

LKR564200K
LKR564200W
LKR564200X



CS Sporák
SK Sporák

Návod k použití 2
Návod na používanie 38

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	5
3. INSTALACE.....	8
4. POPIS SPOTŘEBIČE.....	10
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	11
6. VARNÁ DESKA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	12
7. VARNÁ DESKA - TIPY A RADY.....	13
8. VARNÁ DESKA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	14
9. TROUBA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ	15
10. TROUBA - FUNKCE HODIN.....	17
11. TROUBA - POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	18
12. TROUBA - TIPY A RADY.....	20
13. TROUBA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	30
14. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	32
15. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	34
16. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	36

MYSLÍME NA VÁS

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

Vítá vás Electrolux.

Navštivte naše webové stránky:



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

www.electrolux.com/support



Zaregistrujte svůj spotřebič a získejte lepší servis:

www.registerelectrolux.com



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


www.electrolux.com/shop

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

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

Tyto informace naleznete na typovém štítku.

 Varování / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Informace o ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

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

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

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

- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- Tento spotřebič musí být zapojen do napájecí sítě pomocí kabelu typu H05VV-F, který je odolný vůči teplotě zadního panelu.
- Tento spotřebič je určen k použití do nadmořské výšky 2000 m.
- Tento spotřebič není určen k použití na lodích a plavidlech.
- Neinstalujte spotřebič za ozdobnými dvířky, aby nedošlo k jeho přehřátí.
- Spotřebič neinstalujte na platformu.
- Spotřebič nepoužívejte s využitím externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.
- VAROVÁNÍ: Příprava jídel s tuky či oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a způsobit požár.
- K hašení požáru při vaření nikdy nepoužívejte vodu. Vypněte spotřebič a zakryjte plameny např. požární dekou nebo víkem.
- UPOZORNĚNÍ: U vaření je vždy nutné vykonávat dohled. U krátkodobého vaření je nutné vykonávat nepřetržitý dohled.
- VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: Na varné plochy nepokládejte žádné předměty.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- K čištění skleněných dvířek nebo skla sklopného víka varné desky nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky. Mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- Na povrch varné desky nepokládejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžice nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
- Je-li sklokeramický nebo skleněný povrch desky prasklý, vypněte spotřebič a odpojte ho od síťového napájení. Je-li spotřebič k elektrické síti připojen prostřednictvím rozvodné skříňky, odpojte spotřebič

od napájení vyjmutím pojistky. V každém případě kontaktujte autorizované servisní středisko.

- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
- Při vkládání nebo vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Před údržbou odpojte spotřebič od napájení.
- **VAROVÁNÍ:** Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem.
- Je-li napájecí kabel poškozený, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoby s podobnou příslušnou kvalifikací. Jinak by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem.
- Při manipulaci s odkládací zásuvkou buďte opatrní. Může být horká.
- Chcete-li odstranit drážky na rošty, vytáhněte z bočních stěn nejdřív jejich přední část a poté zadní část. Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí.
- V pevné elektroinstalaci musí být začleněn prvek pro odpojení od sítě v souladu s elektroinstalačními předpisy.
- **VAROVÁNÍ:** Používejte pouze kryt varné desky přímo od výrobce kuchyňského spotřebiče nebo takový kryt, který výrobce spotřebiče v pokynech k použití označil jako vhodný, případně kryt, který je součástí spotřebiče. Při použití nesprávného krytu varné desky může dojít k nehodě.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace



VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.

- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Netahejte spotřebič za držadlo.

- Kuchyňská skříňka a výklenek musí mít vhodné rozměry.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Spotřebič nainstalujte na bezpečném a vhodném místě, které splňuje požadavky na instalaci.
- Některé části spotřebiče jsou pod proudem. Uzavřete spotřebič pomocí nábytku, abyste zabránili kontaktu s nebezpečnými částmi.
- Strany spotřebiče musí být umístěny vedle spotřebičů nebo kuchyňského nábytku stejné výšky.
- Spotřebič neinstalujte vedle dveří či pod oknem. Zabráňte tak převržení horkého nádoby ze spotřebiče při otevírání dveří či okna.
- Zajistěte instalaci stabilizačního prvku, který bude bránit převržení spotřebiče. Řiďte se pokyny v části „Instalace“.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ni síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Před zapojením síťové zástrčky do síťové zásuvky zcela zavřete dvířka spotřebiče.

2.2 Připojení k elektrické síti



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče nebo výklenku pod spotřebičem, obzvláště je-li spotřebič v provozu nebo jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu nebo popálení.

Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

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



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo výbuchu

- Tučky a oleje mohou při zahřátí uvolňovat hořlavé páry. Při vaření udržujte otevřený oheň nebo ohřáté předměty mimo dosah tuků a olejů.
- Páry uvolňované velmi horkými oleji se mohou samovolně vznítit.
- Použitý olej, který obsahuje zbytky potravin, může způsobit požár při

nižších teplotách než olej použitý poprvé.

- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty nasáklé hořlavinami.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Používáte-li přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs alkoholu a vzduchu.



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Aby nedošlo k poškození nebo změnám barvy smaltu:
 - Nepokládejte nádoby ani jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
 - Na spotřebič nebo přímo na dno vnitřku spotřebiče nepokládejte hliníkovou fólii.
 - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
 - Po dokončení přípravy jídla nenechávejte ve spotřebiči vlhké talíře ani jídlo.
 - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Při pečení vláčných moučníků použijte hluboký plech. Ovocné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Nepokládejte horké nádoby na ovládací panel.
- Nenechte vyvařit vodu v nádobách.
- Dbejte na to, aby na spotřebič nespadly žádné předměty nebo nádoby. Mohl by se poškodit povrch.
- Nezapínejte varné zóny s prázdnými nádobami nebo bez nádob.
- Nádoby vyrobené z litiny či hliníku nebo nádoby s poškozeným dnem mohou způsobit poškrábání. Tyto předměty v případě nutnosti přesunu po varné desce vždy zdvihněte.

2.4 Čištění a údržba



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

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

2.5 Vnitřní osvětlení



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Pokud jde o žárovku (žárovky) v tomto spotřebiči a samostatně prodávané náhradní žárovky: Tyto žárovky jsou navrženy tak, aby odolaly extrémním fyzickým podmínkám v domácích spotřebičích, ať už jde o teplotu, vibrace či vlhkost, nebo jsou určeny k signalizaci informací o provozním stavu spotřebiče. Nejsou určeny k použití v jiných spotřebičích a nejsou vhodné k osvětlení místností v domácnosti.
- Tento výrobek obsahuje světelný zdroj s třídou energetické účinnosti G.

- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi .

2.6 Servis

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

2.7 Likvidace



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

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

3. INSTALACE



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

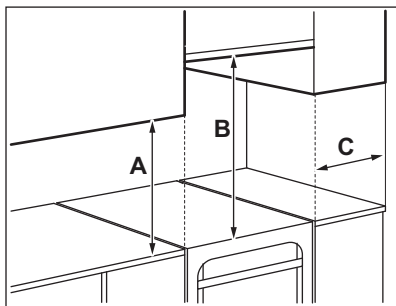
3.1 Umístění spotřebiče



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

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

Minimální vzdálenosti pro montáž je uvedena v tabulce.



Minimální vzdálenosti

Rozměry	mm
A	400

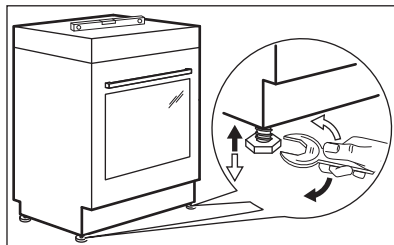
Rozměry	mm
B	650
C	150

3.2 Technické údaje

Napětí	230 V
Frekvence	50–60 Hz
Třída spotřebiče	1

Rozměry	mm
Výška	858
Šířka	500
Hloubka	600

3.3 Vyrovnání spotřebiče



Pomocí seřiditelných nožiček na spodku spotřebiče nastavte výšku horní pracovní

plochy do stejné úrovně s ostatními povrchy.

3.4 Ochrana proti překlopení

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



POZOR!

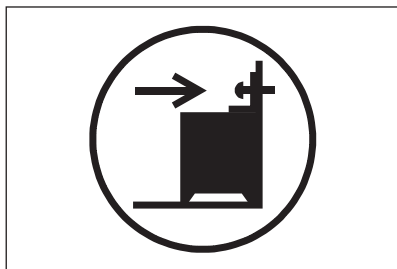
Ujistěte se, že jste ochranu proti překlopení nainstalovali ve správné výšce.



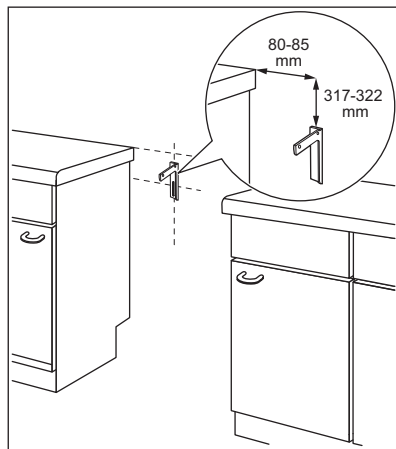
Ujistěte se, že je plocha za spotřebičem hladká.

Je nutné nainstalovat ochranu proti překlopení. Pokud ji nenainstalujete, spotřebič se může překloupat.

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



1. Nainstalujte ochranu proti překlopení 317 - 322 mm pod úroveň horní plochy spotřebiče a 80-85 mm od boční strany spotřebiče skrze kruhový otvor na konzoli. Přišroubujte jej do pevného materiálu nebo použijte vhodnou oporu (zeď).



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



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



POZOR!

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

3.5 Elektrická instalace



VAROVÁNÍ!

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

Spotřebič se dodává bez síťové zástrčky nebo napájecího kabelu.

**VAROVÁNÍ!**

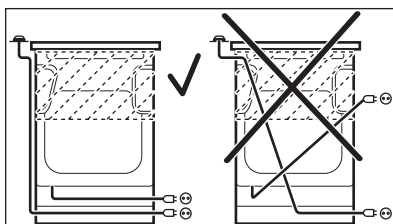
Před připojením napájecího kabelu ke koncovce změřte napětí mezi fázemi v domácí síti. Správnou elektrickou instalaci naleznete na štítku pro zapojení na zadní straně spotřebiče. Tímto postupem předejdete chybám při instalaci a poškození elektrických součástí spotřebiče.

Vhodné typy kabelů pro různé fáze:

Fáze	Min. velikost kabelu
1	3 x 6,0 mm ²
3 s nulovým vodičem	5 x 1,5 mm ²

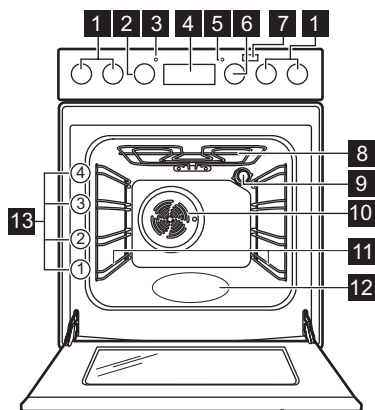
**VAROVÁNÍ!**

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



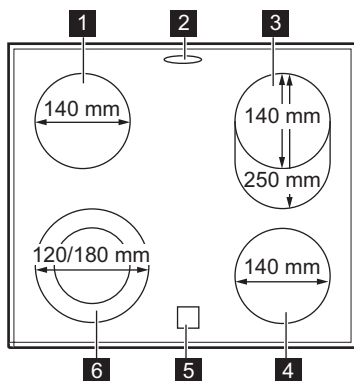
4. POPIS SPOTŘEBIČE

4.1 Celkový pohled



- 1** Voliče varné desky
- 2** Ovladač teploty
- 3** Ukazatel/symbol teploty
- 4** Elektronický programátor
- 5** Kontrolka/symbol/ukazatel varné desky
- 6** Ovladač funkcí trouby
- 7** Tlačítko S párou
- 8** Topné těleso
- 9** Osvětlení
- 10** Ventilátor
- 11** Zasouvací mřížka, vyjímatelné
- 12** Vyrytá část vnitřku trouby
- 13** Polohy mřížky

4.2 Uspořádání varné plochy



- 1 Varná zóna 1 200 W
- 2 Výstup páry – počet a poloha závisí na modelu
- 3 Varná zóna 900 / 2 000 W
- 4 Varná zóna 1 200 W
- 5 Ukazatel zbytkového tepla
- 6 Varná zóna 700 / 1 700 W

4.3 Příslušenství

- **Tvarovaný rošt**
Pro nádoby na pečení, koláčové formy, pečeně.
- **Plech na pečení**
Pro koláče a sušenky.
- **Hluboký pekáč/plech**
K pečení a opékání jídel nebo jako plech na zachytávání tuku.
- **AirFry plech**
Ke smažení jídla s menším množstvím oleje nebo bez pečicího papíru.

- **Teleskopické výsuvy**
Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.
- **Úložná zásuvka**
Úložná zásuvka je umístěna pod prostorem trouby. Chcete-li zásuvku otevřít, zatlačte na ni. Zásuvka se vysune.

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 První čištění


Z trouby odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.



Viz část „Čištění a údržba“.

Před prvním použitím trouby i příslušenství vyčistěte. Příslušenství a vyjímatelné drážky vložte zpět do jejich původní polohy.

5.2 Nastavení času

Před použitím trouby musíte nastavit čas.

Po připojení spotřebiče k elektrické síti, po výpadku elektrické energie nebo není-li nastaven časovač,  bliká.

Stiskněte  nebo  a nastavte správný čas.

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

5.3 Změna času




Denní čas nelze změnit, pokud je zapnutá některá funkce.


Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat ukazatel denního času.





Nastavení nového času provedete podle části „Nastavení času“.

5.4 Předehřátí

Před prvním použitím prázdnou troubu předehřejte.

