

LKR664100W  
LKR664100X



---

**CS** Sporák  
**SK** Sporák

---

Návod k použití 2  
Návod na používanie 34

## OBSAH

|   |    |
|---|----|
| 1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....          | 3  |
| 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....            | 5  |
| 3. INSTALACE.....                       | 8  |
| 4. POPIS SPOTŘEBIČE.....                | 10 |
| 5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....            | 11 |
| 6. VARNÁ DESKA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....   | 11 |
| 7. VARNÁ DESKA - TIPY A RADY.....       | 12 |
| 8. VARNÁ DESKA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....  | 13 |
| 9. TROUBA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ .....       | 13 |
| 10. TROUBA - FUNKCE HODIN.....          | 15 |
| 11. TROUBA - POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ..... | 16 |
| 12. TROUBA - TIPY A RADY.....           | 17 |
| 13. TROUBA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....      | 26 |
| 14. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....             | 29 |
| 15. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....           | 31 |

## 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](http://www.electrolux.com/support)**



Zaregistrujte svůj spotřebič a získejte lepší servis:

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



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

**[www.electrolux.com/shop](http://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 přečtete ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nenesе odpovědnost za žádný úraz ani škodu v důsledku nesprávné instalace nebo použití. Návod k použití vždy uchovávejte na bezpečném a přístupném místě pro jeho budoucí použití.

### 1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo obdrželi instrukce týkající se bezpečného provozu spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Děti mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte mimo dosah dětí a řádně je zlikvidujte.
- VAROVÁNÍ: Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k ní přibližovaly. Přístupné části 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 (vnitřnímu) použití.
- Neměňte technické parametry spotřebiče.
- Ujistěte se, že větrací otvory nejsou zablokované.
- Během provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Po každém použití spotřebič vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může uniknout horký vzduch.
- Nepoužívejte spotřebič, máte-li vlhké ruce, nebo když je v kontaktu s vodou.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.



### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo výbuchu

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



### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Aby nedošlo k poškození nebo změně barvy smaltu:
  - Nepokládejte nádoby ani jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
  - Na spotřebič nebo přímo na dno vnitřku spotřebiče nepokládejte hliníkovou fólii.
  - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
  - Po dokončení přípravy jídla nenechávejte ve spotřebiči vlhké talíře ani jídlo.
  - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Při pečení vláčných moučníků použijte hluboký plech. 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 zdvihněte.
- 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.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.
- Katalytický smalt (je-li součástí výbavy) nečistěte žádným druhem čisticího prostředku.

## 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 .

## 2.4 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.

## 2.6 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.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.

- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

## 3. INSTALACE



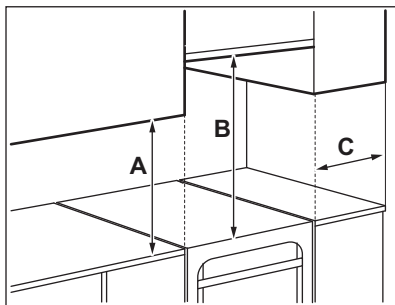
### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 3.1 Umístění spotřebiče

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

Pro minimální vzdálenosti při instalaci viz tabulka.



#### Minimální vzdálenosti

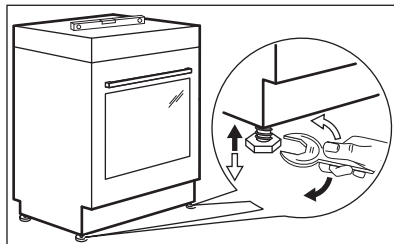
| Rozměry  | mm  |
|----------|-----|
| <b>A</b> | 400 |
| <b>B</b> | 650 |
| <b>C</b> | 150 |

### 3.2 Technické údaje

|                  |            |
|------------------|------------|
| Napětí           | 230 V      |
| Frekvence        | 50 - 60 Hz |
| Třída spotřebiče | 1          |

| Rozměry | mm  |
|---------|-----|
| Výška   | 858 |
| Šířka   | 600 |
| Hloubka | 600 |

### 3.3 Vyrovnání spotřebiče



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

### 3.4 Ochrana proti překlopení

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



#### POZOR!

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



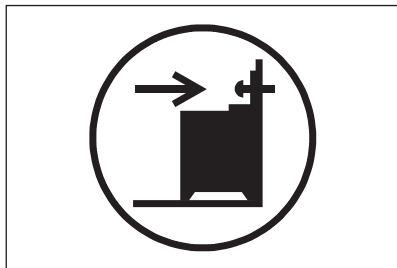
Ujistěte se, že je plocha za spotřebičem hladká.

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

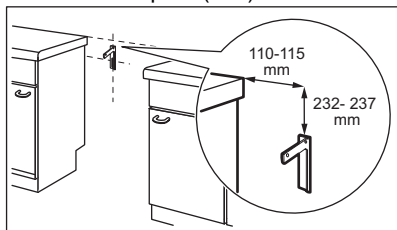
Na vašem spotřebiči je zobrazen symbol vyobrazený na obrázku (je-li součástí výbavy) a upozorňuje vás na instalaci ochrany proti překlopení.







1. Nainstalujte ochranu proti překlpení 232–237 mm pod úrovní horní plochy spotřebiče a 110–115 mm od boční strany spotřebiče skrze kruhový otvor na konzoli. Přišroubujte jej do pevného materiálu nebo použijte vhodnou oporu (zeď).



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

**i** Pokud změníte rozměry sporáku, musíte správně vyrovnat zařízení proti překlpení.

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

### 3.5 Elektrická instalace

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

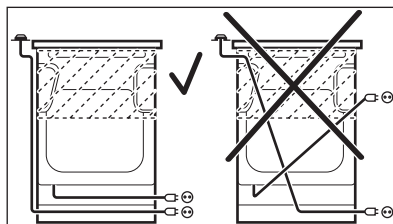
Spotřebič se dodává bez síťové zástrčky nebo napájecího kabelu.

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

**Vhodné typy kabelů pro různé fáze:**

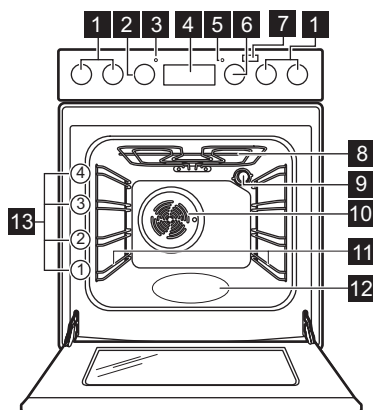
| Fáze                | Min. velikost kabelu    |
|---------------------|-------------------------|
| 1                   | 3 x 6,0 mm <sup>2</sup> |
| 3 s nulovým vodičem | 5 x 1,5 mm <sup>2</sup> |

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



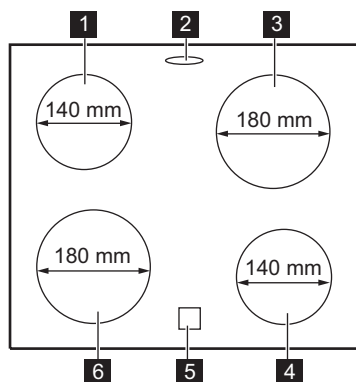
## 4. POPIS SPOTŘEBIČE

### 4.1 Celkový pohled



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

### 4.2 Uspořádání varné plochy



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

### 4.3 Příslušenství

- **Tvarovaný rošť**  
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečení.
- **Plech na pečení**  
Na koláče a sušenky.

- **Volitelné teleskopické výsuvy**  
Pro rošty a plechy na pečení. Lze je objednat zvlášť.
- **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 troubu i příslušenství vyčistěte. Příslušenství a vyjímatelné drážky vložte zpět do jejich původní polohy.

### 5.2 Nastavení času

Před použitím trouby musíte nastavit čas.

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

Stiskněte  nebo  a nastavte správný čas.

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

### 5.3 Změna času



Denní čas nelze změnit, pokud je zapnutá některá funkce.

Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat ukazatel denního času.






Nastavení nového času provedete podle části „Nastavení času“.

### 5.4 Předehřátí

Před prvním použitím prázdnou troubu předehřejte.



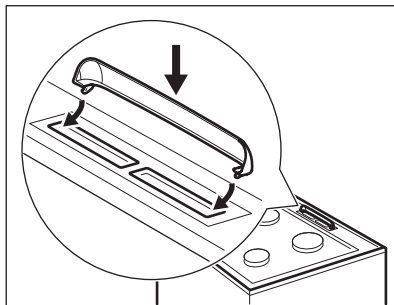
Ohledně funkce: PlusSteam viz část „Trouba - Denní používání“, „Nastavení funkce PlusSteam“.

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

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

### 5.5 Instalace krytu výstupu páry

1. Háčky krytu umístěte pod přední hranu otvorů výstupu páry.
2. Kryt zajistěte zatlačením na zadní hranu.



## 6. VARNÁ DESKA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 6.1 Popis varných zón

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

## 6.2 Teplotní nastavení

| Symboly | Funkce            |
|---------|-------------------|
| 0       | Poloha Vypnuto    |
| 1 - 6   | 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. Rozsvítí se provozní kontrolka varné desky.

Vaření ukončíte otočením ovladače do polohy vypnuto.

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

## 6.3 Použití jednoduché varné zóny

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



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



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

## 6.4 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 nádoby položíte na povrch varné desky, ujistěte se, že jejich dno je čisté a suché.

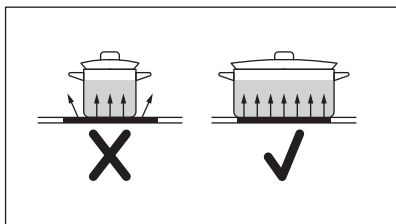


Na keramické varné desce nepoužívejte nádobí se dnem, které má výrazné hrany, např. litinové pánve. Mohly by povrch varné desky poškrábat nebo odřít s trvalými následky.



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 (minimálně stejný jako průměr zóny).



