

LKK560000K
LKK560000W
LKK560000X



CS Sporák
SK Sporák

Návod k použití 2
Návod na používanie 38

OBSAH

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

MYSLÍME NA VÁS

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

Vítá vás Electrolux.

Navštivte naše webové stránky:



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

www.electrolux.com/support



Zaregistrujte svůj spotřebič a získejte lepší servis:

www.registerelectrolux.com



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


www.electrolux.com/shop


PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS


Doporučujeme používat originální náhradní díly.

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

Tyto informace naleznete na typovém štítku.

 Varování / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Informace o ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo obdrželi instrukce týkající se bezpečného provozu spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Děti mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte mimo dosah dětí a řádně je zlikvidujte.
- **VAROVÁNÍ:** 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 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.
- Před otevřením víka vždy odstraňte z jeho povrchu rozlité tekutiny. Před zavřením víka nechte povrch varné desky vychladnout.
- 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.
- **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

Tento spotřebič je vhodný pro následující

trhy:

| | |
|----|----|
| CZ | SK |
|----|----|

2.1 Instalace



VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při 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. Zabráníte tak převržení horkého nádobí ze spotřebiče při otevírání dveří či okna.
- Zajistěte instalaci stabilizačního prvku, který bude bránit převržení spotřebiče. Řiďte se pokyny v části „Instalace“.

2.2 Připojení k elektrické síti



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.

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

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

instalačních vyhlášek. Řiďte se požadavky na dostatečné větrání.

2.4 Použití



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu nebo popálení.

Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

- 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 látkami.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Používáte-li přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs alkoholu a vzduchu.

**VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Aby nedošlo k poškození nebo změnám barvy smaltu:
 - Nepokládejte nádoby ani jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
 - Na spotřebič nebo přímo na dno vnitřku spotřebiče nepokládejte hliníkovou fólii.
 - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
 - Po dokončení přípravy jídla nenechávejte ve spotřebiči vlhké talíře ani jídlo.
 - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Při pečení vláčných moučníků použijte hluboký plech. Ovočné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Nepokládejte horké nádoby na ovládací panel.
- Nenechte vyvařit vodu v nádobách.
- Dbejte na to, aby na spotřebič nespadly žádné předměty nebo nádoby. Mohl by se poškodit povrch.
- Nezapínejte varné zóny s prázdnými nádobami nebo bez nádob.
- Nádoby vyrobené z litiny či hliníku nebo nádoby s poškozeným dnem mohou způsobit poškrábání. Tyto předměty v případě nutnosti přesunu po varné desce vždy zdvihněte.
- Zajistěte dobré větrání v místnosti, kde je spotřebič instalován.
- Používejte pouze stabilní nádobí se správným tvarem a průměrem větším než rozměry hořáků.
- Otočíte-li ovladačem rychle z maximální do minimální polohy, ujistěte se, že plamen nezhasne.
- Používejte pouze příslušenství dodávané se spotřebičem.
- Na hořák neinstalujte rozptylovač plamene.
- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místností.
- Delší intenzivní používání spotřebiče může vyžadovat přídavné větrání,

například otevření okna, nebo účinnější větrání, například zvýšení stupně mechanického větrání, pokud je jím místnost vybavena.

2.5 Čištění a údržba**VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

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

2.6 Víko

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



2.7 Vnitřní osvětlení



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

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.



Mezi spotřebičem a zdí za ním musí být vzdálenost alespoň 1 cm, aby šlo otevírat víko.

Pro minimální vzdálenosti při instalaci viz tabulka.

2.8 Obsluha

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

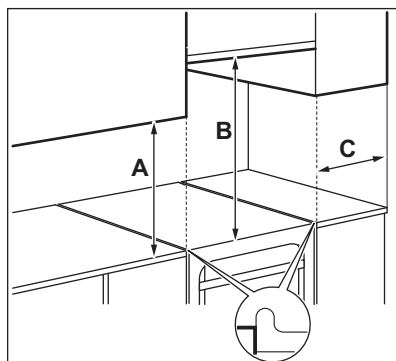
2.9 Likvidace



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

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



Minimální vzdálenosti

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

3.2 Technické údaje

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

| Rozměry | mm |
|---------|-----|
| Šířka | 500 |
| Hloubka | 600 |

| Rozměry | mm |
|---------|-----|
| Výška | 855 |

3.3 Ostatní technické údaje

| | |
|-----------------------|---------------------------|
| Kategorie spotřebiče: | I12H3B/P |
| Původní plyn: | G20 (2H) 20 mbar |
| Náhrada plynu: | G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar |

3.4 Průměry obtoku

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

3.5 Plynové hořáky pro ZEMNÍ PLYN G20 20 mbar

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

3.6 Plynové hořáky na LPG G30 30 mbar

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

3.7 Plynové hořáky pro LPG G31 30 mbar

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

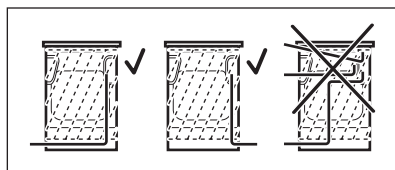
3.8 Připojení plynu



VAROVÁNÍ!

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

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



VAROVÁNÍ!

Trubka připojení plynu nesmí dotýkat části spotřebiče zobrazené na obrázku.



VAROVÁNÍ!

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

3.9 Připojení pružných nekovových hadic

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

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

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

- nemá po celé délce ani na koncích trhliny, zářezy nebo známky ohoření,
 - materiál není ztvrdlý, ale má svou normální pružnost,
 - spojovací svorky nejsou rezavé,
 - doba její životnosti není prošlá.
- Zjistíte-li jakoukoli z uvedených závad, hadici neopravujte, ale vyměňte ji.

Přívod plynu je umístěn na zadní straně ovládacího panelu.

3.10 Přizpůsobení pro různé druhy plynu

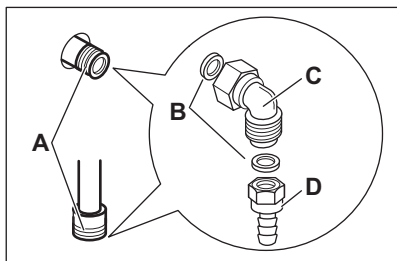


Přizpůsobení pro různé druhy plynu smí provádět pouze oprávněná osoba.

