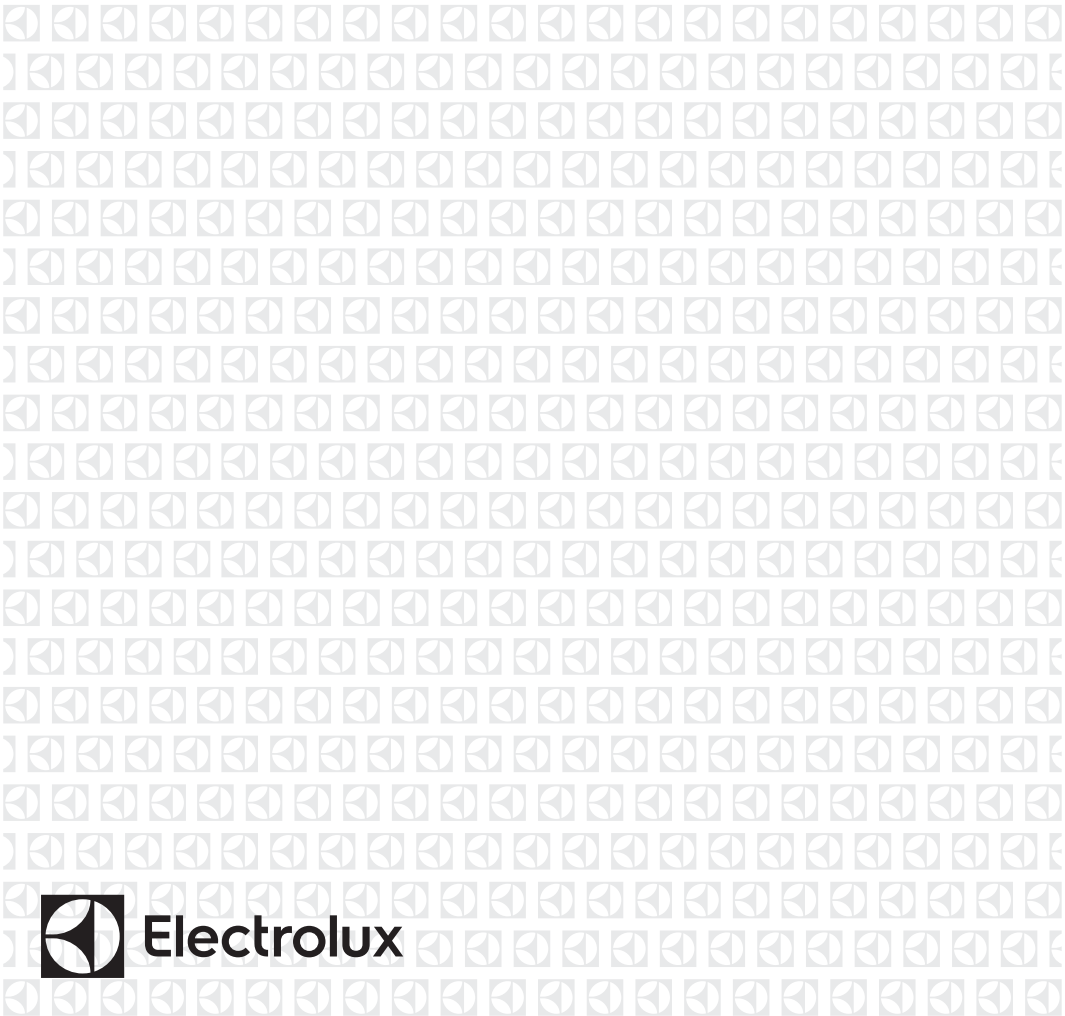




|           |        |                     |    |
|-----------|--------|---------------------|----|
| <b>CS</b> | Sporák | Návod k použití     | 2  |
| <b>SK</b> | Sporák | Návod na používanie | 36 |



# OBSAH

|                                                 |    |
|-------------------------------------------------|----|
| 1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....                  | 3  |
| 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....                    | 5  |
| 3. INSTALACE.....                               | 8  |
| 4. POPIS SPOTŘEBIČE.....                        | 14 |
| 5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....                    | 14 |
| 6. VARNÁ DESKA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....           | 15 |
| 7. VARNÁ DESKA - TIPY A RADY.....               | 16 |
| 8. VARNÁ DESKA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....          | 17 |
| 9. TROUBA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ .....               | 18 |
| 10. TROUBA - FUNKCE HODIN.....                  | 19 |
| 11. TROUBA - POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....         | 20 |
| 12. TROUBA - TIPY A RADY.....                   | 21 |
| 13. TROUBA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....              | 30 |
| 14. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....                     | 31 |
| 15. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....                   | 33 |
| 16. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ..... | 34 |

## MYSLÍME NA VÁS

Děkujeme vám, že jste si zakoupili spotřebič značky Electrolux. Produkt, který jste si zvolili, čerpá z desetiletí profesionálních zkušeností a inovací. Při navrhování tohoto důmyslného a stylového spotřebiče jsme mysleli na vaše potřeby. Můžete se proto spolehnout, že při každém použití dosáhnete skvělých výsledků.

Vítá vás Electrolux.

**Navštivte naše webové stránky:**



Rady k používání, brožury, poradce při potížích a informace o servisu a opravách získáte na:

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



Zaregistrujte svůj spotřebič a získejte lepší servis:

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



Nákup příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:

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

## PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

V případě kontaktování našeho autorizovaného servisního střediska mějte u sebe následující údaje: Model, výrobní číslo, sériové číslo.

Tyto informace naleznete na typovém štítku.

 **Varování / Důležité bezpečnostní informace**

 **Všeobecné informace a rady**

 **Informace o ochraně životního prostředí**

Změny vyhrazeny.

## 1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

### 1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo obdrželi instrukce týkající se bezpečného provozu spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Děti mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte mimo dosah dětí a řádně je zlikvidujte.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Během používání a chladnutí udržujte spotřebič mimo dosah dětí a domácích zvířat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

### 1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel.
- Tento spotřebič je určen k použití v běžné nespolečné domácnosti ve vnitřních prostorách.
- Tento spotřebič lze používat v kancelářích, hotelových pokojích, motelech, agropenzionech a v podobných ubytovacích zařízeních, kde využití nepřesahuje (průměrnou) úroveň využití v domácnosti.

- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- Tento spotřebič je určen k použití do nadmořské výšky 2000 m.
- Tento spotřebič není určen k použití na lodích a plavidlech.
- Neinstalujte spotřebič za ozdobnými dvířky, aby nedošlo k jeho přehřátí.
- Spotřebič neinstalujte na platformu.
- Spotřebič nepoužívejte s využitím externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.
- VAROVÁNÍ: Příprava jídel s tuky či oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a způsobit požár.
- K hašení požáru při vaření nikdy nepoužívejte vodu. Vypněte spotřebič a zakryjte plameny např. požární dekou nebo víkem.
- UPOZORNĚNÍ: U vaření je vždy nutné vykonávat dohled. U krátkodobého vaření je nutné vykonávat nepřetržitý dohled.
- VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: Na varné plochy nepokládejte žádné předměty.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- K čištění skleněných dvířek nebo skla sklopného víka varné desky nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky. Mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- Na povrch varné desky nepokládejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžice nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
- Před otevřením odstraňte z víka veškeré zbytky jídel. Před zavřením víka nechte povrch varné desky vychladnout.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.

- Při vkládání nebo vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Před údržbou odpojte spotřebič od napájení.
- VAROVÁNÍ: Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem.
- Je-li napájecí kabel poškozený, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoby s podobnou příslušnou kvalifikací. Jinak by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem.
- Při manipulaci s odkládací zásuvkou buďte opatrní. Může být horká.
- VAROVÁNÍ: Používejte pouze kryt varné desky přímo od výrobce kuchyňského spotřebiče nebo takový kryt, který výrobce spotřebiče v pokynech k použití označil jako vhodný, případně kryt, který je součástí spotřebiče. Při použití nesprávného krytu varné desky může dojít k nehodě.

## 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Tento spotřebič je vhodný pro následující

trhy: CZ SK

### 2.1 Instalace



#### **VAROVÁNÍ!**

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Kuchyňská skříňka a výklenek musí mít vhodné rozměry.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.

- Spotřebič nainstalujte na bezpečném a vhodném místě, které splňuje požadavky na instalaci.
- Některé části spotřebiče jsou pod proudem. Uzavřete spotřebič pomocí nábytku, abyste zabránili kontaktu s nebezpečnými částmi.
- Strany spotřebiče musí být umístěny vedle spotřebičů nebo kuchyňského nábytku stejné výšky.
- Spotřebič neinstalujte vedle dveří či pod oknem. Zabráníte tak převržení horkého nádobí ze spotřebiče při otevírání dveří či okna.
- Zajistěte instalaci stabilizačního prvku, který bude bránit převržení spotřebiče. Řiďte se pokyny v části „Instalace“.

### 2.2 Připojení k elektrické síti



#### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče nebo výklenku pod spotřebičem, obzvláště je-li spotřebič v provozu nebo jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být přípevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojte do ní síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Před zapojením síťové zástrčky do síťové zásuvky zcela zavřete dvířka spotřebiče.

## 2.3 Připojení plynu

- Veškerá plynová připojení musí 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 spalín. Ujistěte se, že je spotřebič připojen dle aktuálních instalačních vyhlášek. Řiďte se požadavky na dostatečné větrání.

## 2.4 Použití



### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu nebo popálení.

Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.



### POZOR!

Při používání plynového varného spotřebiče vzniká v místnosti, ve které je spotřebič instalován, teplo, vlhkost a spaliny. Zajistěte, aby byla kuchyň dobře větraná, zejména když se spotřebič používá. Dlouhodobé intenzivní používání spotřebiče může vyžadovat dodatečné větrání, například zesílení mechanického větrání, dodatečné větrání k bezpečnému odstranění produktů spalování do vnějšího (venkovního) vzduchu a zároveň zajištění výměny vzduchu v místnosti s dodatečným větráním. Před instalací dodatečného větrání se poraďte s kvalifikovanou osobou.

- Neměňte technické parametry spotřebiče.
- Ujistěte se, že větrací otvory nejsou zablokovány.
- Během provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Po každém použití spotřebič vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může uniknout horký vzduch.
- Nepoužívejte spotřebič, máte-li vlhké ruce, nebo když je v kontaktu s vodou.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.

**VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí požáru  
nebo výbuchu

- Tuky a oleje mohou při zahřátí uvolňovat hořlavé páry. Při vaření udržujte otevřený oheň nebo ohřáté předměty mimo dosah tuků a olejů.
- Páry uvolňované velmi horkými oleji se mohou samovolně vznítit.
- Použitý olej, který obsahuje zbytky potravin, může způsobit požár při nižších teplotách než olej použitý poprvé.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumisťujte hořlavé předměty nebo předměty nasáklé hořlavinami.
- Při otvírání dvírek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Používáte-li přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs alkoholu a vzduchu.

**VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí poškození  
spotřebiče.

- Aby nedošlo k poškození nebo změnám barvy smaltu:
  - Nepokládejte nádoby ani jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
  - Na spotřebič nebo přímo na dno vnitřku spotřebiče nepokládejte hliníkovou fólii.
  - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
  - Po dokončení přípravy jídla nenechávejte ve spotřebiči vlhké talíře ani jídlo.
  - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Při pečení vláčných moučníků použijte hluboký plech. Ovočné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Nepokládejte horké nádoby na ovládací panel.
- Nenechte vyvařit vodu v nádobách.

- Dbejte na to, aby na spotřebič nespadly žádné předměty nebo nádoby. Mohl by se poškodit povrch.
- Nenechávejte hořák zapnutý s prázdnými nádobami nebo bez nádob.
- Nádoby vyrobené z litiny či hliníku nebo nádoby s poškozeným dnem mohou způsobit poškrábání. Tyto předměty v případě nutnosti přesunu po varné desce vždy zdvihnete.
- Zajistěte dobré větrání v místnosti, kde je spotřebič instalován.
- Používejte pouze stabilní nádobí se správným tvarem a průměrem větším než rozměry hořáků.
- Otočíte-li ovladačem rychle z maximální do minimální polohy, ujistěte se, že plamen nezhasne.
- Používejte pouze příslušenství dodávané se spotřebičem.
- Na hořák neinstalujte rozptylovač plamene.

## 2.5 Čištění a údržba

**VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí poranění,  
požáru nebo poškození  
spotřebiče.

- Před prováděním údržby spotřebič vypněte. Vytáhněte zástrčku ze sít'ové zásuvky.
- Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Poškozené skleněné panely okamžitě vyměňte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Zbytky tuků či jídel ve spotřebiči mohou způsobit požár.
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.

- Katalytický smalt (je-li součástí výbavy) nečistěte žádným druhem čisticího prostředku.
- Hořáky nemyjte v myčce nádobí.

## 2.6 Víko

- Neměňte technické parametry víka.
- Víko čistěte pravidelně.
- Víko neotvírejte, když jsou na povrchu rozlité zbytky potravin.
- Před zavřením víka vypněte všechny hořáky.
- Víko nezavírejte, dokud varná deska a trouba zcela nevychladly.
- Skleněné víko se může roztržít, když se zahřeje (je-li součástí spotřebiče).



## 2.7 Vnitřní osvětlení



### VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Pokud jde o žárovku (žárovky) v tomto spotřebiči a samostatně prodávané náhradní žárovky: Tyto žárovky jsou navrženy tak, aby odolaly extrémním fyzickým

podmínkám v domácích spotřebičích, ať už jde o teplotu, vibrace či vlhkost, nebo jsou určeny k signalizaci informací o provozním stavu spotřebiče. Nejsou určeny k použití v jiných spotřebičích a nejsou vhodné k osvětlení místností v domácnosti.

- Tento výrobek obsahuje světelný zdroj s třídou energetické účinnosti G.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi.

## 2.8 Servis

- Je-li nutná oprava spotřebiče, obraťte se na autorizované servisní středisko.
- Používejte pouze originální náhradní díly.

## 2.9 Likvidace



### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

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

# 3. INSTALACE



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 3.1 Umístění spotřebiče



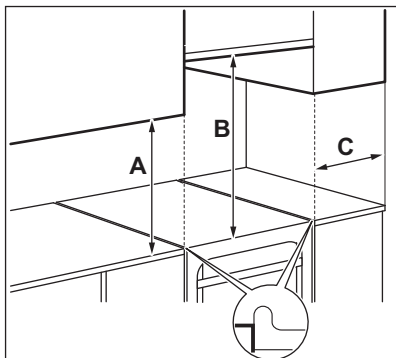
Sporák neinstalujte v blízkosti umyvadla nebo v blízkosti skříně s dřezem. Vlhkost / kapky vody mohou proniknout mezi boční panel a skříň a časem poškodit barvu bočního panelu.



Mezi spotřebičem a zadní stěnou zachovejte vzdálenost asi 1 cm, aby bylo možné otevřít víko.

Minimální vzdálenosti pro montáž je uvedena v tabulce.

Volně stojící spotřebič může být nainstalován mezi skříně na obou stranách, ke skříni na jedné straně a do rohu.

