



---

**SR** Штедњак  
**SK** Sporák

---

Упутство за употребу  
Návod na používanie

2  
42



**Electrolux**

## САДРЖАЈ

1. БЕЗБЕДНОСНЕ ИНФОРМАЦИЈЕ.....	3
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	5
3. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	9
4. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	10
5. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	10
6. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ - КОРИСНИ САВЕТИ.....	12
7. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – ОДРЖАВАЊЕ И ЧИШЋЕЊЕ.....	12
8. РЕРНА – СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА .....	13
9. РЕРНА – ФУНКЦИЈЕ САТА.....	15
10. РЕРНА – КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА.....	17
11. РЕРНА - КОРИСНИ САВЕТИ.....	19
12. РЕРНА – НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	28
13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	32
14. ИНСТАЛАЦИЈА.....	34
15. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	39

## МИ МИСЛИМО НА ВАС

Хвала вам што сте купили Electrolux уређај. Одабрали сте производ који са собом носи више деценија професионалног искуства и иновација. Генијалан и модеран, дизајниран је имајући у виду вас. Према томе, сваки пут када га користите можете бити сигурни да ћете добити одличне резултате.

Добро дошли у Electrolux.

**Посетите наш веб сајт на адреси:**



Обезбедите савете у вези са коришћењем, брошуре, решења за проблеме, информације о сервисирању:

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



Региструјте свој производ ради боље услуге:

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



Купите додатни прибор, потрошне материјале и оригиналне резервне делове за свој уређај:

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

## БРИГА О КОРИСНИКУ И СЕРВИСИРАЊЕ


Препоручујемо вам да користите оригиналне резервне делове.

Приликом обраћања сервисној служби, проверите да ли поседујете следеће податке: Модел, број производа (PNC), серијски број.

Информације се могу наћи на плочици са техничким карактеристикама.

 Упозорење/опрез - упутства о безбедности

 Опште информације и савети

 Информацији о заштити животне средине

Задржано право измена.

## 1. ⚠ БЕЗБЕДНОСНЕ ИНФОРМАЦИЈЕ

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран за било какве повреде или штете које су резултат неисправне инсталације или употребе. Чувајте упутство за употребу на безбедном и приступачном месту за будуће коришћење.

### 1.1 Безбедност деце и осетљивих особа



**УПОЗОРЕЊЕ!**

Постоји ризик од гушења, повређивања или трајног инвалидитета.

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности.
- Децу узраста од 3 до 8 година и особе са веома веома широким и сложеним инвалидитетом треба удаљити уколико нису под непрекидним надзором.
- Децу млађу од 3 године треба удаљити уколико нису под непрекидним надзором.
- Немојте да дозволите деци да се играју уређајем.
- Држите сву амбалажу даље од деце и одлажите је на одговарајући начин.
- Постарајте се да деца и кућни љубимци не буду близу уређаја док уређај ради или се расхлађује. Доступни делови су врели.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

### 1.2 Опште мере безбедности

- Само овлашћена особа може да инсталира овај уређај и замени кабл.

- Предвиђено је да се овај уређај користи до 2000 метара надморске висине.
- Овај уређај није предвиђен за коришћење на бродовима, чамцима или пловилима.
- Не инсталирајте уређај иза украсних врата како би се избегло прегревање.
- Немојте инсталирати уређај на платформу.
- Уређајем немојте управљати помоћу спољашњег тајмера или засебног система даљинског управљања.
- УПОЗОРЕЊЕ: Опасно је остављати храну на грејној плочи да се пржи на масти или уљу без надзора, јер може доћи до пожара.
- НИКАДА не покушавајте да пожар угасите водом, већ најпре искључите уређај а затим прекријте пламен, нпр. поклопцем или ћебетом.
- ОПРЕЗ: Процес кувања мора да се надгледа. Краткотрајан процес кувања мора да се надгледа непрекидно.
- УПОЗОРЕЊЕ: Опасност од пожара: Немојте одлагати предмете на површине за кување.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Немојте користити груба абразивна средства за чишћење или оштре металне сунђере за чишћење стаклених врата или стакла код шарки поклопца плоче за кување јер они могу изгребати површину због чега може доћи до распрскавања стакла.
- Предмете од метала, попут ножева, виљушки, кашика и поклопаца, не треба стављати на грејну површину јер могу постати врели.
- Пре отварања, уклоните сву просуту течност са поклопца. Пустите да се површина плоче за кување охлади пре него што затворите поклопац.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба бити

пажљив како би се избегло додиривање грејних елемената.

- Увек користите заштитне рукавице кад вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну.
- Пре одржавања, прекините напајање електричном енергијом.
- Уверите се да је уређај искључен пре него што замените сијалицу како бисте избегли могућност да дође до електричног шока.
- Уколико је кабл за напајање оштећен, њега мора да замени произвођач, одговарајући Овлашћени сервисни центар или лица сличне квалификације, како би се избегла опасност од електрицитета.
- Будите пажљиви када додирујете фиоку за одлагање. Може бити врела.
- Да бисте уклонили шине за подршку решетки прво повуците предњи део шина за подршку а затим задњи део од бочних зидова. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.
- **УПОЗОРЕЊЕ:** Користите само штитнике за плочу за кување дизајниране од стране произвођача уређаја за кување или оне коју су од стране произвођача уређаја у упутствима за употребу наведени као погодни или штитнике за плочу за кување који су инкорпорирани у уређају. Коришћење неодговарајућих штитника за плочу за кување може изазвати несреће.

## 2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

Овај уређај је погодан за следећа тржишта: **RS** **SK**

### 2.1 Инсталирање



#### **УПОЗОРЕЊЕ!**

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
  - Придржавајте се упутстава за монтирање које сте добили уз уређај.
  - Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
  - Не вуците уређај за ручицу.
- Уклоните комплетну амбалажу.

- Кухињски део и удубљење морају да имају одговарајуће димензије.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Проверите да ли је уређај уграђен испод и поред безбедно причвршћених елемената.
- Неки делови уређаја су под напоном. Заградите уређај намештајем како бисте спречили додиривање опасних делова.
- Стране уређаја морају бити поред уређаја или јединица исте висине.
- Немојте монтирати уређај поред врата или испод прозора. Овим се спречава да врело посуђе за кување падне са уређаја када се отворе врата или прозор.
- Обавезно поставите помагало за стабилизовање како се уређај не би преврнуо. Погледајте одељак „Инсталација“.
- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
- Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Ширина контактнoг отвора на раставном прекидачу мора износити најмање 3 мм.
- Потпуно затворите врата на уређају пре него што повежете мрежни утикач у зидну утичницу.

## 2.2 Прикључивање струје



### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Увек користите прописно уграђену утичницу заштићену од струјног удара.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Немојте да допустите да кабл за напајање додирује или дође близу вратима уређаја, посебно када су врата врела.
- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.
- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји приступ мрежном утикачу након инсталације.

## 2.3 Прикључивање на гас

- Сва прикључивања гаса треба да обави квалификована особа.
- Пре инсталације, уверите се да су услови локалне дистрибуције (природа гаса и притисак гаса) и прилагођавања уређаја компатибилни.
- Постарајте се да око уређаја постоји струјање ваздуха.
- Информације о доводу гаса налазе се на плочици са техничким карактеристикама.
- Овај уређај није повезан на уређај што изазива избацивање производа сагоревања. Постарајте се да уређај буде повезан у складу са важећим инсталационим прописима. Обратите пажњу на захтеве који се тичу адекватне вентилације.

## 2.4 Употреба



### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повреде и опекотина.  
Ризик од струјног удара.

- Уређај је само за кућну употребу.

- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Поведите рачуна да отвори за вентилацију нису запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Будите опрезни кад отворате врата уређаја док он ради. Може се десити да изађе врео ваздух.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.



### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и експлозије

- Масти и уље када се загреју могу да ослободе запаљива испарења. Држите пламенове или загрејане предмете даље од масти и уља када кувате са њима.
- Испарења која ослобађају веома врела уља могу да изазову спонтано сагоревање.
- Употребљено уље, које може да садржи остатке хране, може изазвати пожар при нижој температури за разлику од уља које се користи по први пут.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.
- Варнице или отворени пламен не смеју да буду у близини уређаја када отворате врата.
- Пажљиво отворите врата уређаја. Коришћење састојака који садрже алкохол доводи до испаравања алкохола и мешања са ваздухом.



### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
  - Немојте стављати посуђе из рерне или друге предмете у уређају директно на дно.
  - Немојте стављати воду директно у врућ уређај.
  - Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
  - Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.
- Губитак боје на емајлираним површинама или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.
- Користите дубоки плех за заливене колаче. Воћни сок може да остави трајне мрље.
- Немојте стављати вруће посуђе за кување на командну таблу.
- Не дозволите да течност у посуђу за кување потпуно испари.
- Пазите да предмети или посуђе за кување не падну на уређај. Може се оштетити површина плоче.
- Немојте укључивати зоне за кување уколико је посуђе празно или га нема.
- Немојте стављати алуминијумску фолију на уређај или директно на дно уређаја.
- Посуђе за кување направљено од ливеног гвожђа, ливеног алуминијума или са оштећеним доњим површинама може да направи огреботине. Увек подигните ове предмете када треба да их померате по површини за кување.
- Обезбедите добру проветреност просторије у којој је уређај инсталиран.
- Користите искључиво стабилно посуђе за кување одговарајућег облика и пречника већег од димензија горионика.
- Водите рачуна да се пламен не гаси када брзо okreћете командно дугме из положаја максимума на положај минимума.
- Користите искључиво прибор који је испоручен са уређајем.
- Немојте да инсталирате дифузор пламена на горионик.
- Овај уређај је намењен само за кување. Немојте га користити у друге сврхе, на пример за загревање просторије.

## 2.5 Одржавање и чишћење



### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од озлеђивања, пожара или оштећења уређаја.

- Пре одржавања, деактивирајте уређај.  
Одвојте утикач кабла за напајање од зидне утичнице.
- Проверите да ли је уређај хладан.  
Постоји ризик да се поломе стаклене плоче.
- Одмах замените стаклене плоче на вратима ако се оштете. Обратите се овлашћеном сервисном центру.
- Будите пажљиви када уклањате врата са уређаја. Врата су тешка!
- Остаци масноће и хране у уређају могу изазвати пожар.
- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Уређај чистите влажном, меком крпом. У ту сврху користите само неутралне детерџенте. Немојте да користите било какве абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, раствараче или металне предмете.
- Уколико користите спреј за рерну, придржавајте се упутстава о безбедности на амбалажи.
- Немојте чистити каталитички емајл (уколико постоји) никаквим детерџентом.
- Не перите горионике у машини за прање посуђа.

## 2.6 Поклопац

- Не мењајте спецификацију поклопаца.
- Редовно чистите поклопац.
- Немојте отворати поклопац када на површини постоје просуте мрље.
- Пре него што затворите поклопац искључите све горионике.
- Немојте затварати поклопац док се плоча за кување и пећница потпуно не охладје.

- Стаклени поклопац може да се помера када се загреје (ако је примењиво).



## 2.7 Унутрашње осветљење



### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.

- Тип сијалице или халогене лампа коришћене у овом уређају намењен је искључиво за употребу у кућним апаратима. Немојте га користити за освету у домаћинству.
- Пре замене сијалице искључите уређај са електричне мреже.
- Користите само сијалице истих спецификација.

## 2.8 Сервис

- За поправљање уређаја позовите овлашћени сервисни центар.
- Користите само оригиналне резервне делове.

## 2.9 Одлагање



### УПОЗОРЕЊЕ!

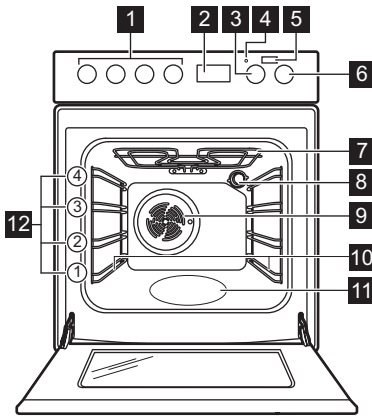
Ризик од повреде или гушења.

- Обратите се општинским органима да бисте сазнали како да правилно одложите уређај у отпад.
- Искључите утикач кабла за напајање уређаја из мрежне утичнице.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.
- Уклоните ручицу од врата да бисте спречили да се деца или кућни љубимци заглаве у уређају.
- Сплљоштите спољашње цеви за гас.



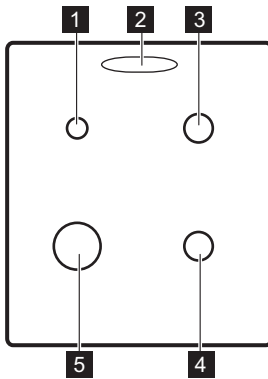
## 3. ОПИС ПРОИЗВОДА

### 3.1 Општи преглед



- 1** Командна дугмад за плочу за кување
- 2** Дисплеј
- 3** Командно дугме за температуру
- 4** Индикатор / симбол температуре
- 5** Дугме за пару плус
- 6** Командно дугме за функције загревања
- 7** Грејни елемент
- 8** Сијалица
- 9** Вентилатор
- 10** Подршка решетке, могуће уклањање
- 11** Утиснути делови унутрашњости
- 12** Положаји решетке

### 3.2 Изглед површине за кување



- 1** Помоћни горионик
- 2** Одвод паре - број и положај зависи од модела
- 3** Полубрзи горионик
- 4** Полубрзи горионик
- 5** Горионик са три круне

### 3.3 Делови

- **Решеткаста полица**  
За посуђе за кување, калупе за колаче, печење.
- **Грил / дубоки тигањ**  
За печење теста и меса или као посуда за скупљање масноће.
- **Телескопске вођице**  
За решетке и плехове.
- **Фиока за одлагање**  
Фиока за одлагање се налази одмах испод унутрашњости рерне.

## 4. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 4.1 Прво чишћење

Уклоните сав прибор и подршке решетки из рерне.



Погледајте одељак „Нега и чишћење“.


Пре прве употребе очистите рерну и прибор.



Прибор и подршке решетки вратите у почетни положај.




### 4.2 Подешавање времена



Морате да подесите време пре рада са пећницом.

Када уређај прикључите на електричну мрежу или након нестанка струје, дисплеј аутоматски трепери.

1. Притисните дугме за бирање . Укључује се симбол који указује да је тајмер активан.

2. Користите дугме  или  да бисте подесили тачно време.

После отприлике пет секунди треперење престаје и дисплеј приказује време које сте подесили. Да бисте променили време, активирајте уређај и истовремено притисните  и  или .






Када трепери колона између сати и минута, притисните  или  да бисте подесили ново време.

### 4.3 Претходно загревање

Претходно загрејте рерну пре прве употребе.



За функцију: PlusSteam погледајте одељак „Активирање функције: PlusSteam“.

1. Подесите функцију  и максималну температуру.
2. Оставите рерну да ради један сат.
3. Подесите функцију  и подесите максималну температуру. Максимална температура за ову функцију је 210 °C.
4. Оставите рерну да ради 15 минута.
5. Подесите функцију  , притисните дугме Пара Плус  и подесите максималну температуру.
6. Оставите рерну да ради 15 минута.
7. Искључите рерну и оставите је да се охлади.

Прибор може да постане врелији него обично. Рерна може да испушта мирис и дим. Проверите да ли је довољан проток ваздуха у просторији.

## 5. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 5.1 Паљење горионика на плочи за кување




Увек упалите горионик пре него што на њега ставите посуђе за кување.



### УПОЗОРЕЊЕ!

Будите пажљиви када у кухињи користите отворени пламен. Произвођач не прихвата никакву одговорност у случају неправилне употребе пламена.

1. Окрените командно дугме за функције рерне за плочу за кување супротно смеру кретања казальке

на сату до положаја максималног протока гаса  и притисните га надоле да бисте укључили горионик.

2. Држите командно дугме за плочу за кување притиснуто 10 секунди или краће; ово ће омогућити да се термоспој загреје. У супротном, прекида се довод гаса.
3. Подесите пламен када се стабилизује.



### УПОЗОРЕЊЕ!

Немојте држати контролно дугме притиснуто дуже од 15 секунди. Уколико се горионик не упали након 15 секунди, пустите контролно дугме, окрените га у положај „искључено“ а затим, након најмање 1 минута, поново упалите горионик.