## 7.2 Příklady vaření na

**Nastavení teploty:**

1 Uchování teploty

**Nastavení teploty:**

|   |  |
|---|--|
| 2 | Lehké ohřívání                               |
| 3 | Mírné vaření                                 |
| 4 | Smažení                                      |
| 5 | Uvedení do varu                              |
| 6 | Uvedení do varu / prudké smažení / fritování |

## 8. VARNÁ DESKA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 8.1 Všeobecné informace

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

### 8.2 Čištění varné desky

- **Okamžitě odstraňte:** roztavený plast, plastovou folii, cukr nebo jídlo

obsahující cukr. Pokud tak neučiníte, nečistota může varnou desku poškodit. Vyvarujte se popálení. Speciální škrabku přiložte šikmo ke skleněnému povrchu a posunujte ostří po povrchu desky.

- **Odstraňte po dostatečném vychladnutí varné desky:** skvrny od vodního kamene, vodové kroužky, tukové skvrny nebo kovově lesklé zbarvení. Vyčistěte varnou desku vlhkým hadříkem s neabrazivním mycím prostředkem. Po vyčištění varnou desku osušte měkkým hadrem.
- **Odstraňte kovově lesklé zbarvení:** použijte směs prášku na pečení a citronové šťávy nebo octu.

## 9. TROUBA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 9.1 Zapnutí a vypnutí trouby

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

Kontrolka se rozsvítí, když je trouba v provozu.

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












### 9.2 Bezpečnostní termostat


Nesprávná obsluha trouby nebo vadné součásti mohou způsobit nebezpečné přehřátí. Aby se tomu zabránilo, je tato

trouba vybavena bezpečnostním termostatem, který přeruší napájení. Po

poklesu teploty se trouba opět automaticky zapne.

### 9.3 Funkce trouby

| Symbol  | Funkce trouby               | Použití  |
|---|-----------------------------|--|
|    | Poloha Vypnuto              | Trouba je vypnutá.   |
|    | Osvětlení trouby            | Zapne osvětlení bez pečicí funkce.   |
|    | PlusSteam                   | K dodání vlhkosti během pečení. K získání správné barvy a křupavé kůrky během pečení. K zajištění větší šťavnatosti při opětovném ohřevu. K zavařování ovoce či zeleniny.  |
|    | Lehké horkovzdušné pečení   | K přípravě měkkých a šťavnatých pečení nebo k sušení ovoce a zeleniny.   |
|    | Spodní ohřev                | K pečení koláčů s křupavým korpusem.   |
|    | Horní/spodní ohřev          | K pečení a opékání jídel na jedné úrovni trouby.   |
|    | Rychlý gril                 | Ke grilování plochých jídel ve velkém množství a k opékání chleba.   |
|    | Turbo gril                  | K pečení velkých kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova.   |
|   | Horkovzdušné pečení         | K pečení masa nebo moučných jídel při stejné teplotě na několika roštích bez mísení vůní.  |
|  | Horkovzdušné pečení s párou | Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Pokyny k pečení najdete v části „Tipy a rady“, Horkovzdušné pečení s párou. Dvířka trouby by měla být během pečení zavřená, aby nedošlo k přerušení funkce a aby trouba fungovala co nejúčinněji. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku trouby může lišit od nastavené teploty. Může dojít ke snížení tepelného výkonu. Pro obecná doporučení ohledně úspory energie viz kapitulu „Energetická účinnost“, Trouba – úspora energie. Tato funkce byla použita ke splnění energetické třídy dle normy EN 60350-1. |
|  | Pravý horký vzduch          | K pečení jídel až na dvou úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu o 20–40 °C nižší než při použití funkce Horní/spodní ohřev.  |

| Symbol  | Funkce trouby | Použití   |
|---|---------------|---|
|  | Rozmrazování  | K rozmrazování potravin (zeleniny a ovoce). Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin. |

## 9.4 Zapnutí funkce: PlusSteam

Tato funkce umožňuje zlepšení vlhkosti během přípravy jídla.



### VAROVÁNÍ!




Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

Vlhkost může způsobit popálení:

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



Viz část „Tipy a rady“.

1. Otevřete dvířka trouby.
2. Naplňte vlis vnitřku trouby vodou z kohoutku.  
Maximální objem vlisu vnitřku trouby je 250 ml.  
Naplňte vlis vnitřku trouby vodou pouze tehdy, když je trouba chladná.
3. Nastavte funkci: PlusSteam  .
4. Stiskněte tlačítko S párou .

Tlačítko S párou funguje pouze s funkcí: PlusSteam.


Kontrolka se rozsvítí.

5. Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.
6. Vložte jídlo do spotřebiče a zavřete dvířka trouby.



### POZOR!

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

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

Kontrolka tlačítka S párou zhasne.

8. Odstraňte vodu z vlisu vnitřku trouby.

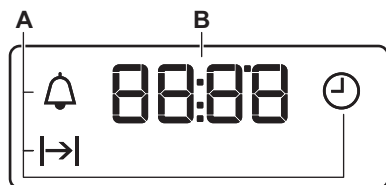


### VAROVÁNÍ!

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

## 10. TROUBA - FUNKCE HODIN

### 10.1 Displej






A. Funkce hodin




B. Časovač

### 10.2 Tlačítka





| Tlačítko | Funkce | Popis                    |
|----------|--------|--------------------------|
| —        | MÍNUS  | Slouží k nastavení času. |


| Tlačítko  | Funkce  | Popis                            |
|---|---------|----------------------------------|
|  | HODINY  | Slouží k nastavení funkce hodin. |
|  | PLUS    | Slouží k nastavení času.         |
|  | S párou | Zapnutí funkce: PlusSteam.       |


### 10.3 Tabulka funkcí hodin

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



### 10.4 Nastavení funkce TRVÁNÍ



1. Nastavte funkci trouby a teplotu.
2. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .
3. Použijte  nebo  k nastavení času TRVÁNÍ.

Na displeji se zobrazí .



4. Po uplynutí času začne blikat  a zazní zvukový signál. Spotřebič se automaticky vypne.
5. Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
6. Otočte ovladačem funkcí trouby a ovladačem teploty do polohy vypnuto.

### 10.5 Nastavení funkce MINUTKA

1. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .

2. Použijte  nebo  k nastavení potřebného času. Funkce Minutka se po pěti sekundách spustí automaticky.
3. Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál. Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
4. Otočte ovladačem funkcí trouby a ovladačem teploty do polohy vypnuto.

### 10.6 Zrušení funkce hodin

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

## 11. TROUBA - POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



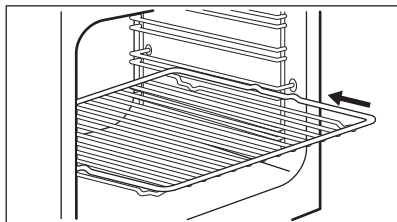
### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 11.1 Vložení příslušenství

Tvarovaný rošť:

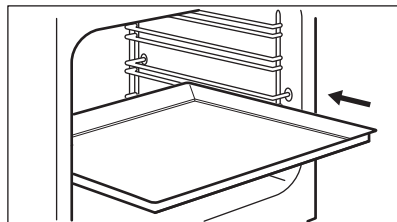




Rošt zasuňte mezi vodící lišty drážek roštů.

#### Plech na pečení:

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



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

## 12. TROUBA - TIPY A RADY



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.



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

### 12.1 Všeobecné informace

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

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

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

Po každém použití spotřebiče setřete vlhkost.

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

### 12.2 Pečení moučných jídel

Při prvním pečení použijte nižší teplotu.

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

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

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

### 12.3 Pečení moučníků

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

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

## 12.4 Pečení masa a ryb

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

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

## 12.5 Doby přípravy

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

Nejprve sledujte průběh pečení a jeho výsledek. Postupně si najdete nejlepší

nastavení (nastavení teploty, dobu pečení, apod.) pro nádoby, recepty a množství potravin, které s tímto spotřebičem používáte.

## 12.6 PlusSteam +



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

Viz „Zapnutí funkce: PlusSteam“

### Pekárna

| Jídlo  | Množství vody ve vlisu (ml) | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu | Příslušenství                  |
|--|-----------------------------|--------------|-----------|--------------|--------------------------------|
| Bílý chléb <sup>1)</sup>   | 100                         | 180          | 40 - 50   | 2            | Použijte plech na pečení.      |
| Bagety/<br>kaiserky <sup>1)</sup>  | 100                         | 200          | 20 - 25   | 2            | Použijte plech na pečení.      |
| Domácí piz-<br>za <sup>1)</sup>  | 100                         | 230          | 15 - 25   | 2            | Použijte plech na pečení.      |
| Italský<br>chléb Fo-<br>caccia <sup>1)</sup>                                       | 150                         | 190          | 20 - 30   | 1            | Použijte plech na pečení.      |
| Sušenky,<br>čajové ko-<br>láčky, crois-<br>santy <sup>1)</sup>                     | 100                         | 160          | 10 - 20   | 2            | Použijte plech na pečení.      |
| Švestkový<br>koláč, ja-<br>blečný ko-<br>láč, skořico-<br>vé rolinky <sup>1)</sup> | 100                         | 160          | 75 - 90   | 2            | Použijte koláčo-<br>vou formu. |

<sup>1)</sup> Před přípravou přehřejte v prázdné troubě pět minut.

**Příprava zmrazených potravin**

| Jídlo                           | Množství vody ve vlisu (ml) | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu | Příslušenství             |
|---------------------------------|-----------------------------|--------------|-----------|--------------|---------------------------|
| Mražená pizza <sup>1)</sup>     | 150                         | 200          | 15 - 20   | 2            | Použijte plech na pečení. |
| Lasagne, mražené <sup>1)</sup>  | 200                         | 180          | 35 - 50   | 2            | Použijte tvarovaný rošt.  |
| Mražený croissant <sup>1)</sup> | 100                         | 170          | 20 - 30   | 2            | Použijte plech na pečení. |

<sup>1)</sup> Před přípravou přehřejte v prázdné troubě 10 minut.

