LKK560000K
LKK560000W
LKK560000X

CS	Sporák	Návod k použití	2
SK	Sporák	Návod na používanie	38

Electrolux

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE..... 3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY 5
3. INSTALACE.....8
4. POPIS SPOTŘEBIČE.....14
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....15
6. VARNÁ DESKA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....15
7. VARNÁ DESKA - TIPY A RADY.....16
8. VARNÁ DESKA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....17
9. TROUBA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ 18
10. TROUBA - FUNKCE HODIN..... 20
11. TROUBA - POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ..... 20
12. TROUBA - TIPY A RADY..... 20
13. TROUBA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....31
14. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....33
15. ENERGETICKÁ ÚČINNOST..... 35
16. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....37

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 nenese odpovědnost za žádný úraz ani škodu v důsledku nesprávné instalace nebo použití. Návod k použití vždy uchovávejte na bezpečném a přístupném místě pro jeho budoucí použití.

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

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

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

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

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

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

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Tento spotřebič je vhodný pro následující trhy: CZ SK

2.1 Instalace

VAROVÁNÍ!
Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemisťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Kuchyňská skříňka a výklenek musí mít vhodné rozměry.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Spotřebič nainstalujte na bezpečném a vhodném místě, které splňuje požadavky na instalaci.
- Některé části spotřebiče jsou pod proudem. Uzavřete spotřebič pomocí nábytku, abyste zabránili kontaktu s nebezpečnými částmi.
- Strany spotřebiče musí být umístěny vedle spotřebičů nebo kuchyňského nábytku stejné výšky.
- Spotřebič neinstalujte vedle dveří či pod oknem. Zabráníte tak převržení horkého nádobí ze spotřebiče při otevírání dveří či okna.

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

2.2 Připojení k elektrické síti

VAROVÁNÍ!
Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

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

2.3 Připojení plynu

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

2.4 Použití

VAROVÁNÍ!
Hrozí nebezpečí úrazu nebo popálení.
Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

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

- Neměňte technické parametry spotřebiče.
- Ujistěte se, že větrací otvory nejsou 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

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

VAROVÁNÍ!
Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Aby nedošlo k poškození nebo změnám barvy smaltu:
  - Nepokládejte nádoby ani jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
  - Na spotřebič nebo přímo na dno vnitřku spotřebiče nepokládejte hliníkovou fólii.
  - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
  - Po dokončení přípravy jídla nenechávejte ve spotřebiči vlhké talíře ani jídlo.
  - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Při pečení vláčných moučníků použijte hluboký plech. 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.
- Nenechávejte hořák zapnutý s prázdnými nádobami nebo bez nádob.
- Nádoby vyrobené z litiny či hliníku nebo nádoby s poškozeným dnem mohou způsobit poškrábání. Tyto předměty v případě nutnosti přesunu po varné desce vždy zdvihněte.
- Zajistěte dobré větrání v místnosti, kde je spotřebič instalován.
- Používejte pouze stabilní nádobí se správným tvarem a průměrem větším než rozměry hořáků.
- Otočíte-li ovladačem rychle z maximální do minimální polohy, ujistěte se, že plamen nezhasne.
- Používejte pouze příslušenství dodávané se spotřebičem.
- Na hořák neinstalujte rozptylovač plamene.

2.5 Čištění a údržba

VAROVÁNÍ!
Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před prováděním údržby spotřebič vypněte.
  Vytáhněte zástrčku ze síťové zásuvky.
- Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Poškozené skleněné panely okamžitě vyměňte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Zbytky tuků či jídel ve spotřebiči mohou způsobit požár.
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.

- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.
- Katalytický smalt (je-li součástí výbavy) nečistěte žádným druhem čisticího prostředku.
- Hořáky nemyjte v myčce nádobí.

2.6 Víko

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

2.7 Vnitřní osvětlení

VAROVÁNÍ!
Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

2.8 Servis

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

2.9 Likvidace

VAROVÁNÍ!
Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

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

3. INSTALACE

VAROVÁNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

3.1 Umístění spotřebiče

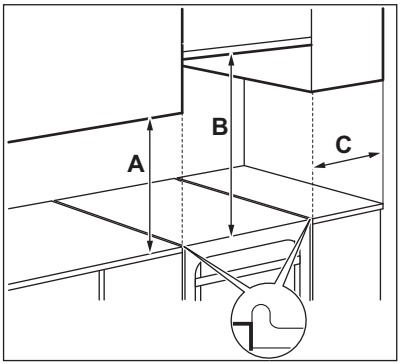
Sporák neinstalujte v blízkosti umyvadla nebo v blízkosti skříně s dřezem. Vlhkost / kapky vody mohou proniknout mezi boční panel a skříň a časem poškodit barvu bočního panelu.

Volně stojící spotřebič může být nainstalován mezi skříně na obou

stranách, ke skříni na jedné straně a do rohu.

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

Minimální vzdálenosti pro montáž je uvedena v tabulce.



Minimální vzdálenosti

Rozměry	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Technické údaje

Napětí	230 V
Frekvence	50–60 Hz
Třída spotřebiče	1

Rozměry	mm
Výška	855
Šířka	500
Hloubka	600

3.3 Ostatní technické údaje

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

3.4 Průměry obtoku

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

3.5 Plynové hořáky pro ZEMNÍ PLYN G20 20 mbar

HOŘÁK	NORMÁLNÍ VÝKON kW	SNÍŽENÝ VÝKON kW	ZNAČKA PRO TRYSKU 1/100 mm
Rychlý	2.9	0.80	119
Středně rychlý	1.85	0.43	96
Pomocný	0.95	0.35	70

3.6 Plynové hořáky na LPG G30 30 mbar

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

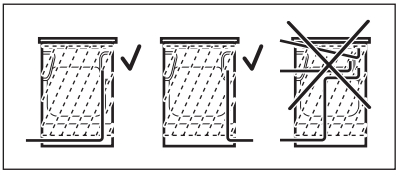
3.7 Plynové hořáky pro LPG G31 30 mbar

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

3.8 Připojení plynu

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

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



VAROVÁNÍ!
Trubka připojení plynu se nesmí dotýkat části spotřebiče zobrazené na obrázku.

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

3.9 Připojení pružných nekovových hadic

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

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

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

Při kontrole pružné hadice se ujistěte, že:

- nemá po celé délce ani na koncích trhliny, zářezy nebo známky ohoření,
- materiál není ztvrdlý, ale má svou normální pružnost,
- spojovací svorky nejsou rezavé,
- doba její životnosti není prošlá.

Zjistíte-li jakoukoli z uvedených závad, hadici neopravujte, ale vyměňte ji.

Přívod plynu je umístěn na zadní straně ovládacího panelu.

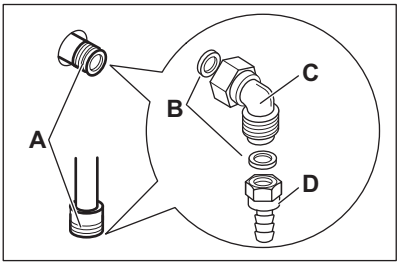
3.10 Přizpůsobení pro různé druhy plynu

Přizpůsobení pro různé druhy plynu smí provádět pouze oprávněná osoba.

Spotřebič je nastaven na zemní plyn, ale pomocí správných trysek můžete přejít na kapalný plyn. Průtok plynu se upraví podle potřeby.