 Ohledně funkce: PlusSteam viz část „Trouba - Denní používání“, „Nastavení funkce PlusSteam“.

1. Nastavte funkci . Nastavte maximální teplotu.
2. Nechte troubu pracovat jednu hodinu.

3. Nastavte funkci . Nastavte maximální teplotu. Maximální teplota při této funkci je 210 °C.
4. Nechte troubu pracovat 15 minut.
5. Nastavte funkci  , stiskněte: S párou . Nastavte maximální teplotu.
6. Nechte troubu pracovat 15 minut.
7. Troubu vypněte a nechte ji vychladnout.

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

6. VARNÁ DESKA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ





VAROVÁNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Popis varných zón

Varné zóny jsou osazeny termostatem a fungují přerušovaně (vypínají a zapínají se) v závislosti na zvolené úrovni teploty.

6.2 Nastavení teploty

Symbo- ly	Funkce
0	Poloha Vypnuto
	Dvojitá zóna
	Uchovat teplé
1 - 9	Nastavení ohřevu



Využitím zbytkového tepla snížíte spotřebu energie. Přibližně 5–10 minut před koncem vaření varnou zónu vypněte.

Otočením ovladače zvolené varné zóny nastavte potřebný tepelný výkon. Rozsvítí se kontrolka ovladače varné desky. Vaření ukončíte otočením ovladače do polohy vypnuto.

Pokud jsou všechny varné zóny vypnuty, provozní kontrolka varné desky zhasne.

6.3 Použití jednoduché varné zóny

K použití jednoduché varné zóny otočte příslušným knoflíkem do jedné z následujících poloh: 1-9.




U nastavení teploty 1-3 zóna zůstane červená po dobu 2-3 sekund a poté se vypne.



Zóna funguje na maximální výkon, jakmile nastavíte teplotu 8 nebo 9.

6.4 Zapnutí a vypnutí vnějších okruhů (dvojitých či oválných)

Účinnou varnou plochu můžete přizpůsobit velikosti varné nádoby.

1. Pokud zvolte nastavení teploty mezi 1-9, pouze středová část varné zóny bude fungovat.
2. K zapnutí vnějšího okruhu otočte knoflíkem po směru hodinových ručiček za nastavení 9 na .
3. Poté otočte ovladačem proti směru hodinových ručiček a nastavte požadovanou teplotu (1-9). Obě středové části a vnější okruh fungují zároveň.

Vnější okruh vypnete otočením ovladače do polohy vypnuto. Obě středové části a vnější nebo oválný okruh fungují zároveň. Kontrolka zhasne. K restartování středové části varné zóny zvolte teplotu mezi 1-9.

6.5 Ukazatel zbytkového tepla



VAROVÁNÍ!

Dokud kontrolka svítí, hrozí nebezpečí popálení zbytkovým teplem.

Ukazatel se rozsvítí, když je varná zóna horká, ale nefunguje, je-li odpojeno síťové napájení.

Může se také zobrazovat kontrolka:

- pro sousedící varné zóny, i když je nepoužíváte,
- když položíte horkou nádobu na studenou varnou zónu,
- když je varná deska vypnutá, ale varná zóna je stále horká.

Kontrolka se přestane zobrazovat, když varná zóna vychladne.

7. VARNÁ DESKA - TIPY A RADY



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

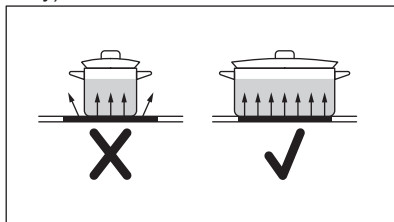
7.1 Nádobí

Výsledky vaření závisejí na materiálu použitého nádobí



Dno nádoby musí být co nejrovnější a nejsilnější. Než nádoby položíte na povrch varné desky, ujistěte se, že jejich dno je čisté a suché.

Aby bylo dosaženo úspory energie a varná deska fungovala správně, dno nádoby musí mít vhodný minimální průměr (minimálně stejný jako průměr zóny).



Na keramické varné desce nepoužívejte nádobí se dnem, které má výrazné hrany, např. litinové pánve. Mohly by povrch varné desky poškrábat nebo odřít s trvalými následky.

7.2 Příklady použití při vaření



Údaje v tabulce jsou pouze orientační.



Nádoby ze smaltované oceli nebo s hliníkovým či měděným dnem mohou na povrchu sklokeramické desky zanechávat barevné skvrny.

Tepelný výkon	Použití:	Čas (min)	Tipy
1 - 1	Udržení teploty hotového jídla.	dle potřeby	Nádobu zakryjte pokličkou.

Tepelný výkon	Použití:	Čas (min)	Tipy
1 - 2	Holandská omáčka, rozpouštění másla, čokolády nebo želatiny.	5 - 25	Čas od času zamíchejte.
1 - 2	Ztuhnutí nadýchaných omelet a volských ok.	10 - 40	Připravujte zakryté pokličkou.
2 - 3	Dušení jídel z rýže a mléčných jídel, ohřívání hotových jídel.	25 - 50	Přidejte alespoň dvakrát tolik vody než rýže, mléčná jídla v polovině doby přípravy zamíchejte.
3 - 4	Příprava zeleniny, ryb a masa v páře.	20 - 45	Přidejte několik polévkových lžic tekutiny.
4 - 5	Příprava brambor v páře.	20 - 60	Použijte max. ¼ l vody na 750 g brambor.
4 - 5	Příprava většího množství jídla, dušených pokrmů a polévek.	60 - 150	Až 3 l tekutiny plus přísady.
6 - 7	Mírné smažení: plátky masa, cordon bleu z telecího masa, kotlety, karbanátky, klobásy, játra, jíška, vejce, palačinky a koblihky.	dle potřeby	V polovině doby obraťte.
7 - 8	Prudké smažení, opečená bramb. kaše, steaky z roštěnce, steaky.	5 - 15	V polovině doby obraťte.
9	Vaření vody, vaření těstovin, opražení masa (guláš, dušené maso), fritování hranolků.		

8. VARNÁ DESKA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 Všeobecné informace

- Varnou desku po každém použití vyčistěte.
- Varné náčiní používejte vždy s čistou spodní stranou.
- Škrábance nebo tmavé skvrny na povrchu nemají vliv na funkci varné desky.
- Použijte speciální čisticí prostředek vhodný na povrch varné desky.
- Na sklo použijte speciální škrabku.

8.2 Čištění varné desky

- **Okamžitě odstraňte:** roztavený plast, plastovou folii, cukr nebo jídlo obsahující cukr. Pokud tak neučiníte, nečistota může varnou desku poškodit. Vyvarujte se popálení. Speciální škrabku přiložte šikmo ke skleněnému povrchu a posunujte ostří po povrchu desky.
- **Odstraňte po dostatečném vychladnutí varné desky:** skvrny od vodního kamene, vodové kroužky, tukové skvrny nebo kovové lesklé zbarvení. Vyčistěte varnou desku vlhkým hadříkem s neabrazivním mycím prostředkem. Po vyčištění

varnou desku osušte měkkým hadrem.

- **Odstraňte kovově lesklé zbarvení:** použijte směs prášku na pečení a citronové šťávy nebo octu.

9. TROUBA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

9.1 Zapnutí a vypnutí trouby

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



Kontrolka se rozsvítí, když je trouba v provozu.





3. Jestliže chcete troubu vypnout, otočte ovladačí funkci trouby a teploty do polohy vypnuto.

9.2 Bezpečnostní termostat

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

9.3 Funkce trouby

Symbol	Funkce trouby	Použití
0	Poloha Vypnuto	Trouba je vypnutá.
	Osvětlení trouby	Zapne osvětlení bez pečicí funkce.
 + 	PlusSteam	K dodání vlhkosti během pečení. K získání správné barvy a křupavé kůrky během pečení. K zajištění větší šťavnatosti při opětovném ohřevu. K zavařování ovoce či zeleniny.
	Lehké horkovzdušné pečení	K přípravě měkkých a šťavnatých pečení nebo k sušení ovoce a zeleniny.
	Spodní ohřev	K pečení koláčů s křupavým korpusem.
	Horní/spodní ohřev	K pečení a opékání jídel na jedné úrovni trouby.
	Rychlý gril	Ke grilování plochých jídel ve velkém množství a k opékání chleba.
	Turbo gril	K pečení velkých kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova.

Symbol	Funkce trouby	Použití
	Horkovzdušné pečení	K pečení masa nebo moučných jídel při stejné teplotě na několika rostech bez mísení vůní.
	Horkovzdušné pečení s párou	Tato funkce byla použita ke splnění energetické třídy a požadavků na ekodesign (podle směrnice EU 65/2014 a EU 66/2014). Testy podle normy: IEC/EN 60350-1 . Dvířka trouby by měla být během pečení zavřená, aby nedošlo k přerušení funkce a aby trouba fungovala co nejlépe. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku trouby může lišit od nastavené teploty. Může dojít ke snížení tepelného výkonu. Obecná doporučení ohledně úspory energie viz kapitola „Energetická účinnost“, Úspora energie. Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Pokyny k přípravě viz kapitola „Tipy a rady“, Horkovzdušné pečení s párou.
	AirFry / Právý horký vzduch	Ke smažení jídla s menším množstvím oleje nebo bez pečicího papíru. Pro pokrmy jako hranolky nebo pizza. / K pečení jídel až na dvou úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu o 20–40 °C nižší než při použití funkce Horní/spodní ohřev.
	Rozmrazování	K rozmrazování potravin (zeleniny a ovoce). Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.

9.4 Zapnutí funkce: PlusSteam

Tato funkce umožňuje zlepšení vlhkosti během přípravy jídla.



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

Vlhkost může způsobit popálení:



- Neotvírejte dvířka spotřebiče, používáte-li funkci: PlusSteam.
- Po použití funkce PlusSteam otvírejte dvířka spotřebiče opatrně.



Viz část „Tipy a rady“.

1. Otevřete dvířka trouby.
2. Naplňte vlis vnitřku trouby vodou z kohoutku.
Maximální objem vlisu vnitřku trouby je 250 ml.


Naplňte vlis vnitřku trouby vodou pouze tehdy, když je trouba chladná.

3. Nastavte funkci: PlusSteam .
 4. Stiskněte tlačítko S párou .
Tlačítko S párou funguje pouze s funkcí: PlusSteam.
- Kontrolka se rozsvítí.
5. Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.
 6. Vložte jídlo do spotřebiče a zavřete dvířka trouby.



POZOR!

Neplňte vlis vnitřku trouby vodou během přípravy jídla nebo když je trouba horká.

7. Spotřebič vypnete stisknutím tlačítka S párou  a otočením ovladače funkcí a teploty trouby do polohy vypnuto.
Kontrolka tlačítka S párou zhasne.

8. Odstraňte vodu z vlisu vnitřku trouby.

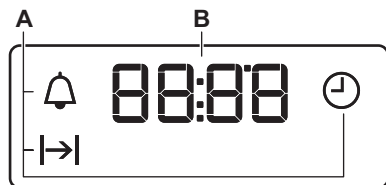


VAROVÁNÍ!

Před odstraněním vody z vlisu vnitřku trouby se ujistěte, že je spotřebič vychladlý.

10. TROUBA - FUNKCE HODIN

10.1 Displej



- A. Funkce hodin
- B. Časovač

10.2 Tlačítka

Tlačítko	Funkce	Popis
—	MÍNUS	Slouží k nastavení času.
🕒	HODINY	Slouží k nastavení funkce hodin.
+	PLUS	Slouží k nastavení času.
👤	S párou	Zapnutí funkce: PlusSteam.

10.3 Tabulka funkcí hodin





Funkce hodin	Použití
🕒 DENNÍ ČAS	K nastavení, změně nebo kontrole denního času.
⏸️ TRVÁNÍ	Slouží k nastavení délky provozu trouby.
🔔 MINUTKA	Slouží k nastavení odpočítávání času. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby. Funkci MINUTKA můžete zapnout kdykoliv; i u vypnuté trouby.

10.4 Nastavení funkce TRVÁNÍ

- Nastavte funkci trouby a teplotu.
- Opakovaně stiskněte 🕒, dokud nezačne blikat ⏸️.
- Použijte + nebo — k nastavení času TRVÁNÍ.
- Po uplynutí času začne blikat ⏸️ a zazní zvukový signál. Spotřebič se automaticky vypne.
- Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
- Otočte ovladačem funkcí trouby a ovladačem teploty do polohy vypnuto.



Na displeji se zobrazí ⏸️.

10.5 Nastavení funkce MINUTKA

1. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .
2. Použijte  nebo  k nastavení potřebného času.
Funkce Minutka se po pěti sekundách spustí automaticky.
3. Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál. Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.

4. Otočte ovladačem funkcí trouby a ovladačem teploty do polohy vypnuto.

10.6 Zrušení funkce hodin

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

11. TROUBA - POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

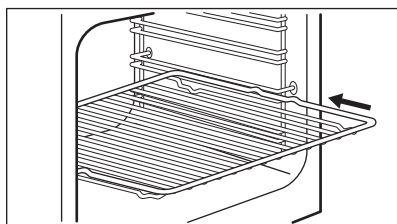


VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

11.1 Vložení příslušenství

Tvarovaný rošť:

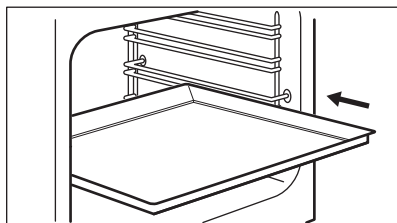


Rošť zasuňte mezi vodící lišty drážek rošťů.