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

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

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

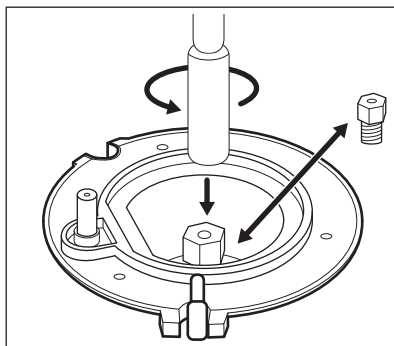


- A. Přípojka plynu (spotřebič má pouze jednu přípojku)
- B. Těsnění
- C. Nastavitelná přípojka
- D. Držák trubky pro LPG

3.11 Výměna trysek varné desky

Při změně druhu plynu vyměňte trysky.

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



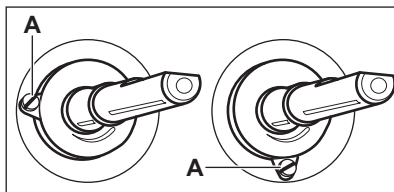
5. Vyměňte typový štítek (nachází se v blízkosti trubky přívodu plynu) za takový, který odpovídá novému druhu dodávaného plynu.

- i** Tento štítek naleznete v sáčku dodávaném se spotřebičem.

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

3.12 Nastavení minimální úrovně plynového hořáku varné desky

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



Změna ze zemního plynu na zkapalněný plyn

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

Změna ze zkapalněného plynu na zemní plyn

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

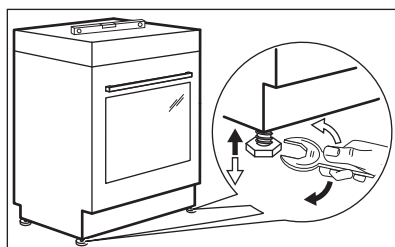


VAROVÁNÍ!

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

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

3.13 Vyrovnání spotřebiče



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

3.14 Ochrana proti překlopení

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



POZOR!

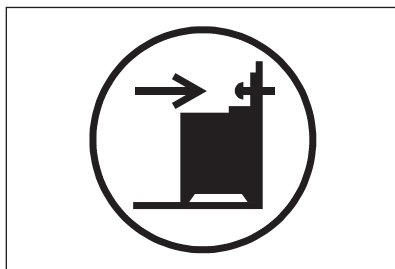
Ujistěte se, že jste ochranu proti překlopení nainstalovali ve správné výšce.



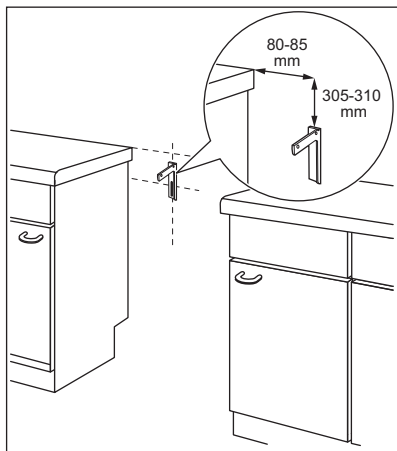
Ujistěte se, že je plocha za spotřebičem hladká.

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

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



1. Nainstalujte ochranu proti překlopení 305 - 310 mm pod úroveň horní plochy spotřebiče a 80–85 mm od boční strany spotřebiče skrze kruhový otvor na konzoli. Přišroubujte jej do pevného materiálu nebo použijte vhodnou oporu (zeď).



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



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



POZOR!

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

3.15 Elektrická instalace



VAROVÁNÍ!

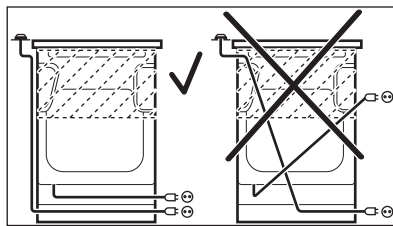
Výrobce nenes zodpovědnost za úrazy či škody způsobené nedodržením bezpečnostních pokynů uvedených v kapitolách o bezpečnosti.

Spotřebič se dodává se sítovou zástrčkou a napájecím kabelem.



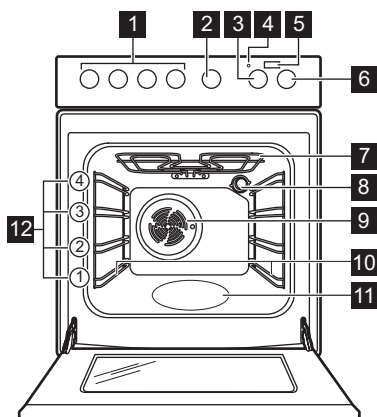
VAROVÁNÍ!

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



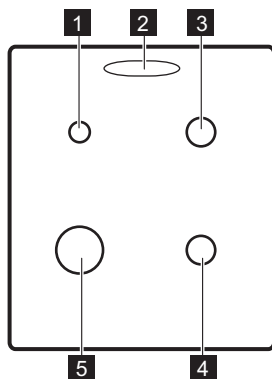
4. POPIS SPOTŘEBIČE

4.1 Celkový pohled



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

4.2 Uspořádání varné plochy



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

4.3 Příslušenství

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

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

5.1 První čištění

Z trouby odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.


Viz část „Čištění a údržba“.







Před prvním použitím troubu i příslušenství vyčistěte.

Příslušenství a vyjímatelné drážky vložte zpět do jejich původní polohy.

5.2 Předehřátí

Před prvním použitím prázdnou troubu předehřejte.

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

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

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

6. VARNÁ DESKA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.



VAROVÁNÍ!

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

6.1 Zapálení hořáku varné desky



Hořák vždy zapalte předtím než na něj postavíte nádobu.




VAROVÁNÍ!

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



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

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

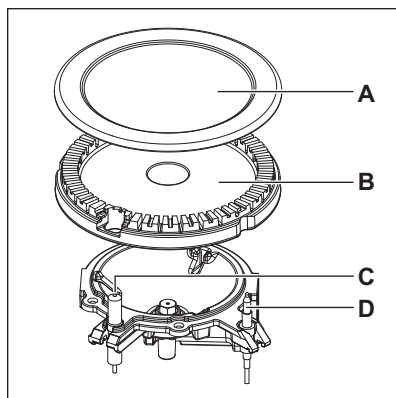


V případě výpadku elektrického proudu můžete hořák zapálit i bez elektrického zařízení. V takovém případě přiložte k hořáku plamen, stiskněte odpovídající ovladač a otočte jím do polohy na maximum. Držte ovladač zatlačený po dobu 10 nebo méně sekund, aby se termočlánek zahřál.