VAROVÁNÍ!
Před výměnou vstřikovacích trysek se ujistěte, že jsou ovladače plynových hořáků v poloze Vypnuto. Spotřebič odpojte od elektrické sítě. Nechte spotřebič vychladnout. Hrozí nebezpečí úrazu.

Spotřebič je nastaven na výchozí typ plynu. Při změně nastavení vždy použijte těsnění.

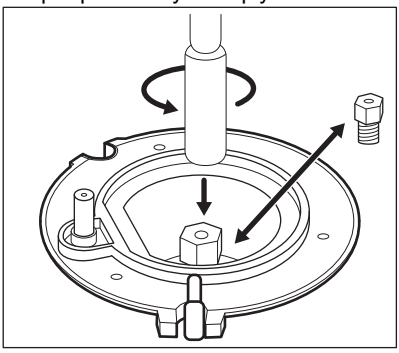


A. Přípojka plynu (spotřebič má pouze jednu přípojku)
B. Těsnění
C. Nastavitelná přípojka
D. Držák trubky pro LPG

3.11 Výměna trysek varné desky

Při změně druhu plynu vyměňte trysky.

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



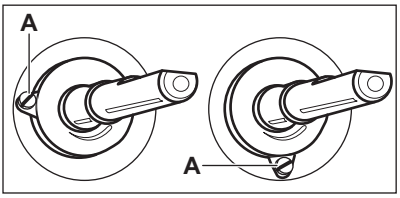
5. Vyměňte typový štítek (nachází se v blízkosti trubky přívodu plynu) za takový, který odpovídá novému druhu dodávaného plynu.

Tento štítek naleznete v sáčku dodávaném se spotřebičem.

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

3.12 Nastavení minimální úrovně plynového hořáku varné desky

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



Změna ze zemního plynu na zkapalněný plyn

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

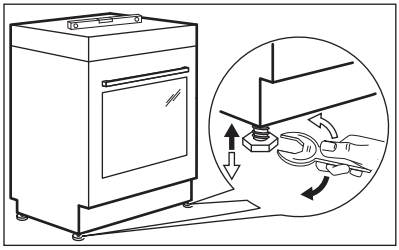
Změna ze zkapalněného plynu na zemní plyn

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

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

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

3.13 Vyrovnání spotřebiče



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

3.14 Ochrana proti překlopení

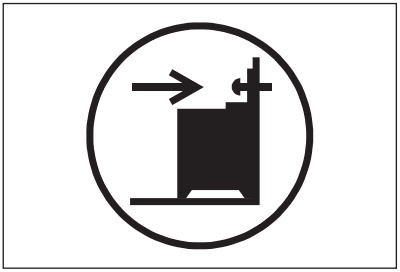
Před připojením ochrany proti překlopení nastavte správnou výšku a oblast spotřebiče.

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

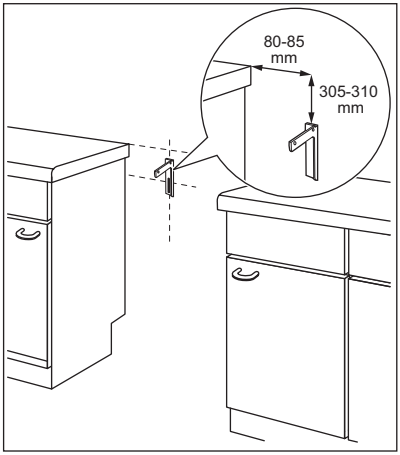
Ujistěte se, že je plocha za spotřebičem hladká.

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

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 305 - 310 mm pod úrovní 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.

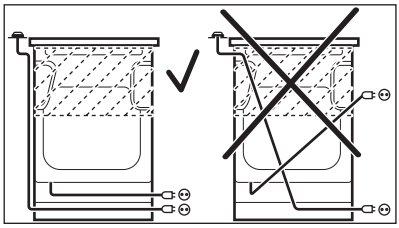
POZOR!
Jestliže je prostor mezi pracovními plochami kuchyňské linky větší než šířka spotřebiče, pak je třeba upravit boční rozměry směrem ke středu spotřebiče.

3.15 Elektrická instalace

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

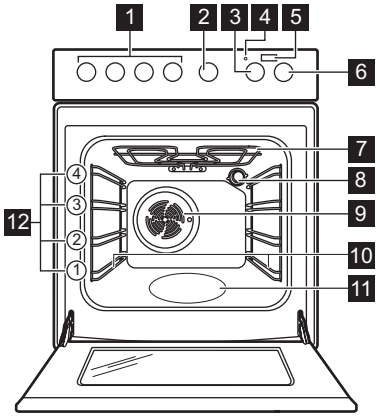
Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

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



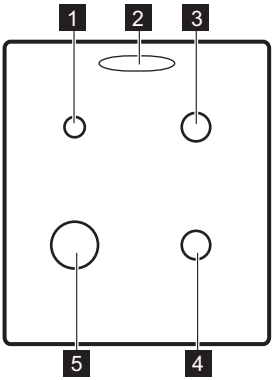
4. POPIS SPOTŘEBIČE

4.1 Celkový pohled



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

4.2 Uspořádání varné plochy



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

4.3 Příslušenství

- **Tvarovaný rošt**
  Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.
- **Plech na pečení**
  Na koláče a sušenky.
- **AirFry plech**
  Ke smažení jídla s menším množstvím oleje nebo bez pečicího papíru.
- **Volitelné teleskopické výsuvy**
  Pro rošty a plechy na pečení. Lze je objednat zvlášť.
- **Zásuvka**
  Zásuvka je umístěna pod vnitřkem trouby.

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

5.1 První čištění

Z trouby odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.

Viz část „Čištění a údržba“.

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

5.2 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 Zapálení hořáku varné desky

Hořák vždy zapalte předtím než na něj postavíte nádobu.

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

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

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

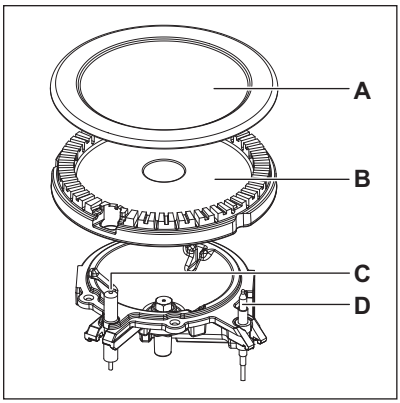
Jestliže se hořák ani po několika pokusech nezapálí, zkontrolujte, zda je korunka a její víčko ve správné poloze.

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

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

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

6.2 Přehled hořáku



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

6.3 Vypnutí hořáku

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

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

7. VARNÁ DESKA - TIPY A RADY

VAROVÁNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

7.1 Nádobí

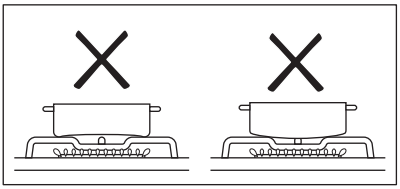
VAROVÁNÍ!
Jedinou pánev nedávejte na dva hořáky.

VAROVÁNÍ!
Abyste zabránili rozlití a případnému poranění, nepokládejte na hořák nestabilní nebo poškozené nádoby.

POZOR!
Ujistěte se, že držadla nádob nepřečnívají nad předním okrajem varné desky.

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

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



7.2 Průměry nádobí

VAROVÁNÍ!
Používejte nádoby na vaření s průměrem vhodným pro rozměry hořáků.