**Ohřev jídla**

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

**Pečení masa**

| Jídlo          | Množství vody ve vlisu (ml) | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu | Příslušenství                              |
|----------------|-----------------------------|--------------|-----------|--------------|--|
| Vepřová pečeně | 200                         | 180          | 65 - 80   | 2            | Použijte tvarovaný rošt a plech na pečení. |

| Jídlo                              | Množství vody ve vli-su (ml) | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu | Příslušenství                               |
|------------------------------------|------------------------------|--------------|-----------|--------------|---|
| Hovězí pečeně, ne-propečená        | 200                          | 200          | 45 - 50   | 2            | Použijte tvarova-ný rošt a plech na pečení. |
| Hovězí pečeně, střed-ně propeče-ná | 200                          | 200          | 50 - 55   | 2            | Použijte tvarova-ný rošt a plech na pečení. |
| Hovězí pečeně, pro-pečená          | 200                          | 200          | 55 - 60   | 2            | Použijte tvarova-ný rošt a plech na pečení. |
| Půlka kuře-te                      | 200                          | 210          | 50 - 60   | 2            | Použijte tvarova-ný rošt a plech na pečení. |
| Celé kuře                          | 200                          | 210          | 60 - 80   | 2            | Použijte tvarova-ný rošt a plech na pečení. |
| Krůtí peče-ně                      | 200                          | 200          | 70 - 90   | 2            | Použijte tvarova-ný rošt a plech na pečení. |

## 12.7 Zavařování +



### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

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

na sklenice, ale neuzavírejte je hermeticky.

- Sklenice se nesmí navzájem dotýkat.
- Nalijte 1/2 litru vody do plechu na pečení a 1/4 litru vody do vliisu uvnitř trouby, aby v troubě bylo dostatečné vlhko.
- Zvolte funkci PlusSteam a nastavte správnou teplotu podle údajů v níže uvedené tabulce.
- Sklenice lze hermeticky uzavřít pouze tehdy, když je funkce vypnutá.

## Měkké ovoce

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

**Peckoviny**

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

**Měkká zelenina**

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

**Nakládaná zelenina**

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

**12.8 Lehké horkovzdušné pečení**  **Sušení**

| Jídlo               | Teplota (°C) | Čas (hod) | Poloha roštu |            |
|---------------------|--------------|-----------|--------------|------------|
|                     |              |           | Jedna poloha | Dvě polohy |
| <b>Zelenina</b>     |              |           |              |            |
| Fazole              | 60 - 70      | 7 - 9     | 2            | 1 / 3      |
| Nakrájená paprika   | 60 - 70      | 10 - 12   | 2            | 1 / 3      |
| Zelenina do polévky | 60 - 70      | 9 - 11    | 2            | 1 / 3      |
| Nakrájené houby     | 50 - 60      | 13 - 15   | 2            | 1 / 3      |
| Byliny              | 40 - 50      | 3 - 5     | 2            | 1 / 3      |
| <b>Ovoce</b>        |              |           |              |            |
| Švestky napůl       | 60 - 70      | 11 - 13   | 2            | 1 / 3      |
| Meruňky napůl       | 60 - 70      | 9 - 11    | 2            | 1 / 3      |
| Jablečné plátky     | 60 - 70      | 6 - 8     | 2            | 1 / 3      |
| Hruškové plátky     | 60 - 70      | 7 - 10    | 2            | 1 / 3      |

## Nízkoteplotní pečení

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

12.9 Horní/spodní ohřev 

## Pečení moučných jídel

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

**Pečení masa**

| Jídlo      | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|------------|--------------|-----------|--------------|
| Ryba, celá | 200 - 220    | 40 - 70   | 2            |

**12.10 Rychlý gril **

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

**12.11 Turbo gril **

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

**12.12 Horkovzdušné pečení ****Pečení moučných jídel**

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

## 12.13 Horkovzdušné pečení s párou

| Jídlo                               | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu | Příslušenství                                     |
|-------------------------------------|--------------|-----------|--------------|---|
| <b>Chléb a pizza</b>                |              |           |              |   |
| Žemle                               | 190          | 25 - 30   | 2            | plech na pečení nebo hluboký pekáč                |
| Bagety/kaiserky                     | 200          | 40 - 45   | 2            | plech na pečení nebo hluboký pekáč                |
| Mražená pizza 350 g                 | 190          | 25 - 35   | 2            | tvárováný rošt                                    |
| <b>Koláče na plechu na pečení</b>   |              |           |              |   |
| Roláda                              | 180          | 20 - 30   | 2            | plech na pečení nebo hluboký pekáč                |
| Sušenka brownie                     | 180          | 35 - 45   | 2            | plech na pečení nebo hluboký pekáč                |
| <b>Koláče ve formě</b>              |              |           |              |   |
| Suflé                               | 210          | 35 - 45   | 2            | šest keramických pečicích šálků na tvarováný rošt |
| Koláčový korpus z piškotového těsta | 180          | 25 - 35   | 2            | dortový korpus na tvarováný rošt                  |
| Piškotový koláč                     | 150          | 35 - 45   | 2            | forma na koláč na tvarováný rošt                  |
| <b>Ryby</b>                         |              |           |              |   |
| Ryby v sáčcích 300 g                | 180          | 25 - 35   | 2            | plech na pečení nebo hluboký pekáč                |
| Celá ryba 200 g                     | 180          | 25 - 35   | 2            | plech na pečení nebo hluboký pekáč                |
| Rybí filé 300 g                     | 180          | 30 - 40   | 2            | plech na pizzu na tvarováný rošt                  |
| <b>Maso</b>                         |              |           |              |   |
| Maso v sáčku 250 g                  | 200          | 35 - 45   | 2            | plech na pečení nebo hluboký pekáč                |
| Maso na vidlici 500 g               | 200          | 30 - 40   | 2            | plech na pečení nebo hluboký pekáč                |
| <b>Malé kusy pečiva</b>             |              |           |              |   |
| Sušenky                             | 170          | 25 - 35   | 2            | plech na pečení nebo hluboký pekáč                |
| Makronky                            | 170          | 40 - 50   | 2            | plech na pečení nebo hluboký pekáč                |



| Jídlo                         | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu | Příslušenství                      |
|-------------------------------|--------------|-----------|--------------|------------------------------------|
| Muffin                        | 180          | 30 - 40   | 2            | plech na pečení nebo hluboký pekáč |
| Slaný keks                    | 160          | 25 - 35   | 2            | plech na pečení nebo hluboký pekáč |
| Sušenky z křehkého těsta      | 140          | 25 - 35   | 2            | plech na pečení nebo hluboký pekáč |
| Dortíky                       | 170          | 20 - 30   | 2            | plech na pečení nebo hluboký pekáč |
| <b>Vegetariánské</b>          |              |           |              |                                    |
| Zeleninová směs v sáčku 400 g | 200          | 20 - 30   | 2            | plech na pečení nebo hluboký pekáč |
| Omeleta                       | 200          | 30 - 40   | 2            | plech na pizzu na tvarovaný rošt   |
| Zelenina na pekáči 700 g      | 190          | 25 - 35   | 2            | plech na pečení nebo hluboký pekáč |

## 12.14 Pravý horký vzduch

### Pečení moučných jídel

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

## 12.15 Informace pro zkušebny

| Potraviny                         | Funkce              | Teplota (°C) | Příslušenství   | Poloha roštu | Čas (min.) |
|-----------------------------------|---------------------|--------------|-----------------|--------------|------------|
| Malé koláčky (16 kousků na plech) | Horní/spodní ohřev  | 160          | plech na pečení | 3            | 20 - 30    |
| Malé koláčky (16 kousků na plech) | Horkovzdušné pečení | 150          | plech na pečení | 3            | 20 - 30    |
| Malé koláčky (16 kousků na plech) | Pravý horký vzduch  | 160          | plech na pečení | 1 + 3        | 30 - 40    |

| Potraviný  | Funkce              | Teplota (°C) | Příslušenství                             | Poloha roštu | Čas (min.)                             |
|--|---------------------|--------------|---|--------------|--|
| Jablečný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně) | Horní/spodní ohřev  | 190          | tvarovaný rošt                            | 1            | 65 - 75                                |
| Jablečný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně) | Horkovzdušné pečení | 180          | tvarovaný rošt                            | 2            | 70 - 80                                |
| Piškotový koláč bez tuku                               | Horní/spodní ohřev  | 180          | tvarovaný rošt                            | 2            | 20 - 30                                |
| Piškotový koláč bez tuku                               | Horkovzdušné pečení | 160          | tvarovaný rošt                            | 2            | 25 - 35                                |
| Piškotový koláč bez tuku                               | Pravý horký vzduch  | 170          | tvarovaný rošt                            | 1 + 3        | 30 - 40                                |
| Máslové sušenky / Proužky těsta                        | Horní/spodní ohřev  | 140          | plech na pečení                           | 3            | 15 - 30                                |
| Máslové sušenky / Proužky těsta                        | Horkovzdušné pečení | 140          | plech na pečení                           | 3            | 20 - 30                                |
| Máslové sušenky / Proužky těsta                        | Pravý horký vzduch  | 140          | plech na pečení                           | 1 + 3        | 15 - 30                                |
| Topinky  | Rychlý gril         | 250          | tvarovaný rošt                            | 3            | 5 - 10                                 |
| Hovězí hamburger <sup>1)</sup>                         | Turbo gril          | 250          | tvarovaný rošt nebo hluboký pekáč / plech | 3            | 15–20 první strana; 10–15 druhá strana |

<sup>1)</sup> Nechte troubu 10 minut předeřhát.

## 13. TROUBA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 13.1 Poznámky k čištění

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

K čištění kovových ploch použijte speciální čisticí prostředek.

Vnitřek trouby čistíte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídla může způsobit požár.

Všechno příslušenství vyčistíte po každém použití a nechte jej oschnout. Použijte měkký hadřík namočený v teplé vodě s mycím prostředkem. Nemyjte příslušenství v myčce nádobí.

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

Nepřílnavé příslušenství nečistěte pomocí abrazivních čisticích prostředků nebo ostrých předmětů.

