



Thinking of you
Electrolux



EKK52550OW
EKK52550OX

RO ARAGAZ
SK SPORÁK

MANUAL DE UTILIZARE
NÁVOD NA POUŽÍVANIE

2
29



CUPRINS

| | |
|---|----|
| 1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA..... | 3 |
| 2. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA..... | 5 |
| 3. DESCRIEREA PRODUSULUI..... | 8 |
| 4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE..... | 9 |
| 5. PLITĂ - UTILIZAREA ZILNICĂ..... | 9 |
| 6. PLITĂ - INFORMAȚII ȘI SFATURI..... | 10 |
| 7. PLITĂ - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA..... | 11 |
| 8. CUPTOR - UTILIZAREA ZILNICĂ | 12 |
| 9. CUPTOR - FUNCȚIILE CEASULUI..... | 13 |
| 10. CUPTOR - UTILIZAREA ACCESORIILOR..... | 13 |
| 11. CUPTOR - INFORMAȚII ȘI SFATURI..... | 13 |
| 12. CUPTOR - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA..... | 19 |
| 13. DEPANARE..... | 21 |
| 14. INSTALAREA..... | 23 |

NE GÂNDIM LA DUMNEAVOASTRĂ

Vă mulțumim pentru că ați achiziționat un aparat Electrolux. Ați ales un produs care include decenii de experiență profesională și de inovație. Ingenios și stilat, a fost conceput special pentru dumneavoastră. Pentru ca atunci când îl utilizați să aveți întotdeauna aceleași rezultate extraordinare.

Bine ați venit la Electrolux.

Vizitați website-ul la:



Aici găsiți sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații care vă ajută la rezolvarea unor probleme apărute și informații despre service:

www.electrolux.com



Înregistrați-vă produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:

www.registerelectrolux.com



Cumpărați accesorii, consumabile și piese de schimb originale pentru aparatul dvs.:

www.electrolux.com/shop

SERVICIUL DE RELAȚII CU CLIEȚII ȘI SERVICE

Utilizați doar piese de schimb originale.

Atunci când contactați centrul autorizat de service, asigurați-vă că aveți disponibile următoarele informații: Model, PNC, Număr de serie.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu datele tehnice.



Avertisment / Atenție-Informații privind siguranța



Informații generale și recomandări



Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

1. ⚠️ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil dacă instalarea și utilizarea incorectă a aparatului provoacă vătămări și daune. Păstrați întotdeauna instrucțiunile împreună cu aparatul pentru consultare ulterioară.

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile



AVERTIZARE!

Pericol de sufocare, vătămare sau invaliditate permanentă.

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajul produsului la îndemâna copiilor.
- Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat atunci când acesta este în funcțiune sau când se răcește. Componentele accesibile sunt fierbinți.
- Curățarea și întreținerea curentă nu trebuie efectuate de copii nesupraveheați.

1.2 Aspecte generale privind siguranța

- Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat și să înlocuiască cablul.
- A nu se folosi aparatul prin intermediul unui cronometru extern sau cu un sistem telecomandat separat.
- Gătirea neasistată la plită folosind grăsimi sau ulei poate fi periculoasă și poate provoca un incendiu.

- Nu încercați niciodată să stingeți focul cu apă. Oprțiți aparatul și acoperiți flacăra cu un capac sau cu o pătură anti-incendiu.
- Nu depozitați nimic pe suprafețele de gătit.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Obiectele de metal, de ex. cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie puse pe suprafața plitei, deoarece se pot înfierbânta.
- Ștergeți toate resturile vărsate pe capac înainte de deschidere. Lăsați suprafața plitei să se răcească înainte de a închide capacul.
- Aparatul devine fierbinte în interior pe durata funcționării. Nu atingeți elementele de încălzire din interiorul aparatului. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție pentru a scoate sau a pune în interior accesorii sau vase.
- Întrerupeți alimentarea cu electricitate înainte de a efectua operațiile de întreținere.
- Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate conduce la spargerea sticlei.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, trebuie înlocuit de producător, de centrul autorizat de service al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita orice pericol.
- Aveți grijă când atingeți sertarul de depozitare. Poate fi fierbinte.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.

2. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

Acest aparat este destinat următoarelor piețe:

RO
SK

2.1 Instalarea



AVERTIZARE!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Respectați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Procedați cu atenție sporită atunci când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Purtați întotdeauna mănuși de protecție.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Cabinetul din bucătărie și spațiul disponibil trebuie să fie de dimensiuni adecvate.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Verificați dacă aparatul este instalat având în jurul său structuri de siguranță.
- Componentele aparatului sunt sub tensiune. Încadrați aparatul în mobilier pentru a împiedica atingerea componentelor periculoase.
- Laturile aparatului trebuie să rămână în apropierea altor aparate sau unități cu aceeași înălțime.
- Nu instalați aparatul pe o platformă.
- Nu așezați aparatul lângă o ușă sau sub o fereastră. Astfel, vesela fierbinte de pe aparat nu va cădea atunci când ușa sau fereastra va fi deschisă.
- Montați mijloace de stabilizare pentru a împiedica înclinarea aparatului. Consultați capitolul Instalarea.
- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Verificați dacă informațiile de natură electrică, specificate pe plăcuța cu datele tehnice, corespund cu cele ale sursei de tensiune. Dacă nu corespund, contactați un electrician.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să intre în contact cu ușa aparatului, în special atunci când ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Închideți complet ușa aparatului înainte de a conecta ștecherul la priză.

2.2 Conexiunea electrică



AVERTIZARE!

Pericol de incendiu și electrocutare.

2.3 Racordul la gaz

- Toate racordurile la gaz trebuie realizate de către o persoană calificată.
- Înainte de instalare, verificați dacă condițiile din rețeaua locală de distribuție a gazului (tipul și presiunea gazului) și reglajele aparatului sunt compatibile.
- Verificați dacă aerul circulă în jurul aparatului.
- Informațiile despre alimentarea cu gaz se găsesc pe plăcuța cu date tehnice.
- Acest aparat nu este conectat la un dispozitiv care să evacueze produsele rezultate în urma combustiei. Aparatul se racordează în conformitate cu reglementările în vigoare privind instalarea. Acordați o deosebită atenție aspectelor referitoare la ventilația adecvată.

2.4 Utilizarea



AVERTIZARE!

Pericol de vătămare sau arsuri. Pericol de electrocutare.

- Utilizați acest aparat doar într-un mediu casnic.
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Nu blocați fantele de ventilație.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Este posibilă emisia de aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.



AVERTIZARE!

Pericol de incendiu și explozie

- Grăsimile și uleiul, atunci când sunt încălzite, pot elibera vapori inflamabili. Țineți flăcările sau obiectele încălzite

departe de grăsimi și uleiuri atunci când gătiți.

- Vaporii pe care îi eliberează uleiul foarte fierbinte pot să se aprindă spontan.
- Uleiul folosit, care conține resturi de mâncare, poate lua foc la temperaturi mai mici decât uleiul care este utilizat pentru prima dată.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse adiacent sau deasupra acestuia.
- Nu lăsați scânteele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.



AVERTIZARE!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
 - nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
 - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
 - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
 - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului nu are niciun efect asupra funcționării aparatului. Nu este un defect în ceea ce privește garanția legală.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile siropoase. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Nu țineți vase pe panoul de comandă.
- Aveți grijă să nu se evaporeze tot lichidul din vase.
- Procedați cu atenție pentru a nu lăsa obiecte sau vase să cadă pe aparat. Suprafața poate fi deteriorată.
- Nu activați zonele de gătit dacă pe acestea nu se află vase sau vasele sunt goale.
- Nu puneți folie de aluminiu pe aparat sau direct pe baza aparatului.

- Vasele realizate din fontă, aluminiu sau cu bazele deteriorate pot produce zgârieturi. Ridicați întotdeauna aceste obiecte atunci când trebuie să le mutați pe plita de gătit.
- Asigurați o bună ventilație a camerei în care aparatul este instalat.
- Folosiți doar vase stabile cu forma corectă și diametrul mai mare decât dimensiunile arzătoarelor.
- Când rotiți brusc butonul din poziția de maxim în cea de minim, asigurați-vă că flacăra nu se stinge.
- Utilizați doar accesoriile furnizate împreună cu aparatul.
- Nu instalați adaptoare de flacăra pe arzător.
- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătit. Nu trebuie utilizat în alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea camerei.

2.5 Întreținerea și curățarea



AVERTIZARE!

Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

- Înainte de a realiza operații de întreținere, dezactivați aparatul. Scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor de sticlă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de Service.
- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Resturile de grăsimi sau de alimente din aparat pot duce la apariția unui incendiu.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale, umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalaj.
- Nu curățați emailul catalitic (dacă este cazul) cu nici un tip de detergent.
- Nu curățați arzătoarele în mașina de spălat vase.

2.6 Capac

- Nu modificați specificațiile acestui capac.
- Curățați capacul la intervale regulate.
- Nu deschideți capacul când există lichide vărsate pe suprafață.
- Înainte de a închide capacul stingeți toate arzătoarele.
- Nu închideți capacul până când plita și cuptorul nu se răcesc complet.
- Capacul de sticlă se poate sparge când este încălzit (dacă este aplicabil).



2.7 Bec interior

- Tipul de bec sau de lampă cu halogen utilizat pentru acest aparat este destinat exclusiv aparatelor electrocasnice. Nu îl utilizați în alte scopuri.



AVERTIZARE!

Pericol de electrocutare.

- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică înainte de a înlocui becul.
- Folosiți doar becuri cu aceleași specificații.

2.8 Gestionarea deșeurilor după încheierea ciclului de viață al aparatului



AVERTIZARE!

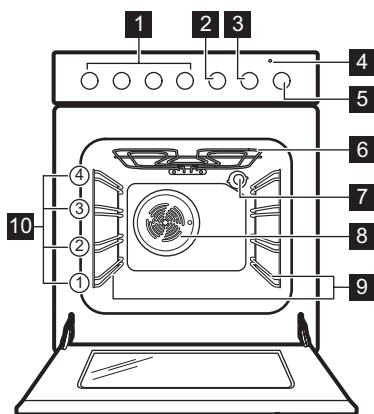
Pericol de vătămare sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind aruncarea adecvată a acestui aparat.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul electric și îndepărtați-l.
- Scoateți dispozitivul de blocare a ușii pentru a preveni închiderea copiilor sau a animalelor de companie în aparat.

- Turtiți țevile externe de gaz.

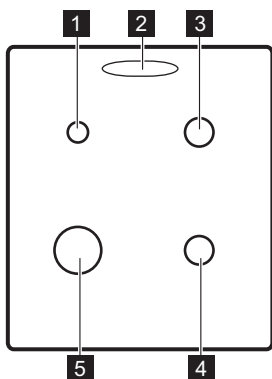
3. DESCRIEREA PRODUSULUI

3.1 Prezentare generală



- 1 Butoane de selectare pentru plită
- 2 Buton de selectare pentru Cronometru
- 3 Buton de selectare pentru temperatură
- 4 Bec / simbol / indicator pentru temperatură
- 5 Buton de selectare pentru funcțiile cuptorului
- 6 Grătar
- 7 Bec
- 8 Ventilator
- 9 Suport pentru raft, detașabil
- 10 Poziții rafturi

3.2 Configurația plitei de gătit



- 1 Arzător auxiliar
- 2 Orificiu pentru abur - numărul și poziționarea depinde de model
- 3 Arzător semi-rapid
- 4 Arzător semi-rapid
- 5 Arzător rapid

3.3 Accesorii

- **Raft de sârmă**
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.
- **Tavă de gătit**
Pentru prăjituri și fursecuri.

- **Ghidajele telescopice opționale**
Pentru rafturi și tăvi. Le puteți comanda separat.
- **Sertar de depozitare**
Sertarul de depozitare se află sub cavitatea cuptorului.

4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.

4.1 Prima curățare

Scoateți din aparat toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil.






Consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea”.

Curățați aparatul înainte de prima utilizare.

Puneți accesoriile și suporturile pentru raftul mobil înapoi în poziția lor inițială.

4.2 Preîncălzirea

Preîncălziți aparatul gol pentru a arde grăsimile rămase.

1. Setați funcția  și temperatura maximă.
2. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 1 oră.
3. Setați funcția  și temperatura maximă. Temperatura maximă pentru această funcție este de 210°C.
4. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 de minute.
5. Setați funcția  și temperatura maximă.
6. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 de minute.

Accesoriile pot deveni mai fierbinți decât de obicei. Aparatul poate emite un miros și fum. Acest lucru este normal. Aerisiți bine încăperea.

5. PLITĂ - UTILIZAREA ZILNICĂ



AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.

5.1 Aprinderea arzătorului




Aprindeți întotdeauna arzătorul înainte de a pune vase pe acesta.



AVERTIZARE!

Procedați cu atenție atunci când utilizați flacăra deschisă în bucătărie. Producătorul nu își asumă nicio responsabilitate în cazul utilizării necorespunzătoare a flăcării.

1. Rotiți butonul de selectare al plitei spre stânga la poziția pentru flux maxim de gaz  și apăsați-l.
2. Mențineți apăsat butonul de selectare al plitei pentru cel mult 10 secunde pentru a permite încălzirea termocuplului. În caz contrar, alimentarea cu gaz se întrerupe.

