



CS Sporák
SK Sporák

Návod k použití 2
Návod na používanie 36

OBSAH

| | |
|--|----|
| 1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE..... | 3 |
| 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY | 5 |
| 3. INSTALACE..... | 8 |
| 4. POPIS SPOTŘEBIČE..... | 10 |
| 5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM..... | 10 |
| 6. VARNÁ DESKA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ..... | 11 |
| 7. VARNÁ DESKA - TIPY A RADY..... | 12 |
| 8. VARNÁ DESKA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA..... | 13 |
| 9. TROUBA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ | 14 |
| 10. TROUBA - FUNKCE HODIN..... | 17 |
| 11. TROUBA - TIPY A RADY..... | 18 |
| 12. TROUBA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA..... | 30 |
| 13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD..... | 32 |
| 14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST..... | 34 |

MYSLÍME NA VÁS

Děkujeme vám, že jste si zakoupili spotřebič značky Electrolux. Produkt, který jste si zvolili, čerpá z desetiletí profesionálních zkušeností a inovací. Při navrhování tohoto důmyslného a stylového spotřebiče jsme mysleli na vaše potřeby. Můžete se proto vždy, když jej používáte, spolehnout, že pokaždé 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 vedením, které zohledňuje bezpečný provoz spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Děti mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí a řádně je zlikvidujte.
- VAROVÁNÍ: Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přibližovaly. Přístupné součásti se při použití zahřívají na vysokou teplotu.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- Tento spotřebič musí být zapojen do napájecí sítě pomocí kabelu typu H05VV-F, který je odolný vůči teplotě zadního panelu.
- Tento spotřebič je určen k použití do nadmořské výšky 2000 m.

- Tento spotřebič není určen k použití na lodích a plavidlech.
- Neinstalujte spotřebič za ozdobnými dvířky, aby nedošlo k jeho přehřátí.
- Spotřebič neumísťujte na podstavec.
- Spotřebič nepoužívejte spolu s externím časovačem nebo samostatným dálkovým ovládáním.
- VAROVÁNÍ: Příprava jídel s tuky či oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a způsobit požár.
- Oheň se NIKDY nesnažte uhasit vodou, ale vypněte spotřebič a poté plameny zakryjte např. víkem nebo hasicí rouškou.
- POZOR: U vaření je vždy nutné vykonávat dohled. U krátkodobého vaření je nutné vykonávat dohled nepřetržitě.
- VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: Nepokládejte věci na varnou desku.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čištění skleněných dvířek nebo skla vík se závěsy, mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- Na varnou desku nepokládejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
- Je-li sklokeramický nebo skleněný povrch desky prasklý, vypněte spotřebič a odpojte ho od síťového napájení. V případě, že spotřebič je k elektrické síti připojen prostřednictvím rozvodné skříňky, spotřebič odpojte od napájení vyjmutím pojistky. V každém případě kontaktujte autorizované servisní středisko.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho dostupné části se mohou během používání zahřát na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
- Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.

- Před údržbou odpojte spotřebič od napájení.
- **VAROVÁNÍ:** Před výměnou žárovky se nejprve přesvědčte, že je spotřebič vypnutý, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.
- Jestliže je poškozený napájecí kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.
- Při manipulaci s odkládací zásuvkou buďte opatrní. Může být horká.
- K odstranění drážek na rošty nejprve odtáhněte přední a poté zadní konec drážek na rošty od stěny trouby. Drážky roštů instalujte stejným postupem v opačném pořadí.
- V pevné elektrické instalaci musí být začleněn prvek pro odpojení od sítě v souladu s platnými elektroinstalačními předpisy.
- **VAROVÁNÍ:** Používejte pouze kryt varné desky přímo od výrobce varného spotřebiče nebo takový kryt, který výrobce spotřebiče v pokynech k použití označil jako vhodný, případně kryt, který je součástí spotřebiče. Při použití nesprávného krytu varné desky může dojít k nehodě.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace



VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

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

spotřebiče. Řiďte se pokyny v části „Instalace“.

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, nezapojte do ni síťovou zástrčku.
- Neodpojte 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 Použití



VAROVÁNÍ!

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

- Tento spotřebič je určen pouze k domácímu použití.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Spotřebič po každém použití vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může dojít k uvolnění horkého vzduchu.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte 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. Když vaříte s tuky a oleji, držte plameny a ohřáté předměty mimo jejich dosah.
- Páry uvolňované velmi horkými oleji se mohou samovolně vznítit.
- Použitý olej, který obsahuje zbytky potravin, může způsobit požár při nižších teplotách než olej, který se používá poprvé.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.
- Při otevírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Používáte-li při přípravě jídla přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs vzduchu s alkoholem.



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Aby nedošlo k poškození nebo změnám barvy smaltu:
 - Nepokládejte nádobí či 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 pečení nenechávejte vlhká jídla ve spotřebiči.
 - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Při pečení vlhkých koláčů používejte hluboký plech. Ovočné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Nepokládejte horké nádoby na ovládací panel.
- Nenechte vyvařit vodu v nádobách.
- Dbejte na to, aby na spotřebič nespady žádné předměty nebo nádoby. Mohl by se poškodit povrch.
- Nezapínejte varné zóny s prázdnými nádobami nebo bez nádob.
- Nádoby vyrobené z litiny či hliníku nebo nádoby s poškozeným dnem mohou způsobit poškrábání. Tyto předměty v případě nutnosti přesunu po varné desce vždy zdvihnete.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místností.
- Při snímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!
- Zbytky tuků či jídel ve spotřebiči mohou způsobit požár.
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Dbejte na to, aby vnitřek spotřebiče a dvířka byly po každém použití vytřeny dosucha. Pára, která se tvoří během provozu spotřebiče, se sráží na stěnách vnitřku spotřebiče a může způsobovat korozi. Kondenzaci snížíte, když spotřebič vždy před přípravou jídla na 10 minut přehřejete.
- Vycistěte 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.

2.4 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.

2.5 Vnitřní osvětlení



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

2.6 Obsluha

- Pro opravu spotřebiče se obraťte na autorizované servisní středisko.
- Používejte výhradně originální náhradní díly.

2.7 Likvidace



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.

3. INSTALACE



VAROVÁNÍ!

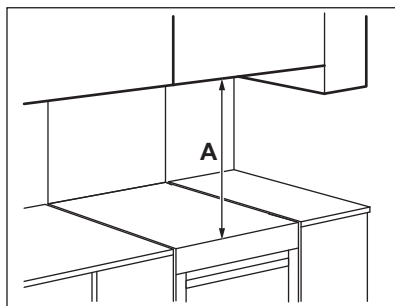
Viz kapitoly o bezpečnosti.

3.1 Technické údaje

| Rozměry | |
|---------|--------------|
| Výška | 847 - 867 mm |
| Šířka | 596 mm |
| Hloubka | 600 mm |

3.2 Umístění spotřebiče

Tento volně stojící spotřebič můžete umístit s kuchyňskou skříňkou po jedné nebo po obou stranách nebo v rohu.

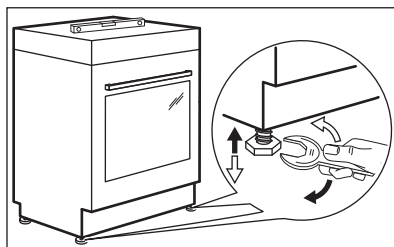


Minimální vzdálenosti

| Rozměry | mm |
|---------|-----|
| A | 685 |

- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

3.3 Vyrovnání spotřebiče



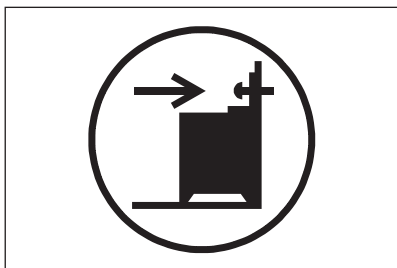
Pomocí seřizitelných nožiček na spodku spotřebiče nastavte výšku horní pracovní plochy do stejné úrovně s ostatními povrchy.

3.4 Ochrana proti překlopení



POZOR!

Nainstalujte ochranu proti překlopení, která zabrání pádu spotřebiče při jeho nesprávném zatížení. Ochrana proti překlopení funguje pouze tehdy, je-li spotřebič umístěn ve správném prostoru. Na vašem spotřebiči se nachází symboly zobrazené na obrázcích (dle modelu), které vás upozorňují na instalaci ochrany proti překlopení.

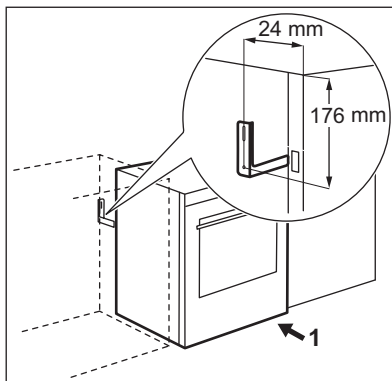


POZOR!

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

Přesvědčte se, že je plocha za spotřebičem hladká.

1. Nastavte správnou výšku a umístění spotřebiče, než připojíte ochranu proti překlopení.
2. Nainstalujte ochranu proti překlopení ve výšce 176 mm pod úroveň horní pracovní plochy a 24 mm od levé strany spotřebiče skrze kruhový otvor na konzole. Viz obrázek. Přišroubujte jej do pevného materiálu nebo použijte vhodnou oporu (zeď).
3. Tento otvor naleznete na levé straně zadní části spotřebiče. Viz obrázek. Spotřebič umístěte doprostřed prostoru mezi pracovní plochy (1). Jestliže je prostor mezi pracovními plochami kuchyňské linky větší, než je šířka spotřebiče, pak musíte pro vystředění spotřebiče upravit postranní rozměr.



3.5 Elektrická instalace



VAROVÁNÍ!

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

Spotřebič se dodává bez síťové zástrčky nebo napájecího kabelu.

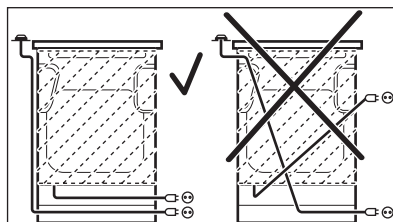
Vhodné typy kabelů pro různé fáze:

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



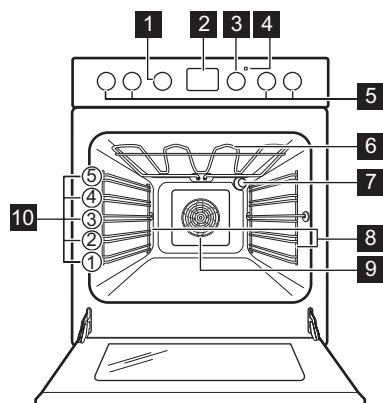
VAROVÁNÍ!

Napájecí kabel se nesmí dotýkat částí spotřebiče zobrazené na obrázku stínované.



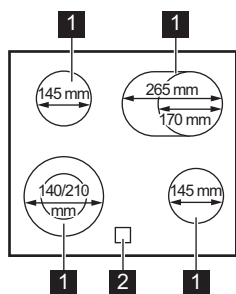
4. POPIS SPOTŘEBIČE

4.1 Celkový pohled



- 1 Ovladač funkcí trouby
- 2 Displej
- 3 Ovladač teploty
- 4 Ukazatel/symbol teploty
- 5 Voliče varné desky
- 6 Topné těleso
- 7 Osvětlení
- 8 Zasouvací mřížka, vyjímatelné
- 9 Ventilátor
- 10 Polohy mřížky

4.2 Varná deska – Přehled



- 1 Varná zóna
- 2 Ukazatel zbytkového tepla

4.3 Příslušenství

- **Tvarovaný rošt**
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.
- **Kombinovaný plech**
Na koláče a sušenky. K pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.
- **AirFry**

Ke smažení jídla s menším množstvím oleje nebo bez pečícího papíru.

- **Vysunovací drážky**
Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.
- **Zásuvka**
Zásuvka je umístěna pod vnitřkem trouby.

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 První čištění


Z trouby odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.



Viz část „Čištění a údržba“.

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

5.2 Nastavení času

Před použitím trouby musíte nastavit čas.

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

Stiskněte  nebo  a nastavte správný čas.

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

5.3 Změna času



Denní čas nelze změnit, pokud je zapnutá některá funkce.

Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat ukazatel denního času.




Nastavení nového času provedete podle části „Nastavení času“.

5.4 Zasunovací ovladače

Chcete-li spotřebič použít, stiskněte ovladač. Ovladač se vysune.

5.5 Předehřátí

Před prvním použitím prázdnou troubu předehřejte.

1. Nastavte funkci . Nastavte maximální teplotu.
2. Nechte troubu pracovat jednu hodinu.
3. Nastavte funkci . Nastavte maximální teplotu.
4. Nechte troubu pracovat 15 minut.
5. Nastavte funkci . Nastavte maximální teplotu.
6. Nechte troubu pracovat 15 minut.
7. Troubu vypněte a nechte ji vychladnout.

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



6. VARNÁ DESKA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Teplotní nastavení

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




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

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

6.2 Zapnutí a vypnutí vnějších okruhů

Účinnou varnou plochu můžete přizpůsobit velikosti varné nádoby.

Zapnutí vnějšího okruhu: otočte ovladačem ve směru hodinových ručiček proti jeho lehkému odporu na . Poté otočte ovladačem proti směru hodinových ručiček a nastavte požadovanou teplotu.

Vypnutí vnějšího okruhu: otočením ovladače do polohy VYPNUTO. Kontrolka zhasne.

6.3 Ukazatel zbytkového tepla



VAROVÁNÍ!

Dokud kontrolka svítí, hrozí nebezpečí popálení zbytkovým teplem.

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

Může se také zobrazovat kontrolka:

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

Kontrolka se přestane zobrazovat, když varná zóna vychladne.

7. VARNÁ DESKA - TIPY A RADY



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

7.1 Nádobí

Výsledky vaření závisejí na materiálu použitého nádobí

- **doporučuje se:** hliník, měď
- **nedoporučuje se:** nerezová ocel, litina, sklo



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



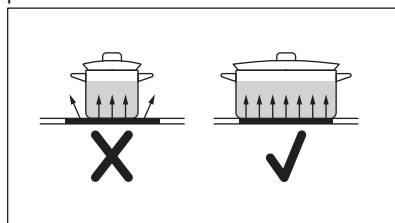
Na keramické varné desce nepoužívejte nádobí se dnem, které má výrazné hrany, např. litinové pánve. Mohly by povrch varné desky poškrábat nebo odřít s trvalými následky.



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

Aby bylo dosaženo úspory energie a varná deska fungovala správně, dno

nádoby musí mít vhodný minimální průměr.