## 13.2 Trouby z nerezové oceli nebo hliníku

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

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

## 13.3 Čištění vlisu vnitřku trouby

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

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

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

## 13.4 Vyjmutí drážek na rošty

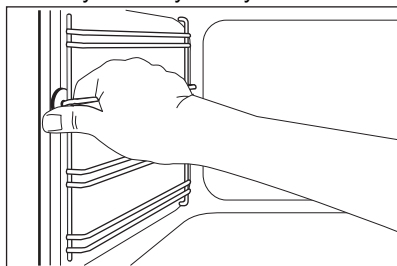
Chcete-li troubu vyčistit, odstraňte drážky na rošty.



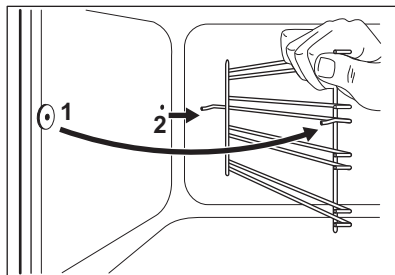
### POZOR!

Při odstraňování drážek na rošty buďte opatrní.

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



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




Vyjmuté příslušenství instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

## 13.5 Katalytické čištění

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

Než zapnete katalytické čištění:

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

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

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

## 13.6 Čištění dvířek trouby

Dvířka trouby jsou osazena dvěma skleněnými panely. Dvířka trouby a vnitřní skleněný panel lze za účelem čištění demontovat.

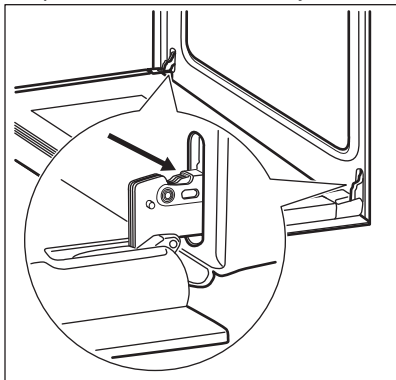


Jestliže se pokusíte vytáhnout vnitřní skleněný panel předtím, než odstraníte dvířka trouby, mohou se dvířka náhle zavřít.

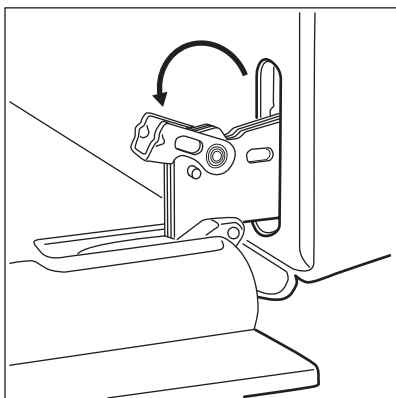


**POZOR!**  
Spotřebič bez vnitřního  
skleněného panelu  
nepoužívejte.

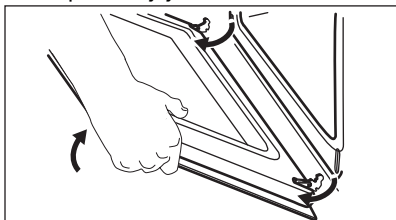
1. Dvířka trouby zcela otevřete a podržte oba dveřní závěsy.



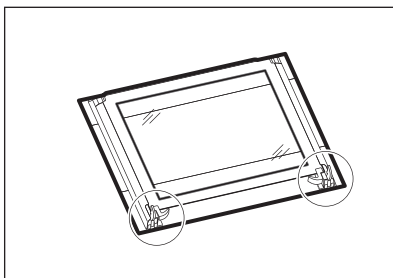
2. Zvedněte a zcela otočte páčky na obou závěsech.



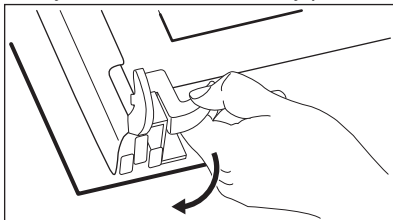
3. Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (do poloviny). Pak dvířka nadzdvihněte a vytáhněte směrem dopředu z jejich umístění.



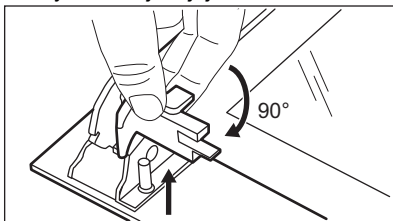
4. Dvířka položte na pevnou plochu na měkkou látku.



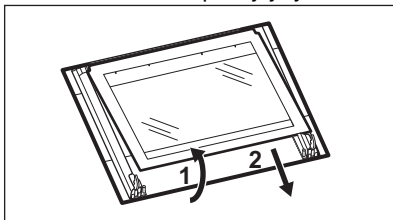
5. Uvolněte blokovací systém a vytáhněte vnitřní skleněný panel.



6. Otočte dva spojovací díly o 90° a vytáhněte je z jejich umístění.



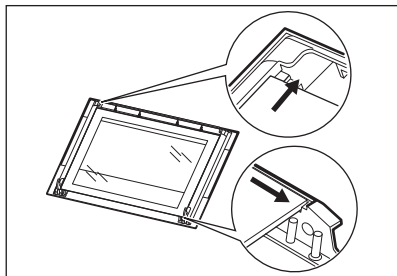
7. Skleněný panel nejprve opatrně nadzdvihněte a poté jej vytáhněte.



8. Skleněné panely omyjte vodou se saponátem. Skleněné panely pečlivě osušte. Skleněné panely nemyjte v myčce nádobí.

Po vyčištění skleněný panel a dvířka trouby opět nasadte. Provedte výše uvedené kroky v opačném pořadí.

Ujistěte se, že jste vnitřní skleněný panel usadili do správné polohy.



### 13.7 Vysazení zásuvky

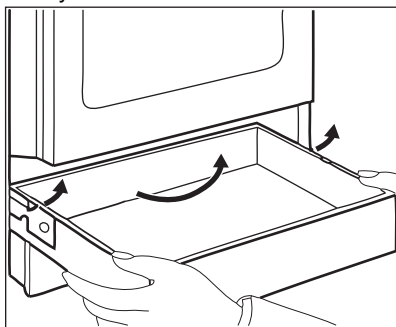


#### **VAROVÁNÍ!**

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

Zásuvku pod troubou lze při čištění vyjmout.

1. Vytáhněte zásuvku až na doraz.



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

### 13.8 Výměna žárovky



#### **VAROVÁNÍ!**

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.  
Žárovka může být horká.

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

#### Zadní žárovka

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

## 14. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD




#### **VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 14.1 Co dělat, když...

| Problém   | Možná příčina   | Řešení  |
|---|---|---|
| Nelze zapnout spotřebič.  | Spotřebič není zapojený do elektrické sítě nebo je připojený nesprávně. | Zkontrolujte, zda je spotřebič správně zapojený do elektrické sítě.   |
|   | Je spálená pojistka.  | Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka spaluje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře. |
| Varnou desku nelze zapnout ani používat.  | Je spálená pojistka.  | Zapněte varnou desku znovu a maximálně do 10 sekund nastavte tepelný výkon.   |
| Kontrolka zbytkového tepla se nerozsvítí.   | Varná zóna byla zapnutá jen krátkou dobu, a není proto horká.           | Jestliže byla varná zóna zapnutá dostatečně dlouho, aby byla horká, obraťte se na autorizované servisní středisko.              |
| Trouba nehřeje.   | Trouba je vypnutá.  | Zapněte troubu.   |
|   | Nejsou provedena nutná nastavení.                                       | Zkontrolujte, zda jsou nastavení správná.   |
|   | Hodiny nejsou nastavené.  | Nastavte hodiny.  |
| Osvětlení nefunguje.  | Vadná žárovka.  | Vyměňte žárovku.  |
| Na jídle a uvnitř trouby se usazuje pára a kondenzát.                                     | Nechali jste jídlo v troubě příliš dlouho.                              | Po dokončení přípravy nechte jídla v troubě déle než 15 - 20 minut.   |
| Dokončení jídel trvá příliš dlouho nebo se jídla připraví příliš rychle.                  | Teplota je příliš vysoká nebo nízká.                                    | Nastavte teplotu podle potřeby. Řiďte se pokyny v návodu k použití.   |
| Na displeji se zobrazí „12.00“.   | Došlo k přerušení dodávky elektrického proudu.                          | Nastavte znovu čas.   |
| Troubu nelze zapnout ani používat. Na displeji se zobrazí „400“ a zazní akustický signál. | Trouba je nesprávně zapojená do elektrické sítě.                        | Zkontrolujte, zda je trouba správně zapojená do elektrické sítě (viz schéma zapojení, je-li k dispozici).                       |
| Pečení pomocí funkce PlusSteam nevede k dobrému výsledku.                                 | Nezapnuli jste funkci PlusSteam.  | Viz „Zapnutí funkce: PlusSteam“.  |
|   | Vlis vnitřku trouby jste nezaplnili vodou.                              | Viz „Zapnutí funkce: PlusSteam“.  |

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

## 14.2 Servisní údaje

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

Potřebné údaje pro servisní středisko najdete na typovém štítku. Typový štítek

se nachází na předním rámu vnitřní části trouby. Nesundávejte typový štítek z vnitřní části trouby.

### Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde:

|                     |       |
|---------------------|-------|
| Model (MOD.)        | ..... |
| Výrobní číslo (PNC) | ..... |
| Sériové číslo (SN)  | ..... |

## 15. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

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

|                   |  |
|-------------------|--|
| Označení modelu   | LKR664100W<br>LKR664100X                         |
| Typ varné desky   | Varná deska zabudovaná ve volně stojícím sporáku |
| Počet varných zón | 4  |

|   |                 |               |
|---|-----------------|---------------|
| Technologie ohřevu                                    | Sálavá plotýnka |               |
| Průměr kruhových varných zón (Ø)                      | Levá zadní      | 14,0 cm       |
|   | Pravá zadní     | 18,0 cm       |
|   | Pravá přední    | 14,0 cm       |
|   | Levá přední     | 18,0 cm       |
| Spotřeba energie na varnou zónu (EC electric cooking) | Levá zadní      | 180,3 Wh / kg |
|   | Pravá zadní     | 179,4 Wh / kg |
|   | Pravá přední    | 180,3 Wh / kg |
|   | Levá přední     | 179,4 Wh / kg |
| Spotřeba energie varné desky (EC electric hob)        |                 | 179,9 Wh / kg |

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

## 15.2 Varná deska - úspora energie

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

- Při ohřevu vody použijte pouze takové množství, které potřebujete.
- Je-li to možné, vždy zakrývejte 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.