3. După ce flacăra este constantă, o puteți regla.



AVERTIZARE!

Nu țineți apăsat butonul de selectare pentru mai mult de 15 secunde. Dacă arzătorul nu se aprinde nici după 15 secunde, eliberați butonul de selectare, rotiți-l pe poziția oprit și încercați să aprindeți din nou arzătorul după ce a trecut cel puțin 1 minut.



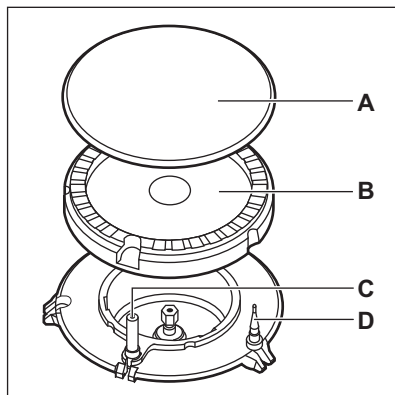
În cazul în care arzătorul nu se aprinde după câteva încercări, verificați dacă coroana și capacul arzătorului sunt în poziție corectă.

i În lipsa curentului electric, aprinderea se poate face și fără dispozitivul electric. În acest caz, apropiați o flacără de arzător, apăsați butonul de selectare respectiv și rotiți-l la poziția de maxim. Mențineți apăsat butonul de selectare pentru cel mult 10 secunde pentru a permite încălzirea termocuplului.

i Dacă arzătorul se stinge accidental, rotiți butonul de selectare la poziția oprit și încercați să aprindeți din nou arzătorul după cel puțin 1 minut.

i Generatorul de scânteie poate porni automat la cuplarea alimentării electrice, după instalare sau după o pană de curent. Acest lucru este normal.

5.2 Prezentarea arzătorului



- A) Capac arzător
- B) Coroană arzător
- C) Bujie de aprindere
- D) Termocuplu

5.3 Stingerea arzătorului

Pentru a stinge flacăra, rotiți butonul la poziția oprit **0**.



AVERTIZARE!

Micșorați întotdeauna flacăra sau opriți-o înainte de a lua vasele de pe arzător.

6. PLITĂ - INFORMAȚII ȘI SFATURI



AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.

6.1 Vasul de gătit



AVERTIZARE!

Nu așezați același vas pe două arzătoare.



AVERTIZARE!

Pentru a preveni răsturnarea și accidentele, nu puneți vase instabile sau deteriorate pe arzătoare.



ATENȚIE!

Nu puneți toartele vasului deasupra marginii frontale a plitei de gătit.



ATENȚIE!

Puneți vasele în poziție centrală pe arzătoare pentru a avea o stabilitate maximă și pentru a reduce consumul de gaz.

6.2 Diametre pentru vase



AVERTIZARE!

Folosiți vase cu diametre corespunzătoare cu dimensiunile arzătoarelor.

| Arzător | Diametrul vaselor (mm) |
|------------|------------------------|
| Rapid | 160 - 220 |
| Semi-rapid | 140 - 220 |
| Auxiliar | 120 - 180 |

7. PLITĂ - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTIZARE!

Consultați capitele privind siguranța.

7.1 Informații cu caracter general

- Curățați plita după fiecare întrebuintare.
- Întotdeauna utilizați vase de gătit cu fundul curat.
- Zgârieturile sau petele închise la culoare de pe suprafața plitei nu au niciun efect asupra modului de funcționare al plitei.
- Folosiți un agent de curățare special, adecvat pentru suprafața plitei.



AVERTIZARE!

Nu folosiți cuțite, răzuitoare sau instrumente asemănătoare pentru a curăța suprafața sticlei sau zonele dintre marginile arzătoarelor și flacără (dacă este cazul).

- Spălați elementele din oțel inoxidabil cu apă, după care uscați-le cu o lavetă moale.

7.2 Curățarea plitei

- **Înlăturați imediat:** plasticul topit, foliile din plastic și alimentele cu zahăr. În caz contrar, murdăria poate deteriora plita.
- **Eliminați după ce plita s-a răcit suficient:** depuneri de calcar, pete de apă și de grăsime, decolorări metalice strălucitoare. Curățați plita cu o lavetă umedă și puțin detergent. După curățare, uscați plita cu o lavetă moale.

6.3 Economisirea energiei

- Dacă este posibil, puneți întotdeauna capace pe vase.
- Când începe să fiarbă lichidul, reduceți flacăra la minim pentru a fierbe la foc mic.

- Pentru a curăța piesele emailate, capacul și coroana, spălați-le cu apă caldă și săpun și uscați-le atent înainte de a le pune la loc.

7.3 Curățarea generatorului de scânteie

Această funcție este obținută prin intermediul unei bujii ceramice cu aprindere cu un electrod din metal. Pentru a evita aprinderea dificilă, păstrați aceste componente foarte curate și verificați dacă orificiile coroanei arzătorului sunt astupate.

7.4 Suporturile pentru vase



Suporturile pentru vase nu rezistă la spălarea în mașina de spălat vase. Acestea trebuie spălate manual.

1. Pentru a curăța cu ușurință plita, scoateți suporturile pentru cratiță.



Pentru a preveni deteriorarea suprafeței plitei, procedați cu atenție când reasezați suporturile pentru vase.

2. După ce curățați suporturile pentru vase, puneți-le pe acestea în pozițiile corecte.
3. Brațele suporturilor pentru vase trebuie puse în centrul arzătorului pentru ca acesta să funcționeze corect.

7.5 Întreținerea periodică

Cereți periodic centrului de service autorizat să verifice starea de funcționare a țevii de alimentare cu gaz și a

regulatorului de presiune, dacă este montat.

8. CUPTOR - UTILIZAREA ZILNICĂ



AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.

8.1 Activarea și dezactivarea aparatului



În funcție de modelul aparatului, acesta are simboluri la butoanele de selectare, indicatoare sau becuri:

- Indicatorul se aprinde când cuptorul se încălzește.
- Becul se aprinde când aparatul funcționează.
- Simbolul arată dacă butonul controlează una dintre zonele de gătit, funcțiile cuptorului sau temperatura.

1. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului pentru a selecta o funcție de gătit.
2. Pentru a selecta o temperatură rotiți butonul de selectare corespunzător.
3. Pentru a dezactiva aparatul, rotiți butoanele de selectare pentru funcțiile și temperatura cuptorului în poziția oprit.

8.2 Termostatul de siguranță

Funcționarea incorectă a aparatului sau componentele defecte pot să cauzeze supraîncălzirea periculoasă. Pentru a preveni acest lucru, cuptorul are un termostat de siguranță care întrerupe alimentarea cu curent. În momentul în care temperatura scade, cuptorul se activează din nou în mod automat.


8.3 Funcțiile cuptorului

| Simbol | Funcțiile cuptorului | Aplicație |
|--------|-------------------------------|--|
| 0 | Poziția Oprit | Aparatul este oprit. |
| | Caldura de sus + jos | Pentru a coace și a prăji alimente pe 1 poziție a raftului. |
| | Incalzire jos | Pentru a coace prăjituri cu coajă crocantă și pentru a conserva alimentele. |
| | Gătitul la temperatură redusă | Pentru gătitul în forme și deshidratare pe 1 poziție a raftului la temperatură redusă. |
| | Grill | Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate și pentru pâine prăjită. |
| | Aer cald | Pentru a coace simultan pe până la 2 poziții ale raftului și pentru a deshidrata alimentele. Setează temperatura cu 20 - 40°C mai jos decât pentru Caldura de sus + jos. |
| | Decongelare | Pentru a decongela preparate congelate. |

9. CUPTOR - FUNCȚIILE CEASULUI

9.1 Ceas avertizor + Terminarea gătitului

Folosiți-l pentru a seta timpul de oprire automată a unei funcții a cuptorului.

i Pentru a utiliza manual aparatul fără o perioadă de timp setată, rotiți butonul de selectare al Ceasului avertizor la . Ceas avertizor + Terminarea gătitului este oprită.

1. Selectați o funcție a cuptorului și temperatura.
2. Rotiți la maxim butonul cronometrului, după care îl rotiți la intervalul de timp necesar.

După ce se scurge întreaga perioadă de timp, este emis un semnal sonor. Aparatul se dezactivează. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția oprit.

10. CUPTOR - UTILIZAREA ACCESORIILOR

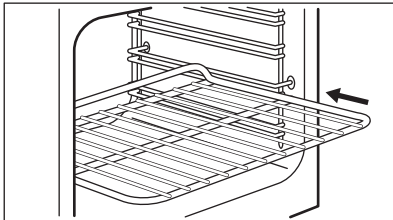


AVERTIZARE!
Consultați capitolele privind siguranța.

10.1 Introducerea accesoriilor

Raft de sârmă:

i Raftul de sârmă are o formă specială în spate care ajută la circulația căldurii.

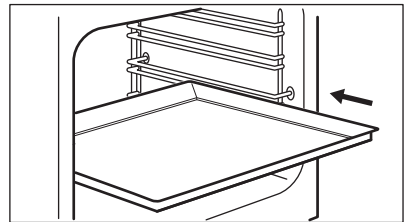


Împingeți raftul între șinele de ghidaj ale nivelului raftului. Marginile cu laturi duble trebuie să fie la spatele cuptorului și îndreptate în sus.

Tavă:



Nu împingeți tava până în peretele din spate al cuptorului. În caz contrar, circulația aerului cald în jurul tăvii va fi împiedicată. Este posibil ca alimentele să se ardă, în special în partea din spate a cuptorului.



Împingeți tava sau cratița între șinele de ghidaj ale suportului raftului. Asigurați-vă că nu atinge peretele din spate al cuptorului.

11. CUPTOR - INFORMAȚII ȘI SFATURI



AVERTIZARE!
Consultați capitolele privind siguranța.



Temperatura și duratele de coacere din tabele au rol consultativ. Acestea depind de rețete și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate.

11.1 Informații cu caracter general

- Aparatul are patru poziții pentru raft. Numărați pozițiile rafturilor din partea de jos a podelei aparatului.
- Aparatul are un sistem special care produce o circulație naturală a aerului și o reciclare constantă a aburului. Cu acest sistem puteți găti într-un mediu cu aburi și puteți păstra preparatele moi în interior și crocante la exterior. Reduce la minimum durata de gătire și consumul de energie.
- Umezeala poate produce condens în aparat sau pe panourile de sticlă ale ușii. Acest lucru este normal. Utilizatorul trebuie să se îndepărteze întotdeauna de aparat atunci când deschide ușa aparatului pe durata gătirii. Pentru a reduce condensul, lăsați aparatul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătire.
- Curățați umezeala rămasă după fiecare utilizare a aparatului.
- Nu puneți obiecte direct pe podeaua aparatului și nu puneți folie din aluminiu pe componente atunci când gătiți. În caz contrar este posibilă modificarea rezultatelor obținute și se poate cauza deteriorarea stratului de email.

11.2 Coacerea

- Cuptorul dumneavoastră poate să aibă un alt comportament la coacere/frigere față de aparatul de până acum. Adaptați setările dumneavoastră uzuale (temperatură, durată de gătire) și pozițiile rafturilor la valorile din tabele.
- Producătorul vă recomandă să folosiți mai întâi temperatura mai mică.
- Dacă nu găsiți setările pentru o anumită rețetă, căutați una similară.
- Durata de coacere poate fi extinsă cu 10 – 15 minute, în cazul în care coaceți prăjituri pe mai multe niveluri.
- Prăjiturile și produsele de patiserie aflate la înălțimi diferite nu se

rumenesc în mod egal la început. În acest caz, nu schimbați setarea de temperatură. Diferențele dispar în timpul procesului de coacere.

- În cazul timpilor mai lungi de coacere, puteți dezactiva cuptorul cu 10 minute înainte de terminarea duratei de coacere pentru a utiliza căldura reziduală.

Când gătiți alimente congelate, este posibil ca tăvile din interiorul cuptorului să se deformeze în timpul coacerii. Când tăvile se răcesc, distorsiunea dispare.

11.3 Coacerea prăjiturilor

- Nu deschideți ușa cuptorului înainte ca 3/4 din durata de coacere să fi trecut.
- Dacă utilizați două tăvi de coacere în același timp, lăsați un nivel liber între ele.


11.4 Gătirea cărnii și a peștelui

- Utilizați o cratiță adâncă pentru alimentele foarte grase pentru a evita pătrata permanentă a cuptorului.
- Lăsați carnea aproximativ 15 minute înainte de a o tăia, astfel încât sucii să nu se prelingă afară.
- Pentru a împiedica formarea de prea mult fum în cuptor pe durata frigării, se recomandă adăugarea de puțină apă în cratița adâncă. Pentru a preveni condensarea fumului, adăugați apă de fiecare dată după ce se evaporă.

11.5 Durate de gătit

Duratele de gătit depind de tipul de alimente, de consistența și volumul lor.

La început, monitorizați performanța când gătiți. Găsiți cele mai bune setări (setarea căldurii, durata de gătit, etc.) pentru vasele, rețetele și cantitățile dvs. când utilizați acest aparat.