7.2 Minimální průměr nádoby

| Varná zóna | Průměr nádoby (mm) | Výkon (W) |
|--------------|--------------------|-----------|
| Levá zadní | Φ 145 | 1200 |
| Pravá zadní | 170-265 | 1500/2200 |
| Pravá přední | Φ 145 | 1200 |
| Levá přední | 140-210 | 1000/2200 |

7.3 Příklady použití varné desky



Údaje v následující tabulce jsou jen orientační.

| Nastavení teploty | Vhodné pro: | Čas (min) | Tipy |
|---|---|-------------|---|
|  - 1 | Udržení teploty hotového jídla. | dle potřeby | Nádobu zakryjte pokličkou. |
| 1 - 2 | Holandská omáčka, rozpouštění: másla, čokolády, želatiny. | 5 - 25 | Čas od času zamíchejte. |
| 1 - 2 | Zahuštění: nadýchané omelety, míchaná vejce. | 10 - 40 | Vařte s pokličkou. |
| 2 - 3 | Dušení jídel z rýže a mléčných jídel, ohřívání hotových jídel. | 25 - 50 | Přidejte alespoň dvakrát tolik vody než rýže, mléčná jídla v polovině doby přípravy zamíchejte. |
| 3 - 4 | Podušení zeleniny, ryb, masa. | 20 - 45 | Přidejte několik polévkových lžic tekutiny. |
| 4 - 5 | Vaření brambor v páře. | 20 - 60 | Použijte max. ¼ l vody na 750 g brambor. |
| 4 - 5 | Vaření většího množství jídel, dušeného masa se zeleninou a polévek. | 60 - 150 | Až 3 l vody a přísady. |
| 6 - 7 | Mírné smažení: plátků masa nebo ryb, Cordon Bleu z telecího masa, kotlet, masových kroket, uzenin, jater, jíšky, vaječ, palačinek a koblih. | dle potřeby | V polovině doby obraťte. |
| 7 - 8 | Prudké smažení, pečená bramborová kaše, silné řízký, steaky. | 5 - 15 | V polovině doby obraťte. |
| 9 | Vaření vody, vaření těstovin, opražení masa (guláš, dušené maso v hrnci), fritování hranolků. | | |

8. VARNÁ DESKA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 Všeobecné informace

- Varnou desku po každém použití očistěte.
- 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.

- Použijte speciální škrabku na sklo.

8.2 Čištění varné desky

- **Okamžitě odstraňte:** roztavený plast, plastovou folii, cukr nebo jídlo obsahující cukr. Pokud tak neučiníte, nečistota může varnou desku poškodit. Vyvarujte se popálení. Speciální škrabku přiložte šikmo ke skleněnému povrchu a posunujte ostří po povrchu desky.
- **Odstraňte po dostatečném vychladnutí varné desky:** skvrny od vodního kamene, vodové kroužky,

tukové skvrny nebo kovově lesklé zbarvení. Vyčistěte varnou desku vlhkým hadříkem s neabrazivním mycím prostředkem. Po vyčištění varnou desku osušte měkkým hadrem.

- **Odstraňte kovově lesklé zbarvení:** použijte roztok vody s octem a vyčistěte skleněný povrch pomocí hadříku.

9. TROUBA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.


9.1 Funkce trouby



VAROVÁNÍ!

Před zahájením procesu přípravy ani během něj nenalévejte do vyryté části vnitřku trouby žádné tekutiny. Hrozí nebezpečí poškození.

| Symbol | Funkce trouby | Použití |
|--------|------------------------|---|
| 0 | Poloha Vypnuto | Trouba je vypnutá. |
| | Pravý horký vzduch | K pečení jídel až na dvou úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu trouby o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce Konvenční pečení. |
| | Příprava Pizzy /AirFry | K pečení jídel, která vyžadují intenzivnější opečení dozlatova a křupavý spodek, na jedné úrovni. /Ke smažení jídla s menším množstvím oleje nebo bez pečicího papíru. Pro pokrmy jako hranolky nebo pizza. |
| | Konvenční pečení | K pečení a opékání jídel na jedné úrovni trouby. |
| | Sušení | K sušení krájeného ovoce, zeleniny a hub. |
| | 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. Také k zapékání a pečení dozlatova. |

| Symbol | Funkce trouby | Použití |
|---|--------------------|--|
|  | Vlhký horký vzduch | Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Pokyny k pečení najdete v části „Tipy a rady“, Vlhký horký vzduch. 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 byla použita ke splnění energetické třídy dle normy EN 60350-1. Když používáte tuto funkci, osvětlení se vypne automaticky. |

- i** Jídlo můžete rozmrazit pomocí funkce Vlhký horký vzduch, aniž byste museli nastavit teplotu.

9.2 Zapnutí a vypnutí trouby

- i** **Podle daného modelu má váš spotřebič symboly ovladače, ukazatele nebo kontrolky:**
- Ukazatel se rozsvítí, když trouba začne hřát.
 - Kontrolka se rozsvítí, když je trouba v provozu.
 - Symbol ukazuje, zda ovladač řídí jednu z varných zón, funkce trouby nebo teplotu.

1. Otočte ovladačem funkcí trouby na požadovanou funkci.
2. Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.
3. Troubu vypnete otočením ovladače funkcí a teploty trouby do polohy vypnuto.

9.3 Chladicí ventilátor

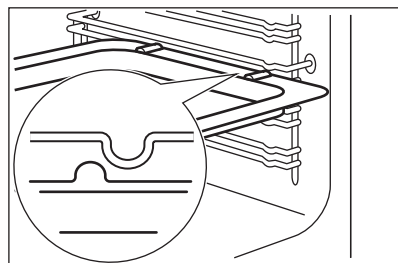
Když je trouba v provozu, chladicí ventilátor se automaticky zapne, aby udržoval povrch trouby chladný. Jestliže troubu vypnete, bude chladicí ventilátor

pokračovat v chlazení až do úplného ochlazení trouby.

9.4 Vložení příslušenství do trouby

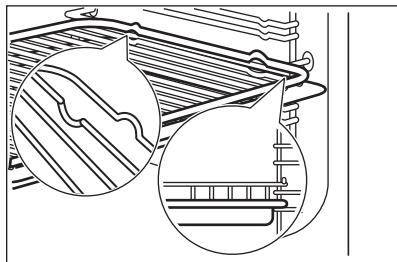
Kombinovaný pekáč:

Hluboký pekáč / plech zasuňte mezi drážky zvolené úrovně roštu.



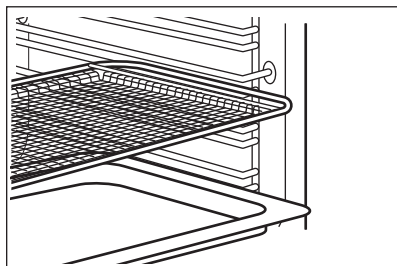
Společné vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče:

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



AirFry plech na pečení:

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



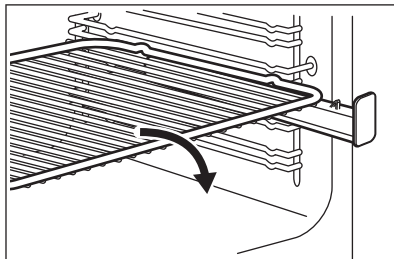
- Pro vyšší bezpečnost má veškeré příslušenství na horní straně pravého a levého okraje malé zářezy. Tyto zářezy také fungují jako ochrana proti překlopení.
- Zvýšený okraj roštu slouží jako ochrana proti sklouznutí varných nádob.

9.5 Teleskopické výsuvy - vložení příslušenství trouby

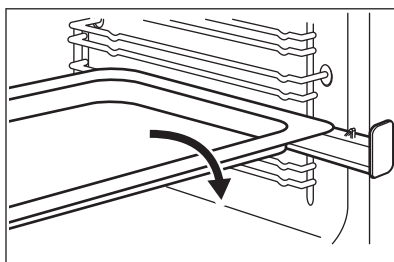


Instalační pokyny pro teleskopické výsuvy si uschovejte pro budoucí použití.

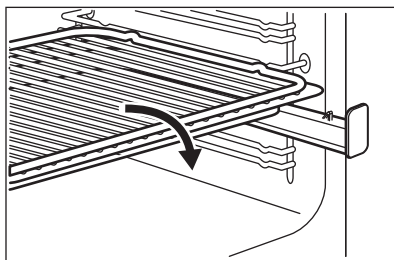
Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.



Zasuňte tvarovaný rošt do teleskopických výsuvů tak, aby nožičky směřovaly dolů.



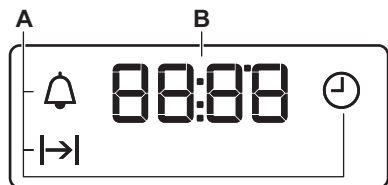
Vložte plech na pečení nebo hluboký pekáč / plech do teleskopických výsuv.



Tvarovaný rošt položte na hluboký pekáč / plech. Tvarovaný rošt a hluboký pekáč / plech vložte do teleskopických výsuv.

10. TROUBA - FUNKCE HODIN

10.1 Displej



- A. Funkce hodin
B. Časovač

10.2 Tlačítka

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

10.3 Funkce hodin

| Funkce hodin | | Použití |
|--------------|-----------|---|
| ⌚ | DENNÍ ČAS | K nastavení, změně nebo kontrole denního času. |
| → | TRVÁNÍ | Slouží k nastavení délky provozu trouby. |
| 🔔 | MINUTKA | K nastavení odpočítávání času. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby. Tuto funkci můžete zapnout kdykoliv, i u vypnuté trouby. |

10.4 Nastavení funkce TRVÁNÍ

- Nastavte funkci trouby a teplotu.
- Opakovaně stiskněte ⌚, dokud nezačne blikat |→|.
- Použijte + nebo — k nastavení času TRVÁNÍ.

Na displeji se zobrazí |→|.

- Po uplynutí času začne blikat |→| a zazní zvukový signál. Spotřebič se automaticky vypne.
- Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.


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


10.5 Nastavení funkce MINUTKA

- Opakovaně stiskněte ⌚, dokud nezačne blikat 🔔.
- Použijte + nebo — k nastavení potřebného času.
Funkce Minutka se po pěti sekundách spustí automaticky.
- Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál. Chcete-li zvukový

- signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
- Otočte ovladačem funkcí trouby a ovladačem teploty do polohy vypnuto.

10.6 Zrušení funkce hodin

- Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat ukazatel požadované funkce.

- Stiskněte a podržte . Funkce hodin by měla zhasnout během několika sekund.

11. 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.

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

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

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

11.1 Pečení moučných jídel

Při prvním pečení použijte nižší teplotu.

11.2 Tipy k pečení moučných jídel

| Výsledek pečení | Možná příčina | Řešení |
|---|---|---|
| Spodek koláče není dostatečně propečený. | Nesprávná poloha roštu. | Vložte koláč na nižší rošt. |
| Koláč klesl a je mazlavý či nerovnoměrný. | Teplota trouby je příliš vysoká. | Příště nastavte o něco nižší teplotu trouby. |
| | Teplota trouby je příliš vysoká a doba pečení je příliš krátká. | Příště nastavte delší dobu pečení a nižší teplotu trouby. |
| Koláč je příliš suchý. | Teplota trouby je příliš nízká. | Příště nastavte vyšší teplotu trouby. |
| | Příliš dlouhá doba pečení. | Příště nastavte delší dobu pečení. |
| Koláč se peče nerovnoměrně. | Teplota trouby je příliš vysoká a doba pečení je příliš krátká. | Příště nastavte delší dobu pečení a nižší teplotu trouby. |
| | Těsto na koláč není rozloženo rovnoměrně. | Příště těsto na koláč rozložte na plech na pečení rovnoměrně. |
| Koláč není při délce pečení uvedené v receptu hotový. | Teplota trouby je příliš nízká. | Příště nastavte o něco vyšší teplotu trouby. |

11.3 Pravý horký vzduch

Pečení na jedné úrovni

Pečení ve formě

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha ro- štu |
|--|-------------------------|-----------|-------------------|
| Kulatý koláč nebo briošky | 150 - 160 | 50 - 70 | 2 |
| Linecký koláč / ovocné koláče | 140 - 160 | 50 - 90 | 1 - 2 |
| Piškotová buchta bez tuku | 150 - 160 ¹⁾ | 25 - 40 | 3 |
| Dortový korpus - křehké těsto | 170 - 180 ¹⁾ | 10 - 25 | 2 |
| Dortový korpus - piškotové těsto | 150 - 170 | 20 - 25 | 2 |
| Jablečný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně) | 160 | 60 - 90 | 2 - 3 |

¹⁾ Předehřejte troubu.

Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha ro- štu |
|--|--------------|-----------|-------------------|
| Drobenkový koláč (suchý) | 150 - 160 | 20 - 40 | 3 |
| Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto) ¹⁾ | 150 | 35 - 55 | 3 |
| Ovocné koláče z křehkého těsta | 160 - 170 | 40 - 80 | 3 |

¹⁾ Použijte hluboký pekáč / plech.

Sušenky

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha ro- štu |
|-----------------------------------|-------------------------|-----------|-------------------|
| Sušenky z křehkého těsta | 150 - 160 | 10 - 20 | 3 |
| Máslové sušenky / Proužky těsta | 140 | 20 - 35 | 3 |
| Sušenky z piškotového těsta | 150 - 160 | 15 - 20 | 3 |
| Sněhové pusinky | 80 - 100 | 120 - 150 | 3 |
| Makronky | 100 - 120 | 30 - 50 | 3 |
| Sušenky z kynutého těsta | 150 - 160 | 20 - 40 | 3 |
| Malé listové pečivo | 170 - 180 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Pečivo | 160 ¹⁾ | 10 - 35 | 3 |
| Malé koláčky (20 kousků na plech) | 150 ¹⁾ | 20 - 35 | 3 |

¹⁾ Předehřejte troubu.

Tabulka pro nákypy a zapékaná jídla

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha ro- štu |
|---|-------------------------|-----------|-------------------|
| Bagety zapečené s roztaveným sý- rem | 160 - 170 ¹⁾ | 15 - 30 | 1 |
| Plněná zelenina | 160 - 170 | 30- 60 | 1 |

1) Předehřejte troubu.

Pečení na více úrovních**Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení**

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha ro- štu |
|---|-------------------------|-----------|-------------------|
| | | | Dvě polohy |
| Zákusky z listového těsta s kré- mem / banánky | 160 - 180 ¹⁾ | 25 - 45 | 2 / 4 |
| Koláč s drobenkou, suchý | 150 - 160 | 30 - 45 | 2 / 4 |

1) Předehřejte troubu.

Sušenky/small cakes/cukroví/pečivo

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha ro- štu |
|---|-------------------------|-----------|-------------------|
| | | | Dvě polohy |
| Sušenky z křehkého těsta | 150 - 160 | 20 - 40 | 2 / 4 |
| Máslové sušenky / Proužky těsta | 140 | 25 - 45 | 2 / 4 |
| Sušenky z piškotového těsta | 160 - 170 | 25 - 40 | 2 / 4 |
| Čajové pečivo z vaječného bílku, sněhové pusinky | 80 - 100 | 130 - 170 | 2 / 4 |
| Makronky | 100 - 120 | 40 - 80 | 2 / 4 |
| Sušenky z kynutého těsta | 160 - 170 | 30 - 60 | 2 / 4 |
| Malé listové pečivo | 170 - 180 ¹⁾ | 30 - 50 | 2 / 4 |
| Pečivo | 180 ¹⁾ | 25- 40 | 2 / 4 |
| Malé koláčky (20 kousků na plech) | 150 ¹⁾ | 20 - 40 | 2 / 4 |

1) Předehřejte troubu.

11.4 Tradiční pečení na jedné úrovni

Pečení ve formě

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha ro- štu |
|--|-------------------------|-----------|-------------------|
| Kulatý koláč nebo brioška | 160 - 180 | 50 - 70 | 2 |
| Linečný koláč / ovocné koláče | 150 - 170 | 50 - 90 | 1 - 2 |
| Piškotová buchta bez tuku | 170 ¹⁾ | 25 - 40 | 3 |
| Dortový korpus - křehké těsto | 190 - 210 ¹⁾ | 10 - 25 | 2 |
| Dortový korpus - piškotové těsto | 170 - 190 | 20 - 25 | 2 |
| Jablečný koláč (2 formy Ø 20 cm, položené úhlopříčně) | 180 | 60 - 90 | 1 - 2 |
| Slaný koláč (např. Slaný lotrinský koláč) | 180 - 220 | 35 - 60 | 1 |
| Tvarohový dort | 160 - 180 | 60 - 90 | 1 - 2 |

¹⁾ Předehřejte troubu.

Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha ro- štu |
|--|--|---------------------|-------------------|
| Kynutá pletýnka / Věnec | 170 - 190 | 40 - 50 | 2 |
| Vánoční štola | 160 - 180 ¹⁾ | 50 - 70 | 2 |
| Chléb (žitný chléb): 1. První část procesu pečení. 2. Druhá část procesu pečení. | 1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180 ¹⁾ | 1. 20 2. 30 - 60 | 1 - 2 |
| Zákusky z listového těsta s kré- mem / banánky | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 35 | 3 |
| Roláda | 180 - 200 ¹⁾ | 10 - 20 | 3 |
| Drobenkový koláč (suchý) | 160 - 180 | 20 - 40 | 3 |
| Máslový mandlový koláč / cukrové koláčky | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Ovocné koláče (kynuté těsto / pi- škotové těsto) ²⁾ | 170 | 35 - 55 | 3 |
| Ovocné koláče z křehkého těsta | 170 - 190 | 40 - 60 | 3 |
| Koláče s jemnou náplní (např. tva- roh, smetana, pudink) | 160 - 180 ¹⁾ | 40 - 80 | 3 |
| Pizza (s velkou náplní) | 190 - 210 ¹⁾ | 30 - 50 | 1 - 2 |

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha ro- štu |
|--------------------------|-------------------------|-----------|-------------------|
| Pizza (tenká) | 220 - 250 ¹⁾ | 15 - 25 | 1 - 2 |
| Nekvašený chléb | 230 - 250 | 10 - 15 | 1 |
| Švýcarský jablečný koláč | 210 - 230 | 35 - 50 | 1 |

1) Předehřejte troubu.

2) Použijte hluboký pekáč / plech.

Sušenky

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha ro- štu |
|---------------------------------|-------------------------|-----------|-------------------|
| Sušenky z křehkého těsta | 170 - 190 | 10 - 20 | 3 |
| Máslové sušenky / Proužky těsta | 160 ¹⁾ | 20 - 35 | 3 |
| Sušenky z piškotového těsta | 170 - 190 | 20 - 30 | 3 |
| Sněhové pusinky | 80 - 100 | 120 - 150 | 3 |
| Makronky | 120 - 130 | 30 - 60 | 3 |
| Sušenky z kynutého těsta | 170 - 190 | 20 - 40 | 3 |
| Drobné pečivo z listového těsta | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Pečivo | 190 - 210 ¹⁾ | 10 - 55 | 3 |
| Malé koláčky (20 ks na plech) | 170 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 - 4 |

1) Předehřejte troubu.

Tabulka pro nákypy a zapékaná jídla

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha ro- štu |
|------------------------------------|-------------------------|-----------|-------------------|
| Zapečené těstoviny | 180 - 200 | 45 - 60 | 1 |
| Lasagne | 180 - 200 | 35 - 50 | 1 |
| Zapékaná zelenina | 180 - 200 ¹⁾ | 15 - 30 | 1 |
| Bagety zapečené s roztaveným sýrem | 200 - 220 ¹⁾ | 15 - 30 | 1 |
| Sladké nákypy | 180 - 200 | 40 - 60 | 1 |
| Rybí nákypy | 180 - 200 | 40 - 60 | 1 |
| Plněná zelenina | 180 - 200 | 40 - 60 | 1 |

1) Předehřejte troubu.

11.5 Příprava pizzy

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha ro- štu |
|---|-------------------------|-----------|-------------------|
| Pizza (tenká) ¹⁾ | 200 - 230 ²⁾ | 10 - 20 | 1 - 2 |
| Pizza (s velkou náplní) ¹⁾ | 180 - 200 | 20 - 35 | 1 - 2 |
| Ovocné koláčky | 170 - 200 | 35 - 55 | 1 - 2 |
| Špenátový koláč | 160 - 180 | 45 - 60 | 1 - 2 |
| Slaný lotrinský koláč (Pikantní ko- láč) | 170 - 190 | 45 - 55 | 1 - 2 |
| Švýcarský koláč | 170 - 200 | 35 - 55 | 1 - 2 |
| Tvarohový dort | 140 - 160 | 60 - 90 | 1 - 2 |
| Jablečný koláč, s horní vrstvou | 150 - 170 | 50 - 60 | 1 - 2 |
| Zeleninový koláč | 160 - 180 | 50 - 60 | 1 - 2 |
| Nekvašený chléb | 230 - 250 ²⁾ | 10 - 20 | 2 - 3 |
| Listové těsto s náplní | 160 - 180 ²⁾ | 45 - 55 | 2 - 3 |
| Flammekuchen (alsaské jídlo pod- obné pizze) | 230 - 250 ²⁾ | 12 - 20 | 2 - 3 |
| Pirohy (ruské pirohy s náplní) | 180 - 200 ²⁾ | 15 - 25 | 2 - 3 |

1) Použijte hluboký pekáč / plech.

2) Předehřejte troubu.

11.6 Vlhký horký vzduch

Chléb a pizza

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha ro- štu |
|---------------------|--------------|-----------|-------------------|
| Žemle | 180 | 25 - 35 | 3 |
| Mražená pizza 350 g | 190 | 25 - 35 | 3 |

Koláče na plechu na pečení

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha ro- štu |
|-----------------|--------------|-----------|-------------------|
| Roláda | 180 | 20 - 30 | 3 |
| Sušenka brownie | 180 | 30 - 40 | 3 |

Koláče ve formě

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha ro- štu |
|-------------------------------------|--------------|-----------|-------------------|
| Suflé | 200 | 30 - 40 | 3 |
| Koláčový korpus z piškotového těsta | 180 | 20 - 30 | 3 |
| Piškotový dort | 150 | 25 - 35 | 3 |

Ryby

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha ro- štu |
|----------------------|--------------|-----------|-------------------|
| Ryby v sáčcích 300 g | 180 | 25 - 35 | 3 |
| Celá ryba 200 g | 180 | 25 - 35 | 3 |
| Rybí filé 300 g | 180 | 25 - 35 | 3 |

Maso

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha ro- štu |
|-----------------------|--------------|-----------|-------------------|
| Maso v sáčku 250 g | 200 | 25 - 35 | 3 |
| Maso na vidlici 500 g | 200 | 30 - 40 | 3 |

Malé kusy pečiva

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha ro- štu |
|---------------------------|--------------|-----------|-------------------|
| Sušenky | 180 | 25 - 35 | 3 |
| Makronky | 160 | 25 - 35 | 3 |
| Muffin | 180 | 25 - 35 | 3 |
| Slaný keks | 170 | 20 - 30 | 3 |
| Placičky z křehkého těsta | 150 | 25 - 35 | 3 |
| Dortíky | 170 | 15 - 25 | 3 |

Vegetariánské

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha ro- štu |
|-------------------------------|--------------|-----------|-------------------|
| Zeleninová směs v sáčku 400 g | 180 | 25 - 35 | 3 |
| Omeleta | 200 | 20 - 30 | 3 |
| Zelenina na pekáči 700 g | 180 | 25 - 35 | 3 |

11.7 Tipy k pečení masa

Používejte žárovzdorné nádoby.

Libové maso pečte přikryté (můžete použít hliníkovou fólii).

Velké pečeně pečte přímo na plechu nebo na tvarovaném roštu nad tímto plechem.

Na plech nalijte trochu vody, zabráníte tím připečení kapajícího tuku.

Pečení otočte za 1/2 - 2/3 doby pečení.

Maso a ryby pečte ve větších kusech (minimálně 1 kg).

Kusy pečeně několikrát v průběhu pečení potřete vlastní šťávou.

11.8 Tradiční pečení

Hovězí

| Jídlo | Množství | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|---|----------------|-------------------------|-----------|--------------|
| Dušené maso | 1 - 1,5 kg | 200 - 230 | 105 - 150 | 1 |
| Hovězí pečeně nebo filet: nepropečené | na cm tloušťky | 230 - 250 ¹⁾ | 6 - 8 | 1 |
| Hovězí pečeně nebo filet: středně propečené | na cm tloušťky | 220 - 230 | 8 - 10 | 1 |
| Hovězí pečeně nebo filet: dobře propečené | na cm tloušťky | 200 - 220 | 10 - 12 | 1 |

¹⁾ Předehřejte troubu.

Vepřové

| Jídlo | Množství | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|------------------------------|--------------|--------------|-----------|--------------|
| Plec, krkovice, kýta v celku | 1 - 1,5 kg | 210 - 220 | 90 - 120 | 1 |
| Kotlety, žebírka | 1 - 1,5 kg | 180 - 190 | 60 - 90 | 1 |
| Sekaná | 750 g - 1 kg | 170 - 190 | 50 - 60 | 1 |
| Vepřové koleno (předvařené) | 750 g - 1 kg | 200 - 220 | 90 - 120 | 1 |

Telecí

| Jídlo | Množství | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|-----------------------------|------------|--------------|-----------|--------------|
| Telecí pečeně ¹⁾ | 1 kg | 210 - 220 | 90 - 120 | 1 |
| Telecí koleno | 1,5 - 2 kg | 200 - 220 | 150 - 180 | 1 |

¹⁾ Použijte uzavřenou pečicí nádobu.

Jehněčí

| Jídlo | Množství | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|------------------------------|------------|--------------|-----------|--------------|
| Jehněčí kýta, jehněčí pečeně | 1 - 1,5 kg | 210 - 220 | 90 - 120 | 1 |

| Jídlo | Množství | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|---------------|------------|--------------|-----------|--------------|
| Jehněčí hřbet | 1 - 1,5 kg | 210 - 220 | 40 - 60 | 1 |

Zvěřina

| Jídlo | Množství | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|---------------------------|------------|-------------------------|-----------|--------------|
| Zaječí hřbet, zaječí kýta | až 1 kg | 220 - 240 ¹⁾ | 30 - 40 | 1 |
| Hřbet z vysoké zvěře | 1,5 - 2 kg | 210 - 220 | 35 - 40 | 1 |
| Kýta z vysoké zvěře | 1,5 - 2 kg | 200 - 210 | 90 - 120 | 1 |

1) Předehřejte troubu.

Drůbež

| Jídlo | Množství | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|---------------|-------------------|--------------|-----------|--------------|
| Kusy drůbeže | 200 - 250 g každá | 220 - 250 | 20 - 40 | 1 |
| Půlka kuřete | 400 - 500 g každá | 220 - 250 | 35 - 50 | 1 |
| Kuře, brojler | 1 - 1,5 kg | 220 - 250 | 50 - 70 | 1 |
| Kachna | 1,5 - 2 kg | 210 - 220 | 80 - 100 | 1 |
| Husa | 3,5 - 5 kg | 200 - 210 | 150 - 180 | 1 |
| Krůta | 2,5 - 3,5 kg | 200 - 210 | 120 - 180 | 1 |
| Krůta | 4 - 6 kg | 180 - 200 | 180 - 240 | 1 |

Ryby

| Jídlo | Množství | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|-----------|------------|--------------|-----------|--------------|
| Celá ryba | 1 - 1,5 kg | 210 - 220 | 40 - 70 | 1 |

11.9 Pečení masa s nastavením Turbo gril **Hovězí**

| Jídlo | Množství | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|---|----------------|-------------------------|-----------|--------------|
| Hovězí pečeně nebo filet: nepropečené | na cm tloušťky | 190 - 200 ¹⁾ | 5 - 6 | 1 |
| Hovězí pečeně nebo filet: středně propečené | na cm tloušťky | 180 - 190 | 6 - 8 | 1 |

| Jídlo | Množství | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|---|----------------|--------------|-----------|--------------|
| Hovězí pečeně nebo filet: dobře propečené | na cm tloušťky | 170 - 180 | 8 - 10 | 1 |

1) Předehřejte troubu.

Vepřové

| Jídlo | Množství | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|------------------------------|--------------|--------------|-----------|--------------|
| Plec, krkovice, kýta v celku | 1 - 1,5 kg | 160 - 180 | 90 - 120 | 1 |
| Kotlety, žebírka | 1 - 1,5 kg | 170 - 180 | 60 - 90 | 1 |
| Sekaná | 750 g - 1 kg | 160 - 170 | 50 - 60 | 1 |
| Vepřové koleno (předvařené) | 750 g - 1 kg | 150 - 170 | 90 - 120 | 1 |

Telecí

| Jídlo | Množství | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|---------------|------------|--------------|-----------|--------------|
| Telecí pečeně | 1 kg | 160 - 180 | 90 - 120 | 1 |
| Telecí koleno | 1,5 - 2 kg | 160 - 180 | 120 - 150 | 1 |

Jehněčí

| Jídlo | Množství | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|------------------------------|------------|--------------|-----------|--------------|
| Jehněčí kýta, jehněčí pečeně | 1 - 1,5 kg | 150 - 170 | 100 - 120 | 1 |
| Jehněčí hřbet | 1 - 1,5 kg | 160 - 180 | 40 - 60 | 1 |

Drůbež

| Jídlo | Množství | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|---------------|-------------------|--------------|-----------|--------------|
| Kusy drůbeže | 200 - 250 g každý | 200 - 220 | 30 - 50 | 1 |
| Půlka kuřete | 400 - 500 g každá | 190 - 210 | 35 - 50 | 1 |
| Kuře, brojler | 1 - 1,5 kg | 190 - 210 | 50 - 70 | 1 |
| Kachna | 1,5 - 2 kg | 180 - 200 | 80 - 100 | 1 |
| Husa | 3,5 - 5 kg | 160 - 180 | 120 - 180 | 1 |
| Krůta | 2,5 - 3,5 kg | 160 - 180 | 120 - 150 | 1 |
| Krůta | 4 - 6 kg | 140 - 160 | 150 - 240 | 1 |

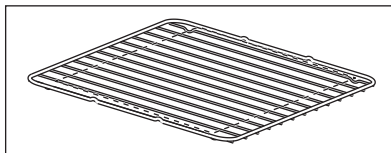
11.10 Grilování obecně



VAROVÁNÍ!

Vždy grilujte se zavřenými dvířky trouby.

- **Vždy grilujte při maximální nastavené teplotě.**
- Rošt zasuňte do polohy uvedené v tabulce pro grilování.
- Do první polohy roštu vždy zasuňte hluboký plech na zachycení šťávy.
- Grilujte pouze ploché kousky masa nebo ryb.



Grilovací oblast je nastavena do středu roštu.

11.11 Velkoplošný gril

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | | Poloha roštu |
|------------------------------|-------------------|-----------|-----------|--------------|
| | | 1. strana | 2. strana | |
| Hamburgery | max ¹⁾ | 9 - 15 | 8 - 13 | 4 |
| Vepřový plátek | max | 10 - 12 | 6 - 10 | 4 |
| Klobásy | max | 10 - 12 | 6 - 8 | 4 |
| Hovězí steaky, telecí steaky | max | 7 - 10 | 6 - 8 | 4 |
| Topinky | max ¹⁾ | 1 - 4 | 1 - 4 | 4 - 5 |
| Topinky s oblohou | max | 6 - 8 | - | 4 |

¹⁾ Předehřejte troubu

11.12 Sušení

Na rošty trouby položte papír na pečení.