## 15.3 Informace o výrobku pro trouby a list s údaji o výrobku\*

|  |  |
|--|--|
| Název dodavatele   | Electrolux                                   |
| Označení modelu  | LKR664100W 943005299<br>LKR664100X 943005298 |
| Index energetické účinnosti  | 94,9   |
| Třída energetické účinnosti  | A  |
| Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim               | 0,84 kWh/cyklus                              |
| Spotřeba energie se standardním zatížením, intenzivní horkovzdušný režim | 0,75 kWh/cyklus                              |
| Počet pečicích prostorů  | 1  |
| Tepelný zdroj  | Elektrická energie                           |
| Objem  | 58 l   |
| Typ trouby   | Trouba ve volně stojícím sporáku             |
| Hmotnost   | LKR664100W 46.0 kg                           |
|  | LKR664100X 46.0 kg                           |



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

Třída energetické účinnosti neplatí pro Rusko.

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

## 15.4 Trouba – úspora energie



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

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

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby.

Je-li to možné, troubu před pečením nepřehřívejte.

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

### Horkovzdušné pečení

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

### Zbytkové teplo

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

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.


### Uchování teploty jídla


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

### Horkovzdušné pečení s párou

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

## 16. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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

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

## OBSAH

|  |    |
|--|----|
| 1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....              | 35 |
| 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....                  | 37 |
| 3. INŠTALÁCIA.....                           | 40 |
| 4. POPIS VÝROBKU.....                        | 42 |
| 5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....                  | 43 |
| 6. VARNÝ PANEL – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....  | 44 |
| 7. HORÁK - RADY A TIPY.....                  | 45 |
| 8. VARNÝ PANEL – OŠETROVANIE A ČISTENIE..... | 45 |
| 9. RÚRA – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE .....        | 46 |
| 10. RÚRA - ČASOVÉ FUNKCIE.....               | 48 |
| 11. RÚRA - POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....     | 49 |
| 12. RÚRA – RADY A TIPY.....                  | 49 |
| 13. RÚRA – OŠETROVANIE A ČISTENIE.....       | 59 |
| 14. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....                  | 62 |
| 15. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....                | 64 |

## 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](http://www.electrolux.com/support)**



Zaregistrujte si výrobok a využite tak ešte lepší servis:

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



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


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

## STAROSTLIVOSŤ O ZÁKAZNÍKA A ZÁKAZNÍCKY SERVIS

Vždy používajte originálne náhradné diely.

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

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Upozornenie / Výstražné a bezpečnostné informácie

 Všeobecné informácie a tipy

 Informácie o životnom prostredí

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

## 1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

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

### 1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.
- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- UPOZORNENIE: Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje. 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, lodkách ani plavidlách.
- Spotrebič neinštalujte za ozdobné dvierka, aby ste predišli prehriatiu.
- Spotrebič neinštalujte na podstavec.
- Spotrebič nepoužívajte prostredníctvom externého časovača ani samostatného diaľkového ovládania.
- VAROVANIE: Varenie na oleji alebo tuku na varnom paneli bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.
- NIKDY sa nepokúšajte zahasť 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 lišt a potom zadný koniec smerom od bočnej steny a vyberte ich. Pri inštalácii zasúvacích lišt 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 lišt môže spôsobiť nehody.

## 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

### 2.1 Inštalácia



#### **VAROVANIE!**

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavreté obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Kuchynská skrinka a príslušný výklenok musia mať vhodné rozmery.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
- Niektoré súčasti spotrebiča sú pod napätím. Spotrebič zabudujte do nábytku, aby ste zabránili kontaktu s nebezpečnými časťami.
- Po bokoch spotrebiča musia byť umiestnené spotrebiče alebo zariadenia nanajvyš rovnej výšky.
- Spotrebič 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 (vo vnútri).
- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Spotrebič po každom použití vypnite.
- Pri otváraní dvierok spotrebiča počas jeho prevádzky buďte opatrní. Môže z neho uniknúť horúci vzduch.
- Spotrebič neobsluhujte s mokrymi rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.



### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a výbuchu.

- Tuky a oleje môžu pri zohriatí uvoľňovať horľavé výpary. Pri príprave pokrmov musia byť plamene alebo horúce predmety v dostatočnej vzdialenosti od tukov a olejov.
- Výpary, ktoré sa uvoľňujú z veľmi horúcich olejov, môžu spôsobiť spontánne vznietenie.
- Použitý olej, ktorý obsahuje zvyšky jedla, môže spôsobiť požiar pri nižšej teplote ako olej použitý po prvýkrát.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.
- Pri otváraní dvierok zabráňte kontaktu iskier alebo otvoreného plameňa so spotrebičom.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Používanie prísad s alkoholom môže spôsobiť zmiešanie alkoholu a vzduchu.

**VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

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

## 2.4 Ošetrovanie a čistenie

**VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred údržbou vypnite spotrebič. Zástrčku napájacieho kábla vytiahnite zo sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Hrozí riziko prasknutia 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.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne výrobky, špongie s abrazívnou vrstvou, rozpušťadlá 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 domáчих 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.

- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.

## 3. INŠTALÁCIA



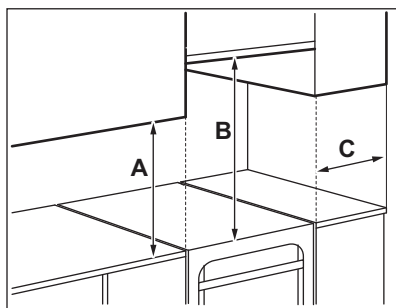
### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 3.1 Umiestnenie spotrebiča

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

Minimálne vzdialenosti pre inštaláciu nájdete v tabuľke.



#### Minimálne vzdialenosti

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

### 3.2 Technické údaje

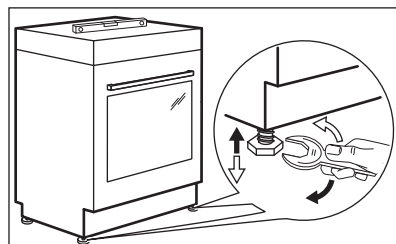
|                   |            |
|-------------------|------------|
| Napätie           | 230 V      |
| Frekvencia        | 50 - 60 Hz |
| Trieda spotrebiča | 1          |

| Rozmer | mm  |
|--------|-----|
| Výška  | 858 |

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

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

### 3.3 Vyrovnanie spotrebiča



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

### 3.4 Ochrana proti prevráteniu

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



#### UPOZORNENIE!

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

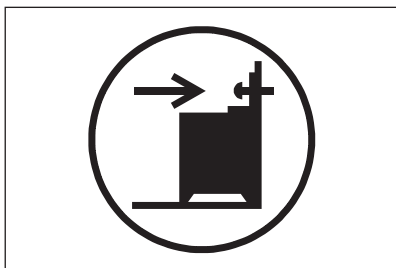


Uistite sa, že povrch za spotrebičom je hladký.

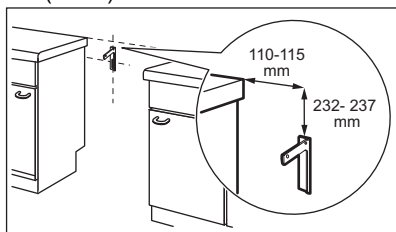
Musíte nainštalovať ochranu proti prevráteniu. Ak ju nenainštalujete, spotrebič sa môže prevrátiť.

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





1. Ochranu proti prevráteniu nainštalujte 232 – 237 mm pod spodný povrch spotrebiča a 110 – 115 mm od bočnej strany spotrebiča do okrúhleho otvoru na konzole. Naskrutkujte ju do pevného materiálu alebo použite vhodnú podporu (stenu).



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

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



### UPOZORNENIE!

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

## 3.5 Elektroinštalácia



### VAROVANIE!

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

Tento spotrebič sa dodáva bez napájacej zástrčky a sieťového kábla.



### VAROVANIE!

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

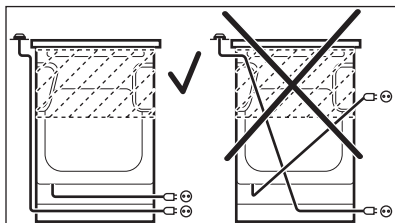
### Pripustné typy káblov pre rôzne fázy:

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



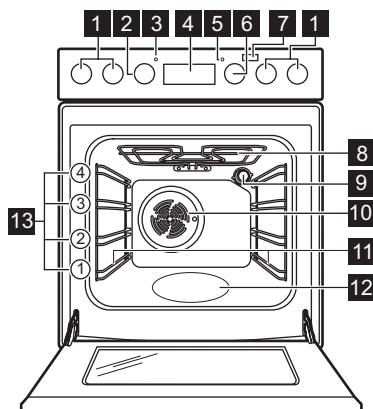
### VAROVANIE!

Napájací kábel sa nesmie dotýkať časti spotrebiča vyznačenej na obrázku.



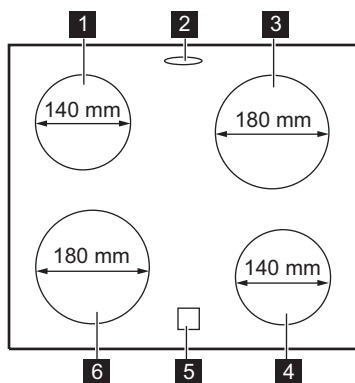
## 4. POPIS VÝROBKU

### 4.1 Všeobecný prehľad



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

### 4.2 Rozloženie varnej plochy



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

### 4.3 Príslušenstvo

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

- **Voliteľné teleskopické lišty**  
Pre rošty a plechy. Môžete si ich objednať samostatne.
- **Skladovacia zásuvka**  
Skladovacia zásuvka 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 zasúvacie lišty dajte späť na ich pôvodné miesto.