Ако се и након неколико покушаја горионик не упали, проверите да ли су круна и капа на доброј позицији.



Током нестанка струје, можете да упалите горионик без електричног уређаја. У том случају се приближите горионику са пламеном, притисните одговарајуће командно дугме и окрените га на максимални положај. Држите командно дугме притиснуто 10 секунди или краће; на овај начин ће се термоспој загрејати.

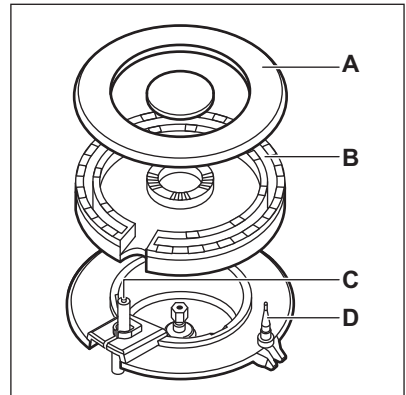
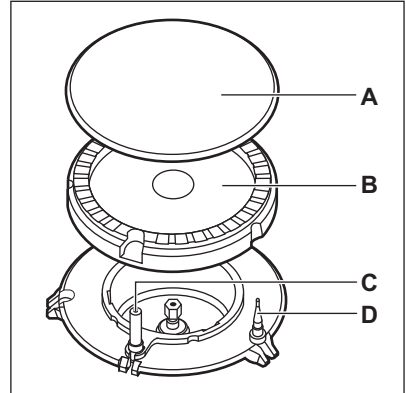


Уколико се горионик случајно угаси, окрените командно дугме у положај „искључено“, сачекајте најмање 1 минут и затим поново покушајте да упалите горионик.




Генератор варница се аутоматски покреће када укључите кабл за напајање, након инсталације или нестанка струје. То је нормално.

## 5.2 Приказ горионика



- A. Поклопац горионика
- B. Круна горионика
- C. Свећица за паљење
- D. Термоспој

## 5.3 Искључивање горионика

Да бисте угасили пламен, окрените дугме до положаја „искључено“ .

**УПОЗОРЕЊЕ!**

Увек смањите пламен или га искључите пре него што склоните посуде са горионика.

## 6. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ - КОРИСНИ САВЕТИ

**УПОЗОРЕЊЕ!**

Погледајте поглавља о безбедности.

### 6.1 Посуђе за кување

**УПОЗОРЕЊЕ!**

Немојте стављати исти тигањ на два горионика.

**УПОЗОРЕЊЕ!**

Нестабилне или деформисане шерпе немојте стављати на горионик да бисте спречили просипање или повређивање.

**ОПРЕЗ**

Уверите се да ручке на посудама не прелазе преко предње ивице површине плоче за кување.

**ОПРЕЗ**

Уверите се да је посуда постављена централно на горионик, како би се постигла максимална стабилност и мања потрошња гаса.

### 6.2 Пречници посуђа за кување

**УПОЗОРЕЊЕ!**

Користите посуђе за кување чији пречник одговара величини горионика.

Горионик	Пречници посуђа за кување (мм)
Трострука круна горионика	160 - 240
Полубрзи	140 - 240
Помоћни	120 - 180

## 7. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – ОДРЖАВАЊЕ И ЧИШЋЕЊЕ

**УПОЗОРЕЊЕ!**

Погледајте поглавља о безбедности.

### 7.1 Опште информације

- Очистите плочу за кување након сваке употребе.
- Увек користите посуђе са чистом доњом површином.
- Огреботине или тамне мрље на површини не утичу на рад плоче за кување.
- Користите специјално средство за чишћење погодно за површину плоче за кување.
- Делове од нерђајућег челика оперите водом и осушите их меком крпом.

## 7.2 Чишћење плоче

- **Уклоните одмах:** топљену пластику, пластичну фолију, шећер и храну са шећером, јер уколико не уклоните, прљавштина може проузроковати оштећење плоче за кување. Водите рачуна како бисте избегли опекотине.
- **Када се плоча за кување довољно охлади уклоните:** светле кругове од каменца и воде, испрскале масноће и промену боје у виду светлуцања метала. Очистите плочу за кување влажном крпом и неабразивним детерџентом. Након чишћења, обришите плочу за кување меком крпом.
- Да бисте очистили емајлиране делове, капице и круне, оперите их топлом сапуницом и пажљиво осушите пре него што их вратите на место.

## 7.3 Чишћење свећице за искре

Ова функција се добија преко керамичке свећице за паљење са металном електродом. Одржавајте ове делове чистим како би се избегле потешкоће приликом паљења и проверавајте да нису зачепљене рупице на круни горионика.

## 7.4 Држачи за посуде



Држачи за посуде нису погодни за прање у машини за прање судова. Они се морају прати ручно.

1. Скините држаче за посуде како бисте лакше очистили плочу за кување.
1. Будите веома пажљиви приликом замене држача за посуде како не бисте оштетили површину плоче за кување.
2. Након што очистите држаче за посуде, проверите да ли су постављени у правилан положај.
3. У циљу правилног рада горионика, проверите да ли су краци држача за посуде поравнати са центром горионика.

## 7.5 Периодично одржавање

Периодично тражите од локалног овлашћеног сервисног центра да изврши проверу стања цеви за довод гаса и вентила за подешавање притиска, ако је постављен.

# 8. РЕРНА – СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

рерне и температуру на положај „искључено“.

Лампица се укључује када рерна ради.













## 8.1 Укључивање и искључивање рерне

1. Окрените дугме за функције рерне да бисте изабрали неку функцију.
2. Окрените дугме за температуру да бисте изабрали температуру.
3. Искључите рерну, окрените командну дугмад за функције

## 8.2 Безбедносни термостат

Неправилан рад рерне или неисправни делови могу довести до опасног прегревања. Да би се ово спречило, рерна има безбедносни термостат који прекида напајање. Рерна се поново аутоматски укључује кад температура опадне.

### 8.3 Функције рерне

Симбол	Функције рерне	Примена
	Положај Искључено	Рерна је искључена.
	Сијалица у рерни	За укључивење лампице без функције печења.
	PlusSteam	За додавање влаге током печења. За добијање праве боје и хрскаве корице током печења. Даје више сочности током поновног загревања. За очување воћа или поврћа.
	Лагано печење уз вентилатор	Да припрему меког, сочног печења или да за сушење било ког воћа и поврћа.
	Загревање одоздо	За печење хрскавих колача.
	Уобичајено печење	За печење теста и меса на једном положају решетке.
	Брзо гриловање	За печење плоснатих намирница на грилу у великим количинама и тостирање хлеба.
	Турбо гриловање	За печење већих комада меса или живине с костима на једној решетци. Такође за спремање гратинираних јела и за запржавање.
	Печење уз вентилатор	За пржење или пржење и печење хране на истој температури, на више од једног нивоа решетке, без мешања укуса.
	Лагано печење	За печење у плеховима и сушење на једном положају решетке на ниској температури.
	Печење уз равни вентил.	За печење на највише два положаја решетке истовремено и за сушење хране. Подесите температуру 20 - 40 °C ниже него за уобичајено печење.
	Одмрзавање	Ова функција се може користити за одмрзавање смрзнуте хране, као што су поврће и воће. Време одмрзавања зависи од количине и величине смрзнуте хране.

## 8.4 Активирање функције: PlusSteam

Ова функција омогућава побољшану влажност током печења.



### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина и оштећења уређаја.

Отпуштена влага може да изазове опекотине:


- Немојте отворати врата на уређају када користите функцију: PlusSteam.
- Пажљиво отворите врата уређаја након коришћења функције: PlusSteam.



Погледајте одељак „Напомене и савети“.

1. Отворите врата рерне.
2. Испуните удубљења у унутрашњости рерне водом са чесме.  
Максимални капацитет удубљења у унутрашњости рерне је 250 мл. Испуните удубљења у унутрашњости рерне водом само када је хладна.
3. Подесите функцију: PlusSteam




4. Притисните дугме Пара Плус .  
Дугме Пара Плус ради само са функцијом: PlusSteam.  
Индикатор се укључује.
5. Окрените дугме за температуру да бисте изабрали температуру.
6. Ставите храну у уређај и затворите врата рерне.



### ОПРЕЗ

Немојте да допуњавате удубљења у унутрашњости рерне водом током печења или када је рерна врућа.

7. За деактивирање уређаја, притисните дугме Пара Плус , окрените командну дугмад за функције рерне и температуру на положај „искључено“.  
Индикатор дугмета Пара Плус се гаси.
8. Уклоните воду из удубљења у унутрашњости рерне.

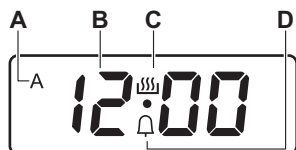


### УПОЗОРЕЊЕ!

Проверите да ли је уређај хладан пре него што уклоните преосталу воду из удубљења у унутрашњости.

## 9. РЕРНА – ФУНКЦИЈЕ САТА




### 9.1 Дисплеј




- A. Индикатор трајања и завршетка
- B. Дисплеј времена
- C. Индикатор активног времена
- D. Индикатор тајмера


### 9.2 Дугмад

Дугме	Функција	Опис
—	МИНУС	Да бисте подесили време.


Дугме	Функција	Опис
	САТ	За подешавање функције часовника.
	ПЛУС	Да бисте подесили време.
	Пара Плус	Да бисте активирали функцију: Plus-Steam.




### 9.3 Табела са функцијама сата

Функ-ција сата	Примена	
	Тајмер	За подешавање времена одбројавања (1 мин - 23 ч 59 мин). Ова функција не утиче на рад уређаја.
„dur“	Трајање	За подешавање времена печења хране у рерни (1 мин - 10 ч).
Крај	Крај	За подешавање времена деактивирања рерне (1 мин - 10 ч).


 Можете да истовремено користите функцију Трајање и Крај ако желите да се уређај активира и деактивира аутоматски: прво подесите функцију Трајање, а затим и функцију Крај.

### 9.4 Подешавање функција сата




За функције Трајање („dur“) и Крај („End“) подесите функцију рерне и температуру печења хране. Ово није неопходно за тајмер .

1. Притисните више пута узастопно  све док индикатор жељене функције сата не почне да трепери.
2. Притисните  или  да бисте подесили жељену функцију сата. Функција сата се активира. Дисплеј показује индикатор функције сата коју сте подесили. За функције Трајање и Крај појављује се и симбол А на дисплеју.



3. Кад задато време истекне, индикатор функције сата трепери а звучни сигнал се оглашава 7 минута. Притисните било које дугме да бисте прекинули звучни сигнал.

 Помоћу функција „Трајање“ и „Крај“ уређај се аутоматски деактивира.


### 9.5 Поништавање функција сата

1. Притисните више пута узастопно  све док индикатор жељене функције не затрепери.
2. Притисните и задржите истовремено дугмад  и . Функција сата се гаси после неколико секунди.

### 9.6 Промена звучног сигнала

1. Да бисте чули тренутни звучни сигнал, притисните и задржите дугме .
2. Изнова притискајте  да бисте променили сигнал.



3. Отпустите дугме . Последњи тон који подесите биће нови звучни сигнал.
4. Сачекајте 5 секунди да се подешавање аутоматски потврди.



Када је уређај искључен из мрежне утичнице или после нестанка струје, тон сигнала се враћа на подразумевану фабричку вредност.

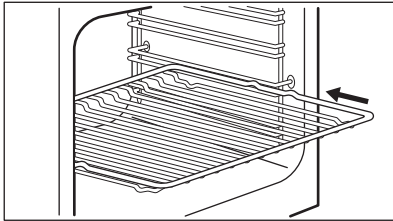
## 10. РЕРНА – КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА



**УПОЗОРЕЊЕ!**  
Погледајте поглавља о безбедности.

### 10.1 Постављање опреме

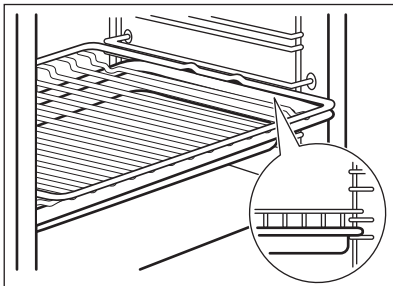
Решеткаста полица:



Ставите решетку између вођица на носачу решетке.

Решеткаста полица и дубоки тигањ заједно:

Гурните дубоки тигањ између вођица за подршку решетке и решеткасте полице на вођицама изнад.



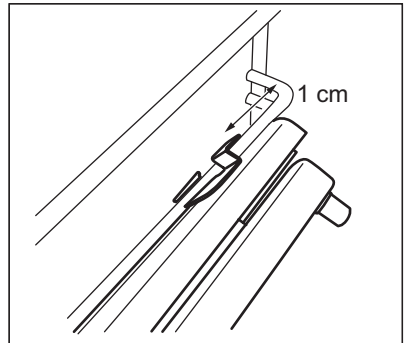
### 10.2 Телескопске вођице



Телескопске вођице можете постављати на различите нивое решетке, осим на ниво 4.

### Постављање телескопских вођица

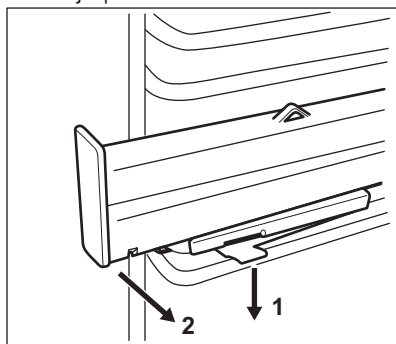
1. Окрените телескопску вођицу за приближно 90°.
2. Хватаљку на задњем крају телескопске вођице навуците на шину за подршку решетке. Уверите се да сте ставили вођицу на одговарајућу страну пећнице.



3. Окрените вођицу у одговарајући положај. Систем за заустављање који је на једном крају телескопске вођице треба да је усмерен навише.
4. Гурните вођицу до задњег зида пећнице.
5. Предњи крај телескопске вођице притисните о шину за подршку решетке. Када хватаљка на предњем крају правилно налегне, зачуће се „клик“.
6. Поновите исти поступак ради постављања друге телескопске вођице. Проверите да су обе телескопске вођице на истом нивоу.

## Скидање телескопских вођица

1. Притисните и задржите хватаљку на предњем крају телескопске вођице.



2. Предњи крај вођице повуците од подршке решетке.
3. Окрените телескопску вођицу за приближно 90°.
4. Задњи крај вођице скините са подршке решетке.
5. Поновите исти поступак да бисте скинули и другу телескопску вођицу.

### 10.3 Телескопске вођице - постављање прибора

Са овим телескопским вођицама можете лакше да постављате и уклањате решетке.



#### ОПРЕЗ

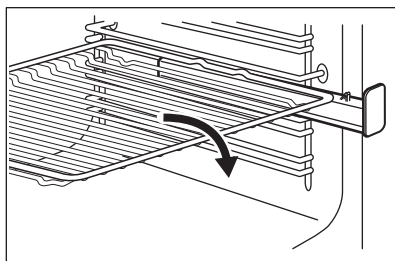
Не перите телескопске вођице у машини за прање посуђа. Не подмазујте телескопске вођице.



#### ОПРЕЗ

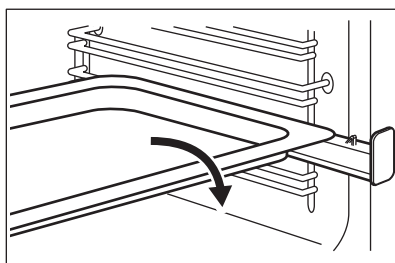
Проверите да ли сте до краја гурнули телескопске вођице у рерну пре него што затворите врата рерне.

Решеткаста полица:



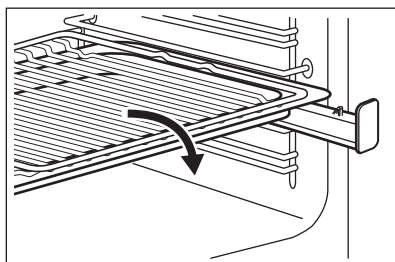
Дубоки тигањ:

Ставите дубоки тигањ на телескопске вођице.