Plech na pečení:



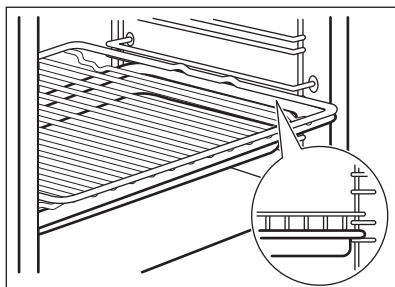
Plech na pečení nezasunujte zcela dozadu k zadní stěně vnitřku trouby. Zabránili byste tak cirkulaci tepla kolem plechu. Jídlo by se mohlo připálit, obzvláště v zadní části plechu.



Plech na pečení nebo hluboký pekáč zasuňte mezi drážky zvolené úrovně roštu. Ujistěte se, že se nedotýká zadní stěny trouby.

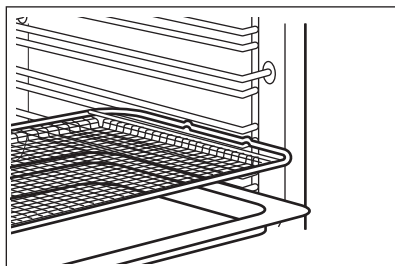
Společné vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče:

Zasuňte hluboký pekáč mezi drážky zvolené úrovně roštu a tvarovaný rošť nad nimi.



AirFry plech na pečení:

Vložte plech na pečení AirFry do druhé polohy roštu. Vložte plech na pečení do první polohy roštu.

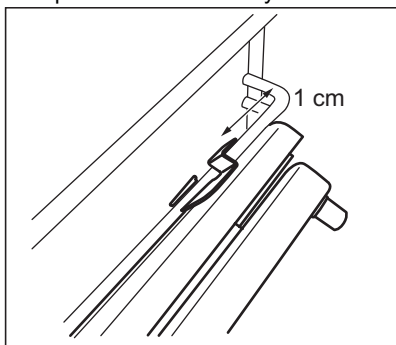


11.2 Teleskopické výsuvy

- i** Teleskopické výsuvy můžete instalovat na různé polohy roštů, kromě polohy 4.

Instalace teleskopických výsuv

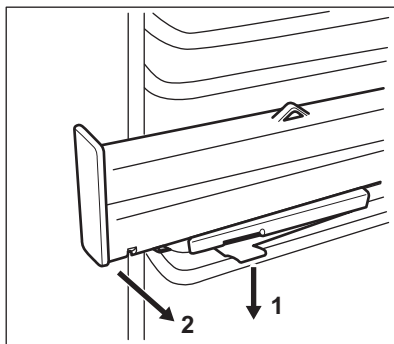
1. Otočte teleskopickou výsuvu o přibližně 90°.
2. Vysuňte západku na zadním konci teleskopické výsuvy na kolejničku na rošt. Výsuvu musíte vložit na správnou stranu trouby.



3. Otočte výsuvou do správné polohy. Zarážka, nacházející se na jednom konci teleskopické výsuvy, musí směřovat nahoru.
4. Zasuňte výsuvu úplně do zadní stěny trouby.
5. Vytáhněte přední konec teleskopické výsuvy proti kolejničce na rošt. Pokud západka na předním konci správně zapadne, ozve se cvaknutí.
6. Stejnými kroky nasuňte druhou teleskopickou výsuvu. Dejte pozor, aby byly obě teleskopické výsuvy umístěné na stejné úrovni.

Vyjmutí teleskopických výsuv

1. Stiskněte a podržte západku na přední straně teleskopické výsuvy.



2. Vytáhněte přední konec výsuvy z drážky roštu.
3. Otočte teleskopickou výsuvu o přibližně 90°.
4. Vyjměte zadní konec výsuvy z drážky roštu.
5. Stejnými kroky vyjměte druhou teleskopickou výsuvu.

11.3 Teleskopické výsuvy - vložení příslušenství

Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.



POZOR!

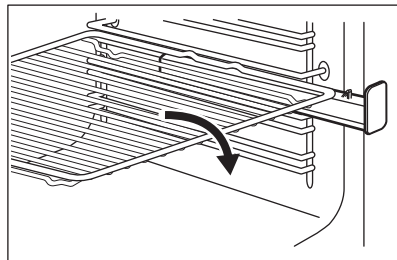
Teleskopické výsuvy nemyjte v myčce nádobí. Teleskopické výsuvy ničím nemažte.



POZOR!

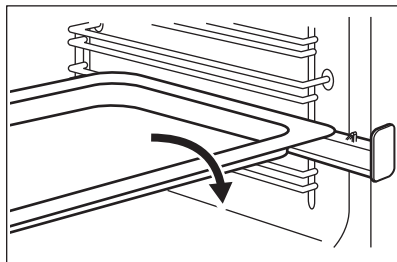
Před tím, než zavřete dvířka trouby, se ujistěte, že jste teleskopické výsuvy zcela zasunuli do trouby.

Tvarovaný rošt:



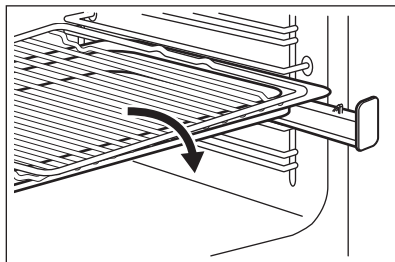
Hluboký pekáč / plech:

Vložte hluboký pekáč / plech do teleskopických výsuvů.



Společně vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče / plechu:

Tvarovaný rošt a hluboký pekáč / plech vložte společně do teleskopických výsuvů.



12. TROUBA - TIPY A RADY



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.



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

12.1 Všeobecné informace

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

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

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

Po každém použití spotřebiče setřete vlhkost.

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

12.2 Pečení moučných jídel

Při prvním pečení použijte nižší teplotu.

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

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

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

12.3 Pečení moučníků

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

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

12.4 Pečení masa a ryb

Při pečení velmi tučného jídla použijte hluboký pekáč / plech, aby se v troubě nevytvořily skvrny, které by již nemusely být odstraněny.

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

Do hlubokého pekáče / plechu nalijte trochu vody, aby se při pečení tolik

nekouřilo. Kondenzaci kouře zabráníte dolitím vody pokaždé, když se odpaří.

12.5 Doby přípravy

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

Nejprve sledujte průběh pečení a jeho výsledek. Postupně si najdete nejlepší nastavení (nastavení teploty, dobu pečení, apod.) pro nádoby, recepty a

množství potravin, které s tímto spotřebičem používáte.

12.6 PlusSteam +



Před přehřátím trouby naplňte vlis vnitřku trouby vodou pouze tehdy, když je trouba chladná.

Viz „Zapnutí funkce: PlusSteam“

Pekárna

Jídlo	Množství vody ve vlisu (ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
Bílý chléb ¹⁾	100	180	35 - 40	2	Použijte plech na pečení.
Bagety/ kaiserky ¹⁾	100	200	20 - 25	2	Použijte plech na pečení.
Domácí piz- za ¹⁾	100	230	10 - 20	1	Použijte plech na pečení.
Italský chléb Fo- caccia ¹⁾	100	190 - 210	20 - 25	1	Použijte plech na pečení.
Sušenky, čajové ko- láčky, crois- santy ¹⁾	100	150 - 180	10 - 20	2	Použijte plech na pečení.
Švestkový koláč, ja- blečný ko- láč, skořico- vé roľky ¹⁾	100	180	20	2	Použijte koláčo- vou formu.

¹⁾ Před přípravou přehřejte v prázdné troubě pět minut.

Příprava zmrazených potravin

Jídlo	Množství vody ve vlisu (ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
Mražená pizza ¹⁾	150	200 - 210	10 - 20	2	Použijte tvarova- ný rošt.
Mražený croissant ¹⁾	150	160 - 170	25 - 30	2	Použijte plech na pečení.

¹⁾ Před přípravou přehřejte v prázdné troubě 10 minut.

Ohřev jídla

Jídlo	Množství vody ve vli-su (ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
Bílý chléb	100	110	15 - 25	2	Použijte plech na pečení.
Bagety/ kaiserký	100	110	10 - 20	2	Použijte plech na pečení.
Domácí piz-za	100	110	15 - 25	2	Použijte plech na pečení.
Italský chléb Fo-caccia	100	110	10 - 20	2	Použijte plech na pečení.
Zelenina	100	110	15 - 25	2	Použijte plech na pečení.
Rýže	100	110	15 - 25	2	Použijte plech na pečení.
Těstoviny	100	110	15 - 25	2	Použijte plech na pečení.
Maso	100	110	15 - 25	2	Použijte plech na pečení.

Pečení masa

Jídlo	Množství vody ve vli-su (ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
Vepřová pečeně	200	180	65 - 80	2	Použijte tvarova-ný rošt a plech na pečení.
Hovězí pe-čeně	200	200	50 - 60	2	Použijte tvarova-ný rošt a plech na pečení.
Kuře	200	210	60 - 80	2	Použijte tvarova-ný rošt a plech na pečení.
Krůtí peče-ně	200	200	70 - 90	2	Použijte tvarova-ný rošt a plech na pečení.

12.7 Zavařování   + **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

- Pro zavařování používejte pouze zavařovací sklenice, které jsou na trhu dostupné ve stejné velikosti.
- Na plech na pečení nedávejte více než šest půllitrových zavařovacích sklenic.
- Sklenice plňte rovnoměrně a nahoře nechte 1 cm vzduchu. Víčka položte

na sklenice, ale neuzavírejte je hermeticky.

- Sklenice se nesmí navzájem dotýkat.
- Nalijte 1/2 litru vody do plechu na pečení a 1/4 litru vody do vlisu uvnitř trouby, aby v troubě bylo dostatečné vlhko.

- Zvolte funkci PlusSteam a nastavte správnou teplotu podle údajů v níže uvedené tabulce.
- Sklenice lze hermeticky uzavřít pouze tehdy, když je funkce vypnutá.

Měkké ovoce

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
Jahody / Borůvky / Maliny	160	25 - 30	1	Použijte plech na pečení.

Peckoviny

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
Hrušky / Kdoule / Švestky	160	35 - 40	1	Použijte plech na pečení.

Měkká zelenina

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
Cuketa / Lilek / Cibule / Rajčata	160	30 - 35	1	Použijte plech na pečení.

Nakládaná zelenina

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
Mrkev / Okurky / Tuřín / Celer	160	35 - 45	1	Použijte plech na pečení.

12.8 Lehké horkovzdušné pečení

Sušení

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (hod)	Poloha roštu	
			Jedna poloha	Dvě polohy
Zelenina				
Fazole	60 - 70	7 - 9	2	1 / 3
Nakrájená paprika	60 - 70	10 - 12	2	1 / 3

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (hod)	Poloha roštu	
			Jedna poloha	Dvě polohy
Zelenina do polévky	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Nakrájené houby	50 - 60	13 - 15	2	1 / 3
Byliny	40 - 50	3 - 5	2	1 / 3
Ovoce				
Švestky napůl	60 - 70	11 - 13	2	1 / 3
Meruňky napůl	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Jablečné plátky	60 - 70	6 - 8	2	1 / 3
Hruškové plátky	60 - 70	7 - 10	2	1 / 3

Nízkoteplotní pečení

Jídlo	Množství (kg)	Osmahnout na obou stranách (min)	Teplota (°C)	Poloha roštu	Čas (min)
Hovězí					
Filet, středně propečený	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 90
Hovězí pečeně, středně propečená	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	160 - 200
Telecí					
Růžový filet	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	50 - 90
Hřbet, vcelku	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Telecí pečeně, středně propečená	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Vepřové					
Růžový filet	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 100
Hřbet, vcelku	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Vepřová pečeně, středně propečená	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160

12.9 Horní/spodní ohřev

Pečení moučných jídel

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Plochý koláč	160 - 170	25 - 35	2
Kynutý koláč s jablky	170 - 190	45 - 55	3
Koblihy	170 - 180	35 - 45	2
Drobenkový koláč	170 - 190	50 - 60	3
Tvarohový koláč	170 - 190	60 - 70	2
Venkovský chléb	190 - 210	50 - 60	2
Rumunský piškot	165 - 175	35 - 45	2
Rumunský piškot – tradiční	165 - 175	35 - 45	2
Sladké pečivo	180 - 200	15 - 25	2
Roláda	150 - 170	15 - 25	2
Slaný lotrinský koláč	215 - 225	45 - 55	2

Pečení masa

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Půlka kuřete	210 - 230	35 - 50	2
Vepřová kotleta	190 - 210	30 - 35	3
Ryba, celá	200 - 220	40 - 70	2

12.10 Rychlý gril

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Půlka kuřete	230	50 - 60	2
Vepřová kotleta	230	40 - 50	3
Grilovaná slanina	250	17 - 25	2
Klobásy	250	20 - 30	2
Hovězí steak: středně propečený	230	25 - 35	2

12.11 Turbo gril

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Půlka kuřete	200	50 - 60	2
Kuře	250	55 - 60	2

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kuřecí křídla	230	30 - 40	2
Vepřová kotleta	230	40 - 50	2
Hovězí steak: dobře propečený	250	35 - 40	2

12.12 Horkovzdušné pečení

Pečení moučných jídel

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Plněné kynuté koláče	150 - 160	20 - 30	2
Piškotový dort	170 - 190	30 - 40	2
Švýcarský jablečný koláč z lineckého těsta	180 - 200	35 - 45	2
Jemná bábovka	150 - 160	40 - 50	2
Linecký koláč	170 - 190	50 - 60	2
Pusinky	110 - 120	30 - 40	2
Zapečené brambory	180 - 200	40 - 50	2
Lasagne	170 - 190	30 - 50	2
Makarony	170 - 190	50 - 60	2
Pizza	190 - 200	25 - 35	2

Pečení masa

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Celé kuře	200 - 220	55 - 65	2
Vepřová pečeně	170 - 180	45 - 50	2

12.13 Horkovzdušné pečení s párou

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
Chléb a pizza				
Žemle	190	25 - 30	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč
Bagety/kaiserky	200	40 - 45	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč
Mražená pizza 350 g	190	25 - 35	2	tvarovaný rošt