Pro dosažení nejlepších výsledků: vypněte spotřebič v polovině potřebné

doby. Otevřete dvířka spotřebiče a nechte jej vychladnout. Poté dokončete sušení.

Zelenina

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (hod) | Poloha roštu | |
|---------------------|--------------|-----------|--------------|------------|
| | | | Jedna poloha | Dvě polohy |
| Fazole | 60 - 70 | 6 - 8 | 3 | 2 / 4 |
| Papriky | 60 - 70 | 5 - 6 | 3 | 2 / 4 |
| Zelenina do polévky | 60 - 70 | 5 - 6 | 3 | 2 / 4 |
| Houby | 50 - 60 | 6 - 8 | 3 | 2 / 4 |
| Byliny | 40 - 50 | 2 - 3 | 3 | 2 / 4 |

Ovoce

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (hod) | Poloha roštu | |
|-----------------|--------------|-----------|--------------|------------|
| | | | Jedna poloha | Dvě polohy |
| Švestky | 60 - 70 | 8 - 10 | 3 | 2 / 4 |
| Meruňky | 60 - 70 | 8 - 10 | 3 | 2 / 4 |
| Jablečné plátky | 60 - 70 | 6 - 8 | 3 | 2 / 4 |
| Hrušky | 60 - 70 | 6 - 9 | 3 | 2 / 4 |

11.13 AirFry **Pečivo**

| Jídlo | Množství | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|-------------------------------|-----------|--------------|-----------|--------------|
| Croissant, zmrazený | cca 350 g | 180 - 220 | 15 - 30 | 3 |
| Malé listové pečivo, zmrazené | cca 400 g | 180 - 220 | 15 - 35 | 3 |
| Malé listové pečivo, čerstvé | cca 300 g | 180 - 220 | 15 - 35 | 3 |
| Pizza, mražená | cca 340 g | 180 - 220 | 20 - 35 | 3 |

Potraviný z brambor

| Jídlo | Množství | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|----------------------------|-----------|--------------|-----------|--------------|
| Hranolky, mražené | cca 650 g | 180 - 220 | 20 - 30 | 3 |
| Hranolky silné, mražené | cca 600 g | 180 - 220 | 20 - 30 | 3 |
| Americké brambory, mražené | cca 650 g | 180 - 220 | 15 - 25 | 3 |
| Krokety | cca 450 g | 180 - 220 | 15 - 30 | 3 |

Čerstvá zelenina

| Jídlo | Množství | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|--------------------------------------|-----------|--------------|-----------|--------------|
| Plátky cukety, čerstvé ¹⁾ | cca 500 g | 180 - 220 | 25 - 35 | 3 |

¹⁾ přidejte lžici olivového oleje, aby se nelepily

Další

| Jídlo | Množství | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|------------------------------|-----------|--------------|-----------|--------------|
| Plátky masa, zmrazené | cca 300 g | 180 - 220 | 15 - 25 | 3 |
| Krevety v těstíčku, zmrazené | cca 200 g | 180 - 220 | 15 - 25 | 3 |

| Jídlo | Množství | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|----------------------------|-----------|--------------|-----------|--------------|
| Kroužky z olivně, zmrazené | cca 250 g | 180 - 220 | 15 - 25 | 3 |
| Kuřecí nugety, zmrazené | cca 300 g | 180 - 220 | 15 - 25 | 3 |
| Rybí prsty, zmrazené | cca 500 g | 180 - 220 | 15 - 25 | 3 |

12. TROUBA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

12.1 Poznámky k čištění



Čisticí prostředky

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

Kovové plochy očistěte pomocí čisticího roztoku.

Skvrny vyčistěte pomocí šetrného čisticího prostředku.



Každodenní použití

Vnitřek trouby očistěte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídel může způsobit požár.

Neuchovávejte potraviny v troubě déle než 20 minut. Osušte vnitřek měkkým hadrem po každém použití.



Příslušenství

Vyčistěte všechno příslušenství po každém použití a nechte jej vysušit. Použijte měkký hadr a vlažnou vodu s šetrným mycím prostředkem. Nečistěte příslušenství v myčce nádobí (kromě plechu AirFry).

Neprůhledné příslušenství a plech AirFry nečistěte pomocí abrazivních čisticích prostředků nebo ostrých předmětů.

12.2 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.

12.3 Trouby z nerezové oceli nebo hliníku

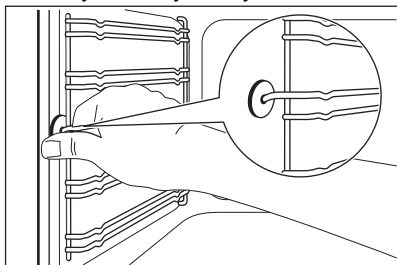
Dvířka trouby čistěte pouze vlhkým hadříkem nebo houbou. Osušte je měkkým hadříkem.

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

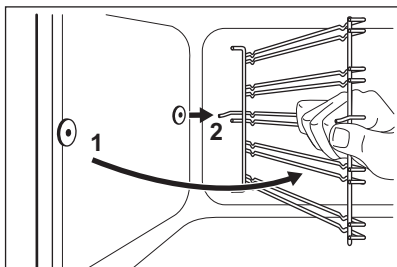
12.4 Vyjmutí drážek na rošty

K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty.

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



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



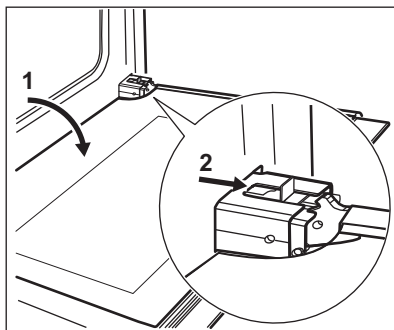
i Zarážky na teleskopických výsuvech musí směřovat dopředu.

Drážky roštů instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

! **POZOR!**
Ujistěte se, že delší upevňovací drát je vepředu. Konce obou drátů musí směřovat dozadu. Nesprávná instalace může poškodit smalt trouby.

12.5 Odstranění dvířek trouby

Čištění si usnadníte, vysadíte-li dvířka.



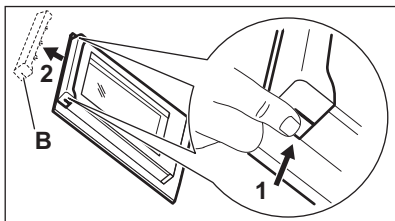
1. Otevřete plně dvířka.
2. Posunujte šoupátko, dokud neuslyšíte cvaknutí.
3. Přivírejte dvířka, dokud se šoupátko nezajistí.
4. Odstraňte dveře.
Dvířka odstraníte jejich vytažením směrem dopředu nejprve na jedné a poté na druhé straně.

Po vyčištění dvířka trouby nasadte zpět opačným postupem. Ujistěte se, že při zasouvání dvířek uslyšíte klapnutí. V případě potřeby použijte sílu.

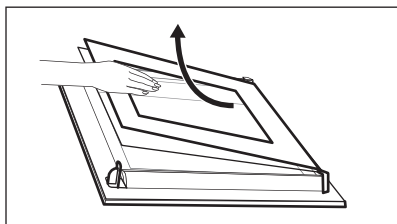
12.6 Vytažení a vyčištění skleněných panelů dvířek

i Sklo v dvířkách vašeho spotřebiče může být různého typu a tvaru dle příkladů na obrázcích. Počet skleněných panelů se může také lišit.

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



2. Vytáhněte lištu dopředu a odstraňte ji.
3. Postupně uchopte skleněné panely na jejich horní straně a vytáhněte je nahoru z kolejničků.



4. Vyčistěte skleněné panely dvířek spotřebiče.

Panely nainstalujete obráceným postupem.

12.7 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



Skleněný kryt žárovky se nachází na zadní straně vnitřku trouby.

1. Skleněným krytem otočte proti směru hodinových ručiček a sejměte jej.
2. Skleněný kryt vyčistěte.
3. Žárovku v troubě vyměňte za novou, žáruvzdornou do teploty 300 °C. Použijte žárovku stejného typu.
4. Nasaďte skleněný kryt.

13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

13.1 Co dělat, když...

| Problém | Možná příčina | Řešení |
|--------------------------|---|---|
| Nelze zapnout spotřebič. | Spotřebič není zapojený do elektrické sítě nebo je připojený nesprávně. | Zkontrolujte, zda je spotřebič správně zapojený do elektrické sítě. |

12.8 Vysazení zásuvky

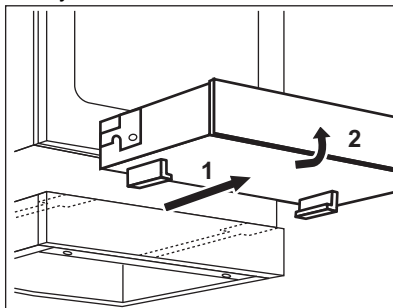


VAROVÁNÍ!

Při používání trouby se v zásuvce může tvořit velké teplo. V zásuvce neskladujte hořlavé věci a materiály (jako např. čisticí prostředky, plastové sáčky, textilní chňapky, papír, spreje, apod.).

Zásuvku pod troubou lze při čištění vyjmout.

1. Vytáhněte zásuvku až na doraz.



2. Zdvihněte zásuvku pod mírným úhlem a vyndejte ji z jejích drážek.

Zasazení zásuvky:

1. Chcete-li zásuvku zasunout zpět, usadte ji do příslušných kolejniček. Ujistěte se, že jsou všechny úchytky v drážkách správně uchycené.
2. Sklopte zásuvku do vodorovné polohy a zasuňte ji.

| Problém | Možná příčina | Řešení |
|---|---|---|
| Nelze zapnout spotřebič. | Je spálená pojistka. | Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka spaluje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře. |
| Kontrolka zbytkového tepla se nerozsvítí. | Varná zóna byla zapnutá jen krátkou dobu, a není proto horká. | Jestliže byla varná zóna zapnutá dostatečně dlouho, aby byla horká, obraťte se na autorizované servisní středisko. |
| Vnější okruh nelze zapnout. | | Zapněte nejprve vnitřní okruh. |
| Trouba nehřeje. | Trouba je vypnutá. | Zapněte troubu. |
| Trouba nehřeje. | Hodiny nejsou nastavené. | Nastavte hodiny. |
| Trouba nehřeje. | Nejsou provedena nutná nastavení. | Zkontrolujte, zda jsou nastavení správná. |
| Osvětlení nefunguje. | Vadná žárovka. | Vyměňte žárovku. |
| Na displeji se zobrazí „12.00“. | Došlo k přerušení dodávky elektrického proudu. | Nastavte znovu čas. |
| Na jídle a uvnitř trouby se usazuje pára a kondenzát. | Nechali jste jídlo v troubě příliš dlouho. | Po dokončení přípravy nechte jídla v troubě déle než 15 - 20 minut. |

13.2 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 vnitřní části trouby. Nesundávejte typový štítek z vnitřní části trouby.

Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde:

Model (MOD.)

Výrobní číslo (PNC)

Sériové číslo (SN)

14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

14.1 Informace o výrobku pro varnou desku dle směrnice komise EU 66/2014

| | | | |
|---|--|------------------------|--|
| Označení modelu | LKR64020AX | | |
| Typ varné desky | Varná deska zabudovaná ve volně stojícím sporáku | | |
| Počet varných zón | 4 | | |
| Technologie ohřevu | Sálavá plotýnka | | |
| Průměr kruhových varných zón (Ø) | Levá přední | 21,0 cm | |
| | Levá zadní | 14,5 cm | |
| | Pravá přední | 14,5 cm | |
| Délka (D) a šířka (Š) nekruhové varné zóny | Pravá zadní | D 26,5 cm Š 17,0 cm | |
| Spotřeba energie na varnou zónu (EC electric cooking) | Levá přední | 178,9 Wh / kg | |
| | Levá zadní | 181,8 Wh / kg | |
| | Pravá přední | 181,8 Wh / kg | |
| | Pravá zadní | 174,1 Wh / kg | |
| Spotřeba energie varné desky (EC electric hob) | 179,2 Wh / kg | | |

EN 60350-2 - Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost – část 2: Varné desky – Metody měření funkce.

14.2 Varná deska - úspora energie

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

- Při ohřevu vody používejte pouze takové množství, které potřebujete.
- Je-li to možné, vždy zakryvejte nádoby pokličkami.
- Před zapnutím varné zóny na ni položte varnou nádobu.
- Dno varné nádoby by mělo být stejné velikosti jako varná zóna.
- Na menší varné zóny postavte menší varné nádoby.
- Postavte nádobu přímo na střed varné zóny.
- Využijte zbytkové teplo k udržování teploty jídle nebo k jeho rozpouštění.

14.3 Informace o produktu pro trouby a produktový informační list*

| | |
|--|------------------|
| Název dodavatele | Electrolux |
| Označení modelu | LKR64020AX |
| Index energetické účinnosti | 95,3 |
| Třída energetické účinnosti | A |
| Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim | 0.95 kWh/cykklus |
| Spotřeba energie se standardním zatížením, intenzivní horkovzdušný režim | 0.82 kWh/cykklus |
| Počet pečících prostorů | 1 |

| | |
|---------------|----------------------------------|
| Tepelný zdroj | Elektrická energie |
| Hlasitost | 73 l |
| Typ trouby | Trouba ve volně stojícím sporáku |
| Hmotnost | 51 kg |

*Pro Evropskou unii v souladu s nařízeními EU 65/2014 a 66/2014.
Pro Běloruskou republiku v souladu s STB 2478-2017, příloha G; STB 2477-2017, přílohy A a B.
Pro Ukrajinu v souladu s 568/32020.

Třída energetické účinnosti se pro Rusko nepoužívá.

EN 60350-1 - Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost - část 1: Sporáky, trouby, parní trouby a grily - Metody měření funkce.

14.4 Trouba - Úspora energie



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

Při provozu spotřebiče se přesvědčte, že jsou dvířka trouby zavřena. Během přípravy jídla neotvírejte dvířka trouby příliš často. Těsnění dvířek udržujte čisté a kontrolujte, zda je řádně uchyceno ve své poloze.

Je-li to možné, troubu před pečením nepřehřívejte.

Když připravujete několik jídel najednou, snažte se, aby prodlevy při pečení byly co nejkratší.


Horkovzdušné pečení


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

Vlhký horký vzduch

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.

15. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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

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

OBSAH

| | |
|--|----|
| 1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE..... | 37 |
| 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY..... | 39 |
| 3. INŠTALÁCIA..... | 42 |
| 4. POPIS VÝROBKU..... | 44 |
| 5. PRED PRVÝM POUŽITÍM..... | 44 |
| 6. VARNÝ PANEL – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE..... | 45 |
| 7. HORÁK - RADY A TIPY..... | 46 |
| 8. VARNÝ PANEL – OŠETROVANIE A ČISTENIE..... | 47 |
| 9. RÚRA – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE | 48 |
| 10. RÚRA - ČASOVÉ FUNKCIE..... | 51 |
| 11. RÚRA – RADY A TIPY..... | 52 |
| 12. RÚRA – OŠETROVANIE A ČISTENIE..... | 64 |
| 13. RIEŠENIE PROBLÉMOV..... | 67 |
| 14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ..... | 68 |

THINKING OF YOU – 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.
- Nedovoľte, aby sa deti hrali so spotrebičom.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosahu detí a náležite ich zlikvidujte.
- VAROVANIE: Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču, keď pracuje alebo keď sa chladí. Prístupné časti sa počas používania zohrejú na vysokú teplotu.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba kvalifikovaná osoba.
- Tento spotrebič musí byť do siete pripojený káblom typu H05VV-F, aby odolal teplotám zadného panela.
- Tento spotrebič je určený na používanie v nadmorskej výške do 2 000 m.
- Tento spotrebič nie je určený na používanie na lodiach, loďkách ani plavidlách.