**Minimální vzdálenosti**

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

| Rozměry | mm  |
|---------|-----|
| C       | 150 |

**3.2 Technické údaje**

|                  |          |
|------------------|----------|
| Napětí           | 230 V    |
| Frekvence        | 50–60 Hz |
| Třída spotřebiče | 1        |

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

**3.3 Ostatní technické údaje**

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

**3.4 Průměry obtoku**

| HOŘÁK          | Ø OBTOKU 1/100 mm |
|----------------|-------------------|
| Pomocný        | 29                |
| Středně rychlý | 32                |
| Rychlý         | 42                |

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

| HOŘÁK          | NORMÁLNÍ VÝ-<br>KON kW | SNÍŽENÝ VÝKON kW | ZNAČKA PRO<br>TRYSKU 1/100<br>mm |
|----------------|------------------------|------------------|----------------------------------|
| Rychlý         | 2.9                    | 0.80             | 119                              |
| Středně rychlý | 1.85                   | 0.43             | 96                               |
| Pomocný        | 0.95                   | 0.35             | 70                               |

### 3.6 Plynové hořáky na LPG G30 30 mbar

| HOŘÁK          | NORMÁLNÍ VÝKON kW | SNÍŽENÝ VÝKON kW | ZNAČKA PRO TRYSKU 1/100 mm | JMENOVITÝ PRŮTOK PLYNU g/h |
|----------------|-------------------|------------------|----------------------------|----------------------------|
| Rychlý         | 3.0               | 0.72             | 88                         | 218                        |
| Středně rychlý | 1.9               | 0.43             | 71                         | 138                        |
| Pomocný        | 0.95              | 0.35             | 50                         | 69                         |

### 3.7 Plynové hořáky pro LPG G31 30 mbar

| HOŘÁK          | NORMÁLNÍ VÝKON kW | SNÍŽENÝ VÝKON kW | ZNAČKA PRO TRYSKU 1/100 mm | JMENOVITÝ PRŮTOK PLYNU g/h |
|----------------|-------------------|------------------|----------------------------|----------------------------|
| Rychlý         | 2.6               | 0.63             | 88                         | 186                        |
| Středně rychlý | 1.6               | 0.38             | 71                         | 114                        |
| Pomocný        | 0.85              | 0.31             | 50                         | 61                         |

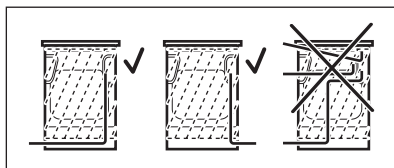
### 3.8 Připojení plynu



#### VAROVÁNÍ!

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

Použijte pevné přípojky nebo ohebné hadice z nerezové oceli v souladu s platnými předpisy. Použijete-li ohebné kovové hadice, ujistěte se, že se nedotýkají pohyblivých částí a nejsou přiskřípnuté.



#### VAROVÁNÍ!

Trubka připojení plynu nesmí dotýkat části spotřebiče zobrazené na obrázku.



#### VAROVÁNÍ!

Po dokončení instalace se ujistěte, že těsnění všech spojek řádně těsní. Ke kontrole těsnění použijte mýdlový roztok, nikoliv plamen.

### 3.9 Připojení pružných nekovových hadic

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

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

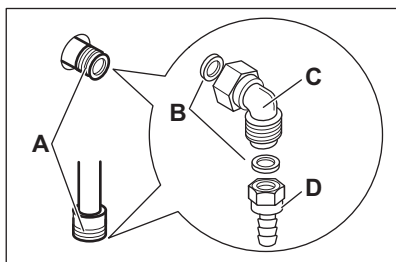
- nesmí se zahřát na vyšší než pokojovou teplotu, vyšší než 30 °C,
  - nesmí být delší než 1 500 mm,
  - není v žádném místě zúžená,
  - nesmí být zkroucená nebo příliš napnutá,
  - nesmí být v kontaktu s ostrými okraji nebo rohy,
  - lze snadno kontrolovat její stav.
- Při kontrole pružné hadice se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

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

Přívod plynu je umístěn na zadní straně ovládacího panelu.

### 3.10 Přizpůsobení pro různé druhy plynu

- i** Přizpůsobení pro různé druhy plynu smí provádět pouze oprávněná osoba.
- i** Spotřebič je nastaven na zemní plyn, ale pomocí správných trysek můžete přejít na kapalný plyn. Průtok plynu se upraví podle potřeby.
- !** **VAROVÁNÍ!** Před výměnou vstřikovacích trysek se ujistěte, že jsou ovladače plynových hořáků v poloze Vypnuto. Spotřebič odpojte od elektrické sítě. Nechte spotřebič vychladnout. Hrozí nebezpečí úrazu.
- i** Spotřebič je nastaven na výchozí typ plynu. Při změně nastavení vždy použijte těsnění.



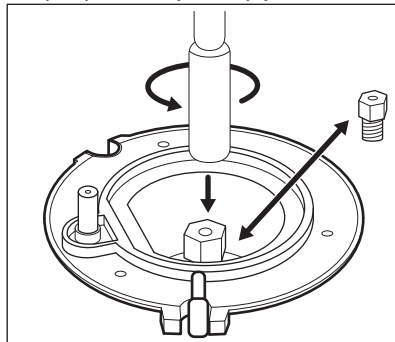
- A. Připojka plynu (spotřebič má pouze jednu připojku)
- B. Těsnění
- C. Nastavitelná připojka

### D. Držák trubky pro LPG

### 3.11 Výměna trysek varné desky

Při změně druhu plynu vyměňte trysky.

1. Odstraňte mřížky pod nádoby.
2. Odstraňte víčka a korunky hořáku.
3. Vyjměte trysky pomocí nástrčného klíče 7.
4. Trysky vyměňte za model potřebný pro používaný druh plynu.



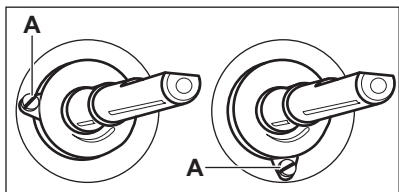
5. Vyměňte typový štítek (nachází se v blízkosti trubky přívodu plynu) za takový, který odpovídá novému druhu dodávaného plynu.

- i** Tento štítek naleznete v sáčku dodávaném se spotřebičem.

Není-li tlak přívodu plynu stálý nebo neodpovídá potřebnému tlaku, namontujte na trubku přívodu plynu vhodný regulátor tlaku.

### 3.12 Nastavení minimální úrovně plynového hořáku varné desky

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



### Změna ze zemního plynu na zkapalněný plyn

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

### Změna ze zkapalněného plynu na zemní plyn

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

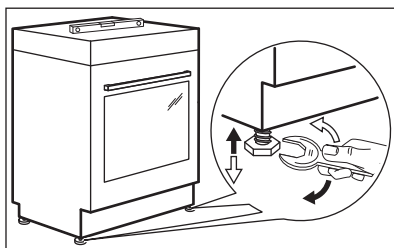


#### **VAROVÁNÍ!**

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

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

## 3.13 Vyrovnání spotřebiče



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

## 3.14 Ochrana proti překlpení

Před připojením ochrany proti překlpení nastavte správnou výšku a oblast spotřebiče.



#### **POZOR!**

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

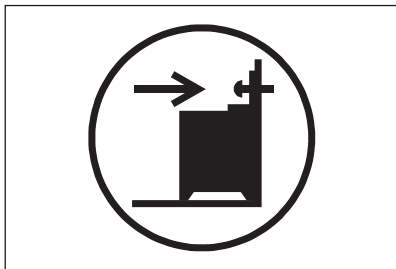


Ujistěte se, že je plocha za spotřebičem hladká.

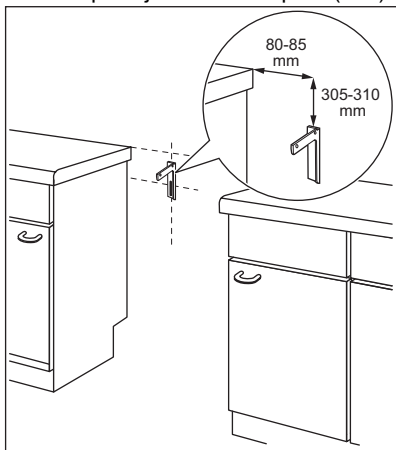
Je nutné nainstalovat ochranu proti překlpení. Pokud ji nenainstalujete, spotřebič se může překlpat.

Na vašem spotřebiči je zobrazen symbol vyobrazený na obrázku (je-li součástí výbavy) a upozorňuje vás na instalaci ochrany proti překlpení.





1. Nainstalujte ochranu proti překlpení 305 - 310 mm pod úroveň horní plochy spotřebiče a 80–85 mm od boční strany spotřebiče skrze kruhový otvor na konzoli. Přišroubujte jej do pevného materiálu nebo použijte vhodnou oporu (zeď).



2. Tento otvor naleznete na levé straně zadní části spotřebiče. Nadzdvihněte přední stranu spotřebiče a umístěte ji doprostřed prostoru mezi kuchyňskými skříňkami. Jestliže je prostor mezi pracovními plochami kuchyňské linky větší než šířka spotřebiče, pak je třeba upravit boční rozměry směrem ke středu spotřebiče.



Pokud změníte rozměry sporáku, musíte správně vyrovnat zařízení proti překlpení.



### POZOR!

Jestliže je prostor mezi pracovními plochami kuchyňské linky větší než šířka spotřebiče, pak je třeba upravit boční rozměry směrem ke středu spotřebiče.

## 3.15 Elektrická instalace



### VAROVÁNÍ!

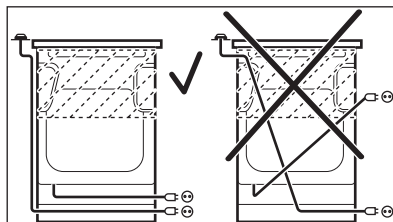
Výrobce nenese zodpovědnost za úrazy či škody způsobené nedodržením bezpečnostních pokynů uvedených v kapitolách o bezpečnosti.

Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.



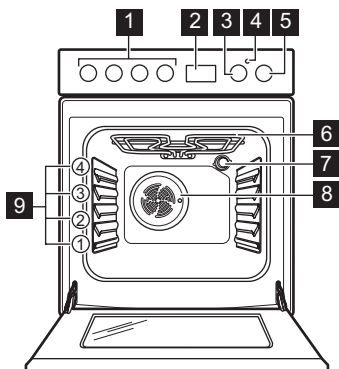
### VAROVÁNÍ!

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



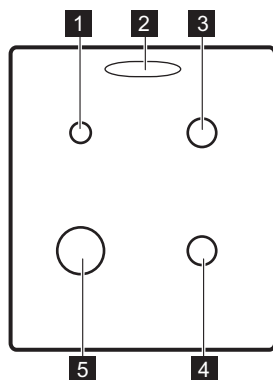
## 4. POPIS SPOTŘEBIČE

### 4.1 Celkový pohled



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

### 4.2 Uspořádání varné plochy



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

### 4.3 Příslušenství

- **Tvarovaný rošt**  
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.
- **Plech na pečení**

Na koláče a sušenky.

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

## 5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



### **VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 5.1 První čištění

Vyjměte z trouby všechno příslušenství.

Viz část „Čištění a údržba“.

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

## 5.2 Nastavení času

Před použitím trouby musíte nastavit čas.

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

1. Opakovaně stiskněte tlačítko volby



Rozsvítí se symbol zapnutého časovače.

2. Pomocí tlačítka **+** nebo **—** nastavte správný denní čas.

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

Ke změně času zapněte spotřebič a současně stiskněte **+** a **—** nebo

Když bliká dvojtečka mezi hodinami a minutami, stisknutím **+** nebo **—** nastavíte nový čas.

## 5.3 Předehřátí

Před prvním použitím prázdnou troubu předehřejte.

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

Příslušenství se může zahřát více než obvykle. Z trouby může vycházet zápach a kouř. Zajistěte v místnosti dostatečné větrání.

# 6. VARNÁ DESKA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 6.1 Zapálení hořáku varné desky



Hořák vždy zapalte předtím než na něj postavíte nádobu.



### VAROVÁNÍ!

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

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

3. Když se plamen ustálí, nastavte jeho intenzitu.



### VAROVÁNÍ!

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



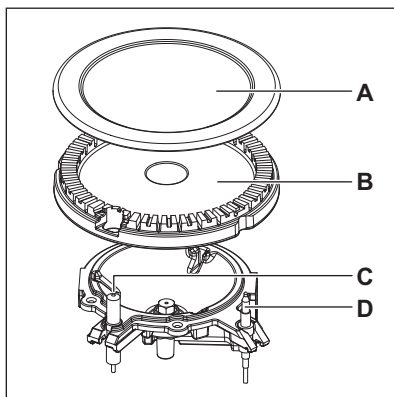
Jestliže se hořák ani po několika pokusech nezapálí, zkontrolujte, zda je korunka a její víčko ve správné poloze.

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

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

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

## 6.2 Přehled hořáku



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

## 6.3 Vypnutí hořáku

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



### **VAROVÁNÍ!**

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

# 7. VARNÁ DESKA - TIPY A RADY



### **VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 7.1 Nádobí



### **VAROVÁNÍ!**

Jedinou pánev nedávejte na dva hořáky.



### **VAROVÁNÍ!**

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



### **POZOR!**

Ujistěte se, že držadla nádob nepřecházejí nad předním okrajem varné desky.

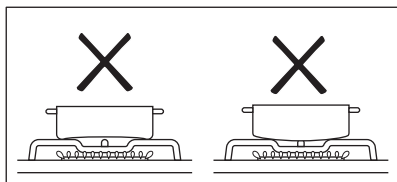


### **POZOR!**

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

**VAROVÁNÍ!**

Na plotýnce nepoužívejte nádoby, které mají dno s obrubou nebo vypouklé dno, neboť velice pravděpodobně dojde k převrácení.



## 7.2 Průměry nádobí

**VAROVÁNÍ!**

Používejte nádoby na vaření s průměrem vhodným pro rozměry hořáků.

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

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

# 8. VARNÁ DESKA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

**VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 8.1 Všeobecné informace

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

## 8.2 Čištění varné desky

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

mycím prostředkem. Po vyčištění varnou desku osušte měkkým hadrem.

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

## 8.3 Čištění zapalovací svíčky

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

## 8.4 Mřížky pod nádoby



Mřížky pod nádoby nejsou odolné vůči mytí v myčce nádobí. Je třeba je umýt ručně.

1. Pro snadné čištění varné desky mřížky pod nádoby odstraňte.



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

2. Smaltovaná vrstva může mít občas drsné hrany, proto buďte při mytí mřížek pod nádobu opatrní a osušte je. V případě potřeby odstraňte odolné skvrny pomocí pastového čistícího prostředku.
3. Po vyčištění mřížek pod nádobu se ujistěte, že jsou umístěné ve správné poloze.
4. Má-li hořák správně fungovat, musí být ramena mřížek pod nádobu vyrovnaná se středem hořáku.

## 8.5 Pravidelná údržba

Pravidelně si v autorizovaném servisním středisku objednávejte kontrolu stavu přírodní plynové trubky a nastavovače tlaku, je-li instalován.

# 9. TROUBA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 9.1 Zapnutí a vypnutí trouby

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

Kontrolka se rozsvítí, když je trouba v provozu.