Решеткаста полица и дубоки тигањ заједно:

Поставите решетку и дубоку посуду заједно на телескопске вођице.



# 11. РЕРНА - КОРИСНИ САВЕТИ



## УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.



Температура и време печења наведени у табелама су само оријентациони. Они зависе од рецепата, квалитета и количине употребљених састојака.

- Колачи и пецива на различитим висинама неће подједнако потамнети. Не постоји потреба за променом подешавања температуре уколико не потамне уједначено. Разлика ће нестати током печења.
- Плехови у рерни могу да се искриве током печења. Када се плехови охладе, исправиће се.

## 11.1 Опште информације

- Уређај има четири положаја решетке. Избројте положаје решетке, почев од оне најближе дну уређаја.
- Овај уређај има посебан систем за кружење ваздуха и за непрекидно кружење паре. Уз помоћ овог система можете да припремате храну на пари, како би храна у средини била мека а споља хрскава. Овај систем скраћује време кувања и потрошњу енергије своди на минимум.
- У уређају или на стакленим плочама на вратима може доћи до кондензовања влаге. То је нормално. Увек се мало удаљите од уређаја када отворате врата док уређај ради. Да би се смањила кондензација, укључите уређај 10 минута пре почетка кувања.
- Уређај треба очистити од влаге након сваке употребе.
- Када кувате, немојте стављати предмете директно на дно уређаја нити покривати делове алуминијумском фолијом. То се може одразити на резултате печења и оштетити емајл.

## 11.2 Печење теста

- Приликом прве употребе користите нижу температуру.
- Време печења можете продужити за 10–15 минута уколико печете колаче на више од једног положаја решетке.

## 11.3 Печење колача

Немојте да отворате врата рерне пре него што прође 3/4 подешеног времена за печење.

Уколико истовремено печете у два плеха, оставите један празан ниво између њих.

## 11.4 Печење меса и рибе

Код припреме веома масне хране користите дубоки плех како масноћа не би капала по рерни и направила трајне мрље.

Оставите месо да одстоји петнаестак минута пре него што га исечете како се не би разлили сокови.

Да током печења на роштиљу не би било превише дима у рерни, додајте мало воде у дубоки плех. Да се дим не би кондензовао, додајте воду сваки пут када испари.

## 11.5 Време кувања

Време кувања зависи од врсте хране, њене густине и запремине.

У прво време, надгледајте учинак током кувања. Пронађите најбоља подешавања за ваше посуђе, рецепте и количине (степен топлоте, време кувања, итд.) када користите овај уређај.

## 11.6 PlusSteam +

Погледајте одељак „Активирање функције: PlusSteam“



Пре него што претходно загрејете унутрашњост рерне, испуните удубљења у њој водом само када је хладна.

### Квасно тесто

Храна	Вода у ути- снутим де- ловима унутрашњо- сти (мл)	Темпера- тура (°C)	Време (мин)	Ниво ре- шетке	Прибор
Бели хлеб. <sup>1)</sup>	100	180	40 - 50	2	Користите плех за печење.
Земичке <sup>1)</sup>	100	200	20 - 25	2	Користите плех за печење.
Домаћа пи- ца <sup>1)</sup>	100	230	15 - 25	2	Користите плех за печење.
Фокача <sup>1)</sup>	150	190	20 - 30	1	Користите плех за печење.
Колачи, чајна пеци- ва, кроаса- ни <sup>1)</sup>	100	160	10 - 20	2	Користите плех за печење.
Колач од шљива, пи- та с јабука- ма, зе- мичке са циметом <sup>1)</sup>	100	160	75 - 90	2	Користите калуп за колаче.

<sup>1)</sup> Пре печења загрејте празну рерну у трајању од 5 минута.

### Печење смрзнуте хране

Храна	Вода у ути- снутим де- ловима унутрашњо- сти (мл)	Темпера- тура (°C)	Време (мин)	Ниво ре- шетке	Прибор
Замрзнута пица <sup>1)</sup>	150	200	15 - 20	2	Користите плех за печење.
Замрзнуте лазање <sup>1)</sup>	200	180	35 - 50	2	Користите ре- шеткасту поли- цу.

Храна	Вода у ути- снутим де- ловима унутрашњо- сти (мл)	Темпера- тура (°C)	Време (мин)	Ниво ре- шетке	Прибор
Замрзнути красани <sup>1)</sup>	100	170	20 - 30	2	Користите плех за печење.

<sup>1)</sup> Пре печења загрејте празну рерну у трајању од 10 минута.

#### Регенерација хране

Храна	Вода у ути- снутим де- ловима унутраш- њости (мл)	Темпера- тура (°C)	Време (мин)	Ниво ре- шетке	Прибор
Бели хлеб	100	110	15 - 25	2	Користите плех за печење.
Векне хле- ба	100	110	10 - 20	2	Користите плех за печење.
Домаћа пи- ца	100	110	15 - 25	2	Користите плех за печење.
Фокача	100	110	10 - 20	2	Користите плех за печење.
Поврће	100	110	15 - 25	2	Користите плех за печење.
Пиринач	100	110	15 - 25	2	Користите плех за печење.
Запечена тестенина	100	110	15 - 25	2	Користите плех за печење.
Месо	100	110	15 - 25	2	Користите плех за печење.

#### Печење

Храна	Вода у ути- снутим де- ловима унутраш- њости (мл)	Темпера- тура (°C)	Време (мин)	Ниво ре- шетке	Прибор
Печена свињетина	200	180	65 - 80	2	Користите ре- шеткасту поли- цу и плех за печење.

Храна	Вода у ути- снутим де- ловима унутраш- њости (мл)	Темпера- тура (°C)	Време (мин)	Ниво ре- шетке	Прибор
Говеђе печење, слабо печено	200	200	45 - 50	2	Користите ре- шеткасту поли- цу и плех за печење.
Говеђе печење, средње печено	200	200	50 - 55	2	Користите ре- шеткасту поли- цу и плех за печење.
Ростбиф добро печен	200	200	55 - 60	2	Користите ре- шеткасту поли- цу и плех за печење.
Пиле, по- ловина	200	210	50 - 60	2	Користите ре- шеткасту поли- цу и плех за печење.
Пиле, цело	200	210	60 - 80	2	Користите ре- шеткасту поли- цу и плех за печење.
Печена ћурка	200	200	70 - 90	2	Користите ре- шеткасту поли- цу и плех за печење.

## 11.7 Одржавање +



### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина и оштећења уређаја.

- Користите искључиво тегле за конзервирање истих димензија, које се могу наћи на тржишту.
- Немојте стављати на плех више од шест тегли за конзервирање чија је запремина пола литра.
- Тегле равномерно напуните, остављајући 1 цм ваздуха на врху сваке тегле. Оставите поклопце одозго али немојте да их херметички затварате.
- Тегле не треба да се међусобно додирују.
- Ставите 1/2 литре воде у плех за печење и 1/4 литре воде у удубљења у унутрашњости рерне како бисте обезбедили довољно влаге унутар рерне.
- Изаберите функцију PlusSteam и подесите одговарајућу температуру на основу доње табеле.
- Тегле могу да се затворе херметички тек након што се ова функција искључи.

**Мекано воће**

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке	Прибор
Јагоде / боровнице / малине	160	25 - 30	1	Користите плех за печење.

**Коштуњаво воће**

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке	Прибор
Крушке / дуње / шљиве	160	35 - 40	1	Користите плех за печење.

**Мекано поврће**

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке	Прибор
Тиквице / плави патлиџан / црни лук / парадајз	160	30 - 35	1	Користите плех за печење.

**Укисељено поврће**

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке	Прибор
Шаргарепа / краставци / репа / целер	160	35 - 45	1	Користите плех за печење.

**11.8 Лагано печење уз вентилатор  ****Сушење**

Храна	Температура (°C)	Време (ч)	Ниво решетке	
			један положај	два положаја
<b>Поврће</b>				
Пасуљ	60 - 70	7 - 9	2	1 / 3
Сецкане паприке	60 - 70	10 - 12	2	1 / 3
Поврће за кисељење	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Сецкане печурке	50 - 60	13 - 15	2	1 / 3
Зачинско биље	40 - 50	3 - 5	2	1 / 3

Храна	Температура (°C)	Време (ч)	Ниво решетке	
			један положај	два положаја
<b>Воће</b>				
Шљиве, половине	60 - 70	11 - 13	2	1 / 3
Кајсије, половине	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Кришке јабуке	60 - 70	6 - 8	2	1 / 3
Кришке крушке	60 - 70	7 - 10	2	1 / 3

**Споро печење**

Храна	Количина (кг)	Печење са обе стране (мин)	Температура (°C)	Ниво решетке	Време (мин)
<b>Говедина</b>					
Филе, средње печен	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 90
Говеђе печење, средње печено	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	160 - 200
<b>Телетина</b>					
Филе розе	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	50 - 90
Каре, у једном комаду	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Телеће печење, средње	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
<b>Свињетина</b>					
Филе розе	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 100
Каре, у једном комаду	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Свињско печење, средње	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160



## 11.9 Уобичајено печење

### Печење теста

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Лепиња	160 - 170	25 - 35	2
Колач са квасцем са јабука-ма	170 - 190	45 - 55	3
Колач у модли	170 - 180	35 - 45	2
Колач с мрвицама	170 - 190	50 - 60	3
Колач од сира	170 - 190	60 - 70	2
Сељачки хлеб	190 - 210	50 - 60	2
Румунски бисквит колач	165 - 175	35 - 45	2
Румунски бисквит колач - традиционални	165 - 175	35 - 45	2
Земичке са квасцем	180 - 200	15 - 25	2
Швајцарски ролат	150 - 170	15 - 25	2
Бисквит торта	160 - 170	25 - 35	2
Киш лорен	215 - 225	45 - 55	2

### Печење

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Риба, цела	200 - 220	40 - 70	2

## 11.10 Брзо гриловање

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Пиле, половина	230	50 - 60	2
Свињски котлети	230	40 - 50	3
Грилована сланина	250	17 - 25	2
Кобасице	250	20 - 30	2
Одрезак од говеђег меса: средње	230	25 - 35	2

## 11.11 Турбо гриловање

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Пилећа крилица	230	30 - 40	2
Свињски котлети	230	40 - 50	2
Одрезак од говеђег меса: добро печено	250	35 - 40	2

## 11.12 Печење уз вентилатор

### Печење теста

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Пуњени колач са квасцем	150 - 160	20 - 30	2
Сендвич-торта „Викторија“	170 - 190	30 - 40	2
Швајцарски колач са јабукама	180 - 200	35 - 45	2
Божихни колач	150 - 160	40 - 50	2
Мадера колач	170 - 190	50 - 60	2
Пуслице	110 - 120	30 - 40	2
Гратинирани кромпир	180 - 200	40 - 50	2
Лазање	170 - 190	30 - 50	2
Запечени макарони	170 - 190	50 - 60	2

## 11.13 Лагано печење

### Печење теста

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Лепиња	160 - 170	35 - 40	2
Швајцарски ролат	160 - 170	20 - 30	2
Пуслице	110 - 120	50 - 60	2
Бисквит торта	160 - 170	25 - 30	2
Колач са путером	160 - 170	25 - 30	2

## 11.14 Печење уз равни вентил.

### Печење теста

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Лепиња	140 - 160	40 - 50	1 + 3
Земичке са квасцем	190 - 210	10 - 20	1 + 3
Пуслице	100 - 120	55 - 65	1 + 3
Колач са путером	150 - 170	20 - 30	1 + 3
Пица	200 - 220	35 - 45	1 + 3

## 11.15 Информације за институте за тестирање

Храна	Функција	Температура (°C)	Прибор	Ниво решетке	Време (мин)
Ситни колачи (16 по плеху)	Уобичајено печење	160	плех за печење	3	20 - 30
Ситни колачи (16 по плеху)	Печење уз вентилатор	150	плех за печење	3	20 - 30
Ситни колачи (16 по плеху)	Печење уз равни вентил.	160	плех за печење	1 + 3	25 - 40
Пита са јабукама (2 плеха, Ø 20 цм, дијагонално постављено)	Уобичајено печење	190	решеткаста полица	1	65 - 90
Пита са јабукама (2 плеха, Ø 20 цм, дијагонално постављено)	Печење уз вентилатор	180	решеткаста полица	2	70 - 100
Пита с јабукама (2 плеха Ø20 цм, дијагонално постављена) <sup>1)</sup>	PlusSteam	160	решеткаста полица	2	75 - 90
Бисквити без масноће	Уобичајено печење	180	решеткаста полица	3	20 - 35
Бисквити без масноће	Печење уз вентилатор	160	решеткаста полица	3	20 - 35
Бисквити без масноће	Печење уз равни вентил.	170	решеткаста полица	1 + 3	30 - 40

Храна	Функција	Температура (°C)	Прибор	Ниво решетке	Време (мин)
Хрскави колач/ пециво у тракама	Печење уз вентилатор	140	плех за печење	3	20 - 35
Хрскави колач/ пециво у тракама	Печење уз равни вентил.	140	плех за печење	1 + 3	15 - 30
Хрскави колач/ пециво у тракама	Уобичајено печење	140	плех за печење	3	15 - 30
Тост	Брзо гриловање	250	решеткаста полица	3	5 - 10
Пљескавица	Турбо гриловање	250	решеткаста полица или грил- / посуда за печење	3	15 - 20 прву страну; 10 -15 другу страну

1) Ставите 100 мл воде у удубљења у унутрашњости.

## 12. РЕРНА – НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 12.1 Напомене у вези са чишћењем

Обришите предњу страну рерне меком крпом, топлом водом и благим средством за чишћење.

За чишћење металних површина користите наменско средство за чишћење.

Унутрашњост рерне треба чистити након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остаци хране могу проузроковати пожар. Ризик је већи када се користи посуда за печење на грилу.

Након сваке употребе, очистите сав прибор и оставите га да се осуши. Користите меку крпу са топлом водом и средством за чишћење. Немојте прати прибор у машини за прање посуђа.

Уклоните тврдокорну прљавштину специјалним средством за чишћење рерне. Не користите средство за чишћење рерне на каталитичким површинама.

Ако има тефлонских делова, немојте их чистити агресивним средствима, оштрим предметима нити у машини за судове. На тај начин бисте могли оштетити тефлонски премаз.

Очистите влагу из унутрашњости након сваке употребе.

### 12.2 Рерне од нерђајућег челика или алуминијума

Очистите врата рерне користећи искључиво влажну крпу или сунђер. Осушите меком крпом.

Немојте користити челичну вуну, киселине, нити абразивне материјале, јер они могу оштетити површину рерне. Уз исте мере предострожности очистите и командну таблу рерне.

## 12.3 Чишћење утиснутих делова у унутрашњости

Поступак чишћења уклања преостали каменац из удубљења у унутрашњости рерне након процеса печења на пари.

**i** Препоручујемо да се спроведете поступак чишћења макар након сваког 5. до 10. циклуса ове функције: PlusSteam.

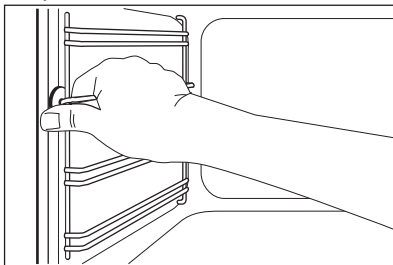
1. Ставите 250 мл белог сирћета у утиснуте делове у унутрашњости на дну рерне.  
Користите раствор од 6% сирћета без додатка зачина.
2. Оставите сирће да раствори остатке каменца на собној температури у трајању од око 30 минута.
3. Очистите шупљину топлем водом и меком тканином.

## 12.4 Уклањање носача решетке

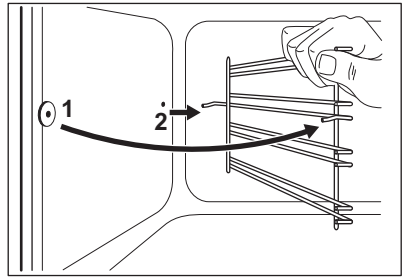
Да бисте очистили рерну, уклоните носаче решетке .

**!** **ОПРЕЗ**  
Будите пажљиви приликом уклањања подршке решетка.

1. Извуците предњи део подршке решетке из бочног зида.