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

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

6.2 Přehled hořáku



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

6.3 Vypnutí hořáku

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



VAROVÁNÍ!

Před sejmutím nádoby z hořáku vždy nejdříve ztlumte nebo zhasněte plamen.

7. VARNÁ DESKA - TIPY A RADY



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

7.1 Nádobí



VAROVÁNÍ!

Jedinou pánev nedávejte na dva hořáky.



VAROVÁNÍ!

Abyste zabránili rozlítí a případnému poranění, nepokládejte na hořák nestabilní nebo poškozené nádoby.



POZOR!

Ujistěte se, že držadla nádob nepřecházejí nad předním okrajem varné desky.



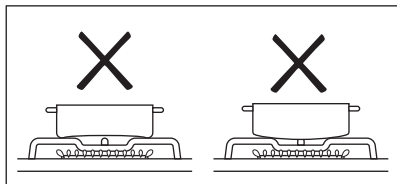
POZOR!

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



VAROVÁNÍ!

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



7.2 Průměry nádobí



VAROVÁNÍ!

Používejte nádoby na vaření s průměrem vhodným pro rozměry hořáků.

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

1) Když je na varné desce jediná nádoba.

8. VARNÁ DESKA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 Všeobecné informace

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

8.2 Čištění varné desky

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

8.3 Čištění zapalovací svíčky

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

8.4 Mřížky pod nádoby



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

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



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

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

8.5 Pravidelná údržba

Pravidelně si v autorizovaném servisním středisku objednávejte kontrolu stavu

přívodní plynové trubky a nastavovače tlaku, je-li instalován.

9. TROUBA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

9.1 Zapnutí a vypnutí trouby

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

Kontrolka se rozsvítí, když je trouba v provozu.





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

9.2 Bezpečnostní termostat

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

9.3 Funkce trouby

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

| Symbol | Funkce trouby | Použití |
|---|-----------------------------|---|
|  | Horkovzdušné pečení | K pečení masa nebo moučných jídel při stejné teplotě na několika 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 nejúsporněji. 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. |
|  | AirFry / Právý horký vzduch | Ke smažení jídla s menším množstvím oleje nebo bez pečicího papíru. Pro pokrmy jako hranolky nebo pizza. / K pečení jídel až na dvou úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu o 20–40 °C nižší než při použití funkce Horní/spodní ohřev. |
|  | Rozmrazování | K rozmrazování potravin (zeleniny a ovoce). Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin. |

9.4 Zapnutí funkce: PlusSteam

Tato funkce umožňuje zlepšení vlhkosti během přípravy jídla.



VAROVÁNÍ!


Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.


Vlhkost může způsobit popálení:

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



Viz část „Tipy a rady“.

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

4. Stiskněte tlačítko S párou .
Tlačítko S párou funguje pouze s funkcí: PlusSteam.


Kontrolka se rozsvítí.

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



POZOR!

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

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

Kontrolka tlačítka S párou zhasne.

8. Odstraňte vodu z vlisu vnitřku trouby.

**VAROVÁNÍ!**

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

10. TROUBA - FUNKCE HODIN

10.1 Minutka

Slouží k nastavení odpočítávání času.



Tato funkce nemá žádný vliv na provoz spotřebiče.

1. Zvolte funkci trouby a teplotu.

2. Otočte ovladačem časovače, co nejdále to lze, a poté jím otočte na požadovaný čas.

V okamžiku uplynutí dané doby zazní zvukový signál.

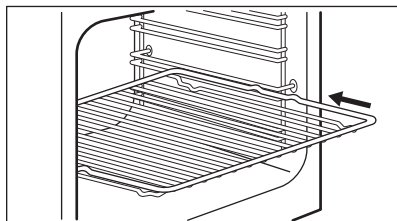
11. TROUBA - POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

**VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

11.1 Vložení příslušenství

Tvarovaný rošť:

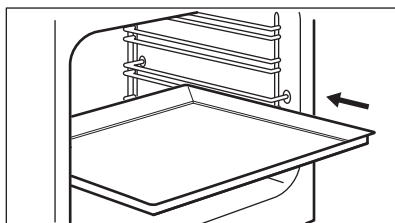


Rošť zasuňte mezi vodící lišty drážek rošťů.

Plech na pečení:



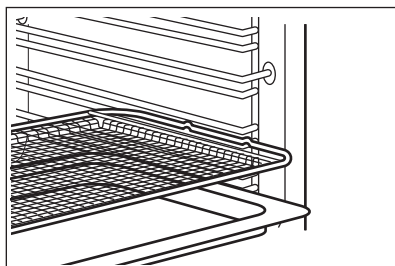
Plech na pečení nezasunujte zcela dozadu k zadní stěně vnitřku trouby. Zabránili byste tak cirkulaci tepla kolem plechu. Jídlo by se mohlo připálit, obzvláště v zadní části plechu.



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

AirFry plech na pečení:

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



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 předehtějte.

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.

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

12.3 Pečení moučníků

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

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

12.4 Pečení masa a ryb

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

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

12.5 Doby přípravy

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

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

12.6 PlusSteam +



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

Viz „Zapnutí funkce: PlusSteam“

Pekárna

| Jídlo | Množství vody ve vliisu (ml) | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu | Příslušenství |
|-----------------------------------|------------------------------|--------------|-----------|--------------|---------------------------|
| Bílý chléb ¹⁾ | 100 | 180 | 35 - 40 | 2 | Použijte plech na pečení. |
| Bagety/ kaiserky ¹⁾ | 100 | 200 | 20 - 25 | 2 | Použijte plech na pečení. |

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

¹⁾ Před přípravou předehřejte v prázdné troubě pět minut.

Příprava zmrazených potravin

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

¹⁾ Před přípravou předehřejte v prázdné troubě 10 minut.

Ohřev jídla

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

| Jídlo | Množství vody ve vli-su (ml) | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu | Příslušenství |
|-----------|------------------------------|--------------|-----------|--------------|---------------------------|
| Zelenina | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 | Použijte plech na pečení. |
| Rýže | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 | Použijte plech na pečení. |
| Těstoviny | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 | Použijte plech na pečení. |
| Maso | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 | Použijte plech na pečení. |

Pečení masa

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

12.7 Zavařování +



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

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

na sklenice, ale neuzavírejte je hermeticky.