3. Jestliže chcete troubu vypnout, otočte ovladači funkcí trouby a teploty do polohy vypnuto.

## 9.2 Bezpečnostní termostat

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

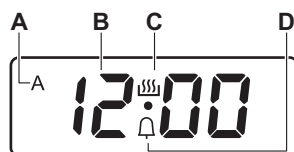
## 9.3 Funkce trouby

| Symbol                                                                              | Funkce trouby       | Použití                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>0</b>                                                                            | Poloha Vypnu-to     | Trouba je vypnutá.                                                                                                                            |
|  | Osvětlení trouby    | Zapne osvětlení bez pečicí funkce.                                                                                                            |
|  | Horní/spodní ohřev  | K pečení a opékání jídel na jedné úrovni trouby.                                                                                              |
|  | Spodní ohřev        | K pečení koláčů s křupavým korpusem a zavařování potravin.                                                                                    |
|  | Horkovzdušné pečení | K pečení masa nebo moučných jídel při stejné teplotě na několika roštích bez mísení vůní.                                                     |
|  | Pravý horký vzduch  | K pečení jídel až na dvou úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu o 20–40 °C nižší než při použití funkce Horní/spodní ohřev. |

| Symbol                                                                            | Funkce trouby               | Použití                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Horkovzdušné pečení s párou | Tato funkce byla použita ke splnění energetické třídy a požadavků na ekodesign (podle směrnice EU 65/2014 a EU 66/2014). Testy podle normy: IEC/EN 60350-1 .<br>Dvířka trouby by měla být během pečení zavřená, aby nedošlo k přerušení funkce a aby trouba fungovala co nejúspěšněji.<br>Při použití této funkce se teplota ve vnitřku trouby může lišit od nastavené teploty. Může dojít ke snížení tepelného výkonu. Obecná doporučení ohledně úspory energie viz kapitola „Energetická účinnost“, Úspora energie.<br>Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Pokyny k přípravě viz kapitola „Tipy a rady“, Horkovzdušné pečení s párou. |
|  | Turbo gril                  | K pečení velkých kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  | Příprava Pizzy              | K pečení pizzy. K intenzivnějšímu opečení dozlatova a dosažení křupavého korpusu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  | Rozmrazování                | K rozmrazování potravin (zeleniny a ovoce). Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

## 10. TROUBA - FUNKCE HODIN

### 10.1 Displej



- A. Ukazatel doby TRVÁNÍ
- B. Zobrazení času
- C. Ukazatel zapnutí časovače
- D. Ukazatel funkce MINUTKA

### 10.2 Tlačítka

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

## 10.3 Tabulka funkcí hodin

| Funkce hodin                                                                      |           | Použití                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 00:00                                                                             | DENNÍ ČAS | K nastavení, změně nebo kontrole denního času.                                                                  |
| dur                                                                               | TRVÁNÍ    | Slouží k nastavení délky provozu spotřebiče (1 min. – 10 h).                                                    |
|  | MINUTKA   | Slouží k nastavení odpočítávání času (1 min. – 23 h 59 min.). Tato funkce nemá žádný vliv na provoz spotřebiče. |

### 10.4 Nastavení funkce TRVÁNÍ

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

### 10.5 Nastavení funkce MINUTKA

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

### 10.6 Zrušení funkce hodin

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

Funkce hodin by měla zhasnout během několika sekund.

### 10.7 Změna zvukového signálu

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



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

## 11. TROUBA - POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



### VAROVÁNÍ!

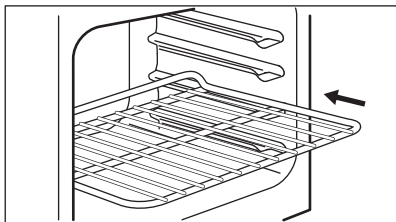
Viz kapitoly o bezpečnosti.



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

### 11.1 Vložení příslušenství

Tvarovaný rošt:

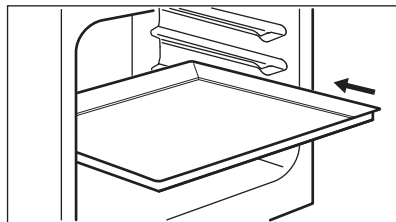


Vložte rošt do správné polohy roštu. Ujistěte se, že se nedotýká zadní stěny trouby.

#### Plech na pečení:



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



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

## 12. TROUBA - TIPY A RADY



#### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.



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

### 12.1 Všeobecné informace

Spotřebič má čtyři úrovně roštů. Polohy roštů ve spotřebiči se počítají zdola.

Tento spotřebič je vybaven speciálním systémem, který zajišťuje oběh vzduchu a stálou recyklaci páry. Tento systém umožňuje pečení a vaření v páře, takže jídla jsou uvnitř měkká a na povrchu mají kůrčičku. Doba pečení a spotřeba energie jsou sníženy na minimum.

Ve spotřebiči nebo na skleněných panelech dvířek se může srážet vlhkost. To je normální jev. Při otvírání dvířek spotřebiče během přípravy jídla vždy odstupte. Kondenzaci snížíte, když spotřebič vždy před přípravou jídla na 10 minut předehejete.

Po každém použití spotřebiče setřete vlhkost.

Při přípravě jídel na dno spotřebiče nestavte žádné předměty a žádnou část spotřebiče nezakrývejte hliníkovou fólií. Mohlo by to ovlivnit výsledky pečení a poškodit smalt.

### 12.2 Pečení moučných jídel

Při prvním pečení použijte nižší teplotu.

Pokud pečete koláče na několika polohách roštů, můžete dobu pečení prodloužit o 10–15 minut.

Různě vysoké moučníky a pečivo mohou zhnědnout nerovnoměrně. Je-li zhnědnutí nerovnoměrné, není nutné měnit nastavení teploty. Rozdíly se během pečení vyrovnají.

Plechů v troubě se mohou během pečení zkroutit. Po ochlazení se opět vyrovnají.

### 12.3 Pečení moučníků

Neotvírejte dvířka, dokud neuplynou 3/4 času nutného k pečení.

Jestliže do trouby vložíte dva plechy na pečení, musí být mezi plechy jedna úroveň drážek volná.

## 12.4 Pečení masa a ryb

Před podáváním nechte maso odpočívat asi 15 minut, a teprve potom ho krájejte, aby nevytekla šťáva.

Do hlubokého pekáče / plechu nalijte trochu vody, aby se při pečení tolik nekouřilo. Kondenzaci kouře zabráníte dolitím vody pokaždé, když se odpaří.

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

## 12.5 Doby přípravy

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

## 12.6 Horní/spodní ohřev

| Potraviny                               | Množství (g) | Teplota (°C) | Čas (min)             | Poloha roštu | Příslušenství   |
|-----------------------------------------|--------------|--------------|-----------------------|--------------|-----------------|
| Plochý koláč <sup>1)</sup>              | 1000         | 160 - 170    | 30 - 35               | 2            | plech na pečení |
| Kynutý koláč s jablky                   | 2000         | 170 - 190    | 40 - 50               | 3            | plech na pečení |
| Koláč na odka-pávacím ple-chu           | 1500         | 160 - 170    | 45 - 55 <sup>2)</sup> | 2            | plech na pečení |
| Kuře, celé                              | 1350         | 200 - 220    | 60 - 70               | 2            | tvárový rošt    |
|                                         |              |              |                       | 1            | plech na pečení |
| Kuře, půl                               | 1300         | 190 - 210    | 35 + 30               | 3            | tvárový rošt    |
|                                         |              |              |                       | 1            | plech na pečení |
| Vepřová kotleta pečeně                  | 600          | 190 - 210    | 30 - 35               | 3            | tvárový rošt    |
|                                         |              |              |                       | 1            | plech na pečení |
| Koláč s ná-plní <sup>1)</sup>           | 800          | 230 - 250    | 10 - 15               | 2            | plech na pečení |
| Plněné kynuté koláče <sup>1)</sup>      | 1200         | 170 - 180    | 25 - 35               | 2            | plech na pečení |
| Tvarohový ko-láč                        | 2600         | 170 - 190    | 60 - 70               | 2            | plech na pečení |
| Švýcarský ja-blečný koláč <sup>1)</sup> | 1900         | 200 - 220    | 30 - 40               | 1            | plech na pečení |
| Vánoční dort <sup>1)</sup>              | 2400         | 170 - 180    | 55 - 65 <sup>3)</sup> | 2            | plech na pečení |

| Potraviný                           | Množství (g) | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu | Příslušenství                                                  |
|-------------------------------------|--------------|--------------|-----------|--------------|----------------------------------------------------------------|
| Venkovský chléb <sup>4)</sup>       | 750 + 750    | 180 - 200    | 60 - 70   | 1            | 2 lehké plechy na pečení (délka: 20 cm)                        |
| Rumunský piškot <sup>1)</sup>       | 600 + 600    | 160 - 170    | 40 - 50   | 2            | 2 lehké plechy na pečení (délka: 25 cm) na stejné úrovni roštu |
| Rumunský piškotový koláč – tradiční | 600 + 600    | 160 - 170    | 30 - 40   | 2            | 2 lehké plechy na pečení (délka: 25 cm) na stejné úrovni roštu |
| Sladké pečivo <sup>1)</sup>         | 800          | 200 - 210    | 10 - 15   | 2            | plech na pečení                                                |
| Roláda <sup>1)</sup>                | 500          | 150 - 170    | 15 - 20   | 1            | plech na pečení                                                |
| Pusinky                             | 400          | 100 - 120    | 40 - 50   | 2            | plech na pečení                                                |
| Koláč s drobenkou <sup>1)</sup>     | 1500         | 180 - 190    | 25 - 35   | 3            | plech na pečení                                                |
| Máslový koláč <sup>1)</sup>         | 600          | 180 - 200    | 20 - 25   | 2            | plech na pečení                                                |

<sup>1)</sup> Nechte troubu 10 minut předehřát.

<sup>2)</sup> Po vypnutí spotřebiče ponechte koláč v troubě po dobu 7 minut.

<sup>3)</sup> Po vypnutí spotřebiče ponechte koláč v troubě po dobu 10 minut.

<sup>4)</sup> Nastavte teplotu na 250 °C a nechte troubu 10 minut předehřát.

## 12.7 Horkovzdušné pečení

| Potraviný                  | Množství (g) | Teplota (°C) | Čas (min)           | Poloha roštu | Příslušenství   |
|----------------------------|--------------|--------------|---------------------|--------------|-----------------|
| Plochý koláč <sup>1)</sup> | 1000         | 150          | 30                  | 2            | plech na pečení |
| Kynutý koláč s jablky      | 2000         | 170–180      | 40–50               | 3            | plech na pečení |
| Koláč na odkávacím plechu  | 1200         | 150–160      | 30–35 <sup>2)</sup> | 2            | plech na pečení |

| Potraviný                                        | Množství (g) | Teplota (°C) | Čas (min)           | Poloha roštu | Příslušenství                                                  |
|--------------------------------------------------|--------------|--------------|---------------------|--------------|----------------------------------------------------------------|
| Kuře, celé                                       | 1400         | 180          | 55                  | 2            | tvarovaný rošt                                                 |
|                                                  |              |              |                     | 1            | plech na pečení                                                |
| Vepřová pečeň                                    | 800          | 170–180      | 45–50               | 2            | tvarovaný rošt                                                 |
|                                                  |              |              |                     | 1            | plech na pečení                                                |
| Plněný kynutý koláč                              | 1200         | 150–160      | 20–30               | 2            | plech na pečení                                                |
| Pizza                                            | 1000         | 190–200      | 25–35               | 2            | plech na pečení                                                |
| Tvarohový koláč                                  | 2600         | 160–170      | 40–50               | 1            | plech na pečení                                                |
| Švýcarský koláč s jablečnou náplní <sup>1)</sup> | 1900         | 180–200      | 30–40               | 2            | plech na pečení                                                |
| Vánoční dort <sup>1)</sup>                       | 2400         | 150–160      | 35–40 <sup>2)</sup> | 2            | plech na pečení                                                |
| Slaný lotrinský koláč <sup>1)</sup>              | 1000         | 190–210      | 30–40               | 1            | 1 kruhový plech na pečení (průměr: 26 cm)                      |
| Venkovský chléb <sup>3)</sup>                    | 750 + 750    | 160–170      | 40–50               | 1            | plech na pečení                                                |
| Rumunský piškotový koláč <sup>1)</sup>           | 600 + 600    | 155–165      | 40–50               | 2            | 2 lehké plechy na pečení (délka: 25 cm) na stejné úrovni roštu |
| Rumunský piškotový koláč – tradiční              | 600 + 600    | 150–160      | 30–40               | 2            | 2 lehké plechy na pečení (délka: 25 cm) na stejné úrovni roštu |
| Kynuté buchtý <sup>1)</sup>                      | 800          | 190          | 15                  | 3            | plech na pečení                                                |
| Piškotová roláda <sup>1)</sup>                   | 500          | 150–160      | 15–20               | 3            | plech na pečení                                                |

| Potraviný                     | Množství (g) | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu | Příslušenství   |
|-------------------------------|--------------|--------------|-----------|--------------|-----------------|
| Pusinky                       | 400          | 110–120      | 30–40     | 2            | plech na pečení |
| Koláč s drobenkou             | 1500         | 160–170      | 25–35     | 3            | plech na pečení |
| Piškotový koláč <sup>1)</sup> | 600          | 150–160      | 25–35     | 2            | plech na pečení |

1) Nechte troubu 10 minut přehřát.

2) Po vypnutí spotřebiče ponechte koláč v troubě po dobu 7 minut.

3) Nastavte teplotu na 250 °C a nechte troubu 10 minut přehřát.

## 12.8 Pravý horký vzduch

| Potraviný                              | Množství (g) | Teplota (°C) | Čas (min)             | Poloha roštu | Příslušenství   |
|----------------------------------------|--------------|--------------|-----------------------|--------------|-----------------|
| Ploché koláč <sup>1)</sup>             | 1000         | 155          | 35                    | 2            | plech na pečení |
| Ploché koláč <sup>1)</sup>             | 1000 + 1000  | 145          | 50                    | 1 + 3        | plech na pečení |
| Kynutý koláč s jablky <sup>1)</sup>    | 2000         | 170 - 180    | 40 - 50               | 3            | plech na pečení |
| Koláč na odká-pávacím plechu           | 1200         | 150 - 160    | 40 - 50 <sup>2)</sup> | 3            | plech na pečení |
| Kuře, celé                             | 1400         | 200          | 50                    | 2            | tvárový rošt    |
|                                        |              |              |                       | 1            | plech na pečení |
| Vepřová kotleta pečeně                 | 600          | 180 - 200    | 30 - 40               | 2            | tvárový rošt    |
|                                        |              |              |                       | 1            | plech na pečení |
| Koláč s náplní <sup>1)</sup>           | 800          | 230 - 250    | 10 - 15               | 2            | plech na pečení |
| Plněný kynutý koláč                    | 1200         | 160 - 170    | 20 - 30               | 3            | plech na pečení |
| Tvarohový koláč                        | 2600         | 150 - 170    | 60 - 70               | 2            | plech na pečení |
| Švýcarský jablečný koláč <sup>1)</sup> | 1900         | 180 - 200    | 50 - 40               | 3            | plech na pečení |

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

<sup>1)</sup> Předehřejte troubu po dobu 10 minut.

<sup>2)</sup> Po vypnutí spotřebiče ponechte koláč v troubě po dobu 7 minut.

<sup>3)</sup> Po vypnutí spotřebiče ponechte koláč v troubě po dobu 10 minut.

<sup>4)</sup> Nastavte teplotu na 230 °C a předehřejte troubu po dobu 10 minut.

## 12.9 Horkovzdušné pečení s párou

| Jídlo                               | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu | Příslušenství                                     |
|-------------------------------------|--------------|-----------|--------------|---------------------------------------------------|
| <b>Chléb a pizza</b>                |              |           |              |                                                   |
| Žemle                               | 190          | 25 - 30   | 2            | plech na pečení nebo hluboký pekáč                |
| Bagety/kaiserky                     | 200          | 40 - 45   | 2            | plech na pečení nebo hluboký pekáč                |
| Mražená pizza 350 g                 | 190          | 25 - 35   | 2            | tvárováný rošt                                    |
| <b>Koláče na plechu na pečení</b>   |              |           |              |                                                   |
| Roláda                              | 180          | 20 - 30   | 2            | plech na pečení nebo hluboký pekáč                |
| Sušenka brownie                     | 180          | 35 - 45   | 2            | plech na pečení nebo hluboký pekáč                |
| <b>Koláče ve formě</b>              |              |           |              |                                                   |
| Suflé                               | 210          | 35 - 45   | 2            | šest keramických pečicích šálků na tvarováný rošt |
| Koláčový korpus z piškotového těsta | 180          | 25 - 35   | 2            | dortový korpus na tvarováný rošt                  |
| Piškotový koláč                     | 150          | 35 - 45   | 2            | forma na koláč na tvarováný rošt                  |
| <b>Ryby</b>                         |              |           |              |                                                   |
| Ryby v sáčcích 300 g                | 180          | 25 - 35   | 2            | plech na pečení nebo hluboký pekáč                |
| Celá ryba 200 g                     | 180          | 25 - 35   | 2            | plech na pečení nebo hluboký pekáč                |
| Rybí filé 300 g                     | 180          | 30 - 40   | 2            | plech na pizzu na tvarováný rošt                  |
| <b>Maso</b>                         |              |           |              |                                                   |
| Maso v sáčku 250 g                  | 200          | 35 - 45   | 2            | plech na pečení nebo hluboký pekáč                |
| Maso na vidlici 500 g               | 200          | 30 - 40   | 2            | plech na pečení nebo hluboký pekáč                |
| <b>Malé kusy pečiva</b>             |              |           |              |                                                   |
| Sušenky                             | 170          | 25 - 35   | 2            | plech na pečení nebo hluboký pekáč                |
| Makronky                            | 170          | 40 - 50   | 2            | plech na pečení nebo hluboký pekáč                |

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

## 12.10 Turbo gril

| Jídlo           | Množství (g) | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu | Příslušenství   |
|-----------------|--------------|--------------|-----------|--------------|-----------------|
| Půlka kuřete    | 1200         | 200          | 25 + 25   | 2            | tvarovaný rošt  |
|                 |              |              |           | 1            | plech na pečení |
| Vepřová kotleta | 500          | 230          | 20 + 20   | 2            | tvarovaný rošt  |
|                 |              |              |           | 1            | plech na pečení |

## 12.11 Funkce Pizza

| Jídlo        | Množství (g) | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu | Příslušenství   |
|--------------|--------------|--------------|-----------|--------------|-----------------|
| Pizza        | 1 000        | 200 - 210    | 20 - 30   | 2            | plech na pečení |
| Celé kuře    | 1 400        | 165 - 175    | 55 - 65   | 2            | plech na pečení |
| Půlka kuřete | 1 350        | 165 - 175    | 30 + 35   | 3            | plech na pečení |

| Jídlo                               | Množství (g) | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu | Příslušenství   |
|-------------------------------------|--------------|--------------|-----------|--------------|-----------------|
| Slaný lotrinský koláč <sup>1)</sup> | 1 000        | 210 - 220    | 20 - 30   | 2            | plech na pečení |

<sup>1)</sup> Předehřejte troubu po dobu 10 - 15 minut.

