - 60
Malé koláčky (500 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10	160 - 180	25 - 30
Piškotová buchta bez tuku (350 g)	1 kruhový hliníkový plech (průměr: 26 cm) na úrovni 1	10	160 - 170	25 - 30
Koblihy (1500 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	-	160 - 170	45 - 55[1)]
Celé kuře (1350 g)	rošt na úrovni 2, hluboký plech na pečení masa na úrovni 1	-	200 - 220	60 - 70
Půlka kuřete (1300 g)	rošt na úrovni 3, hluboký plech na pečení masa na úrovni 1	-	190 - 210	30 - 35
Vepřová kotleta (600 g)	rošt na úrovni 3, hluboký plech na pečení masa na úrovni 1	-	190 - 210	30 - 35
Dortový korpus (800 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	20	230 - 250	10 - 15
Plněné kynuté koláče (1200 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10 - 15	170 - 180	25 - 35
Pizza (1000 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Tvarohový koláč (2600 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	-	170 - 190	60 - 70
Švýcarský jablečný koláč z lineckého těsta (1900 g)	smaltovaný plech na úrovni 1	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Vánoční koláč (2400 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10 - 15	170 - 180	55 - 65[2)]

Jídlo	Druh plechu a poloha roštu	Čas předehřátí (min)	Teplota (°C)	Doba vaření / pečení (min)
Slaný lotrinský koláč (1000 g)	1 kruhový plech (průměr: 26 cm) na úrovni 1	10 - 15	220 - 230	40 - 50
Venkovský chléb (750 + 750 g)	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 20 cm) na úrovni 1	18 3)	180 - 200	60 - 70
Rumunský piškot (600 + 600 g)	2 kulaté hliníkové plechy (délka: 25 cm) na úrovni 2	10	160 - 170	40 - 50
Rumunský piškot - tradiční (600 + 600 g)	2 kulaté hliníkové plechy (délka: 20 cm) na úrovni 2	-	160 - 170	30 - 40
Sladké pečivo (800 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10 - 15	200 - 210	10 - 15
Roláda (500 g)	smaltovaný plech na úrovni 1	10	150 - 170	15 - 20
Sněhové pusinky (400 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	-	100 - 120	40 - 50
Drobenkový koláč (1500 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	10 - 15	180 - 190	25 - 35
Piškotový koláč (600 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	10	160 - 170	25 - 35
Máslový koláč (600 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10	180 - 200	20 - 25

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

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

3) Nastavte teplotu 250 °C pro předehřátí trouby.

11.5 Horkovzdušné pečení

Jídlo	Druh plechu a poloha roštu	Doba předehřátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba přípravy (v minutách)
Proužky těsta (250 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	10	150 - 160	20 - 30
Proužky těsta (250 + 250 g)	smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	10	140 - 150	25 - 30
Proužky těsta (250 + 250 + 250 g)	smaltovaný plech na úrovni 1, 2 a 4	10	150 - 160	30 - 35
Plochý koláč (1000 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10	150 - 160	30 - 40

Jídlo	Druh plechu a poloha roštu	Doba předehřátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba přípravy (v minutách)
Plochý koláč (1000 + 1000 g)	smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	10	140 - 150	45 - 55
Plochý koláč (1000 + 1000 + 1000 g)	smaltovaný plech na úrovni 1, 2 a 4	10	140 - 150	55 - 65
Kynutý koláč s jablky (2000 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	10	170 - 180	40 - 50
Jablečný koláč (1200 + 1200 g)	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 20 cm) na úrovni 2 a 3	10	170 - 180	50 - 60
Malé koláčky (500 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	10	140 - 150	30 - 35
Malé koláčky (500 + 500 g)	smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	10	140 - 150	25 - 30
Malé koláčky (500 + 500 + 500 g)	smaltovaný plech na úrovni 1, 2 a 4	10	150 - 160	25 - 30
Piškotová buchta bez tuku (350 g)	1 kruhový hliníkový plech (průměr: 26 cm) na úrovni 3	10	150 - 160	30 - 40
Koblihy (1200 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	-	150 - 160	40 - 50 1)
Celé kuře (1400 g)	rošt na úrovni 2, hluboký plech na pečení masa na úrovni 1	-	170 - 190	50 - 60
Vepřová kotleta (600 g)	rošt na úrovni 3, hluboký plech na pečení masa na úrovni 1	-	180 - 200	30 - 40
Dortový korpus (800 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	15	230 - 250	10 - 15
Plněné kynuté koláče (1200 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	20 - 30	160 - 170	20 - 30
Pizza (1000 + 1000 g)	smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	-	180 - 200	50 - 60
Tvarohový koláč (2600 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	-	150 - 170	60 - 70
Švýcarský jablečný koláč z lineckého těsta (1900 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	15	180 - 200	30 - 40

Jídlo	Druh plechu a poloha roštu	Doba předehřátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba přípravy (v minutách)
Vánoční koláč (2400 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	10	150 - 170	50 - 60 2)
Slaný lotrinský koláč (1000 g)	1 kruhový plech (průměr: 26 cm) na úrovni 2	15	210 - 230	35 - 45
Venkovský chléb (750 + 750 g)	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 20 cm) na úrovni 3	15 3)	180 - 190	50 - 60
Rumunský piškot (600 + 600 g)	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 25 cm) na úrovni 2	10	150 - 170	40 - 50
Rumunský piškot - tradiční (600 + 600 g)	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 20 cm) na úrovni 2	-	160 - 170	30 - 40
Sladké pečivo (800 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	10	180 - 200	10 - 15
Sladké pečivo (800 + 800 g)	smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	10	180 - 200	15 - 20
Roláda (500 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	10	150 - 170	10 - 15
Sněhové pusinky (400 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	-	100 - 120	50 - 60
Sněhové pusinky (400 + 400 g)	smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	-	100 - 120	55 - 65
Sněhové pusinky (400 + 400 + 400 g)	smaltovaný plech na úrovni 1, 2 a 4	-	115 - 125	65 - 75
Drobenkový koláč (1500 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10	170 - 180	20 - 30
Piškotový koláč (600 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10	150 - 170	20 - 30
Máslový koláč (600 + 600 g)	smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	10	150 - 170	20 - 30

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

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

3) Nastavte teplotu 230 °C pro předehřátí trouby.

11.6 Intenzivní horkovzdušné pečení

Jídlo	Druh plechu a poloha roštu	Doba předehřátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba přípravy (v minutách)
Proužky těsta (250 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	10	140 - 150	20 - 30
Proužky těsta (250 + 250 g)	smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	10	140 - 150	25 - 30
Proužky těsta (250 + 250 + 250 g)	smaltovaný plech na úrovni 1, 2 a 3	10	150 - 160	30 - 40
Plochý koláč (500 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10	150 - 160	30 - 35
Plochý koláč (500 + 500 g)	smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	10	150 - 160	35 - 45
Plochý koláč (500 + 500 + 500 g)	smaltovaný plech na úrovni 1, 2 a 4 1)	10	155 - 165	40 - 50
Kynutý koláč s jablky (2000 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	-	170 - 180	40 - 50
Jablečný koláč (1200 + 1200 g)	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 20 cm) na úrovni 2	-	165 - 175	50 - 60
Malé koláčky (500 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10	150 - 160	20 - 30
Malé koláčky (500 + 500 g)	smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	10	150 - 160	30 - 40
Malé koláčky (500 + 500 + 500 g)	smaltovaný plech na úrovni 1, 2 a 4 1)	10	150 - 160	35 - 45
Piškotová buchta bez tuku (350 g)	1 kruhový hliníkový plech (průměr: 26 cm) na úrovni 1	10	150 - 160	20 - 30
Koblihy (1200 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	-	150 - 160	30 - 35 2)
Celé kuře (1300 g)	rošt na úrovni 2, hluboký plech na pečení masa na úrovni 1	-	170 - 180	40 - 50

Jídlo	Druh plechu a poloha roštu	Doba předehřátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba přípravy (v minutách)
Vepřová pečeně (800 g)	rošt na úrovni 2, hluboký plech na pečení masa na úrovni 1	-	170 - 180	45 - 50
Plněné kynuté koláče (1200 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	20 - 30	150 - 160	20 - 30
Pizza (1000 + 1000 g)	smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	-	180 - 200	30 - 40
Pizza (1000 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	-	190 - 200	25 - 35
Tvarohový koláč (2600 g)	smaltovaný plech na úrovni 1	-	160 - 170	40 - 50
Švýcarský jablečný koláč z lineckého těsta (1900 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10 - 15	180 - 200	30 - 40
Vánoční koláč (2400 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10	150 - 160	35 - 40 **2)**
Slaný lotrinský koláč (1000 g)	1 kruhový plech (průměr: 26 cm) na úrovni 2	10 - 15	190 - 210	30 - 40
Venkovský chléb (750 + 750 g)	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 20 cm) na úrovni 1	15 - 20 **3)**	160 - 170	40 - 50
Rumunský piškot (600 + 600 g)	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 25 cm) na úrovni 2	10 - 15	155 - 165	40 - 50
Rumunský piškot - tradiční (600 + 600 g)	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 20 cm) na úrovni 2	-	150 - 160	30 - 40
Sladké pečivo (800 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	15	180 - 200	10 - 15
Sladké pečivo (800 + 800 g)	smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	15	180 - 200	15 - 20
Roláda (500 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	10	150 - 160	15 - 25
Sněhové pusinky (400 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	-	110 - 120	30 - 40

Jídlo	Druh plechu a poloha roštu	Doba předehřátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba přípravy (v minutách)
Sněhové pusinky (400 + 400 g)	smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	-	110 - 120	45 - 55
Sněhové pusinky (400 + 400 + 400 g)	smaltovaný plech na úrovni 1, 2 a 4 1)	-	115 - 125	55 - 65
Drobenkový koláč (1500 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	-	160 - 170	25 - 35
Piškotový koláč (600 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10	150 - 160	25 - 35
Máslový koláč (600 + 600 g)	smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	10	160 - 170	25 - 35

1) Poté, co je hotový koláč v poloze 4, jej vyndejte na jeho místo přesuňte koláč z polohy 1. Pečte dalších deset minut.

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

3) Nastavte teplotu 250 °C pro předehřátí trouby.

11.7 Mírné pečení

Jídlo	Druh plechu a poloha roštu	Doba předehřátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba přípravy (v minutách)
Proužky těsta (250 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	20 1)	150 - 160	20 - 25
Plochý koláč (500 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	20 1)	160 - 170	35 - 40
Pizza (1000 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	20 1)	200 - 210	30 - 40
Roláda (500 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	20 1)	160 - 170	20 - 30
Sněhové pusinky (400 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10 1)	110 - 120	50 - 60
Piškotový koláč (600 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	20 1)	160 - 170	25 - 30
Máslový koláč (600 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	20 1)	160 - 170	25 - 30
Celé kuře (1200 g)	rošt na úrovni 2 2)	-	220 - 230	45 - 55

1) Ovladač nastavte na teplotu 250 °C.

2) Vložte plech na pečení pod rošt, do polohy roštu 1.