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

1) Když je na varné desce jediná nádoba.

8. VARNÁ DESKA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

VAROVÁNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 Všeobecné informace

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

8.2 Čištění varné desky

- **Okamžitě odstraňte:** roztavený plast, plastovou folii, cukr nebo jídlo obsahující cukr. Pokud tak neučiníte, nečistota může varnou desku poškodit. Vyvarujte se popálení.
- **Odstraňte po dostatečném vychladnutí varné desky:** skvrny od vodního kamene, vodové kroužky, tukové skvrny nebo kovově lesklé zbarvení. Vyčistěte varnou desku vlhkým hadříkem s neabrazivním mycím prostředkem. Po vyčištění varnou desku osušte měkkým hadrem.
- Smaltované části, krytky a korunky hořáků umyjte vlažnou vodou se saponátem a před jejich vložením zpět je řádně osušte.

8.3 Čištění zapalovací svíčky

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

8.4 Mřížky pod nádoby

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

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

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

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

8.5 Pravidelná údržba

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

9. TROUBA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

VAROVÁNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

9.1 Zapnutí a vypnutí trouby

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

Kontrolka se rozsvítí, když je trouba v provozu.

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

9.2 Bezpečnostní termostat

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

9.3 Funkce trouby

Symbol	Funkce trouby	Použití
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 horko-vzdušné 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 roštech 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 nejúsporněji. 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 / Pravý 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 Minutka

Slouží k nastavení odpočítávání času.

Tato funkce nemá žádný vliv na provoz spotřebiče.

1. Zvolte funkci trouby a teplotu.
2. Otočte ovladačem časovače, co nejdále to lze, a poté jím otočte na požadovaný čas.

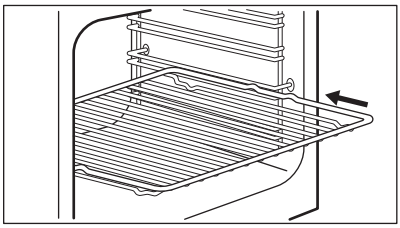
V okamžiku uplynutí dané doby zazní zvukový signál.

11. TROUBA - POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

VAROVÁNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

11.1 Vložení příslušenství

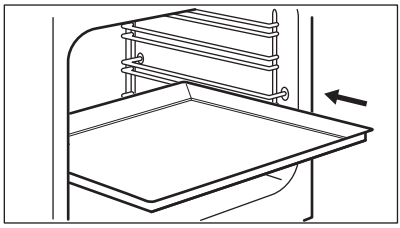
Tvarovaný rošt:



Rošt zasuňte mezi vodicí lišty drážek roštů.

Plech na pečení:

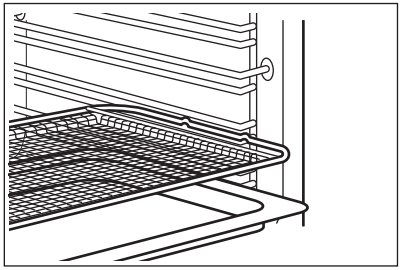
Plech na pečení nezasunujte zcela dozadu k zadní stěně vnitřku trouby. Zabránili byste tak cirkulaci tepla kolem plechu. Jídlo by se mohlo připálit, obzvláště v zadní části plechu.



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

AirFry plech na pečení:

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



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 předehřejte.

Po každém použití spotřebiče setřete vlhkost.

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

12.2 Pečení moučných jídel

Při prvním pečení použijte nižší teplotu.

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

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

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

12.3 Pečení moučníků

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

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

12.4 Pečení masa a ryb

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

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

12.5 Doby přípravy

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

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

12.6 PlusSteam +

Před předehřátím 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.

Jídlo	Množství vody ve vlisu (ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
Domácí pizza[1)]	100	230	10 - 20	1	Použijte plech na pečení.
Italský chléb Focaccia [1)]	100	190 - 210	20 - 25	1	Použijte plech na pečení.
Sušenky, čajové koláčky, croissanty[1)]	100	150 - 180	10 - 20	2	Použijte plech na pečení.
Švestkový koláč, jablečný koláč, skořicové rolky[1)]	100	180	20	2	Použijte koláčovou formu.

1) Před přípravou předehřejte 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 tvarovaný rošt.
Mražený croissant[1)]	150	160 - 170	25 - 30	2	Použijte plech na pečení.

1) Před přípravou předehřejte v prázdné troubě 10 minut.

Ohřev jídla

Jídlo	Množství vody ve vlisu (ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
Bílý chléb	100	110	15 - 25	2	Použijte plech na pečení.
Bagety/ kaiserky	100	110	10 - 20	2	Použijte plech na pečení.
Domácí pizza	100	110	15 - 25	2	Použijte plech na pečení.
Italský chléb Focaccia	100	110	10 - 20	2	Použijte plech na pečení.

Jídlo	Množství vody ve vlisu (ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
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 vlisu (ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
Vepřová pečeně	200	180	65 - 80	2	Použijte tvarovaný rošt a plech na pečení.
Hovězí pečeně	200	200	50 - 60	2	Použijte tvarovaný rošt a plech na pečení.
Kuře	200	210	60 - 80	2	Použijte tvarovaný rošt a plech na pečení.
Krůtí pečeně	200	200	70 - 90	2	Použijte tvarovaný 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
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				

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (hod)	Poloha roštu	
			Jedna poloha	Dvě polohy
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

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
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
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
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				

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
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				
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 Pravý 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

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
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

Potraviny	Funkce	Teplota (°C)	Příslušenství	Poloha roštu	Čas (min.)
Malé koláčky (16 kousků na plech)	Horní/spodní ohřev	160	plech na pečení	3	20 - 30
Malé koláčky (16 kousků na plech)	Horkovzdušné pečení	150	plech na pečení	3	20 - 30
Malé koláčky (16 kousků na plech)	Pravý horký vzduch	160	plech na pečení	1 + 3	30 - 40
Jablečný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně)	Horní/spodní ohřev	190	tvarovaný rošt	1	65 - 75
Jablečný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně)	Horkovzdušné pečení	180	tvarovaný rošt	2	70 - 80
Piškotový koláč bez tuku	Horní/spodní ohřev	180	tvarovaný rošt	2	20 - 30
Piškotový koláč bez tuku	Horkovzdušné pečení	160	tvarovaný rošt	2	25 - 35
Piškotový koláč bez tuku	Pravý horký vzduch	170	tvarovaný rošt	1 + 3	30 - 40
Máslové sušenky / Proužky těsta	Horní/spodní ohřev	140	plech na pečení	3	15 - 30
Máslové sušenky / Proužky těsta	Horkovzdušné pečení	140	plech na pečení	3	20 - 30
Máslové sušenky / Proužky těsta	Pravý horký vzduch	140	plech na pečení	1 + 3	15 - 30
Topinky	Rychlý gril	250	tvarovaný rošt	3	5 - 10

Potraviny	Funkce	Teplota (°C)	Příslušenství	Poloha roštu	Čas (min.)
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 předehřát.

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.

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).

Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k 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.