## 12.12 Informace pro zkušební

| Potraviny                                              | Funkce              | Teplota (°C) | Příslušenství   | Poloha roštu | Čas (min.) |
|--------------------------------------------------------|---------------------|--------------|-----------------|--------------|------------|
| Malé koláčky (16 kousků na plech)                      | Horní/spodní ohřev  | 160          | plech na pečení | 3            | 20 - 30    |
| Malé koláčky (16 kousků na plech)                      | Horkovzdušné pečení | 150          | plech na pečení | 3            | 20 - 30    |
| Malé koláčky (16 kousků na plech)                      | Pravý horký vzduch  | 160          | plech na pečení | 1 + 3        | 30 - 40    |
| Jablečný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně) | Horní/spodní ohřev  | 190          | tvarovaný rošt  | 1            | 65 - 75    |
| Jablečný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně) | Horkovzdušné pečení | 180          | tvarovaný rošt  | 2            | 70 - 80    |
| Piškotový koláč bez tuku                               | Horní/spodní ohřev  | 180          | tvarovaný rošt  | 2            | 20 - 30    |
| Piškotový koláč bez tuku                               | Horkovzdušné pečení | 160          | tvarovaný rošt  | 2            | 25 - 35    |
| Piškotový koláč bez tuku                               | Pravý horký vzduch  | 170          | tvarovaný rošt  | 1 + 3        | 30 - 40    |
| Máslové sušenky / Proužky těsta                        | Horní/spodní ohřev  | 140          | plech na pečení | 3            | 15 - 30    |
| Máslové sušenky / Proužky těsta                        | Horkovzdušné pečení | 140          | plech na pečení | 3            | 20 - 30    |
| Máslové sušenky / Proužky těsta                        | Pravý horký vzduch  | 140          | plech na pečení | 1 + 3        | 15 - 30    |
| Topinky <sup>1)</sup>                                  | Turbo gril          | 230          | tvarovaný rošt  | 3            | 3 - 5      |

| Potraviný                      | Funkce     | Teplota (°C) | Příslušenství                             | Poloha roštu | Čas (min.)                             |
|--------------------------------|------------|--------------|-------------------------------------------|--------------|----------------------------------------|
| Hovězí hamburger <sup>2)</sup> | Turbo gril | 250          | tvarovaný rošt nebo hluboký pekáč / plech | 3            | 15–20 první strana; 10–15 druhá strana |

1) Nechte troubu 5 minut přehřát.

2) Nechte troubu 10 minut přehřát.

## 13. TROUBA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 13.1 Poznámky k čištění

Přední stranu trouby otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a slabého mycího prostředku.

K čištění kovových ploch používejte speciální čisticí prostředek.

Vnitřek trouby čistíte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídla může způsobit požár.

Všechno příslušenství vyčistíte po každém použití a nechte jej oschnout. Použijte měkký hadřík namočený v teplé vodě s mycím prostředkem. Nemyjte příslušenství v myčce nádobí.

Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.

Nepřilnavé příslušenství nečistíte pomocí abrazivních čisticích prostředků nebo ostrých předmětů.

### 13.2 Trouby z nerezové oceli nebo hliníku

Dvířka trouby čistíte pouze vlhkým hadříkem nebo houbou. Osušte je měkkým hadříkem.

Nikdy nepoužívejte ocelové drátěnky, kyseliny nebo abrazivní (pískové) prostředky, protože by mohly poškodit povrch trouby. Ovládací panel vyčistíte se stejnou opatností.

### 13.3 Odstranění a instalace skleněných panelů trouby

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



### VAROVÁNÍ!

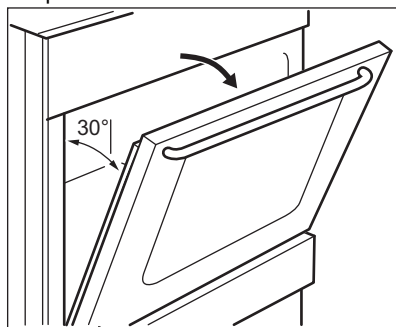
Při čištění nechte dvířka trouby lehce otevřená. Když jsou plně otevřená, může jejich náhodné zavření něco poškodit.



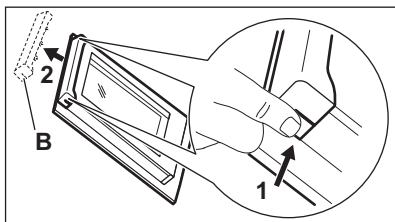
### VAROVÁNÍ!

Spotřebič bez skleněných panelů nepoužívejte.

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



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



3. Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a odstraňte ji.



#### **VAROVÁNÍ!**

Při vyjímání skleněných panelů se mohou dvířka zavírat.

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

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



#### **POZOR!**

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

### 13.4 Vysazení zásuvky

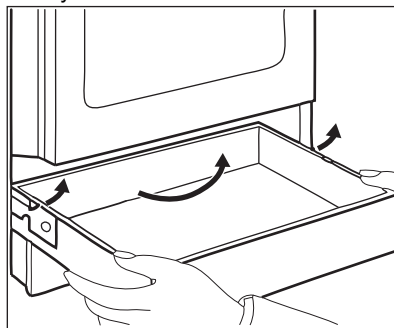


#### **VAROVÁNÍ!**

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

Zásuvku pod troubou lze při čištění vyjmout.

1. Vytáhněte zásuvku až na doraz.



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

### 13.5 Výměna žárovky



#### **VAROVÁNÍ!**

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.  
Žárovka může být horká.

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

#### Zadní žárovka

1. Skleněným krytem otočte a sejměte jej.
2. Skleněný kryt vyčistěte.
3. Žárovku vyměňte za vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
4. Nasadte skleněný kryt.

## 14. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



#### **VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 14.1 Co dělat, když...

| Problém                                                                  | Možná příčina                                                             | Řešení                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Po zapnutí generátoru jisker se neobjevují žádné jiskry.                 | Varná deska není zapojena do elektrické sítě nebo není připojena správně. | Zkontrolujte, zda je varná deska správně zapojena do elektrické sítě. Viz schéma zapojení.                                      |
|                                                                          | Je spálená pojistka.                                                      | Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka spaluje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře. |
|                                                                          | Víčko a korunka hořáku a jsou nasazeny nesprávně.                         | Umístěte správně víčko a korunku hořáku.                                                                                        |
| Plamen zhasíná ihned po zapálení.                                        | Termočlánek není dostatečně zahřátý.                                      | Po zapálení plamene nechte generátor jisker zapnutý ještě 10 nebo méně sekund.                                                  |
| Kroužek plamene je nerovnoměrný.                                         | Korunka hořáku je ucpaná zbytky jídla.                                    | Ujistěte se, že není tryska zanesená a korunka hořáku je čistá.                                                                 |
| Hořáky nefungují.                                                        | Je přerušena dodávka plynu.                                               | Zkontrolujte přívod plynu.                                                                                                      |
| Plamen je oranžový nebo žlutý.                                           |                                                                           | V některých místech hořáku může mít plamen oranžovou či žlutou barvu. To je normální jev.                                       |
| Trouba nehřeje.                                                          | Trouba je vypnutá.                                                        | Zapněte troubu.                                                                                                                 |
|                                                                          | Nejsou provedena nutná nastavení.                                         | Zkontrolujte, zda jsou nastavení správná.                                                                                       |
|                                                                          | Hodiny nejsou nastavené.                                                  | Nastavte hodiny.                                                                                                                |
| Osvětlení nefunguje.                                                     | Vadná žárovka.                                                            | Vyměňte žárovku.                                                                                                                |
| Na jídle a uvnitř trouby se usazuje pára a kondenzát.                    | Nechali jste jídlo v troubě příliš dlouho.                                | Po dokončení přípravy nechte jídlo v troubě déle než 15 - 20 minut.                                                             |
| Dokončení jídel trvá příliš dlouho nebo se jídla připraví příliš rychle. | Teplota je příliš vysoká nebo nízká.                                      | Nastavte teplotu podle potřeby. Řiďte se pokyny v návodu k použití.                                                             |
| Na displeji trouby se objeví „0.00“ a „LED“.                             | Došlo k přerušení dodávky elektrického proudu.                            | Nastavte znovu čas.                                                                                                             |

## 14.2 Servisní údaje

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

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

| Doporučujeme vám zapsat si údaje sem: |       |
|---------------------------------------|-------|
| Model (Mod.)                          | ..... |
| Výrobní číslo (PNC)                   | ..... |
| Sériové číslo (S.N.)                  | ..... |

## 15. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

### 15.1 Informace o varné desce podle směrnice EU 66/2014

|                                                       |                                                  |                  |
|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|------------------|
| Označení modelu                                       | LKK540201X                                       |                  |
| Typ varné desky                                       | Varná deska zabudovaná ve volně stojícím sporáku |                  |
| Počet plynových hořáků                                | 4                                                |                  |
| Energetická účinnost na plynový hořák (EE gas burner) | Levý zadní – pomocný                             | není k dispozici |
|                                                       | Pravý zadní – středně rychlý                     | 55.3%            |
|                                                       | Pravý přední – středně rychlý                    | 55.3%            |
|                                                       | Levý přední – rychlý                             | 55.5%            |
| Energetická účinnost plynové varné desky (EE gas hob) |                                                  | 55.4%            |

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

### 15.2 Varná deska - úspora energie

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

- Při ohřevu vody používejte pouze takové množství, které potřebujete.
- Je-li to možné, vždy zakrývejte nádoby pokličkami.
- Před použitím zkontrolujte, zda jsou hořáky a mřížky pod nádobu správně nasazeny.

- Dno varné nádoby by mělo mít správné rozměry odpovídající velikosti hořáku.
- Varnou nádobu položte přímo na hořák do jeho středu.
- Když začnou tekutiny vřít, ztlumte plamen, aby jen mírně perlily.
- Je-li to možné, použijte tlakový hrnec. Viz příslušná uživatelská příručka.

### 15.3 Informace o výrobku pro trouby a list s údaji o výrobku

|                  |            |
|------------------|------------|
| Jméno dodavatele | Electrolux |
|------------------|------------|

|                                                                   |                                             |
|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| Označení modelu                                                   | LKK540201X 943005350                        |
| Index energetické účinnosti                                       | 94,9                                        |
| Třída energetické účinnosti                                       | A                                           |
| Spotřeba energie při standardním zatížení, konvenční ohřev        | 0,84 kWh/cyklus                             |
| Spotřeba energie při standardním zatížení, režim nuceného větráku | 0,74 kWh/cyklus                             |
| Počet dutin                                                       | 1                                           |
| Zdroj tepla                                                       | Elektrická energie                          |
| Hlasitost                                                         | 54 l                                        |
| Typ trouby                                                        | Trouba zabudovaná ve volně stojícím sporáku |
| Hmotnost                                                          | 41.0 kg                                     |

IEC/EN 60350-1 - Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost – část 1: Rozsahy, trouby, parní trouby a grily - Metody měření výkonu.

## 15.4 Trouba – úspora energie



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

Při provozu spotřebiče se přesvědčte, že jsou dvířka trouby zavřená. Během pečení neotvírejte dvířka trouby příliš často. Těsnění dvířek udržujte čisté a kontrolujte, zda je na svém místě řádně uchyceno.

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby.

Je-li to možné, troubu před pečením nepředehřívejte.

Připravujete-li několik jídel najednou, snažte se, aby prodlevy při pečení byly co nejkratší.

### Horkovzdušné pečení

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

### Zbytkové teplo

Je-li doba pečení delší než 30 minut, snižte teplotu trouby na minimum 3–10 minut před koncem pečení. Pečení bude pokračovat i díky zbytkovému teplu uvnitř trouby.

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

### Uchování teploty jídla

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

### Horkovzdušné pečení s párou

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Pro další podrobnosti viz kapitulu „Trouba – Denní používání“, Funkce trouby.

## 16. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly vyhoďte do

příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat

elektrické a elektronické spotřebiče  
určené k likvidaci. Spotřebiče označené  
příslušným symbolem  nelikvidujte

spolu s domovním odpadem. Spotřebič  
odevzdejte v místním sběrném dvoře  
nebo kontaktujte místní úřad.

Electrolux Appliances AB - Contact Address: Al. Powstańców Śląskich 26, 30-570  
Kraków, Poland

## OBSAH

|                                              |    |
|----------------------------------------------|----|
| 1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....              | 37 |
| 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....                  | 39 |
| 3. INŠTALÁCIA.....                           | 43 |
| 4. POPIS VÝROBKU.....                        | 48 |
| 5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....                  | 49 |
| 6. VARNÝ PANEL – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....  | 49 |
| 7. HORÁK - RADY A TIPY.....                  | 50 |
| 8. VARNÝ PANEL – OŠETROVANIE A ČISTENIE..... | 51 |
| 9. RÚRA – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE .....        | 52 |
| 10. RÚRA - ČASOVÉ FUNKCIE.....               | 53 |
| 11. RÚRA - POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....     | 55 |
| 12. RÚRA – RADY A TIPY.....                  | 55 |
| 13. RÚRA – OŠETROVANIE A ČISTENIE.....       | 64 |
| 14. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....                  | 66 |
| 15. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....                | 67 |
| 16. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....        | 69 |

## NAVRHNUTÉ PRE VÁS

Ďakujeme, že ste si zakúpili spotrebič Electrolux. Vybrali ste si výrobok, ktorý vznikol na základe desaťročí odborných skúseností a inovácií. Dômyselný a štýlový – navrhnutý s dôrazom na váš komfort. Pri každom použití si môžete byť istí, že uvidíte skvelý výkon.

Vítajte vo svete Electrolux.

**Navštívte našu stránku, kde nájdete:**



Rady týkajúce sa používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o servise a opravách:

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



Zaregistrujte si výrobok a využite tak ešte lepší servis:

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



Pre váš spotrebič si môžete zakúpiť príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely:

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

## STAROSTLIVOSŤ O ZÁKAZNÍKA A ZÁKAZNÍCKY SERVIS

Vždy používajte originálne náhradné diely.

Ak potrebujete kontaktovať autorizované servisné stredisko, uistite sa, že máte k dispozícii nasledujúce údaje: Model, číslo výrobku, sériové číslo.