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
Koláče na plechu na pečení				
Roláda	180	20 - 30	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč
Sušenka brownie	180	35 - 45	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč
Koláče ve formě				
Suflé	210	35 - 45	2	šest keramických pečicích šálků na tvarovaný rošt
Koláčový korpus z piškotového těsta	180	25 - 35	2	dortový korpus na tvarovaný rošt
Piškotový koláč	150	35 - 45	2	forma na koláč na tvarovaný rošt
Ryby				
Ryby v sáčcích 300 g	180	25 - 35	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč
Celá ryba 200 g	180	25 - 35	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč
Rybí filé 300 g	180	30 - 40	2	plech na pizzu na tvarovaný rošt
Maso				
Maso v sáčku 250 g	200	35 - 45	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč
Maso na vidlici 500 g	200	30 - 40	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč
Malé kusy pečiva				
Sušenky	170	25 - 35	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč
Makronky	170	40 - 50	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč
Muffin	180	30 - 40	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč
Slaný keks	160	25 - 35	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč
Sušenky z křehkého těsta	140	25 - 35	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč
Dortíky	170	20 - 30	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč
Vegetariánské				

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
Zeleninová směs v sáčku 400 g	200	20 - 30	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč
Omeleta	200	30 - 40	2	plech na pizzu na tvarovaný rošt
Zelenina na pekáči 700 g	190	25 - 35	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč

12.14 Právý horký vzduch

Pečení moučných jídel

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Plochý koláč	140 - 160	40 - 50	1 + 3
Sladké pečivo	190 - 210	10 - 20	1 + 3
Pusinky	100 - 120	55 - 65	1 + 3
Máslový koláč	150 - 170	20 - 30	1 + 3
Pizza	200 - 220	35 - 45	1 + 3

12.15 AirFry

Pečivo

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Croissant, zmrazený	cca 350 g	180 - 220	15 - 30	2
Malé listové pečivo, zmrazené	cca 400 g	180 - 220	15 - 35	2
Malé listové pečivo, čerstvé	cca 300 g	180 - 220	15 - 35	2
Pizza, mražená	cca 340 g	180 - 220	20 - 35	2

Potraviny z brambor

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Hranolky, mražené	cca 650 g	180 - 220	20 - 30	2
Hranolky silné, mražené	cca 600 g	180 - 220	20 - 30	2
Americké brambory, mražené	cca 650 g	180 - 220	15 - 25	2
Krokety	cca 450 g	180 - 220	15 - 30	2

Čerstvá zelenina

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Plátky cukety, čerstvé ¹⁾	cca 500 g	180 - 220	25 - 35	2

¹⁾ přidejte lžíci olivového oleje, aby se nelepily

Další

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Plátky masa, zmrazené	cca 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Krevety v těstíčku, zmrazené	cca 200 g	180 - 220	15 - 25	2
Kroužky z olihně, zmrazené	cca 250 g	180 - 220	15 - 25	2
Kuřecí nugety, zmrazené	cca 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Rybí prsty, zmrazené	cca 500 g	180 - 220	15 - 25	2

12.16 Informace pro zkušebny

Potraviný	Funkce	Teplota (°C)	Příslušenství	Poloha roštu	Čas (min.)
Malé koláčky (16 kousků na plech)	Horní/spodní ohřev	160	plech na pečení	3	20 - 30
Malé koláčky (16 kousků na plech)	Horkovzdušné pečení	150	plech na pečení	3	20 - 30
Malé koláčky (16 kousků na plech)	Pravý horký vzduch	160	plech na pečení	1 + 3	30 - 40
Jablečný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně)	Horní/spodní ohřev	190	tvarovaný rošt	1	65 - 75
Jablečný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně)	Horkovzdušné pečení	180	tvarovaný rošt	2	70 - 80
Piškotový koláč bez tuku	Horní/spodní ohřev	180	tvarovaný rošt	2	20 - 30
Piškotový koláč bez tuku	Horkovzdušné pečení	160	tvarovaný rošt	2	25 - 35
Piškotový koláč bez tuku	Pravý horký vzduch	170	tvarovaný rošt	1 + 3	30 - 40

Potraviný	Funkce	Teplota (°C)	Příslušenství	Poloha roštu	Čas (min.)
Máslové sušenky / Proužky těsta	Horní/spodní ohřev	140	plech na pečení	3	15 - 30
Máslové sušenky / Proužky těsta	Horkovzdušné pečení	140	plech na pečení	3	20 - 30
Máslové sušenky / Proužky těsta	Pravý horký vzduch	140	plech na pečení	1 + 3	15 - 30
Topinky	Rychlý gril	250	tvarovaný rošt	3	5 - 10
Hovězí hamburger ¹⁾	Turbo gril	250	tvarovaný rošt nebo hluboký pekáč / plech	3	15–20 první strana; 10–15 druhá strana

¹⁾ Nechte troubu 10 minut předeheat.

13. TROUBA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

13.1 Poznámky k čištění

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

K čištění kovových ploch používejte speciální čisticí prostředek.

Vnitřek trouby čistěte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídla může způsobit požár. Riziko je vyšší v případě grilovací pánve.

Všechno příslušenství vyčistěte po každém použití a nechte jej oschnout. Použijte měkký hadřík namočený v teplé vodě s mycím prostředkem. Nemyjte příslušenství v myčce nádobí (kromě plechu na pečení AirFry).

Odloné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby. Na katalytickou vrstvu nenanášejte prostředek na čištění trouby.

Nepřilnavé příslušenství a plech na pečení AirFry nečistěte pomocí abrazivních čisticích prostředků nebo ostrých předmětů.

13.2 Čištění plechu AirFry

1. Položte plech AirFry na plech na pečení.
2. Nalijte horkou vodu s čisticím prostředkem a nechte ji nasáknout.
3. Vyčistěte plech AirFry pomocí houby nebo k odstranění zbytků jídla použijte kartáč.

Lze ho rovněž umýt v myčce nádobí.

13.3 Trouby z nerezové oceli nebo hliníku

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

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

13.4 Čištění vlisu vnitřku trouby

Tímto čisticím postupem se odstraní zbytkový vodní kámen z vlisu vnitřku trouby po přípravě jídel pomocí páry.

i Doporučujeme tento čisticí postup provádět alespoň po každém pátém až desátém použití funkce: PlusSteam.

1. Do vlnu na dně vnitřku trouby nalijte 250 ml bílého octa. Použijte maximálně 6% ocet bez bylinek.
2. Nechte ocet rozpustit zbytkový vodní kámen při pokojové teplotě po dobu 30 minut.
3. Vnitřek trouby umyjte vlažnou vodou a měkkým hadrem.

13.5 Vyjmutí drážek na rošty

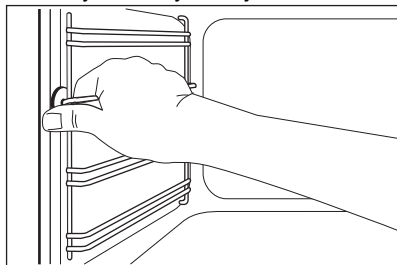
Chcete-li troubu vyčistit, odstraňte drážky na rošty.



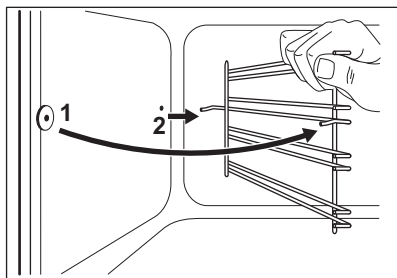
POZOR!

Při odstraňování drážek na rošty buďte opatrní.

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



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




Vyjmuté příslušenství instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

13.6 Katalytické čištění

Vnitřek trouby s katalytickým povlakem má samočisticí schopnost. Absorbuje tuky.

Než zapnete katalytické čištění:

- vyjměte všechno příslušenství .
- očistěte dno trouby teplou vodou a jemným mycím prostředkem.
- vnitřní sklo dvířek trouby umyjte teplou vodou a měkkým hadrem.

1. Nastavte funkci .
2. Nastavte maximální teplotu a nechte troubu jednu hodinu pracovat.
3. Vypněte troubu.
4. Jakmile trouba vychladne, vyčistěte její vnitřek pomocí vlhkého měkkého hadříku.

Skvrny nebo změna zbarvení katalytické vrstvy nemá na katalytické čištění vliv.

13.7 Odstranění a instalace skleněných panelů trouby

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



VAROVÁNÍ!

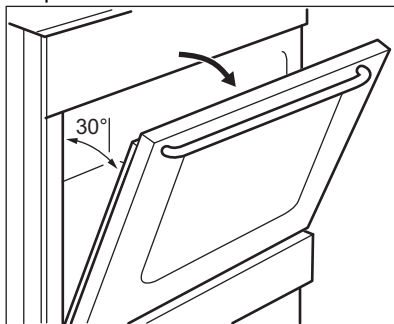
Při čištění nechte dvířka trouby lehce otevřená. Když jsou plně otevřená, může jejich náhodné zavření něco poškodit.



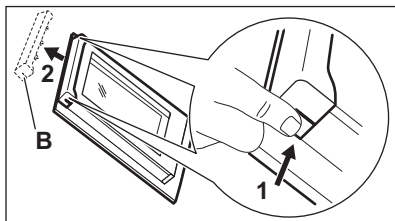
VAROVÁNÍ!

Spotřebič bez skleněných panelů nepoužívejte.

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



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



3. Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a odstraňte ji.



VAROVÁNÍ!

Při vyjímání skleněných panelů se mohou dvířka zavírat.

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

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



POZOR!

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

13.8 Vysazení zásuvky

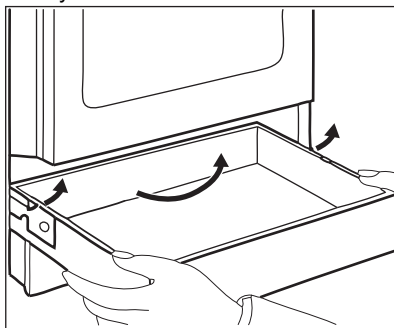


VAROVÁNÍ!

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

Zásuvku pod troubou lze při čištění vyjmout.

1. Vytáhněte zásuvku až na doraz.



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

13.9 Výměna žárovky



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
Žárovka může být horká.

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

Zadní žárovka

1. Otočte skleněný kryt žárovky a sejměte jej.
2. Skleněný kryt vyčistěte.
3. K výměně použijte vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
4. Nasadte skleněný kryt.

14. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD




VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

14.1 Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Nelze zapnout spotřebič.	Spotřebič není zapojený do elektrické sítě nebo je připojený nesprávně.	Zkontrolujte, zda je spotřebič správně zapojený do elektrické sítě.
	Je spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka spaluje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
Varnou desku nelze zapnout ani používat.	Je spálená pojistka.	Zapněte varnou desku znovu a maximálně do 10 sekund nastavte tepelný výkon.
Kontrolka zbytkového tepla se nerozsvítí.	Varná zóna byla zapnutá jen krátkou dobu, a není proto horká.	Jestliže byla varná zóna zapnutá dostatečně dlouho, aby byla horká, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Vnější okruh nelze zapnout.		Zapněte nejprve vnitřní okruh.
Trouba nehřeje.	Trouba je vypnutá.	Zapněte troubu.
	Nejsou provedena nutná nastavení.	Zkontrolujte, zda jsou nastavení správná.
	Hodiny nejsou nastavené.	Nastavte hodiny.
Osvětlení nefunguje.	Vadná žárovka.	Vyměňte žárovku.
Na jídle a uvnitř trouby se usazuje pára a kondenzát.	Nechali jste jídlo v troubě příliš dlouho.	Po dokončení přípravy nechte jídla v troubě déle než 15 - 20 minut.
Dokončení jídel trvá příliš dlouho nebo se jídla připraví příliš rychle.	Teplota je příliš vysoká nebo nízká.	Nastavte teplotu podle potřeby. Řiďte se pokyny v návodu k použití.
Na displeji se zobrazuje chybový kód, který není uvedený v tabulce.	Jedná se o závadu na elektroinstalaci.	Spotřebič vypněte a znovu zapněte prostřednictvím domovní pojistky nebo ochranného spínače v pojistkové skřínce. Pokud se chybový kód na displeji zobrazí znovu, kontaktujte oddělení péče o zákazníky.
Na displeji se zobrazí „12.00“.	Došlo k přerušení dodávky elektrického proudu.	Nastavte znovu čas.

Problém	Možná příčina	Řešení
Pečení pomocí funkce PlusSteam nevede k dobrému výsledku.	Nezapnuli jste funkci PlusSteam.	Viz „Zapnutí funkce: PlusSteam“.
	Vlis vnitřku trouby jste nezaplnili vodou.	Viz „Zapnutí funkce: PlusSteam“.
	Funkci PlusSteam jste nezapnuli správně pomocí tlačítka S párou.	Viz „Zapnutí funkce: PlusSteam“.
Chcete zapnout funkci Lehké horkovzdušné pečení, ale svítí kontrolka tlačítka S párou.	Funkce PlusSteam je spuštěna.	Funkci PlusSteam vypnete stisknutím tlačítka S párou 
Voda ve vlisu vnitřku trouby se nevaří.	Teplota je příliš nízká.	Nastavte teplotu na alespoň 110 °C. Viz kapitola „Tipy a rady“.
Z vlisu vnitřku trouby vytéká voda.	Ve vlisu vnitřku trouby je příliš mnoho vody.	Vypněte troubu a ujistěte se, že je spotřebič již chladný. Vodu vytřete houbou nebo hadříkem. Do vlisu vnitřku trouby přilijte správné množství vody. Řiďte se specifickým postupem.