11.6 Căldură de sus + jos 

| Aliment | Cantitate (g) | Temperatură (°C) | Durață (min) | Nivel raft | Accesorii |
|--|---------------|------------------|-----------------------|------------|--|
| Patiserie | 250 | 150 | 25 - 30 | 3 | tavă de gătit |
| Prăjitură scăzută ¹⁾ | 1000 | 160 - 170 | 30 - 35 | 2 | tavă de gătit |
| Plăcintă dospită cu mere | 2000 | 170 - 190 | 40 - 50 | 3 | tavă de gătit |
| Plăcintă cu mere ²⁾ | 1200 + 1200 | 180 - 200 | 50 - 60 | 1 | 2 forme rotunde din aluminiu (diametru: 20 cm) |
| Prăjituri mici ¹⁾ | 500 | 160 - 170 | 25 - 30 | 2 | tavă de gătit |
| Pandișpan fără grăsimi ¹⁾ | 350 | 160 - 170 | 25 - 30 | 1 | 1 formă rotundă din aluminiu (diametru: 26 cm) |
| Tort de clătite | 1500 | 160 - 170 | 45 - 55 ³⁾ | 2 | tavă de gătit |
| Pui, întreg | 1350 | 200 - 220 | 60 - 70 | 2 | raft de sârmă |
| | | | | 1 | tavă de gătit |
| Pui, jumătate | 1300 | 190 - 210 | 35 + 30 | 3 | raft de sârmă |
| | | | | 1 | tavă de gătit |
| Cotlet de porc | 600 | 190 - 210 | 30 - 35 | 3 | Raft de sârmă |
| | | | | 1 | tavă de gătit |
| Aluat de prăjitură ⁴⁾ | 800 | 230 - 250 | 10 - 15 | 2 | tavă de gătit |
| Prăjitură cu drojdie umplută ⁵⁾ | 1200 | 170 - 180 | 25 - 35 | 2 | tavă de gătit |
| Pizza | 1000 | 200 - 220 | 25 - 35 | 2 | tavă de gătit |
| Prăjitură cu brânză | 2600 | 170 - 190 | 60 - 70 | 2 | tavă de gătit |
| Aluat tartă cu mere ⁵⁾ | 1900 | 200 - 220 | 30 - 40 | 1 | tavă de gătit |
| Prăjitură de Crăciun ⁵⁾ | 2400 | 170 - 180 | 55 - 65 ⁶⁾ | 2 | tavă de gătit |
| Quiche Lorraine ⁵⁾ | 1000 | 220 - 230 | 40 - 50 | 1 | 1 formă rotundă (diametru: 26 cm) |

| Aliment | Cantitate (g) | Temperatură (°C) | Durăță (min) | Nivel raft | Accesorii |
|--|---------------|------------------|--------------|------------|--|
| Pâine țărănească ⁷⁾ | 750 + 750 | 180 - 200 | 60 - 70 | 1 | 2 tăvi alumini-zate (lungime: 20 cm) |
| Pandișpan românesc ¹⁾ | 600 + 600 | 160 - 170 | 40 - 50 | 2 | 2 tăvi alumini-zate (lungime: 25 cm) pe aceeași poziție a raftului |
| Pandișpan românesc - tradițional | 600 + 600 | 160 - 170 | 30 - 40 | 2 | 2 tăvi alumini-zate (lungime: 25 cm) pe aceeași poziție a raftului |
| Gogoși cu drojdie ⁵⁾ | 800 | 200 - 210 | 10 - 15 | 2 | tavă de gătit |
| Ruladă cu cremă ¹⁾ | 500 | 150 - 170 | 15 - 20 | 1 | tavă de gătit |
| Bezele | 400 | 100 - 120 | 40 - 50 | 2 | tavă de gătit |
| Prăjitură sfărâmi-cioasă ⁵⁾ | 1500 | 180 - 190 | 25 - 35 | 3 | tavă de gătit |
| Pandispan ¹⁾ | 600 | 160 - 170 | 25 - 35 | 3 | tavă de gătit |
| Prăjitură cu unt ¹⁾ | 600 | 180 - 200 | 20 - 25 | 2 | tavă de gătit |

1) Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

2) Preîncălziți cuptorul timp de 15 minute.

3) După oprirea aparatului, lăsați prăjitura în cuptor încă 7 minute.

4) Preîncălziți cuptorul timp de 20 minute.

5) Preîncălziți cuptorul timp de 10 - 15 minute.

6) După oprirea aparatului, lăsați prăjitura în cuptor încă 10 minute.

7) Setati temperatura la 250°C și preîncălziți cuptorul timp de 18 minute.

11.7 Aer cald

| Aliment | Cantitate (g) | Temperatură (°C) | Durăță (min) | Nivel raft | Accesorii |
|-------------------------|---------------|------------------|--------------|------------|---------------|
| Patiserie ¹⁾ | 250 | 155 | 20 | 3 | tavă de gătit |
| Patiserie ¹⁾ | 250 + 250 | 150 | 20 | 1 + 3 | tavă de gătit |

| Aliment | Cantitate (g) | Temperatură (°C) | Durață (min) | Nivel raft | Accesorii |
|--|---------------|------------------|-----------------------|------------|--|
| Prăjitură scăzută ¹⁾ | 1000 | 155 | 35 | 2 | tavă de gătit |
| Prăjitură scăzută ¹⁾ | 1000 + 1000 | 145 | 50 | 1 + 3 | tavă de gătit |
| Plăcintă dospită cu mere ¹⁾ | 2000 | 170 - 180 | 40 - 50 | 3 | tavă de gătit |
| Plăcintă cu mere ¹⁾ | 1200 + 1200 | 175 | 55 | 1 | 2 forme rotunde din aluminiu (diametru: 20 cm) |
| Prăjituri mici ¹⁾ | 500 | 150 | 35 | 3 | tavă de gătit |
| Prăjituri mici ¹⁾ | 500 + 500 | 145 | 30 | 1 + 3 | tavă de gătit |
| Pandișpan fără grăsimi ¹⁾ | 350 | 160 | 30 | 3 | 1 formă rotundă din aluminiu (diametru: 26 cm) |
| Tort de clătite | 1200 | 150 - 160 | 40 - 50 ²⁾ | 3 | tavă de gătit |
| Pui, întreg | 1400 | 200 | 50 | 2 | raft de sârmă |
| | | | | 1 | tavă de gătit |
| Cotlet de porc | 600 | 180 - 200 | 30 - 40 | 2 | raft de sârmă |
| | | | | 1 | tavă de gătit |
| Aluat de prăjitură ³⁾ | 800 | 230 - 250 | 10 - 15 | 2 | tavă de gătit |
| Prăjitură cu drojdie umplută | 1200 | 160 - 170 | 20 - 30 | 3 | tavă de gătit |
| Prăjitură cu brânză | 2600 | 150 - 170 | 60 - 70 | 2 | tavă de gătit |
| Aluat tartă cu mere ³⁾ | 1900 | 180 - 200 | 50 - 40 | 3 | tavă de gătit |
| Prăjitură de Crăciun ¹⁾ | 2400 | 150 - 170 | 50 - 60 ⁴⁾ | 3 | tavă de gătit |

| Aliment | Cantitate (g) | Temperatură (°C) | Durăță (min) | Nivel raft | Accesorii |
|--|---------------|------------------|--------------|------------|---|
| Quiche Lor-raine ³⁾ | 1000 | 210 - 230 | 35 - 45 | 2 | 1 formă rotundă (diametru: 26 cm) |
| Pâine țărănească ⁵⁾ | 750 + 750 | 180 - 190 | 50 - 60 | 3 | tavă de gătit |
| Pandișpan românesc ¹⁾ | 600 + 600 | 150 - 170 | 40 - 50 | 2 | 2 tăvi aluminizate (lungime: 25 cm) pe aceeași poziție a raftului |
| Pandișpan românesc - tradițional | 600 + 600 | 160 - 170 | 30 - 40 | 2 | 2 tăvi aluminizate (lungime: 25 cm) pe aceeași poziție a raftului |
| Gogoși cu drojdie ¹⁾ | 800 | 190 | 15 | 3 | tavă de gătit |
| Gogoși cu drojdie ¹⁾ | 800 + 800 | 200 | 15 | 1 + 3 | tavă de gătit |
| Ruladă cu cremă ¹⁾ | 500 | 150 - 170 | 10 - 15 | 3 | tavă de gătit |
| Bezele | 400 | 100 - 120 | 50 - 60 | 2 | tavă de gătit |
| Bezele | 400 + 400 | 100 - 120 | 55 - 65 | 1 + 3 | tavă de gătit |
| Prăjitură sfărâmi-cioasă ¹⁾ | 1500 | 170 - 180 | 20 - 30 | 2 | tavă de gătit |
| Pandispan ¹⁾ | 600 | 150 - 170 | 20 - 30 | 2 | tavă de gătit |
| Prăjitură cu unt ¹⁾ | 600 + 600 | 150 - 170 | 20 - 30 | 1 + 3 | tavă de gătit |

1) Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

2) După oprirea aparatului, lăsați prăjitura în cuptor încă 7 minute.

3) Preîncălziți cuptorul timp de 15 minute.

4) După oprirea aparatului, lăsați prăjitura în cuptor încă 10 minute.

5) Setati temperatura la 230°C și preîncălziți cuptorul timp de 15 de minute.

11.8 Gătirea la căldură redusă

| Aliment | Cantitate (g) | Temperatură (°C) | Durață (min) | Nivel raft | Accesorii |
|---------------------------------|---------------|------------------|--------------|------------|---------------|
| Patiserie ¹⁾ | 250 | 150 - 160 | 20 - 25 | 2 | tavă de gătit |
| Prăjitură scăzută ¹⁾ | 500 | 160 - 170 | 35 - 40 | 2 | tavă de gătit |
| Pizza ¹⁾ | 1000 | 200 - 210 | 30 - 40 | 2 | tavă de gătit |
| Ruladă cu cremă ¹⁾ | 500 | 160 - 170 | 20 - 30 | 2 | tavă de gătit |
| Bezele ²⁾ | 400 | 110 - 120 | 50 - 60 | 2 | tavă de gătit |
| Pandispan ¹⁾ | 600 | 160 - 170 | 25 - 30 | 2 | tavă de gătit |
| Prăjitură cu unt ¹⁾ | 600 | 160 - 170 | 25 - 30 | 2 | tavă de gătit |
| Pui, întreg | 1200 | 220 - 230 | 45 - 55 | 2 | raft de sârmă |
| | | | | 1 | tavă de gătit |

¹⁾ Setati temperatura la 250°C și preîncălziți cuptorul timp de 20 de minute.

²⁾ Setati temperatura la 250°C și preîncălziți cuptorul timp de 10 de minute.

12. CUPTOR - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.

mașina de spălat vase. Stratul anti-aderent poate fi deteriorat.

12.1 Note cu privire la curățare

- Curățați partea din față a cuptorului cu o cârpă moale, apă caldă și agent de curățare.
- Utilizați un agent de curățare obișnuit pentru a curăța suprafețele metalice.
- Curățați interiorul aparatului după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte resturi alimentare poate provoca un incendiu.
- Curățați murdăria rezistentă cu produs special de curățat cuptorul.
- Curățați toate accesoriile după fiecare utilizare și uscați-le. Folosiți o lavetă moale cu apă caldă și un agent de curățare.
- Dacă aveți accesorii anti-aderente, nu le curățați utilizând agenți agresivi, obiecte cu margini ascuțite sau în

12.2 Pentru modelele din inox sau aluminiu

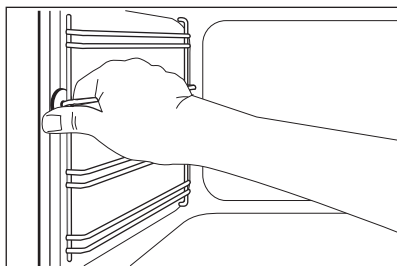


Curățați ușa cuptorului numai cu un burete ud. Uscați-o cu o lavetă moale. A nu se folosi bureți din sârmă, acizi sau produse abrazive, deoarece pot deteriora suprafața cuptorului. Curățați panoul de comandă al cuptorului cu aceeași precauție.

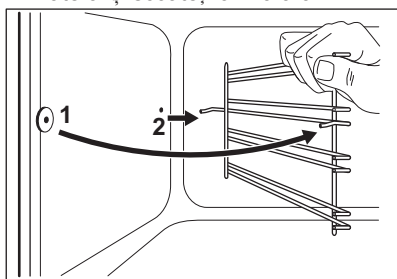
12.3 Scoaterea suporturilor raftului

Pentru a curăța cuptorul, scoateți suporturile raftului.

1. Trageți partea din față a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral.



2. Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral și scoateți-o în afară.



Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.

12.4 Demontarea și instalarea panourilor de sticlă ale cuptorului

Puteți scoate panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Numărul de panouri de sticlă diferă de la un model la altul.



AVERTIZARE!

Țineți ușa cuptorului ușor întredeschisă pe durata procesului de curățare. Când o deschideți complet, aceasta se poate închide accidental, cauzând daune potențiale.

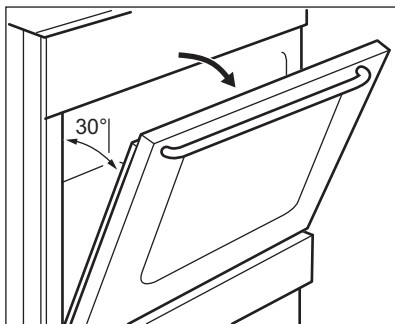


AVERTIZARE!