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Upozornenie / Výstražné a bezpečnostné informácie

 Všeobecné informácie a tipy

 Informácie o životnom prostredí

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

## 1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

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

### 1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.
- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

### 1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotrebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.
- Tento spotrebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových host'ovských izbách, izbách s posteľou a raňajkami, v domovoch poľnohospodárskych hostí

a iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne (priemerné) úrovne používania v domácnosti.

- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba na to kvalifikovaná osoba.
- Tento spotrebič je určený na používanie v nadmorskej výške do 2 000 m.
- Tento spotrebič nie je určený na používanie na lodiach, lodkách ani plavidlách.
- Spotrebič neinštalujte za ozdobné dvierka, aby ste predišli prehriatiu.
- Spotrebič neinštalujte na plošinu.
- Neobsluhujte spotrebič prostredníctvom externého časovača ani osobitného diaľkového ovládača.
- **UPOZORNENIE:** Varenie na varnom paneli s tukom alebo olejom bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.
- Na hasenie požiaru pri varení nikdy nepoužívajte vodu. Spotrebič vypnite a plameň zakryte napr. požiarnou pokrývkou alebo pokrievkou.
- **VÝSTRAHA:** Proces prípravy jedla musí byť pod dozorom. Krátkodobý proces prípravy jedla si vyžaduje nepretržitý dozor.
- **UPOZORNENIE:** Nebezpečenstvo požiaru: Na varných povrchoch neskladujte žiadne predmety.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Na čistenie skla dvierok alebo skleného veka varného panela so závesmi nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.
- Kovové predmety, napríklad nože, vidličky, lyžice a pokrievky by sa nemali klásť na povrch varného panela, pretože sa môžu zohriať.
- Pred otvorením veka odstráňte rozliate tekutiny. Pred zatvorením veka nechajte povrch varného panela vychladnúť.

- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedotýkajte sa ohrevných článkov.
- Vždy používajte na vyberanie a vkladanie príslušenstva alebo riadu kuchynské rukavice.
- Pred údržbou odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- **UPOZORNENIE:** Uistite sa, že je pred výmenou osvetlenia spotrebič vypnutý, aby ste sa vyhli riziku elektrického šoku.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servisnom stredisku alebo u kvalifikovanej osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Buďte opatrní, keď sa dotýkate zásuvky na skladovanie. Môže sa zohriať.
- **UPOZORNENIE:** Používajte iba také ochranné lišty varného panela, ktoré navrhol výrobca kuchynského spotrebiča, alebo ich výrobca kuchynského spotrebiča uvádza ako vhodné v návode na použitie, alebo ochranné lišty varného panela zahrnuté v spotrebiči. Použitie nevhodných ochranných lišt môže spôsobiť nehody.

## 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Tento spotrebič je vhodný pre

nasledovné trhy: CZ SK

### 2.1 Inštalácia



#### **VAROVANIE!**

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Kuchynská skrinka a príslušný výklenok musia mať vhodné rozmery.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
- Niektoré súčasti spotrebiča sú pod napätím. Spotrebič zabudujte do nábytku, aby ste zabránili kontaktu s nebezpečnými časťami.
- Po bokoch spotrebiča musia byť umiestnené spotrebiče alebo zariadenia najvyšš rovnakej výšky.
- Spotrebič neinštalujte vedľa dverí ani pod okno. Predídete tak zhodeniu horúceho kuchynského riadu zo

spotrebiča pri otvorení dverí alebo okna.

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

## 2.2 Elektrické zapojenie



### **VAROVANIE!**

Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky práce súvisiace s pripojením elektriny musí vykonať kvalifikovaný elektrikár.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Vždy používajte správne nainštalovanú zásuvku odolnú proti nárazom.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča alebo výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.

- Skôr ako zapojíte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky, úplne zavrite dvierka spotrebiča.

## 2.3 Prívod plynu

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

## 2.4 Použitie



### **VAROVANIE!**

Riziko poranenia a popálenia.  
Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.



### UPOZORNENIE!

Používanie plynového varného zariadenia má za následok tvorbu tepla, vlhkosti a spalín v miestnosti, v ktorej je nainštalované. Dbajte na to, aby bola kuchyňa dobre vetraná, najmä počas prevádzky spotrebiča. Dlhšie intenzívne používanie spotrebiča si môže vyžadovať dodatočné vetranie, napríklad zvýšenie mechanického vetrania, ak je k dispozícii, dodatočné vetranie na bezpečný odvod spalín von (do vonkajšieho prostredia) a zabezpečenie výmeny vzduchu v miestnosti pomocou dodatočného vetrania. Pred inštaláciou dodatočného vetrania sa poraďte s kvalifikovanou osobou.

- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Spotrebič po každom použití vypnite.
- Pri otváraní dvierok spotrebiča počas jeho prevádzky buďte opatrní. Môže z neho uniknúť horúci vzduch.
- Spotrebič neobsluhujte s mokrými rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.



### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a výbuchu.

- Tuky a oleje môžu pri zohriatí uvoľňovať horľavé výpary. Pri príprave pokrmov musia byť plamene alebo horúce predmety v dostatočnej vzdialenosti od tukov a olejov.
- Výpary, ktoré sa uvoľňujú z veľmi horúcich olejov, môžu spôsobiť spontánne vznietenie.

- Použitý olej, ktorý obsahuje zbytky jedla, môže spôsobiť požiar pri nižšej teplote ako olej použitý po prvýkrát.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.
- Pri otváraní dvierok zabráňte kontaktu iskier alebo otvoreného plameňa so spotrebičom.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Používanie príсад s alkoholom môže spôsobiť zmiešanie alkoholu a vzduchu.



### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby sa predišlo škode alebo zmene farby povrchovej úpravy:
  - Nedávajte priamo do spodnej časti spotrebiča riad alebo iné objekty.
  - Na spotrebič ani priamo na dno jeho dutiny nekladte alobal.
  - Nedávajte priamo do horúceho spotrebiča vodu.
  - Po ukončení prípravy pokrmu v rúre nenechávajte vlhký riad ani potraviny.
  - Pri odstraňovaní alebo inštalácii príslušenstva buďte opatrní.
- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na vlhké koláče použite hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Horúci kuchynský riad nekladte na ovládací panel.
- Nenechajte obsah kuchynského riadu vyvrieť.
- Dávajte pozor, aby predmety alebo kuchynský riad nespadol na spotrebič. Povrch môže byť poškodený.
- Nikdy nenechajte zapnutý horák s prázdny kuchynským riadom ani bez riadu.
- Kuchynský riad vyrobený z liatiny, hliníka alebo s poškodeným spodkom môže spôsobiť škrabance. Keď tieto predmety potrebujete posunúť mimo varného povrchu, zdvihnite ich.
- Zabezpečte dobré vetranie v miestnosti, kde je spotrebič nainštalovaný.

- Používajte len stabilný kuchynský riad správneho tvaru a s priemerom väčším, ako sú rozmery horákov.
- Uistite sa, že keď rýchlo otočíte otočný ovládač z maximálnej polohy do minimálnej nevychádza plameň.
- Používajte len príslušenstvo dodané so spotrebičom.
- Na horák neinštalujte rozptyľovače plameňa.

## 2.5 Ošetrovanie a čistenie



### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred údržbou vypnite spotrebič. Zástrčku napájacieho kábla vytiahnite zo sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Hrozí riziko prasknutia sklenených panelov.
- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Zvyšky tuku alebo potravín v spotrebiči môžu spôsobiť požiar.
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne výrobky, špongie s abrazívnou vrstvou, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na obale.
- Katalytický smalt (ak je k dispozícii) nečistite žiadnym čistiacim prostriedkom.
- Horáky sa nesmú umývať v umývačke riadu.

## 2.6 Veko

- Nemeňte technické charakteristiky tohto veka.
- Veko pravidelne čistite.
- Veko neotvárajte, keď je na povrchu vyliata voda.
- Pred zatvorením veka vypnite všetky horáky.

- Veko nezatvárajte, kým varný panel a rúra úplne nevychladnú.
- Sklenené veko môže pri zahriatí prasknúť (ak je k dispozícii).



## 2.7 Vnútorné osvetlenie



### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domácych spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.
- Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.
- Používajte iba žiarovky s rovnakými technickými parametrami.

## 2.8 Servis

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

## 2.9 Likvidácia



### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

- O likvidácii spotrebiča sa informujte na mestskom alebo obecnem úrade.
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.
- Odstráňte západku dvierok, aby ste zabránili uviaznutiu detí a domácich zvierat v spotrebiči.

- Stlačte vonkajšie rúrky na plyn.

## 3. INŠTALÁCIA



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 3.1 Umiestnenie spotrebiča



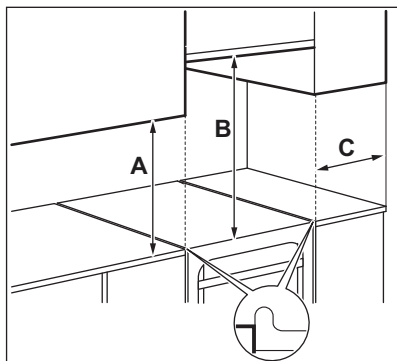
Sporák neinštalujte do blízkosti umývadla ani do blízkosti skrinky s umývadlom. Vlhkosť/kvapky vody sa môžu dostať medzi bočný panel a skrinku a časom sa môže poškodiť farba bočného panela.

Voľne stojaci spotrebič môžete nainštalovať so skrinkami na jednej alebo dvoch stranách a v rohu.



Medzi spotrebičom a zadnou stenou udržiavajte vzdialenosť približne 1 cm, aby sa veko otvorilo.

Minimálne vzdialenosti na upevnenie nájdete v tabuľke.



### 3.3 Ostatné technické údaje

|                       |                           |
|-----------------------|---------------------------|
| Kategória spotrebiča: | II2H3B/P                  |
| Pôvod plynu:          | G20 (2H) 20 mbar          |
| Náhrada plynu:        | G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar |

### Minimálne vzdialenosti

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

### 3.2 Technické údaje

|                   |            |
|-------------------|------------|
| Napätie           | 230 V      |
| Frekvencia        | 50 - 60 Hz |
| Trieda spotrebiča | 1          |

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

### 3.4 Priemery obtoku

| HORÁK          | Ø OBTOKU 1/100 mm |
|----------------|-------------------|
| Pomocný        | 29                |
| Stredne rýchly | 32                |
| Rýchly         | 42                |

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

| HORÁK          | NORMÁLNY VÝ-<br>KON kW | ZNÍŽENÝ VÝKON kW | ZNAČKA DÝZY<br>1/100 mm |
|----------------|------------------------|------------------|-------------------------|
| Rýchly         | 2.9                    | 0.80             | 119                     |
| Stredne rýchly | 1.85                   | 0.43             | 96                      |
| Pomocný        | 0.95                   | 0.35             | 70                      |

### 3.6 Plynové horáky pre LPG G30 30 mbar

| HORÁK             | NORMÁLNY<br>VÝKON kW | ZNÍŽENÝ VÝ-<br>KON kW | ZNAČKA DÝZY<br>1/100 mm | NOMINÁLNY<br>PRIETOK PLYNU<br>g/h |
|-------------------|----------------------|-----------------------|-------------------------|-----------------------------------|
| Rýchly            | 3.0                  | 0.72                  | 88                      | 218                               |
| Stredne<br>rýchly | 1.9                  | 0.43                  | 71                      | 138                               |
| Pomocný           | 0.95                 | 0.35                  | 50                      | 69                                |

### 3.7 Plynové horáky pre LPG G31 30 mbar

| HORÁK             | NORMÁLNY<br>VÝKON kW | ZNÍŽENÝ VÝ-<br>KON kW | ZNAČKA DÝ-<br>ZY 1/100 mm | NOMINÁLNY<br>PRIETOK PLYNU<br>g/h |
|-------------------|----------------------|-----------------------|---------------------------|-----------------------------------|
| Rýchly            | 2.6                  | 0.63                  | 88                        | 186                               |
| Stredne<br>rýchly | 1.6                  | 0.38                  | 71                        | 114                               |
| Pomocný           | 0.85                 | 0.31                  | 50                        | 61                                |

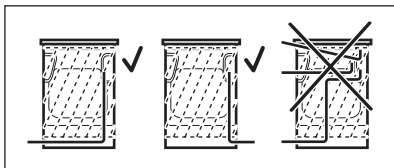
### 3.8 Pripojenie plynu



#### VAROVANIE!

Pred pripojením plynu odpojte spotrebič od elektrickej siete alebo vypnite poistku v skrinke s poistkami. Zatvorte hlavný ventil prívodu plynu.

Použite pevné pripojenia alebo použite ohybné potrubie z nehrdzavejúcej ocele v súlade s platnými predpismi. Ak použijete ohybné kovové potrubie, uistite sa, že sa nedotýka pohyblivých častí a že nie je pokrútené a stlačené.

**VAROVANIE!**

Potrubiie plynovej prípojky sa nesmie dotýkať časti spotrebiča zobrazenej na obrázku.

**VAROVANIE!**

Po inštalácii sa uistite, či cez tesnenie neuniká plyn. Na kontrolu tesnenia použite mydlový roztok, nie plameň.

### 3.9 Pripojenie ohybných nekovových trubíc

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

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

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

Pri kontrole ohybnej trubice sa uistite, že:

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

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

Prípojka prívodu plynu sa nachádza na zadnej strane ovládacieho panela.

### 3.10 Prispôsobenie rôznym druhom plynu



Úpravu na iný druh plynu prenechajte kvalifikovanej osobe.



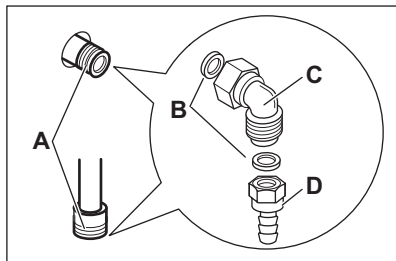
Spotrebič je nastavený na zemný plyn, nastavenie môžete so správnymi dýzami zmeniť na kvapalný plyn. Rýchlosť prietoku plynu sa dá nastaviť podľa potreby.

**VAROVANIE!**

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



Spotrebič je nastavený na štandardný plyn. Pri zmene nastavení vždy použite tesnenie.

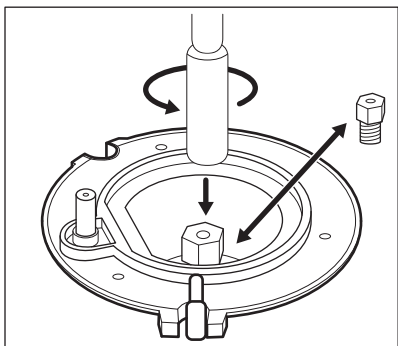


- A. Bod pripojenia plynu (pre spotrebič sa používa iba jeden bod)
- B. Tesnenie
- C. Nastaviteľná prípojka
- D. Držiak trubice na propán-bután

### 3.11 Výmena dýz varnej dosky

Pri výmene typu plynu vymeňte dýzy.

1. Vyberte podstavce na varné nádoby.
2. Odstráňte kryty a korunky horáka.
3. Dýzy vyberte nástrčným kľúčom 7.
4. Dýzy vymeňte za dýzy potrebné pre typ plynu, ktorý používate.



5. Vymeňte typový štítok (bližšie k prívodnej plynovej rúre) za štítok pre nový typ prívodu plynu.

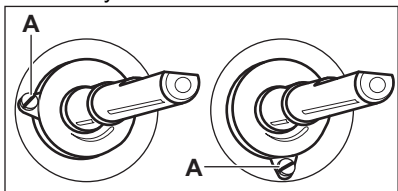


Tento štítok nájdete vo vrecku dodanom so spotrebičom.

Ak tlak prívodu plynu nie je konštantný alebo sa líši od požadovaného tlaku, namontujte na prívodnú plynovú rúru príslušný regulátor tlaku.