14.2 Servisní údaje

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

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

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

15. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

15.1 Informace o varné desce podle směrnice EU 66/2014

Označení modelu	LKR564200K LKR564200W LKR564200X
-----------------	--

Typ varné desky	Varná deska zabudovaná ve volně stojícím sporáku		
Počet varných zón	4		
Technologie ohřevu	Sálavá plotýnka		
Průměr kruhových varných zón (Ø)	Levá zadní		14,0 cm
	Pravá přední		14,0 cm
	Levá přední		18,0 cm
Délka (D) a šířka (Š) nekruhové varné zóny	Pravá zadní		Š 14,0 cm D 25,0 cm
Spotřeba energie na varnou zónu (EC electric cooking)	Levá zadní		181,8 Wh / kg
	Pravá zadní		184,3 Wh / kg
	Pravá přední		181,8 Wh / kg
	Levá přední		190,1 Wh / kg
Spotřeba energie varné desky (EC electric hob)			184,5 Wh / kg

IEC/EN 60350-2 - Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost – část 2: Varné desky – metody pro měření výkonu.

15.2 Varná deska – Úspora energie

Budete-li dodržovat následující rady, můžete šetřit energii při běžném vaření.

- Při ohřívání vody použijte jen potřebné množství.
- Je-li to možné, vždy zakryvejte nádobu pokličkami.
- Před zapnutím varné zóny na ni položte nádobu.

- Dno nádoby by mělo mít stejný průměr jako varná zóna.
- Menší nádoby stavte na menší varné zóny.
- Nádoby stavte přímo na střed varné zóny.
- Využijte zbytkové teplo k udržování teploty jídel nebo k jeho rozpuštění.

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

Jméno dodavatele	Electrolux
Označení modelu	LKR564200K 943005524 LKR564200W 943005523 LKR564200X 943005521
Index energetické účinnosti	94,9
Třída energetické účinnosti	A
Spotřeba energie při standardním zatížení, konvenční ohřev	0,84 kWh/cyklus

Spotřeba energie při standardním zatížení, režim nuceného větráku	0,75 kWh/cyklus	
Počet dutin	1	
Zdroj tepla	Elektrická energie	
Hlasitost	58 l	
Typ trouby	Trouba zabudovaná ve volně stojícím sporáku	
Hmotnost	LKR564200K	44.0 kg
	LKR564200W	43.0 kg
	LKR564200X	44.0 kg

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

15.4 Trouba – úspora energie



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

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

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby.

Je-li to možné, troubu před pečením nepředehřívejte.

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

Horkovzdušné pečení

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

Zbytkové teplo

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

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.


Uchování teploty jídla


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

Horkovzdušné pečení s párou

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

16. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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

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

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

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	39
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	41
3. INŠTALÁCIA.....	44
4. POPIS VÝROBKU.....	46
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	47
6. VARNÝ PANEL – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	48
7. HORÁK - RADY A TIPY.....	49
8. VARNÝ PANEL – OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	50
9. RÚRA – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE	51
10. RÚRA - ČASOVÉ FUNKCIE.....	53
11. RÚRA - POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....	54
12. RÚRA – RADY A TIPY.....	56
13. RÚRA – OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	67
14. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	69
15. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	71
16. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	73

NAVRHNUTÉ PRE VÁS

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

Vítajte vo svete Electrolux.

Navštívte našu stránku, kde nájdete:



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

www.electrolux.com/support



Zaregistrujte si výrobok a využite tak ešte lepší servis:

www.registerelectrolux.com



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


www.electrolux.com/shop

STAROSTLIVOSŤ O ZÁKAZNÍKA A ZÁKAZNÍCKY SERVIS

Vždy používajte originálne náhradné diely.

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

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Upozornenie / Výstražné a bezpečnostné informácie

 Všeobecné informácie a tipy

 Informácie o životnom prostredí

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

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

1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

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

1.2 Všeobecná bezpečnosť

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

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

- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba na to kvalifikovaná osoba.
- Tento spotrebič musí byť do siete pripojený káblom typu H05VV-F, aby odolal teplotám zadného panela.
- Tento spotrebič je určený na používanie v nadmorskej výške do 2 000 m.
- Tento spotrebič nie je určený na používanie na lodiach, loďkách ani plavidlách.
- Spotrebič neinštalujte za ozdobné dvierka, aby ste predišli prehriatiu.
- Spotrebič neinštalujte na plošinu.
- Neobsluhujte spotrebič prostredníctvom externého časovača ani osobitného diaľkového ovládača.
- UPOZORNENIE: Varenie na varnom paneli s tukom alebo olejom bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.
- Na hasenie požiaru pri varení nikdy nepoužívajte vodu. Spotrebič vypnite a plameň zakryte napr. požiarou pokrývkou alebo pokrievkou.
- VÝSTRAHA: Proces prípravy jedla musí byť pod dozorom. Krátkodobý proces prípravy jedla si vyžaduje nepretržitý dozor.
- UPOZORNENIE: Nebezpečenstvo požiaru: Na varných povrchoch neskladujte žiadne predmety.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Na čistenie skla dvierok alebo skleneného veka varného panela so závesmi nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.
- Kovové predmety, napríklad nože, vidličky, lyžice a pokrievky by sa nemali klásť na povrch varného panela, pretože sa môžu zohriať.
- Ak je sklokeramický/sklenený povrch prasknutý, vypnite spotrebič a odpojte ho z elektrickej siete. V prípade zapojenia spotrebiča do elektrickej siete

priamo pomocou spojovacej skrinky odpojte spotrebič od sieťového napájania vybratím poistky. V oboch prípadoch kontaktujte autorizované servisné stredisko.

- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedotýkajte sa ohrevných článkov.
- Vždy používajte na vyberanie a vkladanie príslušenstva alebo riadu kuchynské rukavice.
- Pred údržbou odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- **UPOZORNENIE:** Uistite sa, že je pred výmenou osvetlenia spotrebič vypnutý, aby ste sa vyhli riziku elektrického šoku.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servisnom stredisku alebo u kvalifikovanej osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Buďte opatrní, keď sa dotýkate zásuvky na skladovanie. Môže sa zohriať.
- Pri vyberaní zásuvacej lišty najskôr potiahnite jej prednú časť a potom zadnú časť smerom od bočných stien spotrebiča. Zásuvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí.
- Vyberateľné prostriedky musia byť zabudované do pevnej zásuvky v súlade s pravidlami zapojenia.
- **UPOZORNENIE:** Používajte iba také ochranné lišty varného panela, ktoré navrhol výrobca kuchynského spotrebiča, alebo ich výrobca kuchynského spotrebiča uvádza ako vhodné v návode na použitie, alebo ochranné lišty varného panela zahrnuté v spotrebiči. Použitie nevhodných ochranných lišt môže spôsobiť nehody.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Inštalácia



VAROVANIE!

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy

používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.

- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Kuchynská skrinka a príslušný výklenok musia mať vhodné rozmery.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
- Niektoré súčasti spotrebiča sú pod napätím. Spotrebič zabudujte do nábytku, aby ste zabránili kontaktu s nebezpečnými časťami.
- Po bokoch spotrebiča musia byť umiestnené spotrebiče alebo zariadenia nanajvyš rovnej výšky.
- Spotrebič nainštalujte vedľa dverí ani pod okno. Predídete tak zhodeniu horúceho kuchynského riadu zo spotrebiča pri otvorení dverí alebo okna.
- Aby ste predišli prevrhnutiu spotrebiča, nezabudnite nainštalovať stabilizačné pomôcky. Pozrite si časť „Inštalácia“.

2.2 Elektrické zapojenie



VAROVANIE!

Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky práce súvisiace s pripojením elektriny musí vykonať kvalifikovaný elektrikár.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Vždy používajte správne nainštalovanú zásuvku odolnú proti nárazom.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predĺžovacie káble.
- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča alebo výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.

- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrútkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Skôr ako zapojíte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky, úplne zavrite dvierka spotrebiča.

2.3 Použitie



VAROVANIE!

Riziko poranenia a popálenia. Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

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



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a výbuchu.

- Tuky a oleje môžu pri zohriatí uvoľňovať horľavé výpary. Pri príprave pokrmov musia byť plamene alebo horúce predmety v dostatočnej vzdialenosti od tukov a olejov.

- Výpary, ktoré sa uvoľňujú z veľmi horúcich olejov, môžu spôsobiť spontánne vznietenie.
- Použitý olej, ktorý obsahuje zvyšky jedla, môže spôsobiť požiar pri nižšej teplote ako olej použitý po prvýkrát.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.
- Pri otváraní dvierok zabráňte kontaktu iskier alebo otvoreného plameňa so spotrebičom.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Používanie prísad s alkoholom môže spôsobiť zmiešanie alkoholu a vzduchu.



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

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

2.4 Ošetrovanie a čistenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

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

2.5 Vnútrné osvetlenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

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

- Používajte iba žiarovky s rovnakými technickými parametrami .

2.6 Servis

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

2.7 Likvidácia



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

3. INŠTALÁCIA



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

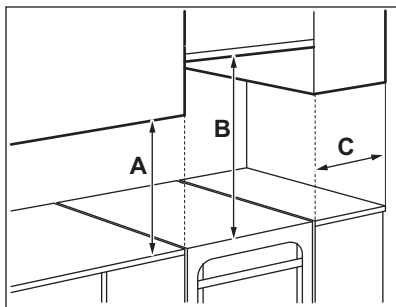
3.1 Umiestnenie spotrebiča



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

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

Minimálne vzdialenosti na upevnenie nájdete v tabuľke.



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

Minimálne vzdialenosti

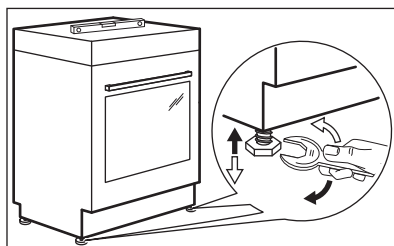
Rozmer	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Technické údaje

Napätie	230 V
Frekvencia	50 - 60 Hz
Trieda spotrebiča	1

Rozmer	mm
Výška	858
Šírka	500
Hĺbka	600

3.3 Vyrovnanie spotrebiča



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

3.4 Ochrana proti prevráteniu

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



UPOZORNENIE!

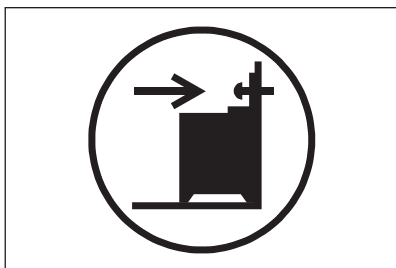
Uistite sa, že ochranu proti prevráteniu nainštalujete v správnej výške.



Uistite sa, že povrch za spotrebičom je hladký.

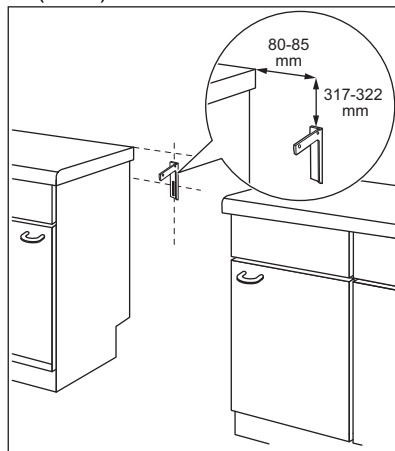
Musíte nainštalovať ochranu proti prevráteniu. Ak ju nenainštalujete, spotrebič sa môže prevrátiť.

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



1. Ochranu proti prevráteniu nainštalujte 317 - 322 mm pod vrchným povrchom spotrebiča a 80 - 85 mm od bočnej strany spotrebiča do okrúhleho otvoru na konzole. Naskrutkujte ju do pevného materiálu

alebo použite vhodnú podporu (stenu).



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



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



UPOZORNENIE!

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

3.5 Elektroinštalácia



VAROVANIE!

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

Tento spotrebič sa dodáva bez napájacej zástrčky a sieťového kábla.

**VAROVANIE!**

Skôr ako pripojíte napájací kábel k svorke, odmerajte napätie medzi fázami domovej siete. Potom si pozrite štítok pripojenia v zadnej časti spotrebiča, aby ste použili správnu elektroinštaláciu. Toto poradie krokov zabraňuje chybám inštalácie a poškodeniu elektrických komponentov spotrebiča.

Pripustné typy káblov pre rôzne fázy:

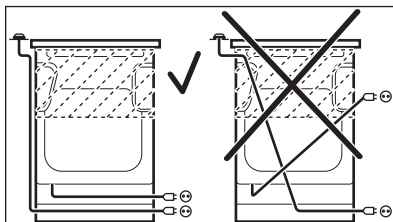
Fáza	Min. rozmer kábla
1	3x6,0 mm ²

Fáza	Min. rozmer kábla
------	-------------------

3 s neutrálnym vodičom	5x1,5 mm ²
------------------------	-----------------------

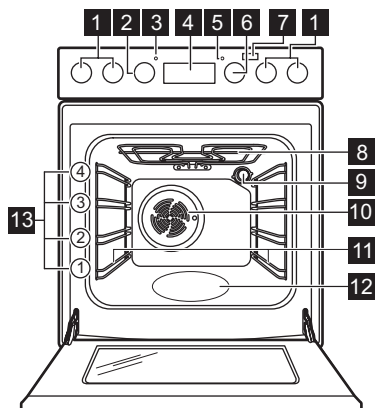
**VAROVANIE!**

Napájací kábel sa nesmie dotýkať časti spotrebiča vyznačenej na obrázku.