11.8 Turbo gril

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

11.9 Příprava pizzy

Jídlo	Druh plechu a poloha roštu	Doba předehřátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba přípravy (v minutách)
Jablečný koláč (1200 + 1200 g)	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 20 cm) na úrovni 2	-	170 - 180	50 - 60
Celé kuře (1400 g)	stupeň 2	-	165 - 175	55 - 65
Půlka kuřete (1350 g)	stupeň 2	-	165 - 175	30 - 35
Pizza (1000 + 1000 g)	smaltovaný nebo hliníkový plech na úrovni 1 a 2 1)	-	180 - 200	30
Pizza (1000 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	-	190 - 200	25 - 35
Slaný lotrinský koláč (1000 g)	stupeň 2	10 - 15	210 - 220	20 - 30

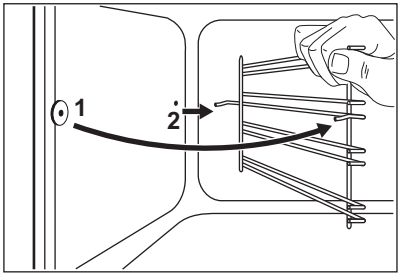
1) Po 20 minutách zaměňte polohu obou plechů.

12. TROUBA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

UPOZORNĚNÍ
Viz kapitoly o bezpečnosti.

- Přední stranu spotřebiče otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a čisticího prostředku.
- K čištění kovových ploch používejte běžný čisticí prostředek.
- Vnitřek trouby čistěte po každém použití. Nečistoty se snadněji odstraní a nepřipečou se.
- Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.
- Všechno příslušenství trouby vyčistěte po každém použití (měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a čisticího prostředku) a nechte ho vyschnout.
- Máte-li nepřilnavé příslušenství, nečistěte je agresivními čisticími prostředky, ostrými předměty, ani je nemyjte v myčce. Mohli byste zničit nepřilnavou úpravu.

12.1 Vyjmutí drážek na rošty



Při čištění bočních stěn můžete drážky roštů vyjmout.

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.

Zakulacené konce drážek na rošty musejí směřovat dopředu.

12.2 Čištění dvířek trouby

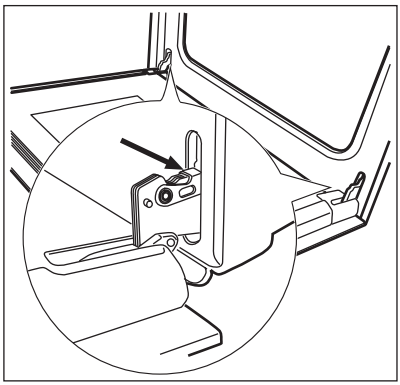
Dvířka trouby se skládají ze dvou za sebou umístěných skleněných panelů. Čištění si usnadníte, vysadíte-li dvířka trouby.

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

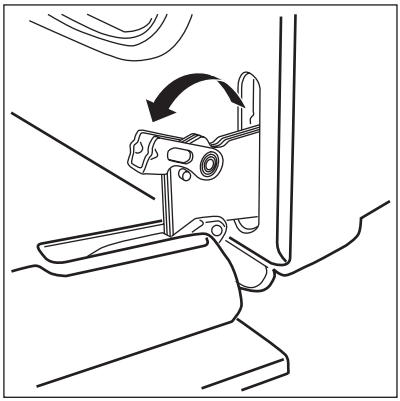
UPOZORNĚNÍ
Před čištěním skleněných panelů zkontrolujte, zda už vychladly. Sklo by totiž mohlo prasknout.

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

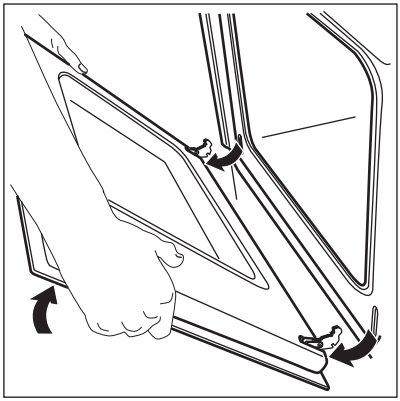
Vysazení dvířek trouby a skleněného panelu



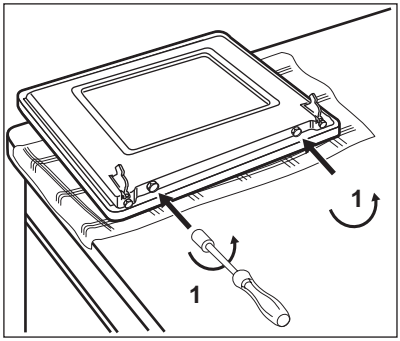
1. Dvířka trouby zcela otevřete a podržte oba dveřní závěsy.



2. Zvedněte a otočte páčky na obou závěsech.

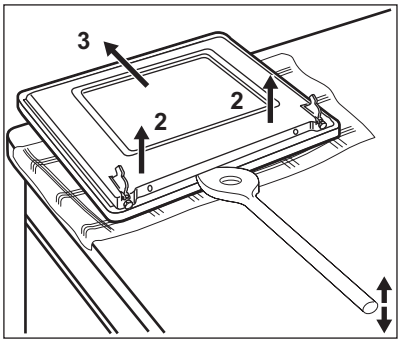


3. Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (do poloviny). Pak dvířka vytáhněte směrem dopředu z jejich umístění.



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

Šrouby neztraťte.

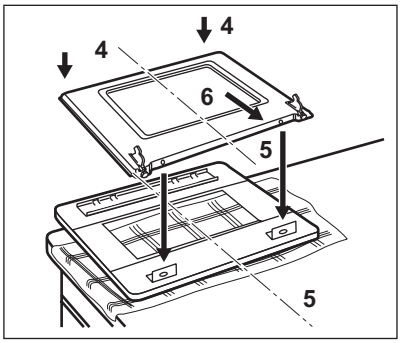


5. Vnitřní dvířka otevřete dřevěnou nebo plastovou kuchyňskou stěrkou nebo podobným nástrojem. Podržte vnější dvířka a zatlačte vnitřní dvířka směrem k hornímu okraji dvířek.
6. Zdvihněte vnitřní dvířka.
7. Vyčistěte vnitřní stranu dvířek.

Skleněný panel omyjte vodou se saponátem. Dobře ji osušte.

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

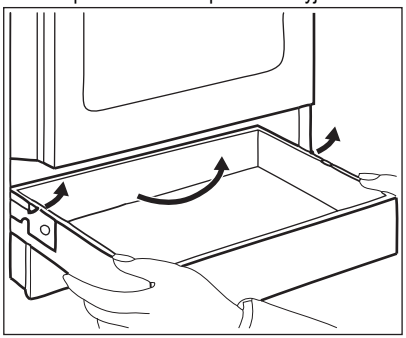
Nasazení dvířek trouby a skleněného panelu



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

12.3 Vysazení zásuvky

Zásuvku pod troubou lze při čištění vyjmout.



Vysazení zásuvky

1. Vytáhněte zásuvku až na doraz.
2. Pomalu zásuvku zdvihněte.
3. Zásuvku zcela vytáhněte.

Vložení zásuvky

Zásuvku vložíte stejným postupem jako výše, ale v opačném pořadí.

UPOZORNĚNÍ
V zásuvce neskladujte hořlavé věci a materiály (jako např. čisticí prostředky, plastové sáčky, textilní chňapky, papír nebo čisticí spreje). Při použití trouby se může zásuvka značně zahřát. Hrozí nebezpečí požáru.

12.4 Žárovka trouby

UPOZORNĚNÍ
Při výměně žárovky trouby buďte opatrní. Před započetím výměny žárovky spotřebič vždy vypněte. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

UPOZORNĚNÍ
V tomto spotřebiči se používají speciální žárovky určené pouze pro použití v domácích spotřebičích. Nepoužívejte je k osvětlení místností v domácnosti nebo jejich částí. Potřebujete-li žárovku vyměnit, náhradní žárovka musí mít stejný výkon a musí být určená pouze pro použití v domácích spotřebičích.

Před výměnou žárovky trouby:

- Vypněte spotřebič.
- Vytáhněte pojistky v pojistkové skříňce nebo vypněte jistič.
- Na dno trouby položte utěrku. Zabráníte tak poškození žárovky trouby a skleněného krytu.

Výměna žárovky trouby:

1. Skleněný kryt žárovky se nachází na zadní straně vnitřku trouby.
   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.

   Jako náhradní žárovku použijte pouze žárovku stejného typu. Musí mít stejný výkon a musí být určená pouze pro použití v domácích spotřebičích.
4. Nasaďte skleněný kryt.

13. CO DĚLAT, KDYŽ...

Problém	Možná příčina	Řešení
Při zapalování plynu nevzniká jiskra.	Je přerušena dodávka elektrického proudu.	Zkontrolujte, zda je spotřebič připojen a zda je zapnut zdroj elektrického proudu.
Při zapalování plynu nevzniká jiskra.	Je přerušena dodávka elektrického proudu.	Zkontrolujte pojistky domovní elektrické instalace.
Při zapalování plynu nevzniká jiskra.	Víčko a korunka hořáku jsou nasazeny nesymetricky.	Zkontrolujte, zda jsou víčko a korunka hořáku správně nasazeny.
Plamen zhasíná ihned po zapálení.	Termočlánek není zahřátý na dostatečnou teplotu.	Po zapálení plamene podržte ovladač stisknutý ještě asi pět sekund.
Plynový kroužek hoří nerovnoměrně.	Korunka hořáku je ucpaná zbytky jídla.	Zkontrolujte, zda není hlavní tryska zanesená a zda na korunce hořáku nejsou zbytky jídel.
Spotřebič vůbec nefunguje.	Uvolněná pojistka v pojistkové skříňce.	Zkontrolujte pojistku (jistič). Jestliže pojistka (jistič) vypadne vícekrát, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.
Trouba nehřeje.	Trouba není zapnutá.	Zapněte troubu.
Trouba nehřeje.	Nejsou provedena nutná nastavení.	Zkontrolujte nastavení.
Žárovka trouby nefunguje.	Žárovka trouby je vadná.	Vyměňte žárovku trouby.

Problém	Možná příčina	Řešení
Na displeji se objeví „0.00“ a „LED“.	Došlo k přerušení dodávky elektrického proudu.	Nastavte opět hodiny.
Na jídle a na vnitřní straně trouby se usazuje pára a kondenzát.	Nechali jste jídlo v troubě příliš dlouho.	Po upečení nenechávejte jídla v troubě déle než 15–20 minut.

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

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

Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde:

Model (MOD.) .....

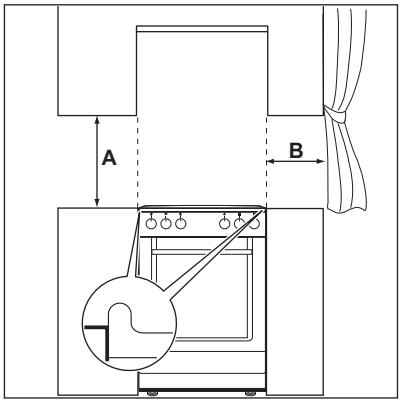
Výrobní číslo (PNC) .....

Sériové číslo (S.N.) .....

14. INSTALACE

UPOZORNĚNÍ
Viz kapitoly o bezpečnosti.