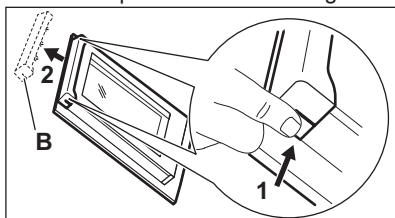
Nu utilizați aparatul fără panourile de sticlă.

1. Deschideți ușa până când aceasta este la un unghi de aproximativ 30°.

Ușa stă singură în poziție când este întredeschisă.



2. Apucați de ambele părți garnitura profilată a ușii (B) de pe partea superioară a ușii și împingeți-o către interior pentru a elibera cârligul.



3. Trageți în afară de garnitura profilată a ușii pentru a o scoate.



AVERTIZARE!

Când scoateți panourile de sticlă, ușa cuptorului încearcă să se închidă.

4. Țineți de marginea superioară a panourilor de sticlă și scoateți-le unul câte unul.
5. Curățați panoul de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu grijă panoul de sticlă.

După terminarea procedurii de curățare, montați panourile de sticlă și ușa cuptorului. Urmați pașii de mai sus în ordine inversă. Mai întâi instalați panoul mai mic, apoi cel mare.



ATENȚIE!

Fața cu zona serigrafiată pe panoul de sticlă de la interior trebuie îndreptată spre partea interioară a ușii.

**ATENȚIE!**

După instalare, asigurați-vă că suprafața cadrului panoului de sticlă din zonele serigrafiate nu prezintă asperități la atingere.

**ATENȚIE!**

Asigurați-vă că ați montat panoul intern de sticlă în locașurile adecvate.

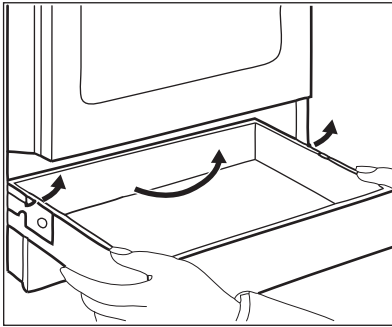
12.5 Scoaterea sertarului

**AVERTIZARE!**

Nu păstrați în sertar obiecte inflamabile (precum materiale de curățat, pungi de plastic, mănuși pentru cuptor, hârtie, agenți de curățare). Când utilizați cuptorul, sertarul poate deveni fierbinte. Pericol de incendiu.

Sertarul de sub cuptor poate fi scos pentru curățare.

1. Trageți sertarul în afară până când se oprește.



13. DEPANARE

**AVERTIZARE!**

Consultați capitolele privind siguranța.

2. Ridicați ușor sertarul.

3. Trageți sertarul complet în afară. Pentru a instala sertarul, efectuați pașii de mai sus în ordinea inversă.

12.6 Înlocuirea becului

Așezați o lavetă pe partea de jos din interiorul cuptorului. Aceasta previne deteriorarea cavității și a capacului din sticlă al becului.

**AVERTIZARE!**

Pericol de electrocutare!
Deconectați siguranța înainte de a înlocui becul. Este posibil ca becul cuptorului și capacul din sticlă al becului să fie fierbinți.

1. Dezactivați aparatul.
2. Decuplați siguranțele din tablou sau dezactivați întrerupătorul.

Becul din spate

1. Rotiți capacul din sticlă al becului la stânga și scoateți-l.
2. Curățați capacul de sticlă.
3. Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o căldură de 300°C.
4. Montați capacul de sticlă.

13.1 Ce trebuie făcut dacă...

| Problemă | Cauză posibilă | Soluție |
|--|---|---|
| Nu se generează scânteii când încercați să activați generatorul de scânteii. | Plita nu este conectată la o sursă electrică sau este conectată incorect. | Verificați dacă plita este conectată corect la priza electrică. Consultați diagrama de conectare. |
| Nu se generează scânteii când încercați să activați generatorul de scânteii. | Siguranța s-a declanșat. | Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranțele se declanșează în mod repetat, adresați-vă unui electrician calificat. |
| Nu se generează scânteii când încercați să activați generatorul de scânteii. | Capacul și coroana arzătorului sunt poziționate incorect. | Așezați corect capacul și coroana arzătorului. |
| Flacăra se stinge imediat după aprindere. | Termocuplul nu se încălzește suficient. | După aprinderea flăcării, țineți activat generatorul de scânteii timp de maxim 10 secunde. |
| Inelul flăcării nu este uniform. | Coroana arzătorului este blocată cu resturi de alimente. | Verificați dacă injectorul principal nu este blocat și coroana arzătorului este curată. |
| Arzătoarele nu funcționează. | Nu există alimentare cu gaz. | Verificați racordul la gaz. |
| Flacăra este de culoare portocalie sau galbenă. | | Flacăra poate fi portocalie sau galbenă în anumite zone ale arzătorului. Acest lucru este normal. |
| Becul nu funcționează. | Becul este defect. | Înlocuiți becul. |
| Aburul și condensul se depun pe alimente și în cavitatea cuptorului. | Ați lăsat vasul cu mâncare prea mult timp în cuptor. | Nu lăsați vasele cu mâncare în cuptor pentru mai mult de 15 - 20 de minute după terminarea procesului de gătit. |
| Cuptorul nu se încălzește. | Nu au fost efectuate setările necesare. | Verificați dacă setările sunt corecte. |
| Gătirea alimentelor durează prea mult sau prea puțin. | Temperatura este prea scăzută sau prea ridicată. | Reglați temperatura dacă este necesar. Urmați sfaturile din manualul utilizatorului. |

13.2 Date pentru service

Dacă nu puteți găsi singur o soluție la problemă, adresați-vă comerciantului sau unui centru de service autorizat.

Datele necesare centrului de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Aceasta este amplasată pe cadrul frontal din interiorul aparatului. Nu scoateți

plăcuța cu date tehnice din interiorul aparatului.

| | |
|---|-------|
| Vă recomandăm să notați datele aici: | |
| Model (MOD.) | |
| Codul numeric al produsului (PNC) | |
| Numărul de serie (S.N.) | |

14. INSTALAREA



AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.

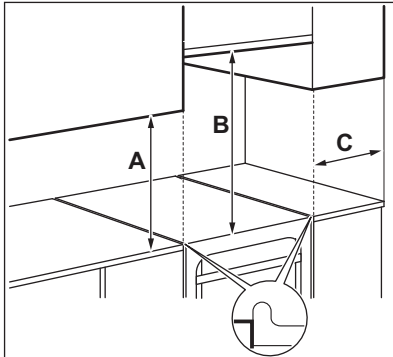
14.1 Amplasarea aparatului

Puteți instala aparatul independent, cu dulapuri pe una sau ambele laturi și pe colț.



Pentru a putea deschide capacul mențineți o distanță de aproximativ 1 cm între aparat și perețele din spate.

Pentru distanțele minime de instalare, consultați tabelul.



Distanțe minime

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

14.2 Date tehnice

| Dimensiuni | mm |
|-------------------------|--------|
| Înălțime | 855 |
| Lățime | 500 |
| Adâncime | 600 |
| Putere electrică totală | 2035 W |
| Clasa aparatului | 3 |

14.3 Alte date tehnice

| | |
|-------------------|---------------------------|
| Categorie aparat: | I12H3B/P |
| Gaz inițial: | G20 (2H) 20 mbar |
| Gaz de schimb: | G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar |

14.4 Diametrele de bypass

| ARZĂTOR | Ø BYPASS 1/100 mm |
|------------|-----------------------|
| Auxiliar | 29 / 30 ¹⁾ |
| Semi-rapid | 32 |
| Rapid | 42 |

¹⁾ Tipul de bypass (Copreci / BSI) depinde de model.

14.5 Arzătoare de gaz pentru GAZ NATURAL (de la rețea) G20 20 mbar

| ARZĂTOR | PUTERE NORMALĂ ÎN kW | PUTERE REDUSĂ kW | MARCAJ INJECTOR 1/100 mm |
|------------|-------------------------|---------------------------|--------------------------|
| Rapid | 3,0 | 0,72 / 0,75 ¹⁾ | 119 |
| Semi-rapid | 2,0 / 1,9 ¹⁾ | 0,43 / 0,45 ¹⁾ | 96 |
| Auxiliar | 1,0 | 0,35 | 70 |

¹⁾ Tipul de bypass (Copreci / BSI) depinde de model.

14.6 Arzătoare de gaz pentru GPL G30 30 mbar

| ARZĂTOR | PUTERE NORMALĂ ÎN kW | PUTERE REDUSĂ kW | MARCAJ INJECTOR 1/100 mm | DEBIT NOMINAL PENTRU GAZ g/h |
|------------|----------------------|------------------|--------------------------|------------------------------|
| Rapid | 3,0 | 0,72 | 88 | 218,14 |
| Semi-rapid | 2,0 | 0,43 | 71 | 145,43 |
| Auxiliar | 1,0 | 0,35 | 50 | 72,71 |

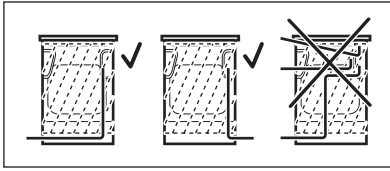
14.7 Arzătoare de gaz pentru GPL G31 30 mbar

| ARZĂTOR | PUTERE NORMALĂ ÎN kW | PUTERE REDUSĂ kW | MARCAJ INJECTOR 1/100 mm | DEBIT NOMINAL PENTRU GAZ g/h |
|------------|----------------------|------------------|--------------------------|------------------------------|
| Rapid | 2,6 | 0,63 | 88 | 185,68 |
| Semi-rapid | 1,7 | 0,38 | 71 | 121,40 |
| Auxiliar | 0,85 | 0,31 | 50 | 60,70 |

14.8 Racordul la gaz

Înainte de instalare, scoateți eticheta de pe țeava de gaz din spatele aparatului. Curățați țeava de resturile de adeziv.

Folosiți racorduri fixe sau folosiți o țevi flexibile din oțel inoxidabil conforme cu reglementările în vigoare. Dacă utilizați țevi metalice flexibile, asigurați-vă că acestea nu intră în contact cu părțile mobile și nu sunt strivite.

**AVERTIZARE!**

Țeava de conectare la gaz nu trebuie să atingă partea aparatului indicată în imaginea ilustrată.

14.9 Racordarea cu țevi flexibile nemetalice

Dacă aveți acces facil la racord, puteți utiliza o țeavă flexibilă. Țeava flexibilă trebuie strânsă ferm cu coliere.

La instalare se utilizează întotdeauna suportul pentru țeavă și garnitura. Țeava flexibilă poate fi montată în următoarele situații:

- nu poate ajunge la o temperatură mai mare decât cea a camerei (30°C);
- nu este mai lungă de 1500 mm;
- nu este îngustată în niciun loc;
- nu este răsucită sau strânsă;
- nu intră în contact cu muchii sau colțuri ascuțite;
- starea acesteia poate fi verificată ușor.

La verificarea țevii flexibile, cercetați următoarele:

- să nu prezinte crăpături, tăieturi, urme de arsuri la capete sau pe lungimea sa;
- materialul să nu fie rigidizat și să prezinte elasticitatea sa normală;
- colierele să nu fie ruginite;
- să nu fi depășit termenul de garanție.

Dacă observați defecte, nu reparați țeava, ci înlocuiți-o.

**AVERTIZARE!**

După ce instalarea s-a terminat, verificați dacă etanșeitarea fiecărui racord de țeavă nu prezintă pierderi. Pentru verificarea garniturii se utilizează o soluție pe bază de săpun. Nu utilizați flacăără.

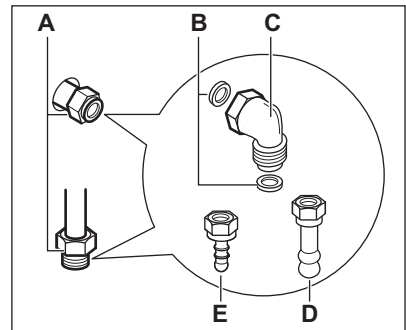
Racordul de alimentare cu gaz se află în partea din spate a panoului de comandă.

**AVERTIZARE!**

Înainte de a conecta sursa de gaz, deconectați aparatul de la sursa de electricitate sau opriți închideți siguranța din caseta cu siguranțe. Închideți robinetul principal de la sursa de gaz.



Aparatul este reglat pentru gazul implicit. Pentru a modifica setarea alegeți un suport pentru țeavă din listă. Utilizați întotdeauna garnitura de etanșare.



- A) Punct de racordare la gaz (numai un singur punct per aparat)
- B) Garnitură
- C) Racord ajustabil
- D) Suport pentru țeava de gaz natural
- E) Suport pentru țeava de GPL

14.10 Adaptarea la diferite tipuri de gaz



AVERTIZARE!

Adaptarea la diferite tipuri de gaz trebuie efectuată exclusiv de către personal autorizat.



Acest aparat funcționează cu gaz natural (de la rețea). Dacă sunt montate injectoarele corespunzătoare, aparatul poate fi utilizat și cu gaz lichefiat (îmbuteliat). Debitul de gaz se va regla corespunzător.