### 5.2 Nastavenie času

Pred prvým použitím rúry je potrebné nastaviť čas.

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


Stlačením tlačidla  alebo  nastavte presný čas.

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

### 5.3 Zmena času



Ak je spustená akákoľvek funkcia, presný čas nemôžete zmeniť.

Stláčajte , až kým ukazovateľ presného času nezabliká.






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

### 5.4 Predhriatie

Pred prvým použitím prázdnu rúru predhrejte.



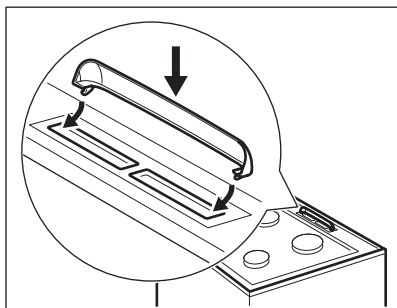
Pre funkciu: PlusSteam si pozrite kapitolu „Rúra - Každodenné používanie“, „Zapnutie funkcie: PlusSteam“.

1. Nastavte funkciu . Nastavte maximálnu teplotu.
2. Rúru nechajte spustenú jednu hodinu.
3. Nastavte funkciu . Nastavte maximálnu teplotu. Maximálna teplota pre túto funkciu je 210 °C.
4. Rúru nechajte spustenú 15 minút.
5. Nastavte funkciu  , stlačte: Para . 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.

### 5.5 Inštalácia krytu výstupu pary

1. Umiestnite háčiky krytu pod predný okraj otvorov výstupu pary.
2. Zatláčením zadného okraja zamknite kryt.



## 6. VARNÝ PANEL – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 6.1 Popis varných zón

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

### 6.2 Varný stupeň

| Symboly | Funkčnosť      |
|---------|----------------|
| 0       | Poloha Vypnuté |
| 1 - 6   | Varné stupne   |



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

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

Ukazovateľ varného panelu sa rozsvieti. Proces varenia ukončíte nastavením otočného ovládača do polohy Vypnuté.

Ak vypnete všetky varné zóny, ukazovateľ varného panelu zhasne.

### 6.3 Používanie jednoduchej varnej zóny

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



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



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

### 6.4 Ukazovateľ zvyškového tepla



#### VAROVANIE!

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

Ukazovateľ sa zobrazí, keď je varná zóna horúca, ale nefunguje pri odpojení siet'ovom napájaní.

Ukazovateľ sa môže takisto zobrazovať:

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

Ukazovateľ zmizne, keď varná zóna ochladne.

## 7. HORÁK - RADY A TIPY



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly 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.

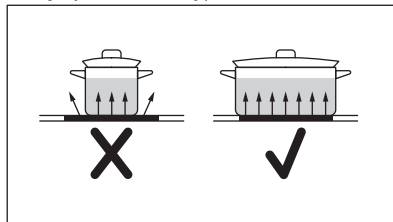


Na keramickom varnom paneli nepoužívajte kuchynský riad s dnami s výraznými hranami alebo okrajmi, napr. liatinové panvice. Mohli by natrvalo poškrabať alebo poškodiť povrch varného panela.



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

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



### 7.2 Príklady použitia pri varení

| Varný stupeň: | Používanie:                                       |
|---------------|---|
| 1             | Uchovať teplé                                     |
| 2             | Mierne dusenie                                    |
| 3             | Dusenie   |
| 4             | Vyprážanie/prudké opekanie                        |
| 5             | Uvedenie do varu                                  |
| 6             | Uvedenie do varu/intenzívne vyprážanie/fritovanie |

## 8. VARNÝ PANEL – OŠETROVANIE A ČISTENIE



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 8.1 Všeobecné informácie

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

- Použite špeciálnu škrabku na sklo.

### 8.2 Čistenie varného panela

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

od vody, mastné škrvny, lesklé kovové farebné flaky. Varný panel vyčistíte vlhkou handričkou s neabrazívnym čistiacim prostriedkom. Po čistení utrite varný panel mäkkou handričkou.

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

## 9. RÚRA – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 9.1 Zapnutie a vypnutie rúry

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

Žiarovka sa rozsvieti, keď je rúra v prevádzke.






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

### 9.2 Bezpečnostný termostat

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

### 9.3 Funkcie rúry

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

| Symbol  | Funkcie rúry                   | Aplikácia   |
|---|--------------------------------|---|
|  | Turbo gril                     | Na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapiekanie.  |
|  | Varenie s použitím ventilátora | Na prípravu mäsových alebo nemäsových pokrmov pri rovnakej teplote rúry vo viacerých úrovniach bez rizika prenosu vône.   |
|  | Vlhké pečenie                  | Táto funkcia je určená na úsporu energie počas prípravy jedál. Pokyny k príprave jedál nájdete v kapitole „Rady a tipy“, Vlhké pečenie. 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 nájdete v kapitole „Energetická účinnosť“, Rúra – úspora energie. Táto funkcia bola použitá na splnenie deklarovanej energetickej triedy spotrebiča podľa normy EN 60350-1. |
|  | Teplovzdušné Pečenie           | Na pečenie maximálne na dvoch úrovniach rúry súčasne a na sušenie potravín. Nastavte o 20 – 40 °C nižšiu teplotu ako pre Tradičné varenie.  |
|  | Rozmrazovanie                  | Na rozmrazenie potravín (zeleniny a ovocia). Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín.  |

## 9.4 Zapnutie funkcie: PlusSteam

Táto funkcia umožňuje vylepšiť vlhkosť počas pečenia.



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo popálenín a poškodenia spotrebiča.

Uvoľnená vlhkosť môže spôsobiť popáleniny:


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




Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.

1. Otvorte dvierka rúry.
2. Priehlbnu dutiny rúry naplňte vodou z vodovodného kohútika.

Maximálna kapacita priehlbny dutiny je 250 ml.  
Priehlbnu dutiny plňte vodou len vtedy, keď je rúra studená.

3. Nastavte funkciu: PlusSteam .

4. Stlačte tlačidlo Plus Para . Tlačidlo Plus Para je funkčné iba pri funkcii: PlusSteam.


Ukazovateľ sa rozsvieti.

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



### **UPOZORNENIE!**

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

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

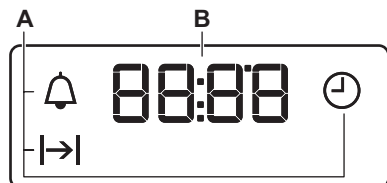
- ovládače funkcií rúry a teploty do polohy vypnutia.  
 Ukazovateľ tlačidla Plus Para zhasne.  
 8. Odstráňte vodu z priehlbiny dutiny rúry.



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

## 10. RÚRA - ČASOVÉ FUNKCIE

### 10.1 Displej



- A. Časové funkcie  
 B. Časovač

### 10.2 Tlačidlá

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

### 10.3 Tabuľka s časovými funkciami

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

### 10.4 Nastavenie funkcie TRVANIE





- Nastavte funkciu a teplotu rúry.
- Opakovane stláčajte 🕒, kým nezačne blikať ⏸️.
- Čas funkcie TRVANIE nastavte stlačením + alebo —.

Na displeji sa zobrazí symbol ⏸️.

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





## 10.5 Nastavenie KUCHYNSKÉHO ČASOMERA

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

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

## 10.6 Zrušenie časových funkcií

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

## 11. RÚRA - POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA



### VAROVANIE!

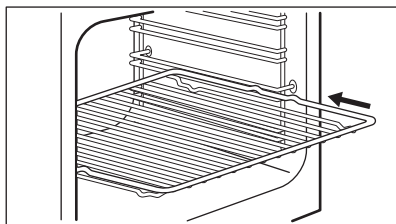
Pozrite si kapitoly o hľadne bezpečnosti.



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

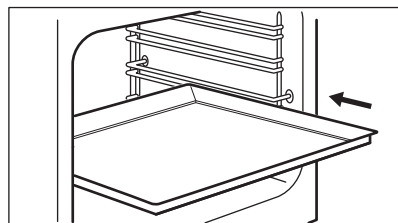
### 11.1 Vloženie príslušenstva

**Drôtený rošt:**



Rošt zasunúte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry.

**Plech:**



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

## 12. RÚRA – RADY A TIPY



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly o hľadne bezpečnosti.



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

### 12.1 Všeobecné informácie

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

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

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

Vlhkosť odstráňte po každom použití spotrebiča.

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

## 12.2 Pečenie

Pre prvé pečenie použite nižšiu teplotu.

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

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

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

## 12.3 Pečenie koláčov

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

### Pečivo

| Pokrm                                   | Voda v priehlbine dutiny (v ml) | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre | Príslušenstvo             |
|---|---------------------------------|--------------|-----------|---------------|---------------------------|
| Biely chlieb <sup>1)</sup>              | 100                             | 180          | 40 - 50   | 2             | Použite plech na pečenie. |
| Pečivo z chlebového cesta <sup>1)</sup> | 100                             | 200          | 20 - 25   | 2             | Použite plech na pečenie. |
| Domáca pizza <sup>1)</sup>              | 100                             | 230          | 15 - 25   | 2             | Použite plech na pečenie. |
| Posúchy <sup>1)</sup>                   | 150                             | 190          | 20 - 30   | 1             | Použite plech na pečenie. |

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

## 12.4 Pečenie mäsa a rýb

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

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

## 12.5 Čas pečenia

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

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

## 12.6 PlusSteam +



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

Pozrite si časť „Zapnutie funkcie: PlusSteam“

| Pokrm   | Voda v priehlbine dutiny (v ml) | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre | Príslušenstvo             |
|---|---------------------------------|--------------|-----------|---------------|---------------------------|
| Koláčiky, pagáče, croissanty <sup>1)</sup>                    | 100                             | 160          | 10 - 20   | 2             | Použite plech na pečenie. |
| Slivkový koláč, jablkový koláč, škoricové rožky <sup>1)</sup> | 100                             | 160          | 75 - 90   | 2             | Použite formu na koláče   |

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

### Príprava mrazených pokrmov

| Pokrm                           | Voda v priehlbine dutiny (v ml) | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre | Príslušenstvo             |
|---------------------------------|---------------------------------|--------------|-----------|---------------|---------------------------|
| Mrazená pizza <sup>1)</sup>     | 150                             | 200          | 15 - 20   | 2             | Použite plech na pečenie. |
| Mrazené lasagne <sup>1)</sup>   | 200                             | 180          | 35 - 50   | 2             | Použite drôtený rošt.     |
| Mrazený croissant <sup>1)</sup> | 100                             | 170          | 20 - 30   | 2             | Použite plech na pečenie. |

<sup>1)</sup> Pred pečením 10 minút predhrievajte v prázdnej rúre.