14.1 Umístění spotřebiče



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

Minimální vzdálenosti

Rozměry	mm
A	690
B	150

14.2 Technické údaje

Rozměry	
Výška	855 mm
Šířka	500 mm
Hloubka	600 mm
Celkový elektrický výkon	3035,6 W
Napětí	230 V
Frekvence	50 Hz
Kategorie plynu	II2H3B/P
Přívod plynu	G20 (2H) 20 mbar
	G30/31 (3B/P) 30/30 mbar

Průměry ventilů

Hořák	Ø trysek v 1/100 mm
Pomocný	29
Středně rychlý	32
Rychlý	42

Plynové hořáky

Hořák	Normální výkon	Snížený výkon	Druh plynu	Tlak	Průměr trysky	Spotřeba
	kW	kW		mbar	mm	g/h
Pomocný hořák	1,00	0,35	Zemní plyn G20	20	0,70	-
	1,00	0,35	Butan G30	28 - 30	0,50	72,71
	0,85	0,31	Propan G31	28 - 30	0,50	60,70
Středně rychlý hořák	2,00	0,43	Zemní plyn G20	20	0,96	-
	2,00	0,43	Butan G30	28 - 30	0,71	145,43
	1,70	0,38	Propan G31	28 - 30	0,71	121,40
Rychlý hořák	3,00	0,72	Zemní plyn G20	20	1,19	-
	3,00	0,72	Butan G30	28 - 30	0,88	218,14
	2,60	0,63	Propan G31	28 - 30	0,88	185,68

14.3 Připojení plynu

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

14.4 Připojení pružných nekovových hadic

Pokud je možné snadno kontrolovat připojení po celé ploše, můžete použít pružnou hadici. Pružnou hadici pěvně připojte pomocí svorek.
K instalaci použijte držák hadice. Ujistěte se nejprve, že je držák hadice pevně připojen k těsnění, a poté pokračujte s připojením plynu. Pružná hadice je vhodná za následujících podmínek:

- Nemůže se ohřát více než na teplotu místnosti nebo na teplotu vyšší než 30 °C.
- Není delší než 1500 mm.
- Nestlačuje se.
- Není vystavována tahu nebo zkroucení.
- Nepřichází do styku s ostrými hranami či rohy.
- Je snadno dostupná, a lze tak snadno kontrolovat její stav.

Pro zachování dobrého stavu pružné hadice je nutné pravidelně kontrolovat, zda:

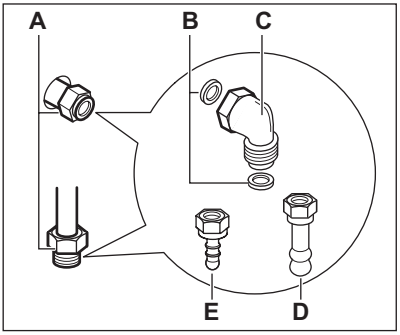
- Nemá po celé délce ani na koncích trhliny, zářezy nebo známky ohoření.
- Materiál vykazuje správnou elasticitu a není ztvrdlý.
- Spojovací svorky nejsou rezavé.
- Nevypršela lhůta životnosti.

Zjistíte-li jednu nebo více uvedených závad, hadici neopravujte, ale vyměňte ji.

Po dokončení instalace použijte ke kontrole těsnosti všech spojů hadice mýdlový roztok, nikdy však plamen.

Přívod plynu je umístěn na zadní straně ovládacího panelu.

UPOZORNĚNÍ
Před připojením k plynu odpojte zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavřete hlavní kohout přívodu plynu.



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

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

14.5 Přizpůsobení pro různé druhy plynu

UPOZORNĚNÍ
Přizpůsobení pro různé druhy plynu smí provádět pouze oprávněná osoba.

Tento spotřebič je určen pro provoz na zemní plyn.
Při použití správných trysek jej můžete provozovat také na zkapalnělý plyn.

UPOZORNĚNÍ
Před výměnou vstřikovacích trysek se ujistěte, že jsou ovladače plynových hořáků v poloze Vypnuto a spotřebič je odpojen od elektrické sítě. Spotřebič nechte zcela vychladnout. Hrozí nebezpečí úrazu.

14.6 Výměna trysek

Při změně druhu planu vyměňte trysky.

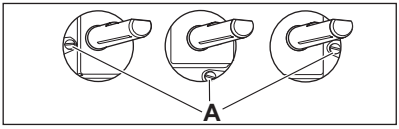
1. Sundejte mřížky určené pod nádoby.
2. Odstraňte víčka a korunky hořáku.
3. Pomocí nástrčného klíče 7 odšroubujte vstřikovací trysky a nahraďte je tryskami potřebnými pro používaný druh plynu.
4. Součásti složíte zpět opačným postupem.
5. Vyměňte typový štítek (nachází se v blízkosti přívodního plynového potrubí) za takový, který odpovídá novému druhu dodávaného plynu. Tento štítek můžete najít v balíčku dodávaném se spotřebičem.

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

14.7 Nastavení minimální úrovně

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.

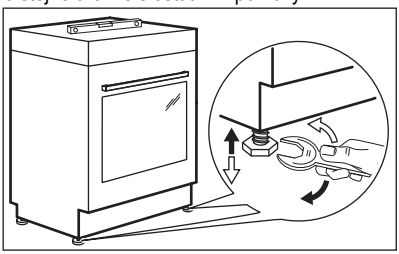


- Při přechodu ze zemního plynu na zkapalnělý plyn úplně utáhněte seřizovací šroub.
- Při přechodu ze zkapalnělého plynu na zemní plyn povolte obtokový šroub asi o 1/4 otáčky.

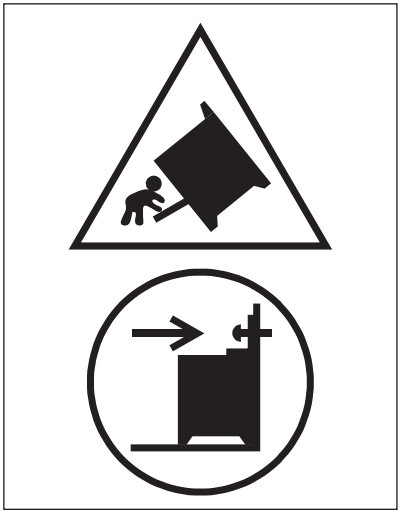
UPOZORNĚNÍ
Zkontrolujte, zda plamen nezhasne, otočíte-li ovladačem rychle z maximální do minimální polohy.

14.8 Vyrovnání

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



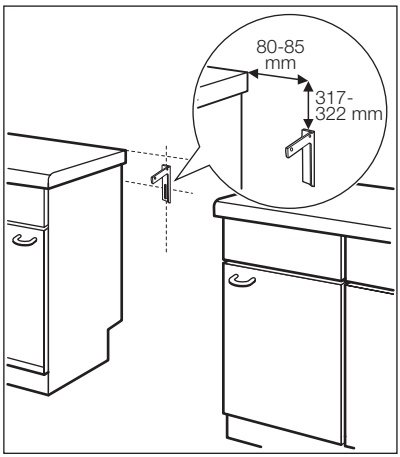
14.9 Ochrana proti překlopení



UPOZORNĚNÍ
Je nutné nainstalovat ochranu proti překlopení. Nainstalujte ochranu proti překlopení, která zabrání pádu spotřebiče při jeho nesprávném zatížení.

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

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



Jak nainstalovat ochranu proti překlopení

1. Nastavte správnou výšku a umístění spotřebiče, než připojíte ochranu proti překlopení.
2. Přesvědčte se, že je plocha za spotřebičem hladká.
3. Nainstalujte ochranu proti překlopení ve výšce 317-322 mm pod úrovní horní pracovní plochy a 80-85 mm od strany spotřebiče skrze kruhový otvor na konzoli. Přišroubujte jej do pevného materiálu nebo použijte vhodnou oporu (zeď).
4. Tento otvor naleznete na levé straně zadní části spotřebiče. Viz obrázek.
5. Pokud jste změnili rozměry sporáku, je nutné správně vyrovnat zařízení proti překlopení.

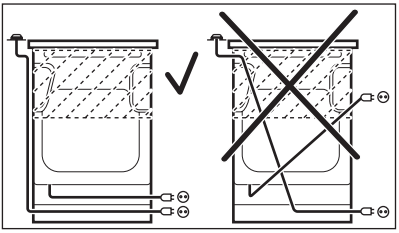
Jestliže je prostor mezi pracovními plochami kuchyňské linky větší, než je šířka spotřebiče, pak musíte pro vystředění spotřebiče upravit postranní rozměr.

14.10 Elektrická instalace

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

Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

Napájecí kabel se nesmí dotýkat části spotřebiče zobrazené na obrázku.



15. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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

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

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE 33
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY 34
3. POPIS VÝROBKU 37
4. PRED PRVÝM POUŽITÍM 38
5. VARNÝ PANEL – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE 39
6. VARNÝ PANEL – UŽITOČNÉ RADY A TIPY 40
7. VARNÝ PANEL – OŠETROVANIE A ČISTENIE 40
8. RÚRA – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE 40
9. RÚRA - ČASOVÉ FUNKCIE 42
10. RÚRA - POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA 43
11. RÚRA – UŽITOČNÉ RADY A TIPY 44
12. RÚRA – OŠETROVANIE A ČISTENIE 52
13. ČO ROBIŤ, KEĎ... 56
14. INŠTALÁCIA 56

WE'RE THINKING OF YOU

Ďakujeme vám, že ste si kúpili spotrebič Electrolux. Vybrali ste si výrobok, ktorý v sebe skrýva desaťročia odborných skúseností a inovácií. Pri vývoji tohto dômyselného a štýlového spotrebiča sme mysleli na vás. Preto si pri každom použití môžete byť istí, že dosiahnete vynikajúce výsledky.

Vitajte 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 servis, nezabudnite si pripraviť nasledujúce údaje.
Tieto informácie nájdete na výrobnom štítku. Model, číslo výrobku, sériové číslo.

Varovanie/upozornenie – Bezpečnostné pokyny.

Všeobecné informácie a tipy

Environmentálne informácia

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.

- Deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí môžu tento spotrebič používať len vtedy, ak sú pod dozorom dospelej osoby alebo osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť.
- Nedovoľte, aby sa deti hrali so spotrebičom. Deti do troch rokov nesmú zostať v blízkosti spotrebiča bez dozoru.
- Obaly uschovajte mimo dosahu detí.
- Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď je horúci. Prístupné časti sú horúce.
- Ak má spotrebič detskú poistku, odporúčame ju zapnúť.
- Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

1.2 Všeobecné bezpečnostné pokyny

- Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu veľmi zohrievať. Nedotýkajte sa výhrevných telies.
- 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 zahasiť oheň vodou, ale vypnite spotrebič a potom zakryte plameň, napr. pokrievkou alebo nehorľavou pokrývkou.
- 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 rozpáliť.
- 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 zvoľte opačný postup.
- Pred otvorením veka utrite prípadné tekutiny rozliate na veku. Pred zatvorením veka nechajte povrch varného panela vychladnúť.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte drsné práškové prostriedky, ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.
- Dbajte, aby bol spotrebič pred výmenou žiarovky vypnutý, aby bolo vylúčené nebezpečenstvo úderu elektrickým prúdom.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servise alebo kvalifikovanej osobe, aby sa predišlo nebezpečenstvu.

2. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Tento spotrebič je vhodný pre nasledovné trhy:
CZ SK

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.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Uistite sa, že konštrukcie, pod ktorými a vedľa ktorých je spotrebič nainštalovaný, sú bezpečné.

- Po bokoch spotrebiča musia byť umiestnené spotrebiče alebo zariadenia rovnakej výšky.
- Spotrebič neinštalujte na podstavec.
- Spotrebič neinštalujte vedľa dverí ani pod okno. Predídete tak zhodeniu horúceho kuchynského riadu zo spotrebiča pri otvorení dverí alebo okna.