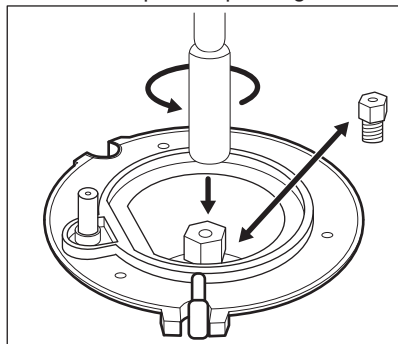
AVERTIZARE!

Înainte de a înlocui injectoarele, verificați dacă butoanele pentru gaz sunt în poziția Oprit. Deconectați aparatul de la priză. Lăsați aparatul să se răcească. Există pericol de vătămare.

14.11 Înlocuirea injectoarelor plitei

Înlocuiți injectoarele când schimbați tipul de gaz.

1. Scoateți suporturile pentru vase.
2. Scoateți capacele și coroanele arzătoarelor.
3. Scoateți injectoarele cu o cheie tubulară de 7.
4. Înlocuiți injectoarele cu unele adecvate pentru tipul de gaz utilizat.



5. Înlocuiți plăcuța cu datele tehnice (aflată lângă țeava de alimentare cu gaz) cu cea corespunzătoare noului tip de gaz.

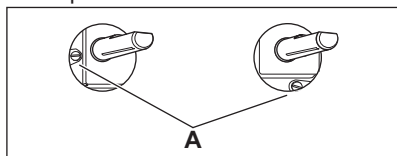


Această plăcuță se găsește în punga livrată împreună cu aparatul.

Dacă presiunea gazului nu este constantă sau diferită de presiunea necesară, montați un regulator de presiune corespunzător pe țeava de alimentare cu gaz.

14.12 Ajustarea nivelului minim la arzătorul plitei

1. Deconectați aparatul de la alimentarea electrică.
2. Scoateți butonul pentru plită. Dacă nu există acces la șurubul de reglare, demontați panoul de comandă, înainte de a începe ajustarea.
3. Ajustați șurubul de reglare (A) cu ajutorul unei șurubelnițe subțiri și plate. Pozițiile șurubului de reglare (A) depind de model.



Trecerea de la gaz natural (de la rețea) la gaz lichefiat (îmbuteliat)

1. Strângeți complet șurubul de bypass.
2. Puneți la loc butonul de selectare.

Trecerea gaz lichefiat (îmbuteliat) la gaz natural (de la rețea)

1. Desfaceți cu aproximativ o tură poziția șurubului de bypass (A).
2. Puneți la loc butonul de selectare.
3. Conectați aparatul la rețeaua electrică.

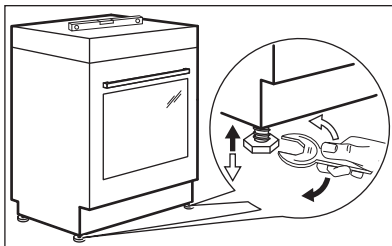
**AVERTIZARE!**

Introduceți ștecherul în priză numai după ce toate componentele au fost montate în pozițiile inițiale. Există pericol de vătămare.

4. Aprindeți arzătorul. Consultați capitolul „Plită - Utilizarea zilnică”.
5. Rotiți butonul pe poziția de minim.
6. Scoateți din nou butonul de selectare.
7. Strângeți încet șurubul de bypass până când flacăra ajunge la minim și este stabilă.
8. Puneți la loc butonul de selectare.
9. Setări poziția maximă pentru gaz de la butonul de selectare și lăsați cuptorul să se încălzească timp de cel puțin 10 minute.
10. Rotiți rapid butonul de selectare pentru funcțiile cuptorului din poziția maximă în poziția minimă pentru flacăra.

Verificați flacăra. Când rotiți butonul de selectare din poziția de maxim în cea de minim pentru flacăra, asigurați-vă că flacăra nu se stinge. La nivelul coroanei arzătorului, flacăra trebuie să fie mică și constantă. Dacă flacăra se stinge, reglați din nou arzătorul cuptorului.

14.13 Aducerea la nivel a aparatului



Pentru a aduce suprafața superioară a aparatului la același nivel cu celelalte suprafețe, utilizați picioarele din partea inferioară a aparatului.

14.14 Protecție la înclinare

Setați înălțimea și zona corectă pentru aparat înainte de a prinde protecția la înclinare.

**ATENȚIE!**

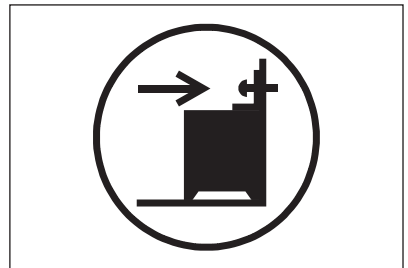
Protecția la înclinare se va instala la înălțimea corectă.



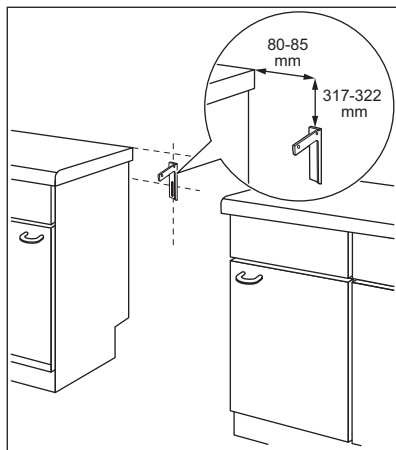
Suprafața din spatele aparatului trebuie să fie netedă.

Instalarea protecției la înclinare este obligatorie. Dacă nu o instalați, aparatul se poate înclina.

Aparatul dvs. are simbolul afișat în imagine (dacă este cazul) pentru a vă reaminti despre instalarea protecției anti-înclinare.



1. Montați protecția la înclinare cu 317 - 322 mm mai jos față de suprafața superioară a aparatului și la 80 - 85 mm față de latura aparatului în orificiul circular pe un colier. Fixați-l cu șuruburi de un material solid sau utilizați o consolidare adecvată (perete).



2. Orificiul se găsește pe partea stângă în spatele aparatului. Ridicați partea din față a aparatului și puneți-l în mijlocul spațiului liber dintre dulapuri. Dacă distanța dintre dulapurile de bucătărie este mai mare decât lățimea aparatului, trebuie să reglați distanțele laterale pentru a centra aparatul.



Dacă ați modificat dimensiunile aragazului, trebuie să aliniați corect dispozitivul anti-răsturnare.



ATENȚIE!

Dacă distanța dintre dulapurile de bucătărie este mai mare decât lățimea aparatului, trebuie să reglați distanțele laterale în funcție de centrul aparatului.

14.15 Conectarea la alimentarea electrică



AVERTIZARE!

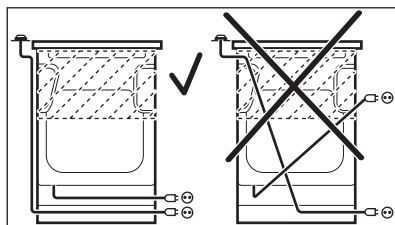
Producătorul nu este responsabil dacă nu respectați măsurile de siguranță descrise în capitolele privind Siguranța.

Acest aparat este livrat cu fișă și cablu de conectare electrică.





AVERTIZARE!

Cablul de alimentare electrică nu trebuie să atingă partea aparatului indicată în imaginea ilustrată.



15. PROTEJAREA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajutați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatele marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

OBSAH

| | |
|--|----|
| 1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE..... | 30 |
| 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY..... | 32 |
| 3. POPIS SPOTREBIČA..... | 35 |
| 4. PRED PRVÝM POUŽITÍM..... | 36 |
| 5. VARNÝ PANEL – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE..... | 36 |
| 6. HORÁK - RADY A TIPY..... | 37 |
| 7. VARNÝ PANEL – OŠETROVANIE A ČISTENIE..... | 38 |
| 8. RÚRA – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE | 39 |
| 9. RÚRA - ČASOVÉ FUNKCIE..... | 40 |
| 10. RÚRA - POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA..... | 40 |
| 11. RÚRA - RADY A TIPY..... | 41 |
| 12. RÚRA – OŠETROVANIE A ČISTENIE..... | 46 |
| 13. RIEŠENIE PROBLÉMOV..... | 49 |
| 14. INŠTALÁCIA..... | 50 |

MYSLÍME NA VÁS

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

Vítajte vo svete Electrolux.

Navštívte našu stránku, kde nájdete:



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



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



Do spotrebiča si môžete zakúpiť príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely:
www.electrolux.com/shop


STAROSTLIVOSŤ A SLUŽBY ZÁKAZNÍKOM

Odporúčame, aby ste používali originálne náhradné diely.

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

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Varovanie/upozornenie – Bezpečnostné pokyny

 Všeobecné informácie a tipy

 Ochrana životného prostredia

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nie je zodpovedný za škody a zranenia spôsobené nesprávnou inštaláciou a používaním. Návod na používanie uchovávajte vždy v blízkosti spotrebiča, aby ste doň mohli v budúcnosti nahliadnuť.

1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb



VAROVANIE!

Nebezpečenstvo udusenía, poranenia alebo trvalého postihnutia.

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

1.2 Všeobecné bezpečnostné pokyny

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

- Nikdy sa nepokúšajte zahasit' oheň vodou, ale vypnite spotrebič a potom zakryte plameň, napr. pokrievkou alebo hasiacou prikrývkou.
- Na varnom povrchu nenechávajte žiadne predmety.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Kovové predmety, napríklad nože, vidličky, lyžice a pokrievky by sa nemali klásť na povrch varného panela, pretože sa môžu zohriať.
- Pred otvorením veka utrite prípadné tekutiny rozliate na veku. Pred zatvorením veka nechajte povrch varného panela vychladnúť.
- Počas činnosti sa vnútorné časti spotrebiča zohrejú na vysokú teplotu. Nedotýkajte sa ohrevných článkov v spotrebiči. Pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva alebo nádob na pečenie vždy používajte kuchynské rukavice.
- Pred údržbou odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Dbajte na to, aby bol spotrebič pred výmenou žiarovky vypnutý, aby bolo vylúčené nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte drsné práškové prostriedky, ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servisnom stredisku alebo u kvalifikovanej osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Buďte opatrní, keď sa dotýkate zásuvky na skladovanie. Môže byť horúca.
- Ak chcete vybrať zasúvacie lišty, najprv potiahnite prednú časť zasúvacích líšt a potom zadný koniec smerom od bočnej steny a vyberte ich. Pri inštalácii zasúvacích líšt zvolte opačný postup.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Tento spotrebič je vhodný pre nasledovné trhy:

RO
SK

2.1 Inštalácia



VAROVANIE!

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetok obalový materiál.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Pri premiestňovaní spotrebiča buďte vždy opatrní, pretože je ťažký. Vždy používajte bezpečnostné rukavice.
- Spotrebič neťahajte za rúkovať.
- Kuchynská skrinka a príslušný výklenok musia mať vhodné rozmery.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Uistite sa, že konštrukcie, pod ktorými a vedľa ktorých je spotrebič nainštalovaný, sú bezpečné.
- Niektoré súčasti spotrebiča sú pod napätím. Spotrebič zabudujte do nábytku, aby ste zabránili kontaktu s nebezpečnými časťami.
- Po bokoch spotrebiča musia byť umiestnené spotrebiče alebo zariadenia nanajvyšš rovnakej výšky.
- Spotrebič neinštalujte na podstavec.
- Spotrebič neinštalujte vedľa dverí ani pod okno. Predídete tak zhodeniu horúceho kuchynského riadu zo spotrebiča pri otvorení dverí alebo okna.
- Aby ste predišli prevrhnutiu spotrebiča, nezabudnite nainštalovať stabilizačné pomôcky. Pozrite si časť „Inštalácia“.

2.2 Zapojenie do elektrickej siete



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky práce spojené so zapojením do elektrickej siete smie vykonať výlučne kvalifikovaný elektrikár.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že elektrické údaje uvedené na typovom štítku spotrebiča zodpovedajú parametrom elektrickej siete. Ak nie, kontaktujte elektrikára.
- Vždy používajte správne inštalovanú uzemnenú zásuvku.
- Nepoužívajte adaptéry, rozvojky ani predĺžovacie prívodné káble.
- Nedovoľte, aby sa sieťové káble dostali do kontaktu s dvierkami spotrebiča najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Zástrčku zapojte do zásuvky až na konci inštalácie. Uistite sa, že je napájací elektrický kábel po inštalácii prístupný.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Pri odpájaní spotrebiča od elektrickej siete neťahajte za prívodný kábel. Vždy ťahajte za zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka).
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Skôr ako zapojíte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky, úplne zavrite dvierka spotrebiča.

2.3 Prívod plynu

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

2.4 Použitie



VAROVANIE!

Nebezpečenstvo zranenia a popálenín. Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

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



VAROVANIE!

Riziko požiaru a výbuchu.

- Tuky a oleje môžu pri zohriatí uvoľňovať horľavé výpary. Pri príprave jedla musia byť plamene alebo horúce

predmety v dostatočnej vzdialenosti od tukov a olejov.