### Regenerácia jedla

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

| Pokrm     | Voda v priehlbine dutiny (v ml) | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre | Príslušenstvo             |
|-----------|---------------------------------|--------------|-----------|---------------|---------------------------|
| Cestoviny | 100                             | 110          | 15 - 25   | 2             | Použite plech na pečenie. |
| Mäso      | 100                             | 110          | 15 - 25   | 2             | Použite plech na pečenie. |

### Pečenie mäsa

| Pokrm                              | Voda v priehlbine dutiny (v ml) | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre | Príslušenstvo                             |
|------------------------------------|---------------------------------|--------------|-----------|---------------|---|
| Bravčové pečené                    | 200                             | 180          | 65 - 80   | 2             | Použite drôtený rošt aj plech na pečenie. |
| Hovädzie pečené, ne-prepečené      | 200                             | 200          | 45 - 50   | 2             | Použite drôtený rošt aj plech na pečenie. |
| Hovädzie pečené, stredne prepečené | 200                             | 200          | 50 - 55   | 2             | Použite drôtený rošt aj plech na pečenie. |
| Hovädzie pečené, prepečené         | 200                             | 200          | 55 - 60   | 2             | Použite drôtený rošt aj plech na pečenie. |
| Kurča, polovica                    | 200                             | 210          | 50 - 60   | 2             | Použite drôtený rošt aj plech na pečenie. |
| Celé kura                          | 200                             | 210          | 60 - 80   | 2             | Použite drôtený rošt aj plech na pečenie. |
| Pečený moriak                      | 200                             | 200          | 70 - 90   | 2             | Použite drôtený rošt aj plech na pečenie. |

## 12.7 Zaváranie +



### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo popálenín a poškodenia spotrebiča.

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

- Poháre sú hermeticky uzavreté iba keď je funkcia vypnutá.

### Mäkké ovocie

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

### Kôstkovice

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

### Mäkká zelenina

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

### Nakladaná zelenina

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

## 12.8 Pečenie ľahkých pokrmov s použitím ventilátora

### Sušenie

| Pokrm                | Teplota (°C) | Čas (hod.) | Úroveň v rúre |          |
|----------------------|--------------|------------|---------------|----------|
|                      |              |            | 1 úroveň      | 2 úrovne |
| <b>Zelenina</b>      |              |            |               |          |
| Strukoviny           | 60 - 70      | 7 - 9      | 2             | 1 / 3    |
| Kotlety na papike    | 60 - 70      | 10 - 12    | 2             | 1 / 3    |
| Zelenina na kvasenie | 60 - 70      | 9 - 11     | 2             | 1 / 3    |
| Nakrájané huby       | 50 - 60      | 13 - 15    | 2             | 1 / 3    |
| Bylinky              | 40 - 50      | 3 - 5      | 2             | 1 / 3    |

| Pokrm             | Teplota (°C) | Čas (hod.) | Úroveň v rúre |          |
|-------------------|--------------|------------|---------------|----------|
|                   |              |            | 1 úroveň      | 2 úrovne |
| <b>Ovocie</b>     |              |            |               |          |
| Rozpolené slivky  | 60 - 70      | 11 - 13    | 2             | 1 / 3    |
| Rozpolené marhule | 60 - 70      | 9 - 11     | 2             | 1 / 3    |
| Jablkové plátky   | 60 - 70      | 6 - 8      | 2             | 1 / 3    |
| Hruškové plátky   | 60 - 70      | 7 - 10     | 2             | 1 / 3    |

**Pomalé pečenie**

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

**12.9 Tradičné varenie** **Pečenie nemäsových pokrmov**

| Pokrm        | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|--------------|--------------|-----------|---------------|
| Plochý koláč | 160 - 170    | 25 - 35   | 2             |

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

### Pečenie mäsa

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

## 12.10 Rýchly gril

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

## 12.11 Turbo gril

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

## 12.12 Varenie s použitím ventilátora

### Pečenie nemäsových pokrmov

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

## 12.13 Vlhké pečenie

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



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

## 12.14 Teplovzdušné Pečenie

### Pečenie nemäsových pokrmov

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

## 12.15 Informácie pre skúšobné ústavy

| Potravina  | Funkcia                        | Teplota (°C) | Príslušenstvo    | Úroveň roštu v rúre | Čas (min) |
|--|--------------------------------|--------------|------------------|---------------------|-----------|
| Malé koláčiky (16 ks/plech)  | Tradičné varenie               | 160          | plech na pečenie | 3                   | 20 - 30   |
| Malé koláčiky (16 ks/plech)  | Varenie s použitím ventilátora | 150          | plech na pečenie | 3                   | 20 - 30   |
| Malé koláčiky (16 ks/plech)  | Teplovzdušné Pečenie           | 160          | plech na pečenie | 1 + 3               | 30 - 40   |
| Jablkový koláč (2 formy, priemer 20 cm, rozmiestnené po uhlopriečke) | Tradičné varenie               | 190          | drôtený rošt     | 1                   | 65 - 75   |
| Jablkový koláč (2 formy, priemer 20 cm, rozmiestnené po uhlopriečke) | Varenie s použitím ventilátora | 180          | drôtený rošt     | 2                   | 70 - 80   |
| Piškótvý koláč bez tuku  | Tradičné varenie               | 180          | drôtený rošt     | 2                   | 20 - 30   |
| Piškótvý koláč bez tuku  | Varenie s použitím ventilátora | 160          | drôtený rošt     | 2                   | 25 - 35   |
| Piškótvý koláč bez tuku  | Teplovzdušné Pečenie           | 170          | drôtený rošt     | 1 + 3               | 30 - 40   |
| Linecké koláčiky/ ploché pečivo                                      | Tradičné varenie               | 140          | plech na pečenie | 3                   | 15 - 30   |
| Linecké koláčiky/ ploché pečivo                                      | Varenie s použitím ventilátora | 140          | plech na pečenie | 3                   | 20 - 30   |

| Potravina                          | Funkcia                 | Teplota (°C) | Príslušenstvo  | Úroveň roštu v rúre | Čas (min)  |
|------------------------------------|-------------------------|--------------|--|---------------------|--|
| Linecké koláčiky/<br>ploché pečivo | Teplovzdušné<br>Pečenie | 140          | plech na pečenie   | 1 + 3               | 15 - 30  |
| Hrianky                            | Rýchly gril             | 250          | drôtený rošt   | 3                   | 5 - 10   |
| Hovädzí burger <sup>1)</sup>       | Turbo gril              | 250          | drôtený rošt<br>alebo pekáč na<br>grilovanie/<br>pečenie | 3                   | 15 – 20<br>prvá<br>strana;<br>10 – 15<br>druhá<br>strana |

<sup>1)</sup> Rúru predhrievajte 10 minút.

## 13. RÚRA – OŠETROVANIE A ČISTENIE



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 13.1 Poznámky k čisteniu

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

Na čistenie kovových povrchov použite vyhradený čistiaci prostriedok.

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

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

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

Nelepivé príslušenstvo nečistite abrazívnymi čistiacimi prostriedkami ani predmetmi s ostrými hranami.

### 13.2 Antikorové alebo hliníkové rúry

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

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

### 13.3 Čistenie priehlbiny dutiny rúry

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



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

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

### 13.4 Vybratie zasúvacích lišt

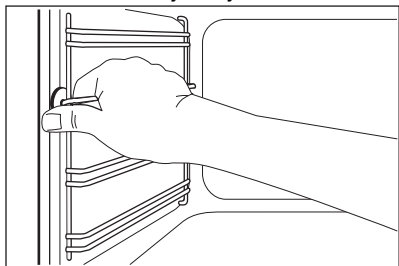
Pri čistení rúry z nej vyberte zasúvacie lišty.



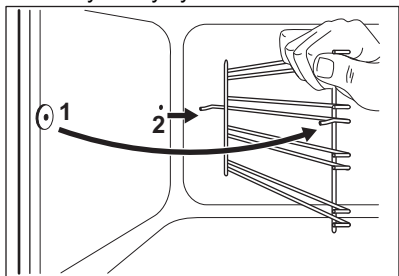
#### UPOZORNENIE!

Pri vyberaní zasúvacích lišt postupujte veľmi opatrne.

1. Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny.



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



Pri inštalácii odstráneného príslušenstva zvolíte opačný postup.

### 13.5 Katalytické čistenie

Dutina s katalytickou povrchovou úpravou je samočistiaca. Absorbuje tuk.

Skôr než zapnete katalytické čistenie:

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

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

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

### 13.6 Čistenie dverok rúry

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



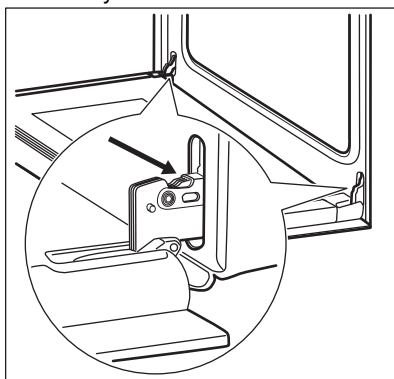
Ak by ste sa pokúšali vnútorný sklenený panel vybrať, kým sú dvierka namontované, mohli by sa dvierka zatvoriť.