2. Извуците задњи део подршке решетке из бочног зида и уклоните га.



Инсталирајте извађени прибор обрнутим редоследом.

## 12.5 Каталитичко чишћење

Унутрашњост са каталитичком облогом се сама чисти. Она апсорбује масноће.

Пре него што укључите каталитичко чишћење:

- уклоните сав прибор и подршке решетке.
- очистите дно рерне топлем водом и благим детерџентом.
- очистите унутрашње стакло врата рерне топлем водом и меком крпом.

1. Подесите функцију
2. Подесите максималну температуру и оставите рерну да ради 1 сат.
3. Искључите рерну.
4. Када се рерна охлади, очистите унутрашњост меком влажном крпом.

Флеке или губитак боје каталитичког премаза немају утицаја на каталитичко чишћење.

## 12.6 Скидање и постављање врата

Врата рерне имају две стаклене плоче. Врата рерне и унутрашњу стаклену плочу можете скинути да бисте их очистили.

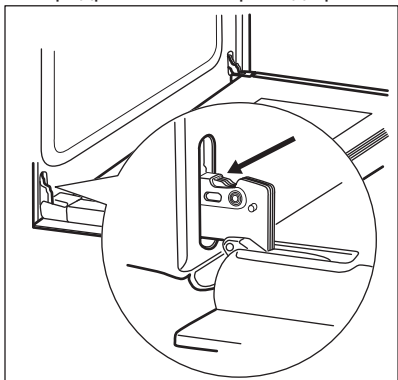
**i** Врата рерне могу да се затворе ако покушате да скинете унутрашњу стаклену плочу пре него што скинете врата рерне.



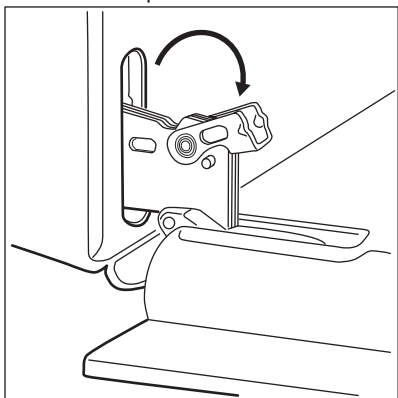
**ОПРЕЗ**

Немојте да користите рерну без унутрашње стаклене плоче.

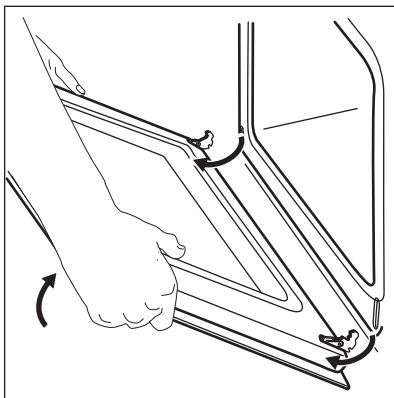
1. До краја отворите врата и придржите обе шарке од врата.



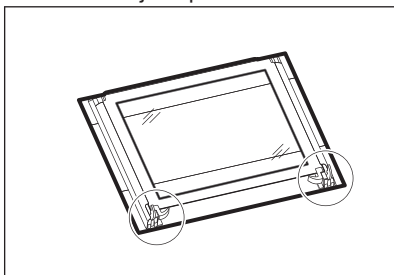
2. Подигните и окрените полуге на обема шаркама.



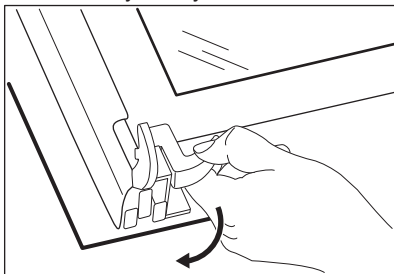
3. Затворите врата рерне до пола, до првог положаја за отварање. Затим их повуците према себи и извадите из лежишта.



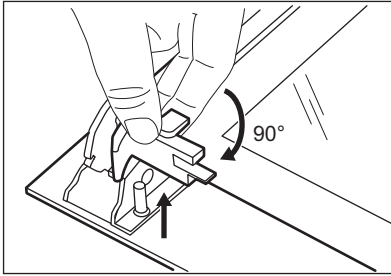
4. Ставите врата на меку крпу на стабилној површини.



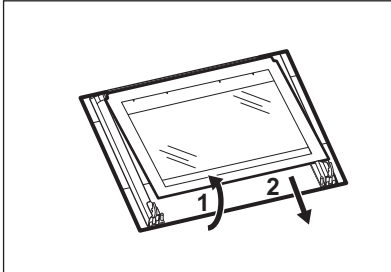
5. Отпустите систем за закључавање да бисте извадили унутрашњу стаклену плочу.



6. Окрените два причвршћивача за 90° и извадите их из лежишта.



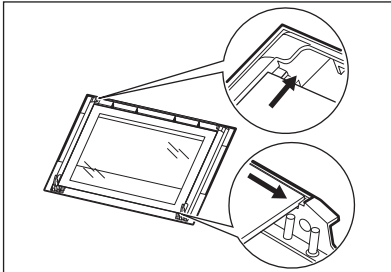
7. Стаклену плочу најпре пажљиво подигните, а затим је извадите.



8. Очистите стаклену плочу водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклену плочу.

Када се чишћење заврши, поставите стаклену плочу и врата рерне. Горе описани поступак обавите супротним редоследом.

Водите рачуна да правилно поставите унутрашњу стаклену плочу у лежишта.



## 12.7 Вађење фиоке

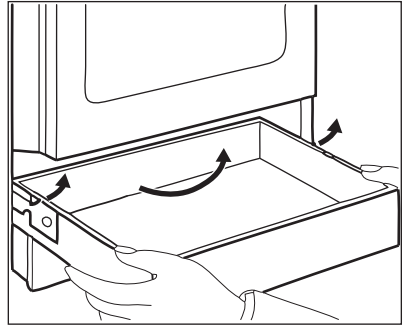


### УПОЗОРЕЊЕ!

Немојте држати запаљиве предмете (као што су средства за чишћење, пластичне кесе, рукавице за пећницу, папир или спрејеви за чишћење) у фиоци. Када користите пећницу, фиока се греје. Постоји ризик од пожара.

Фиока испод пећнице може да се скине ради чишћења.

1. Извуците фиоку све док се не заустави.



2. Полако подигните фиоку.
3. Извуците фиоку потпуно.

Када поново монтирате фиоку, пратите наведене кораке обрнутим редоследом.

## 12.8 Замена сијалице



### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара. Сијалица може бити врућа.

1. Искључите рерну. Сачекајте да се рерна охлади.
2. Искључите рерну из мрежне утичнице.
3. Дно унутрашњости рерне прекријте крпом.

### Задња сијалица

1. Окрените стаклени поклопац сијалице како бисте га скинули.
2. Очистите стаклени поклопац.

3. Замените сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на топлоту до 300 °C.
4. Поставите стаклени поклопац.

## 13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА




### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 13.1 Шта учинити ако...

Проблем	Могући узрок	Решење
Не јавља се варница када покушате да активирате генератор варница.	Плоча за кување није прикључена на електрично напајање или није правилно прикључена.	Проверите да ли је плоча за кување правилно прикључена на електрично напајање. Погледајте дијаграм повезивања.
	Осигурач је прегорео.	Проверите да осигурач није узрок овога. Уколико осигурач непрекидно прегореве, обратите се квалификованом, овлашћеном електричару.
Пламен нестаје одмах након паљења.	Поклопац и круна горионика су неправилно постављени.	Поставите правилно поклопац и круну горионика.
	Термоспој није довољно загрејан.	Након паљења пламена, нека генератор варница буде активиран 10 секунди или краће.
Прстен пламена није једнак.	Круну горионика блокирају остаци хране.	Проверите да ли је убризгивач блокиран и да ли је круна горионика чиста.
Горионици не раде.	Нема довода гаса.	Проверите прикључак на гас.
Пламен је наранџасте или жуте боје.		На неким деловима горионика може изгледати као да је пламен наранџасте или жуте боје. То је нормално.
Рерна се не загрева.	Рерна је деактивирана.	Активирајте рерну.
	Нису обављена неопходна подешавања.	Проверите да ли су сва подешавања исправна.
	Сат није подешен.	Подесите сат.



Проблем	Могући узрок	Решење
Сијалица не ради.	Сијалица је неисправна.	Замените сијалицу.
Пара и кондензација се таложе на храни и у унутрашњости рерне.	Јело је остало у рерни превише дуго.	Не остављајте јело у рерни дуже од 15-20 минута након што се процес печења заврши.
Сувише дуго траје кување јела, или су она скувана сувише брзо.	Температура је прениска или превисока.	Уколико је неопходно, подесите температуру. Пратите савет из упутства за употребу.
На дисплеју рерне се приказује „0.00“ и „LED“.	Дошло је до нестанка струје.	Поново подесите сат.
Функција не даје добре резултате приликом печења: PlusSteam.	Нисте активирали функцију PlusSteam.	Погледајте одељак „Активирање функције: PlusSteam“.
	Нисте испунили удубљења у унутрашњости рерне водом.	Погледајте одељак „Активирање функције: PlusSteam“.
	Нисте правилно активирали функцију PlusSteam са дугметом Пара Плус.	Погледајте одељак „Активирање функције: PlusSteam“.
Желите да активирате функцију Лагано печење уз вентилатор, али је индикатор функције Пара Плус укључен.	Функција PlusSteam је активирана.	Притисните дугме Пара Плус  да бисте зауставили функцију PlusSteam.
Вода у удубљењима унутрашњости рерне не кључа.	Температура је сувише ниска.	Подесите температуру најмање на 110 °С. Погледајте одељак „Напомене и савети“.
Вода излази из удубљења унутрашњости рерне.	Има превише воде у удубљењу у унутрашњости рерне.	Деактивирајте рерну и уверите се да је уређај хладан. Обришите воду користећи сунђер или крпу. Додајте потребну количину воде у удубљења у унутрашњости рерне. Погледајте посебан поступак.

### 13.2 Подаци о сервисирању

Уколико не можете сами да пронађете решење проблема, обратите се продавцу или овлашћеном сервисном центру.

Подаци потребни сервисном центру налазе се на плочици са техничким карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњој страни оквира унутрашњости рерне. Немојте уклањати плочицу са техничким

карактеристикама из унутрашњости  
рерне.

**Препоручујемо вам да овде запишете податке:**

Модел (MOD.) .....

Број производа (PNC) .....

Серијски број (S.N.) .....

## 14. ИНСТАЛАЦИЈА



**УПОЗОРЕЊЕ!**

Погледајте поглавља о  
безбедности.

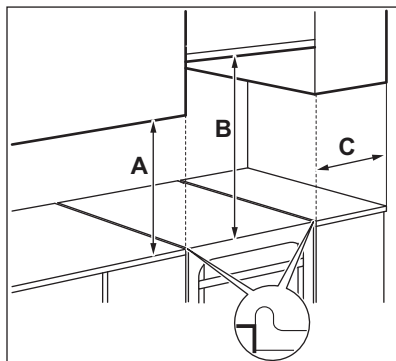
### 14.1 Место за уређај

Уређај можете да поставите између  
два кухињска елемента или у угао.



Раздаљина између уређаја  
и задњег зида треба да  
буде 1 цм како би поклопац  
могао да се отвори.

Минимална растојања за уклапање  
уређаја проверите у табели.



### 14.3 Остали технички подаци

Категорија уређаја:	I12H3B/P
Гас оригинални:	G20 (2H) 20 mbar
Замена гаса:	G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar

### Минималне раздаљине

Димензија	мм
A	400
B	650
C	150

### 14.2 Технички подаци

Напон	230 V
Фреквенција	50 Hz
Класа уређаја	1

Димензије	мм
Висина	857
Ширина	600
Дубина	600

## 14.4 Пречници премошћавања

ГОРИОНИК	Ø ПРЕМОШЋАВАЊА <sup>1)</sup> 1/100 мм
Помоћни	29 / 30
Полубрзи	32
Трострука круна горионика	67

1) Тип премошћавања зависи од модела.

## 14.5 Гасни горионици за ПРИРОДНИ ГАС G20 од 20 mbar

ГОРИОНИК	НОРМАЛНА СНАГА kW <sup>1)</sup>	СМАЊЕНА СНАГА kW <sup>1)</sup>	ОЗНАКА БРИЗГАЉКЕ 1/100 мм
Трострука круна	4.0	1.80	146
Полубрзи	2.0 / 1.9	0.43 / 0.45	96
Помоћни	1.0	0.35	70

1) Тип славине зависи од модела.

## 14.6 Гасни горионици за течни нафтни гас G30 од 30 mbar

ГОРИОНИК	НОРМАЛНА СНАГА kW	СМАЊЕНА СНАГА kW	ОЗНАКА БРИЗГАЉКЕ 1/100 мм	НОМИНАЛНИ ПРОТОК ГАСА г/ч
Трострука круна горионика	4.0	1.80	101	291
Полубрзи	2.0	0.43	71	145
Помоћни	1.0	0.35	50	73

## 14.7 Гасни горионици за течни нафтни гас G31 од 30 mbar

ГОРИОНИК	НОРМАЛНА СНАГА kW <sup>1)</sup>	СМАЊЕНА СНАГА kW <sup>1)</sup>	ОЗНАКА БРИЗГАЉКЕ 1/100 мм	НОМИНАЛНИ ПРОТОК ГАСА г/ч
Трострука круна	3.5	1.6	101	250
Полубрзи	1.7	0.38	71	121
Помоћни	0.85	0.31	50	61

1) Тип славине зависи од модела.

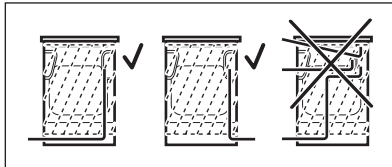
## 14.8 Прикључивање на гас



### УПОЗОРЕЊЕ!

Пре него што прикључите гас, искључите уређај из струје или искључите осигурач у кутији са осигурачима. Затворите примарни одвод за доток гаса.

Користите фиксне прикључке или флексибилне цеви од нерђајућег челика у сагласности са важећим прописима. Уколико користите флексибилне металне цеви, постарајте се да не дођу у додир са покретним деловима и да не буду пригњечене.



### УПОЗОРЕЊЕ!

Цев за прикључивање на гас не сме да додирује део уређаја који је приказан на слици.



### УПОЗОРЕЊЕ!

Када се инсталација заврши, проверите да ли на заптивености споја сваке цеви нема цурења. Да бисте проверили заптивеност користите сапуницу а не пламен.

## 14.9 Спој савитљивих неметалних цеви

Уколико имате лак приступ овом споју, можете да користите савитљиву цев. Савитљива цев мора да се тесно причврсти стезаљкама.

Приликом инсталације увек користите држач цеви и заптивач. Флексибилна цев може да се примени када:

- не може да се загреје више од собне температуре, односно изнад 30 °С,
- није дужа од 1.500 мм,
- нигде нема сужења,
- није увијена или притегнута,
- не долази у додир са оштрим ивицама или угловима,
- је могуће проверити њено стање у сваком тренутку.

Када проверавате флексибилну цев, уверите се:

- да на њој нема пукотина, напрслина, трагова горења на крајевима нити на целокупној дужини,
- да материјал није очврснуо, већ поседује одговарајућу еластичност,
- да причврсне стезаљке нису зарђале,
- да јој није истекао век употребе.

Уколико уочите једно или више оштећења, не поправљајте цев, већ је замените.

Рампа за довод гаса налази се са задње стране командне табле.

## 14.10 Подешавања за различите врсте гаса



Прилагођавање различитим врстама гаса треба да ради искључиво овлашћено лице.



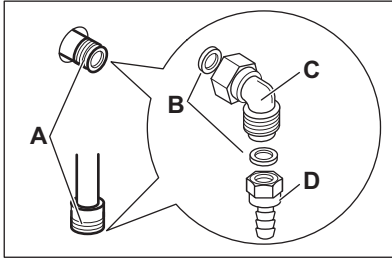
Ако је уређај подешен за природни гас, можете да пређете на течни гас ако ставите одговарајуће бризгаљке. Брзина испуштања гаса је прилагођена.