- Výpary uvoľňované veľmi horúcim olejom môžu spôsobiť spontánne vznietenie.
- Použitý olej, ktorý môže obsahovať zvyšky pokrmov, môže spôsobiť požiar pri nižšej teplote ako nový olej.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.
- Pri otváraní dvierok sa do kontaktu so spotrebičom nesmú dostať iskry ani otvorený plameň.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Použitím prísad s obsahom alkoholu môže vzniknúť zmes alkoholu so vzduchom.



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby ste predišli poškodeniu alebo zmene farby smaltu:
 - nádoby na pečenie ani iné predmety nekladte priamo na dno spotrebiča,
 - do horúceho spotrebiča nelejte vodu,
 - nenechávajte v rúre vlhký riad ani potraviny po ukončení prípravy jedla,
 - pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva postupujte opatrne.
- Zmena farby smaltu nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča. Nie je to nedostatok, na ktorý sa vzťahuje záruka.
- Na prípravu vlhkých koláčov používajte hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Horúci kuchynský riad nenechávajte na ovládacom paneli.
- Nenechajte obsah varnej nádoby vyvrieť.
- Dávajte pozor, aby na spotrebič nespadli predmety alebo kuchynský riad. Mohlo by dôjsť k poškodeniu povrchu spotrebiča.
- Varné zóny nikdy nepoužívajte s prázdny kuchynským riadom ani bez riadu.

- Do zariadenia ani priamo na jeho dno nepokladajte hliníkovú fóliu.
- Riad vyrobený z liatiny, hliníka alebo s poškodeným dnom môže spôsobiť poškriabanie. Pri premiestňovaní týchto predmetov po varnom povrchu ich vždy nadvihnite.
- Zabezpečte dobré vetranie v miestnosti, kde je spotrebič nainštalovaný.
- Používajte len stabilný kuchynský riad so správnym tvarom a priemerom väčším ako rozmery horákov.
- Skontrolujte, či plameň nezhasne pri rýchlom otočení ovládača z maximálnej do minimálnej polohy.
- Používajte iba prislúšenstvo dodané so spotrebičom.
- Na horák neinštalujte rozptyľovač plameňa.
- Tento spotrebič je určený iba na varenie. Nesmie byť použitý na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.

2.5 Ošetrovanie a čistenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred údržbou vypnite spotrebič. Zástrčku napájacieho kábla vyťahnite zo zásuvky elektrickej siete.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Existuje nebezpečenstvo, že sklenené panely môžu prasknúť.
- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na servisné stredisko.
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli opotrebeniu povrchového materiálu.
- Zvyšky tuku alebo potravín v spotrebiči môžu spôsobiť požiar.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne prostriedky, drôtenky, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na obale.

- Katalytický smalt (ak je k dispozícii) nečistite žiadnym čistiacim prostriedkom.
- Horáky sa nesmú umývať v umývačke riadu.

2.6 Veko

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



2.7 Vnútorne osvetlenie

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



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

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

2.8 Likvidácia



VAROVANIE!

Nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

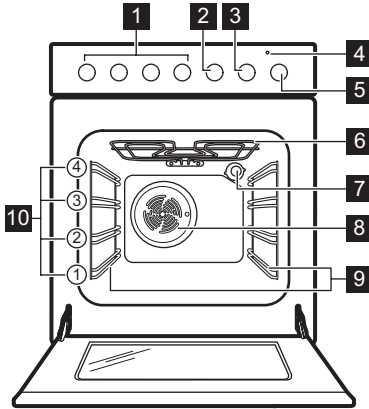
- Informácie o správnej likvidácii spotrebiča vám poskytne váš miestny úrad.
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Odrežte elektrický kábel a zlikvidujte ho.

- Odstráňte západku dvierok, aby ste zabránili uviaznutiu detí a domácich zvierat v spotrebiči.

- Sploštite vonkajšie plynové trubicce.

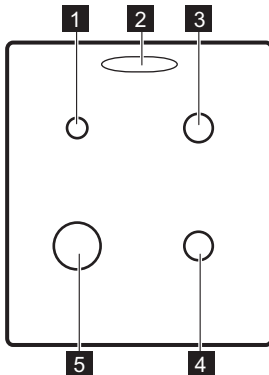
3. POPIS SPOTREBIČA

3.1 Celkový prehľad



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

3.2 Rozloženie varného povrchu



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

3.3 Príslušenstvo

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

- Na koláče a sušienky.
- **Voliteľné teleskopické lišty**
Pre rošty a plechy. Môžete si ich objednať samostatne.
- **Skladovacia zásuvka**

Skladovacia zásuvka sa nachádza pod dutinou rúry.

4. PRED PRVÝM POUŽITÍM



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly oľhadne bezpečnosti.

4.1 Prvé čistenie

Zo spotrebiča vyberte vyberateľné zásuvacie lišty a príslušenstvo.






Pozrite si kapitolu „Ošetrovanie a čistenie“.

Pred prvým použitím spotrebič vyčistite. Príslušenstvo a zásuvacie lišty dajte späť na pôvodné miesto.

4.2 Prvé zohriatie rúry

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

1. Nastavte funkciu  a maximálnu teplotu.
2. Spotrebič nechajte spustený jednu hodinu.
3. Nastavte funkciu  a maximálnu teplotu. Maximálna teplota pre túto funkciu je 210 °C.
4. Nechajte spotrebič v činnosti 15 minút.
5. Nastavte funkciu  a maximálnu teplotu.
6. Nechajte spotrebič v činnosti 15 minút.

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

5. VARNÝ PANEL – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly oľhadne bezpečnosti.

5.1 Zapálenie horáka




Pred položením kuchynského riadu horák vždy zapáľte.



VAROVANIE!

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

1. Otočte ovládač varného panela proti smeru hodinových ručičiek do maximálnej polohy prívodu plynu  a stlačte ho.
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 a počkajte najmenej 1 minútu a skúste znova zapáliť horák.



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

i Ak nemáte elektrinu, horák možno zapáliť aj bez elektrického zapaľovača. V tomto prípade sa priblížite k horáku s plameňom, stlačte príslušný gombík 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 bežné.

6. HORÁK - RADY A TIPY

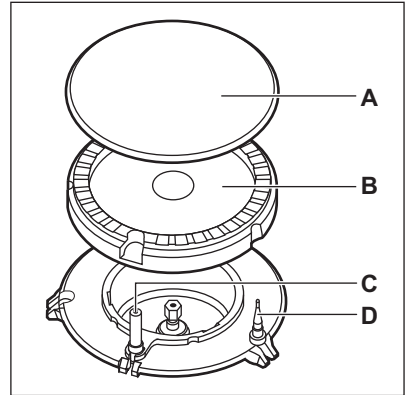
! **VAROVANIE!**
Pozrite si kapitoly o hľadne bezpečnosti.

6.1 Kuchynský riad

! **VAROVANIE!**
Jednu varnú nádobu nikdy nedávajte na dva horáky.

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

5.2 Prehľad horáka



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

5.3 Zhasínanie horáka

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



VAROVANIE!

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



POZOR!

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



POZOR!

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

6.2 Priemery kuchynského riadu



VAROVANIE!

Používajte kuchynský riad s priemerom zodpovedajúcim veľkosti horákov.

| Horák | Priemer kuchynského riadu (mm) |
|--------|--------------------------------|
| Rýchly | 160 - 220 |

| Horák | Priemer kuchynského riadu (mm) |
|----------------|--------------------------------|
| Stredne rýchly | 140 - 220 |
| Pomocný | 120 - 180 |

6.3 Šetrenie energie

- Na kuchynský riad podľa možnosti vždy položte pokrievku.
- Keď tekutina začne vriieť, znížte plameň tak, aby tekutina len slaborela.

7. VARNÝ PANEL – OŠETROVANIE A ČISTENIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

7.1 Všeobecné informácie

- Varný panel očistite po každom použití.
- Dbajte na to, aby bola dolná časť kuchynského riadu vždy čistá.
- Škrabance a tmavé škvrny na povrchu neovplyvňujú funkčnosť varného panela.
- Používajte špeciálny čistič určený na povrch varného panela.



VAROVANIE!

Na čistenie skleneného povrchu alebo priestoru v okrajoch horákov a rámov (ak je k dispozícii) nepoužívajte nože, škrabky ani iné podobné nástroje.

- Diely z nehrdzavejúcej ocele umyte vodou a utrite ich dosucha mäkkou handrou.

7.2 Čistenie varného panela

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

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

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

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.

- Po vyčistení podstavcov na varné nádoby skontrolujte, či sú v správnej polohe.
- Skontrolujte, či sú ramená podstavcov na varné nádoby v strede horáka v záujme jeho správneho fungovania.

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 o hľadne bezpečnosti.

8.1 Zapnutie a vypnutie spotrebiča



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

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


- Otočením otočného ovládača funkcií rúry nastavte príslušnú funkciu.
- Otočením ovládača teploty nastavte teplotu.
- Ak chcete spotrebič vypnúť, otočte otočné ovládače funkcií rúry a teploty do polohy vypnutia.

8.2 Bezpečnostný termostat

Nesprávna prevádzka spotrebiča 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.

8.3 Funkcie rúry

| Sym-bol | Funkcie rúry | Použitie |
|---------|----------------------|--|
| 0 | Poloha Vypnuté | Spotrebič je vypnutý. |
| | Tradičné pečenie | Na pečenie múčnych jedál a mäsa na jednej úrovni. |
| | Dolný ohrev | Na pečenie koláčov s chrumkavým spodkom a na zaváranie. |
| | Ľahké pečenie | Na pečenie vo formách a sušenie na jednej úrovni rúry pri nízkej teplote. |
| | Gril | Na grilovanie plochých jedál a na prípravu hriankov. |
| | Teplovzdušné pečenie | Na pečenie zároveň na 2 úrovniach a sušenie potravín. Nastavte teplotu o 20 - 40 °C nižšiu ako pre Tradičné pečenie. |

| Sym-bol | Funkcie rúry | Použitie |
|---|---------------|--------------------------------------|
|  | Rozmrazovanie | Na rozmrazovanie mrazených potravín. |


9. RÚRA - ČASOVÉ FUNKCIE

9.1 Kuchynský časomer + Ukončenie prípravy jedla

Slúži na nastavenie času automatického vypnutia funkcie rúry.



Ak chcete spotrebič používať manuálne bez nastaveného času, otočte otočný ovládač kuchynského časomera do polohy

. Funkcia Kuchynský časomer + Ukončenie prípravy jedla je vypnutá.

1. Nastavte funkciu rúry a teplotu.
2. Ovládač časovača otočte do krajnej polohy a potom ho nastavte na požadovaný čas.

Po uplynutí daného času zaznie zvukový signál. Spotrebič sa vypne.

Otočný ovládač funkcií rúry a otočný ovládač teploty otočte do vypnutej polohy.

10. RÚRA - POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA



VAROVANIE!

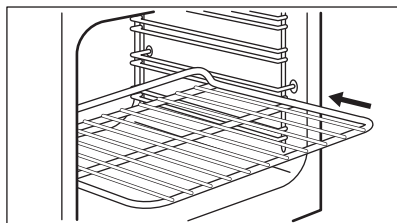
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

10.1 Vkladanie príslušenstva

Drôtený rošt:



Drôtený rošt má špeciálny tvar zadnej časti, čo napomáha cirkulácii tepla.

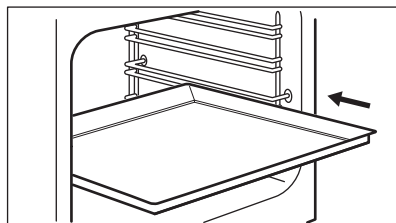


Rošt zasuňte medzi vodiace líšty zvolenej úrovne rúry. Dvojitú bočnú hranu by mali byť na zadnej strane rúry a smerovať nahor.

Plech:



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



Plech alebo pekáč vložte medzi vodiace tyče zasúvacích líšt. Skontrolujte, či sa nedotýka zadnej steny dutiny rúry.

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.

- Ak pečiete koláče na viacerých úrovniach, čas pečenia môžete predĺžiť o 10 až 15 minút.
- Koláče a pečivo sa pri rôznych úrovniach spočiatku neopečú rovnako dohnedá. V takomto prípade nemeňte nastavenie teploty. Rozdiely sa vyrovnajú počas pečenia.
- Pri dlhších časoch pečenia môžete približne 10 minút pred uplynutím času pečenia rúru vypnúť a využiť tak zvyškové teplo rúry.

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

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. Skracaje čas varenia a znižuje spotrebu energie na minimum.
- V spotrebiči alebo na sklenených paneloch dvierok sa môže kondenzovať vlhkosť. Je to normálne. Pri otváraní dvierok počas pečenia vždy ustúpte od spotrebiča. V záujme zníženia kondenzácie nechajte spotrebič zapnutý 10 minút pred varením.
- 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

- Vaša rúra na pečenie môže pri pečení fungovať inak ako spotrebič, ktorý ste používali doteraz. Prispôbte svoje zvyčajné nastavenia (teplota, čas prípravy jedla) a úrovne v rúre hodnotám v tabuľkách.
- Výrobca odporúča, aby ste prvýkrát použili nižšiu teplotu.
- Ak nemáte k dispozícii informácie pre konkrétny recept, radíte sa pokynmi pre veľmi podobný pokrm.