- Spotrebič neinštalujte za ozdobné dvierka, aby ste predišli prehriatiu.
- Spotrebič neinštalujte na podstavec.
- Spotrebič nepoužívajte prostredníctvom externého časovača ani samostatného diaľkového ovládania.
- VAROVANIE: Varenie na oleji alebo tuku na varnom paneli bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.
- NIKDY sa nepokúšajte zahasiť oheň vodou, ale vypnite spotrebič a potom zakryte plameň, napr. pokrievkou alebo nehorľavou pokrývkou.
- UPOZORNENIE: Proces prípravy jedla musí byť pod dozorom. Krátkodobý proces prípravy jedla si vyžaduje nepretržitý dozor.
- VAROVANIE: Nebezpečenstvo požiaru: Na varnom povrchu nenechávajte žiadne predmety.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Na čistenie skla dvierok alebo skleneného veka varného panela so závesmi nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.
- Kovové predmety, napríklad nože, vidličky, lyžice a pokrievky by sa nemali klásť na povrch varného panela, pretože sa môžu zohriať.
- Ak je sklokeramický/sklenený povrch prasknutý, vypnite spotrebič a odpojte ho z elektrickej siete. V prípade zapojenia spotrebiča do elektrickej siete priamo pomocou spojovacej skrinky odobraním poistky odpojte spotrebič od sieťového napájania. V oboch prípadoch kontaktujte autorizované servisné stredisko.
- VAROVANIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedotýkajte sa ohrevných článkov.
- Pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva alebo nádob na pečenie vždy používajte kuchynské rukavice.
- Pred údržbou odpojte spotrebič od elektrickej siete.

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

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Inštalácia



VAROVANIE!

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

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



VAROVANIE!

Riziko poranenia a popálenia.

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

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



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a výbuchu.

- Tuky a oleje môžu pri zohriatí uvoľňovať horľavé výpary. Pri príprave pokrmov musia byť plamene alebo horúce predmety v dostatočnej vzdialenosti od tukov a olejov.
- Výpary, ktoré sa uvoľňujú z veľmi horúcich olejov, môžu spôsobiť spontánne vznietenie.
- Použitý olej, ktorý môže obsahovať zvyšky pokrmov, môže spôsobiť požiar pri nižšej teplote ako nový olej.
- Horľavé produkty alebo predmety, ktoré obsahujú horľavé látky, nekladajte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.
- Pri otváraní dvierok sa do kontaktu so spotrebičom nesmú dostať iskry ani otvorený plameň.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Použitím prísad s obsahom alkoholu môže vzniknúť zmes alkoholu so vzduchom.

**VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby sa predišlo škode alebo zmene farby povrchovej úpravy:
 - nádoby na pečenie ani iné predmety nekladte priamo na dno spotrebiča,
 - do spotrebiča ani priamo na dno dutiny nekladte hliníkovú fóliu.
 - do horúceho spotrebiča nelejte vodu,
 - po ukončení prípravy pokrmu v spotrebiči nenechávajte vlhký riad ani potraviny,
 - pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva postupujte opatrne.
- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na prípravu vlhkých koláčov používajte hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Horúci kuchynský riad nekladte na ovládací panel.
- Nenechajte obsah kuchynského riadu vyvrieť.
- Dávajte pozor, aby predmety alebo kuchynský riad nespadli na spotrebič. Povrch môže byť poškodený.
- Nezapínajte varné zóny s prázdny m kuchynským riadom alebo bez kuchynského riadu.
- Kuchynský riad vyrobený z liatiny, hliníka alebo s poškodeným spodkom môže spôsobiť škrabance. Keď tieto predmety potrebujete posunúť mimo varného povrchu, zdvihnite ich.
- Tento spotrebič je určený iba na varenie. Nesmie byť použitý na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.

2.4 Ošetrovanie a čistenie

**VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred údržbou vypnite spotrebič. Zástrčku napájacieho kábla vyťahnite zo sieťovej zásuvky.

- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Hrozí riziko prasknutia sklenených panelov.
- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké!
- Zvyšky tuku alebo potravín v spotrebiči môžu spôsobiť požiar.
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Po každom použití utrite dutinu rúry a dvierka dosucha. Para vytvorená počas prevádzky spotrebiča kondenzuje na stenách dutiny a môže spôsobiť koróziu. V záujme zníženia kondenzácie spustíte spotrebič 10 minút pred pečením.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne výrobky, špongie s abrazívnou vrstvou, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na obale.
- Katalytický smalt (ak je k dispozícii) nečistite žiadnym čistiacim prostriedkom.

2.5 Vnútorne 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.
- Používajte iba žiarovky s rovnakými technickými parametrami .

2.6 Servis

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

2.7 Likvidácia



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

3. INŠTALÁCIA



VAROVANIE!

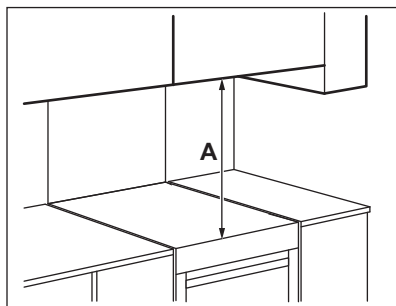
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

3.1 Technické údaje

| Rozmery | |
|---------|--------------|
| Výška | 847 - 867 mm |
| Šírka | 596 mm |
| Hĺbka | 600 mm |

3.2 Umiestnenie spotrebiča

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

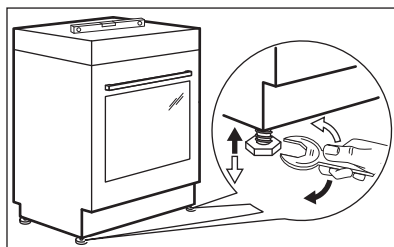


Minimálne vzdialenosti

| Rozmer | mm |
|--------|-----|
| A | 685 |

- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.
- Odstráňte západku dvierok, aby ste zabránili uviaznutiu detí a domácich zvierat v spotrebiči.

3.3 Vyrovnávanie spotrebiča



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

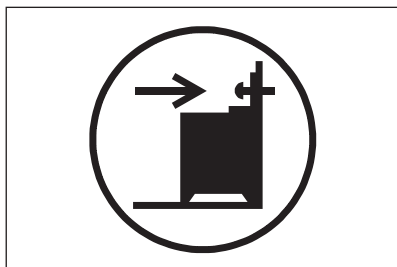
3.4 Ochrana proti prevráteniu



UPOZORNENIE!

Nainštalujte ochranu proti prevráteniu, aby ste zabránili prevráteniu spotrebiča pri jeho nerovnomernom zaťažení. Ochrana proti prevráteniu funguje iba vtedy, ak je spotrebič umiestnený v správnej oblasti.

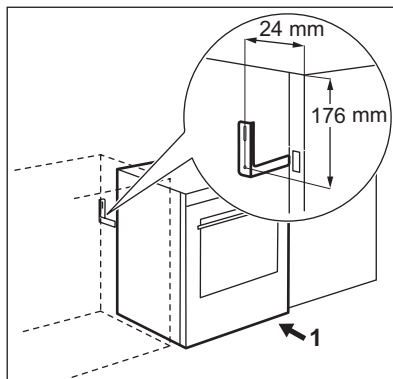
Váš spotrebič je označený symbolmi uvedenými na obrázkoch (niektoré modely), ktoré vás upozorňujú na inštaláciu ochrany proti prevráteniu.

**UPOZORNENIE!**

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

Uistite sa, že je povrch za spotrebičom hladký.

1. Pred pripevnením ochrany proti prevráteniu nastavte spotrebič do správnej výšky a polohy.
2. Ochrany proti prevráteniu nainštalujte 176 mm pod horným povrchom spotrebiča a 24 mm od ľavej strany spotrebiča do kruhového otvoru na konzole. Pozrite si obrázok. Priskrutkujte ju k pevnému materiálu alebo použite vhodnú výstuž (stenu).
3. Otvor nájdete na ľavej strane v zadnej časti spotrebiča. Pozrite si obrázok. Spotrebič umiestnite uprostred priestoru medzi skrinkami (1). Ak je priestor medzi skrinkami väčší ako je šírka spotrebiča, je potrebné upraviť bočnú vzdialenosť tak, aby bol spotrebič vycentrovaný.

**3.5 Elektroinštalácia****VAROVANIE!**

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

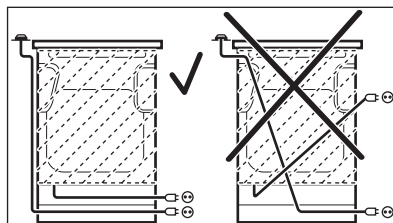
Tento spotrebič sa dodáva bez napájacej zástrčky a sieťového kábla.

Prípustné typy káblov pre rôzne fázy:

| Fáza | Min. rozmer kábla |
|------------------------|-----------------------|
| 1 | 3x6,0 mm ² |
| 3 s neutrálnym vodičom | 5x1,5 mm ² |

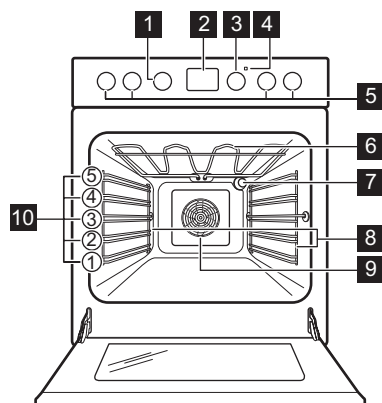
**VAROVANIE!**

Napájací kábel sa nesmie dotýkať časti spotrebiča vyznačenej na obrázku.



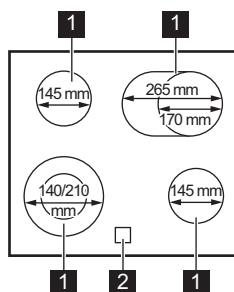
4. POPIS VÝROBKU

4.1 Všeobecný prehľad



- 1 Otočný ovládač funkcií rúry
- 2 Displej
- 3 Otočný ovládač teploty
- 4 Ukazovateľ/symbol teploty
- 5 Ovládače pre varný panel
- 6 Ohrevný prvok
- 7 Osvetlenie
- 8 Zasúvacia lišta, odstrániteľná
- 9 Ventilátor
- 10 Úrovne roštu v rúre

4.2 Prehľad varného panela



- 1 Varná zóna
- 2 Ukazovateľ zvyškového tepla

4.3 Príslušenstvo

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

- Na vyprážanie s menším množstvom oleja alebo bez papiera na pečenie.
- **Teleskopické lišty**
Pomocou teleskopických lišt môžete ľahšie zasúvať a vyberať rošty.
- **Skladovacia zásuvka**
Skladovacia zásuvka je umiestnená pod dutinou rúry.

5. PRED PRVÝM POUŽITÍM



VAROVANIE!
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

5.1 Prvé čistenie

Vyberte z rúry vyberateľné zasúvacie lišty a príslušenstvo.


Pozrite si kapitolu „Ošetrovanie a čistenie“.



Pred prvým použitím rúry a príslušenstvo vyčistite.

Príslušenstvo a zásuvacie lišty dajte späť na ich pôvodné miesto.

5.2 Nastavenie času

Pred prvým použitím rúry je potrebné nastaviť čas.

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


Stlačením tlačidla  alebo  nastavte presný čas.

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

5.3 Zmena času



Ak je spustená akákoľvek funkcia, presný čas nemôžete zmeniť.

Stláčajte , až kým ukazovateľ presného času nezabliká.




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

5.4 Zásuvacie ovládače

Ak chcete spotrebič použiť, stlačte ovládač. Ovládač sa vysunie.

5.5 Prvé zohriatie rúry

Pred prvým použitím prázdnu rúru predhrejte.

1. Nastavte funkciu . Nastavte maximálnu teplotu.
2. Rúru nechajte spustenú jednu hodinu.
3. Nastavte funkciu . Nastavte maximálnu teplotu.
4. Rúru nechajte spustenú 15 minút.
5. Nastavte funkciu . Nastavte maximálnu teplotu.
6. Rúru nechajte spustenú 15 minút.
7. Rúru vypnite a nechajte ju vychladnúť.

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

6. VARNÝ PANEL – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE





VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly oľhadne bezpečnosti.



Spotrebu energie znížte využitím zvyškového tepla. Varnú zónu vypnite približne 5 – 10 minút pred dokončením procesu prípravy jedla.

6.1 Varný stupeň

| Symboly | Funkčnosť |
|---|----------------|
| 0 | Poloha Vypnuté |
|  | Dvojitá zóna |
|  | Uchovať teplé |
| 1 - 9 | Varné stupne |


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

Proces varenia ukončíte nastavením otočného ovládača do polohy Vypnuté.

6.2 Zapnutie a vypnutie vonkajších okruhov

Varný povrch možno prispôbiť veľkosti kuchynského riadu.

Zapnutie vonkajšieho okruhu: otočný ovládač otočte proti miernemu odporu v

smere hodinových ručičiek na . Potom otočte ovládač proti smeru hodinových ručičiek na požadovaný varný stupeň.

Vypnutie vonkajšieho okruhu: otočte ovládač do polohy vypnutia. Ukazovateľ zhasne.

6.3 Ukazovateľ zvyškového tepla



VAROVANIE!

Pokiaľ je ukazovateľ zapnutý, hrozí nebezpečenstvo popálením zo zvyškového tepla.

7. HORÁK - RADY A TIPY



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

7.1 Kuchynský riad

Výsledky varenia závisia od materiálu kuchynského riadu

- **odporúča sa:** hliník, meď
- **neodporúča sa:** antikoro, liatina, sklo



Dno kuchynského riadu musí byť čo najhrubšie a najrovnejšie.

Pred položením panvíc na povrch varného panela sa uistite, že sú ich dná čisté a suché.



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



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

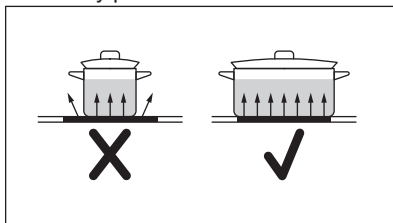
Ukazovateľ sa zobrazí, keď je varná zóna horúca, ale nefunguje pri odpojenom sieťovom napájaní.

Ukazovateľ sa môže takisto zobrazovať:

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

Ukazovateľ zmizne, keď varná zóna ochladne.

Pre úsporu energie a zabezpečenie správneho fungovania varného panela musí mať dno kuchynského riadu vhodný minimálny priemer.