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

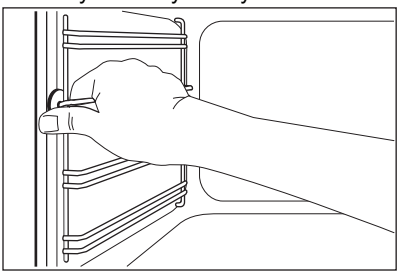
1. Do vlisu na dně vnitřku trouby nalijte 250 ml bílého octa.
   Použijte maximálně 6% ocet bez bylinek.
2. Nechte ocet rozpustit zbytkový vodní kámen při pokojové teplotě po dobu 30 minut.
3. Vnitřek trouby umyjte vlažnou vodou a měkkým hadrem.

13.5 Vyjmutí drážek na rošty

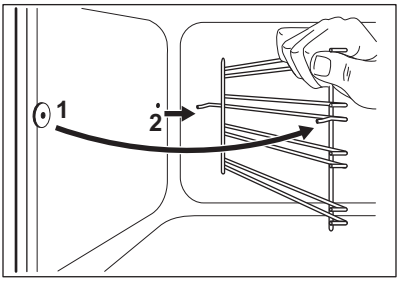
Chcete-li troubu vyčistit, odstraňte drážky na rošty.

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.

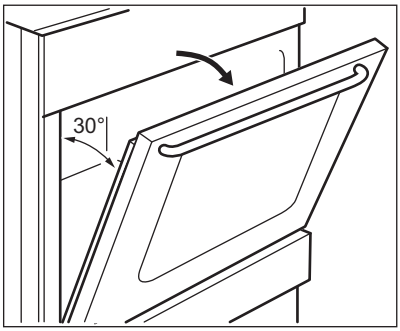
13.6 Odstranění a instalace skleněných panelů trouby

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

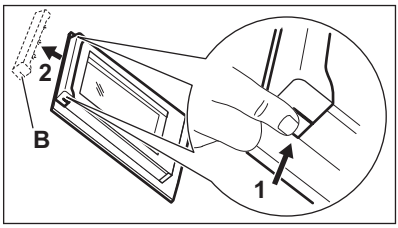
VAROVÁNÍ!
Při čištění nechte dvířka trouby lehce otevřená. Když jsou plně otevřená, může jejich náhodné zavření něco poškodit.

VAROVÁNÍ!
Spotřebič bez skleněných panelů nepoužívejte.

1. Otevírejte 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 nasaďte. Proveďte výše uvedené kroky v opačném pořadí. Nejprve vraťte menší a potom větší panel.

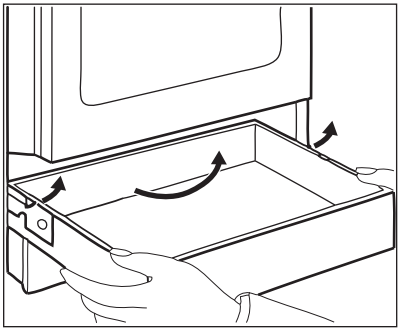
POZOR!
Dávejte pozor, abyste vnitřní skleněný panel nainstalovali správně do jeho umístění.

13.7 Vysazení zásuvky

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

Zásuvku pod troubou lze při čištění vyjmout.

1. Vytáhněte zásuvku až na doraz.



2. Pomalu zásuvku zdvihněte.
3. Zásuvku zcela vytáhněte.

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

13.8 Výměna žárovky

VAROVÁNÍ!
Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
Žárovka může být horká.

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

Zadní žárovka

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

14. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

VAROVÁNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

14.1 Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Po zapnutí generátoru jisker se neobjevují žádné jiskry.	Varná deska není zapojena do elektrické sítě nebo není připojena správně.	Zkontrolujte, zda je varná deska správně zapojena do elektrické sítě. Viz schéma zapojení.
	Je spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka spaluje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
	Víčko a korunka hořáku a jsou nasazeny nesprávně.	Umístěte správně víčko a korunku hořáku.

Problém	Možná příčina	Řešení
Plamen zhasíná ihned po zapálení.	Termočlánek není dostatečně zahřátý.	Po zapálení plamene nechte generátor jisker zapnutý ještě 10 nebo méně sekund.
Kroužek plamene je nerovnoměrný.	Korunka hořáku je ucpaná zbytky jídla.	Ujistěte se, že není tryska zanesená a korunka hořáku je čistá.
Hořáky nefungují.	Je přerušena dodávka plynu.	Zkontrolujte přívod plynu.
Plamen je oranžový nebo žlutý.		V některých místech hořáku může mít plamen oranžovou či žlutou barvu. To je normální jev.
Trouba nehřeje.	Trouba je vypnutá.	Zapněte troubu.
	Nejsou provedena nutná nastavení.	Zkontrolujte, zda jsou nastavení správná.
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 nenechávejte 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.
Pečení pomocí funkce PlusSteam nevede k dobrému výsledku.	Nezapnuli jste funkci PlusSteam.	Viz „Zapnutí funkce: PlusSteam“.
	Vlis vnitřku trouby jste nenaplnili 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“.

Problém	Možná příčina	Řešení
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	LKK560000K LKK560000W LKK560000X	
Typ varné desky	Varná deska zabudovaná ve volně stojícím sporáku	
Počet plynových hořáků	4	
Energetická účinnost na plynový hořák (EE gas burner)	Levý zadní – pomocný	není k dispozici
	Pravý zadní – středně rychlý	55.3%
	Pravý přední – středně rychlý	55.3%
	Levý přední – rychlý	55.5%
Energetická účinnost plynové varné desky (EE gas hob)		55.4%

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

15.2 Varná deska – Úspora energie

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

- Při ohřívání vody použijte jen potřebné množství.
- Je-li to možné, vždy zakrývejte nádoby pokličkami.
- Před použitím se ujistěte, že hořáky a mřížky pod nádoby jsou správně sestaveny.
- Dno nádoby by mělo mít vhodný průměr pro danou velikost hořáku.
- Nádobu položte přímo na hořák do jeho středu.
- Jakmile tekutina začne vřít, snižte intenzitu plamene, aby se tekutina jen zvolna vařila.
- Je-li to možné, použijte tlakový hrnec. Viz návod k jeho použití.

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

Jméno dodavatele	Electrolux	
Označení modelu	LKK560000K 943005362 LKK560000W 943005360 LKK560000X 943005346	
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	LKK560000K	43.0 kg
	LKK560000W	43.0 kg
	LKK560000X	43.0 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

Tento spotřebič je vybaven funkcemi, které vám pomohou ušetřit energii při každodenním vaření.

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

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádobí.

Je-li to možné, spotřebič před pečením nepředehřívejte.

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

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

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

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. Další podrobnosti viz část funkce spotřebiče v kapitole „spotřebič – Denní používání“.

16. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem ♺. Obaly vyhoďte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče určené k likvidaci. Spotřebiče označené příslušným symbolem nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

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

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE....39
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY....41
3. INŠTALÁCIA....45
4. POPIS VÝROBKU....50
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM....51
6. VARNÝ PANEL – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE....51
7. HORÁK - RADY A TIPY....52
8. VARNÝ PANEL – OŠETROVANIE A ČISTENIE....53
9. RÚRA – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE....54
10. RÚRA - ČASOVÉ FUNKCIE....56
11. RÚRA - POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA....56
12. RÚRA – RADY A TIPY....57
13. RÚRA – OŠETROVANIE A ČISTENIE....67
14. RIEŠENIE PROBLÉMOV....70
15. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ....72
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.
Vitajte 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 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. požiarnou pokrývkou alebo pokrievkou.
- VÝSTRAHA: Proces prípravy jedla musí byť pod dozorom. Krátkodobý proces prípravy jedla si vyžaduje nepretržitý dozor.
- UPOZORNENIE: Nebezpečenstvo požiaru: Na varných povrchoch neskladujte žiadne predmety.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Na čistenie skla dvierok alebo skleného veka varného panela so závesmi nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.
- Kovové predmety, napríklad nože, vidličky, lyžice a pokrievky by sa nemali klásť na povrch varného panela, pretože sa môžu zohriať.
- Pred otvorením veka odstráňte rozliate tekutiny. Pred zatvorením veka nechajte povrch varného panela vychladnúť.

- UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedotýkajte sa ohrevných článkov.
- Vždy používajte na vyberanie a vkladanie príslušenstva alebo riadu kuchynské rukavice.
- Pred údržbou odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- UPOZORNENIE: Uistite sa, že je pred výmenou osvetlenia spotrebič vypnutý, aby ste sa vyhli riziku elektrického šoku.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servisnom stredisku alebo u kvalifikovanej osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Buďte opatrní, keď sa dotýkate zásuvky na skladovanie. Môže sa zohriať.
- Pri vyberaní zasúvacej lišty najskôr potiahnite jej prednú časť a potom zadnú časť smerom od bočných stien spotrebiča. Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí.
- 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 líšt môže spôsobiť nehody.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Tento spotrebič je vhodný pre nasledovné trhy: CZ SK

2.1 Inštalácia

VAROVANIE!
Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Kuchynská skrinka a príslušný výklenok musia mať vhodné rozmery.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.

- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
- Niektoré súčasti spotrebiča sú pod napätím. Spotrebič zabudujte do nábytku, aby ste zabránili kontaktu s nebezpečnými časťami.
- Po bokoch spotrebiča musia byť umiestnené spotrebiče alebo zariadenia nanajvýš rovnakej výšky.
- Spotrebič neinštalujte vedľa dverí ani pod okno. Predídete tak zhodeniu horúceho kuchynského riadu zo spotrebiča pri otvorení dverí alebo okna.
- Aby ste predišli prevrhnutiu spotrebiča, nezabudnite nainštalovať stabilizačné pomôcky. Pozrite si časť „Inštalácia".

2.2 Elektrické zapojenie

VAROVANIE!
Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

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

2.3 Prívod plynu

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

2.4 Použitie

VAROVANIE!
Riziko poranenia a popálenia.
Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

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

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

VAROVANIE!
Hrozí nebezpečenstvo požiaru a výbuchu.

- Tuky a oleje môžu pri zohriatí uvoľňovať horľavé výpary. Pri príprave pokrmov musia byť plamene alebo horúce predmety v dostatočnej vzdialenosti od tukov a olejov.
- Výpary, ktoré sa uvoľňujú z veľmi horúcich olejov, môžu spôsobiť spontánne vznietenie.
- Použitý olej, ktorý obsahuje zbytky jedla, môže spôsobiť požiar pri nižšej teplote ako olej použitý po prvýkrát.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, neklaďte 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 neklaďte 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 neklaďte na ovládací panel.
- Nenechajte obsah kuchynského riadu vyvrieť.
- Dávajte pozor, aby predmety alebo kuchynský riad nespadli na spotrebič. Povrch môže byť poškodený.
- Nikdy nenechajte zapnutý horák s prázdnym kuchynským riadom ani bez riadu.
- Kuchynský riad vyrobený z liatiny, hliníka alebo s poškodeným spodkom môže spôsobiť škrabance. Keď tieto predmety potrebujete posunúť mimo varného povrchu, zdvihnite ich.
- Zabezpečte dobré vetranie v miestnosti, kde je spotrebič nainštalovaný.

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

2.5 Ošetrovanie a čistenie

VAROVANIE!
Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

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

2.6 Veko

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

2.7 Vnútorné osvetlenie

VAROVANIE!
Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v 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 .

2.8 Servis

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

2.9 Likvidácia

VAROVANIE!
Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenia.

- 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 dverok, aby ste zabránili uviaznutiu detí a domácich zvierat v spotrebiči.

- Stlačte vonkajšie rúrky na plyn.

3. INŠTALÁCIA

VAROVANIE!
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

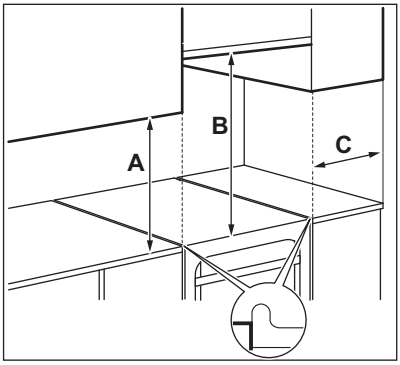
3.1 Umiestnenie spotrebiča

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

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

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

Minimálne vzdialenosti na upevnenie nájdete v tabuľke.



Minimálne vzdialenosti

Rozmer	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Technické údaje

Napätie	230 V
Frekvencia	50 - 60 Hz
Trieda spotrebiča	1

Rozmer	mm
Výška	855
Šírka	500
Hĺbka	600

3.3 Ostatné technické údaje

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

3.4 Priemery obtoku

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

3.5 Plynové horáky pre ZEMNÝ PLYN G20 20 mbar

HORÁK	NORMÁLNY VÝKON kW	ZNÍŽENÝ VÝKON kW	ZNAČKA DÝZY 1/100 mm
Rýchly	2.9	0.80	119
Stredne rýchly	1.85	0.43	96
Pomocný	0.95	0.35	70

3.6 Plynové horáky pre LPG G30 30 mbar

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

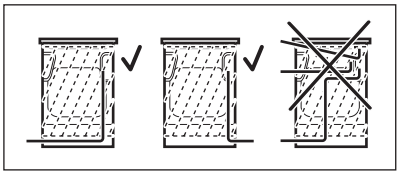
3.7 Plynové horáky pre LPG G31 30 mbar

HORÁK	NORMÁLNY VÝKON kW	ZNÍŽENÝ VÝKON kW	ZNAČKA DÝZY 1/100 mm	NOMINÁLNY PRIETOK PLYNU g/h
Rýchly	2.6	0.63	88	186
Stredne rýchly	1.6	0.38	71	114
Pomocný	0.85	0.31	50	61

3.8 Pripojenie plynu

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

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



VAROVANIE!
Potrubie plynovej prípojky sa nesmie dotýkať časti spotrebiča zobrazenej na obrázku.

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

3.9 Pripojenie ohybných nekovových trubíc

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

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

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

Pri kontrole ohybnej trubice sa uistite, že:

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

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

Prípojka prívodu plynu sa nachádza na zadnej strane ovládacieho panela.

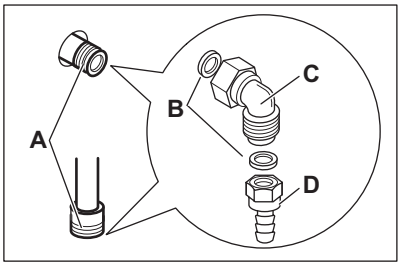
3.10 Prispôsobenie rôznym druhom plynu

Úpravu na iný druh plynu prenechajte kvalifikovanej osobe.