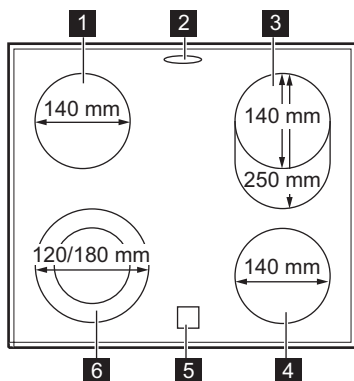
4. POPIS VÝROBKU

4.1 Všeobecný prehľad



- 1 Ovládače pre varný panel
- 2 Otočný ovládač teploty
- 3 Ukazovateľ/symbol teploty
- 4 Elektronický programátor
- 5 Osvetlenie varného panela/symbol/indikátor
- 6 Otočný ovládač funkcií rúry
- 7 Tlačidlo para plus
- 8 Ohrevný prvok
- 9 Osvetlenie
- 10 Ventilátor
- 11 Zasúvacia lišta, odstrániteľná
- 12 Reliéf dutiny
- 13 Úrovne roštu v rúre

4.2 Rozloženie varnej plochy



- 1 Varná zóna 1 200 W
- 2 Výstup pary – počet a poloha závisia od modelu
- 3 Varná zóna 900 / 2 000 W
- 4 Varná zóna 1 200 W
- 5 Ukazovateľ zvyškového tepla
- 6 Varná zóna 700 / 1 700 W

4.3 Príslušenstvo

- **Drôtený rošť**
Pre kuchynský riad, koláčové formy, nádoby na pečenie.
- **Plech na pečenie**
Pre koláče a piškótové koláče.
- **Hlboký pekáč**
Na pečenie alebo ako pekáč na zber tuku.
- **AirFry tácka**

Na vyprážanie s menším množstvom oleja alebo bez papiera na pečenie.

- **Teleskopické lišty**
S teleskopickými lištami môžete ľahšie vsunúť a vybrať rošty.
- **Skladovacia zásuvka**
Úložná zásuvka je pod dutinou rúry. Ak chcete zásuvku otvoriť, zatlačte ju. Zásuvka sa vysunie.

5. PRED PRVÝM POUŽITÍM



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly oľadne bezpečnosti.

5.1 Prvé čistenie

Vyberte z rúry vyberateľné zasúvacie lišty a príslušenstvo.


Pozrite si kapitolu „Ošetrovanie a čistenie“.



Pred prvým použitím rúry a príslušenstvo vyčistite.

Príslušenstvo a zasúvacie lišty dajte späť na ich pôvodné miesto.

5.2 Nastavenie času

Pred prvým použitím rúry je potrebné nastaviť čas.

Ukazovateľ  bliká, keď zapojíte spotrebič do elektrickej siete, po výpadku napájania, alebo ak nie je nastavený časovač.


Stlačením tlačidla  alebo  nastavte presný čas.

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

5.3 Zmena času



Ak je spustená akákoľvek funkcia, presný čas nemôžete zmeniť.

Stláčajte , až kým ukazovateľ presného času nezabliká.

Na nastavenie nového času si pozrite časť „Nastavenie času“.

5.4 Predhriatie

Pred prvým použitím prázdnu rúru predhrejte.



Pre funkciu: PlusSteam si pozrite kapitolu „Rúra - Každodenné používanie“, „Zapnutie funkcie: PlusSteam“.

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

4. Rúru nechajte spustenú 15 minút.
5. Nastavte funkciu , stlačte: Para Plus . Nastavte maximálnu teplotu.
6. Rúru nechajte spustenú 15 minút.
7. Rúru vypnite a nechajte ju vychladnúť.

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

6. VARNÝ PANEL – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

6.1 Popis varných zón

Varné zóny sú vybavené termostatom a sú v prevádzke prerušované (zapínajú a vypínajú sa) v závislosti od zvolenej úrovne ohrevu.

6.2 Varný stupeň

Symbo- ly	Funkcia
0	Poloha Vyp.
	Dvojité zóna
	Uchovať teplé
1 - 9	Varné stupne



V záujme zníženia spotreby energie využívajte zvyškové teplo. Približne 5 až 10 minút pred dokončením procesu varenia varnú zónu vypnite.

Potrebný varný stupeň nastavte otočením otočného ovládača pre zvolenú varnú zónu.

Rozsvieti sa kontrolka varného panelu.

Proces varenia ukončíte otočením otočného ovládača do polohy vypnuté.

Po vypnutí všetkých varných zón kontrolka varného panelu zhasne.

6.3 Používanie jednoduchej varnej zóny

Na použitie jednoduchej varnej zóny otočte vhodný ovládač do jednej z nasledovných polôh: 1-9.



Pre varné stupne 1-3 zostane zóna červená na približne 2-3 sekundy a následne sa vypne.



Zóna sa zapne na maximálnu úroveň výkonu po nastavení úrovne ohrevu 8 alebo 9.

6.4 Zapnutie a vypnutie vonkajších okruhov (dvojité alebo oválne)

Varný povrch možno prispôsobiť veľkosti kuchynského riadu.

1. Ak si vyberiete úroveň ohrevu medzi 1-9, zapne sa iba stredná časť varnej zóny.
2. Na zapnutie vonkajšieho okruhu otočte ovládač v smere hodinových

ručičiek za nastavenie 9 do polohy



- Potom otočte ovládač proti smeru hodinových ručičiek na požadovaný varný stupeň (1-9). Stredná časť aj vonkajší okruh sa zapnú spoločne.

Vonkajší okruh vypnete nastavením otočného ovládača do polohy Vypnuté. Stredná časť aj vonkajší okruh sa vypnú. Ukazovateľ zhasne. Na opätovné zapnutie strednej časti varnej zóny vyberte úroveň ohrevu medzi 1-9.

6.5 Ukazovateľ zvyškového tepla



VAROVANIE!

Pokiaľ je ukazovateľ zapnutý, hrozí nebezpečenstvo popálenia zvyškovým teplom.

Ukazovateľ sa zobrazí, keď je varná zóna horúca, ale nefunguje pri odpojenom sieťovom napájaní.

Ukazovateľ sa môže takisto zobrazovať:

- pre susedné varné zóny aj v prípade, ak ich nepoužívate;
- keď položíte horúci kuchynský riad na chladnú varnú zónu;
- keď je varný panel vypnutý, ale varná zóna je stále horúca.

Ukazovateľ zmizne, keď varná zóna ochladne.

7. HORÁK - RADY A TIPY



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly o ohľadne bezpečnosti.

7.1 Kuchynský riad

Výsledky varenia závisia od materiálu kuchynského riadu



Dno kuchynského riadu musí byť čo najhrubšie a najrovnejšie. Pred položením panvice na povrch varného panela sa uistite, že sú ich dna čisté a suché.

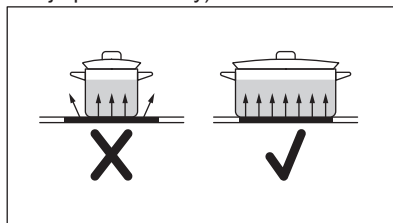


Na keramickom varnom paneli nepoužívajte kuchynský riad s dnami s výraznými hranami alebo okrajmi, napr. liatinové panvice. Mohli by natrvalo poškrabať alebo poškodiť povrch varného panela.



Kuchynský riad zo smaltovanej ocele s hliníkovým alebo medeným dnom môže spôsobiť zmenu sfarbenia na sklokeramickom povrchu.

Pre úsporu energie a zabezpečenie správneho fungovania varného panela musí mať dno kuchynského riadu vhodný minimálny priemer (minimálne rovnaký ako je priemer zóny).



7.2 Príklady použitia pri príprave jedál



Údaje v tabuľke sú len referenčné.

Varný stupeň	Použite na:	Čas (min)	Rady
<u>1</u> - 1	Hotové jedlo uchovávajte teplé.	podľa potreby	Na kuchynský riad položte pokrievku.
1 - 2	Holandská omáčka, topenie: maslo, čokoláda, želatína.	5 - 25	Z času na čas premiešajte.
1 - 2	Tuhnutie: nadýchané omelety, pečené vajcia.	10 - 40	Varte s pokrievkou.
2 - 3	Dusenie ryže a jedál s mliečnym základom, prihrievanie hotových jedál.	25 - 50	Pridajte aspoň dvakrát toľko tekutiny ako ryže, mliečne jedlá v polovici varenia premiešajte.
3 - 4	Dusenie zeleniny, rýb, mäsa.	20 - 45	Pridajte niekoľko polievkových lyžíc tekutiny.
4 - 5	Dusenie zemiakov.	20 - 60	Použite max. ¼ l vody na 750 g zemiakov.
4 - 5	Príprava väčších množstiev jedla, omáčok a polievok.	60 - 150	Až 3 l tekutiny a prísady.
6 - 7	Jemné smaženie: rezne, teľacie cordon bleu, kotlety, rizozoly, klobásy, pečeň, zá-smažka, vajcia, palacinky, šišky.	podľa potreby	Po uplynutí polovice času obráťte.
7 - 8	Silné smaženie, opečené zemiakové pyré, karé, steaky.	5 - 15	Po uplynutí polovice času obráťte.
9	Varenie vody, varenie cestovín, príprava mäsa (guláš, ragú), hranolčeky.		

8. VARNÝ PANEL – OŠETROVANIE A ČISTENIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

8.1 Všeobecné informácie

- Varný panel po každom použití očistite.
- Dbajte na to, aby bola dolná časť kuchynského riadu vždy čistá.
- Škrabance a tmavé škvrny na povrchu neovplyvňujú to, ako varný panel funguje.
- Používajte špeciálny čistíč určený na povrch varného panela.
- Použite špeciálnu škrabku na sklo.

8.2 Čistenie varného panela

- **Okamžite odstráňte:** roztopený plast, plastová fólia, cukor a potraviny s cukrom, inak môžu nečistoty spôsobiť poškodenie varného panela. Dávajte pozor, aby ste sa nepopáliili. Špeciálnu škrabku priložte na sklenený povrch tak, aby bola naklonená v ostrom uhle, a čepeľ posúvajte po povrchu.
- **Po dostatočnom vychladnutí varného panela odstráňte:** usadeniny vodného kameňa, škvrny od vody, mastné škvrny, lesklé kovové farebné flaky. Varný panel vyčistíte vlhkou handričkou s neabrazívnym čistiacim prostriedkom.

Po čistení utrite varný panel mäkkou handričkou.

- **Odstráňte lesklé kovové flaky:** použite zmes prášku na pečenie a citrónovej šťavy alebo octu.

9. RÚRA – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

9.1 Zapnutie a vypnutie rúry

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

Žiarovka sa rozsvieti, keď je rúra v prevádzke.






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

9.3 Funkcie rúry

Symbol	Funkcie rúry	Aplikácia
0	Poloha Vyp.	Rúra je vypnutá.
	Osvetlenie rúry	Na zapnutie osvetlenia rúry bez funkcie prípravy jedál.
	PlusSteam	Na pridanie vlhkosti počas prípravy jedál. Na získanie správnej farby a chrumkavej kôrky počas pečenia. Na zvýšenie šťavnatosti počas opätovného zohrievania. Na zaváranie ovocia a zeleniny.
	Pečenie ľahkých pokrmov s použitím ventilátora	Na prípravu jemného, šťavnatého pečeného mäsa alebo na sušenie ovocia a zeleniny.
	Dolný ohrev	Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom.
	Tradičné varenie	Na pečenie a opekánie na jednej úrovni roštu.
	Rýchly gril	Na grilovanie veľkého množstva tenkých kúskov jedla a na prípravu hriankov.

9.2 Bezpečnostný termostat

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

Symbol	Funkcie rúry	Aplikácia
	Turbo gril	Na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapiekanie.
	Varenie s použitím ventilátora	Na prípravu mäsových alebo nemäsových pokrmov pri rovnakej teplote rúry vo viacerých úrovniach bez rizika prenosu vône.
	Vlhké pečenie	Táto funkcia bola použitá na zaradenie do triedy energetickej účinnosti a splnenie požiadaviek na ekologický dizajn (podľa predpisov EÚ 65/2014 a EÚ 66/2014). Skúšky podľa: IEC/EN 60350-1 . Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nedošlo k prerušeniu funkcie a aby bola zabezpečená prevádzka s najvyššou možnou energetickou účinnosťou. Keď použijete túto funkciu, teplota v dutine sa môže líšiť od nastavenej teploty. Výkon ohrevu môže byť znížený. Všeobecné odporúčania na úsporu energie si pozrite v kapitole „Energetická účinnosť“, v časti Úspora energie. Táto funkcia je určená na úsporu energie počas prípravy jedál. Pokyny ohľadom pečenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, Vlhké pečenie.
	AirFry / Teplovzdušné Pečenie	Na vyprážanie s menším množstvom oleja alebo bez papiera na pečenie. Pre pokrmy ako hranolčky alebo pizza. / Na pečenie maximálne na dvoch úrovniach rúry súčasne a na sušenie potravín. Nastavte o 20 – 40 °C nižšiu teplotu ako pre Tradičné varenie.
	Rozmrazovanie	Na rozmrazenie potravín (zeleniny a ovocia). Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín.

9.4 Zapnutie funkcie: PlusSteam

Táto funkcia umožňuje vylepšiť vlhkosť počas pečenia.



VAROVANIE!



Hrozí nebezpečenstvo popálenín a poškodenia spotrebiča.

Voľnená vlhkosť môže spôsobiť popáleniny:

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



Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.

1. Otvorte dvierka rúry.
2. Priehlbnu dutiny rúry naplňte vodou z vodovodného kohútika. Maximálna kapacita priehlbny dutiny je 250 ml. Priehlbnu dutiny plňte vodou len vtedy, keď je rúra studená.
3. Nastavte funkciu: PlusSteam .
4. Stlačte tlačidlo Plus Para . Tlačidlo Plus Para je funkčné iba pri funkcii: PlusSteam.
Ukazovateľ sa rozsvieti.

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

**UPOZORNENIE!**

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

7. Ak chcete spotrebič vypnúť, stlačte tlačidlo Plus Para , otočte otočné

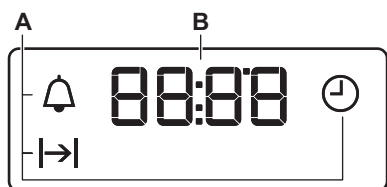
- ovládače funkcií rúry a teploty do polohy vypnutia.
Ukazovateľ tlačidla Plus Para zhasne.
8. Odstráňte vodu z priehlbiny dutiny rúry.