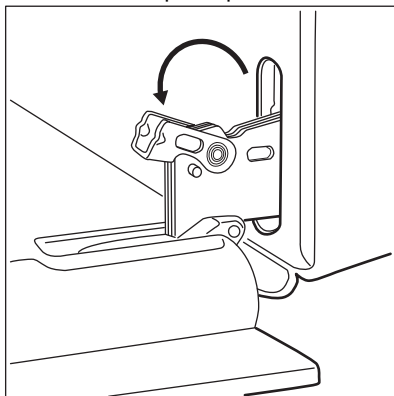
#### UPOZORNENIE!

Spotrebič nepoužívajte bez vnútorného skleneného panela.

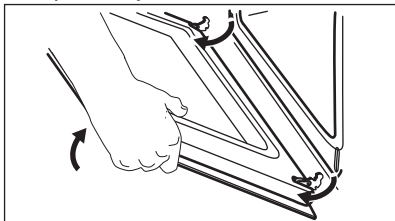
1. Úplne otvorte dvierka a uchopte oba závesy.



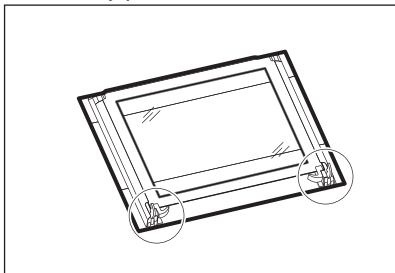
2. Úplne nadvihnite príchytky na oboch závesoch a preklopte ich.



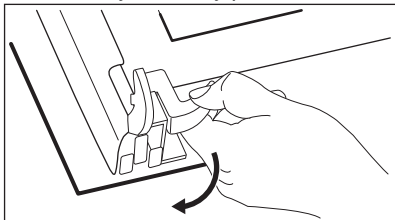
3. Dvierka rúry privrite do polovice, aby zostali v prvej otvorenej polohe. Potom ich nadvihnite a potiahnite vpred a vyberte z lôžka.



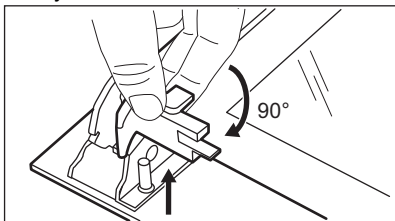
4. Dvierka položte na mäkkú tkaninu na stabilný povrch.



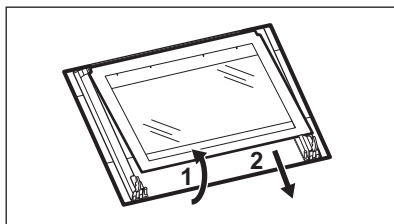
5. Uvoľnite blokovací systém a vyberte vnútorný sklenený panel.



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



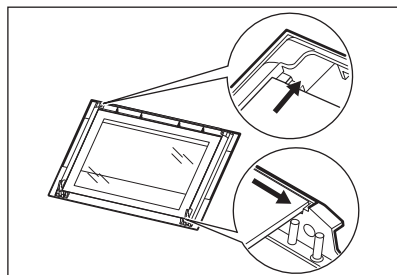
7. Sklenený panel najprv opatrne nadvihnite a potom vyberte.



8. Panely umyte vodou s prídavkom saponátu. Sklenené panely opatrne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.

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

Uistite sa, že vnútorný sklenený panel je namontovaný správne.



## 13.7 Vybratie zásuvky

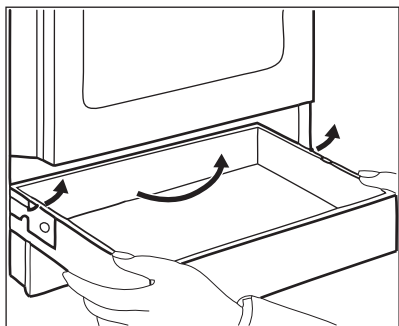


### VAROVANIE!

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

Zásuvka na riad pod rúrou sa dá pri čistení vybrať.

1. Vytiahnite zásuvku až na doraz.



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

### 13.8 Výmena osvetlenia



#### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Žiarovka môže byť horúca.

## 14. RIEŠENIE PROBLÉMOV



#### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.


### 14.1 Čo robiť, keď...

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

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

### Zadné svetlo

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

| Problém  | Možné príčiny  | Riešenie  |
|--|--|---|
| Ukazovateľ zvyškového tepla sa nerozsvieti.  | Zóna ešte nie je horúca, pretože bola zapnutá iba krátky čas.    | Ak bola zóna zapnutá dostatočne dlho na to, aby bola horúca, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.                                       |
| Rúra sa nezohrieva.  | Rúra je vypnutá.   | Rúru zapnite.   |
|  | Nie sú nastavené potrebné nastavenia.                            | Skontrolujte, či sú nastavenia správne.   |
|  | Nie sú nastavené hodiny.   | Nastavte čas.   |
| Nesvieti žiarovka.   | Žiarovka je vypálená.  | Vymeňte žiarovku.   |
| Vnútri rúry a na jedlách sa zráža para a vytvára sa skondenzovaná voda.                              | Jedlo ste nechali v rúre príliš dlho.                            | Po ukončení pečenia ne nechávajte jedlá v rúre dlhšie ako 15 – 20 minút.  |
| Príprava jedla trvá veľmi dlho alebo naopak, jedlá sú hotové príliš rýchlo.                          | Teplota je príliš nízka alebo príliš vysoká.                     | V prípade potreby upravte teplotu. Postupujte podľa pokynov v návode.   |
| Na displeji sa zobrazuje „12.00“.  | Došlo k výpadku elektrického napájania.                          | Znovu nastavte hodiny.  |
| Rúra sa nedá zapnúť ani používať. Na displeji rúry sa zobrazí „400“ a zaznie zvukový signál.         | Rúra je nesprávne pripojená ku zdroju elektrického napájania.    | Skontrolujte, či je rúra správne pripojená ku zdroju elektrického napájania (pozrite si schému pripojenia ak je k dispozícii).                    |
| Pri použití nasledujúcej funkcie nie je účinnosť pečenia uspokojivá: PlusSteam.                      | Nenastavili ste funkciu PlusSteam.                               | Pozrite si časť „Zapnutie funkcie: PlusSteam“.  |
|  | Priehlbnu dutiny rúry ste nenaplnili vodou.                      | Pozrite si časť „Zapnutie funkcie: PlusSteam“.  |
|  | Nenastavili ste správne funkciu PlusSteam s tlačidlom Plus Para. | Pozrite si časť „Zapnutie funkcie: PlusSteam“.  |
| Chcete zapnúť funkciu Pečenie ľahkých pokrmov s použitím ventilátora, ale svieti tlačidlo Plus Para. | Funkcia PlusSteam je spustená.                                   | Stlačte tlačidlo Plus Para  , aby ste vypli funkciu PlusSteam. |
| Voda v priehlbne dutiny rúry nevrie.   | Teplota je príliš nízka.   | Nastavte teplotu na minimálne 110 °C. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.  |

| Problém                               | Možné príčiny                             | Riešenie  |
|---------------------------------------|---|---|
| Z priehlbiny dutiny rúry vyteká voda. | V priehlbine dutiny rúry je priveľa vody. | Vypnite rúru a skontrolujte, či spotrebič vychladol. Vodu poutierajte handrou alebo špongiou. Do reliéfu dutiny rúry pridajte správne množstvo vody. Pozrite si konkrétny postup. |

## 14.2 Servisné údaje

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte 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.)                             | ..... |

# 15. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

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

|  |  |  |
|--|--|--|
| Identifikácia modelu                                 | LKR664100W<br>LKR664100X                                 |  |
| Typ varného panelu                                   | Varný panel voľne stojaceho variča                       |  |
| Počet varných zón                                    | 4  |  |
| Technológia ohrevu                                   | Sálavé ohrevné teleso                                    |  |
| Priemer kruhových varných zón (Ø)                    | Ľavý zadný<br>Pravý zadný<br>Pravý predný<br>Ľavý predný | 14,0 cm<br>18,0 cm<br>14,0 cm<br>18,0 cm                 |
| Spotreba energie na varnú zónu (EC electric cooking) | Ľavý zadný<br>Pravý zadný<br>Pravý predný<br>Ľavý predný | 180,3 Wh/kg<br>179,4 Wh/kg<br>180,3 Wh/kg<br>179,4 Wh/kg |
| Spotreba energie na varný panel (EC electric hob)    | 179,9 Wh/kg  |  |



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

## 15.2 Varný panel - Úspora energie

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

- Ohrejte iba potrebné množstvo vody.
- Na kuchynský riad podľa možností 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.

## 15.3 Informácie o výrobku pre rúry a informačný list k výrobku\*\*

|   |  |
|---|--|
| Názov dodávateľa  | Electrolux                                   |
| Model   | LKR664100W 943005299<br>LKR664100X 943005298 |
| Index energetickej účinnosti                                    | 94.9   |
| Trieda energetickej účinnosti                                   | A  |
| Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim       | 0,84 kWh/cyklus                              |
| Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim s ventilátorom | 0,75 kWh/cyklus                              |
| Počet dutín   | 1  |
| Zdroj tepla   | Elektrina                                    |
| Objem   | 58 l   |
| Typ rúry  | Rúra vnútri voľne stojaceho sporáka          |
| Hmotnosť  | LKR664100W 46.0 kg                           |
|   | LKR664100X 46.0 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.

## 15.4 Rúra – úspora energie



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

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

V záujme vyššej úspory energie použite kovový riad.

Ak je to možné, rúru pred pečením nepredhrievajte.

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

### Pečenie s ventilátorom

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

### Zvyškové teplo

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

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.



### Uchovanie teploty jedla


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

### Vlhké pečenie

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

## 16. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

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

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



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



867365127-A-022021