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.

11.6 Tradičné pečenie

| Pokrm | Množstvo (g) | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre | Príslušenstvo |
|------------------------------|--------------|--------------|------------|---------------|--|
| Prúžky pečiva | 250 | 150 | 25 - 30 | 3 | plech na pečenie |
| Plochý koláč 1) | 1000 | 160 - 170 | 30 - 35 | 2 | plech na pečenie |
| Kysnutý koláč s jablkami | 2000 | 170 - 190 | 40 - 50 | 3 | plech na pečenie |
| Jablkový koláč 2) | 1200 + 1200 | 180 - 200 | 50 - 60 | 1 | 2 okrúhle hliníkové formy (priemer: 20 cm) |
| Malé koláčiky 1) | 500 | 160 - 170 | 25 - 30 | 2 | plech na pečenie |
| Piškvotový koláč bez tuku 1) | 350 | 160 - 170 | 25 - 30 | 1 | 1 okrúhla hliníková forma (priemer: 26 cm) |
| Koláč pečený v pekáči | 1500 | 160 - 170 | 45 - 55 3) | 2 | plech na pečenie |
| Celé kura | 1350 | 200 - 220 | 60 - 70 | 2 | drôtený rošt |
| | | | | 1 | plech na pečenie |
| Kurča, polovica | 1300 | 190 - 210 | 35 + 30 | 3 | drôtený rošt |
| | | | | 1 | plech na pečenie |
| Bravčová kotleta | 600 | 190 - 210 | 30 - 35 | 3 | Drôtená polica |
| | | | | 1 | plech na pečenie |
| Plackový chlieb 4) | 800 | 230 - 250 | 10 - 15 | 2 | plech na pečenie |
| Plnený kysnutý koláč 5) | 1200 | 170 - 180 | 25 - 35 | 2 | plech na pečenie |
| Pizza | 1000 | 200 - 220 | 25 - 35 | 2 | plech na pečenie |
| Tvarohový koláč | 2600 | 170 - 190 | 60 - 70 | 2 | plech na pečenie |

| Pokrm | Množstvo (g) | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre | Príslušenstvo |
|-------------------------------------|--------------|--------------|------------|---------------|--|
| Švajčiarsky jablkový koláč 5) | 1900 | 200 - 220 | 30 - 40 | 1 | plech na pečenie |
| Vianočka 5) | 2400 | 170 - 180 | 55 - 65 6) | 2 | plech na pečenie |
| Slaný lotrinský koláč 5) | 1000 | 220 - 230 | 40 - 50 | 1 | 1 okrúhla forma (priemer: 26 cm) |
| Gazdovský chlieb 7) | 750 + 750 | 180 - 200 | 60 - 70 | 1 | 2 hliníkové formy (dĺžka: 20 cm) |
| Rumunský piškótový koláč 1) | 600 + 600 | 160 - 170 | 40 - 50 | 2 | 2 hliníkové formy (dĺžka: 25 cm) na rovnakej úrovni rúry |
| Rumunský piškótový koláč – tradičný | 600 + 600 | 160 - 170 | 30 - 40 | 2 | 2 hliníkové formy (dĺžka: 25 cm) na rovnakej úrovni rúry |
| Kysnuté buchty 5) | 800 | 200 - 210 | 10 - 15 | 2 | plech na pečenie |
| Piškótová roláda 1) | 500 | 150 - 170 | 15 - 20 | 1 | plech na pečenie |
| Snehové pusinky | 400 | 100 - 120 | 40 - 50 | 2 | plech na pečenie |
| Koláč s mrveničkou 5) | 1500 | 180 - 190 | 25 - 35 | 3 | plech na pečenie |
| Piškótový koláč 1) | 600 | 160 - 170 | 25 - 35 | 3 | plech na pečenie |
| Maslový koláč 1) | 600 | 180 - 200 | 20 - 25 | 2 | plech na pečenie |

1) Rúru predhrievajte 10 minút.

2) Rúru predhrievajte 15 minút.

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

4) Rúru predhrievajte 20 minút.

5) Rúru predhrievajte 10 - 15 minút.

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

7) Teplotu nastavte na 250 °C a rúru predhrievajte 18 minút.

11.7 Teplovzdušné pečenie

| Pokrm | Množstvo (g) | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre | Príslušenstvo |
|--|--------------|--------------|-----------------------|---------------|--|
| Prúžky pečiva ¹⁾ | 250 | 155 | 20 | 3 | plech na pečenie |
| Prúžky pečiva ¹⁾ | 250 + 250 | 150 | 20 | 1 + 3 | plech na pečenie |
| Plochý koláč ¹⁾ | 1000 | 155 | 35 | 2 | plech na pečenie |
| Plochý koláč ¹⁾ | 1000 + 1000 | 145 | 50 | 1 + 3 | plech na pečenie |
| Kysnutý koláč s jablkami ¹⁾ | 2000 | 170 - 180 | 40 - 50 | 3 | plech na pečenie |
| Jablkový koláč ¹⁾ | 1200 + 1200 | 175 | 55 | 1 | 2 okrúhle hliníkové formy (priemer: 20 cm) |
| Malé koláčiky ¹⁾ | 500 | 150 | 35 | 3 | plech na pečenie |
| Malé koláčiky ¹⁾ | 500 + 500 | 145 | 30 | 1 + 3 | plech na pečenie |
| Piškótový koláč bez tuku ¹⁾ | 350 | 160 | 30 | 3 | 1 okrúhla hliníková forma (priemer: 26 cm) |
| Koláč pečený v pekáči | 1200 | 150 - 160 | 40 - 50 ²⁾ | 3 | plech na pečenie |
| Celé kura | 1400 | 200 | 50 | 2 | drôtený rošt |
| | | | | 1 | plech na pečenie |
| Bravčová kotleta | 600 | 180 - 200 | 30 - 40 | 2 | drôtený rošt |
| | | | | 1 | plech na pečenie |
| Plackový chlieb ³⁾ | 800 | 230 - 250 | 10 - 15 | 2 | plech na pečenie |
| Plnený kysnutý koláč | 1200 | 160 - 170 | 20 - 30 | 3 | plech na pečenie |
| Tvarohový koláč | 2600 | 150 - 170 | 60 - 70 | 2 | plech na pečenie |

| Pokrm | Množstvo (g) | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre | Príslušenstvo |
|--|--------------|--------------|-----------------------|---------------|--|
| Švajčiarsky jablkový koláč ³⁾ | 1900 | 180 - 200 | 50 - 40 | 3 | plech na pečenie |
| Vianočka ¹⁾ | 2400 | 150 - 170 | 50 - 60 ⁴⁾ | 3 | plech na pečenie |
| Slaný lotrinský koláč ³⁾ | 1000 | 210 - 230 | 35 - 45 | 2 | 1 okrúhla forma (priemer: 26 cm) |
| Gazdovský chlieb ⁵⁾ | 750 + 750 | 180 - 190 | 50 - 60 | 3 | plech na pečenie |
| Rumunský piškótový koláč ¹⁾ | 600 + 600 | 150 - 170 | 40 - 50 | 2 | 2 hliníkové formy (dĺžka: 25 cm) na rovnakej úrovni rúry |
| Rumunský piškótový koláč – tradičný | 600 + 600 | 160 - 170 | 30 - 40 | 2 | 2 hliníkové formy (dĺžka: 25 cm) na rovnakej úrovni rúry |
| Kysnuté buchty ¹⁾ | 800 | 190 | 15 | 3 | plech na pečenie |
| Kysnuté buchty ¹⁾ | 800 + 800 | 200 | 15 | 1 + 3 | plech na pečenie |
| Piškótová roláda ¹⁾ | 500 | 150 - 170 | 10 - 15 | 3 | plech na pečenie |
| Snehové pusinky | 400 | 100 - 120 | 50 - 60 | 2 | plech na pečenie |
| Snehové pusinky | 400 + 400 | 100 - 120 | 55 - 65 | 1 + 3 | plech na pečenie |
| Koláč s mrveničkou ¹⁾ | 1500 | 170 - 180 | 20 - 30 | 2 | plech na pečenie |
| Piškótový koláč ¹⁾ | 600 | 150 - 170 | 20 - 30 | 2 | plech na pečenie |

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

1) Rúru predhrievajte 10 minút.

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

3) Rúru predhrievajte 15 minút.

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

5) Teplotu nastavte na 230 °C a rúru predhrievajte 15 minút.

11.8 Ľahké pečenie

| Pokrm | Množstvo (g) | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre | Príslušenstvo |
|---------------------|--------------|--------------|-----------|---------------|------------------|
| Prúžky pečiva 1) | 250 | 150 - 160 | 20 - 25 | 2 | plech na pečenie |
| Plochý koláč 1) | 500 | 160 - 170 | 35 - 40 | 2 | plech na pečenie |
| Pizza 1) | 1000 | 200 - 210 | 30 - 40 | 2 | plech na pečenie |
| Piškótová roláda 1) | 500 | 160 - 170 | 20 - 30 | 2 | plech na pečenie |
| Snehové pusinky 2) | 400 | 110 - 120 | 50 - 60 | 2 | plech na pečenie |
| Piškótový koláč 1) | 600 | 160 - 170 | 25 - 30 | 2 | plech na pečenie |
| Maslový koláč 1) | 600 | 160 - 170 | 25 - 30 | 2 | plech na pečenie |
| Celé kura | 1200 | 220 - 230 | 45 - 55 | 2 | drôtený rošt |
| | | | | 1 | plech na pečenie |

1) Teplotu nastavte na 250 °C a rúru predhrievajte 20 minút.

2) Nastavte teplotu 250 °C a rúru predhrievajte 10 minút.

12. RÚRA – OŠETROVANIE A ČISTENIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

12.1 Poznámky k čisteniu

- Prednú stranu spotrebiča očistite mäkkou handričkou namočenou v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku.

- Na čistenie kovových povrchov použite bežný čistiaci prostriedok.
- Vnútro spotrebiča vyčistíte po každom použití. Hromadenie tuku alebo zvyškov jedál môže mať na následok vznik požiaru.
- Odolné nečistoty odstráňte špeciálnym čistiacim prostriedkom pre rúry na pečenie.
- Po každom použití vyčistíte všetko príslušenstvo a nechajte ho uschnúť. Použite mäkkú handričku namočenú v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku.
- Ak máte príslušenstvo s nelepivým povrchom, nečistite ho agresívnymi prostriedkami, ostrými predmetmi ani v umývačke riadu. Môže to spôsobiť poškodenie neprínavého povrchu.

12.2 Antikorové alebo hliníkové spotrebiče

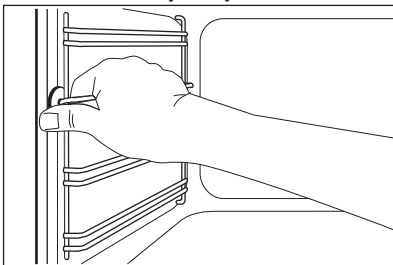


Dvierka rúry čistite iba vlhkou špongiou. Vysušte ich mäkkou handričkou. Nikdy nepoužívajte ocelové drôtenky, kyseliny ani abrazívne materiály, ktoré by mohli poškodiť povrch rúry. S rovnakou obozretnosťou čistite aj ovládací panel rúry.

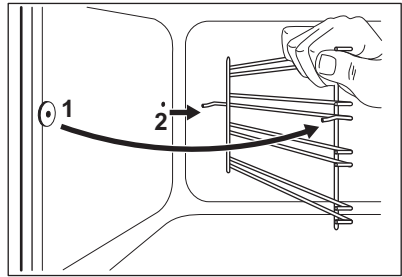
12.3 Vybratie zasúvacích lišt

Ak chcete rúru vyčistiť, vyberte zasúvacie lišty.

1. Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny.



2. Potiahnite zadnú časť lišt od bočnej steny a lišty vyberte.



Pri inštalácii zasúvacích lišt zvolte opačný postup.

12.4 Odstránenie a inštalácia sklenených panelov rúry

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



VAROVANIE!

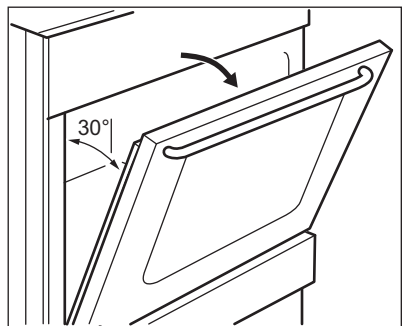
Počas čistenia nechajte dvierka rúry mierne pootvorené. Dvierka sa pri plnom otvorení môžu náhodne zatvoriť, čo môže spôsobiť poškodenie.



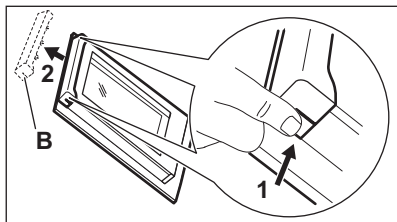
VAROVANIE!

Spotrebič nepoužívajte bez sklenených panelov.

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



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



3. Rám dveriek vyberte potiahnutím dopredu.

**VAROVANIE!**

Keď vyberiete sklenené panely, dverka rúry sa pokúšajú zatvoriť.