### УПОЗОРЕЊЕ!

Пре него што замените бризгаљке, уверите се да се дугмад за гас налазе на положају Искључено. Одвојите уређај од електричног напајања. Пустите да се уређај охлади. Постоји ризик од повреда.

- i** Уређај је подешен на подразумевани гас. Да бисте променили подешавања увек користите заптивку.

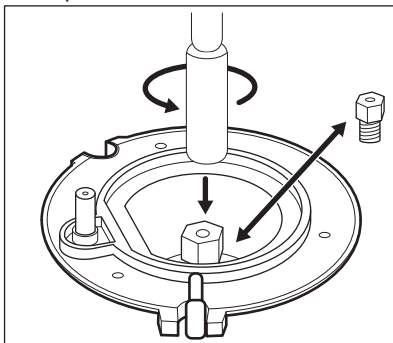


- A.** Тачка прикључења на довод гаса (за уређај се примењује само једна тачка)  
**B.** Заптивка  
**C.** Подесиви прикључач  
**D.** Држац цеви за ТНГ

### 14.11 Замена бризгаљки на плочи за кување

Замените бризгаљке када мењате врсту гаса.

1. Уклоните држаче за посуде.
2. Уклоните капе и круне горионика.
3. Уклоните бризгаљке помоћу француског кључа за утичницу 7.
4. Замените бризгаљке са онима које одговарају врсти гас који користите.



- 5.** Замените плочицу са техничким карактеристикама (налази се поред цева за довод гаса)

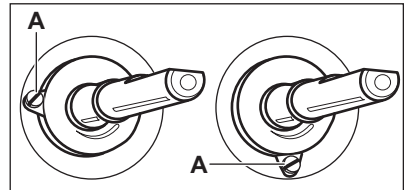
ознаком са новим типом довода гаса.

- i** Ова плочица се налази у кеси која је достављена уз уређај.

Уколико притисак на доводу гаса није константан или се разликује од неопходног притиска, морате да инсталирате одговарајући вентил за подешавање притиска на цев за довод гаса.

### 14.12 Подешавање минималног нивоа гаса на горионику плоче за кување

1. Искључите уређај из струје.
2. Уклоните командно дугме за плочу за кување. Ако не можете да приступите завртњу бајпаса, искључите командну таблу пре него што започнете подешавање.
3. Подесите завртањ бајпаса танким и равним одвијачем **A**. Модел одређује положај завртња бајпаса **A**.



### Прелазак са природног гаса на течни гас

1. До краја причврстите завртањ бајпаса.
2. Вратите командно дугме.

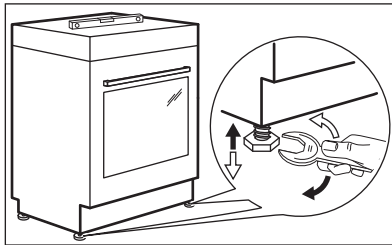
### Прелазак са течног гаса на природни гас

1. Одвијте за приближно један окретај положај завртња бајпаса **A**.
2. Вратите командно дугме за плочу за кување назад.
3. Прикључите уређај на струју.

**УПОЗОРЕЊЕ!**

Утикач укључите у мрежну утичницу само ако су сви делови враћени на место. Постоји ризик од повреда.

4. Упалите горионик. Погледајте одељак „Плоча за кување – свакодневна употреба“.
5. Окрените командно дугме за плочу за кување до минималног положаја.
6. Поново уклоните дугме за плочу за кување.
7. Полако причврстите завртањ бајпаса све док пламен не достигне средњу висину и стабилност.
8. Вратите командно дугме за плочу за кување назад.

**14.13 Нивелисање уређаја**

Користите ножице на дну уређаја да бисте подесили горњу површину уређаја тако да буде у нивоу са осталим површинама.

**14.14 Заштита од нагињања**

Изаберите праву висину и површину за уређај пре него што поставите заштиту од нагињања.

**ОПРЕЗ**

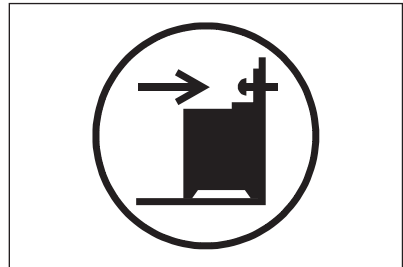
Проверите да ли сте монтирали заштиту од нагињања на правој висини.



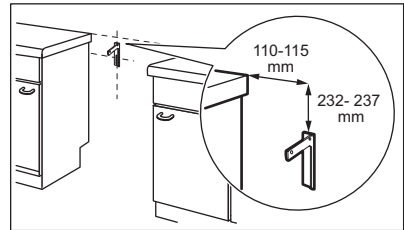
Проверите да ли је површина иза уређаја глатка.

Непходно је да монтирате заштиту од нагињања. У супротном, уређај може да се накриви.

На вашем уређају се налази симбол приказан на слици (ако постоји) да би Вас подсетио на потребу уградње заштите од нагињања.



1. Монтирајте заштиту од нагињања 232 - 237 мм испод горње површине уређаја и 110 - 115 мм од бочне стране уређаја у кружни отвор на подупирачу. Причврстите је у чврсти материјал или користите постојеће ојачање (зид).



2. На левој страни, са задње стране уређаја, постоји отвор. Подигните предњи део уређаја и поставите га на средину простора између кухињских елемената. Уколико је простор између дрвених елемената већи од ширине уређаја, мораћете да подесите

бочне мере да бисте центрирали уређај.

- i** Ако сте променили димензије шпорета, морате правилно да поравнате уређај за ненагињање.

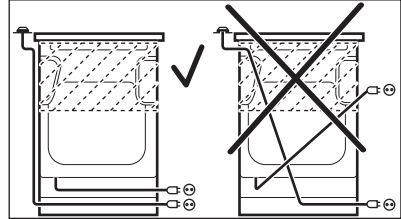


**ОПРЕЗ**  
Уколико је простор између дрвених елемената већи од ширине уређаја, мораћете да подесите бочне мере да бисте центрирали уређај.

Уређај се испоручује са мрежним утикачем и мрежним каблом.



**УПОЗОРЕЊЕ!**  
Кабл за напајање не сме да додирује део уређаја који је осенчен на слици.



## 14.15 Инсталација на електричну мрежу



**УПОЗОРЕЊЕ!**  
Произвођач није одговоран уколико не поштујете безбедносне мере из поглавља „Безбедност“.

# 15. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

## 15.1 Информације о производу за плочу за кување према ЕУ 66/2014

Идентификација модела	ЕКК64981ОХ	
Тип плоче за кување	Плоча за кување унутар самостојећег шпорета	
Број плинских горионика	4	
Енергетска ефикасност по гасном горионику (EE gas burner)	Задњи леви - помоћни	није применљиво
	Задњи десни – полубрзи	55.0%
	Предњи десни – полубрзи	55.0%
	Предњи леви – трострука круна	52.5%
Енергетска ефикасност за гасну плочу за кување (EE gas hob)	54.2%	

EN 30-2-1: Уређаји за кување у домаћинству на гас – део 2-1:  
Рационална употреба енергије – Опште одредбе

## 15.2 Плоча за кување – уштеда енергије

Током свакодневног кувања можете да уштедите енергију ако уважите следеће савете.

- Када загревате воду, користите само онолико воде колико Вам треба.
- Уколико је могуће, увек поклопите посуђе за кување.
- Пре употребе горионика и држача за посуде проверите да ли су правилно састављени.

- Дно посуђа треба да има пречник који одговара величини горионика.
- Ставите посуђе за кување директно преко горионика, на средину.
- Када течност почне да кључа, смањите пламен како би се течност лагано крчкала.
- Ако је могуће, користите експрес лонац. Прочитајте његово упутство за употребу.

## 15.3 Кратак опис производа и информације о производу за рерне према ЕУ 65-66/2014

Назив добављача	Electrolux
Идентификација модела	ЕКК64981ОХ
Индекс енергетске ефикасности	96.2
Класа енергетске ефикасности	А
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	0.84 kWh/циклусу
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора	0.76 kWh/циклусу
Број шупљина у рерни	1
Извор топлоте	Електрична струја
Запремина	58 л
Тип рерне	Рерна унутар самостојећег шпорета
Маса	43.0 кг

EN 60350-1 – Електрични уређаји за кување у домаћинству – део 1: Шпорети, рерне, рерне на пару и грилови – поступци за мерење учинка.

## 15.4 Рерна - уштеда енергије



Ова рерна има одређене функције које вам помажу да уштедите електричну енергију док свакодневно припремате храну.

### Општи савети

Проверите да ли су врата рерне добро затворена када рерна ради. Не отварајте врата сувише често током кувања. Одржавајте заптивку врата чистом и постајајте се да буде добро причвршћена на свом месту.

Користите метално посуђе да бисте повећали уштеду енергије.

Када је могуће, немојте да загревате рерну пре него што ставите храну унутра.



За печење које траје дуже од 30 минута, смањите температуру рерне на минимум 3-10 минута пре истека времена печења, у зависности од његовог трајања. Месо ће наставити да се пече користећи преосталу топлоту у рерни.

Користите преосталу топлоту за загревање друге хране.

Правите што краће размаке између печења када истовремено припремате неколико јела.


### **Печење са вентилатором**


Када је могуће, користите функције печења са вентилатором да бисте уштедели енергију.

### **Одржавајте топлоту хране**

Изаберите најниже могуће подешавање температуре да бисте помоћу преостале топлоте одржали топлоту obroка.

## 16. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Рециклирајте материјале са симболом . Паковање одложите у одговарајуће контејнере ради рециклирања. Помозите у заштити животне средине и људског здравља као и у рециклирању отпадног материјала од електронских и

електричних уређаја. Уређаје обележене симболом  немојте бацати заједно са смећем. Производ вратите у локални центар за рециклирање или се обратите општинској канцеларији.

## OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	43
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	45
3. POPIS VÝROBKU.....	48
4. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	49
5. VARNÝ PANEL – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	50
6. HORÁK - RADY A TIPY.....	51
7. VARNÝ PANEL – OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	52
8. RÚRA – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE .....	53
9. RÚRA - ČASOVÉ FUNKCIE.....	55
10. RÚRA - POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....	56
11. RÚRA - RADY A TIPY.....	58
12. RÚRA – OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	66
13. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	70
14. INŠTALÁCIA.....	72
15. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	77

## MYSLÍME NA VÁS

Ďakujeme, že ste si kúpili spotrebič značky Electrolux. Vybrali ste si výrobok, ktorý v sebe skrýva desaťročia odborných skúseností a inovácií. Je dômyselný a štýlový a pri jeho navrhovaní sme mysleli predovšetkým na vás. Pri každom použití si tak môžete byť istí, že dosiahnete vynikajúce výsledky.

Vitajte vo svete Electrolux.

**Navštívte našu internetovú stránku, kde nájdete:**



Tipy na používanie, brožúry, pokyny na riešenie problémov a informácie o údržbe:

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



Zaregistrujte si výrobok a využívajte ešte lepšie služby:

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



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

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


## STAROSTLIVOSŤ A SLUŽBY ZÁKAZNÍKOM

Odporúčame, aby ste používali originálne náhradné diely.

Keď budete kontaktovať autorizované servisné stredisko, nezabudnite si pripraviť nasledujúce údaje: Model, číslo výrobku, sériové číslo.

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Varovanie/upozornenie – Bezpečnostné pokyny

 Všeobecné informácie a tipy

 Ochrana životného prostredia

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

# 1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

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

## 1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb



### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo udusenia, poranenia alebo trvalého postihnutia.

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám.
- Deti medzi 3 a 8 rokmi a osoby s veľmi rozsiahlymi a zložitými hendikepmi nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.
- Deti do 3 rokov smú mať prístup k spotrebiču iba ak sú nepretržite pod dohľadom zodpovednej osoby.
- Nedovoľte, aby sa deti hrali so spotrebičom.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču, keď pracuje alebo keď sa chladí. Prístupné časti sú horúce.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

## 1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba kvalifikovaná osoba.

- Tento spotrebič je určený na používanie v nadmorskej výške do 2 000 m.
- Tento spotrebič nie je určený na používanie na lodiach, lodkách ani plavidlách.
- Spotrebič neinštalujte za ozdobné dvierka, aby ste predišli prehriatiu.
- Spotrebič neinštalujte na podstavec.
- Spotrebič nepoužívajte prostredníctvom externého časovača ani samostatného diaľkového ovládania.
- VAROVANIE: Varenie na oleji alebo tuku na varnom paneli bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.
- NIKDY sa nepokúšajte zhasiť oheň vodou, ale vypnite spotrebič a potom zakryte plameň, napr. pokrievkou alebo nehorľavou pokrývkou.
- UPOZORNENIE: Proces prípravy jedla musí byť pod dozorom. Krátkodobý proces prípravy jedla si vyžaduje nepretržitý dozor.
- VAROVANIE: Nebezpečenstvo požiaru: Na varnom povrchu nenechávajte žiadne predmety.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Na čistenie skla dvierok alebo skleneného veka varného panela so závesmi nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.
- Kovové predmety, napríklad nože, vidličky, lyžice a pokrievky by sa nemali klásť na povrch varného panela, pretože sa môžu zohriať.
- Pred otvorením veka utrite prípadné tekutiny rozliate na veku. Pred zatvorením veka nechajte povrch varného panela vychladnúť.
- VAROVANIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedotýkajte sa ohrevných článkov.
- Pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva alebo nádob na pečenie vždy používajte kuchynské rukavice.
- Pred údržbou odpojte spotrebič od elektrickej siete.

- Dbajte na to, aby bol spotrebič pred výmenou žiarovky vypnutý, aby bolo vylúčené nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servisnom stredisku alebo u kvalifikovanej osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Buďte opatrní, keď sa dotýkate zásuvky na skladovanie. Môže byť horúca.
- Ak chcete vybrať zasúvacie lišty, najprv potiahnite prednú časť zasúvacích lišt a potom zadný koniec smerom od bočnej steny a vyberte ich. Pri inštalácii zasúvacích lišt zvolte opačný postup.
- **VAROVANIE:** Používajte iba také ochranné lišty varného panela, ktoré navrhol výrobca kuchynského spotrebiča, alebo ich výrobca kuchynského spotrebiča uvádza ako vhodné v návode na použitie, alebo ochranné lišty varného panela zahrnuté v spotrebiči. Použitie nevhodných ochranných lišt môže spôsobiť nehody.

## 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Tento spotrebič je vhodný pre nasledovné trhy: **RS** **SK**

### 2.1 Inštalácia



#### **VAROVANIE!**

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Neinštalujte ani nepoužívajte poškodený spotrebič.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Kuchynská skrinka a príslušný výklenok musia mať vhodné rozmery.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Uistite sa, že zariadenia a nábytok, pod ktorými a vedľa ktorých je spotrebič nainštalovaný, sú bezpečné.
- Niektoré súčasti spotrebiča sú pod napätím. Spotrebič zabudujte do nábytku, aby ste zabránili kontaktu s nebezpečnými časťami.
- Po bokoch spotrebiča musia byť umiestnené spotrebiče alebo zariadenia nanajvyš rovnakej výšky.
- Spotrebič neinštalujte vedľa dverí ani pod okno. Predídete tak zhodeniu horúceho kuchynského riadu zo spotrebiča pri otvorení dverí alebo okna.
- Aby ste predišli prevrhnutiu spotrebiča, nezabudnite nainštalovať stabilizačné pomôcky. Pozrite si časť „Inštalácia“.

## 2.2 Zapojenie do elektrickej siete



### **VAROVANIE!**

Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

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

## 2.3 Prívod plynu

- Všetky práce súvisiace s pripojením na prívod plynu musí vykonať kvalifikovaná osoba.

- Pred inštaláciou sa ubezpečte, že sú podmienky v miestnych rozvodoch (druhu plynu a tlak plynu) a nastavenie spotrebiča navzájom kompatibilné.
- Zabezpečte prúdenie vzduchu v okolí spotrebiča.
- Informácie o prívode plynu nájdete na typovom štítku.
- Tento spotrebič nie je pripojený k zariadeniu, ktoré odvádza spaliny. Dbajte na to, aby ste spotrebič zapojili podľa aktuálnych inštalčných predpisov. Venujte pozornosť požiadavkám ohľadne primeraného vetrania.