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

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

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

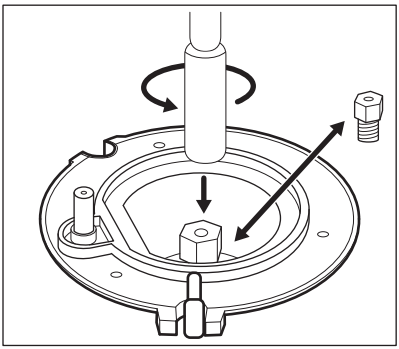


A. Bod pripojenia plynu (pre spotrebič sa používa iba jeden bod)
B. Tesnenie
C. Nastaviteľná prípojka
D. Držiak trubice na propán-bután

3.11 Výmena dýz varnej dosky

Pri výmene typu plynu vymeňte dýzy.

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



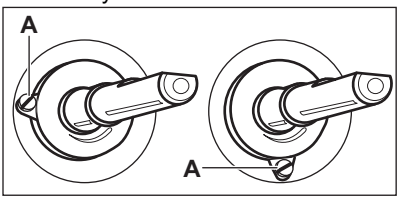
5. Vymeňte typový štítok (bližšie k prívodnej plynovej rúre) za štítok pre nový typ prívodu plynu.

Tento štítok nájdete vo vrecku dodanom so spotrebičom.

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

3.12 Nastavenie minimálnej úrovne plynu horáka varného panela

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



Prepnutie zo zemného plynu na kvapalný plyn

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

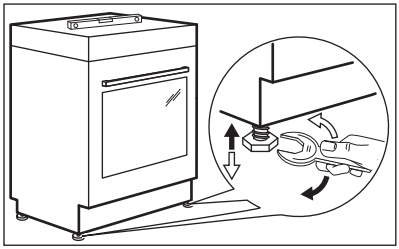
Zmena z kvapalného plynu na zemný plyn

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

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

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

3.13 Vyrovnanie spotrebiča



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

3.14 Ochrana proti prevráteniu

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

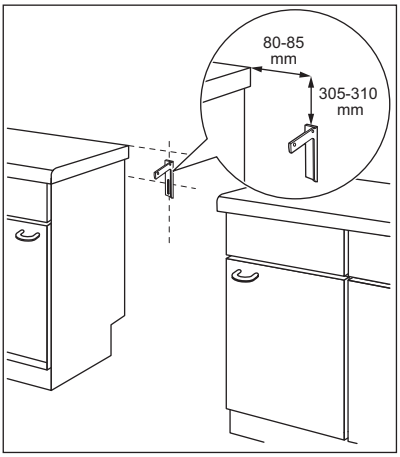
UPOZORNENIE!
Uistite sa, že ochranu proti prevráteniu nainštalujete v správnej výške.

Uistite sa, že povrch za spotrebičom je hladký.

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

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

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



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

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

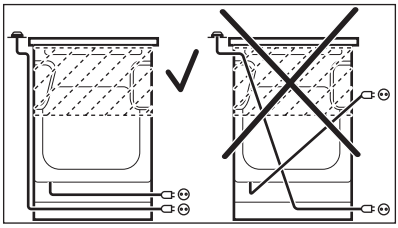
UPOZORNENIE!
Ak je priestor medzi skrinkami na sedenie väčší ako je šírka spotrebiča, rozmery po bokoch musíte prispôsobiť tak, aby bol spotrebič umiestnený v strede.

3.15 Elektroinštalácia

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

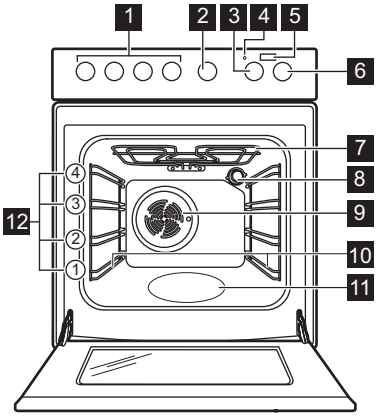
Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a napájacím káblom.

VAROVANIE!
Napájací kábel sa nesmie dotýkať časti spotrebiča vyznačenej na obrázku.



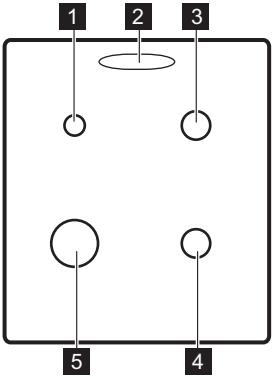
4. POPIS VÝROBKU

4.1 Všeobecný prehľad



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

4.2 Rozloženie varnej plochy



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

4.3 Príslušenstvo

- **Drôtený rošt**

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

Na koláče a sušienky.
- **AirFry tácka**
  Na vyprážanie s menším množstvom oleja alebo bez papieru na pečenie.
- **Voliteľné teleskopické lišty**
  Pre rošty a plechy. Môžete si ich objednať samostatne.
- **Skladovacia zásuvka**
  Skladovacia zásuvka je umiestnená pod dutinou rúry.

5. PRED PRVÝM POUŽITÍM

5.1 Prvé čistenie

Vyberte z rúry vyberateľné zasúvacie lišty a príslušenstvo.

Pozrite si kapitolu „Ošetrovanie a čistenie“.

Pred prvým použitím rúru a príslušenstvo vyčistite.
Príslušenstvo a zasúvacie lišty dajte späť na ich pôvodné miesto.

5.2 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 Zapálenie horáka varného panela

Pred položením kuchynského riadu horák vždy zapáľte.

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

1. Horák zapáľte otočením ovládača varného panela proti smeru hodinových ručičiek do maximálnej polohy prívodu plynu a stlačením ovládača.
2. Otočný ovládač varného panela držte stlačený 10 alebo menej sekúnd, aby sa zohrial termočlánok. Ak to neurobíte, prívod plynu sa preruší.
3. Keď je plameň pravidelný, upravte ho.

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

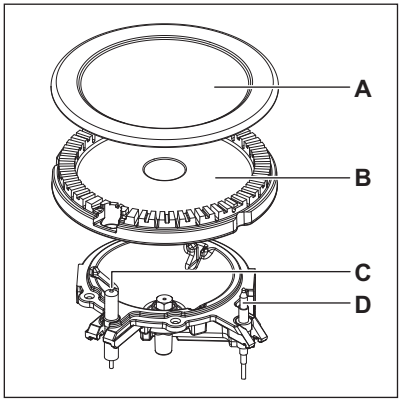
Ak sa horák ani po opakovaných pokusoch nezapáli, skontrolujte, či je v správnej polohe korunka a kryt horáka.

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

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

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

6.2 Prehľad o horáku



A. Kryt horáka
B. Koruna horáka
C. Zapaľovacia sviečka
D. Termočlánok

6.3 Vypínanie horáka

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

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

7. HORÁK - RADY A TIPY

VAROVANIE!
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

7.1 Kuchynský riad

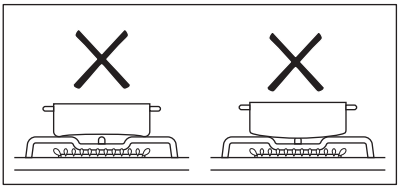
VAROVANIE!
Neumiestňuje tú istú panvicu na dva horáky.

VAROVANIE!
Na horák nedávajte nestabilné alebo poškodené nádoby, aby nedošlo k rozlievaniu a zraneniam.

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

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

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



Horák	Priemer kuchynského riadu (mm)
Pomocný	120 - 180
Stredne rýchly	140 - 220/240[1)]
Rýchly	160 - 220/260[1)]

[1)] Keď sa na varnom paneli používa iba jeden hrniec.