### 3.12 Nastavenie minimálnej úrovne plynu horáka varného panela

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



### Prepnutie zo zemného plynu na kvapalný plyn

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

### Zmena z kvapalného plynu na zemný plyn

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

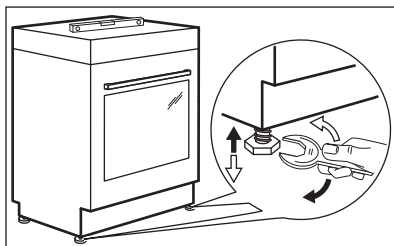


#### VAROVANIE!

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

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

### 3.13 Vyrovnanie spotrebiča



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

### 3.14 Ochrana proti prevráteniu

Nastavte správnu výšku a plochu pre spotrebič skôr ako pripojíte ochranu proti prevráteniu.

**UPOZORNENIE!**

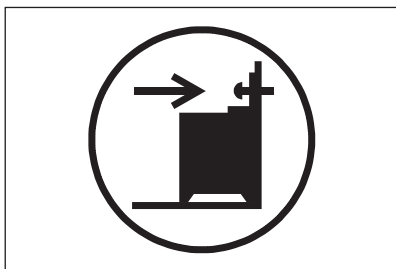
Uistite sa, že ochranu proti prevráteniu nainštalujete v správnej výške.



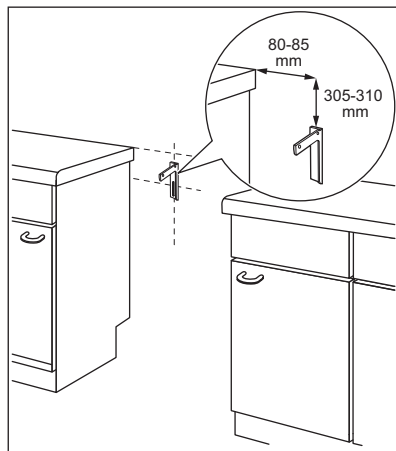
Uistite sa, že povrch za spotrebičom je hladký.

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

Na vašom spotrebiči sa nachádza symbol zobrazený na obrázku (ak existuje), ktorý vám pripomína, aby ste nainštalovali ochranu proti prevráteniu.



1. Ochranu proti prevráteniu nainštalujte 305 - 310 mm pod vrchným povrchom spotrebiča a 80 - 85 mm od bočnej strany spotrebiča do okrúhleho otvoru na konzole. Naskrutkujte ju do pevného materiálu alebo použite vhodnú podporu (stenu).



2. Otvor sa nachádza na ľavej strane v zadnej časti spotrebiča. Prednú stranu spotrebiča zdvihnite a umiestnite ho uprostred priestoru medzi skrinkami. Ak je priestor medzi skrinkami na sedenie väčší ako je šírka spotrebiča, rozmery po bokoch musíte prispôsobiť tak, aby bol spotrebič umiestnený v strede.



Ak ste zmenili rozmery variča, musíte zarovnať zariadenie proti prevrhnutiu.

**UPOZORNENIE!**

Ak je priestor medzi skrinkami na sedenie väčší ako je šírka spotrebiča, rozmery po bokoch musíte prispôsobiť tak, aby bol spotrebič umiestnený v strede.

### 3.15 Elektroinštalácia

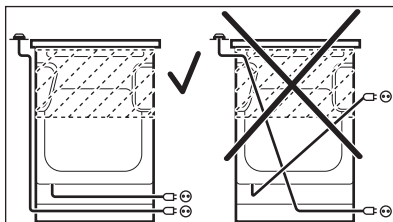
**VAROVANIE!**

Výrobca nie je zodpovedný, ak nepostupujete podľa bezpečnostných opatrení v bezpečnostných kapitolách.

Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a napájacím káblom.

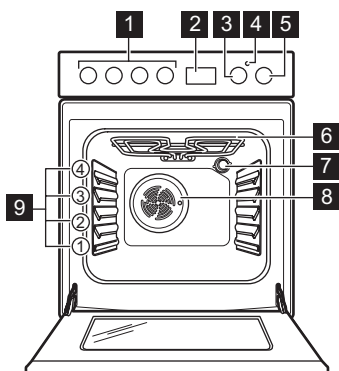
**VAROVANIE!**

Napájací kábel sa nesmie dotýkať časti spotrebiča vyznačenej na obrázku.



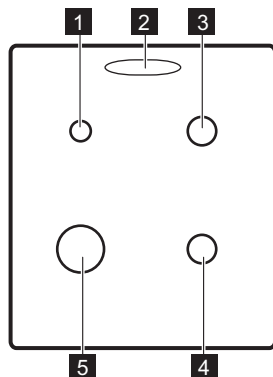
## 4. POPIS VÝROBKU

### 4.1 Všeobecný prehľad



- 1** Ovládače pre varný panel
- 2** Elektronický programátor
- 3** Otočný ovládač teploty
- 4** Ukazovateľ/symbol teploty
- 5** Otočný ovládač funkcií rúry
- 6** Ohrevný prvok
- 7** Osvetlenie
- 8** Ventilátor
- 9** Úrovne roštu v rúre

### 4.2 Rozloženie varnej plochy



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

### 4.3 Príslušenstvo

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

- **Plech na pečenie**  
Na koláče a sušienky.
- **Skladovacia zásuvka**

Skladovacia zásuvka je umiestnená pod dutinou rúry.

## 5. PRED PRVÝM POUŽITÍM



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 5.1 Prvé čistenie

Z rúry vyberte všetky súčasti.

Pozrite si kapitolu „Ošetrovanie a čistenie“.

Pred prvým použitím rúry a príslušenstvo vyčistite.

Príslušenstvo dajte späť na jeho pôvodné miesto.

### 5.2 Nastavenie času

Pred prvým použitím rúry je potrebné nastaviť čas.

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

1. Stlačte tlačidlo voľby .

Rozsvieti sa symbol zapnutého časomera.

2. Pomocou tlačidiel **+** alebo **—** nastavte správny denný čas.

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

Ak chcete zmeniť čas, zapnite spotrebič a súčasne stlačte tlačidlá **+** a **—** alebo .

Keď bliká stĺpec medzi hodinami a minútami, stlačením tlačidla **+** alebo **—** nastavte nový čas.

### 5.3 Predhriatie

Pred prvým použitím prázdnu rúru predhrejete.

1. Nastavte funkciu . Nastavte maximálnu teplotu.
2. Rúru nechajte spustenú jednu hodinu.
3. Nastavte funkciu . Nastavte maximálnu teplotu. Maximálna teplota pre túto funkciu je 210 °C.
4. Rúru nechajte spustenú 15 minút.
5. Nastavte funkciu . Nastavte maximálnu teplotu.
6. Rúru nechajte spustenú 15 minút.
7. Rúru vypnite a nechajte ju vychladnúť.

Príslušenstvo sa môže zohriať viac než zvyčajne. Rúra môže produkovať zápach a dym. Zabezpečte dostatočné vetranie v miestnosti.

## 6. VARNÝ PANEL – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 6.1 Zapálenie horáka varného panela



Pred položením kuchynského riadu horák vždy zapáľte.



### VAROVANIE!

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

1. Horák zapáľte otočením ovládača varného panela proti smeru hodinových ručičiek do maximálnej polohy privodu plynu  a stlačením ovládača.
2. Otočný ovládač varného panela držte stlačený 10 alebo menej sekúnd, aby

- sa zohrial termočlánok. Ak to neurobíte, prívod plynu sa preruší.
3. Keď je plameň pravidelný, upravte ho.



#### **VAROVANIE!**

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



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



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



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

## 7. HORÁK - RADY A TIPY



#### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 7.1 Kuchynský riad



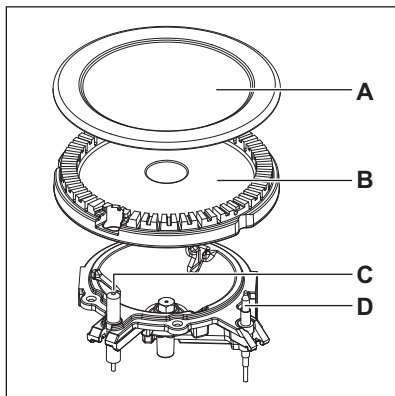
#### **VAROVANIE!**

Neumiestňujte tú istú panvicu na dva horáky.



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

### 6.2 Prehľad o horáku



- A. Kryt horáka
- B. Koruna horáka
- C. Zapalovacia sviečka
- D. Termočlánok

### 6.3 Vypínanie horáka

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



#### **VAROVANIE!**

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



#### **VAROVANIE!**

Na horák nedávajte nestabilné alebo poškodené nádoby, aby nedošlo k rozlietaniu a zraneniam.



#### **UPOZORNENIE!**

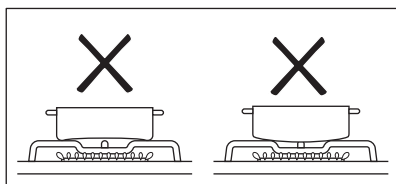
Uistite sa, že držadlá hrnca sa nenachádzajú nad predným okrajom varného povrchu.

**UPOZORNENIE!**

Uistite sa, že sú hrnce vycentrované nad horákom, aby bola zabezpečená maximálna stabilita a nižšia spotreba plynu.

**VAROVANIE!**

Nepoužívajte nádoby, ktoré majú spodok s podstavcom na okrajoch alebo vydutý spodok na horúcu dosku, pretože to predstavuje vysoké riziko prevrátenia.

**7.2 Priemery kuchynského riadu****VAROVANIE!**

Používajte kuchynský riad s priemerom zodpovedajúcim veľkosti horákov.

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

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

**8. VARNÝ PANEL – OŠETROVANIE A ČISTENIE****VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

**8.1 Všeobecné informácie**

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

**8.2 Čistenie varného panela**

- **Okamžite odstráňte:** roztopený plast, plastová fólia, cukor a potraviny s cukrom, inak môžu nečistoty spôsobiť poškodenie varného panela. Dávajte pozor, aby ste sa nepopáliť.
- **Po dostatočnom vychladnutí varného panela odstráňte:** usadeniny vodného kameňa, škvrny

od vody, masné škvrny, lesklé kovové farebné flaky. Varný panel vyčistite vlhkou handričkou s neabrazívnym čistiacim prostriedkom. Po čistení utrite varný panel mäkkou handričkou.

- Nečistoty zo smaltovaných dielov, viečok a korúnok odstráňte teplou mydlovou vodou a pred opätovným nasadením ich dôkladne osušte.

**8.3 Čistenie zapáľovacej sviečky**

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

**8.4 Podstavce na varné nádoby**

Podstavce na varné nádoby nie sú odolné voči umývaniu v umývačke. Musia sa umývať ručne.

1. Odstráňte podstavce na varné nádoby, aby ste jednoducho vyčistili varný panel.



Buďte veľmi opatrní, keď vymieňate podstavce na varné nádoby, aby ste predišli poškodeniu varného panela.

2. Smaltovaný povrch môže mať drsné okraje, preto buďte opatrní, keď umývate a sušíte podstavce na varné nádoby ručne. Ak je to potrebné, odstráňte odolné škvrny čistiacou pastou.

3. Po vyčistení skontrolujte, či sú podstavce na varné nádoby umiestnené správne.
4. Skontrolujte, či sú ramená podstavcov na varné nádoby zarovnané so stredom horáka.

## 8.5 Pravidelná údržba

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

# 9. RÚRA – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

## 9.1 Zapnutie a vypnutie rúry

1. Otočením otočného ovládača funkcií rúry nastavte príslušnú funkciu.
2. Teplotu vyberte otočením ovládača teploty.

Žiarovka sa rozsvieti, keď je rúra v prevádzke.

3. Ak chcete rúru vypnúť, otočte ovládače funkcií rúry a teploty do polohy Vyp.

## 9.2 Bezpečnostný termostat

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

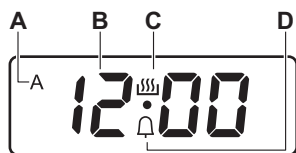
## 9.3 Funkcie rúry

| Symbol                                                                              | Funkcie rúry                   | Aplikácia                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 0                                                                                   | Poloha Vyp.                    | Rúra je vypnutá.                                                                                                        |
|  | Osvetlenie rúry                | Na zapnutie osvetlenia rúry bez funkcie prípravy jedál.                                                                 |
|  | Tradičné varenie               | Na pečenie a opekánie na jednej úrovni roštu.                                                                           |
|  | Dolný ohrev                    | Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie potravín.                                                       |
|  | Varenie s použitím ventilátora | Na prípravu mäsových alebo nemäsových pokrmov pri rovnakej teplote rúry vo viacerých úrovniach bez rizika prenosu vône. |

| Symbol                                                                            | Funkcie rúry         | Aplikácia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Teplovzdušné Pečenie | Na pečenie maximálne na dvoch úrovniach rúry súčasne a na sušenie potravín. Nastavte o 20 – 40 °C nižšiu teplotu ako pre Tradičné varenie.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  | Vlhké pečenie        | Táto funkcia bola použitá na zaradenie do triedy energetickej účinnosti a splnenie požiadaviek na ekologický dizajn (podľa predpisov EÚ 65/2014 a EÚ 66/2014). Skúšky podľa: IEC/EN 60350-1 . Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nedošlo k prerušeniu funkcie a aby bola zabezpečená prevádzka s najvyššou možnou energetickou účinnosťou.<br>Keď použijete túto funkciu, teplota v dutine sa môže líšiť od nastavenej teploty. Výkon ohrevu môže byť znížený. Všeobecné odporúčania na úsporu energie si pozrite v kapitole „Energetická účinnosť“, v časti Úspora energie.<br>Táto funkcia je určená na úsporu energie počas prípravy jedál. Pokyny ohľadom pečenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, Vlhké pečenie. |
|  | Turbo gril           | Na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapiekanie.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  | Nastavenie piz-za    | Na prípravu pizze. Na intenzívnejšie zhnednutie povrchu a chrumkavý korpus.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  | Rozmrazovanie        | Na rozmrazenie potravín (zeleniny a ovocia). Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

## 10. RÚRA - ČASOVÉ FUNKCIE

### 10.1 Displej



- A. Ukazovateľ času funkcií TRVANIE
- B. Zobrazenie času
- C. Indikátor aktívneho časovača
- D. Ukazovateľ funkcie KUCHYNSKÝ ČASOMER

### 10.2 Tlačidlá

| Tlačidlo | Funkcia | Popis                          |
|----------|---------|--------------------------------|
| —        | MINUS   | Na nastavenie času.            |
| ⌚        | HODINY  | Na nastavenie časovej funkcie. |

| Tlačidlo | Funkcia | Popis               |
|----------|---------|---------------------|
|          | PLUS    | Na nastavenie času. |

### 10.3 Tabuľka s časovými funkciami

| Funkcia časovača |            | Aplikácia                                                                                            |
|------------------|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>0:00</b>      | PRESNÝ ČAS | Nastavenie, zmena alebo kontrola presného času.                                                      |
| <b>dur</b>       | TRVANIE    | Na nastavenie, ako dlho má byť spotrebič v prevádzke (1 min – 10 h).                                 |
|                  | ČASOMER    | Na nastavenie odpočítania času (1 min – 23 h 59 min). Táto funkcia nemá vplyv na činnosť spotrebiča. |

#### 10.4 Nastavenie funkcie TRVANIE

1. Nastavte funkciu a teplotu rúry.
2. Opakovane stláčajte , kým nezačne blikať **dur**.
3. Po stlačení alebo môžete nastaviť čas funkcie TRVANIE. Na displeji sa zobrazí **dur** a symbol **A**.
4. Keď doba pečenia uplynie, začne blikať **dur** a zaznie zvukový signál na 7 minút. Spotrebič sa vypne automaticky.
5. Zvukový signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.
6. Otočný ovládač funkcií rúry a otočný ovládač teploty otočte do vypnutej polohy.