- Sklenice se nesmí navzájem dotýkat.
- Nalijte 1/2 litru vody do plechu na pečení a 1/4 litru vody do 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 |
| Zelenina | | | | |
| Fazole | 60 - 70 | 7 - 9 | 2 | 1 / 3 |
| Nakrájená paprika | 60 - 70 | 10 - 12 | 2 | 1 / 3 |
| Zelenina do polévky | 60 - 70 | 9 - 11 | 2 | 1 / 3 |
| Nakrájené houby | 50 - 60 | 13 - 15 | 2 | 1 / 3 |
| Byliny | 40 - 50 | 3 - 5 | 2 | 1 / 3 |
| Ovoce | | | | |

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (hod) | Poloha roštu | |
|-----------------|--------------|-----------|--------------|------------|
| | | | Jedna poloha | Dvě polohy |
| Švestky napůl | 60 - 70 | 11 - 13 | 2 | 1 / 3 |
| Meruňky napůl | 60 - 70 | 9 - 11 | 2 | 1 / 3 |
| Jablečné plátky | 60 - 70 | 6 - 8 | 2 | 1 / 3 |
| Hruškové plátky | 60 - 70 | 7 - 10 | 2 | 1 / 3 |

Nízkoteplotní pečení

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

12.9 Horní/spodní ohřev

Pečení moučných jídel

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|-----------------------|--------------|-----------|--------------|
| Ploché koláč | 160 - 170 | 25 - 35 | 2 |
| Kynutý koláč s jablky | 170 - 190 | 45 - 55 | 3 |
| Koblihy | 170 - 180 | 35 - 45 | 2 |

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

Pečení masa

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

12.10 Rychlý gril

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

12.11 Turbo gril

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|-------------------------------|--------------|-----------|--------------|
| Půlka kuřete | 200 | 50 - 60 | 2 |
| Kuře | 250 | 55 - 60 | 2 |
| Kuřecí křídla | 230 | 30 - 40 | 2 |
| Vepřová kotleta | 230 | 40 - 50 | 2 |
| Hovězí steak: dobře propečený | 250 | 35 - 40 | 2 |

12.12 Horkovzdušné pečení ☒

Pečení moučných jídel

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

Pečení masa

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

12.13 Horkovzdušné pečení s párou ☒

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu | Příslušenství |
|-----------------------------------|--------------|-----------|--------------|------------------------------------|
| Chléb a pizza | | | | |
| Žemle | 190 | 25 - 30 | 2 | plech na pečení nebo hluboký pekáč |
| Bagety/kaiserky | 200 | 40 - 45 | 2 | plech na pečení nebo hluboký pekáč |
| Mražená pizza 350 g | 190 | 25 - 35 | 2 | tvarovaný rošt |
| Koláče na plechu na pečení | | | | |
| Roláda | 180 | 20 - 30 | 2 | plech na pečení nebo hluboký pekáč |
| Sušenka brownie | 180 | 35 - 45 | 2 | plech na pečení nebo hluboký pekáč |
| Koláče ve formě | | | | |

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu | Příslušenství |
|-------------------------------------|--------------|-----------|--------------|--|
| Suflé | 210 | 35 - 45 | 2 | šest keramických pečicích šáleků na tvarovaný rošt |
| Koláčový korpus z piškotového těsta | 180 | 25 - 35 | 2 | dortový korpus na tvarovaný rošt |
| Piškotový koláč | 150 | 35 - 45 | 2 | forma na koláč na tvarovaný rošt |
| Ryby | | | | |
| Ryby v sáčcích 300 g | 180 | 25 - 35 | 2 | plech na pečení nebo hluboký pekáč |
| Celá ryba 200 g | 180 | 25 - 35 | 2 | plech na pečení nebo hluboký pekáč |
| Rybí filé 300 g | 180 | 30 - 40 | 2 | plech na pizzu na tvarovaný rošt |
| Maso | | | | |
| Maso v sáčku 250 g | 200 | 35 - 45 | 2 | plech na pečení nebo hluboký pekáč |
| Maso na vidlici 500 g | 200 | 30 - 40 | 2 | plech na pečení nebo hluboký pekáč |
| Malé kusy pečiva | | | | |
| Sušenky | 170 | 25 - 35 | 2 | plech na pečení nebo hluboký pekáč |
| Makronky | 170 | 40 - 50 | 2 | plech na pečení nebo hluboký pekáč |
| Muffin | 180 | 30 - 40 | 2 | plech na pečení nebo hluboký pekáč |
| Slaný keks | 160 | 25 - 35 | 2 | plech na pečení nebo hluboký pekáč |
| Sušenky z křehkého těsta | 140 | 25 - 35 | 2 | plech na pečení nebo hluboký pekáč |
| Dortíky | 170 | 20 - 30 | 2 | plech na pečení nebo hluboký pekáč |
| Vegetariánské | | | | |
| Zeleninová směs v sáčku 400 g | 200 | 20 - 30 | 2 | plech na pečení nebo hluboký pekáč |
| Omeleta | 200 | 30 - 40 | 2 | plech na pizzu na tvarovaný rošt |
| Zelenina na pekáči 700 g | 190 | 25 - 35 | 2 | plech na pečení nebo hluboký pekáč |

12.14 Pravý horký vzduch

Pečení moučných jídel

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

12.15 AirFry

Pečivo

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

Potraviny z brambor

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

Čerstvá zelenina

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

¹⁾ přidejte lžici olivového oleje, aby se nelepily

Další

| Jídlo | Množství | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|------------------------------|-----------|--------------|-----------|--------------|
| Plátky masa, zmrazené | cca 300 g | 180 - 220 | 15 - 25 | 2 |
| Krevety v těstíčku, zmrazené | cca 200 g | 180 - 220 | 15 - 25 | 2 |

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

12.16 Informace pro zkušebny

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

| Potraviný | Funkce | Teplota (°C) | Příslušenství | Poloha roštu | Čas (min.) |
|--------------------------------|------------|--------------|---|--------------|---|
| Hovězí hamburger ¹⁾ | Turbo gril | 250 | tvarovaný rošt nebo hluboký pekáč / plech | 3 | 15–20 první strana; 10–15 druhá strana |

¹⁾ Nechte troubu 10 minut přehřát.

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 čistěte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídla může způsobit požár.

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

Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.

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

13.2 Čištění plechu AirFry

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

Lze ho rovněž umýt v myčce nádobí.

13.3 Trouby z nerezové oceli nebo hliníku

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

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

13.4 Čištění vlisu vnitřku trouby

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



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

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

13.5 Vyjmutí drážek na rošty

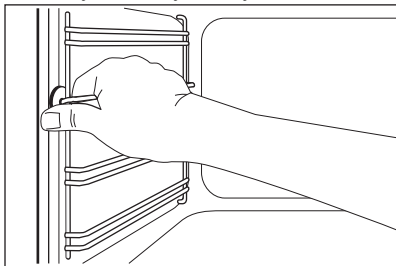
Chcete-li troubu vyčistit, odstraňte drážky na rošty.