**VAROVANIE!**

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



10. RÚRA - ČASOVÉ FUNKCIE

10.1 Displej






- A. Časové funkcie
- B. Časovač





10.2 Tlačidlá

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


10.3 Tabuľka s časovými funkciami

Funkcia časovača	Aplikácia
 PRESNÝ ČAS	Nastavenie, zmena alebo kontrola presného času.
 TRVANIE	Nastavenie, ako dlho bude rúra v prevádzke.
 ČASOMER	Služi na nastavenie odpočítavania času. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry. KUCHYNSKÝ ČASOMER môžete nastaviť kedykoľvek, aj vtedy, keď je rúra vypnutá.



10.4 Nastavenie funkcie TRVANIE



1. Nastavte funkciu a teplotu rúry.
2. Opakovane stláčajte , kým nezačne blikať .
3. Čas funkcie TRVANIE nastavte stlačením  alebo .

Na displeji sa zobrazí symbol .



4. Keď doba pečenia uplynie, začne blikať  a zaznie zvukový signál. Spotrebič sa vypne automaticky.
5. Zvukový signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.
6. Ovládač funkcií rúry a otočný ovládač teploty otočte do vypnutej polohy.

10.5 Nastavenie KUCHYNSKÉHO ČASOMERA

1. Opakovane stláčajte , kým nezačne blikať .

2. Po stlačení  alebo  môžete nastaviť požadovaný čas. Kuchynský časomer sa spustí automaticky po piatich sekundách.
3. Keď uplynie nastavený čas, zaznie zvukový signál. Zvukový signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.
4. Otočný ovládač funkcií rúry a otočný ovládač teploty otočte do vypnutej polohy.

10.6 Zrušenie časových funkcií

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

11. RÚRA - POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA

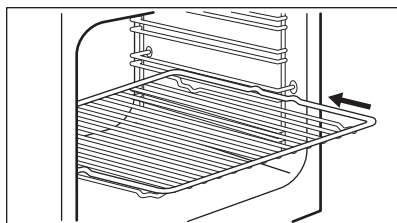


VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

11.1 Vloženie príslušenstva

Drôtený rošt:

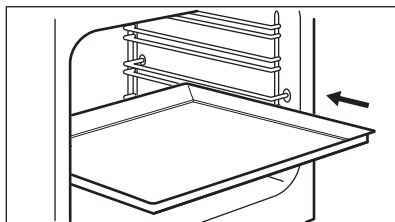


Rošt zasuňte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry.

Plech:



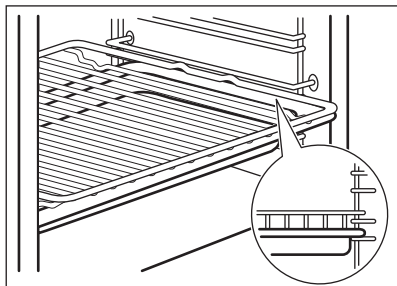
Nezatláčajte plech na pečenie úplne do zadnej steny dutiny. Predídete tak cirkulácii tepla okolo plechu. Jedlo sa môže spáliť, najmä v zadnej časti plechu.



Plech/hlboký pekáč zasuňte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry. Skontrolujte, či sa nedotýka zadnej steny dutiny rúry.

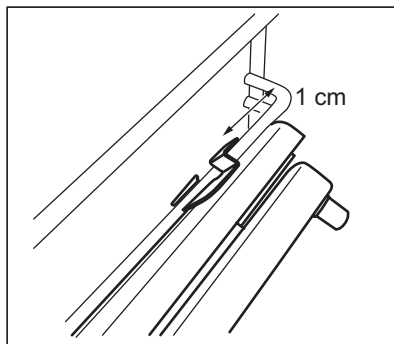
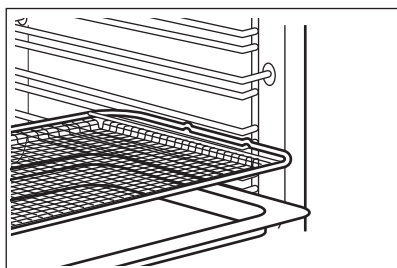
Drôtený rošt a hlboký pekáč spolu:

Hlboký pekáč zasuňte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry a drôtený rošt na vodiace lišty vo vyššej polohe.



AirFry plech:

Plech AirFry zasuňte do druhej úrovne v rúre. Plech na pečenie umiestnite do prvej úrovne v rúre.



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

11.2 Teleskopické lišty

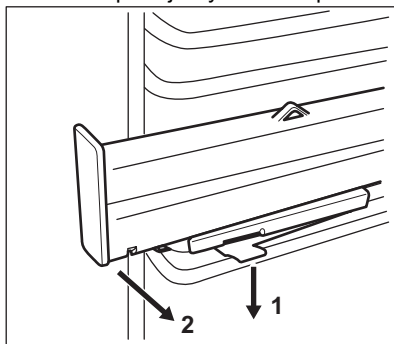
- i** Teleskopické lišty môžete namontovať v rôznych úrovniach rúry okrem úrovne 4.

Instalácia teleskopických lišt

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

Demontáž teleskopických lišt

- Príchytka v prednej časti teleskopickkej lišty stlačte a podržte.



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

11.3 Teleskopické lišty – vkladanie príslušenstva

Pomocou teleskopických lišt môžete ľahšie zasúvať a vyberať rošty.



UPOZORNENIE!

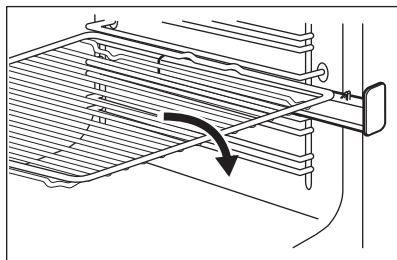
Teleskopické lišty neumývajte v umývačke riadu. Teleskopické lišty nemažte.



UPOZORNENIE!

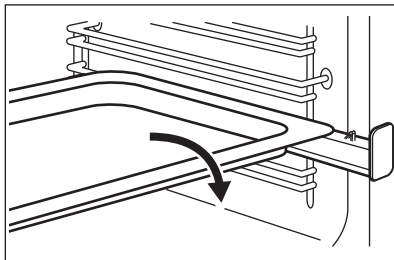
Pred zatvorením dvierok rúry zatlačte teleskopické lišty úplne do rúry.

Drôtený rošt:



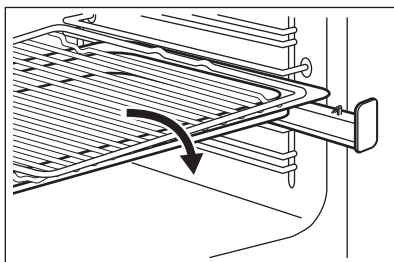
Hlboký pekáč:

Hlboký pekáč položte na teleskopické lišty.



Drôtený rošt spolu s hlbokým pekáčom:

Drôtený rošt a hlboký pekáč položte spolu na teleskopické lišty.



12. RÚRA – RADY A TIPY



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.



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

12.1 Všeobecné informácie

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

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

čas pečenia a znižuje spotrebu energie na minimum.

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

Vlhkosť odstráňte po každom použití spotrebiča.

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

12.2 Pečenie

Pre prvé pečenie použite nižšiu teplotu.

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

Koláče a pečivo sa pri rôznych úrovniach neopečú vždy rovnako dohnedá. Ak sa vyskytne nerovnomerné zhnednutie, nie je potrebné zmeniť nastavenie teploty. Rozdiely sa stratia počas pečenia.

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

12.3 Pečenie koláčov

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

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

12.4 Pečenie mäsa a rýb

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.

Pečivo

Pokrm	Voda v priehlbine dutiny (v ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	Príslušenstvo
Biely chlieb ¹⁾	100	180	35 - 40	2	Použite plech na pečenie.
Pečivo z chlebového cesta ¹⁾	100	200	20 - 25	2	Použite plech na pečenie.
Domáca pizza ¹⁾	100	230	10 - 20	1	Použite plech na pečenie.
Posúchy ¹⁾	100	190 - 210	20 - 25	1	Použite plech na pečenie.
Koláčiky, pagáče, croissanty ¹⁾	100	150 - 180	10 - 20	2	Použite plech na pečenie.

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

12.5 Čas pečenia

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

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

12.6 PlusSteam +



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

Pozrite si časť „Zapnutie funkcie: PlusSteam“

Pokrm	Voda v priehlbine dutiny (v ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	Príslušenstvo
Slivkový koláč, jablkový koláč, škoricové rožky ¹⁾	100	180	20	2	Použite formu na koláče

1) Pred pečením 5 minút predhrievajte v prázdnej rúre.

Príprava mrazených pokrmov

Pokrm	Voda v priehlbine dutiny (v ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	Príslušenstvo
Mrazená pizza ¹⁾	150	200 - 210	10 - 20	2	Použite drôtený rošt.
Mrazený croissant ¹⁾	150	160 - 170	25 - 30	2	Použite plech na pečenie.

1) Pred pečením 10 minút predhrievajte v prázdnej rúre.

Regenerácia jedla

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

Pečenie mäsa

Pokrm	Voda v priehlbine dutiny (v ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	Príslušenstvo
Bravčové pečené	200	180	65 - 80	2	Použite drôtený rošt aj plech na pečenie.
Hovädzia roštenka	200	200	50 - 60	2	Použite drôtený rošt aj plech na pečenie.
Kurča	200	210	60 - 80	2	Použite drôtený rošt aj plech na pečenie.
Pečený moriak	200	200	70 - 90	2	Použite drôtený rošt aj plech na pečenie.

12.7 Zaváranie +



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo popálenín a poškodenia spotrebiča.

- Používajte len zaváracie poháre rovnakej veľkosti dostupné na trhu.
- Na plech na pečenie nedávajte viac než šesť pollitrových zaváracích pohárov.
- Poháre plňte rovnomerne, nechajte 1 cm vzduchu na vrchu každého pohára. Viečka nechajte na vrchu bez hermetického zatvorenia.
- Poháre sa nesmú navzájom dotýkať.
- Nalejte 1/2 litra vody do plechu na pečenie a 1/4 litra vody na reliéf priehlbiny dutiny, aby v rúre bola dostatočná vlhkosť.
- Vyberte funkciu PlusSteam a nastavte správnu teplotu na základe tabuľky nižšie.
- Poháre sú hermeticky uzavreté iba keď je funkcia vypnutá.

Mäkké ovocie

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

Kôstkovice


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

Mäkká zelenina

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

Nakladaná zelenina

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

12.8 Pečenie ľahkých pokrmov s použitím ventilátora  **Sušenie**

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

Pomalé pečenie

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

12.9 Tradičné varenie **Pečenie nemäsových pokrmov**

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Plochý koláč	160 - 170	25 - 35	2
Kysnutý koláč s jablkami	170 - 190	45 - 55	3
Koláč pečený v pekáči	170 - 180	35 - 45	2
Koláč s mrveničkou	170 - 190	50 - 60	3
Tvarohový koláč	170 - 190	60 - 70	2
Gazdovský chlieb	190 - 210	50 - 60	2
Rumunský piškótový koláč	165 - 175	35 - 45	2
Rumunský piškótový koláč – tradičný	165 - 175	35 - 45	2
Kysnuté buchty	180 - 200	15 - 25	2
Piškótová roláda	150 - 170	15 - 25	2
Slaný lotrinský koláč	215 - 225	45 - 55	2

Pečenie mäsa

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Kurča, polovica	210 - 230	35 - 50	2
Bravčová kotleta	190 - 210	30 - 35	3
Celá ryba	200 - 220	40 - 70	2

12.10 Rýchly gril 

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

12.11 Turbo gril 

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Kurča, polovica	200	50 - 60	2
Kurča	250	55 - 60	2
Kuracie krídla	230	30 - 40	2
Bravčová kotleta	230	40 - 50	2
Hovädzí steak: prepečený	250	35 - 40	2

12.12 Varenie s použitím ventilátora **Pečenie nemäsových pokrmov**

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

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Lasagne	170 - 190	30 - 50	2
Zapekané makaróny	170 - 190	50 - 60	2
Pizza	190 - 200	25 - 35	2

Pečenie mäsa

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Celé kura	200 - 220	55 - 65	2
Bravčové pečené	170 - 180	45 - 50	2

12.13 Vlhké pečenie

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

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

12.14 Teplovzdušné Pečenie

Pečenie nemäsových pokrmov

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Plochý koláč	140 - 160	40 - 50	1 + 3
Kysnuté buchty	190 - 210	10 - 20	1 + 3
Snehové pusinky	100 - 120	55 - 65	1 + 3

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Maslový koláč	150 - 170	20 - 30	1 + 3
Pizza	200 - 220	35 - 45	1 + 3

12.15 AirFry

Pekárenské výrobky

Pokrm	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Croissanty, mrazené	pribl. 350 g	180 - 220	15 - 30	2
Pečivo z lístkového cesta, mrazené	pribl. 400 g	180 - 220	15 - 35	2
Pečivo z lístkového cesta, čerstvé	pribl. 300 g	180 - 220	15 - 35	2
Pizza, mrazená	pribl. 340 g	180 - 220	20 - 35	2

Výrobky zo zemiakov

Pokrm	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Hranolčky, mrazené	pribl. 650 g	180 - 220	20 - 30	2
Hrubé hranolčky, mrazené	pribl. 600 g	180 - 220	20 - 30	2
Zapečené zemiaky – mrazené	pribl. 650 g	180 - 220	15 - 25	2
Krokety	pribl. 450 g	180 - 220	15 - 30	2

Čerstvá zelenina

Pokrm	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Plátky cukety, čerstvé ¹⁾	pribl. 500 g	180 - 220	25 - 35	2