7.2 Minimálny priemer riadu

| Varná zóna | Priemer riadu (mm) | Výkon (W) |
|--------------|--------------------|-----------|
| Ľavý zadný | Φ 145 | 1200 |
| Pravý zadný | 170-265 | 1500/2200 |
| Pravý predný | Φ 145 | 1200 |
| Ľavý predný | 140-210 | 1000/2200 |

7.3 Príklady použitia na varenie



Údaje uvedené v tabuľke sú iba orientačné.

| Varný stupeň | Použitie: | Čas (min) | Rady |
|--------------|--|---------------|---|
| 1 - 1 | Udržiavanie teploty hotových jedál. | podľa potreby | Na kuchynský riad položte pokrievku. |
| 1 - 2 | Holandská omáčka, topenie: maslo, čokoláda, želatína. | 5 - 25 | Z času na čas premiešajte. |
| 1 - 2 | Zahustenie: nadýchané omelety, volské oká. | 10 - 40 | Varte s pokrievkou. |
| 2 - 3 | Dusenie ryže a jedál s mliečnym základom, prihrievanie hotových jedál. | 25 - 50 | Pridajte aspoň dvakrát toľko tekutiny ako ryže, mliečne jedlá v polovici varenia premiešajte. |
| 3 - 4 | Dusenie zeleniny, rýb, mäsa. | 20 - 45 | Pridajte niekoľko polievkových lyžíc tekutiny. |
| 4 - 5 | Dusenie zemiakov v pare. | 20 - 60 | Použite max. ¼ l vody na 750 g zemiakov. |
| 4 - 5 | Varenie väčšieho množstva jedla, omáčok a polievok. | 60 - 150 | Max. 3 l tekutiny plus prísady. |
| 6 - 7 | Jemné vyprážanie: rezne, teľacie cordon bleu, kotlety, mäsové guľky, klobásky, pečieň, zasmažka, vajíčka, lievance, šišky. | podľa potreby | Po uplynutí polovice času obráťte. |
| 7 - 8 | Vyprážanie pri vyššej teplote, zemiakové placky, steaky, rezne. | 5 - 15 | Po uplynutí polovice času obráťte. |
| 9 | Varenie vody, varenie cestovín, príprava mäsa (guláš, ragú), vyprážené hranolčeky. | | |

8. VARNÝ PANEL – OŠETROVANIE A ČISTENIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly o hľadne bezpečnosti.

8.1 Všeobecné informácie

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

8.2 Čistenie varného panela

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

neabrazívnym čistiacim prostriedkom.
Po čistení utrite varný panel mäkkou
handričkou.

- **Odstráňte lesklé kovové fláky:**
použite roztok vody a octu a vyčistite
sklenený povrch handričkou.

9. RÚRA – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne
bezpečnosti.




VAROVANIE!

Do priehlbiny dutiny rúry
nenalievajte pred a ani
počas procesu prípravy jedál
žiadne tekutiny. Hrozí
nebezpečenstvo
poškodenia.

9.1 Funkcie rúry

| Symbol | Funkcia rúry | Aplikácia |
|--------|--------------------------|---|
| 0 | Poloha Vyp. | Rúra je vypnutá. |
| | Teplovzdušné Pečenie | Na pečenie maximálne na dvoch úrovniach rúry súčasne a na sušenie potravín. Teplotu v rúre nastavte o 20 – 40 °C nižšie ako pre Tradičné varenie. |
| | Nastavenie pizza /AirFry | Na pečenie jedla na jednej úrovni, pri ktorom chcete dosiahnuť intenzívnejšie zapekanie a chrumkavý korpus. /Na vyprážanie s menším množstvom oleja alebo bez papiera na pečenie. Pre pokrmy ako hranolčky alebo pizza. |
| | Tradičné varenie | Na pečenie a opekanie na jednej úrovni roštu. |
| | Sušenie | Na sušenie nakrájaného ovocia, zeleniny a húb. |
| | Rýchly gril | Na grilovanie veľkého množstva tenkých kúskov jedla a na prípravu hriankov. |
| | Turbo gril | Na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Taktiež na gratinovanie a zapekanie. |

| Symbol | Funkcia rúry | Aplikácia |
|---|---------------------|---|
|  | Vlhký horúci vzduch | Táto funkcia je určená na úsporu energie počas prípravy jedál. Pokyny k príprave jedál nájdete v kapitole „Rady a tipy“, Vlhký horúci vzduch. 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 bola použitá na splnenie deklarovanej energetickej triedy spotrebiča podľa normy EN 60350-1. Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa automaticky vypne. |

- i** Môžete rozmrazovať potraviny zvolením funkcie Vlhký horúci vzduch bez nastavenia teploty.

9.2 Zapnutie a vypnutie rúry

- i** **V závislosti od modelu môže mať váš spotrebič ovládače, indikátory, svetelné ukazovatele alebo žiarovky:**
- Ukazovateľ sa rozsvieti, keď sa rúra zohrieva.
 - Žiarovka sa rozsvieti, keď je rúra v prevádzke.
 - Symbol zobrazuje, či otočný ovládač ovláda jednu z varných zón, funkcií rúry alebo teplotu.

1. Otočte ovládač a zvolte funkciu rúry
2. Otočením ovládača teploty nastavte teplotu.
3. Ak chcete vypnúť rúru, otočte ovládače funkcií a teploty do vypnutej polohy.

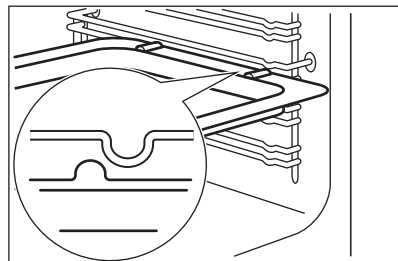
9.3 Chladiaci ventilátor

Ak je rúra zapnutá, automaticky sa aktivuje chladiaci ventilátor, aby udržal povrch rúry chladný. Ak rúru vypnete, chladiaci ventilátor pokračuje v činnosti, až kým sa rúra neochladí.

9.4 Vloženie príslušenstva rúry

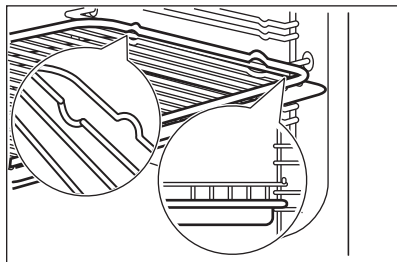
Kombinovaný pekáč:

Hlboký pekáč zasuňte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry.



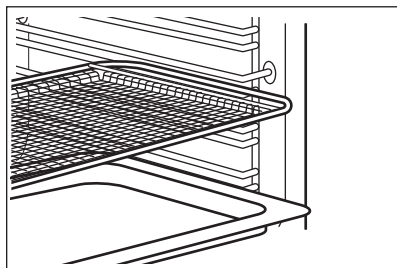
Drôtený rošt a hlboký pekáč spolu:

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



AirFry plech:

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



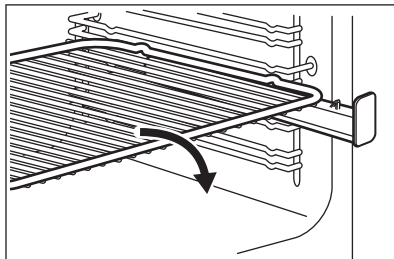
- Všetko príslušenstvo má malé odsadenia na vrchu pravej a ľavej strany na zvýšenie bezpečnosti. Tieto odsadenia tiež zabráňujú prevráteniu.
- Vysoký okraj okolo roštu je zariadenie zabráňujúce zošmyknutiu kuchynského riadu.

9.5 Teleskopické lišty – vkladanie príslušenstva rúry

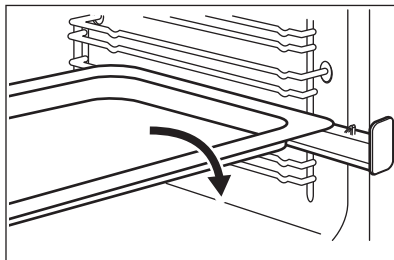


Pokyny na inštaláciu teleskopických lišt si odložte na budúce použitie.

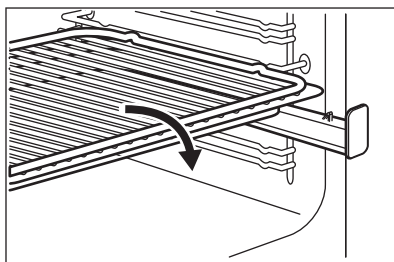
Pomocou teleskopických lišt môžete ľahšie zasúvať a vyberať rošty.



Rošt rúry položte na teleskopické lišty tak, aby nožičky smerovali nadol.



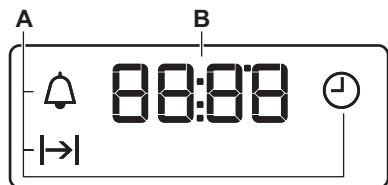
Plech na pečenie alebo hlboký pekáč položte na teleskopické lišty.



Drôtený rošt položte na hlboký pekáč. Drôtený rošt a hlboký pekáč položte na teleskopické lišty.

10. RÚRA - ČASOVÉ FUNKCIE

10.1 Displej



- A. Časové funkcie
B. Časovač

10.2 Tlačidlá

| Tlačidlo | Funkcia | Popis |
|----------|---------|--------------------------------|
| — | MINUS | Na nastavenie času. |
| 🕒 | CLOCK | Na nastavenie časovej funkcie. |
| + | PLUS | Na nastavenie času. |

10.3 Časové funkcie

| Funkcia časovača | | Aplikácia |
|------------------|------------|--|
| 🕒 | PRESNÝ ČAS | Nastavenie, zmena alebo kontrola presného času. |
| ⏱ | TRVANIE | Nastavenie, ako dlho bude rúra zapnutá. |
| 🔔 | ČASOMER | Slúži na nastavenie odpočítavania času. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry. Túto funkciu môžete nastaviť kedykoľvek, aj vtedy, keď je rúra vypnutá. |

10.4 Nastavenie funkcie TRVANIE

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

Na displeji sa zobrazí symbol ⏱.

4. Keď doba pečenia uplynie, začne blikať ⏱ a zaznie zvukový signál. Spotrebič sa vypne automaticky.
5. Zvukový signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.


6. Ovládač funkcií rúry a otočný ovládač teploty otočte do vypnutej polohy.


10.5 Nastavenie KUCHYNSKÉHO ČASOMERA

1. Opakovane stláčajte 🕒, kým nezačne blikať 🔔.
2. Po stlačení + alebo — môžete nastaviť požadovaný čas. Kuchynský časomer sa spustí automaticky po piatich sekundách.
3. Keď uplynie nastavený čas, zaznie zvukový signál. Zvukový signál sa

- vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.
- Otočný ovládač funkcií rúry a otočný ovládač teploty otočte do vypnutej polohy.

10.6 Zrušenie časových funkcií

- Opakovane stláčajte tlačidlo , až kým nezačne blikať ukazovateľ požadovanej funkcie.

- Stlačte a podržte tlačidlo . Časová funkcia sa o niekoľko sekúnd vypne.

11. 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.

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

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

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

11.1 Pečenie

Pre prvé pečenie použite nižšiu teplotu.

11.2 Tipy na pečenie

| Výsledok pečenia | Možné príčiny | Riešenie |
|--|---|---|
| Spodok koláča nie je dostatočne prepečený. | Úroveň roštu/plechu nie je správna. | Koláč vložte do nižšej úrovne v rúre. |
| Koláč je nízky a vlhký alebo sú na ňom vlhké pásy. | Teplota rúry je príliš vysoká. | Nabudúce nastavte mierne nižšiu teplotu rúry. |
| | Teplota v rúre je príliš vysoká a čas pečenia je príliš krátky. | Nabudúce nastavte dlhší čas pečenia a nižšiu teplotu rúry. |
| Koláč je príliš suchý. | Teplota rúry je príliš nízka. | Nabudúce nastavte vyššiu teplotu rúry. |
| | Príliš dlhý čas pečenia. | Nabudúce nastavte kratší čas pečenia. |
| Koláč sa upiekol nerovnomerne. | Teplota v rúre je príliš vysoká a čas pečenia je príliš krátky. | Nabudúce nastavte dlhší čas pečenia a nižšiu teplotu rúry. |
| | Cesto na koláč nie je rovnomerne rozložené. | Nabudúce rozložte cesto na koláč rovnomerne na plechu na pečenie. |

| Výsledok pečenia | Možné príčiny | Riešenie |
|--|-------------------------------|---|
| Koláč sa neupeče za čas uvedený v recepte. | Teplota rúry je príliš nízka. | Nabudúce nastavte mierne vyššiu teplotu rúry. |

11.3 Teplovzdušné pečenie

Pečenie múčnych pokrmov na jednej úrovni

Pečenie vo formách

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|--|-------------------------|-----------|---------------|
| Bábovka alebo brioška | 150 - 160 | 50 - 70 | 2 |
| Koláč Madeira/ovocné koláče | 140 - 160 | 50 - 90 | 1 - 2 |
| Piškótový koláč bez tuku | 150 - 160 ¹⁾ | 25 - 40 | 3 |
| Korpus z krehkého cesta | 170 - 180 ¹⁾ | 10 - 25 | 2 |
| Korpus z piškótového cesta | 150 - 170 | 20 - 25 | 2 |
| Jablkový koláč (2 formy, priemer 20 cm, rozmiestnené po uhlopriečke) | 160 | 60 - 90 | 2 - 3 |

¹⁾ Rúru predhrejte.

Koláče/pečivo/žemličky na plechoch

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|---|--------------|-----------|---------------|
| Koláč posypaný mrveničkou (suchý) | 150 - 160 | 20 - 40 | 3 |
| Ovocné koláče (z kysnutého/piškótového cesta) ¹⁾ | 150 | 35 - 55 | 3 |
| Ovocné koláče z krehkého cesta | 160 - 170 | 40 - 80 | 3 |

¹⁾ Použite hlboký pekáč.

Sušienky

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|----------------------------------|--------------|-----------|---------------|
| Sušienky z krehkého cesta | 150 - 160 | 10 - 20 | 3 |
| Linecké koláčiky/ploché pečivo | 140 | 20 - 35 | 3 |
| Pečivo z piškótového cesta | 150 - 160 | 15 - 20 | 3 |
| Bielkové pečivo, snehové pusinky | 80 - 100 | 120 - 150 | 3 |
| Mandľové sušienky | 100 - 120 | 30 - 50 | 3 |

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|----------------------------|-------------------------|-----------|---------------|
| Pečivo z kysnutého cesta | 150 - 160 | 20 - 40 | 3 |
| Pečivo z lístkového cesta | 170 - 180 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Pečivo | 160 ¹⁾ | 10 - 35 | 3 |
| Malé koláčky (20 ks/plech) | 150 ¹⁾ | 20 - 35 | 3 |

1) Rúru predhrejte.

Tabuľka Nákypy a zapečené jedlá

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|----------------------------------|-------------------------|-----------|---------------|
| Bagety obložené roztopeným syrom | 160 - 170 ¹⁾ | 15 - 30 | 1 |
| Plnená zelenina | 160 - 170 | 30 - 60 | 1 |

1) Rúru predhrejte.

Viacúrovňové pečenie

Koláče/pečivo/žemličky na plechoch

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|----------------------------|-------------------------|-----------|---------------|
| | | | 2 úrovne |
| Veterníky/odpaľované cesto | 160 - 180 ¹⁾ | 25 - 45 | 2 / 4 |
| Suchý koláč s mrveničkou | 150 - 160 | 30 - 45 | 2 / 4 |

1) Rúru predhrejte.

Sušienky/small cakes/pečivo/žemličky

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|----------------------------------|--------------|-----------|---------------|
| | | | 2 úrovne |
| Sušienky z krehkého cesta | 150 - 160 | 20 - 40 | 2 / 4 |
| Linecké koláčky/ploché pečivo | 140 | 25 - 45 | 2 / 4 |
| Pečivo z piškótového cesta | 160 - 170 | 25 - 40 | 2 / 4 |
| Bielkové sušienky, snehové púsky | 80 - 100 | 130 - 170 | 2 / 4 |
| Mandľové sušienky | 100 - 120 | 40 - 80 | 2 / 4 |
| Pečivo z kysnutého cesta | 160 - 170 | 30 - 60 | 2 / 4 |

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|-----------------------------|-------------------------|-----------|------------------|
| | | | 2 úrovne |
| Pečivo z lístkového cesta | 170 - 180 ¹⁾ | 30 - 50 | 2 / 4 |
| Pečivo | 180 ¹⁾ | 25 - 40 | 2 / 4 |
| Malé koláčiky (20 ks/plech) | 150 ¹⁾ | 20 - 40 | 2 / 4 |

1) Rúru predhrejte.