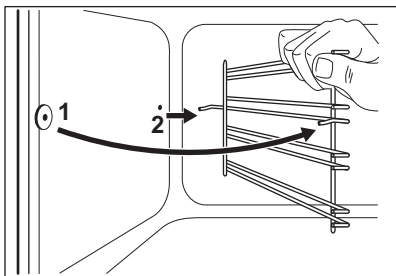
POZOR!

Při odstraňování drážek na rošty buďte opatrní.

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



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



Vyjmuté příslušenství instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

13.6 Odstranění a instalace skleněných panelů trouby

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



VAROVÁNÍ!

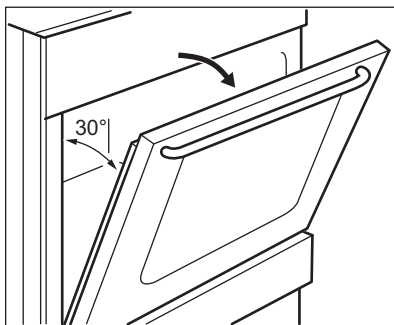
Při čištění nechte dvířka trouby lehce otevřená. Když jsou plně otevřená, může jejich náhodné zavření něco poškodit.



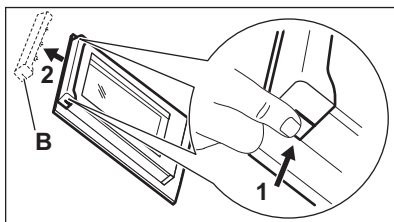
VAROVÁNÍ!

Spotřebič bez skleněných panelů nepoužívejte.

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



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



3. Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a odstraňte ji.



VAROVÁNÍ!

Při vyjímání skleněných panelů se mohou dvířka zavírat.

4. Uchopte horní okraj skleněných panelů dvířek (B) a vytáhněte je jeden po druhém nahoru.
 5. Skleněný panel omyjte vodou s mycím prostředkem. Skleněný panel pečlivě osušte.
- Po vyčištění skleněné panely a dvířka trouby opět nasadte. Provedte výše uvedené kroky v opačném pořadí. Nejprve vraťte menší a potom větší panel.



POZOR!

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

13.7 Vysazení zásuvky

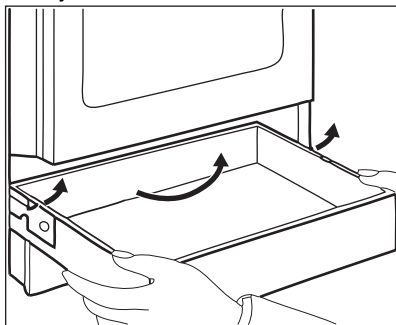


VAROVÁNÍ!

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

| Problém | Možná příčina | Řešení |
|--|--|--|
| Plamen zhasíná ihned po zapálení. | Termočlánek není dostatečně zahřátý. | Po zapálení plamene nechte generátor jisker zapnutý ještě 10 nebo méně sekund. |
| Kroužek plamene je nerovnoměrný. | Korunka hořáku je ucpaná zbytky jídla. | Ujistěte se, že není tryska zanesená a korunka hořáku je čistá. |
| Hořáky nefungují. | Je přerušena dodávka plynu. | Zkontrolujte přívod plynu. |
| Plamen je oranžový nebo žlutý. | | V některých místech hořáku může mít plamen oranžovou či žlutou barvu. To je normální jev. |
| Trouba nehřeje. | Trouba je vypnutá. | Zapněte troubu. |
| | Nejsou provedena nutná nastavení. | Zkontrolujte, zda jsou nastavení správná. |
| Osvětlení nefunguje. | Vadná žárovka. | Vyměňte žárovku. |
| Na jídle a uvnitř trouby se usazuje pára a kondenzát. | Nechali jste jídlo v troubě příliš dlouho. | Po dokončení přípravy nechte páru v troubě déle než 15 - 20 minut. |
| Dokončení jídel trvá příliš dlouho nebo se jídla připraví příliš rychle. | Teplota je příliš vysoká nebo nízká. | Nastavte teplotu podle potřeby. Řiďte se pokyny v návodu k použití. |
| Pečení pomocí funkce PlusSteam nevede k dobrému výsledku. | Nezapnuli jste funkci PlusSteam. | Viz „Zapnutí funkce: PlusSteam“. |
| | Vlis vnitřku trouby jste nezaplnili vodou. | Viz „Zapnutí funkce: PlusSteam“. |
| | Funkci PlusSteam jste nezapnuli správně pomocí tlačítka S párou. | Viz „Zapnutí funkce: PlusSteam“. |
| Chcete zapnout funkci Lehké horkovzdušné pečení, ale svítí kontrolka tlačítka S párou. | Funkce PlusSteam je spuštěna. | Funkci PlusSteam vypnete stisknutím tlačítka S párou  |
| Voda ve vlisu vnitřku trouby se nevaří. | Teplota je příliš nízká. | Nastavte teplotu na alespoň 110 °C. Viz kapitola „Tipy a rady“. |

| Problém | Možná příčina | Řešení |
|-------------------------------------|---|--|
| Z vlisu vnitřku trouby vytéká voda. | Ve vlisu vnitřku trouby je příliš mnoho vody. | Vypněte troubu a ujistěte se, že je spotřebič již chladný. Vodu vytřete houbou nebo hadříkem. Do vlisu vnitřku trouby přilijte správné množství vody. Řiďte se specifickým postupem. |

14.2 Servisní údaje

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

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

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

15. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

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

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

EN 30-2-1: Varné spotřebiče na plyná paliva pro domácnost - Část 2-1:
Hospodárné využití energie – všeobecné

15.2 Varná deska - úspora energie

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

- Při ohřevu vody používejte pouze takové množství, které potřebujete.
- Je-li to možné, vždy zakryjte nádobu pokličkami.
- Před použitím zkontrolujte, zda jsou hořáky a mřížky pod nádobu správně nasazeny.
- Dno varné nádoby by mělo mít správné rozměry odpovídající velikosti hořáku.
- Varnou nádobu položte přímo na hořák do jeho středu.
- Když začnou tekutiny vřít, ztlumte plamen, aby jen mírně perlily.
- Je-li to možné, použijte tlakový hrnec. Viz příslušná uživatelská příručka.