7.2 Priemery kuchynského riadu

VAROVANIE!
Používajte kuchynský riad s priemerom zodpovedajúcim veľkosti horákov.

8. VARNÝ PANEL – OŠETROVANIE A ČISTENIE

VAROVANIE!
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

8.1 Všeobecné informácie

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

8.2 Čistenie varného panela

- **Okamžite odstráňte:** roztopený plast, plastová fólia, cukor a potraviny s cukrom, inak môžu nečistoty spôsobiť poškodenie varného panela. Dávajte pozor, aby ste sa nepopálili.
- **Po dostatočnom vychladnutí varného panela odstráňte:** usadeniny vodného kameňa, škvrny od vody, mastné škvrny, lesklé kovové farebné fľaky. Varný panel vyčistite vlhkou handričkou s neabrazívnym čistiacim prostriedkom. Po čistení utrite varný panel mäkkou handričkou.
- Nečistoty zo smaltovaných dielov, viečok a koruniek odstráňte teplou mydlovou vodou a pred opätovným nasadením ich dôkladne osušte.

8.3 Čistenie zapaľovacej sviečky

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

8.4 Podstavce na varné nádoby

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

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

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

2. Smaltovaný povrch môže mať drsné okraje, preto buďte opatrní, keď umývate a sušíte podstavce na varné nádoby ručne. Ak je to potrebné, odstráňte odolné škvrny čistiacou pastou.
3. Po vyčistení skontrolujte, či sú podstavce na varné nádoby umiestnené správne.
4. Skontrolujte, či sú ramená podstavcov na varné nádoby zarovnané so stredom horáka.

8.5 Pravidelná údržba

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

9. RÚRA – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

VAROVANIE!
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

9.1 Zapnutie a vypnutie rúry

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

Žiarovka sa rozsvieti, keď je rúra v prevádzke.

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

9.2 Bezpečnostný termostat

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

9.3 Funkcie rúry

Symbol	Funkcie rúry	Aplikácia
0	Poloha Vyp.	Rúra je vypnutá.
	Osvetlenie rúry	Na zapnutie osvetlenia rúry bez funkcie prípravy jedál.
	PlusSteam	Na pridanie vlhkosti počas prípravy jedál. Na získanie správnej farby a chrumkavej kôrky počas pečenia. Na zvýšenie šťavnatosti počas opätovného zohrievania. Na zváranie ovocia a zeleniny.

Symbol	Funkcie rúry	Aplikácia
	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 opekanie na jednej úrovni roštu.
	Rýchly gril	Na grilovanie veľkého množstva tenkých kúskov jedla a na prípravu hrianok.
	Turbo gril	Na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapekanie.
	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 hranolčeky 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.

Uvoľnená 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. Priehlbinu dutiny rúry naplňte vodou z vodovodného kohútika.
   Maximálna kapacita priehlbiny dutiny je 250 ml.
   Priehlbinu 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!
Priehlbinu 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 Kuchynský časomer

Slúži na nastavenie odpočítavania času.

Táto funkcia nemá vplyv na prevádzku spotrebiča.

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

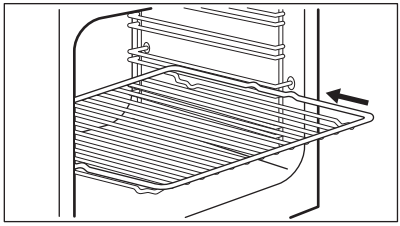
Po uplynutí daného času zaznie zvukový signál.

11. RÚRA - POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA

VAROVANIE!
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

11.1 Vloženie príslušenstva

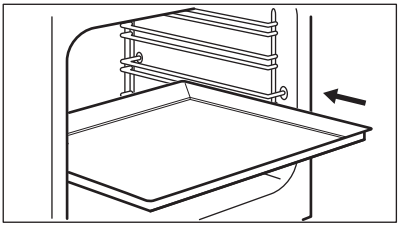
Drôtený rošt:



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.

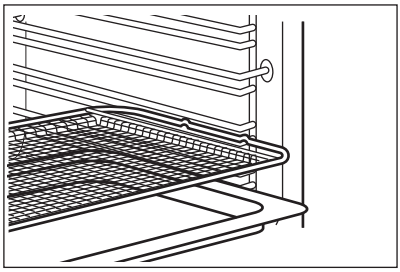


Plech/hlboký pekáč zasuňte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry.

Skontrolujte, či sa nedotýka zadnej steny dutiny rúry.

AirFry plech:

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



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 otváraní 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 dohneda. Ak sa vyskytne nerovnomerné zhnednutie, nie je potrebné zmeniť nastavenie teploty. Rozdiely sa stratia počas pečenia.

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

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

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

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

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 priehlbinu dutiny rúry vodou iba keď je rúra studená.

Pozrite si časť „Zapnutie funkcie: PlusSteam"

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.
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.

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

Pečenie mäsa

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

Pokrm	Voda v priehlbine dutiny (v ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	Príslušenstvo
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/repa/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 paprike	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

Pokrm	Množstvo (kg)	Prudké opečenie z každej strany (min.)	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Čas (min)
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

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
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
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				
Buchtičky	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
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

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	Príslušenstvo
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 keksy	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
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

Pokrm	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
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
Hranolčeky, mrazené	pribl. 650 g	180 - 220	20 - 30	2
Hrubé hranolčeky, 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
Rybie 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

Potravina	Funkcia	Teplota (°C)	Príslušenstvo	Úroveň roštu v rúre	Čas (min)
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
Piškótový koláč bez tuku	Tradičné varenie	180	drôtený rošt	2	20 - 30
Piškótový koláč bez tuku	Varenie s použitím ventilátora	160	drôtený rošt	2	25 - 35
Piškótový 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 ohľadne bezpečnosti.

13.1 Poznámky k čisteniu

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

Na čistenie kovových povrchov použite vyhradený čistiaci prostriedok.

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

Vyčistite 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 škvrny odstráňte špeciálnym čistiacim prostriedkom na rúry na pečenie.

Nelepivé príslušenstvo a plech AirFry nečistite 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 vyčistite so špongiou alebo použite kefku na odstránenie zvyškov.

Je možné aj umytie v umývačke.

13.3 Antikorové alebo hliníkové rúry

Dvierka rúry čistite 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 čistite 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.

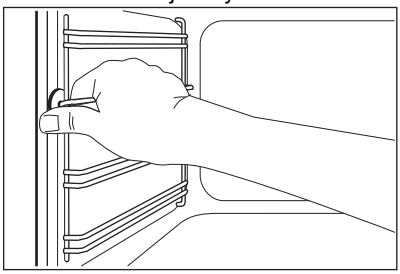
1. Do priehlbiny dutiny na dne rúry nalejte 250 ml octu.
   Použite maximálne 6 % ocot bez byliniek.
2. Počkajte 30 minút, kým ocot nerozpustí zostatkový vodný kameň pri okolitej teplote.
3. Dutinu rúry poutierajte vlhkou handrou namočenou vo vlažnej vode.

13.5 Vybratie zasúvacích líšt

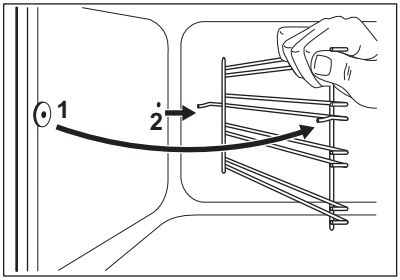
Pri čistení rúry z nej vyberte zasúvacie lišty.