¹⁾ pridajte 1 čajovú lyžičku olivového, aby sa nezlepili

Iné

Pokrm	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Rezne, mrazené	pribl. 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Krevety v ceste na pečenie, mrazené	pribl. 200 g	180 - 220	15 - 25	2
Krúžky Calamari, mrazené	pribl. 250 g	180 - 220	15 - 25	2
Kuracie nugetky, mrazené	pribl. 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Rybíe prsty, mrazené	pribl. 500 g	180 - 220	15 - 25	2

12.16 Informácie pre skúšobné ústavy

Potravina	Funkcia	Teplota (°C)	Príslušenstvo	Úroveň roštu v rúre	Čas (min)
Malé koláčiky (16 ks/plech)	Tradičné varenie	160	plech na pečenie	3	20 - 30
Malé koláčiky (16 ks/plech)	Varenie s použitím ventilátora	150	plech na pečenie	3	20 - 30
Malé koláčiky (16 ks/plech)	Teplovzdušné Pečenie	160	plech na pečenie	1 + 3	30 - 40
Jablkový koláč (2 formy, priemer 20 cm, rozmiestnené po uhlopriečke)	Tradičné varenie	190	drôtený rošt	1	65 - 75
Jablkový koláč (2 formy, priemer 20 cm, rozmiestnené po uhlopriečke)	Varenie s použitím ventilátora	180	drôtený rošt	2	70 - 80
Piškótvý koláč bez tuku	Tradičné varenie	180	drôtený rošt	2	20 - 30
Piškótvý koláč bez tuku	Varenie s použitím ventilátora	160	drôtený rošt	2	25 - 35
Piškótvý koláč bez tuku	Teplovzdušné Pečenie	170	drôtený rošt	1 + 3	30 - 40
Linecké koláčiky/ ploché pečivo	Tradičné varenie	140	plech na pečenie	3	15 - 30
Linecké koláčiky/ ploché pečivo	Varenie s použitím ventilátora	140	plech na pečenie	3	20 - 30
Linecké koláčiky/ ploché pečivo	Teplovzdušné Pečenie	140	plech na pečenie	1 + 3	15 - 30
Hrianky	Rýchly gril	250	drôtený rošt	3	5 - 10
Hovädzí burger ¹⁾	Turbo gril	250	drôtený rošt alebo pekáč na grilovanie/pečenie	3	15 – 20 prvá strana; 10 – 15 druhá strana

¹⁾ Rúru predhrievajte 10 minút.

13. RÚRA – OŠETROVANIE A ČISTENIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly oľhadne bezpečnosti.

13.1 Poznámky k čisteniu

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

Na čistenie kovových povrchov použite vyhradený čistiaci prostriedok.

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

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

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

Nelepivé príslušenstvo a plech AirFry nečistíte abrazívnymi čistiacimi prostriedkami ani predmetmi s ostrými hranami.

13.2 Čistenie tácky AirFry

1. Tácku AirFry položte na plech na pečenie.
2. Nalejte horúcu vodu s čistiacim prostriedkom a nechajte ju nasiaknuť.
3. Tácku AirFry vyčistíte so špongiou alebo použijete kefku na odstránenie zvyškov.

Je možné aj umytie v umývačke.

13.3 Antikorové alebo hliníkové rúry

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

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

13.4 Čistenie priehlbiny dutiny rúry

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



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

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

13.5 Vybratie zasúvacích lišt

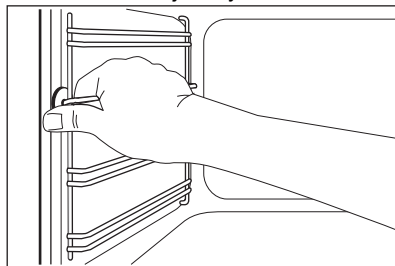
Pri čistení rúry z nej vyberte zasúvacie lišty.



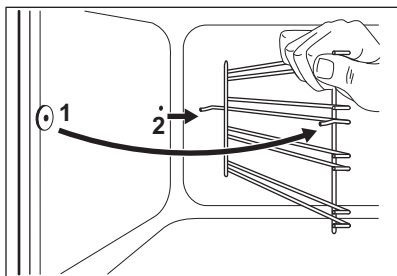
UPOZORNENIE!

Pri vyberaní zasúvacích lišt postupujte veľmi opatrne.

1. Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny.



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




Pri inštalácii odstráneného príslušenstva zvolíte opačný postup.

13.6 Katalytické čistenie

Dutina s katalytickou povrchovou úpravou je samočistiaca. Absorbuje tuk.

Skôr ako zapnete katalytické čistenie:

- vyberte všetko príslušenstvo a
- dno rúry vyčistíte vlažnou vodou a jemným čistiacim prostriedkom.
- vnútorný sklenený panel dvierok poutierajte mäkkou handričkou a teplou vodou.

1. Nastavte funkciu .
2. Nastavte maximálnu teplotu a nechajte rúru zapnutú 1 hodinu.
3. Vypnite rúru.
4. Keď rúra vychladne, vyčistite dutinu jemnou vlhkou handričkou.

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

13.7 Odstránenie a inštalácia sklenených panelov rúry

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



VAROVANIE!

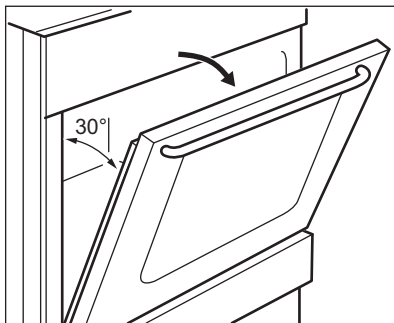
Počas čistenia nechajte dvierka rúry mierne pootvorené. Dvierka sa pri plnom otvorení môžu náhodne zatvoriť, čo môže spôsobiť poškodenie.



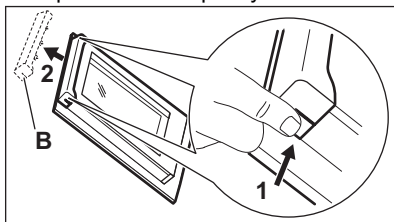
VAROVANIE!

Spotrebič nepoužívajte bez sklenených panelov.

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



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



3. Rám dvierok vyberte potiahnutím dopredu.



VAROVANIE!

Keď vyberiete sklenené panely, dvierka rúry sa pokúšajú zatvoriť.

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

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



UPOZORNENIE!

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

13.8 Vybratie zásuvky

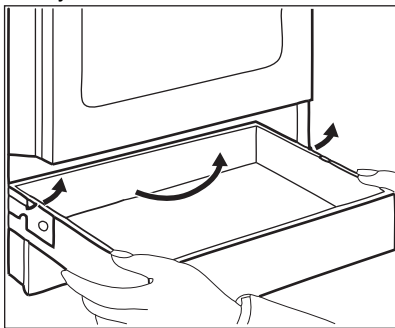


VAROVANIE!

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, zvolte opačný postup.

13.9 Výmena osvetlenia



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Žiarovka môže byť horúca.

1. Vypnite rúru. Počkejte, kým nebude rúra studená.
2. Rúru odpojte zo siete.
3. Na dno dutiny položte handričku.

Zadné svetlo

1. Otočte sklenený kryt žiarovky a vyberte ho.
2. Vyčistite sklenený kryt.
3. Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku s tepelnou odolnosťou do 300 °C.
4. Nainštalujte sklenený kryt.

14. RIEŠENIE PROBLÉMOV




VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly o hľadne bezpečnosti.

14.1 Čo robiť, keď...

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Spotrebič sa nedá zapnúť.	Spotrebič nie je pripojený ku zdroju elektrického napájania alebo je pripojený nesprávne.	Skontrolujte, či je spotrebič správne pripojený k zdroju elektrického napájania.
	Je vypálená poistka.	Skontrolujte, či je príčinou poruchy práve poistka. Ak sa poistka vypáli opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
Varný panel sa nedá zapnúť ani používať.	Je vypálená poistka.	Varný panel znovu zapnite a do 10 sekúnd nastavte varný stupeň.

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Ukazovateľ zvyškového tepla sa nerozsvieti.	Zóna ešte nie je horúca, pretože bola zapnutá iba krátky čas.	Ak bola zóna zapnutá dostatočne dlho na to, aby bola horúca, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Vonkajší okruh sa nedá zapnúť.		Zapnite najprv vnútorný okruh.
Rúra sa nezohrieva.	Rúra je vypnutá.	Rúru zapnite.
	Nie sú nastavené potrebné nastavenia.	Skontrolujte, či sú nastavenia správne.
	Nie sú nastavené hodiny.	Nastavte čas.
Nesvieti žiarovka.	Žiarovka je vypálená.	Vymeňte žiarovku.
Vnútri rúry a na jedlách sa zráža para a vytvára sa skondenzovaná voda.	Jedlo ste nechali v rúre príliš dlho.	Po ukončení pečenia ne nechávajte jedlá v rúre dlhšie ako 15 – 20 minút.
Príprava jedla trvá veľmi dlho alebo naopak, jedlá sú hotové príliš rýchlo.	Teplota je príliš nízka alebo príliš vysoká.	V prípade potreby upravte teplotu. Postupujte podľa pokynov v návode.
Na displeji je zobrazený chybový kód, ktorý nie je v tabuľke.	Došlo k poruche električky.	Pomocou domovej poistky alebo ističa v poistkovej skrini vypnite spotrebič a znovu ho zapnite. Ak sa na displeji znovu zobrazí chybový kód, obráťte sa na oddelenie starostlivosti o zákazníka.
Na displeji sa zobrazuje „12.00“.	Došlo k výpadku elektrického napájania.	Znovu nastavte hodiny.
Pri použití nasledujúcej funkcie nie je účinnosť pečenia uspokojivá: PlusSteam.	Nenastavili ste funkciu PlusSteam.	Pozrite si časť „Zapnutie funkcie: PlusSteam“.
	Priehľbinu dutiny rúry ste nenaplnili vodou.	Pozrite si časť „Zapnutie funkcie: PlusSteam“.
	Nenastavili ste správne funkciu PlusSteam s tlačidlom Plus Para.	Pozrite si časť „Zapnutie funkcie: PlusSteam“.
Chcete zapnúť funkciu Pečenie ľahkých pokrmov s použitím ventilátora, ale svieti tlačidlo Plus Para.	Funkcia PlusSteam je spustená.	Stlačte tlačidlo Plus Para  , aby ste vypli funkciu PlusSteam.

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Voda v priehlbine dutiny rúry nevríe.	Teplota je príliš nízka.	Nastavte teplotu na minimálne 110 °C. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.
Z priehlbiny dutiny rúry vyteká voda.	V priehlbine dutiny rúry je priveľa vody.	Vypnite rúru a skontrolujte, či spotrebič vychladol. Vodu poutierajte handrou alebo špongiou. Do reliéfu dutiny rúry pridajte správne množstvo vody. Pozrite si konkrétny postup.

14.2 Servisné údaje

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

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

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

15. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

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

Identifikácia modelu	LKR564200K LKR564200W LKR564200X	
Typ varného panelu	Varný panel voľne stojaceho variča	
Počet varných zón	4	
Technológia ohrevu	Sálavé ohrevné teleso	
Priemer kruhových varných zón (Ø)	Ľavý zadný Pravý predný Ľavý predný	14,0 cm 14,0 cm 18,0 cm

Dĺžka (D) a šírka (Š) ne- okružlej varnej zóny	Pravý zadný	Š 14,0 cm D 25,0 cm
Spotreba energie na varnú zónu (EC electric cooking)	Ľavý zadný	181,8 Wh/kg
	Pravý zadný	184,3 Wh/kg
	Pravý predný	181,8 Wh/kg
	Ľavý predný	190,1 Wh/kg
Spotreba energie na varný panel (EC electric hob)		184,5 Wh/kg

IEC/EN 60350-2 - Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť – časť 2: Varné panely – Metódy merania výkonu.

15.2 Varný panel – úspora energie

Pri každodennom varení môžete ušetriť energiu, ak budete postupovať podľa nižšie uvedených rád.

- Keď zohrievate vodu, použite len také množstvo, aké potrebujete.
- Na riad podľa možnosti vždy položte pokrievku.
- Kuchynský riad položte na varnú zónu pred jej zapnutím.

- Dno kuchynského riadu by malo mať rovnaký priemer ako varná zóna.
- Na menšie varné zóny položte menší riad.
- Kuchynský riad položte priamo do stredu varnej zóny.
- Zvyškové teplo využite na udržiavanie teploty jedla alebo na jeho roztopenie.

15.3 Informácie o výrobku pre rúry a informačný list k výrobku

Názov dodávateľa	Electrolux
Identifikácia modelu	LKR564200K 943005524 LKR564200W 943005523 LKR564200X 943005521
Index energetickej účinnosti	94.9
Trieda energetickej účinnosti	A
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	0,84 kWh/cyklus
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim ventilátorovej nútenej konvekcie	0,75 kWh/cyklus
Počet vykurovacích častí	1
Zdroj tepla	Elektrina
Hlasitosť	58 l
Typ rúry	Rúra vo voľne stojacom variči

Hmotnosť	LKR564200K	44.0 kg
	LKR564200W	43.0 kg
	LKR564200X	44.0 kg

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

15.4 Rúra – úspora energie



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

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

V záujme vyššej úspory energie použite kovový riad.

Ak je to možné, rúru pred pečením nepredhrievajte.

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

Pečenie s ventilátorom

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

Zvyškové teplo

Ak trvá pečenie dlhšie ako 30 minút, znížte teplotu rúry na minimum 3 – 10 minút pred koncom pečenia. Pomocou zvyškového tepla v rúre bude pečenie pokračovať.

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.


Uchovanie teploty jedla


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

Vlhké pečenie

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

16. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  odovzdajte na recykláciu. Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte

spotrebiče označené symbolom  spolu s odpadom z domácnosti. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

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

www.electrolux.com/shop



867365674-C-292022