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

| | | |
|--|--|---------|
| Název dodavatele | Electrolux | |
| Označení modelu | LKK560000K 943005362 LKK560000W 943005360 LKK560000X 943005346 | |
| 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 pečících prostorů | 1 | |
| Tepelný zdroj | Elektrická energie | |
| Objem | 58 l | |
| Typ trouby | Trouba ve volně stojícím sporáku | |
| Hmotnost | LKK560000K | 43.0 kg |
| | LKK560000W | 43.0 kg |
| | LKK560000X | 43.0 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 zavřena. 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 kapitolu „Trouba – Denní používání“, Funkce trouby.

16. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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

spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

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

OBSAH

| | |
|--|----|
| 1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE..... | 39 |
| 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY..... | 41 |
| 3. INŠTALÁCIA..... | 44 |
| 4. POPIS VÝROBKU..... | 50 |
| 5. PRED PRVÝM POUŽITÍM..... | 51 |
| 6. VARNÝ PANEL – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE..... | 51 |
| 7. HORÁK - RADY A TIPY..... | 52 |
| 8. VARNÝ PANEL – OŠETROVANIE A ČISTENIE..... | 53 |
| 9. RÚRA – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE | 54 |
| 10. RÚRA - ČASOVÉ FUNKCIE..... | 56 |
| 11. RÚRA - POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA..... | 56 |
| 12. RÚRA – RADY A TIPY..... | 57 |
| 13. RÚRA – OŠETROVANIE A ČISTENIE..... | 67 |
| 14. RIEŠENIE PROBLÉMOV..... | 70 |
| 15. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ..... | 72 |

NAVRHNUTÉ PRE VÁS

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

Vitajte vo svete Electrolux.

Navštívte našu stránku, kde nájdete:



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

www.electrolux.com/support



Zaregistrujte si výrobok a využite tak ešte lepší servis:

www.registerelectrolux.com



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


www.electrolux.com/shop

STAROSTLIVOSŤ O ZÁKAZNÍKA A ZÁKAZNÍCKY SERVIS

Vždy používajte originálne náhradné diely.

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

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Upozornenie / Výstražné a bezpečnostné informácie

 Všeobecné informácie a tipy

 Informácie o životnom prostredí

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

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

1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.
- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- **UPOZORNENIE:** 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 je určený na používanie v nadmorskej výške do 2 000 m.
- Tento spotrebič nie je určený na používanie na lodiach, loďkách ani plavidlách.

- Spotrebič neinštalujte za ozdobné dvierka, aby ste predišli prehriatiu.
- Spotrebič neinštalujte na podstavec.
- Spotrebič nepoužívajte prostredníctvom externého časovača ani samostatného diaľkového ovládania.
- VAROVANIE: Varenie na oleji alebo tuku na varnom paneli bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.
- NIKDY sa nepokúšajte zahasiť oheň vodou, ale vypnite spotrebič a potom zakryte plameň, napr. pokrievkou alebo nehorľavou pokrývkou.
- UPOZORNENIE: Proces prípravy jedla musí byť pod dozorom. Krátkodobý proces prípravy jedla si vyžaduje nepretržitý dozor.
- VAROVANIE: Nebezpečenstvo požiaru: Na varnom povrchu nenechávajte žiadne predmety.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Na čistenie skla dvierok alebo skleneného veka varného panela so závesmi nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.
- Kovové predmety, napríklad nože, vidličky, lyžice a pokrievky by sa nemali klásť na povrch varného panela, pretože sa môžu zohriať.
- Pred otvorením veka utrite prípadné tekutiny rozliate na veku. Pred zatvorením veka nechajte povrch varného panela vychladnúť.
- 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.
- **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

Tento spotrebič je vhodný pre

nasledovné trhy: CZ SK

2.1 Inštalácia



VAROVANIE!

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinstalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Kuchynská skrinka a príslušný výklenok musia mať vhodné rozmery.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
- Niektoré súčasti spotrebiča sú pod napätím. Spotrebič zabudujte do

nábytku, aby ste zabránili kontaktu s nebezpečnými časťami.

- Po bokoch spotrebiča musia byť umiestnené spotrebiče alebo zariadenia nanajvyš rovnakej výšky.
- Spotrebič neinstalujte vedľa dverí ani pod okno. Predídete tak zhodeniu horúceho kuchynského riadu zo spotrebiča pri otvorení dverí alebo okna.
- Aby ste predišli prevrhnutiu spotrebiča, nezabudnite nainštalovať stabilizačné pomôcky. Pozrite si časť „Inštalácia“.

2.2 Elektrické zapojenie



VAROVANIE!

Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky práce súvisiace s pripojením elektriny musí vykonať kvalifikovaný elektrikár.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Vždy používajte správne nainštalovanú zásuvku odolnú proti nárazom.

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

2.3 Prívod plynu

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

2.4 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 allobal.
 - 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 prázdny 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.
- Zabezpečte dobré vetranie v miestnosti, kde je spotrebič nainštalovaný.
- Používajte len stabilný kuchynský riad správneho tvaru a s priemerom väčším, ako sú rozmery horákov.
- Uistite sa, že keď rýchlo otočíte otočný ovládač z maximálnej polohy do minimálnej nevychádza plameň.
- Používajte len príslušenstvo dodané so spotrebičom.
- Na horák neinštalujte rozptyľovače plameňa.
- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad výhrev miestnosti.
- V prípade intenzívneho použitia spotrebiča môže byť potrebná dodatočná ventilácia, napríklad otvorenie okien alebo efektívnejšia ventilácia, napríklad zvýšenie úrovne

mechanickej ventilácie, ak je k dispozícii.

2.5 Ošetrovanie a čistenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

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

2.6 Veko

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



2.7 Vnútorne osvetlenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

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

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.



Medzi spotrebičom a stenou ponechajte vzdialenosť približne 1 cm, aby sa dalo otvoriť veko.

Minimálne vzdialenosti pre inštaláciu nájdete v tabuľke.

- Používajte iba žiarovky s rovnakými technickými parametrami.