Elektrické zapojenie

VAROVANIE
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 nainštalovanú uzemnenú zásuvku.
- Nepoužívajte adaptéry, rozdvojky ani predlžovacie prívodné káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak chcete vymeniť prívodný elektrický kábel, kontaktujte servis alebo elektrikára.
- 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 neizolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Zástrčku zapojte do zásuvky až na konci inštalácie. Uistite sa, že napájací elektrický kábel je po inštalácii prístupný.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Pri odpájaní spotrebiča od elektrickej siete neťahajte za napájací kábel. Vždy ťahajte za zástrčku napájacieho kábla.
- Použite iba správne izolačné zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka).
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať izolačné zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov izolačného zariadenia musí byť minimálne 3 mm.

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 inštalačných predpisov. Venujte pozornosť požiadavkám ohľadne primeraného vetrania.

2.2 Používanie

VAROVANIE
Nebezpečenstvo zranenia, popálenín alebo zásahu elektrickým prúdom.

- Tento spotrebič používajte 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.
- Počas činnosti sa vnútorné časti spotrebiča zohrejú na vysokú teplotu. Nedotýkajte sa ohrevných článkov v spotrebiči. Na vyberanie alebo vkladanie príslušenstva rúry alebo nádob na pečenie vždy používajte kuchynské rukavice (chňapky).
- 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.
- Na otvorené dvierka netlačte.
- Dvierka musia byť zavreté vždy, keď je spotrebič v činnosti.
- Na varné zóny neklaďte príbor ani pokrievky. Môžu sa zohriať.
- Po použití varnú zónu vypnite.
- Nepoužívajte spotrebič ako pracovný alebo odkladací povrch.
- Zabezpečte dobré vetranie v miestnosti, kde je spotrebič nainštalovaný.

- Používajte len stabilný kuchynský riad so správnym tvarom a priemerom väčším ako rozmery horákov.
- Nakoniec skontrolujte, či plameň nezhasne pri rýchlom otočení ovládača z maximálnej do minimálnej polohy.
- Dbajte na to, aby sa hrnce nachádzali v strede varných zón a nepresahovali cez okraje varného povrchu.
- 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.

VAROVANIE
Hrozí nebezpečenstvo požiaru alebo 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 obsahuje zvyšky pokrmov, môže spôsobiť požiar pri nižšej teplote ako nový olej.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, neklaďte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.
- Pri otváraní dvierok sa do blízkosti spotrebiča 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 neklaďte priamo na dno spotrebiča.
  - Alobal nedávajte priamo na dno spotrebiča.
  - Do horúceho spotrebiča nelejte vodu.
  - Po ukončení prípravy nenechávajte v rúre vlhký riad ani pokrmy.
  - Pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva postupujte opatrne.
- Zmena farby smaltu nemá žiadny vplyv na funkciu spotrebiča. Nie je to nedostatok, na ktorý sa vzťahuje záruka.
- Na pečenie šťavnatých koláčov použite hlboký plech na pečenie. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Horúci kuchynský riad nenechávajte na ovládacom paneli.
- Obsah kuchynského riadu nenechajte vyvrieť.
- Dávajte pozor, aby na spotrebič nespadli predmety alebo kuchynský riad. Mohlo by dôjsť k poškodeniu povrchu spotrebiča.
- Varné zóny nikdy nepoužívajte s prázdnym kuchynským riadom ani bez riadu.
- Na spotrebič nedávajte alobal.
- Riad vyrobený z liatiny, hliníka alebo s poškodeným dnom môže spôsobiť poškrabanie sklokeramiky. Pri premiestňovaní týchto predmetov po varnom povrchu ich vždy nadvihnite.

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 veká môžu pri zahriatí prasknúť (ak sú k dispozícii).



VAROVANIE
Aby ste predišli prevrhnutiu spotrebiča, nezabudnite nainštalovať stabilizačné pomôcky. Pozrite si časť „Inštalácia”.

2.3 Ošetrovanie a čistenie

VAROVANIE
Hrozí nebezpečenstvo zranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Existuje riziko, že sklené panely môžu prasknúť.
- Ak sú sklenené panely poškodené, ihneď ich nechajte vymeniť. Kontaktujte 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 vyčistite 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.

2.4 Vnútorné osvetlenie

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

VAROVANIE
Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

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

2.5 Obsluha

- V prípade potreby opravy sa obráťte na servisné stredisko. Odporúčame, aby ste používali iba originálne náhradné diely.

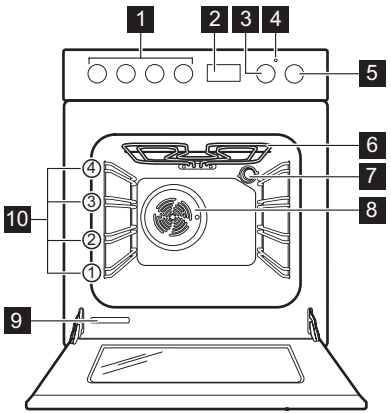
2.6 Likvidácia

VAROVANIE
Nebezpečenstvo poranenia alebo udusenia.

- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Odrežte elektrický napájací kábel a zlikvidujte ho.
- Odstráňte západku dvierok, aby ste zabránili uviaznutiu detí a domácich zvierat v spotrebiči.

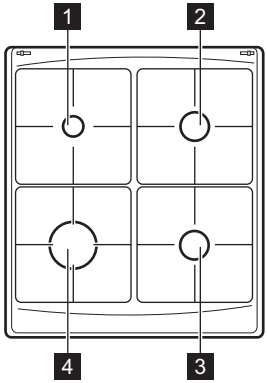
3. POPIS VÝROBKU

3.1 Celkový prehľad



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

3.2 Rozloženie varného povrchu



1 Pomocný horák
2 Stredne rýchly horák
3 Stredne rýchly horák
4 Rýchly horák

3.3 Príslušenstvo

- **Rošt rúry**

  Na riad, formičky na koláče, pečené kusy jedla
- **Plochý plech na pečenie**

  Na koláče a sušienky.
- **Hlboký pekáč**

  Na pečenie mäsa a cesta alebo na zachytávanie tuku.
- **Voliteľné teleskopické lišty**

  Na uloženie roštov alebo plechov. Môžete si ich objednať samostatne.
- **Zásuvka na odkladanie**

  Pod vnútorným priestorom rúry sa nachádza zásuvka na odkladanie.

4. PRED PRVÝM POUŽITÍM

VAROVANIE
Pozrite si bezpečnostné kapitoly.

POZOR
Pri otváraní dvierok vždy držte rukoväť v strede.

4.1 Prvé čistenie

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

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

4.2 Nastavenie času

Rúru možno používať, až keď nastavíte čas.



Keď spotrebič pripojíte k elektrickému napájaniu alebo po výpadku napájacieho napätia, začne displej automaticky blikať.
Opakovane stláčajte tlačidlo voľby. Rozsvieti sa symbol zapnutého časomera. Na nastavenie presného času použite tlačidlo „+“ alebo „-“.
Približne po 5 sekundách displej prestane blikať a hodiny budú zobrazovať nastavený denný čas.

Čas môžete zmeniť, iba ak nie je nastavená automatická funkcia (Trvanie alebo Koniec).

4.3 Predohrev

1. Nastavte funkciu a maximálnu teplotu.
2. Nechajte spotrebič spustený bez pokrmu približne 1 hodinu.
3. Nastavte funkciu a maximálnu teplotu.
4. Nechajte spotrebič spustený bez pokrmu približne 10 minút.
5. Nastavte funkciu a maximálnu teplotu.
6. Nechajte spotrebič spustený bez pokrmu približne 10 minút.

Tento postup slúži na vypálenie zvyškov z výroby v spotrebiči. Príslušenstvo môže byť horúcejšie ako zvyčajne. Keď predhrievate spotrebič prvýkrát, zo spotrebiča môže vychádzať zápach a dym. To je normálny jav. Postarajte sa o dostatočné vetranie.

5. VARNÝ PANEL – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

VAROVANIE
Pozrite si bezpečnostné kapitoly.

5.1 Zapálenie horáka

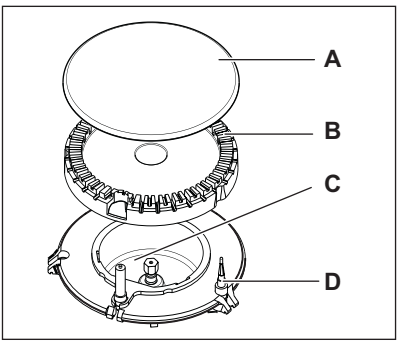
VAROVANIE
Buďte opatrní, keď používate otvorený oheň v kuchyni. Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za nevhodné zaobchádzanie s plameňom.

Pred položením kuchynského riadu horák vždy zapáľte.

Zapálenie horáka:

1. Otočte otočným ovládačom proti smeru hodinových ručičiek do maximálnej polohy ( ) a zatlačte ho nadol.
2. Nechajte otočný ovládač stlačený na približne 5 sekúnd, čím sa zahreje termočlánok. Ak tak neurobíte, prívod plynu sa preruší.
3. Keď bude plameň pravidelný, upravte ho.

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



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

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

Horák môžete zapáliť aj bez elektrického zariadenia (napr. pri výpadku dodávky elektriny v kuchyni). Priblížte sa plameňom k horáku, stlačte príslušný ovládací gombík a otočte ho smerom vľavo do polohy maximálneho prívodu plynu.

Ak horák náhodou zhasne, otočte ovládací gombík do polohy vypnutia, počkajte aspoň 1 minútu a skúste znovu zapáliť horák.

Po inštalácii alebo zapnutí napájania po výpadku sa môže generátor iskier aktivovať automaticky. Je to normálne.

5.2 Vypnutie horáka

Aby ste zhasli palmeň, otočte gombík na symbol **0** .

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

6. VARNÝ PANEL – UŽITOČNÉ RADY A TIPY

6.1 Úspora energie

- Ak je to možné, vždy nádoby prikrývajte pokrievkami.
- Po zovretí kvapaliny znížte plameň, aby kvapalina iba mierne vrela.

VAROVANIE
Používajte hrnce a panvice s dnom vhodným pre rozmery horáka. Nepoužívajte varnú nádobu na varnej zóne, ktorá presahuje za okraje varnej nádoby.

Horák	Priemery kuchynského riadu
Rýchly	160 - 220 mm
Stredne rýchly	140 - 220 mm
Pomocný	120 - 180 mm

Používajte riad s čo najhrubším a najplochejším dnom.

7. VARNÝ PANEL – OŠETROVANIE A ČISTENIE

VAROVANIE
Pozrite si bezpečnostné kapitoly.

VAROVANIE
Pred čistením spotrebič vypnite a nechajte ho vychladnúť.

VAROVANIE
Z bezpečnostných dôvodov nečistite spotrebič prúdom pary ani vysokotlakovým prúdom vody.

VAROVANIE
Nepoužívajte abrazívne čističe, oceľové drôtenky ani kyseliny, pretože môžu spôsobiť poškodenie spotrebiča.

- Smaltované diely, viečka a korunky umývajte v teplej vode so saponátom.
- Antikorové diely umývajte vodou, potom osušte mäkkou utierkou.
- Mriežky pod hrncami sa **nesmú** umývať v umývačke riadu; musíte ich umývať **ručne**.
- Po čistení sa uistite, že mriežky sú uložené správne.
- Aby horáky fungovali správne, uistite sa, že sú podporné mriežky riadu v strede horáka.
- **Pri umiestňovaní mriežok dávajte pozor, aby ste nepoškodili varnú dosku.**

Po čistení spotrebič osušte mäkkou handričkou.