## 2.4 Použitie



### **VAROVANIE!**

Nebezpečenstvo zranenia a popálenín.  
Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

- Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti.
- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Zabezpečte, aby boli vetracie otvory voľné.
- Počas činnosti nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Po každom použití spotrebič vypnite.
- Keď je spotrebič v činnosti, pri otváraní dvierok postupujte opatrne. Môže dôjsť k úniku horúceho vzduchu.
- Spotrebič nepoužívajte, keď máte mokré ruky, ani keď je v kontakte s vodou.
- Nepoužívajte spotrebič ako pracovný alebo odkladací povrch.



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a výbuchu.

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

- Použitý olej, ktorý môže obsahovať zvyšky pokrmov, môže spôsobiť požiar pri nižšej teplote ako nový olej.
- Horľavé produkty alebo predmety, ktoré obsahujú horľavé látky, nekladajte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.
- Pri otváraní dvierok sa do kontaktu so spotrebičom nesmú dostať iskry ani otvorený plameň.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Použitím prísad s obsahom alkoholu môže vzniknúť zmes alkoholu so vzduchom.



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby ste predišli poškodeniu alebo zmene farby smaltu:
  - nádoby na pečenie ani iné predmety nekladte priamo na dno spotrebiča,
  - do horúceho spotrebiča nelejte vodu,
  - po ukončení prípravy pokrmu v rúre nenechávajte vlhký riad ani potraviny,
  - pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva postupujte opatrne.
- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na prípravu vlhkých koláčov používajte hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Horúci kuchynský riad nenechávajte na ovládacom paneli.
- Nenechajte obsah kuchynského riadu vyvrieť.
- Dávajte pozor, aby na spotrebič nespadol predmety alebo kuchynský riad. Mohlo by dôjsť k poškodeniu povrchu spotrebiča.
- Varné zóny nikdy nepoužívajte s prázdny kuchynským riadom ani bez riadu.
- Do spotrebiča ani priamo na jeho dno nekladte hliníkovú fóliu.
- Riad vyrobený z liatiny, hliníka alebo s poškodeným dnom môže spôsobiť poškriabanie. Pri premiestňovaní týchto predmetov po varnom povrchu ich vždy nadvihnite.

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

## 2.5 Ošetrovanie a čistenie



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred údržbou vypnite spotrebič. Zástrčku napájacieho kábla vytriahnite zo sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Hrozí riziko, že sklenené panely prasknú.
- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka s ťažké!
- Zvyšky tuku alebo potravín v spotrebiči môžu spôsobiť požiar.
- Spotrebič znehodnotenie povrchového materiálu.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne prostriedky, drôtenky, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na obale.
- Katalytický smalt (ak je k dispozícii) nečistite žiadnym čistiacim prostriedkom.
- Horáky sa nesmú umývať v umývačke riadu.

## 2.6 Veko

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



## 2.7 Vnútorne osvetlenie



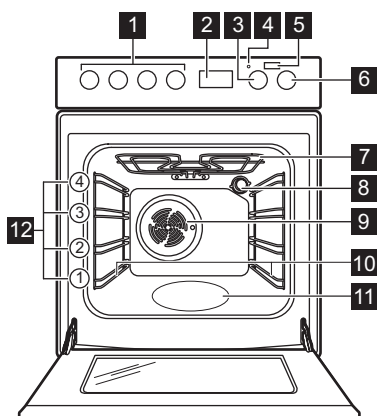
### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

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

# 3. POPIS VÝROBKU

## 3.1 Celkový prehľad



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

## 2.8 Servis

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

## 2.9 Likvidácia



### VAROVANIE!

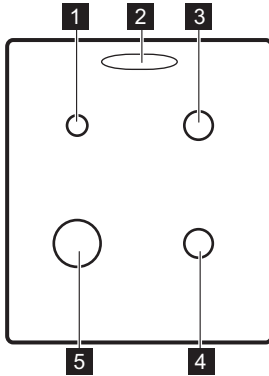
Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

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

- 1 Ovládače varného panela
- 2 Displej
- 3 Ovládač teploty
- 4 Ukazovateľ / symbol teploty
- 5 Tlačidlo Plus Para
- 6 Ovládač funkcií ohrevu
- 7 Ohrevný článok
- 8 Osvetlenie
- 9 Ventilátor
- 10 Zasúvacia lišta, vyberateľná
- 11 Priehlbina dutiny
- 12 Úrovne v rúre



### 3.2 Rozloženie varného povrchu



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

### 3.3 Príslušenstvo

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

- **Teleskopické lišty**  
Pre rošty a plechy.
- **Skladovacia zásuvka**  
Skladovacia zásuvka je umiestnená pod dutinou rúry.

## 4. PRED PRVÝM POUŽITÍM



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 4.1 Prvé čistenie

Vyberte z rúry vyberateľné zasúvacie lišty a príslušenstvo.



Pozrite si kapitolu „Ošetrovanie a čistenie“.







Pred prvým použitím rúry a príslušenstvo vyčistite.



Príslušenstvo a zasúvacie lišty dajte späť na ich pôvodné miesto.

### 4.2 Nastavenie času

Pred prvým použitím rúry je potrebné nastaviť čas.


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



1. Stlačte tlačidlo voľby .  
Rozsvieti sa symbol zapnutého časomera.
2. Pomocou tlačidiel  alebo  nastavte správny denný čas.  
Približne po piatich sekundách prestane zobrazenie času blikať a displej bude zobrazovať nastavený denný čas.  
Ak chcete zmeniť čas, zapnite spotrebič a súčasne stlačte tlačidlá  a  alebo .

Keď bliká stípec medzi hodinami a minútami, stlačením tlačidla  alebo  nastavte nový čas.




### 4.3 Prvé zohriatie rúry

Pred prvým použitím prázdnu rúru predhrejte.

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

1. Nastavte funkciu  a maximálnu teplotu.
2. Rúru nechajte spustenú jednu hodinu.
3. Nastavte funkciu  a nastavte maximálnu teplotu. Maximálna teplota pre túto funkciu je 210 °C.

4. Rúru nechajte v činnosti 15 minút.

5. Nastavte funkciu  , stlačte tlačidlo Plus Para  a nastavte maximálnu teplotu.

6. Rúru nechajte v činnosti 15 minút.

7. Rúru vypnite a nechajte ju vychladnúť.

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

## 5. VARNÝ PANEL – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 5.1 Zapálenie horáka varného panela




Pred položením kuchynského riadu horák vždy zapáľte.



### VAROVANIE!

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

1. Horák zapáľte otočením ovládača varného panela proti smeru hodinových ručičiek do maximálnej polohy prívodu plynu  a stlačením ovládača.
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.

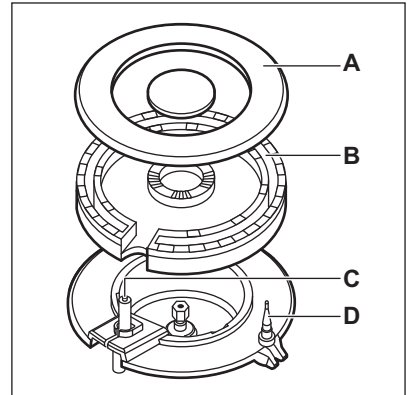
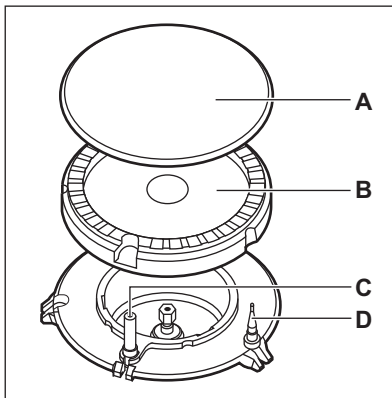


Ak nemáte elektrinu, horák možno zapáliť aj bez elektrického zapalovača. V tomto prípade sa priblížte k horáku s plameňom, stlačte príslušný ovládač a otočte ho do maximálnej polohy. Otočný ovládač držte stlačený 10 alebo menej sekúnd, aby sa zohrial termočlánok.

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

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

## 5.2 Prehľad horákov



- A. Viečko horáka
- B. Koruňka horáka
- C. Zapaľovacia sviečka
- D. Termočlánok

## 5.3 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.

## 6. HORÁK - RADY A TIPY



### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly o ohľadne bezpečnosti.

### 6.1 Kuchynský riad



### **VAROVANIE!**

Jednu varnú nádobu nikdy nedávajte na dva horáky.



### **VAROVANIE!**

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



### **UPOZORNENIE!**

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



### **UPOZORNENIE!**

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

## 6.2 Priemery kuchynského riadu



### VAROVANIE!

Používajte kuchynský riad s priemerom zodpovedajúcim veľkosti horákov.

Horák	Priemer kuchynského riadu (mm)
Trojité horák	160 - 240

Horák	Priemer kuchynského riadu (mm)
Stredne rýchly	140 - 240
Pomocný	120 - 180

## 7. VARNÝ PANEĽ – OŠETROVANIE A ČISTENIE



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 7.1 Všeobecné informácie

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

### 7.2 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 nepopálili.
- **Po dostatočnom vychladnutí varného panela odstráňte:** usadeniny vodného kameňa, škvrny od vody, masné škvrny, lesklé kovové farebné flaky. Varný panel vyčistíte 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.

### 7.3 Čistenie zapaľovacej sviečky

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

### 7.4 Podstavce na varné nádoby



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

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



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

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

### 7.5 Pravidelná údržba

Pravidelne žiadajte svoje miestne autorizované servisné stredisko o

kontrolu stavu rúrky na prívod plynu a adaptéra tlaku, ak je použitý.

## 8. RÚRA – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

Žiarovka sa rozsvieti, keď je rúra v prevádzke.









### 8.2 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.

### 8.1 Zapnutie a vypnutie rúry

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

### 8.3 Funkcie rúry

Symbol	Funkcie rúry	Použitie
<b>0</b>	Poloha Vypnuté	Rúra je vypnutá.
	Osvetlenie rúry	Na zapnutie osvetlenia rúry bez funkcie pečenia.
 + 	PlusSteam	Na pridanie vlhkosti počas pečenia. Pre správne sfarbenie a chrumkavú kôrku počas pečenia. Pre väčšiu šťavnatosť počas opätovného zohrievania. Na zaváranie ovocia a zeleniny.
	Ventilátor s miernym ohrevom	Na prípravu jemného, šťavnatého pečeného mäsa alebo na sušenie ovocia a zeleniny.
	Dolný ohrev	Na pečenie koláčov s chrumkavou spodnou časťou.
	Tradičné pečenie	Na pečenie múčnych jedál a mäsa na jednej úrovni.
	Rýchly Gril	Na grilovanie plochých jedál vo väčších množstvách a prípravu hriankov.
	Turbo gril	Na pečenie väčších kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Tiež na gratinovanie a zapekanie.

Symbol	Funkcie rúry	Použitie
	Teplovzdušné pečenie - Ventilátor s ohrevom	Na pečenie mäsových alebo nemäsových pokrmov pri rovnakej teplote rúry vo viacerých úrovniach bez rizika prenosu vône.
	Ľahké pečenie	Na pečenie vo formách a sušenie na jednej úrovni rúry pri nízkej teplote.
	Teplovzdušné pečenie	Ak chcete piecť zároveň na dvoch úrovniach a sušiť potraviny. Nastavte teplotu o 20-40 °C nižšiu ako pre tradičné pečenie.
	Rozmrazovanie	Túto funkciu môžete používať na rozmrazovanie mrazených potravín, ako napr. zeleniny a ovocia. Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín.

## 8.4 Zapnutie funkcie: PlusSteam

Táto funkcia umožňuje vylepšiť vlhkosť počas pečenia.



### VAROVANIE!



Hrozí nebezpečenstvo popálenín a poškodenia spotrebiča.

Uvoľnená vlhkosť môže spôsobiť popáleniny:

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



Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.

1. Otvorte dverka rúry.
2. Priehlbnu dutiny rúry naplňte vodou z vodovodného kohútika. Maximálna kapacita priehlbny dutiny je 250 ml. Priehlbnu dutiny plňte vodou len vtedy, keď je rúra studená.
3. Nastavte funkciu: PlusSteam  .

4. Stlačte tlačidlo Plus Para .

Tlačidlo Plus Para je funkčné iba pri funkcii: PlusSteam.


Ukazovateľ sa rozsvieti.

5. Otočením ovládača teploty nastavte teplotu.
6. Do spotrebiča vložte jedlo a zatvorte dverka rúry.



### UPOZORNENIE!

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

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

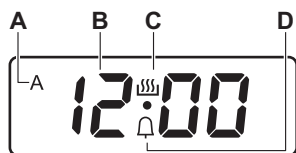


### VAROVANIE!

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

## 9. RÚRA - ČASOVÉ FUNKCIE

### 9.1 Displej



- A. Ukazovateľ času funkcií Trvanie a Koniec
- B. Displej časomeru
- C. Ukazovateľ aktívneho časomera
- D. Ukazovateľ kuchynského časomera

### 9.2 Tlačidlá

Tlačidlo	Funkcia	Popis
—	MINUS	Na nastavenie času.
🕒	CLOCK	Na nastavenie časovej funkcie.
+	PLUS	Na nastavenie času.
👤	Plus Para	Zapnutie funkcie: PlusSteam.

### 9.3 Tabuľka s časovými funkciami

Časová funkcia	Použitie	
🔔	Kuchynský časomer	Nastavenie odpočítavania času (1 min – 23 h 59 min). Táto funkcia nemá vplyv na prevádzku spotrebiča.
<b>dur</b>	Trvanie	Na nastavenie času pečenia v rúre (1 min - 10 h).
<b>Koniec</b>	Koniec	Na nastavenie času, kedy sa má rúra vypnúť (1 min - 10 h).



Ak chcete, aby sa spotrebič zapol a vypol automaticky, môžete súčasne použiť funkcie Trvanie a Koniec: najprv nastavte Trvanie a potom Koniec.

### 9.4 Nastavenie časových funkcií

Pre funkcie Trvanie (dur) a Koniec (End) nastavte funkciu rúry a teplotu pre prípravu pokrmu. Toto nie je potrebné v prípade kuchynského časomera 🔔.




- Opakovane stláčajte tlačidlo 🕒 dotedy, kým nezačne blikať ukazovateľ požadovanej časovej funkcie.
- Stláčaním tlačidla + alebo — nastavte požadovanú časovú funkciu.

Časová funkcia sa zapne. Na displeji sa zobrazí ukazovateľ časovej funkcie, ktorú ste nastavili. Pri funkcii Koniec a Trvanie sa na displeji zobrazí aj písmeno A.

- Po uplynutí nastaveného času začne blikať ukazovateľ časovej funkcie a asi na 7 minút zaznie zvukový signál. Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.


- i** Pri funkciách Trvanie a Koniec sa spotrebič vypne automaticky.



## 9.5 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.

## 9.6 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.

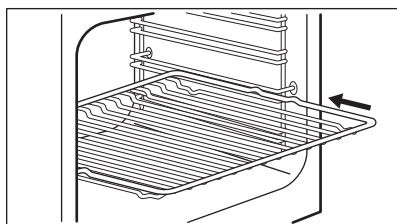
- i** Ak bol spotrebič odpojený od sieťového napájania alebo došlo k výpadku napájania, nastaví sa pôvodný tón zvukovej signalizácie.

# 10. RÚRA - POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA

- !** **VAROVANIE!**  
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

## 10.1 Vkladanie príslušenstva

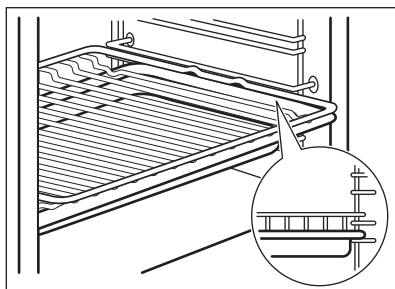
Drôtený rošt:



Rošt položte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry.