2.8 Servis

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

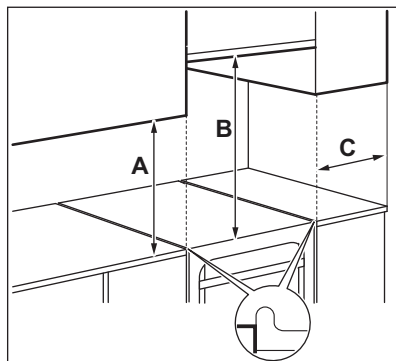
2.9 Likvidácia



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

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



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 |
| Šírka | 500 |
| Hĺbka | 600 |

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

3.3 Ostatné technické údaje

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

3.4 Priemery obtoku

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

3.5 Plynové horáky pre ZEMNÝ PLYN G20 20 mbar

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

3.6 Plynové horáky pre LPG G30 30 mbar

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

3.7 Plynové horáky pre LPG G31 30 mbar

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

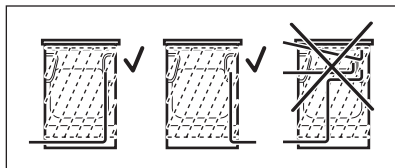
3.8 Pripojenie plynu



VAROVANIE!

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

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



VAROVANIE!

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



VAROVANIE!

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

3.9 Pripojenie ohybných nekovových trubíc

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

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

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

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

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

Prípojka prívodu plynu sa nachádza na zadnej strane ovládacieho panela.

3.10 Prispôsobenie rôznym druhom plynu



Úpravu na iný druh plynu prenechajte kvalifikovanej osobe.



Spotrebič je nastavený na zemný plyn, nastavenie môžete so správnymi dýzami zmeniť na kvapalný plyn.

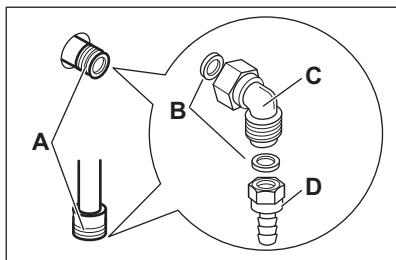
Rýchlosť prietoku plynu sa dá nastaviť podľa potreby.

**VAROVANIE!**

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



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

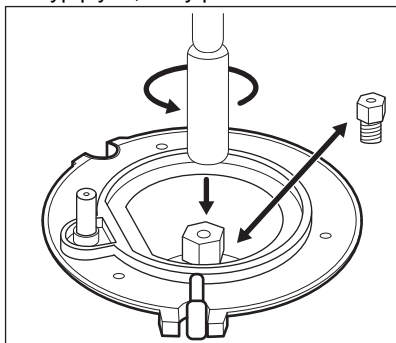


- A. Bod pripojenia plynu (pre spotrebič sa používa iba jeden bod)
- B. Tesnenie
- C. Nastaviteľná prípojka
- D. Držiak trubice na propán-bután

3.11 Výmena dýz varnej dosky

Pri výmene typu plynu vymeňte dýzy.

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



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

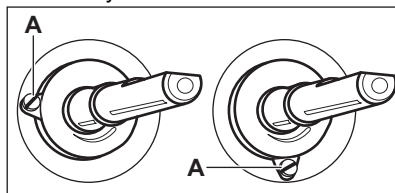


Tento štítok nájdete vo vrecku dodanom so spotrebičom.

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

3.12 Nastavenie minimálnej úrovne plynu horáka varného panela

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

**Prepnutie zo zemného plynu na kvapalný plyn**

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

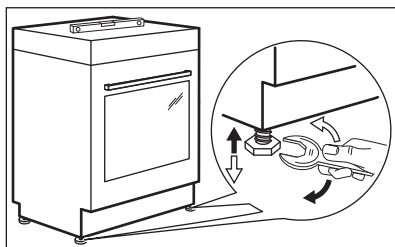
Zmena z kvapalného plynu na zemný plyn

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

**VAROVANIE!**

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

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

3.13 Vyrovnanie spotrebiča

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

3.14 Ochrana proti prevráteniu

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

**UPOZORNENIE!**

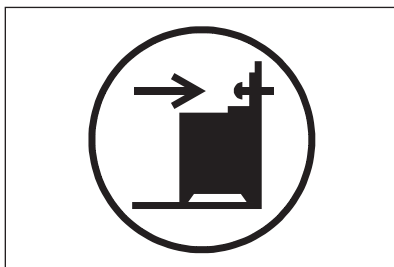
Uistite sa, že ochranu proti prevráteniu nainštalujete v správnej výške.



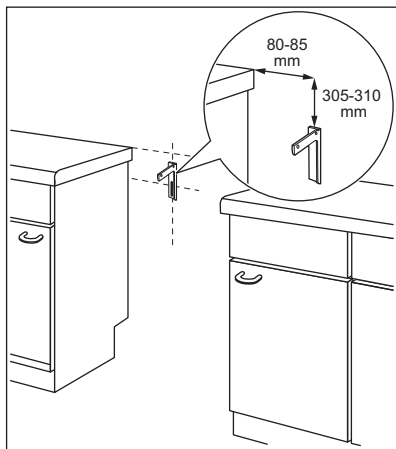
Uistite sa, že povrch za spotrebičom je hladký.

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

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



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



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



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



UPOZORNENIE!

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

3.15 Elektroinštalácia



VAROVANIE!

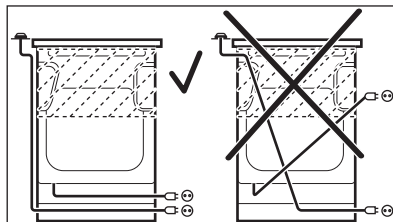
Výrobca nie je zodpovedný, ak nepostupujete podľa bezpečnostných opatrení v bezpečnostných kapitolách.

Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a napájacím káblom.



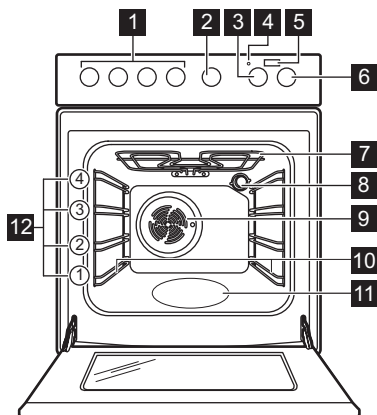
VAROVANIE!

Napájací kábel sa nesmie dotýkať časti spotrebiča vyznačenej na obrázku.