8. RÚRA – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

VAROVANIE
Pozrite si bezpečnostné kapitoly.

8.1 Zapnutie a vypnutie spotrebiča

1. Otočte otočný ovládač funkcií rúry na príslušnú funkciu.
2. Otočte otočný ovládač teploty na príslušnú teplotu.

   Indikátor teploty svieti, kým sa teplota v spotrebiči sa zvyšuje.

3. Ak chcete deaktivovať spotrebič, otočte otočný ovládač funkcie rúry a otočný ovládač teploty do polohy VYP.

8.2 Bezpečnostný termostat

Bezpečnostný termostat zabezpečuje tepelné vypnutie prevádzkovaného termostatu.

Rúra má bezpečnostný termostat, ktorý v prípade potreby preruší napájanie, aby zabránil poškodeniu termostatu rúry nadmerným prehriatím. Keď teplota klesne, rúra sa opäť automaticky zapne.

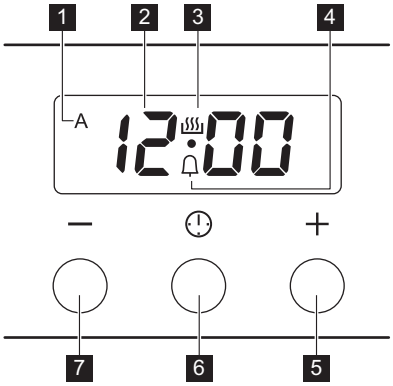
VAROVANIE
Bezpečnostný termostat zasiahne iba vtedy, keď termostat rúry nepracuje správne. Keď dôjde k takejto situácii, teplota v rúre je veľmi vysoká a môže spáliť pokrmy. Okamžite kontaktujte servisné stredisko, aby zabezpečili výmenu termostatu rúry.

8.3 Funkcie rúry

Funkcia rúry na pečenie		Použitie
0	Poloha VYPNUTÉ	Spotrebič je VYPNUTÝ.
	Osvetlenie rúry	Na zapnutie osvetlenia vnútra rúry bez funkcie pečenia.
	Tradičné pečenie	Teplo sa privádza z horného aj z dolného ohrevného článku. Na pečenie múčnych pokrmov a mäsa na jednej úrovni.
	Dolný ohrevný článok	Teplo sa privádza z dolnej časti rúry. Na pečenie koláčov s chrumkavou spodnou časťou.
	Ventilátor s ohrevom	Na prípravu viacerých rôznych pokrmov naraz. Na prípravu domácich sirupov, sušenie húb alebo ovocia.
	Teplovzdušné pečenie	Na pečenie mäsa alebo pečenie múčnych a mäsových pokrmov, ktoré si vyžadujú rovnakú teplotu pečenia, pri použití viacerých zásuvných roštov bez prenosu arómy. Pri použití tejto funkcie znížte teplotu rúry o 20 – 40 °C oproti bežným teplotám, ktoré používate pri funkcii Tradičné pečenie.
	Ľahké pečenie	Vhodné na jednoduchú prípravu pokrmov: snehových pusiniek, piškótového koláča, maslového koláča, rolády.
	Turbo gril	Výhrevné teleso grilu a ventilátor rúry budú v činnosti striedavo, aby sa zabezpečilo prúdenie horúceho vzduchu okolo jedál. Tiež na pečenie veľkých kusov mäsa. **VAROVANIE** Maximálna teplota pre túto funkciu je 210 °C.
	Funkcia Pizza	Dolný ohrevný článok zabezpečuje priamy ohrev dolnej časti pizze, slaných tort alebo koláčov a ventilátor zabezpečuje cirkuláciu horúceho vzduchu na pečenie obloženia pizze alebo plnky koláčov.
	Rozmrazovanie	Na rozmrazenie zmrazených pokrmov. Otočný ovládač teploty musí byť vo vypnutej polohe.

9. RÚRA - ČASOVÉ FUNKCIE

9.1 Elektronický programátor



1. Ukazovateľ času funkcií Trvanie a Koniec
2. Zobrazenie času
3. Ukazovateľ aktívneho časomera
4. Indikátor kuchynského časomera
5. Tlačidlo „+“
6. Tlačidlo výberu
7. Tlačidlo „-“

Časová funkcia		Použitie
🔔	Kuchynský časomer	Nastavenie odpočítavania času (1 min. – 23 h 59 m). Po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál. **Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry.**
dur	Trvanie	Nastavenie času prevádzky rúry (1 min. – 10 h).
End	Koniec	Nastavenie času vypnutia pre funkciu rúry (1 min. – 10 h).

Ak chcete rúru nastaviť tak, aby sa automaticky zapla a vypla neskôr, môžete funkcie Trvanie a Koniec použiť súčasne. V takom prípade najprv nastavte funkciu Trvanie a potom Koniec.

9.2 Nastavenie časových funkcií



1. Opakovane stláčajte tlačidlo výberu, až kým nezačne blikať ukazovateľ požadovanej funkcie.
2. Na nastavenie času pre časové funkcie Kuchynský časomer 🔔, Trvanie **dur** alebo Koniec **End**, použite tlačidlo „**+**“ alebo „**-**“.

   Zobrazí sa príslušná funkcia. V prípade funkcií Koniec a Trvanie sa rozsvieti aj **A**.

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

   Pri časových funkciách Trvanie a Koniec sa rúra vypne automaticky.
3. Signál vypnete stlačením ktoréhokoľvek tlačidla.

9.3 Zrušenie časových funkcií

1. Opakovane stláčajte tlačidlo výberu, až kým sa nezobrazí ukazovateľ požadovanej funkcie.
2. Naraz stlačte tlačidlá „-“ a „+“

   Funkcia časomera sa o niekoľko sekúnd vypne.

9.4 Zmena zvukového signálu

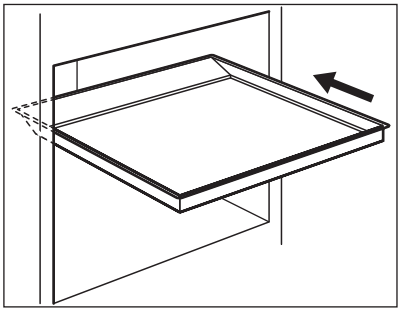
1. Ak si chcete vypočuť aktuálny zvukový signál, stlačte a podržte tlačidlo „-“.
2. Opätovným stláčaním tlačidla „-“ signál zmeníte.
3. Uvoľnite tlačidlo „-“. Posledný tón, ktorý ste nastavili, je novým zvukovým signálom.

Keď bol spotrebič odpojený od sieťového napájania alebo po výpadku napájania, sa obnoví pôvodné nastavenie tónu zvukovej signalizácie.

10. RÚRA - POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA

VAROVANIE
Pozrite si bezpečnostné kapitoly.

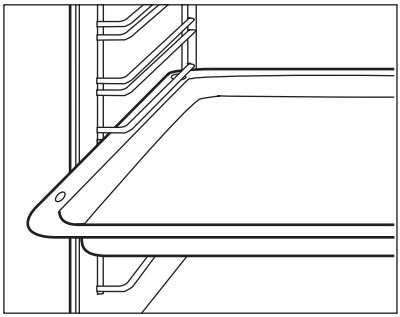
10.1 Vloženie plechu na pečenie



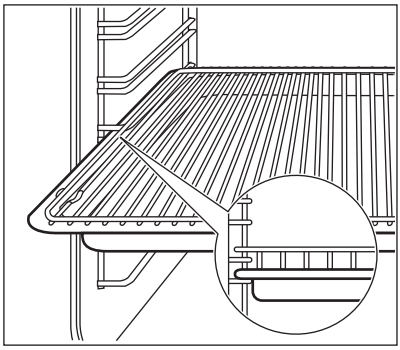
Plech položte do stredu dutiny rúry, medzi prednú a zadnú stenu. Tým sa zabezpečí cirkulácia horúceho vzduchu pred a za plechom na pečenie. Dbajte na to, aby bol plech v polohe ako na obrázku, so zošikmenou stranou vzadu.

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

10.2 Vkladanie príslušenstva rúry



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



Spoločné zasunutie roštu rúry a hlbokého pekáča

Rošt rúry položte na hlboký pekáč. Hlboký pekáč zasuňte medzi vodiace tyče jednej z úrovní rúry.

11. RÚRA – UŽITOČNÉ RADY A TIPY

POZOR

Na pečenie veľmi šťavnatých zákuskov použite hlboký plech na pečenie. Ovocné šťavy môžu spôsobiť trvalé škvrny na smalte.

- Spotrebič má štyri úrovne zasunutia. Úrovne zasunutia počítajte od dna vnútorného priestoru spotrebiča.
- V rúre môžete piecť súčasne viacero jedál na dvoch úrovniach. Umiestnite rošty do úrovní 1 a 3.
- V spotrebiči alebo na skle dvierok môže kondenzovať vlhkosť. Je to normálne. Pri otváraní dvierok počas pečenia vždy ustúpte od spotrebiča. Ak chcete znížiť kondenzáciu, rúru zapnite 10 minút pred pečením.
- Po každom použití spotrebič utrite od vlhkosti.
- Neumiestňujte predmety priamo na dno rúry ani nebaľte časti rúry alebo jej príslušenstvo do alobalu. Inak sa môžu zmeniť výsledky varenia a poškodiť smalt rúry.

11.1 Pečenie koláčov

- Pred pečením nechajte rúru predhriať na 10 minút.
- Dvierka rúry neotvárajte, kým neuplynuli 3/4 doby pečenia.
- Ak pri pečení používate súčasne dva plechy, nechávajte medzi nimi jednu voľnú úroveň.

11.2 Pečenie mäsa a rýb

- Nepečte mäso s hmotnosťou nižšou ako 1 kg. Pečenie príliš malého množstva mäsa má za následok vysušenie mäsa.
- Pri pečení veľmi mastného mäsa použite nádobu na odkvapkávanie tuku, aby ste predišli vytvoreniu škvŕn v rúre, ktoré môžu byť trvalé.
- Pred krájaním mäsa ho nechajte odstáť približne 15 minút, aby z neho nevytiekla šťava.
- Aby ste predišli tvorbe veľkého množstva dymu pri pečení, do nádoby na odkvapkávanie nalejte trochu vody. Aby ste predišli kondenzácii dymu, pridajte malé množstvo vody vždy, keď sa odparí.

11.3 Doby pečenia

Doba pečenia závisí od druhu jedla, konzistencie a množstva potravín.
Pri pečení si poznamenajte výsledky. Zistite najvhodnejšie nastavenia (nastavenie ohrevu, doby pečenia a pod.) pre použité nádoby, recepty a množstvá jedál pre tento spotrebič.