Drôtený rošt spolu s hlbokým pekáčom:

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



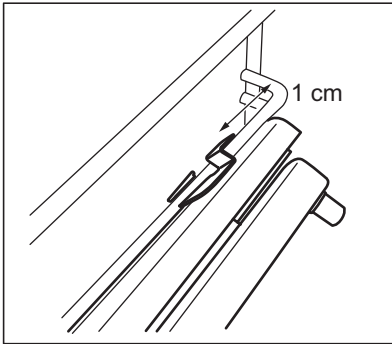
## 10.2 Teleskopické lišty

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

### Inštalácia teleskopických lišt

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

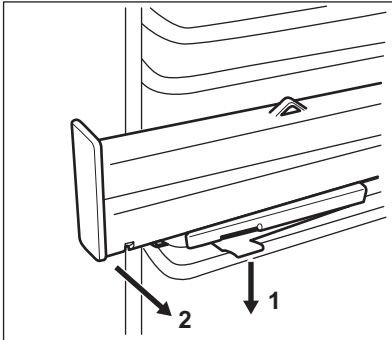




3. Lištu otočte do správnej polohy. Blokovací prvok, ktorý je na jednom konci teleskopickkej lišty, musí smerovať nahor.
4. Lištu zasunúť až k zadnej stene rúry.
5. Predný koniec teleskopickkej lišty zatlačte k podpornej zasúvacej lište. Keď príchytka v prednej časti správne zapadne na svoje miesto,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

### Demontáž teleskopických lišt

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



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

### 10.3 Teleskopické lišty – vkladanie príslušenstva

Pomocou teleskopických lišt môžete ľahšie zasúvať a vyberať rošty.



#### UPOZORNENIE!

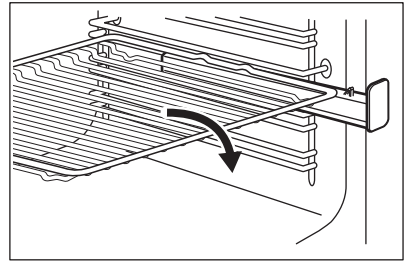
Teleskopické lišty neumývajte v umývačke riadu. Teleskopické lišty nemažte.



#### UPOZORNENIE!

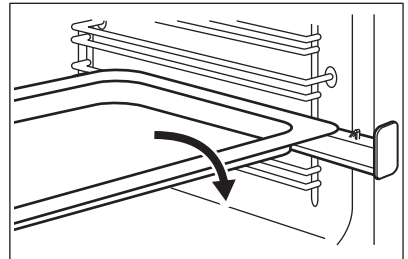
Pred zatvorením dvierok rúry zatlačte teleskopické lišty úplne do rúry.

Drôtený rošt:



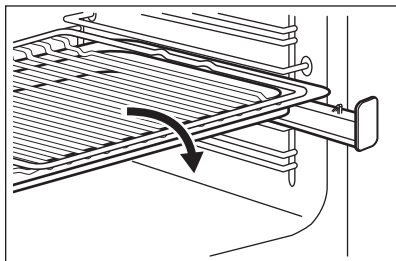
Hlboký pekáč:

Hlboký pekáč položte na teleskopické lišty.



Drôtený rošt spolu s hlbokým pekáčom:

Drôtený rošt a hlboký pekáč položte spolu na teleskopické lišty.



## 11. RÚRA - RADY A TIPY



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.



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

### 11.1 Všeobecné informácie

- Spotrebič má štyri úrovne na zasunutie príslušenstva. Úrovne sa číslujú smerom od dna spotrebiča.
- Spotrebič je vybavený špeciálnym systémom, ktorý cirkuluje vzduch a neustále recykluje paru. Pomocou tohto systému môžete piecť v parnom prostredí a pripravovať pokrmy jemné vo vnútri a chrumkavé na povrchu. Skracuje čas pečenia a znižuje spotrebu energie na minimum.
- V spotrebiči alebo na sklenených paneloch dvierok sa môže kondenzovať vlhkosť. Je to normálne. Pri otvaraní dvierok počas pečenia vždy ustúpte od spotrebiča. V záujme zníženia kondenzácie nechajte spotrebič zapnutý 10 minút pred pečením.
- Vlhkosť odstráňte po každom použití spotrebiča.
- Neumiestňujte predmety priamo na dno rúry ani neprikrývajte časti rúry alebo jej príslušenstvo alobalom. Mohlo by to zmeniť výsledky pečenia a poškodiť smalt.

### 11.2 Pečenie nemäsových pokrmov

- Po prvýkrát použite nižšiu teplotu.
- Ak pečiete koláče na viacerých úrovniach, čas pečenia môžete predĺžiť o 10 až 15 minút.
- Koláče a pečivo sa pri rôznych úrovniach neopečú vždy rovnako dohned. Ak sa vyskytne nerovnomerné zhnednutie, nie je potrebné zmeniť nastavenie teploty. Rozdiely sa stratia počas pečenia.
- Plechy v rúre sa môžu počas pečenia vykriviť. Keď plechy znova vychladnú, deformácia zmizne.

### 11.3 Pečenie koláčov

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

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

### 11.4 Pečenie mäsa a rýb

Na prípravu nadmerne mastných pokrmov použite hlboký pekáč, aby ste predišli vytvoreniu škvŕn, ktoré môžu byť trvalé.

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

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

## 11.5 Čas pečenia

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

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

### Pečivo

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

<sup>1)</sup> Pred pečením 5 minút predhrievajte v prázdnej rúre.

### Príprava mrazených pokrmov

Pokrm	Voda v priehlbine dutiny (v ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	Príslušenstvo
Mrazená pizza <sup>1)</sup>	150	200	15 - 20	2	Použite plech na pečenie.
Mrazené lasagne <sup>1)</sup>	200	180	35 - 50	2	Použite drôtený rošt.

## 11.6 PlusSteam +



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

Pozrite si časť „Zapnutie funkcie: PlusSteam“

Pokrm	Voda v priehlbine dutiny (v ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	Príslušenstvo
Mražený croissant <sup>1)</sup>	100	170	20 - 30	2	Použite plech na pečenie.

1) Pred pečením 10 minút predhrievajte v prázdnej rúre.

### Regenerácia jedla

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

### Pečenie mäsa

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

Pokrm	Voda v priehlbine dutiny (v ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	Príslušenstvo
Hovädzie pečené, prepečené	200	200	55 - 60	2	Použite drôtený rošt aj plech na pečenie.
Kurča, polovica	200	210	50 - 60	2	Použite drôtený rošt aj plech na pečenie.
Celé kura	200	210	60 - 80	2	Použite drôtený rošt aj plech na pečenie.
Pečený moriak	200	200	70 - 90	2	Použite drôtený rošt aj plech na pečenie.

## 11.7 Zaváranie +



### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo popálenín a poškodenia spotrebiča.

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

pohára. Viečka nechajte na vrchu bez hermetického zatvorenia.

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

## Mäkké ovocie

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

## Kôstkovice

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

**Mäkká zelenina**

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

**Nakladaná zelenina**

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

**11.8 Ventilátor s miernym ohrevom  ****Sušenie**

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (hod.)	Úroveň v rúre	
			1 úroveň	2 úrovne
<b>Zelenina</b>				
Strukoviny	60 - 70	7 - 9	2	1 / 3
Kotlety na paryke	60 - 70	10 - 12	2	1 / 3
Zelenina na kvasenie	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Nakrájané huby	50 - 60	13 - 15	2	1 / 3
Bylinky	40 - 50	3 - 5	2	1 / 3
<b>Ovocie</b>				
Rozpolené slivky	60 - 70	11 - 13	2	1 / 3
Rozpolené marhule	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Jablkové plátky	60 - 70	6 - 8	2	1 / 3
Hruškové plátky	60 - 70	7 - 10	2	1 / 3

**Pomalé pečení**

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

**11.9 Tradičné pečenie ****Pečenie nemäsových pokrmov**

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

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Piškótvý koláč	160 - 170	25 - 35	2
Slaný lotrinský koláč	215 - 225	45 - 55	2

#### Pečenie mäsa

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Celá ryba	200 - 220	40 - 70	2

### 11.10 Rýchly Gril

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Kurča, polovica	230	50 - 60	2
Bravčová kotleta	230	40 - 50	3
Grilovaná slanina	250	17 - 25	2
Klobásy	250	20 - 30	2
Hovädzí steak: stredne prepečený	230	25 - 35	2

### 11.11 Turbo gril

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Kuracie krídla	230	30 - 40	2
Bravčová kotleta	230	40 - 50	2
Hovädzí steak: prepečený	250	35 - 40	2

### 11.12 Teplovzdušné pečenie - Ventilátor s ohrevom

#### Pečenie nemäsových pokrmov

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



Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Lasagne	170 - 190	30 - 50	2
Zapekané makaróny	170 - 190	50 - 60	2

### 11.13 Ľahké pečenie

#### Pečenie nemäsových pokrmov

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Plochý koláč	160 - 170	35 - 40	2
Piškótová roláda	160 - 170	20 - 30	2
Snehové pusinky	110 - 120	50 - 60	2
Piškótový koláč	160 - 170	25 - 30	2
Maslový koláč	160 - 170	25 - 30	2

### 11.14 Teplovzdušné pečenie

#### Pečenie nemäsových pokrmov

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

### 11.15 Informácie pre skúšobne

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Príslušenstvo	Úroveň v rúre	Čas (min)
Malé koláčiky (16 ks/plech)	Tradičné pečenie	160	plech na pečenie	3	20 - 30
Malé koláčiky (16 ks/plech)	Teplovzdušné pečenie - Ventilátor s ohrevom	150	plech na pečenie	3	20 - 30
Malé koláčiky (16 ks/plech)	Teplovzdušné pečenie	160	plech na pečenie	1 + 3	25 - 40

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Príslušenstvo	Úroveň v rúre	Čas (min)
Jablkový koláč (2 formy, priemer 20 cm, rozmiestnené po uhlopriečke)	Tradičné pečenie	190	drôtený rošt	1	65 - 90
Jablkový koláč (2 formy, priemer 20 cm, rozmiestnené po uhlopriečke)	Teplovzdušné pečenie - Ventilátor s ohrevom	180	drôtený rošt	2	70 - 100
Jablkový koláč (2 formy, priemer 20 cm, rozmiestnené po uhlopriečke) <sup>1)</sup>	PlusSteam	160	drôtený rošt	2	75 - 90
Pískotový koláč bez tuku	Tradičné pečenie	180	drôtený rošt	3	20 - 35
Pískotový koláč bez tuku	Teplovzdušné pečenie - Ventilátor s ohrevom	160	drôtený rošt	3	20 - 35
Pískotový koláč bez tuku	Teplovzdušné pečenie	170	drôtený rošt	1 + 3	30 - 40
Linecké koláčiky/ ploché pečivo	Teplovzdušné pečenie - Ventilátor s ohrevom	140	plech na pečenie	3	20 - 35
Linecké koláčiky/ ploché pečivo	Teplovzdušné pečenie	140	plech na pečenie	1 + 3	15 - 30
Linecké koláčiky/ ploché pečivo	Tradičné pečenie	140	plech na pečenie	3	15 - 30
Hrianky	Rýchly Gril	250	drôtený rošt	3	5 - 10
Hovädzí burger	Turbo gril	250	drôtený rošt alebo pekáč na grilovanie/pečenie	3	15 - 20 prvá strana; 10 - 15 druhá strana

<sup>1)</sup> Nalejte 100 ml vody z vodovodného kohútika do dutiny rúry.

## 12. RÚRA – OŠETROVANIE A ČISTENIE



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 12.1 Poznámky k čisteniu

Prednú stranu rúry očistíte mäkkou tkaninou namočenou v teplej vode s

prídavkom mierneho čistiacieho prostriedku.

Na čistenie kovových povrchov použite príslušný čistiaci prostriedok.

Vnútro rúry vyčistíte po každom použití. Hromadenie tuku alebo zvyškov jedál môže mať na následok vznik požiaru. Riziko je vyššie pri grilovacom pekáči.

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

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

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

Po každom použití vyčistíte vlhkosť z dutiny.

## 12.2 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 ovládací panel rúry.

## 12.3 Čistenie priehlbiny dutiny rúry

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



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

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

## 12.4 Vybratie zasúvacích lišt

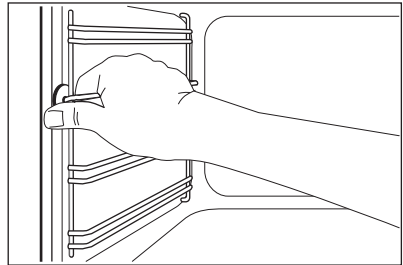
Pri čistení rúry z nej vyberte zasúvacie lišty.



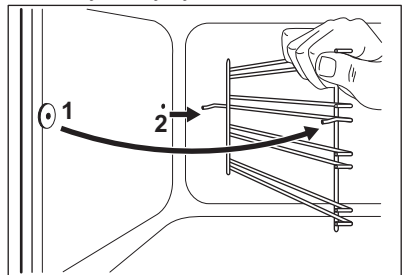
### UPOZORNENIE!

Pri vyberaní zasúvacích lišt postupujte veľmi opatrne.

1. Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny.



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



Pri inštalácii odstráneného príslušenstva zvolte opačný postup.


## 12.5 Katalytické čistenie

Dutina s katalytickou povrchovou úpravou je samočistiaca. Absorbuje tuk.

Skôr ako zapnete katalytické čistenie:

- vyberte všetko príslušenstvo a vyberateľné držiaky roštov.

- podlahu rúry vyčistíte vlažnou vodou a miernym čistiacim prostriedkom.
- sklenený panel dveriek poutierajte vlhkou handričkou namočenou vo vlažnej vode.

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

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

## 12.6 Odstránenie a montáž dveriek

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

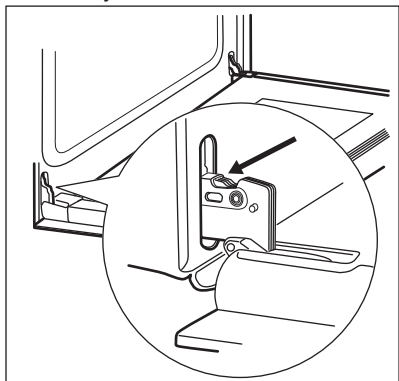


Ak by ste sa pokúšali vnútorný sklenený panel vybrať, kým sú dvierka namontované, mohli by sa dvierka zatvoriť.

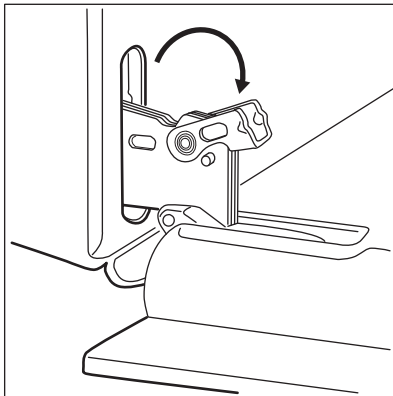


**UPOZORNENIE!**  
Rúru nepoužívajte bez vnútorného skleneného panela.

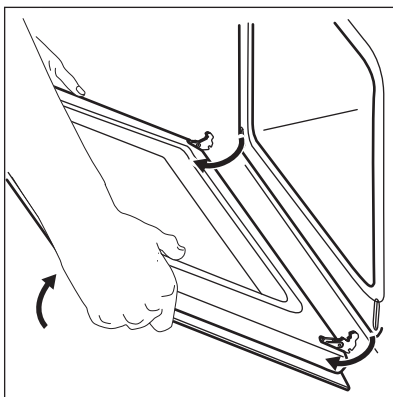
1. Úplne otvorte dvierka a podržte oba závesy.



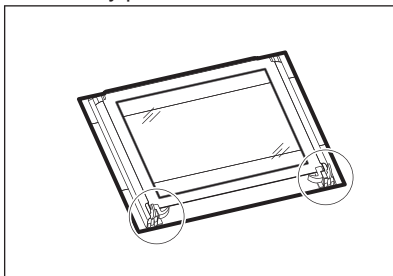
2. Nadvihnite a otočte príchytka na oboch závesoch.



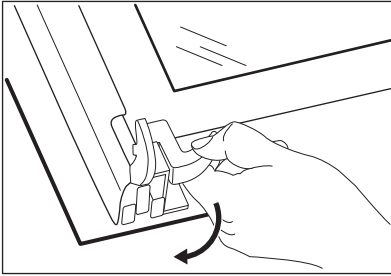
3. Dvierka rúry privrite do polovice, aby zostali v prvej otvorenej polohe. Potom ich potiahnite vpred a vyberte z lôžka.