11.4 Tradičné pečenie na jednej úrovni

Pečivo vo formách

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|---|-------------------------|-----------|------------------|
| Bábovka alebo brioška | 160 - 180 | 50 - 70 | 2 |
| Koláč Madeira/ovocné koláče | 150 - 170 | 50 - 90 | 1 - 2 |
| Piškótový koláč bez tuku | 170 ¹⁾ | 25 - 40 | 3 |
| Korpus z krehkého cesta | 190 - 210 ¹⁾ | 10 - 25 | 2 |
| Korpus z piškótového cesta | 170 - 190 | 20 - 25 | 2 |
| Jablkový koláč (2 formy Ø 20cm umiestnené v uhlopriečke) | 180 | 60 - 90 | 1 - 2 |
| Slaný koláč (napr. slaný lotrinský koláč) | 180 - 220 | 35 - 60 | 1 |
| Tvarohová torta/koláč | 160 - 180 | 60 - 90 | 1 - 2 |

1) Rúru predhrejte.

Koláče/pečivo/žemličky na plechoch

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|---|--|---------------------|------------------|
| Pletenec/veniec z kysnutého cesta | 170 - 190 | 40 - 50 | 2 |
| Vianočka | 160 - 180 ¹⁾ | 50 - 70 | 2 |
| Chlieb (ražný chlieb): 1. Prvá časť procesu pečenia. 2. Druhá časť procesu pečenia. | 1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180 ¹⁾ | 1. 20 2. 30 - 60 | 1 - 2 |
| Veterníky/odpaľované cesto | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 35 | 3 |
| Piškótová roláda | 180 - 200 ¹⁾ | 10 - 20 | 3 |

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|--|-------------------------|-----------|---------------|
| Koláč posypaný mrveničkou (suchý) | 160 - 180 | 20 - 40 | 3 |
| Mandľový maslový koláč/cukrové koláče | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Ovocné koláče (z kysnutého/piškótového cesta) ²⁾ | 170 | 35 - 55 | 3 |
| Ovocné koláče z krehkého cesta | 170 - 190 | 40 - 60 | 3 |
| Kysnutý koláč s jemnou plnkou (napr. tvarohovou, smotanovou, pudingovou) | 160 - 180 ¹⁾ | 40 - 80 | 3 |
| Pizza (s bohatým obložením) | 190 - 210 ¹⁾ | 30 - 50 | 1 - 2 |
| Pizza (tenká) | 220 - 250 ¹⁾ | 15 - 25 | 1 - 2 |
| Nízky chlieb | 230 - 250 | 10 - 15 | 1 |
| Švajčiarsky koláč Wähe | 210 - 230 | 35 - 50 | 1 |

1) Rúru predhrejte.

2) Použite hlboký pekáč.

Sušienky

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|----------------------------------|-------------------------|-----------|---------------|
| Sušienky z krehkého cesta | 170 - 190 | 10 - 20 | 3 |
| Linecké koláčiky/ploché pečivo | 160 ¹⁾ | 20 - 35 | 3 |
| Sušienky z piškótového cesta | 170 - 190 | 20 - 30 | 3 |
| Pečivo z bielka, snehové pusinky | 80 - 100 | 120 - 150 | 3 |
| Mandľové sušienky | 120 - 130 | 30 - 60 | 3 |
| Sušienky z kysnutého cesta | 170 - 190 | 20 - 40 | 3 |
| Pečivo z lístkového cesta | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Pečivo | 190 - 210 ¹⁾ | 10 - 55 | 3 |
| Koláčiky (20 na plech) | 170 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 - 4 |

1) Rúru predhrejte.

Tabuľka Nákypy a zapečené jedlá

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|----------------------------------|-------------------------|-----------|---------------|
| Cestovinový nákyp | 180 - 200 | 45 - 60 | 1 |
| Lasagne | 180 - 200 | 35 - 50 | 1 |
| Gratinovaná zelenina | 180 - 200 ¹⁾ | 15 - 30 | 1 |
| Bagety obložené roztopeným syrom | 200 - 220 ¹⁾ | 15 - 30 | 1 |
| Sladké nákypy | 180 - 200 | 40 - 60 | 1 |
| Zapečené ryby | 180 - 200 | 40 - 60 | 1 |
| Plnená zelenina | 180 - 200 | 40 - 60 | 1 |

1) Rúru predhrejte.

11.5 Pizza

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|---|-------------------------|-----------|---------------|
| Pizza (tenká) ¹⁾ | 200 - 230 ²⁾ | 10 - 20 | 1 - 2 |
| Pizza (s bohatým obložením) ¹⁾ | 180 - 200 | 20 - 35 | 1 - 2 |
| Švajčiarske pečivo Wähe | 170 - 200 | 35 - 55 | 1 - 2 |
| Špenátový koláč | 160 - 180 | 45 - 60 | 1 - 2 |
| Slaný lotrinský koláč | 170 - 190 | 45 - 55 | 1 - 2 |
| Švajčiarska torta | 170 - 200 | 35 - 55 | 1 - 2 |
| Tvarohová torta/koláč | 140 - 160 | 60 - 90 | 1 - 2 |
| Jablkový koláč, obložený | 150 - 170 | 50 - 60 | 1 - 2 |
| Zeleninový koláč | 160 - 180 | 50 - 60 | 1 - 2 |
| Nízky chlieb | 230 - 250 ²⁾ | 10 - 20 | 2 - 3 |
| Koláč z lístkového cesta | 160 - 180 ²⁾ | 45 - 55 | 2 - 3 |
| Nemecký slaný koláč Flammekuchen | 230 - 250 ²⁾ | 12 - 20 | 2 - 3 |
| Pirohy (ruská verzia calzone) | 180 - 200 ²⁾ | 15 - 25 | 2 - 3 |

1) Použite hlboký pekáč.

2) Rúru predhrejte.

11.6 Vlhký horúci vzduch

Chlieb a pizza

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|----------------------|--------------|-----------|---------------|
| Žemle | 180 | 25 - 35 | 3 |
| Mrazená pizza, 350 g | 190 | 25 - 35 | 3 |

Koláče v plechu na pečenie

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|-----------------------------|--------------|-----------|---------------|
| Piškótová roláda | 180 | 20 - 30 | 3 |
| Brownies – čokoládový koláč | 180 | 30 - 40 | 3 |

Koláče vo forme

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|------------------|--------------|-----------|---------------|
| Nákyp | 200 | 30 - 40 | 3 |
| Piškótový korpus | 180 | 20 - 30 | 3 |
| Viktóriin koláč | 150 | 25 - 35 | 3 |

Ryba

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|-------------------------|--------------|-----------|---------------|
| Ryba vo vreckách, 300 g | 180 | 25 - 35 | 3 |
| Celá ryba, 200 g | 180 | 25 - 35 | 3 |
| Rybie filé, 300 g | 180 | 25 - 35 | 3 |

Mäso

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|-----------------------|--------------|-----------|---------------|
| Mäso vo vrecku, 250 g | 200 | 25 - 35 | 3 |
| Šašlíky, 500 g | 200 | 30 - 40 | 3 |

Drobné pečivo

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|-------------------|--------------|-----------|---------------|
| Sušienky | 180 | 25 - 35 | 3 |
| Mandľové Sušienky | 160 | 25 - 35 | 3 |
| Muffiny | 180 | 25 - 35 | 3 |

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|---------------------------|--------------|-----------|---------------|
| Slané keksy | 170 | 20 - 30 | 3 |
| Sušienky z krehkého cesta | 150 | 25 - 35 | 3 |
| Tortičky | 170 | 15 - 25 | 3 |

Vegetariánska

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|-----------------------------------|--------------|-----------|---------------|
| Miešaná zelenina vo vrečku, 400 g | 180 | 25 - 35 | 3 |
| Omeleta | 200 | 20 - 30 | 3 |
| Zelenina na plechu, 700 g | 180 | 25 - 35 | 3 |

11.7 Tipy pre pečenie

Použite teplovzdorný riad do rúr.

Chudé mäso pečte prikryté (môžete použiť alobal).

Veľké kusy mäsa pečte priamo na plechu na pečenie alebo na drôtenom rošte umiestnenom nad plechom.

Do roštu nalejte malé množstvo vody, aby ste zabránili pripáleniu kvapkajúceho tuku.

Pečené mäso po uplynutí 1/2 až 2/3 doby pečenia obráťte.

Pečte mäso a rybu vo veľkých kusoch (1 kg alebo viac).

Kusy mäsa niekoľkokrát podlejte počas pečenia vlastnou šťavou.

11.8 Tradičné pečenie mäsa

Hovädzie

| Pokrm | Množstvo | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|--|--------------|-------------------------|-----------|---------------|
| Dusené mäso v pekáči | 1 – 1,5 kg | 200 - 230 | 105 - 150 | 1 |
| Hovädzie pečené alebo hovädzie filety: neprepečené | na cm hrúbky | 230 - 250 ¹⁾ | 6 - 8 | 1 |
| Hovädzie pečené alebo hovädzie filety: stredne prepečené | na cm hrúbky | 220 - 230 | 8 - 10 | 1 |
| Hovädzie pečené alebo hovädzie filety: dobre prepečené | na cm hrúbky | 200 - 220 | 10 - 12 | 1 |

¹⁾ Rúru predhrejte.

Bravčové

| Pokrm | Množstvo | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|------------------------------|--------------|--------------|-----------|---------------|
| Pliecko, krkovička, stehno | 1 – 1,5 kg | 210 - 220 | 90 - 120 | 1 |
| Kotleta, rebierka | 1 – 1,5 kg | 180 - 190 | 60 - 90 | 1 |
| Sekaná | 750 g – 1 kg | 170 - 190 | 50 - 60 | 1 |
| Bravčové koleno (predvarené) | 750 g – 1 kg | 200 - 220 | 90 - 120 | 1 |

Teľacie

| Pokrm | Množstvo | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|------------------------------|------------|--------------|-----------|---------------|
| Teľacie pečené ¹⁾ | 1 kg | 210 - 220 | 90 - 120 | 1 |
| Teľacie koleno | 1,5 – 2 kg | 200 - 220 | 150 - 180 | 1 |

¹⁾ Použite pekáč zakrytý pokrievkou.

Jahňacie mäso

| Pokrm | Množstvo | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|----------------------------------|------------|--------------|-----------|---------------|
| Jahňacie stehno, pečené jahňacie | 1 – 1,5 kg | 210 - 220 | 90 - 120 | 1 |
| Jahňací chrbát | 1 – 1,5 kg | 210 - 220 | 40 - 60 | 1 |

Zverina

| Pokrm | Množstvo | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|----------------------------|------------|-------------------------|-----------|---------------|
| Zajačí chrbát, noha zajača | až do 1 kg | 220 - 240 ¹⁾ | 30 - 40 | 1 |
| Srnčí/jelení chrbát | 1,5 – 2 kg | 210 - 220 | 35 - 40 | 1 |
| Srnčie stehno | 1,5 – 2 kg | 200 - 210 | 90 - 120 | 1 |

¹⁾ Rúru predhrejte.

Hydina

| Pokrm | Množstvo | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|-----------------|--------------------|--------------|-----------|---------------|
| Časti hydiny | Porcia 200 – 250 g | 220 - 250 | 20 - 40 | 1 |
| Polovica kuraťa | Porcia 400 – 500 g | 220 - 250 | 35 - 50 | 1 |
| Kurča, vykŕmené | 1 – 1,5 kg | 220 - 250 | 50 - 70 | 1 |

| Pokrm | Množstvo | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|-------|--------------|--------------|-----------|---------------|
| Kačka | 1,5 – 2 kg | 210 - 220 | 80 - 100 | 1 |
| Hus | 3,5 – 5 kg | 200 - 210 | 150 - 180 | 1 |
| Morka | 2,5 – 3,5 kg | 200 - 210 | 120 - 180 | 1 |
| Morka | 4 – 6 kg | 180 - 200 | 180 - 240 | 1 |

Ryba

| Pokrm | Množstvo | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|-----------|------------|--------------|-----------|---------------|
| Celá ryba | 1 – 1,5 kg | 210 - 220 | 40 - 70 | 1 |

11.9 Pečenie mäsa s Turbo grilovaním

Hovädzie

| Pokrm | Množstvo | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|--|--------------|-------------------------|-----------|---------------|
| Hovädzie pečené alebo hovädzie filety: neprepečené | na cm hrúbky | 190 - 200 ¹⁾ | 5 - 6 | 1 |
| Hovädzie pečené alebo hovädzie filety: stredne prepečené | na cm hrúbky | 180 - 190 | 6 - 8 | 1 |
| Hovädzie pečené alebo hovädzie filety: dobre prepečené | na cm hrúbky | 170 - 180 | 8 - 10 | 1 |

¹⁾ Rúru predhrejte.

Bravčové

| Pokrm | Množstvo | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|------------------------------|--------------|--------------|-----------|---------------|
| Pliecko, krkovička, stehno | 1 – 1,5 kg | 160 - 180 | 90 - 120 | 1 |
| Kotleta, rebierka | 1 – 1,5 kg | 170 - 180 | 60 - 90 | 1 |
| Sekaná | 750 g - 1 kg | 160 - 170 | 50 - 60 | 1 |
| Bravčové koleno (predvarené) | 750 g - 1 kg | 150 - 170 | 90 - 120 | 1 |

Teľacie

| Pokrm | Množstvo | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|-----------------|----------|--------------|-----------|---------------|
| Pečená teľacina | 1 kg | 160 - 180 | 90 - 120 | 1 |

| Pokrm | Množstvo | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|----------------|------------|--------------|-----------|---------------|
| Teľacie koleno | 1,5 – 2 kg | 160 - 180 | 120 - 150 | 1 |

Jahňacie

| Pokrm | Množstvo | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|----------------------------------|------------|--------------|-----------|---------------|
| Jahňacie stehno, pečené jahňacie | 1 – 1,5 kg | 150 - 170 | 100 - 120 | 1 |
| Jahňací chrbát | 1 – 1,5 kg | 160 - 180 | 40 - 60 | 1 |

Hydina

| Pokrm | Množstvo | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|-------------------|--------------------|--------------|-----------|---------------|
| Časti hydiny | Porcia 200 – 250 g | 200 - 220 | 30 - 50 | 1 |
| Polovica kurčat'a | Porcia 400 – 500 g | 190 - 210 | 35 - 50 | 1 |
| Kurča, vykŕmené | 1 – 1,5 kg | 190 - 210 | 50 - 70 | 1 |
| Kačka | 1,5 – 2 kg | 180 - 200 | 80 - 100 | 1 |
| Hus | 3,5 – 5 kg | 160 - 180 | 120 - 180 | 1 |
| Morka | 2,5 – 3,5 kg | 160 - 180 | 120 - 150 | 1 |
| Morka | 4 – 6 kg | 140 - 160 | 150 - 240 | 1 |

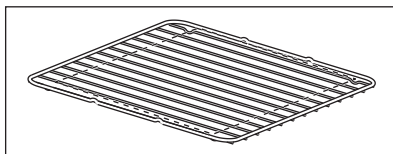
11.10 Grilovanie všeobecne



VAROVANIE!