#### 10.5 Nastavenie funkcie KUCHYNSKÝ ČASOMER

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

#### 10.6 Zrušenie časových funkcií

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

#### 10.7 Zmena zvukového signálu

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



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

# 11. RÚRA - POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA



## VAROVANIE!

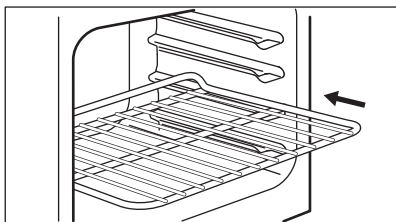
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

## 11.1 Vloženie príslušenstva

### Drôtený rošt:



Drôtený rošt má v zadnej časti špeciálny tvar, ktorý podporuje cirkuláciu tepla.

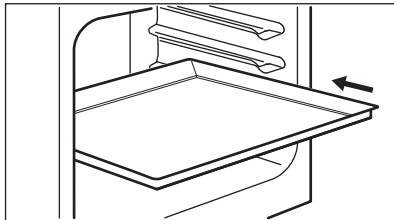


Rošt umiestnite na správnu úroveň. Skontrolujte, či sa nedotýka zadnej steny dutiny rúry.

### Plech:



Nezatlačajte plech na pečenie úplne do zadnej steny dutiny. Predídete tak cirkulácii tepla okolo plechu. Jedlo sa môže spáliť, najmä v zadnej časti plechu.



Plech alebo hlboký pekáč zasuňte do odporúčanej úrovne v rúre. Skontrolujte, či sa nedotýka zadnej steny dutiny rúry.

# 12. RÚRA – RADY A TIPY



## VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.



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

## 12.1 Všeobecné informácie

Spotrebič má štyri úrovne v rúre. Úrovne sa číslujú smerom od dna spotrebiča.

Spotrebič je vybavený špeciálnym systémom, ktorý cirkuluje vzduch a neustále recykluje paru. Pomocou tohto systému môžete piecť v parnom prostredí a pripravovať pokrmy jemné vo vnútri a chrumkavé na povrchu. Skracuje čas pečenia a znižuje spotrebu energie na minimum.

V spotrebiči alebo na sklenených paneloch dvierok sa môže kondenzovať vlhkosť. Je to normálne. Pri otvorení dvierok počas pečenia vždy ustúpte od spotrebiča. V záujme zníženia kondenzácie nechajte spotrebič zapnutý 10 minút pred pečením.

Vlhkosť odstráňte po každom použití spotrebiča.

Neumiestňujte predmety priamo na dno rúry ani neprikrývajte časti rúry alebo jej príslušenstvo alobalom. Mohlo by to zmeniť výsledky pečenia a poškodiť smalt.

## 12.2 Pečenie

Pre prvé pečenie použite nižšiu teplotu.

Ak pečiete koláče na viacerých úrovniach, čas pečenia môžete predĺžiť o 10 až 15 minút.

Koláče a pečivo sa pri rôznych úrovniach neopečú vždy rovnako dohnedá. Ak sa vyskytne nerovnomerné zhnednutie, nie

je potrebné zmeniť nastavenie teploty. Rozdiely sa stratia počas pečenia.

Plech v rúre sa môžu počas pečenia vykriviť. Keď plechy znova vychladnú, deformácia zmizne.

## 12.3 Pečenie koláčov

Neotvárajte dverka rúry pred uplynutím 3/4 nastaveného času pečenia.

Ak pri pečení používate súčasne dva plechy, nechávajte medzi nimi jednu voľnú úroveň.

## 12.4 Pečenie mäsa a rýb

Pred krájaním mäsa ho nechajte odstáť približne 15 minút, aby z neho nevytekla šťava.

Aby počas pečenia v rúre nevznikalo príliš mnoho dymu, pridajte do hlbokého pekáča trochu vody. Kondenzácii dymu zabránite, ak vodu pridáte vždy, keď sa odparí.

## 12.5 Čas pečenia

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

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

## 12.6 Tradičné varenie

| Potravina                             | Množstvo (g) | Teplota (°C) | Čas (min)             | Úroveň roštu v rúre | Príslušenstvo    |
|---------------------------------------|--------------|--------------|-----------------------|---------------------|------------------|
| Piškótový koláč <sup>1)</sup>         | 1000         | 160 - 170    | 30 - 35               | 2                   | plech na pečenie |
| Kysnutý koláč s jablkami              | 2000         | 170 - 190    | 40 - 50               | 3                   | plech na pečenie |
| Koláč v hlbokom plechu                | 1500         | 160 - 170    | 45 - 55 <sup>2)</sup> | 2                   | plech na pečenie |
| Kurča, celé                           | 1350         | 200 - 220    | 60 - 70               | 2                   | drôtený rošt     |
|                                       |              |              |                       | 1                   | plech na pečenie |
| Kurča, polovica                       | 1300         | 190 - 210    | 35 + 30               | 3                   | drôtený rošt     |
|                                       |              |              |                       | 1                   | plech na pečenie |
| Pečená bravčová kotleta               | 600          | 190 - 210    | 30 - 35               | 3                   | drôtený rošt     |
|                                       |              |              |                       | 1                   | plech na pečenie |
| Chlebový obložený koláč <sup>1)</sup> | 800          | 230 - 250    | 10 - 15               | 2                   | plech na pečenie |
| Plnený kysnutý koláč <sup>1)</sup>    | 1200         | 170 - 180    | 25 - 35               | 2                   | plech na pečenie |

| Potravina                                         | Množstvo (g) | Teplota (°C) | Čas (min)             | Úroveň roštu v rúre | Príslušenstvo                                    |
|---------------------------------------------------|--------------|--------------|-----------------------|---------------------|--------------------------------------------------|
| Tvarohový koláč                                   | 2600         | 170 - 190    | 60 - 70               | 2                   | plech na pečenie                                 |
| Švajčiarsky jablkový obložený koláč <sup>1)</sup> | 1900         | 200 - 220    | 30 - 40               | 1                   | plech na pečenie                                 |
| Vianočný koláč <sup>1)</sup>                      | 2400         | 170 - 180    | 55 - 65 <sup>3)</sup> | 2                   | plech na pečenie                                 |
| Sedliacky chlieb <sup>4)</sup>                    | 750 + 750    | 180 - 200    | 60 - 70               | 1                   | 2 ľahké plechy (dĺžka: 20 cm)                    |
| Rumunský piškótoý koláč <sup>1)</sup>             | 600 + 600    | 160 - 170    | 40 - 50               | 2                   | 2 ľahké plechy (dĺžka: 25 cm) na rovnakej úrovni |
| Rumunský piškótoý koláč – tradičný                | 600 + 600    | 160 - 170    | 30 - 40               | 2                   | 2 ľahké plechy (dĺžka: 25 cm) na rovnakej úrovni |
| Kysnuté buchty <sup>1)</sup>                      | 800          | 200 - 210    | 10 - 15               | 2                   | plech na pečenie                                 |
| Piškótoý roláda <sup>1)</sup>                     | 500          | 150 - 170    | 15 - 20               | 1                   | plech na pečenie                                 |
| Penové pusinky                                    | 400          | 100 - 120    | 40 - 50               | 2                   | plech na pečenie                                 |
| Koláč s mrveničkou <sup>1)</sup>                  | 1500         | 180 - 190    | 25 - 35               | 3                   | plech na pečenie                                 |
| Maslový koláč <sup>1)</sup>                       | 600          | 180 - 200    | 20 - 25               | 2                   | plech na pečenie                                 |

<sup>1)</sup> Rúru predhrievajte 10 minút.

<sup>2)</sup> Po vypnutí spotrebiča nechajte koláč v rúre 7 minút.

<sup>3)</sup> Po vypnutí spotrebiča nechajte koláč v rúre 10 minút.

<sup>4)</sup> Nastavte teplotu na 250 °C a rúru predhrievajte 10 minút.

## 12.7 Varenie s použitím ventilátora

| Potravina                              | Množstvo (g) | Teplota (°C) | Čas (min)             | Úroveň roštu v rúre | Príslušenstvo                                    |
|----------------------------------------|--------------|--------------|-----------------------|---------------------|--------------------------------------------------|
| Piškótový koláč <sup>1)</sup>          | 1000         | 150          | 30                    | 2                   | plech na pečenie                                 |
| Kysnutý koláč s jablkami               | 2000         | 170 – 180    | 40 – 50               | 3                   | plech na pečenie                                 |
| Koláč v hlbokom plechu                 | 1200         | 150 – 160    | 30 – 35 <sup>2)</sup> | 2                   | plech na pečenie                                 |
| Kurča, celé                            | 1400         | 180          | 55                    | 2                   | drôtený rošt                                     |
|                                        |              |              |                       | 1                   | plech na pečenie                                 |
| Bravčové pečenie                       | 800          | 170 – 180    | 45 – 50               | 2                   | drôtený rošt                                     |
|                                        |              |              |                       | 1                   | plech na pečenie                                 |
| Plnený kysnutý koláč                   | 1200         | 150 – 160    | 20 – 30               | 2                   | plech na pečenie                                 |
| Pizza                                  | 1000         | 190 – 200    | 25 – 35               | 2                   | plech na pečenie                                 |
| Tvarohový koláč                        | 2600         | 160 – 170    | 40 – 50               | 1                   | plech na pečenie                                 |
| Švajčiarsky jablčník <sup>1)</sup>     | 1900         | 180 – 200    | 30 – 40               | 2                   | plech na pečenie                                 |
| Vianočný koláč <sup>1)</sup>           | 2400         | 150 – 160    | 35 – 40 <sup>2)</sup> | 2                   | plech na pečenie                                 |
| Slaný lotrinský koláč <sup>1)</sup>    | 1000         | 190 – 210    | 30 – 40               | 1                   | 1 okrúhly plech (priemer: 26 cm)                 |
| Pastiersky chlebiček <sup>3)</sup>     | 750 + 750    | 160 – 170    | 40 – 50               | 1                   | plech na pečenie                                 |
| Rumunský piškótový koláč <sup>1)</sup> | 600 + 600    | 155 – 165    | 40 – 50               | 2                   | 2 ľahké plechy (dĺžka: 25 cm) na rovnakej úrovni |
| Rumunský piškótový koláč – tradičný    | 600 + 600    | 150 – 160    | 30 – 40               | 2                   | 2 ľahké plechy (dĺžka: 25 cm) na rovnakej úrovni |

| Potravina                      | Množstvo (g) | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň roštu v rúre | Príslušenstvo    |
|--------------------------------|--------------|--------------|-----------|---------------------|------------------|
| Kysnuté buchty <sup>1)</sup>   | 800          | 190          | 15        | 3                   | plech na pečenie |
| Píškótová roláda <sup>1)</sup> | 500          | 150 – 160    | 15 - 20   | 3                   | plech na pečenie |
| Penové pusinky                 | 400          | 110 – 120    | 30 – 40   | 2                   | plech na pečenie |
| Koláč s mrvičkou               | 1500         | 160 – 170    | 25 – 35   | 3                   | plech na pečenie |
| Píškótový koláč <sup>1)</sup>  | 600          | 150 – 160    | 25 – 35   | 2                   | plech na pečenie |

1) Rúru predhrievajte 10 minút.

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

3) Nastavte teplotu na 250 °C a rúru predhrievajte 18 minút.

## 12.8 Teplovzdušné Pečenie

| Potravina                              | Množstvo (g) | Teplota (°C) | Čas (min)             | Úroveň roštu v rúre | Príslušenstvo    |
|----------------------------------------|--------------|--------------|-----------------------|---------------------|------------------|
| Píškótový koláč <sup>1)</sup>          | 1000         | 155          | 35                    | 2                   | plech na pečenie |
| Píškótový koláč <sup>1)</sup>          | 1000 + 1000  | 145          | 50                    | 1 + 3               | plech na pečenie |
| Kysnutý koláč s jablkami <sup>1)</sup> | 2000         | 170 - 180    | 40 - 50               | 3                   | plech na pečenie |
| Koláč v hlbokom plechu                 | 1200         | 150 - 160    | 40 - 50 <sup>2)</sup> | 3                   | plech na pečenie |
| Kurča, celé                            | 1400         | 200          | 50                    | 2                   | drôtený rošt     |
|                                        |              |              |                       | 1                   | plech na pečenie |
| Pečená bravčová kotleta                | 600          | 180 - 200    | 30 - 40               | 2                   | drôtený rošt     |
|                                        |              |              |                       | 1                   | plech na pečenie |
| Plochý chlieb <sup>1)</sup>            | 800          | 230 - 250    | 10 - 15               | 2                   | plech na pečenie |
| Plnený kysnutý koláč                   | 1200         | 160 - 170    | 20 - 30               | 3                   | plech na pečenie |

| Potravina                                         | Množstvo (g) | Teplota (°C) | Čas (min)             | Úroveň roštu v rúre | Príslušenstvo                                    |
|---------------------------------------------------|--------------|--------------|-----------------------|---------------------|--------------------------------------------------|
| Tvarohový koláč                                   | 2600         | 150 - 170    | 60 - 70               | 2                   | plech na pečenie                                 |
| Švajčiarsky jablkový obložený koláč <sup>1)</sup> | 1900         | 180 - 200    | 50 - 40               | 3                   | plech na pečenie                                 |
| Vianočný koláč <sup>1)</sup>                      | 2400         | 150 - 170    | 50 - 60 <sup>3)</sup> | 3                   | plech na pečenie                                 |
| Slaný lotrinský koláč <sup>1)</sup>               | 1000         | 210 - 230    | 35 - 45               | 2                   | 1 okrúhly plech (priemer: 26 cm)                 |
| Sedliacky chlieb <sup>4)</sup>                    | 750 + 750    | 180 - 190    | 50 - 60               | 3                   | plech na pečenie                                 |
| Rumunský piškótvý koláč <sup>1)</sup>             | 600 + 600    | 150 - 170    | 40 - 50               | 2                   | 2 ľahké plechy (dĺžka: 25 cm) na rovnakej úrovni |
| Rumunský piškótvý koláč – tradičný                | 600 + 600    | 160 - 170    | 30 - 40               | 2                   | 2 ľahké plechy (dĺžka: 25 cm) na rovnakej úrovni |
| Kysnuté buchty <sup>1)</sup>                      | 800          | 190          | 15                    | 3                   | plech na pečenie                                 |
| Kysnuté buchty <sup>1)</sup>                      | 800 + 800    | 200          | 15                    | 1 + 3               | plech na pečenie                                 |
| Piškótvá roláda <sup>1)</sup>                     | 500          | 150 - 170    | 10 - 15               | 3                   | plech na pečenie                                 |
| Penové pusinky                                    | 400          | 100 - 120    | 50 - 60               | 2                   | plech na pečenie                                 |
| Penové pusinky                                    | 400 + 400    | 100 - 120    | 55 - 65               | 1 + 3               | plech na pečenie                                 |
| Koláč s mrveňičkou <sup>1)</sup>                  | 1500         | 170 - 180    | 20 - 30               | 2                   | plech na pečenie                                 |
| Piškótvý koláč <sup>1)</sup>                      | 600          | 150 - 170    | 20 - 30               | 2                   | plech na pečenie                                 |

| Potravina                   | Množstvo (g) | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň roštu v rúre | Príslušenstvo    |
|-----------------------------|--------------|--------------|-----------|---------------------|------------------|
| Maslový koláč <sup>1)</sup> | 600 + 600    | 150 - 170    | 20 - 30   | 1 + 3               | plech na pečenie |

1) Rúru predhrievajte 10 minút.

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

3) Po vypnutí spotrebiča nechajte koláč v rúre 10 minút.

4) Nastavte teplotu na 230 °C a rúru predhrievajte 10 minút.