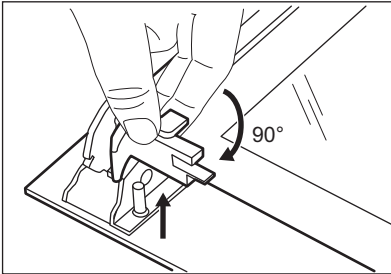
4. Dvierka položte na mäkkú tkaninu na stabilný povrch.



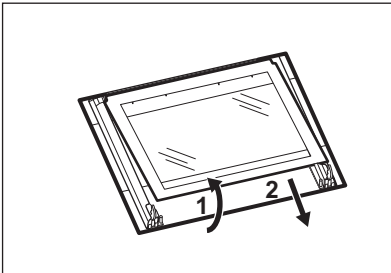
5. Uvoľnite blokovací systém a vyberte vnútorný sklenený panel.



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



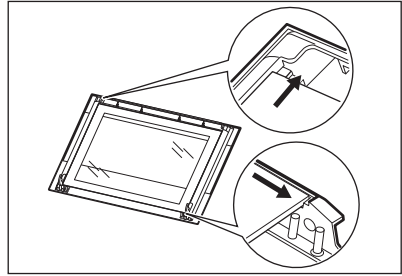
7. Sklenený panel najprv opatrne nadvihnite a potom vyberte.



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

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

Uistite sa, že vnútorný sklenený panel je namontovaný správne.



## 12.7 Vybratie zásuvky

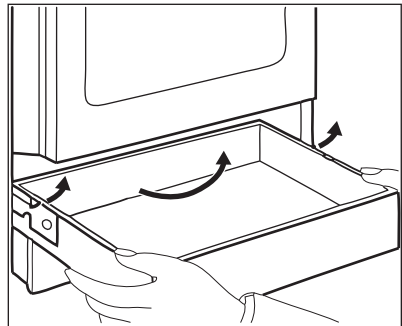


### VAROVANIE!

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

Zásuvka na riad pod rúrou sa dá pri čistení vybrať.

1. Vytiahnite zásuvku až na doraz.



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

## 12.8 Výmena osvetlenia



### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Žiarovka môže byť horúca.

1. Vypnite rúru. Počkejte, kým rúra vychladne.
2. Rúru odpojte zo siete.

3. Na dno dutiny položte handričku.

## Zadné svetlo

1. Sklenený kryt otočte a vyberte ho.

2. Sklenený kryt vyčistite.
3. Nahradte žiarovku inou vhodnou žiarovkou odolnou teplotám do 300 °C.
4. Nasadte sklenený kryt.

# 13. RIEŠENIE PROBLÉMOV




### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

## 13.1 Čo robiť, keď...

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Keď sa pokúsite aktivovať generátor iskier, nevychádza žiadna iskra.	Varný panel nie je pripojený ku zdroju elektrického napájania alebo je pripojený nesprávne.	Skontrolujte, či je varný panel správne pripojený k zdroju elektrického napájania. Pozrite si schému zapojenia.
	Je vypálená poistka.	Skontrolujte, či je príčinou poruchy práve poistka. Ak sa poistka vypáli opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
	Viečko a korunka horáka nie sú položené správne.	Položte kryt a korunku horáka správne.
Plameň zhasne okamžite po zapálení.	Termočlánok nie je dostatočne zohriaty.	Po zapálení plameňa držte generátor iskier aktívny približne 10 sekúnd alebo kratšie.
Kruh plameňa nie je rovnomerný.	Korunka horáka je upchatá zvyškami potravín.	Uistite sa, že dýza nie je 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.
Nesvieti žiarovka.	Žiarovka je vypálená.	Vymeňte žiarovku.

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Vnútri rúry a na jedlách sa zráža para a vytvára sa skondenzovaná voda.	Jedlo ste nechali v rúre príliš dlho.	Po ukončení pečenia ne-nechávajte jedlá v rúre dlhšie ako 15 – 20 minút.
Príprava jedla trvá veľmi dlho alebo naopak, jedlá sú hotové príliš rýchlo.	Teplota je príliš nízka alebo príliš vysoká.	V prípade potreby upravte teplotu. Postupujte podľa pokynov v návode.
Na displeji rúry sa zobrazí „0.00“ a „LED“.	Došlo k výpadku elektrického napájania.	Znovu nastavte hodiny.
Pri použití nasledujúcej funkcie nie je účinnosť pečenia uspokojivá: Plus-Steamb.	Nenastavili ste funkciu PlusSteamb.	Pozrite si časť „Zapnutie funkcie: PlusSteamb“.
	Priehlbínu dutiny rúry ste nenaplnili vodou.	Pozrite si časť „Zapnutie funkcie: PlusSteamb“.
	Nenastavili ste správne funkciu PlusSteamb s tlačidlom Plus Para.	Pozrite si časť „Zapnutie funkcie: PlusSteamb“.
Chcete zapnúť funkciu Ventilátor s miernym ohrevom, ale svieti tlačidlo Plus Para.	Funkcia PlusSteamb je spustená.	Stlačte tlačidlo Plus Para  , aby ste vypli funkciu PlusSteamb.
Voda v priehlbine dutiny rúry nevráti.	Teplota je príliš nízka.	Nastavte teplotu na minimálne 110 °C. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.
Z priehlbiny dutiny rúry vyteká voda.	V priehlbine dutiny rúry je priveľa vody.	Vypnite rúru a skontrolujte, či spotrebič vychladol. Vodu poutierajte handrou alebo špongiou. Do reliéfu dutiny rúry pridajte správne množstvo vody. Pozrite si konkrétny postup.

### 13.2 Servisné údaje

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

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom

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

**Odporúčame, aby ste si sem zapísali tieto údaje:**

Model (MÓD.) .....

**Odporúčame, aby ste si sem zapísali tieto údaje:**

Číslo výrobku (PNC) .....

Sériové číslo (S.N.) .....

## 14. INŠTALÁCIA



### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

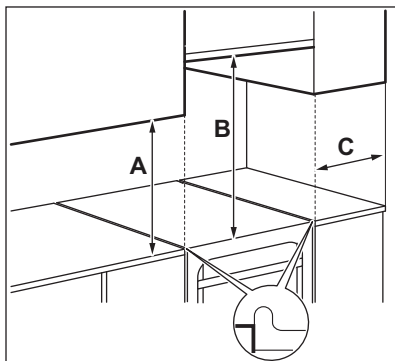
### 14.1 Umiestnenie spotrebiča

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



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

Minimálne vzdialenosti pre inštaláciu nájdete v tabuľke.



### 14.3 Ostatné technické údaje

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

### Minimálne vzdialenosti

Rozmer	mm
A	400
B	650
C	150

### 14.2 Technické údaje

Napätie	230 V
Frekvencia	50 Hz
Trieda spotrebiča	1

Rozmer	mm
Výška	857
Šírka	600
Hĺbka	600



## 14.4 Priemery obtokov

HORÁK	Ø OBTOK <sup>1)</sup> 1/100 mm
Pomocný	29 / 30
Stredne rýchly	32
Trojité horák	67

1) Typ obtoku závisí od modelu.

## 14.5 Plynové horáky pre ZEMNÝ PLYN G20 20 mbar

HORÁK	NORMÁLNY VÝ- KON kW <sup>1)</sup>	ZNÍŽENÝ VÝKON kW <sup>1)</sup>	ZNAČKA DÝZY 1/100 mm
Trojité horák	4.0	1.80	146
Stredne rýchly	2.0 / 1.9	0.43 / 0.45	96
Pomocný	1.0	0.35	70

1) Typ kohútika závisí od modelu.

## 14.6 Plynové horáky pre LPG G30 30 mbar

HORÁK	NORMÁLNY VÝKON kW	ZNÍŽENÝ VÝ- KON kW	ZNAČKA DÝZY 1/100 mm	MENOVITÝ PRIE- TOK PLYNU g/ hod.
Trojité horák	4.0	1.80	101	291
Stredne rýchly	2.0	0.43	71	145
Pomocný	1.0	0.35	50	73

## 14.7 Plynové horáky pre propán-bután G31 30 mbar

HORÁK	NORMÁLNY VÝKON kW <sup>1)</sup>	ZNÍŽENÝ VÝKON kW <sup>1)</sup>	ZNAČKA DÝ- ZY 1/100 mm	MENOVITÝ PRIE- TOK PLYNU g/ hod.
Trojité horák	3.5	1.6	101	250
Stredne rýchly	1.7	0.38	71	121
Pomocný	0.85	0.31	50	61

1) Typ kohútika závisí od modelu.

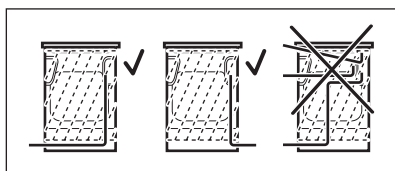
## 14.8 Prívod plynu



### VAROVANIE!

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

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



### VAROVANIE!

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



### VAROVANIE!

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

## 14.9 Pripojenie ohybných nekovových trubic

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.

## 14.10 Prispôsobenie rôznym druhom plynu



Úpravu na iný druh plynu prenechajte kvalifikovanej osobe.



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

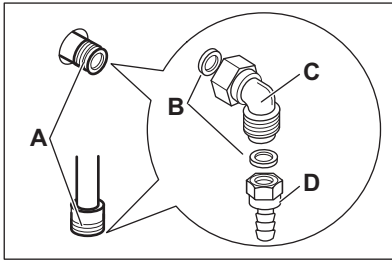


### VAROVANIE!

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.

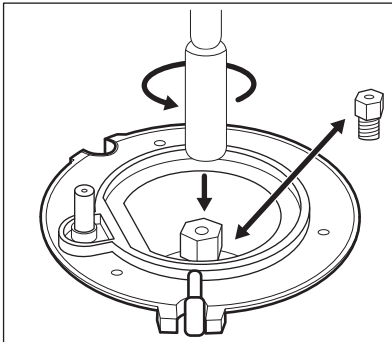


- A. Bod pripojenia plynu (pre spotrebič sa používa iba jeden bod)
- B. Tesnenie
- C. Nastaviteľná prípojka
- D. Držiak trubice na propán-bután

### 14.11 Výmena dýz horáka

Dýzy vymeňte pri zmene typu plynu.

1. Odstráňte podstavce na varné nádoby.
2. Odstráňte kryty a korunky z horáka.
3. Dýzy meňte pomocou zakladacieho kľúča č. 7.
4. Dýzy vymeňte za tie, ktoré sú potrebné pre typ použitého plynu.



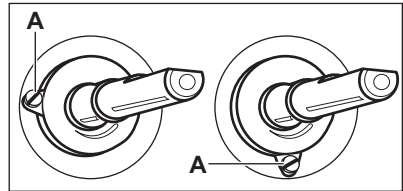
5. Typový štítok (nachádza sa v blízkosti rúrky prívodu plynu) vymeňte za štítok pre nový druh privádzaného plynu.

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

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

### 14.12 Nastavenie minimálnej úrovne plynu horáka varného panela

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



### Prepnutie zo zemného plynu na kvapalný plyn

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

### Zmena z kvapalného plynu na zemný plyn

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



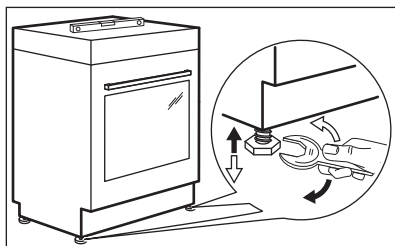
#### **VAROVANIE!**

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

4. Zapáľte horák. Pozrite si kapitolu „Varný panel - každodenné používanie“.
5. Prestavte otočný ovládač varného panela do minimálnej polohy.

6. Opäť odstráňte otočný ovládač varného panela.
7. Pomaly dotáhujte obtokovú skrutku, kým nebude plameň minimálny a stabilný.
8. Vráťte späť otočný ovládač varného panela.

### 14.13 Vyrovnanie spotrebiča



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

### 14.14 Ochrana proti prevráteniu

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



#### UPOZORNENIE!

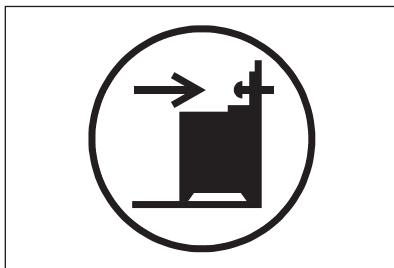
Dbajte na to, aby ste ochranu proti prevráteniu nainštalovali do správnej výšky.



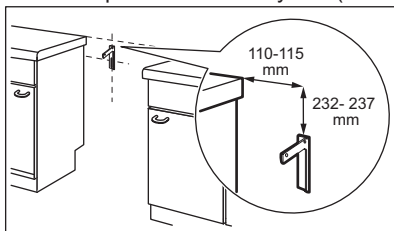
Uistite sa, že je povrch za spotrebičom hladký.

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

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



1. Ochrana proti prevráteniu nainštalujte 232 - 237 mm pod horným povrchom spotrebiča a 110 - 115 mm od bočnej strany spotrebiča do kruhového otvoru na konzole. Priskrutkujte ju k pevnému materiálu alebo použite vhodnú výstuž (stenu).



2. Otvor nájdete na ľavej strane v zadnej časti spotrebiča. Nadvihnite prednú časť spotrebiča a spotrebič zasuňte do stredu priestoru medzi skrinkami. Ak je priestor medzi skrinkami väčší ako je šírka spotrebiča, je potrebné upraviť bočnú vzdialenosť tak, aby bol spotrebič vycentrovaný.



Ak ste zmenili rozmery sporáka, musíte správne zarovnať ochranu proti prevráteniu.

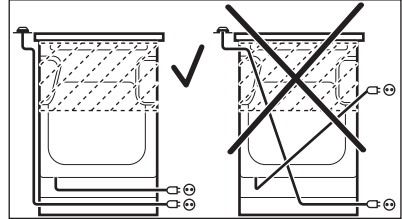
**UPOZORNENIE!**

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

Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a káblom.

**VAROVANIE!**

Napájací kábel sa nesmie dotýkať časti spotrebiča zatienenej na obrázku.

**14.15 Elektrická inštalácia****VAROVANIE!**

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

**15. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ****15.1 Informácie o varnom paneli podľa EU 66/2014**

Model	EKK64981OX	
Typ varného panela	Varný panel voľne stojaceho sporáka	
Počet plynových horákov	4	
Energetická účinnosť jednotlivých plynových horákov (EE gas burner)	Ľavý zadný – pomocný	neuvádza sa
	Pravý zadný – stredne rýchly	55.0%
	Pravý predný – stredne rýchly	55.0%
	Ľavý predný – trojitý	52.5%
Energetická účinnosť plynového varného panela (EE gas hob)	54.2%	

EN 30-2-1: Varné spotrebiče na plynové palivá pre domácnosť. Časť 2-1: Racionálne využívanie energie. Všeobecne

**15.2 Varný panel - Úspora energie**

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

- Ohrejte iba potrebné množstvo vody.
- Na kuchynský riad podľa možnosti vždy položte pokrievku.

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

## 15.3 Dátový list produktu a informácie o rúrach podľa EU 65-66/2014

Názov dodávateľa	Electrolux
Model	EKK64981OX
Index energetickej účinnosti	96.2
Energetická trieda	A
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	0,84 kWh/cyklus
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim s ventilátorom	0,76 kWh/cyklus
Počet dutín	1
Zdroj tepla	Elektrina
Objem	58 l
Typ rúry	Rúra vnútri voľne stojaceho sporáka
Hmotnosť	43.0 kg

EN 60350-1 - Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť. Časť 1: Sporáky, rúry, parné rúry a grily. Metódy merania výkonových parametrov.

### 15.4 Rúra – Úspora energie



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

#### Všeobecné rady

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

V záujem vyššej úspory energie použite kovový riad.

Ak je to možné, rúru pred vložením jedla dovnútra nepredhrievajte.

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

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.

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


#### Pečenie s ventilátorom


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

#### Uchovanie teploty jedla

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

## 16. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  odovzdajte na recykláciu. Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí

a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom spolu s odpadom z domácnosti.  Výrobok

odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

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



8673422 19-B-172018