11.4 Tradičné pečenie

Pokrm	Typ plechu a úroveň rúry	Doba predhriatia (v minútach)	Teplota (°C)	Doba pečenia (v minútach)
Ploché pečivo (250 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	-	150	25 - 30
Nízky koláč (1 000 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10	160 - 170	30 - 35
Kysnutý koláč s jablkami (2000 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	-	170 - 190	40 - 50
Jablkový koláč (1200 + 1200 g)	2 okrúhle hliníkové formy (priemer: 20 cm) na úrovni 1	15	180 - 200	50 - 60
Drobné koláče (500 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10	160 - 180	25 - 30
Piškótový koláč bez tuku (350 g)	1 okrúhla hliníková forma (priemer: 26 cm) na úrovni 1	10	160 - 170	25 - 30
Koláč pečený v pekáči (1 500 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	-	160 - 170	45 - 55[1)]
Celé kurča (1 350 g)	rošt rúry na úrovni 2, pekáč na úrovni 1	-	200 - 220	60 - 70
Kurča, polovica (1 300 g)	rošt rúry na úrovni 3, pekáč na úrovni 1	-	190 - 210	30 - 35
Bravčová kotleta (600 g)	rošt rúry na úrovni 3, pekáč na úrovni 1	-	190 - 210	30 - 35
Plackový chlieb (800 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	20	230 - 250	10 - 15
Plnený kysnutý koláč (1200 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10 - 15	170 - 180	25 - 35
Pizza (1000 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Tvarohový koláč (2600 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	-	170 - 190	60 - 70
Švajčiarsky jablkový koláč (1900 g)	smaltovaný plech na úrovni 1	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Vianočný koláč (2400 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10 - 15	170 - 180	55 - 65[2)]
Slaný lotrinský koláč (1000 g)	1 okrúhla forma (priemer: 26 cm) na úrovni 1	10 - 15	220 - 230	40 - 50

Pokrm	Typ plechu a úroveň rúry	Doba predhriatia (v minútach)	Teplota (°C)	Doba pečenia (v minútach)
Gazdovský chlieb (750 + 750 g)	2 okrúhle hliníkové formy (priemer: 20 cm) na úrovni 1	18[3]	180 - 200	60 - 70
Rumunský piškótový koláč (600 + 600 g)	2 okrúhle hliníkové formy (dĺžka: 25 cm) na úrovni 2	10	160 - 170	40 - 50
Rumunský piškótový koláč – tradičný (600 + 600 g)	2 okrúhle hliníkové formy (dĺžka: 20 cm) na úrovni 2	-	160 - 170	30 - 40
Kysnuté buchty (800 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10 - 15	200 - 210	10 - 15
Piškótová roláda (500 g)	smaltovaný plech na úrovni 1	10	150 - 170	15 - 20
Snehové pečivo (400 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	-	100 - 120	40 - 50
Koláč s mrvenič-kou (1500 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	10 - 15	180 - 190	25 - 35
Piškótový koláč (600 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	10	160 - 170	25 - 35
Maslový koláč (600 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10	180 - 200	20 - 25

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

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

3) Pri predhrievaní rúry nastavte teplotu na 250 °C.

11.5 Ventilátor s ohrevom

Pokrmy	Typ plechu a úroveň rúry	Doba predhriatia (v minútach)	Teplota (°C)	Doba pečenia (v minútach)
Prúžky pečiva (250 g)	Smaltovaný plech na úrovni 3	10	150 - 160	20 - 30
Prúžky pečiva (250 + 250 g)	Smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	10	140 - 150	25 - 30
Prúžky pečiva (250 + 250 + 250 g)	Smaltovaný plech na úrovni 1, 2 a 4	10	150 - 160	30 - 35
Posúch (1000 g)	Smaltovaný plech na úrovni 2	10	150 - 160	30 - 40
Posúch (1000 + 1000 g)	Smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	10	140 - 150	45 - 55

Pokrmy	Typ plechu a úroveň rúry	Doba predhriatia (v minútach)	Teplota (°C)	Doba pečenia (v minútach)
Posúch (1000 + 1000 + 1000 g)	Smaltovaný plech na úrovni 1, 2 a 4	10	140 - 150	55 - 65
Kysnutý koláč s jablkami (2000 g)	Smaltovaný plech na úrovni 3	10	170 - 180	40 - 50
Jablkový koláč (1200 + 1200 g)	2 okrúhle hliníkové formy (priemer: 20 cm) na úrovni 2 a 3	10	170 - 180	50 - 60
Malé koláče (500 g)	Smaltovaný plech na úrovni 3	10	140 - 150	30 - 35
Malé koláče (500 + 500 g)	Smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	10	140 - 150	25 - 30
Malé koláče (500 + 500 + 500 g)	Smaltovaný plech na úrovni 1, 2 a 4	10	150 - 160	25 - 30
Piškótový koláč bez tuku (350 g)	1 okrúhla hliníková forma (priemer: 26 cm) na 3. úrovni	10	150 - 160	30 - 40
Koláč pečený v pekáči (1 200 g)	Smaltovaný plech na úrovni 3	-	150 - 160	40 - 50 1)
Celé kura (1 400 g)	rošt na úrovni 2, plech na pečenie na úrovni 1	-	170 - 190	50 - 60
Bravčová kotleta (600 g)	rošt na úrovni 3, plech na pečenie na úrovni 1	-	180 - 200	30 - 40
Plackový chlieb (800 g)	Smaltovaný plech na úrovni 2	15	230 - 250	10 - 15
Plnený kysnutý koláč (1200 g)	Smaltovaný plech na úrovni 3	20 - 30	160 - 170	20 - 30
Pizza (1000 + 1000 g)	Smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	-	180 - 200	50 - 60
Tvarohový koláč (2600 g)	Smaltovaný plech na úrovni 2	-	150 - 170	60 - 70
Švajčiarsky jablkový koláč (1900 g)	Smaltovaný plech na úrovni 3	15	180 - 200	30 - 40
Vianočka (2400 g)	Smaltovaný plech na úrovni 3	10	150 - 170	50 - 60 2)
Quiche Lorraine (1000 g)	1 okrúhla forma (priemer: 26 cm) na 2. úrovni	15	210 - 230	35 - 45
Sedliacky chlieb (750 + 750 g)	2 okrúhle hliníkové formy (priemer: 20 cm) na 3. úrovni	15 3)	180 - 190	50 - 60

Pokrmy	Typ plechu a úroveň rúry	Doba predhriatia (v minútach)	Teplota (°C)	Doba pečenia (v minútach)
Rumunský piškótový koláč (600 + 600 g)	2 okrúhle hliníkové formy (priemer: 25 cm) na 2. úrovni	10	150 - 170	40 - 50
Tradičný rumunský piškótový koláč (600 + 600 g)	2 okrúhle hliníkové formy (priemer: 20 cm) na 2. úrovni	-	160 - 170	30 - 40
Kysnuté buchty (800 g)	Smaltovaný plech na úrovni 3	10	180 - 200	10 - 15
Kysnuté buchty (800 + 800 g)	Smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	10	180 - 200	15 - 20
Švajčiarska roláda (500 g)	Smaltovaný plech na úrovni 3	10	150 - 170	10 - 15
Snehové pusinky (400 g)	Smaltovaný plech na úrovni 2	-	100 - 120	50 - 60
Snehové pusinky (400 + 400 g)	Smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	-	100 - 120	55 - 65
Snehové pusinky (400 + 400 + 400 g)	Smaltovaný plech na úrovni 1, 2 a 4	-	115 - 125	65 - 75
Koláč s posýpkou (1500 g)	Smaltovaný plech na úrovni 2	10	170 - 180	20 - 30
Piškótový koláč (600 g)	Smaltovaný plech na úrovni 2	10	150 - 170	20 - 30
Maslový koláč (600 + 600 g)	Smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	10	150 - 170	20 - 30

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

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

3) Nastavte teplotu na 230 °C na predhriatie.

11.6 Pečenie s ventilátorom

Pokrmy	Typ plechu a úroveň rúry	Doba predhriatia (v minútach)	Teplota (°C)	Doba pečenia (v minútach)
Ploché pečivo (250 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	10	140 - 150	20 - 30
Ploché pečivo (250 + 250 g)	smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	10	140 - 150	25 - 30
Ploché pečivo (250+ 250 + 250 g)	smaltovaný plech na úrovni 1, 2 a 3	10	150 - 160	30 - 40

Pokrmy	Typ plechu a úroveň rúry	Doba predhriatia (v minútach)	Teplota (°C)	Doba pečenia (v minútach)
Nízky koláč (500 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10	150 - 160	30 - 35
Nízky koláč (500 + 500 g)	smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	10	150 - 160	35 - 45
Nízky koláč (500 + 500 + 500 g)	smaltovaný plech na úrovni 1, 2 a 4 1)	10	155 - 165	40 - 50
Kysnutý koláč s jablkami (2000 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	-	170 - 180	40 - 50
Jablkový koláč (1200 + 1200 g)	2 okrúhle hliníkové formy (priemer: 20 cm) na úrovni 2	-	165 - 175	50 - 60
Drobné koláče (500 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10	150 - 160	20 - 30
Drobné koláče (500 + 500 g)	smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	10	150 - 160	30 - 40
Drobné koláče (500 + 500 + 500 g)	smaltovaný plech na úrovni 1, 2 a 4 1)	10	150 - 160	35 - 45
Piškótový koláč bez tuku (350 g)	1 okrúhla hliníková forma (priemer: 26 cm) na úrovni 1	10	150 - 160	20 - 30
Koláč pečený v pekáči (1200 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	-	150 - 160	30 - 35 2)
Celé kurča (1300 g)	rošt rúry na úrovni 2, pekáč na úrovni 1	-	170 - 180	40 - 50
Pečené bravčové (800 g)	rošt rúry na úrovni 2, pekáč na úrovni 1	-	170 - 180	45 - 50
Plnený kysnutý koláč (1200 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	20 - 30	150 - 160	20 - 30
Pizza (1000 + 1000 g)	smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	-	180 - 200	30 - 40
Pizza (1000 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	-	190 - 200	25 - 35
Tvarohový koláč (2600 g)	smaltovaný plech na úrovni 1	-	160 - 170	40 - 50

Pokrmy	Typ plechu a úroveň rúry	Doba predhriatia (v minútach)	Teplota (°C)	Doba pečenia (v minútach)
Švajčiarsky jablkový koláč (1900 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10 - 15	180 - 200	30 - 40
Vianočný koláč (2400 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10	150 - 160	35 - 40 2)
Slaný lotrinský koláč (1000 g)	1 okrúhla forma (priemer: 26 cm) na úrovni 2	10 - 15	190 - 210	30 - 40
Gazdovský chlieb (750 + 750 g)	2 okrúhle hliníkové formy (priemer: 20 cm) na úrovni 1	15 - 20 3)	160 - 170	40 - 50
Rumunský piškótový koláč (600 + 600 g)	2 okrúhle hliníkové formy (priemer: 25 cm) na úrovni 2	10 - 15	155 - 165	40 - 50
Rumunský piškótový koláč – tradičný (600 + 600 g)	2 okrúhle hliníkové formy (priemer: 20 cm) na úrovni 2	-	150 - 160	30 - 40
Kysnuté buchty (800 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	15	180 - 200	10 - 15
Kysnuté buchty (800 + 800 g)	smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	15	180 - 200	15 - 20
Piškótová roláda (500 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	10	150 - 160	15 - 25
Snehové pečivo (400 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	-	110 - 120	30 - 40
Snehové pečivo (400 + 400 g)	smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	-	110 - 120	45 - 55
Snehové pečivo (400 + 400 + 400 g)	smaltovaný plech na úrovni 1, 2 a 4 1)	-	115 - 125	55 - 65
Koláč s mrvenicou (1500 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	-	160 - 170	25 - 35
Piškótový koláč (600 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10	150 - 160	25 - 35
Maslový koláč (600 + 600 g)	smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	10	160 - 170	25 - 35

1) Po upečení koláča na úrovni 4 ho vyberte a vložte sem koláč z úrovne 1. Pečte ďalších desať minút.