UPOZORNENIE!
Pri vyberaní zasúvacích líšt postupujte veľmi opatrne.

1. Odtiahnite prednú časť zasúvacích líšt od bočnej steny.



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



Pri inštalácii odstráneného príslušenstva zvoľte opačný postup.

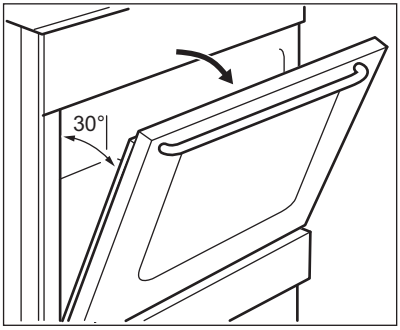
13.6 Odstránenie a inštalácia sklenených panelov rúry

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

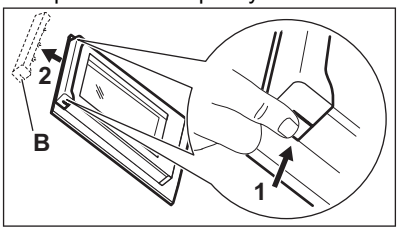
VAROVANIE!
Počas čistenia nechajte dvierka rúry mierne pootvorené. Dvierka sa pri plnom otvorení môžu náhodne zatvoriť, čo môže spôsobiť poškodenie.

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.

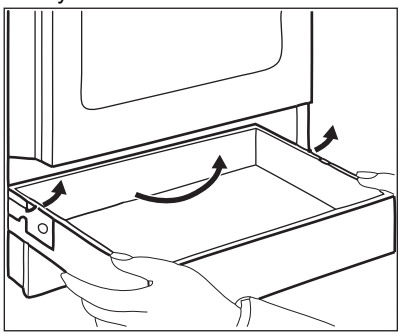
UPOZORNENIE!
Uistite sa, že ste vnútorný sklenený panel namontovali do lôžok správne.

13.7 Vybratie zásuvky

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

Zásuvka na riad pod rúrou sa dá pri čistení vybrať.

1. Vytiahnite zásuvku až na doraz.



2. Opatrne nadvihnite zásuvku.
3. Zásuvku úplne vytiahnite von.

Ak chcete nainštalovať zásuvku, zvoľte opačný postup.

13.8 Výmena osvetlenia

VAROVANIE!
Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Žiarovka môže byť horúca.

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

Zadné svetlo

1. Sklenený kryt otočte a vyberte ho.
2. Sklenený kryt vyčistite.
3. Nahraďte žiarovku inou vhodnou žiarovkou odolnou teplotám do 300 °C .
4. Nasaďte sklenený kryt.

14. RIEŠENIE PROBLÉMOV

VAROVANIE!
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

14.1 Čo robiť, keď...

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Keď sa pokúsite aktivovať generátor iskier, nevychádza žiadna iskra.	Varný panel nie je pripojený k zdroju elektrického napájania alebo je pripojený nesprávne.	Skontrolujte, či je varný panel správne pripojený k zdroju elektrického napájania. Pozrite si schému zapojenia.
	Je vypálená poistka.	Skontrolujte, či je príčinou poruchy práve poistka. Ak sa poistka vypáli opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
	Viečko a korunka horáka nie sú položené správne.	Položte viečko a korunku horáka správne.
Plameň zhasne okamžite po zapálení.	Termočlánok nie je dostatočne zohriaty.	Po zapálení plameňa držte generátor iskier aktívny približne 10 sekúnd alebo kratšie.
Kruh plameňa nie je rovnomerný.	Korunka horáka je upchatá zvyškami potravín.	Uistite sa, že dýza nie je zablokovaná a korunka horáka je čistá.
Horáky nefungujú.	Nie je prívod plynu.	Skontrolujte plynovú prípojku.
Plameň je zafarbený na oranžovo alebo žlto.		V niektorých oblastiach horáka sa môže plameň zdať oranžový alebo žltý. Je to normálne.
Rúra sa nezohrieva.	Rúra je vypnutá.	Rúru zapnite.
	Nie sú nastavené potrebné nastavenia.	Skontrolujte, či sú nastavenia správne.
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 nenechávajte jedlá v rúre dlhšie ako 15 – 20 minút.

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Príprava jedla trvá veľmi dlho alebo naopak, jedlá sú hotové príliš rýchlo.	Teplota je príliš nízka alebo príliš vysoká.	V prípade potreby upravte teplotu. Postupujte podľa pokynov v návode.
Pri použití nasledujúcej funkcie nie je účinnosť pečenia uspokojivá: PlusSteam.	Nenastavili ste funkciu PlusSteam.	Pozrite si časť „Zapnutie funkcie: PlusSteam".
	Priehlbinu 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.
Voda v priehlbine dutiny rúry nevrie.	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 štítok sa nachádza na prednom ráme dutiny rúry. Neodstraňujte typový štítok z dutiny rúry.

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

15. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

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

Identifikácia modelu	LKK560000K LKK560000W LKK560000X	
Typ varného panelu	Varný panel voľne stojaceho variča	
Počet plynových horákov	4	
Energetická účinnosť na plynový horák (EE gas burner)	Ľavý zadný – pomocný	neuvádza sa
	Pravý zadný – stredne rýchly	55.3%
	Pravý predný – stredne rýchly	55.3%
	Ľavý predný – rýchly	55.5%
Energetická účinnosť na plynový varný panel (EE gas hob)		55.4%

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

15.2 Varný panel – úspora energie

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 možností vždy položte pokrievku.
- Skontrolujte, či sú horáky a podstavce na varné nádoby správne zmontované, ešte pred ich použitím.
- Dno kuchynského riadu by malo mať správne priemery pre veľkosť horáka.
- Kuchynský riad položte priamo na horák a do jeho stredu.
- Keď začne tekutina vrieť, znížte plameň a tekutinu nechajte len pomaly variť.
- Ak je to možné, použite tlakový hrniec. Pozrite si návod na jeho použitie.

15.3 Informácie o výrobku pre rúry a informačný list k výrobku

Názov dodávateľa	Electrolux
Identifikácia modelu	LKK560000K 943005362 LKK560000W 943005360 LKK560000X 943005346
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	LKK560000K	43.0 kg
	LKK560000W	43.0 kg
	LKK560000X	43.0 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

Spotrebič má funkcie, ktoré vám pomôžu usporiť energiu pri každodennom varení a pečení.

Uistite sa, že sú dvierka spotrebiča počas prevádzky zatvorené. Počas prípravy pokrmu neotvárajte dvierka spotrebiča 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, spotrebič pred samotnou prípravou pokrmu 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 príprava pokrmu trvá dlhšie ako 30 minút, znížte teplotu spotrebiča na minimálne 3 – 10 minút pred koncom prípravy. Pomocou zvyškového tepla v spotrebiči bude príprava pokrmu pokračovať.

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.

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

Vlhké pečenie
Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia. Bližšie informácie nájdete v kapitole „Spotrebič – každodenné používanie“, funkcie spotrebiča.

16. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom ♺ odovzdajte na recykláciu. Obal hoďte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom spolu s odpadom z 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

867365148-B-282022

CE