## 12.9 Vlhké pečenie

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

| Pokrm                             | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre | Príslušenstvo                                      |
|-----------------------------------|--------------|-----------|---------------|----------------------------------------------------|
| Rybie filé, 300 g                 | 180          | 30 - 40   | 2             | forma na pizzu na drôtenom rošte                   |
| <b>Mäso</b>                       |              |           |               |                                                    |
| Mäso vo vrecku, 250 g             | 200          | 35 - 45   | 2             | plech na pečenie alebo pekáč na grilovanie/pečenie |
| Šašlíky, 500 g                    | 200          | 30 - 40   | 2             | plech na pečenie alebo pekáč na grilovanie/pečenie |
| <b>Drobné pečivo</b>              |              |           |               |                                                    |
| Sušienky                          | 170          | 25 - 35   | 2             | plech na pečenie alebo pekáč na grilovanie/pečenie |
| Makaróny                          | 170          | 40 - 50   | 2             | plech na pečenie alebo pekáč na grilovanie/pečenie |
| Muffiny                           | 180          | 30 - 40   | 2             | plech na pečenie alebo pekáč na grilovanie/pečenie |
| Slané kekсы                       | 160          | 25 - 35   | 2             | plech na pečenie alebo pekáč na grilovanie/pečenie |
| Sušienky z krehkého cesta         | 140          | 25 - 35   | 2             | plech na pečenie alebo pekáč na grilovanie/pečenie |
| Tortičky                          | 170          | 20 - 30   | 2             | plech na pečenie alebo pekáč na grilovanie/pečenie |
| <b>Vegetariánske</b>              |              |           |               |                                                    |
| Miešaná zelenina vo vrecku, 400 g | 200          | 20 - 30   | 2             | plech na pečenie alebo pekáč na grilovanie/pečenie |
| Omeleta                           | 200          | 30 - 40   | 2             | forma na pizzu na drôtenom rošte                   |
| Zelenina na plechu, 700 g         | 190          | 25 - 35   | 2             | plech na pečenie alebo pekáč na grilovanie/pečenie |

## 12.10 Turbo gril

| Jedlo           | Množstvo (g) | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre | Príslušenstvo    |
|-----------------|--------------|--------------|-----------|---------------|------------------|
| Kurča, polovica | 1200         | 200          | 25 + 25   | 2             | drôtený rošt     |
|                 |              |              |           | 1             | plech na pečenie |

| Jedlo            | Množstvo (g) | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre | Príslušenstvo    |
|------------------|--------------|--------------|-----------|---------------|------------------|
| Bravčová kotleta | 500          | 230          | 20 + 20   | 2             | drôtený rošt     |
|                  |              |              |           | 1             | plech na pečenie |

## 12.11 Funkcia Pizza

| Pokrm                               | Množstvo (g) | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre | Príslušenstvo    |
|-------------------------------------|--------------|--------------|-----------|---------------|------------------|
| Pizza                               | 1000         | 200 - 210    | 20 - 30   | 2             | plech na pečenie |
| Celé kura                           | 1400         | 165 - 175    | 55 - 65   | 2             | plech na pečenie |
| Kurča, polovica                     | 1350         | 165 - 175    | 30 + 35   | 3             | plech na pečenie |
| Slaný lotrinský koláč <sup>1)</sup> | 1000         | 210 - 220    | 20 - 30   | 2             | plech na pečenie |

<sup>1)</sup> Rúru predhrievajte 10 - 15 minút.

## 12.12 Informácie pre skúšobné ústavy

| Potravina                                                            | Funkcia                        | Teplota (°C) | Príslušenstvo    | Úroveň roštu v rúre | Čas (min) |
|----------------------------------------------------------------------|--------------------------------|--------------|------------------|---------------------|-----------|
| Malé koláčiky (16 ks/plech)                                          | Tradičné varenie               | 160          | plech na pečenie | 3                   | 20 - 30   |
| Malé koláčiky (16 ks/plech)                                          | Varenie s použitím ventílátora | 150          | plech na pečenie | 3                   | 20 - 30   |
| Malé koláčiky (16 ks/plech)                                          | Teplovzdušné Pečenie           | 160          | plech na pečenie | 1 + 3               | 30 - 40   |
| Jablkový koláč (2 formy, priemer 20 cm, rozmiestnené po uhlopriečke) | Tradičné varenie               | 190          | drôtený rošt     | 1                   | 65 - 75   |
| Jablkový koláč (2 formy, priemer 20 cm, rozmiestnené po uhlopriečke) | Varenie s použitím ventílátora | 180          | drôtený rošt     | 2                   | 70 - 80   |
| Piškóťový koláč bez tuku                                             | Tradičné varenie               | 180          | drôtený rošt     | 2                   | 20 - 30   |

| Potravina                       | Funkcia                        | Teplota (°C) | Príslušenstvo                                   | Úroveň roštu v rúre | Čas (min)                                 |
|---------------------------------|--------------------------------|--------------|-------------------------------------------------|---------------------|-------------------------------------------|
| Piškótvý koláč bez tuku         | Varenie s použitím ventilátora | 160          | drôtený rošt                                    | 2                   | 25 - 35                                   |
| Piškótvý koláč bez tuku         | Teplovzdušné Pečenie           | 170          | drôtený rošt                                    | 1 + 3               | 30 - 40                                   |
| Linecké koláčiky/ ploché pečivo | Tradičné varenie               | 140          | plech na pečenie                                | 3                   | 15 - 30                                   |
| Linecké koláčiky/ ploché pečivo | Varenie s použitím ventilátora | 140          | plech na pečenie                                | 3                   | 20 - 30                                   |
| Linecké koláčiky/ ploché pečivo | Teplovzdušné Pečenie           | 140          | plech na pečenie                                | 1 + 3               | 15 - 30                                   |
| Hrianky <sup>1)</sup>           | Turbo gril                     | 230          | drôtený rošt                                    | 3                   | 3 - 5                                     |
| Hovädzí burger <sup>2)</sup>    | Turbo gril                     | 250          | drôtený rošt alebo pekáč na grilovanie/ pečenie | 3                   | 15 – 20 prvá strana; 10 – 15 druhá strana |

1) Rúru predhrievajte 5 minút.

2) Rúru predhrievajte 10 minút.

## 13. RÚRA – OŠETROVANIE A ČISTENIE



### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 13.1 Poznámky k čisteniu

Prednú stranu rúry očistíte mäkkou handričkou namočenou v teplej vode s prídavkom jemného čistiacieho prostriedku.

Na čistenie kovových povrchov použite vyhradený čistiaci prostriedok.

Vnútro rúry vyčistíte po každom použití. Hromadenie tuku alebo zvyškov jedál môže mať za následok vznik požiaru.

Vyčistíte všetko príslušenstvo po každom použití a nechajte ho vyschnúť. Použite jemnú handričku s teplou vodou a čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.

Odolné škrvy odstráňte špeciálnym čistiacim prostriedkom na rúry na pečenie.

Nelepivé príslušenstvo nečistite abrazívnymi čistiacimi prostriedkami ani predmetmi s ostrými hranami.

### 13.2 Antikorové alebo hliníkové rúry

Dvierka rúry čistíte iba vlhkou handričkou alebo špongiou. Vysušte ich mäkkou handričkou.

Nikdy nepoužívajte oceľové drôtenky, kyseliny ani abrazívne materiály, ktoré by mohli poškodiť povrch rúry. S rovnakou obozretnosťou čistíte aj ovládaci panel rúry.

### 13.3 Odstránenie a inštalácia sklenených panelov rúry

Vnútročné sklenené panely môžete po vybratí vyčistiť. Počet sklenených panelov sa líši v závislosti od modelu.



#### **VAROVANIE!**

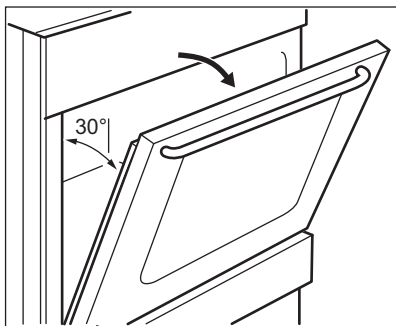
Počas čistenia nechajte dvierka rúry mierne pootvorené. Dvierka sa pri plnom otvorení môžu náhodne zatvoriť, čo môže spôsobiť poškodenie.



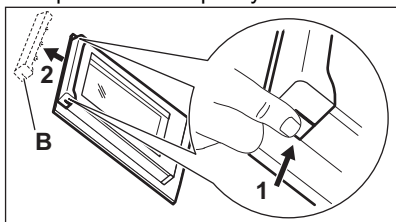
#### **VAROVANIE!**

Spotrebič nepoužívajte bez sklenených panelov.

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



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



3. Rám dvierok vyberte potiahnutím dopredu.



#### **VAROVANIE!**

Keď vyberiete sklenené panely, dvierka rúry sa pokúšajú zatvoriť.

4. Uchopte horný okraj sklenených panelov dvierok a nadvihnite ich jeden po druhom.
5. Sklenený panel umyte vodou s prídavkom saponátu. Sklenený panel dôkladne osušte.

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



#### **UPOZORNENIE!**

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

### 13.4 Vybratie zásuvky

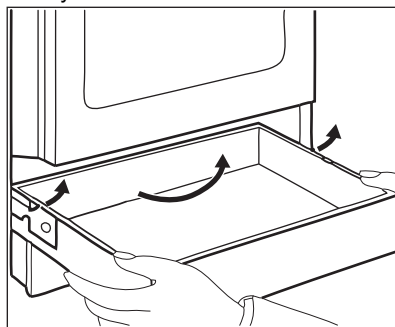


#### **VAROVANIE!**

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

Zásuvka na riad pod rúrou sa dá pri čistení vybrať.

1. Vytiahnite zásuvku až na doraz.



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

### 13.5 Výmena osvetlenia



#### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Žiarovka môže byť horúca.

1. Vypnite rúru. Počkajte, kým nebude rúra studená.
2. Rúru odpojte zo siete.
3. Na dno dutiny položte handričku.
2. Sklenený kryt vyčistite.
3. Nahradte žiarovku inou vhodnou žiarovkou odolnou teplotám do 300 °C .
4. Nasadte sklenený kryt.

### Zadné svetlo

1. Sklenený kryt otočte a vyberte ho.

## 14. RIEŠENIE PROBLÉMOV



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 14.1 Čo robiť, keď...

| Problém                                                              | Možné príčiny                                                                              | Riešenie                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Keď sa pokúsite aktivovať generátor iskier, nevychádza žiadna iskra. | Varný panel nie je pripojený k zdroju elektrického napájania alebo je pripojený nesprávne. | Skontrolujte, či je varný panel správne pripojený k zdroju elektrického napájania. Pozrite si schému zapojenia.                |
|                                                                      | Je vypálená poistka.                                                                       | Skontrolujte, či je príčinou poruchy práve poistka. Ak sa poistka vypáli opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára. |
|                                                                      | Viečko a korunka horáka nie sú položené správne.                                           | Položte viečko a korunku horáka správne.                                                                                       |
| Plameň zhasne okamžite po zapálení.                                  | Termočlánok nie je dostatočne zohriaty.                                                    | Po zapálení plameňa držte generátor iskier aktívny približne 10 sekúnd alebo kratšie.                                          |
| Kruh plameňa nie je rovnomerný.                                      | Korunka horáka je upchatá zvyškami potravín.                                               | Uistite sa, že dýza nie je zablokovaná a korunka horáka je čistá.                                                              |
| Horáky nefungujú.                                                    | Nie je prívod plynu.                                                                       | Skontrolujte plynovú prípojku.                                                                                                 |
| Plameň je zafarbený na oranžovo alebo žltý.                          |                                                                                            | V niektorých oblastiach horáka sa môže plameň zdať oranžový alebo žltý. Je to normálne.                                        |
| Rúra sa nezohrieva.                                                  | Rúra je vypnutá.                                                                           | Rúru zapnite.                                                                                                                  |
|                                                                      | Nie sú nastavené potrebné nastavenia.                                                      | Skontrolujte, či sú nastavenia správne.                                                                                        |
|                                                                      | Nie sú nastavené hodiny.                                                                   | Nastavte čas.                                                                                                                  |

| Problém                                                                     | Možné príčiny                                | Riešenie                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| Nesvieti žiarovka.                                                          | Žiarovka je vypálená.                        | Vymeňte žiarovku.                                                         |
| Vnútri rúry a na jedlách sa zráža para a vytvára sa skondenovaná voda.      | Jedlo ste nechali v rúre príliš dlho.        | Po ukončení pečenia ne- nechávajte jedlá v rúre dlhšie ako 15 – 20 minút. |
| Príprava jedla trvá veľmi dlho alebo naopak, jedlá sú hotové príliš rýchlo. | Teplota je príliš nízka alebo príliš vysoká. | V prípade potreby upravte teplotu. Postupujte podľa pokynov v návode.     |
| Na displeji rúry sa zobrazí „0.00“ a „LED“.                                 | Došlo k výpadku elektrického napájania.      | Znovu nastavte hodiny.                                                    |

## 14.2 Servisné údaje

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

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom štítku. Typový štítok sa nachádza na prednom ráme dutiny rúry. Neodstraňujte typový štítok z dutiny rúry.

| Odporúčame vám, aby ste vyplnili nasledujúce údaje: |       |
|-----------------------------------------------------|-------|
| Model (MOD.)                                        | ..... |
| Číslo produktu (PNC)                                | ..... |
| Sériové číslo (S.N.)                                | ..... |

# 15. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

## 15.1 Informácie o výrobku pre varný panel podľa EÚ 66/2014

|                                                          |                                    |             |
|----------------------------------------------------------|------------------------------------|-------------|
| Identifikácia modelu                                     | LKK540201X                         |             |
| Typ varného panelu                                       | Varný panel voľne stojaceho variča |             |
| Počet plynových horákov                                  | 4                                  |             |
| Energetická účinnosť na plynový horák (EE gas burner)    | Ľavý zadný – pomocný               | neuvádza sa |
|                                                          | Pravý zadný – stredne rýchly       | 55.3%       |
|                                                          | Pravý predný – stredne rýchly      | 55.3%       |
|                                                          | Ľavý predný – rýchly               | 55.5%       |
| Energetická účinnosť na plynový varný panel (EE gas hob) |                                    | 55.4%       |

EN 30-2-1:EN 30-2-1: Domáce varné spotrebiče na plyn – časť 2 – 1: Racionálne využívanie energie – Všeobecne.

## 15.2 Varný panel - Úspora energie

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

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

## 15.3 Informácie o výrobku pre rúry a informačný list k výrobku

|                                                                                 |                               |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Názov dodávateľa                                                                | Electrolux                    |
| Identifikácia modelu                                                            | LKK540201X 943005350          |
| Index energetickej účinnosti                                                    | 94.9                          |
| Trieda energetickej účinnosti                                                   | A                             |
| Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim                       | 0,84 kWh/cyklus               |
| Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim ventilátorovej nútej konvekcie | 0,74 kWh/cyklus               |
| Počet vykurovacích častí                                                        | 1                             |
| Zdroj tepla                                                                     | Elektrina                     |
| Hlasitosť                                                                       | 54 l                          |
| Typ rúry                                                                        | Rúra vo voľne stojacom variči |
| Hmotnosť                                                                        | 41.0 kg                       |

IEC/EN 60350-1 – Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť – Časť 1: Sporáky, rúry, parné rúry a grily – metódy merania výkonu.

## 15.4 Rúra – úspora energie



Rúra má funkcie, ktoré vám pomôžu usporiť energiu pri každodennom varení.

Uistite sa, že dvierka rúry sú počas jej prevádzky zatvorené. Počas pečenia dvierka rúry neotvárajte príliš často. Tesnenie dvierok udržiavajte čisté a uistite sa, že je upevnené na svojom mieste.

V záujme vyššej úspory energie použite kovový riad.

Ak je to možné, rúru pred pečením nepredhrievajte.

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

### Pečenie s ventilátorom

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

### Zvyškové teplo

Ak trvá pečenie dlhšie ako 30 minút, znížte teplotu rúry na minimum 3 – 10 minút pred koncom pečenia. Pomocou

zvyškového tepla v rúre bude pečenie pokračovať.

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.

#### **Uchovanie teploty jedla**

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

#### **Vlhké pečenie**

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

## **16. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA**

Materiály označené symbolom  odovzdajte na recykláciu. Obal 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 domácností. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

Electrolux Appliances AB - Contact Address: Al. Powstańców Śląskich 26, 30-570 Kraków, Poland





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



867354962-D-302022