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

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

**POZOR!**

Sklenený panel s potlačou na vnútornej strane musí smerovať tvárou k vnútornej strane dveriek.

**POZOR!**

Po inštalácii skontrolujte, či nie je povrch skleneného panela na mieste potlače na dotyk drsný.

**POZOR!**

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

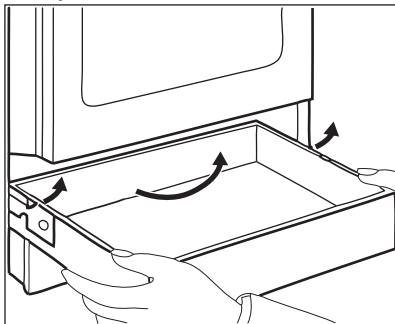
12.5 Vybratie zásuvky

**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.

12.6 Výmena žiarovky

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

**VAROVANIE!**

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

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

Zadná žiarovka

1. Sklenený kryt otočte doľava a vyberte ho.
2. Sklenený kryt vyčistite.
3. Vymeňte žiarovku za vhodnú teplovzdornú žiarovku odolnú do teploty 300 °C.
4. Nasadte sklenený kryt.

13. RIEŠENIE PROBLÉMOV



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

13.1 Čo robiť, keď...

| Problém | Možná príčina | 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. |
| Keď sa pokúsite aktivovať generátor iskier, nevychádza žiadna iskra. | Je vyhodенá poistka. | Skontrolujte, či je príčinou poruchy práve poistka. Ak sa poistka vyhodí opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára. |
| Keď sa pokúsite aktivovať generátor iskier, nevychádza žiadna iskra. | Kryt a korunka horáka nie sú položené správne. | Položte kryt a korunku horáka správne. |
| Plameň zhasne okamžite po zapálení. | Termočlánok nie je dostatočne zohriaty. | Po zapálení plameňa držte generátor iskier aktívny približne 10 sekúnd. |
| Kruh plameňa nie je rovnomerný. | Korunka horáka je upchatá zvyškami potravín. | Uistite sa, že dýza nie je zablokovaná a korunka horáka je čistá. |
| Horáky nefungujú. | Nie je prívod plynu. | Skontrolovať plynovú prípojku. |
| Plameň je zafarbený na oranžovo alebo žltý. | | V niektorých oblastiach horáka sa môže plameň zdať oranžový alebo žltý. Je to normálne. |
| Nesvieti žiarovka. | Žiarovka je vypálená. | Vymeňte žiarovku. |
| Vnútri rúry a na jedlách sa zráža para a vytvára sa skondenzovaná voda | Jedlo ste nechali v rúre príliš dlho. | Po ukončení pečenia ne nechávajte jedlá v rúre dlhšie ako 15 – 20 minút. |
| Rúra sa nezohrieva. | Nie sú nastavené potrebné nastavenia. | Skontrolujte, či sú nastavenia správne. |

| Problém | Možná príčina | Riešenie |
|---|--|---|
| 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. |

13.2 Servisné údaje

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

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom

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

Odporúčame, aby ste si sem zapísali tieto údaje:

| | |
|----------------------|-------|
| Model (MOD.) | |
| Číslo výrobku (PNC) | |
| Sériové číslo (S.N.) | |

14. INŠTALÁCIA



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

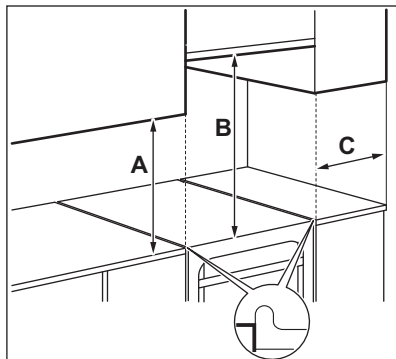
14.1 Umiestnenie spotrebiča

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.



Minimálne vzdialenosti

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

14.2 Technické údaje

| Rozmer | mm |
|--------|-----|
| Výška | 855 |

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

| | |
|---------------------------|--------|
| Celkový elektrický príkon | 2035 W |
| Trieda spotrebiča | 3 |

14.3 Ostatné technické údaje

| | |
|-----------------------|---------------------------|
| Kategória spotrebiča: | I12H3B/P |
| Plyn - pôvodne: | G20 (2H) 20 mbar |
| Náhrada plynu: | G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar |

14.4 Priemery obtoku

| HORÁK | Ø OBTOK 1/100 mm |
|----------------|-------------------------|
| Pomocný | 29 / 30 ¹⁾ |
| Stredne rýchly | 32 |
| Rýchly | 42 |

¹⁾ Typ obtoku (Copreci / BSI) závisí od modelu.

14.5 Plynové horáky pre ZEMNÝ PLYN G20 20 mbar

| HORÁK | NORMÁLNY VÝ- KON kW | ZNÍŽENÝ VÝKON kW | ZNAČKA DÝZY 1/100 mm |
|----------------|--------------------------------|---------------------------|---------------------------------|
| Rýchly | 3,0 | 0,72 / 0,75 ¹⁾ | 119 |
| Stredne rýchly | 2,0 / 1,9 ¹⁾ | 0,43 / 0,45 ¹⁾ | 96 |
| Pomocný | 1,0 | 0,35 | 70 |

¹⁾ Typ obtoku (Copreci / BSI) 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. |
|-------------------|------------------------------|-------------------------------|---------------------------------|---|
| Rýchly | 3,0 | 0,72 | 88 | 218,14 |
| Stredne rýchly | 2,0 | 0,43 | 71 | 145,43 |
| Pomocný | 1,0 | 0,35 | 50 | 72,71 |

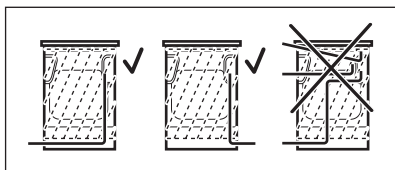
14.7 Plynové horáky pre LPG G31 30 mbar

| HORÁK | NORMÁLNY VÝKON kW | ZNÍŽENÝ VÝKON kW | ZNAČKA DÝZY 1/100 mm | MENOVITÝ PRIETOK PLYNU g/hod. |
|----------------|-------------------|------------------|----------------------|-------------------------------|
| Rýchly | 2,6 | 0,63 | 88 | 185,68 |
| Stredne rýchly | 1,7 | 0,38 | 71 | 121,40 |
| Pomocný | 0,85 | 0,31 | 50 | 60,70 |

14.8 Prívod plynu

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

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



VAROVANIE!

Rúrka plynového prívodu sa nesmie dotýkať časti spotrebiča zobrazenej na obrázku.

14.9 Pripojenie ohybných nekovových hadíc

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

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

- ak sa nemôže zahriať na vyššiu ako izbovú teplotu, teda na viac ako 30 °C,
- ak nesmie byť dlhšia ako 1500 mm,
- ak sa nikde nezužuje,
- ak je skrútená alebo napnutá,

- ak sa nikde nedotýka ostrých hrán alebo rohov predmetov,
 - ak je možno jej stav jednoducho zistiť. Pri kontrole pružnej rúry sa uistite:
 - na nej nie sú praskliny, zárezy, znaky obhorenia na koncoch, ale aj po celej dĺžke,
 - materiál nestvrdol a či je stále správne ohybný,
 - upevňovacie svorky nezhrdzaveli,
 - neuplynula doba životnosti.
- Ak spozorujete jednu alebo viac chýb, hadicu neopravujte, ale ju vymeňte.



VAROVANIE!

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

Prípojka prívodu plynu sa nachádza na zadnej strane ovládacieho panela.

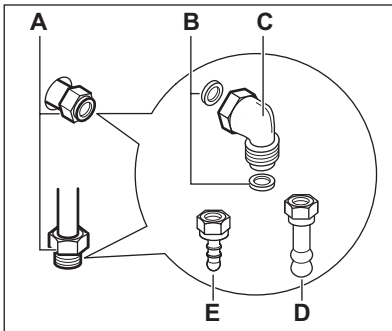


VAROVANIE!

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



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



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

14.10 Prispôsobenie rôznym druhom plynu



VAROVANIE!

Úpravu na iný druh plynu prenechajte kvalifikovanej osobe.



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



VAROVANIE!

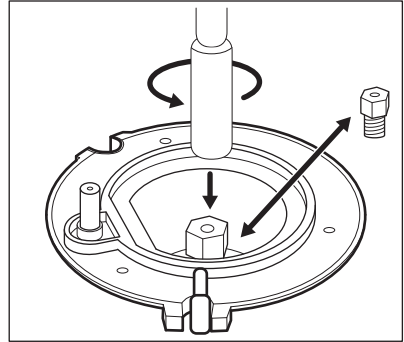
Pred výmenou dýz sa uistite, že sú plynové gombíky vo vypnutej polohe. Odpojte spotrebič od elektrického napájania. Nechajte ho vychladnúť. Hrozí nebezpečenstvo poranenia.

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.

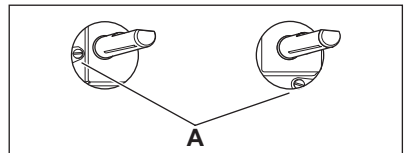


Tento štítok nájdete vo vrecku priloženom k spotrebiču.

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

14.12 Nastavenie minimálnej úrovne horáka varného panela

1. Odpojte spotrebič od elektrickej siete.
2. Odstráňte otočný ovládač varného panela. Ak nemáte prístup k obtokovej skrutke, odmontujte pred začiatkom nastavovania ovládací panel.
3. Obtokovú skrutku (A) nastavte tenkým a plochým skrutkovačom. Poloha obtokovej skrutky (A) závisí od modelu.



Prepnite 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. Vložte ovládač späť.
3. Spotrebič zapojte do elektrickej siete.



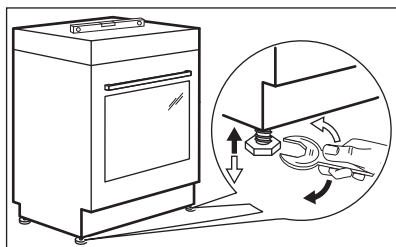
VAROVANIE!

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. Otočte ovládač do minimálnej polohy.
6. Opäť vyberte ovládač.
7. Pomaly dot'ahujte obtokovú skrutku, kým nebude plameň minimálny a stabilný.
8. Vložte ovládač späť.
9. Nastavte maximálnu polohu prítoku plynu na ovládači rúry a nechajte rúru hriať minimálne 10 minút.
10. Rýchlo otočte ovládač funkcií rúry z maximálnej polohy na minimálnu polohu prívodu plynu.

Skontrolujte plameň. Skontrolujte, či plameň nezhasne pri otočení ovládača do minimálnej polohy. Na korunké horáka rúry musí byť malý pravidelný plameň. Ak plameň zhasne, opäť nastavte horák rúry.

14.13 Vyrovnanie spotrebiča



Na vyrovnanie vrchnej plochy spotrebiča do vodorovnej polohy a v súlade s

okolitými povrchmi použite malé nožičky v spodnej časti spotrebiča.

14.14 Ochrana proti prevráteniu

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



POZOR!

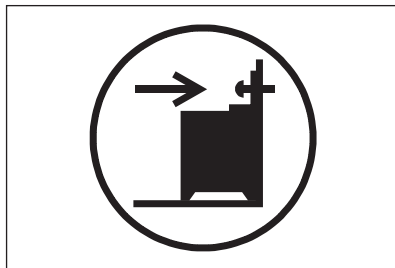
Dbajte na to, aby ste ochranu proti prevráteniu nainštalovali do správnej výšky.



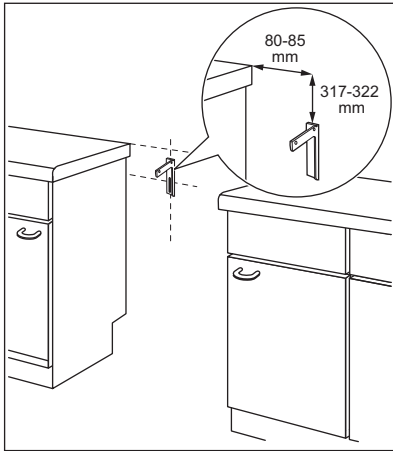
Uistite sa, že je povrch za spotrebičom hladký.

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

Váš spotrebič má symbol uvedený na obrázku (ak je to vhodné), ktorý vás upozorňuje na inštaláciu ochrany proti prevráteniu.



1. Ochrana proti prevráteniu nainštalujte 317 - 322 mm pod horným povrchom spotrebiča a 80 - 85 mm od 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.



POZOR!

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

14.15 Elektrická inštalácia



VAROVANIE!

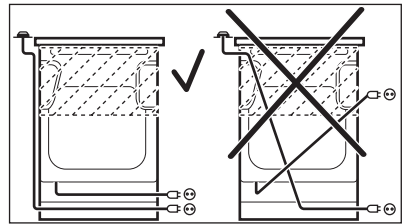
Výrobca nenesie zodpovednosť v prípade, že nedodržíte bezpečnostné opatrenia uvedené v kapitole Bezpečnosť.

Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a káblom.



VAROVANIE!

Napájací kábel sa nesmie dotýkať časti spotrebiča zobrazenej na obrázku.



15. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

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

www.electrolux.com/shop



892966006-A-112014