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

3) Pri predhrievaní rúry nastavte teplotu na 250 °C.

11.7 Ľahké pečenie

Pokrm	Typ plechu a úroveň rúry	Doba predhriatia (v minútach)	Teplota (°C)	Doba pečenia (v minútach)
Ploché pečivo (250 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	20 1)	150 - 160	20 - 25
Nízky koláč (500 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	20 1)	160 - 170	35 - 40
Pizza (1000 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	20 1)	200 - 210	30 - 40
Piškótová roláda (500 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	20 1)	160 - 170	20 - 30
Snehové pečivo (400 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10 1)	110 - 120	50 - 60
Piškótový koláč (600 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	20 1)	160 - 170	25 - 30
Maslový koláč (600 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	20 1)	160 - 170	25 - 30
Celé kurča (1 200 g)	rošt rúry na úrovni 2 2)	-	220 - 230	45 - 55

1) Otočný ovládač nastavte na teplotu 250 °C.

2) Pod rošt do úrovne rúry 1 zasuňte pekáč.

11.8 Turbo gril

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

11.9 Pizza

Pokrm	Typ plechu a úroveň rúry	Doba predhriatia (v minútach)	Teplota (°C)	Doba pečenia (v minútach)
Jablkový koláč (1200 + 1200 g)	2 okrúhle hliníkové formy (priemer: 20 cm) na úrovni 2	-	170 - 180	50 - 60
Celé kurča (1400 g)	úroveň 2	-	165 - 175	55 - 65

Pokrm	Typ plechu a úroveň rúry	Doba predhriatia (v minútach)	Teplota (°C)	Doba pečenia (v minútach)
Kurča, polovica (1350 g)	úroveň 2	-	165 - 175	30 - 35
Pizza (1000 + 1000 g)	smaltovaný alebo hliníkový plech na úrovni 1 a 2 [1)]	-	180 - 200	30
Pizza (1000 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	-	190 - 200	25 - 35
Slaný lotrinský koláč (1000 g)	úroveň 2	10 - 15	210 - 220	20 - 30

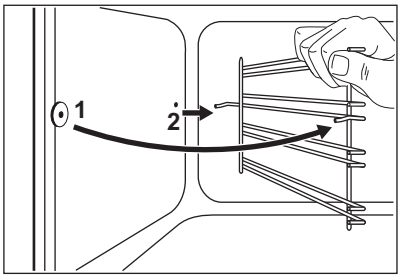
1) Po 20 minútach vymeňte úrovne plechov.

12. RÚRA – OŠETROVANIE A ČISTENIE

VAROVANIE
Pozrite si bezpečnostné kapitoly.

- Prednú stranu spotrebiča vyčistite mäkkou utierkou navlhčenou vo vode s prídavkom saponátu.
- Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci prípravok
- Vnútro rúry vyčistite po každom použití. Nečistoty odstránite ľahšie, nepripália sa.
- Ťažko odstrániteľné škvrny očistite špeciálnym čističom na rúry.
- Po použití očistite všetky časti príslušenstva (mäkkou utierkou namočenou v teplej vode s umývacím prípravkom) a nechajte ich osušiť.
- Teflónový riad a pomôcky neumývajte agresívnymi prípravkami, na čistenie nepoužívajte špicaté predmety ani ich neumývajte v umývačke riadu. Mohol by sa zničiť teflónový povrch!

12.1 Vyberanie zasúvacích líšt



Ak chcete vyčistiť bočné steny, môžete vybrať zásuvné lišty.

1. Odtiahnite prednú časť zasúvacích líšt od bočnej steny.
2. Potiahnite zadnú časť líšt od bočnej steny a lišty vyberte.

Pri inštalácii zasúvacích líšt zvoľte opačný postup.

Zaoblené konce zasúvacích líšt musia smerovať dopredu.

12.2 Čistenie dvierok rúry

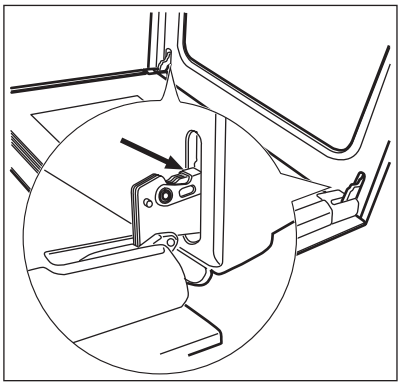
Dvierka rúry majú dva sklenené panely, nainštalované jeden za druhým. Čistenie si zjednodušíte, keď dvierka rúry zvesíte.

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

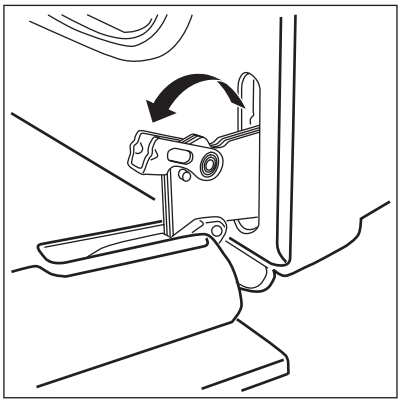
VAROVANIE
Pred čistením dvierok skontrolujte, či sú sklenené panely vychladnuté. Hrozí nebezpečenstvo prasknutia skla.

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

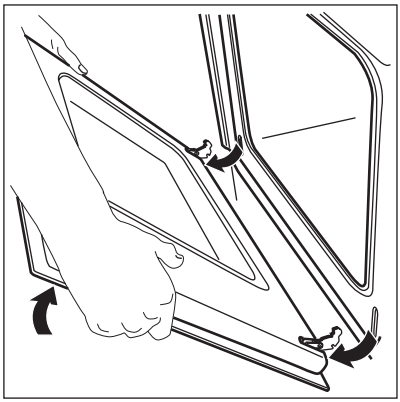
Demontáž dvierok rúry a skleneného panelu



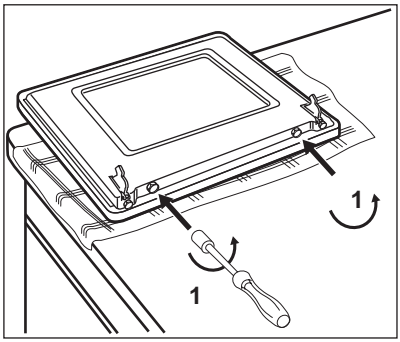
1. Úplne otvorte dvierka a uchopte oba závesy dvierok.



2. Nadvihnite páčky na oboch závesoch a preklopte ich.

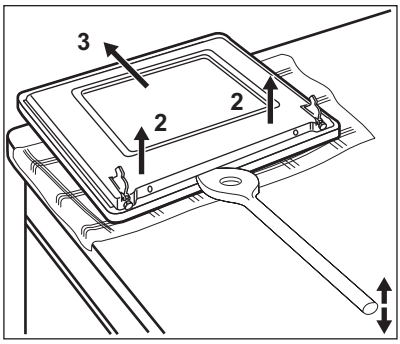


3. Dvierka rúry privrite, aby zostali v prvej polohe (do polovice otvorené). Potom ich potiahnite vpred a vyberte z lôžka.



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

Skrutky nestraťte.

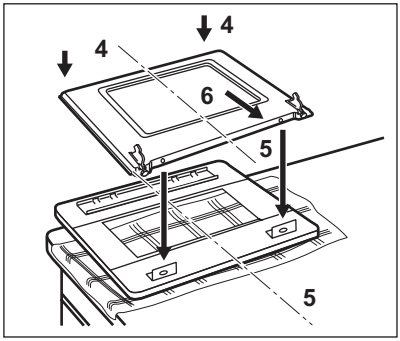


5. Vnútornú stranu dvierok otvorte pomocou lopatky z plastu, dreva alebo podobného materiálu. Pridržte vonkajšiu stranu dvierok a zatlačte vnútornú stranu dvierok proti hornému okraju dvierok.
6. Nadvihnite vnútornú stranu dvierok.
7. Vyčistite vnútornú stranu dvierok.

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

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

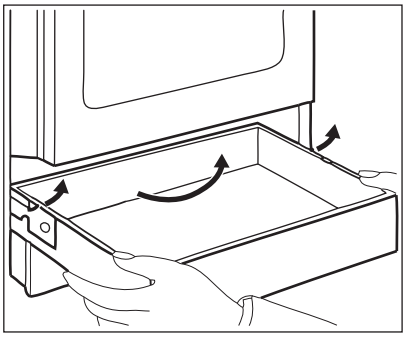
Opätovná montáž dvierok a skleneného panelu



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

12.3 Vybratie zásuvky

Zásuvka na riad pod rúrou sa dá pri čistení vybrať.



Vybratie zásuvky

1. Vytiahnite zásuvku až na doraz.
2. Opatrne nadvihnite zásuvku.
3. Zásuvku úplne vytiahnite von.

Inštalovanie zásuvky

Ak chcete nainštalovať zásuvku, zvoľte opačný postup.

VAROVANIE
V zásuvke neskladujte horľavé predmety (ako napr. čistiace materiály, plastové tašky, kuchynské rukavice, papier ani čistiace spreje). Pri používaní rúry sa zásuvka môže zohriať. Hrozí nebezpečenstvo požiaru.

12.4 Osvetlenie rúry

VAROVANIE
Pri výmene žiarovky v rúre postupujte opatrne. Pred výmenou žiarovky vždy vypnite spotrebič. Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

VAROVANIE
Žiarovky použité v tomto spotrebiči sú špeciálne žiarovky určené iba na použitie v domácich spotrebičoch. Nepoužívajte ich na osvetlenie miestností ani ich častí. Ak potrebujete vymeniť žiarovku, náhradná žiarovka musí mať rovnaký výkon a musí byť určená iba pre domáce spotrebiče.

Pred výmenou žiarovky v rúre:

- Spotrebič vypnite.
- Odstráňte poistky z poistkovej skrine alebo prerušte elektrický obvod.
- Na dno rúry položte handričku. Zabránite tak poškodeniu osvetlenia rúry a skleneného krytu.

Výmena žiarovky osvetlenia rúry:

1. Sklenený kryt žiarovky sa nachádza v zadnej časti rúry.
   Otočte sklenený kryt žiarovky doľava a vyberte ho.
2. Vyčistite sklenený kryt.
3. Žiarovku osvetlenia rúry vymeňte za vhodnú žiarovku s tepelnou odolnosťou do 300 °C.

   Ako náhradnú žiarovku použite iba rovnaký typ žiarovky. Musí mať rovnaký výkon a musí byť určená iba pre domáce spotrebiče.
4. Nasaďte sklenený kryt.

13. ČO ROBIŤ, KEĎ...