Grilujte vždy pri zatvorených dvierkach rúry.

- **Grilujte vždy s maximálnou teplotou.**
- Rošt zasuňte do úrovne rúry odporúčanej v tabuľke grilovania.
- Hlboký pekáč vždy zasuňte do prvej úrovne rúry, aby zachytával tuk.
- Grilujte iba ploché kúsky mäsa alebo ryby.



Oblasť grilovania sa nachádza v strednej časti úrovne rúry.

11.11 Rýchle grilovanie

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (min) | | Úroveň v rúre |
|---------------------------|--------------|-----------|-----------|---------------|
| | | 1. strana | 2. strana | |
| Fašírky/hamburgery | max. 1) | 9 - 15 | 8 - 13 | 4 |
| Bravčová fileta | max. | 10 - 12 | 6 - 10 | 4 |
| Klobásy | max. | 10 - 12 | 6 - 8 | 4 |
| Hovädzie a teľacie steaky | max. | 7 - 10 | 6 - 8 | 4 |
| Hrianky | max. 1) | 1 - 4 | 1 - 4 | 4 - 5 |
| Obložené hrianky | max. | 6 - 8 | - | 4 |

1) Rúru vopred predhriať

11.12 Sušenie

Na rošty v rúre položte papier na pečenie.

Aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky: po uplynutí polovice požadovaného času

vypnite spotrebič. Otvorte dverka spotrebiča a nechajte spotrebič vychladnúť. Potom dokončíte proces sušenia.

Zelenina

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (hod.) | Úroveň v rúre | |
|----------------------|--------------|------------|---------------|----------|
| | | | 1 úroveň | 2 úroveň |
| Strukoviny | 60 - 70 | 6 - 8 | 3 | 2 / 4 |
| Paprika | 60 - 70 | 5 - 6 | 3 | 2 / 4 |
| Zelenina na kvasenie | 60 - 70 | 5 - 6 | 3 | 2 / 4 |
| Huby | 50 - 60 | 6 - 8 | 3 | 2 / 4 |
| Bylinky | 40 - 50 | 2 - 3 | 3 | 2 / 4 |

Ovocie

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (hod.) | Úroveň v rúre | |
|-----------------|--------------|------------|---------------|----------|
| | | | 1 úroveň | 2 úroveň |
| Slivky | 60 - 70 | 8 - 10 | 3 | 2 / 4 |
| Marhule | 60 - 70 | 8 - 10 | 3 | 2 / 4 |
| Jablkové plátky | 60 - 70 | 6 - 8 | 3 | 2 / 4 |
| Hrušky | 60 - 70 | 6 - 9 | 3 | 2 / 4 |

11.13 AirFry

Pekárenské výrobky

| Pokrm | Množstvo | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|------------------------------------|--------------|--------------|-----------|---------------|
| Croissanty, mrazené | pribl. 350 g | 180 - 220 | 15 - 30 | 3 |
| Pečivo z lístkového cesta, mrazené | pribl. 400 g | 180 - 220 | 15 - 35 | 3 |
| Pečivo z lístkového cesta, čerstvé | pribl. 300 g | 180 - 220 | 15 - 35 | 3 |
| Pizza, mrazená | pribl. 340 g | 180 - 220 | 20 - 35 | 3 |

Zemiakové výrobky

| Pokrm | Množstvo | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|---------------------------|--------------|--------------|-----------|---------------|
| Hranolčky, mrazené | pribl. 650 g | 180 - 220 | 20 - 30 | 3 |
| Hrubé hranolčky, mrazené | pribl. 600 g | 180 - 220 | 20 - 30 | 3 |
| Zapečené zemiaky, mrazené | pribl. 650 g | 180 - 220 | 15 - 25 | 3 |
| Krokety | pribl. 450 g | 180 - 220 | 15 - 30 | 3 |

Čerstvá zelenina

| Pokrm | Množstvo | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|--------------------------------------|--------------|--------------|-----------|---------------|
| Plátky cukety, čerstvé ¹⁾ | pribl. 500 g | 180 - 220 | 25 - 35 | 3 |

¹⁾ pridajte 1 čajovú lyžičku olivového oleja, aby sa nezlepili

Iné

| Pokrm | Množstvo | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|-------------------------------------|--------------|--------------|-----------|---------------|
| Rezne, mrazené | pribl. 300 g | 180 - 220 | 15 - 25 | 3 |
| Krevety v ceste na pečenie, mrazené | pribl. 200 g | 180 - 220 | 15 - 25 | 3 |
| Krúžky Calamari, mrazené | pribl. 250 g | 180 - 220 | 15 - 25 | 3 |
| Kuracie nugetky, mrazené | pribl. 300 g | 180 - 220 | 15 - 25 | 3 |
| Rybie prsty, mrazené | pribl. 500 g | 180 - 220 | 15 - 25 | 3 |

12. RÚRA – OŠETROVANIE A ČISTENIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

12.1 Poznámky k čisteniu



Čistiace pro- striedky

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

Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.

Škrvny vyčistíte s miernym čistiacim prostriedkom.



Každodenné používanie

Dutinu očistíte po každom použití. Hromadenie tuku alebo iných zvyškov môže mať na následok vznik požiaru.

Jedlo v rúre neskladujte dlhšie ako 20 minút. Dutinu po každom použití vysušte jemnou handričkou.



Príslušen- stvo

Po každom použití vyčistíte všetko príslušenstvo a nechajte ho uschnúť. Použite mäkkú handričku namočenú v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu (okrem plechu AirFry).

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

12.2 Čistenie tácky AirFry

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

Je možné aj umytie v umývačke.

12.3 Antikorové alebo hliníkové rúry

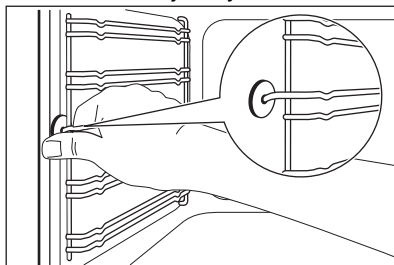
Dvierka rúry čistíte iba vlhkou handričkou alebo špongiou. Vysušte ich mäkkou handričkou.

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

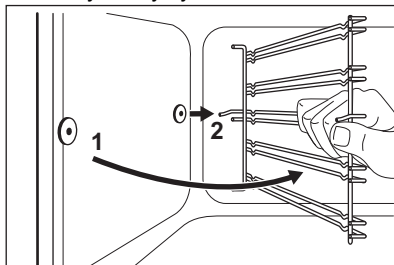
12.4 Vyberanie zasúvacích lišt

Ak chcete rúru vyčistiť, vyberte zasúvacie lišty.

1. Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny.



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



Upevňovacie kolíky na teleskopických lištách musia smerovať dopredu.

Pri inštalácii zasúvacích líšt zvolte opačný postup.

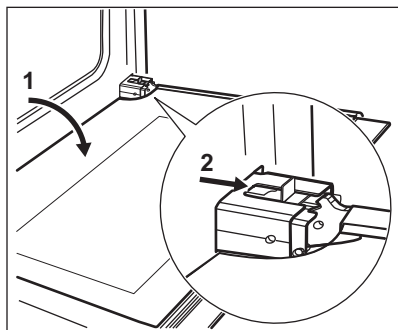


UPOZORNENIE!

Dbajte na to, aby bol dlhší upevňovací drôt vpredu. Konce dvoch drôtov musia smerovať dozadu. Nesprávna inštalácia môže spôsobiť poškodenie smaltu.

12.5 Vyberanie dvierok rúry

Čistenie si zjednodušíte, keď dvierka zvesíte.



1. Dvierka úplne otvorte.
2. Posuvný prvok posúvajte, až kým nezaznie cvaknutie.
3. Zatvárajte dvierka, až kým sa posuvný prvok nezaistí.
4. Odnímate dvierka. Pri demontáži dvierok ich najprv potiahnite smerom von na jednej strane a potom na druhej.

Po dokončení čistenia nasadte dvierka rúry. Pri inštalácii zvolte opačný postup. Pri nasadzovaní dvierok sa uistite, že zaznelo cvaknutie. Ak je to potrebné, použite silu.

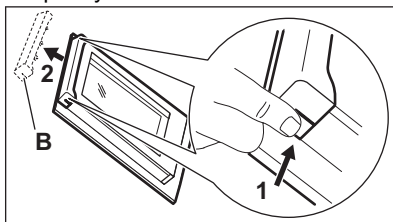
12.6 Vyberanie a čistenie skiel dvierok



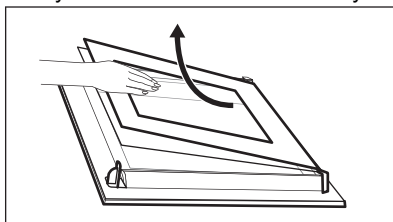
Typ a tvar skiel vo dvierkach na vašom výrobku sa môžu líšiť od príkladov znázornených na obrázkoch. Rozdiel môže byť aj v počte skiel.

1. Uchopte rám dvierok B na hornom okraji dvierok po oboch stranách a

zatlačte ho dovnútra, aby sa uvoľnila príchytká.



2. Rám dvierok vyberte potiahnutím dopredu.
3. Sklené panely dvierok uchopte na ich hornej hrane a po jednom ich vytiahnite smerom nahor z úchytiak.



4. Sklené panely dvierok vyčistite. Pri montáži panelov zvolte opačný postup.

12.7 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.

Zadná žiarovka



Sklenený kryt žiarovky sa nachádza v zadnej časti rúry.

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

12.8 Vybratie zásuvky

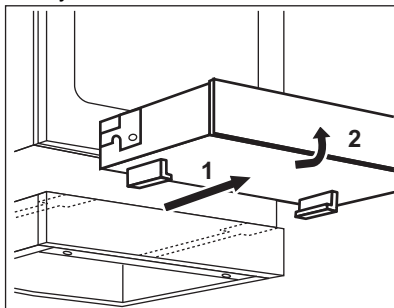


VAROVANIE!

V zásuvke sa pri používaní rúry môže akumulovať teplo. Nešmiete tam odkladať horľavé predmety (napr. čistiace materiály, plastové tašky, ochranné rukavice, papier, čistiace spreje a pod.).

Zásuvka na riad pod rúrou sa dá pri čistení vybrať.

1. Vytiahnite zásuvku až na doraz.



2. Zásuvku nadvihnite pod miernym uhlom a vyberte ju zo zasúvacích líšt zásuvky.

Vloženie zásuvky:

1. Ak chcete vložiť zásuvku, nasadte ju na zasúvacie líšty. Skontrolujte, či západky správne zapadli do líšt
2. Zásuvku spustite do vodorovnej polohy a zasuňte.

13. RIEŠENIE PROBLÉMOV



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

13.1 Čo robiť, keď...

| Problém | Možné príčiny | Riešenie |
|---|---|--|
| Spotrebič sa nedá zapnúť. | Spotrebič nie je pripojený ku zdroju elektrického napájania alebo je pripojený nesprávne. | Skontrolujte, či je spotrebič správne pripojený k zdroju elektrického napájania. |
| Spotrebič sa nedá zapnúť. | Je vypálená poisťka. | Skontrolujte, či je príčinou poruchy práve poisťka. Ak sa poisťka vypáli opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára. |
| Ukazovateľ zvyškového tepla sa nerozsvieti. | Zóna ešte nie je horúca, pretože bola zapnutá iba krátky čas. | Ak bola zóna zapnutá dostatočne dlho na to, aby bola horúca, obráťte sa na autorizované servisné stredisko. |

| Problém | Možné príčiny | Riešenie |
|---|---|--|
| Vonkajší okruh sa nedá zapnúť. | | Zapnite najprv vnútorný okruh. |
| Rúra sa nezohrieva. | Rúra je vypnutá. | Rúru zapnite. |
| Rúra sa nezohrieva. | Nie sú nastavené hodiny. | Nastavte čas. |
| Rúra sa nezohrieva. | Nie sú nastavené potrebné nastavenia. | Skontrolujte, či sú nastavenia správne. |
| Nesvieti žiarovka. | Žiarovka je vypálená. | Vymeňte žiarovku. |
| Na displeji sa zobrazuje „12.00“. | Došlo k výpadku elektrického napájania. | Znovu nastavte hodiny. |
| Vnútri rúry a na jedlách sa zráža para a vytvára sa skondenzovaná voda. | Jedlo ste nechali v rúre príliš dlho. | Po ukončení pečenia ne nechávajte jedlá v rúre dlhšie ako 15 – 20 minút. |

13.2 Servisné údaje

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

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom

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

| Odporúčame, aby ste si sem zapísali tieto údaje: | |
|--|-------|
| Model (MÓD.) | |
| Číslo výrobku (PNC) | |
| Sériové číslo (S.N.) | |

14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

14.1 Informácie o varnom paneli podľa nariadenia EÚ č. 66/2014

| | | |
|--|------------------------------------|------------------------|
| Identifikácia modelu | LKR64020AX | |
| Typ varného panelu | Varný panel voľne stojaceho variča | |
| Počet varných zón | 4 | |
| Technológia ohrevu | Sálavé ohrevné teleso | |
| Priemer kruhových varných zón (Ø) | Ľavý predný | 21,0 cm |
| | Ľavý zadný | 14,5 cm |
| | Pravý predný | 14,5 cm |
| Dĺžka (D) a šírka (Š) neokružlej varnej zóny | Pravý zadný | L 26,5 cm W 17,0 cm |

| | | |
|--|--------------|---------------|
| Spotreba energie na varnú zónu (EC electric cooking) | Ľavý predný | 178,9 Wh / kg |
| | Ľavý zadný | 181,8 Wh / kg |
| | Pravý predný | 181,8 Wh / kg |
| | Pravý zadný | 174,1 Wh / kg |
| Spotreba energie na varný panel (EC electric hob) | | 179,2 Wh / kg |

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

14.2 Varný panel - Úspora energie

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

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

- Kuchynský riad položte na varnú zónu ešte pred jej zapnutím.
- Dno riadu má mať rovnaký priemer ako varná zóna.
- Menší riad položte na menšie varné zóny.
- Kuchynský riad položte priamo na stred varnej zóny.
- Zvyškové teplo využite na udržiavanie teploty jedla alebo na roztopenie.

14.3 Informácie o výrobku pre rúry a informačný list k výrobku**

| | |
|---|-------------------------------------|
| Názov dodávateľa | Electrolux |
| Model | LKR64020AX |
| Index energetickej účinnosti | 95.3 |
| Trieda energetickej účinnosti | A |
| Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim | 0.95 kWh/cykľus |
| Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim s ventilátorom | 0.82 kWh/cykľus |
| Počet vykurovacích častí | 1 |
| Zdroj tepla | Elektrina |
| Objem | 73 l |
| Typ rúry | Rúra vnútri voľne stojaceho sporáka |
| Hmotnosť | 51 kg |

*Pre Európsku úniu podľa nariadení EÚ 65/2014 a 66/2014.

Pre Bieloruskú republiku podľa STB 2478-2017, Dodatok G; STB 2477-2017, Prílohy A a B.

Pre Ukrajinu podľa 568/32020.

Trieda energetickej účinnosti sa nevzťahuje na Rusko.

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

14.4 Rúra – Úspora energie



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

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

Ak je to možné, rúru pred pečením nepredhrievajte.

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


Pečenie s ventilátorom


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

Vlhký horúci vzduch

Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.

15. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

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

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

www.electrolux.com/shop



867363231-B-512020