Problém	Možná príčina	Riešenie
Pri zapaľovaní plynu sa neobjaví iskra.	Nie je k dispozícii elektrické napätie.	Skontrolujte, či je spotrebič zapojený a či je zapnuté elektrické napájanie.
Pri zapaľovaní plynu sa neobjaví iskra.	Nie je k dispozícii elektrické napätie.	Skontrolujte poistky domovej elektrickej inštalácie.
Pri zapaľovaní plynu sa neobjaví iskra.	Kryt a korunka horáka nie sú v správnej polohe.	Skontrolujte, či sú kryt a korunka horáka v správnej polohe.
Plameň zhasína ihneď po zapálení.	Termočlánok nie je dostatočne zohriaty.	Po zapálení plameňa držte ovládač stlačený približne 5 sekúnd.
Plameň horáka je nerovnomerný.	Korunka horáka je upchaná zvyškami potravín.	Skontrolujte, či nie je upchatá dýza a či korunka horáka nie je znečistená zvyškami potravín.
Spotrebič nepracuje.	Vyhodená poistka v poistkovej skrinke.	Skontrolujte poistku. Ak sa poistka vyhodí viackrát, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
Rúra na pečenie nehreje.	Rúra nie je zapnutá.	Zapnite rúru.
Rúra na pečenie nehreje.	Nie sú nastavené potrebné nastavenia.	Skontrolujte nastavenia.
Osvetlenie rúry nefunguje.	Žiarovka v rúre je vypálená.	Vymeňte žiarovku osvetlenia rúry.
Na displeji sa zobrazuje „00.00“ a „LED“.	Došlo k výpadku elektrického napájania.	Nastavte hodiny.
Vo vnútri rúry a na jedlách sa zráža para a vzniká skondenzovaná voda.	Jedlá ste nechali v rúre príliš dlho.	Po ukončení pečenia nenechávajte jedlá v rúre dlhšie ako 15 – 20 minút.

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

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

Odporúčame, aby ste si sem zapísali tieto údaje:

Model (MOD.) .....

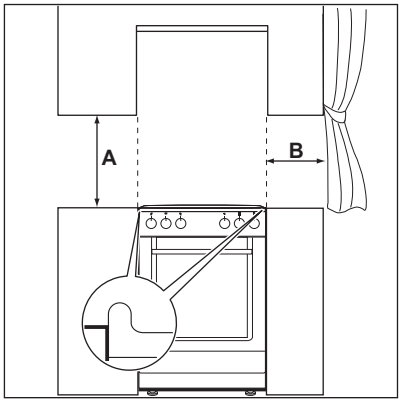
Výrobné číslo (PNC) .....

Sériové číslo (S. N.) .....

14. INŠTALÁCIA

VAROVANIE
Pozrite si bezpečnostné kapitoly.

14.1 Umiestnenie spotrebiča



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

Minimálne vzdialenosti

Rozmery	mm
A	690
B	150

Rozmery	
Šírka	500 mm
Hĺbka	600 mm
Celkový elektrický príkon	3035,6 W
Elektrické napätie	230 V
Frekvencia	50 Hz
Kategória plynu	II2H3B/P
Zdroj plynu	G20 (2H) 20 mbar
	G30/31 (3B/P) 30/30 mbar

Priemery prívodov

Horák	Ø prívodu v 1/100 mm
Pomocný	29
Stredne rýchly	32
Rýchly	42

14.2 Technické údaje

Rozmery	
Výška	855 mm

Plynové horáky

Horák	Normálny výkon	Znížený výkon	Druh plynu	Tlak	Priemer trysky	Použitie
	kW	kW		mbar	mm	g/h
Pomocný horák	1,00	0,35	Zemný plyn G20	20	0,70	-
	1,00	0,35	Bután G30	28 - 30	0,50	72,71
	0,85	0,31	Propán G31	28 - 30	0,50	60,70
Stredne rýchly horák	2,00	0,43	Zemný plyn G20	20	0,96	-
	2,00	0,43	Bután G30	28 - 30	0,71	145,43
	1,70	0,38	Propán G31	28 - 30	0,71	121,40
Rýchly horák	3,00	0,72	Zemný plyn G20	20	1,19	-
	3,00	0,72	Bután G30	28 - 30	0,88	218,14
	2,60	0,63	Propán G31	28 - 30	0,88	185,68

14.3 Plynová prípojka

Zvoľte pevné prípojky alebo použite ohybné antikorové trubičky, v súlade s platnými normami. Ak použijete ohybné kovové trubičky, dávajte pozor, aby sa nedotýkali pohyblivých častí alebo aby neboli zalomené ani stlačené.

14.4 Pripojenie ohybných nekovových hadíc

Ak je možná jednoduchá a úplná kontrola pripojenia plynu, môžete použiť ohybnú hadicu. Ohybná hadica musí byť pevne uchytená svorkami. Pri inštalácii použite držiak hadice. Uistite sa, že držiak hadice je pevne pripojený k tesneniu, a potom pokračujte s pripojením plynu. Ohybnú hadicu je možné použiť len vtedy, keď:

- sa nemôže zohriať na vyššiu než izbovú teplotu alebo na teplotu vyššiu než 30 °C,
- nie je dlhšia ako 1 500 mm,
- nie je stlačená,
- nie je napnutá ani skrútená,
- nedotýka sa ostrých okrajov ani rohov,
- môžete jednoducho skontrolovať jej stav.

V záujme zachovanie správneho fungovania ohybnej hadice je potrebné pravidelne kontrolovať, či:

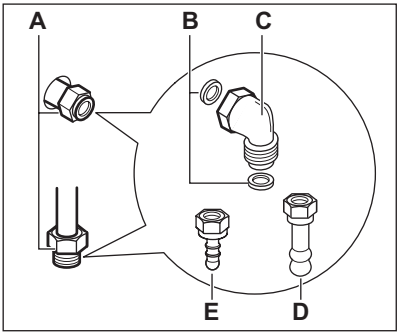
- na jej koncoch ani po celej jej dĺžke nie sú praskliny, zárezy alebo znaky pripálenia,
- je materiál správne elastický a nestvrdol,
- upevňovacie svorky nezhrdzaveli,
- nie je po záruke.

Ak zistíte jeden alebo viacero nedostatkov, hadicu neopravujte ale vymeňte ju.

Po dokončení inštalácie skontrolujte dokonalú tesnosť všetkých spojok hadice pomocou mydlového roztoku. Pri kontrole nikdy nepoužívajte plameň.

Prípojka prívodu plynu sa nachádza na zadnej strane ovládacieho panela.

VAROVANIE
Skôr ako pripojíte plyn, vytiahnite zástrčku zo zásuvky elektrickej siete alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zatvorte hlavný ventil prívodu plynu.



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

Spotrebič je nastavený na predvolený plyn. Ak chcete zmeniť nastavenie, zvoľte držiak hadice zo zoznamu. Vždy použite tesnenie.

14.5 Prispôsobenie rôznym druhom plynu

VAROVANIE
Úpravu na iný druh plynu prenechajte kvalifikovanej osobe.

Tento spotrebič je nastavený na prevádzku so zemným plynom.
So správnymi dýzami je prevádzka možná aj s propán-bután.

VAROVANIE
Pred výmenou dýz skontrolujte, či sú ovládače plynu v polohe Vyp. a odpojte spotrebič od zdroja elektrickej energie. Spotrebič nechajte úplne vychladnúť. Hrozí nebezpečenstvo poranenia.

14.6 Výmena dýz

Dýzy vymeňte pri zmene typu plynu.

1. Odstráňte mriežky nad horákmi.
2. Odstráňte kryty a korunky z horáka.
3. Nástrčným kľúčom č. 7 odstráňte dýzy a nahraďte ich dýzami určenými pre druh plynu, ktorý používate.
4. Jednotlivé diely zmontujte opačným postupom.

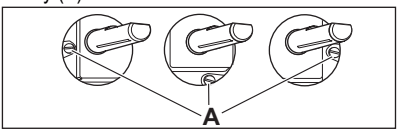
5. Vymeňte typový štítok (nachádza sa v blízkosti rúrky prívodu plynu) za štítok pre nový druh privádzaného plynu. Tento štítok nájdete na obale dodávanom so spotrebičom.

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

14.7 Nastavenie minimálnej úrovne

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.

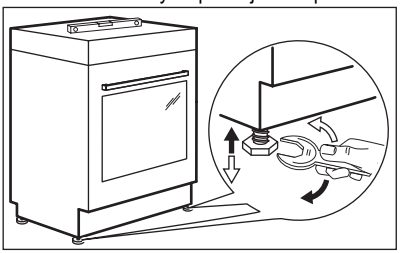


- Pri zmene zo zemného plynu na propán-bután úplne zaskrutkujte nastavovaciu skrutku.
- Pri zmene z propán-butánu na zemný plyn odskrutkujte obtokovú skrutku o približne 1/4 závitu.

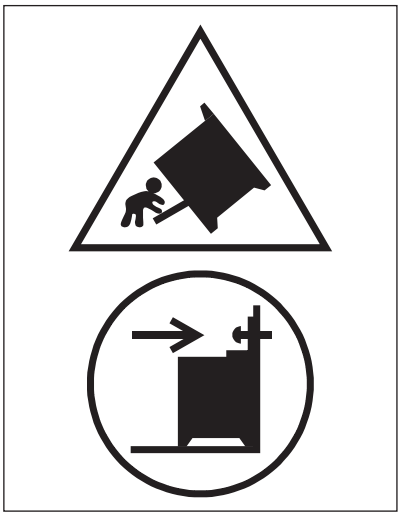
VAROVANIE
Nakoniec skontrolujte, či plameň nezhasne pri rýchlom otočení ovládača z maximálnej do minimálnej polohy.

14.8 Vyrovnanie do vodorovnej polohy

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



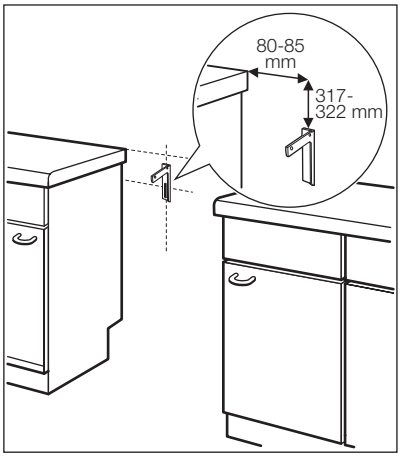
14.9 Ochrana proti prevráteniu



VAROVANIE
Je potrebné nainštalovať ochranu proti prevráteniu. Nainštalujte ochranu proti prevráteniu, aby ste zabránili prevráteniu spotrebiča pri jeho nerovnomernom zaťažení.

VAROVANIE
Váš spotrebič je označený symbolom uvedený na obrázku (niektoré modely), ktorý vás upozorňuje na inštaláciu ochrany proti prevráteniu.

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



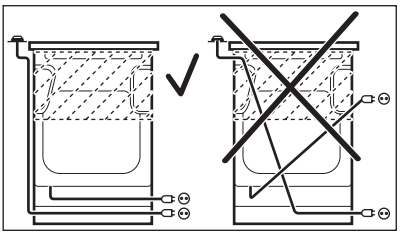
Inštalácia ochrany proti prevráteniu

1. Pred pripevnením ochrany proti prevráteniu nastavte spotrebič do správnej výšky a polohy.
2. Uistite sa, že je povrch za spotrebičom hladký.
3. Ochranu proti prevráteniu nainštalujte 317-322 mm smerom nadol od horného povrchu spotrebiča a 80-85 mm od bočnej strany spotrebiča do kruhového otvoru na konzole. Priskrutkujte ju k pevnému materiálu alebo použite vhodnú výstuž (stenu).
4. Otvor nájdete na ľavej zadnej časti spotrebiča. Pozrite obrázok.
5. Ak ste zmenili rozmery sporáku, musíte tiež vhodne upraviť polohu ochrany proti prevráteniu.

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

14.10 Elektrická inštalácia

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



Tento spotrebič sa dodáva so zástrčkou a prívodným elektrickým káblom.

Napájací kábel sa nesmie dotýkať časti spotrebiča zobrazenej na obrázku.

15. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

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

www.electrolux.com/shop



892963570-B-382013

CE