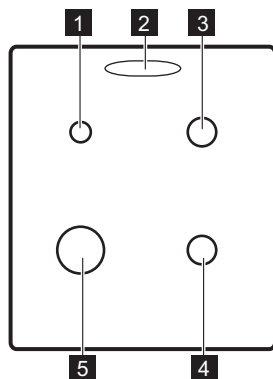
4. POPIS VÝROBKU

4.1 Všeobecný prehľad



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

4.2 Rozloženie varnej plochy



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

4.3 Príslušenstvo

- **Drôtený rošt**
Na kuchynský riad, formy na koláče, pečené pokrmy.
- **Plech na pečenie**
Na koláče a sušienky.
- **AirFry tácka**
Na vyprážanie s menším množstvom oleja alebo bez papiera na pečenie.

- **Voliteľné teleskopické lišty**
Pre rošty a plechy. Môžete si ich objednať samostatne.
- **Skladovacia zásuvka**
Skladovacia zásuvka je umiestnená pod dutinou rúry.

5. PRED PRVÝM POUŽITÍM

5.1 Prvé čistenie

Vyberte z rúry vyberateľné zasúvacie lišty a príslušenstvo.


Pozrite si kapitolu „Ošetrovanie a čistenie“.






Pred prvým použitím rúru a príslušenstvo vyčistite.

Príslušenstvo a zasúvacie lišty dajte späť na ich pôvodné miesto.

5.2 Predhriatie

Pred prvým použitím prázdnu rúru predhrejte.

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

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

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

6. VARNÝ PANEL – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly oľhadne bezpečnosti.

6.1 Zapálenie horáka varného panela

-  Pred položením kuchynského riadu horák vždy zapáľte.



VAROVANIE!

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

3. Keď je plameň pravidelný, upravte ho.




VAROVANIE!

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



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

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

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

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

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

7. HORÁK - RADY A TIPY

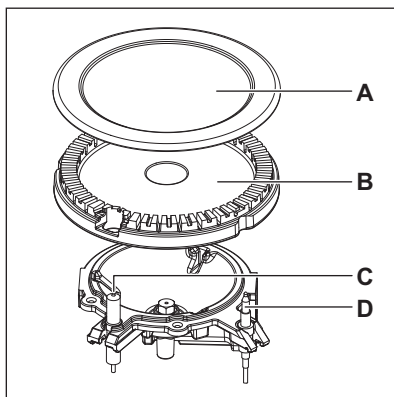
! **VAROVANIE!** Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

7.1 Kuchynský riad

! **VAROVANIE!** Neumiestňuje tú istú panvicu na dva horáky.

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

6.2 Prehľad o horáku



- A. Kryt horáka
- B. Koruna horáka
- C. Zapalovacia sviečka
- D. Termočlánok

6.3 Vypínanie horáka

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



VAROVANIE!

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



UPOZORNENIE!

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

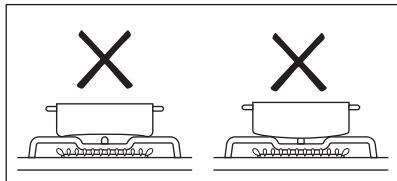


UPOZORNENIE!

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

**VAROVANIE!**

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



7.2 Priemery kuchynského riadu

**VAROVANIE!**

Používajte kuchynský riad s priemerom zodpovedajúcim veľkosti horákov.

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

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

8. VARNÝ PANEL – OŠETROVANIE A ČISTENIE

**VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly o ohľadne bezpečnosti.

8.1 Všeobecné informácie

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

8.2 Čistenie varného panela

- **Okamžite odstráňte:** roztopený plast, plastová fólia, cukor a potraviny s cukrom, inak môžu nečistoty spôsobiť poškodenie varného panela. Dávajte pozor, aby ste sa nepopáliili.
- **Po dostatočnom vychladnutí varného panela odstráňte:**

usadeniny vodného kameňa, škvrny od vody, masné škvrny, lesklé kovové farebné flaky. Varný panel vyčistite vlhkou handričkou s neabrazívnym čistiacim prostriedkom. Po čistení utrite varný panel mäkkou handričkou.

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

8.3 Čistenie zapaľovacej sviečky

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

8.4 Podstavce na varné nádoby



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

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



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

2. Smaltovaný povrch môže mať drsné okraje, preto buďte opatrní, keď

umývate a sušíte podstavce na varné nádoby ručne. Ak je to potrebné, odstráňte odolné škrvny čistiacou pastou.

3. Po vyčistení skontrolujte, či sú podstavce na varné nádoby umiestnené správne.
4. Skontrolujte, či sú ramená podstavcov na varné nádoby zarovnané so stredom horáka.

8.5 Pravidelná údržba

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

9. RÚRA – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadom bezpečnosti.

9.1 Zapnutie a vypnutie rúry

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



Žiarovka sa rozsvieti, keď je rúra v prevádzke.










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

9.2 Bezpečnostný termostat

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

9.3 Funkcie rúry

| Symbol | Funkcie rúry | Aplikácia |
|---|-----------------|---|
| 0 | Poloha Vyp. | Rúra je vypnutá. |
|  | Osvetlenie rúry | Na zapnutie osvetlenia rúry bez funkcie prípravy jedál. |
|  | PlusSteam | Na pridanie vlhkosti počas prípravy jedál. Na získanie správnej farby a chrumkavej kôrky počas pečenia. Zabráňuje vysušeniu jedla počas opätovného zohrievania. Na zaváranie ovocia a zeleniny. |

| Symbol | Funkcie rúry | Aplikácia |
|---|--|---|
|  | Pečenie ľahkých pokrmov s použitím ventilátora | Na prípravu jemného, šťavnatého pečeného mäsa alebo na sušenie ovocia a zeleniny. |
|  | Dolný ohrev | Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom. |
|  | Tradičné varenie | Na pečenie a opekánie na jednej úrovni roštu. |
|  | Rýchly gril | Na grilovanie veľkého množstva tenkých kúskov jedla a na prípravu hriankov. |
|  | Turbo gril | Na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapiekánie. |
|  | 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. |
|  | AirFry / Teplovzdušné Pečenie | Na vyprážanie s menším množstvom oleja alebo bez papiera na pečenie. Pre pokrmy ako hranolčeky alebo pizza. / Na pečenie maximálne na dvoch úrovniach rúry súčasne a na sušenie potravín. Nastavte o 20 – 40 °C nižšiu teplotu ako pre Tradičné varenie. |
|  | Rozmrazovanie | Na rozmrazenie potravín (zeleniny a ovocia). Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín. |

9.4 Zapnutie funkcie: PlusSteam

Táto funkcia umožňuje vylepšiť vlhkosť počas pečenia.





VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo popálenín a poškodenia spotrebiča.

Uvoľnená vlhkosť môže spôsobiť popáleniny:

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

i Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.

1. Otvorte dverka rúry.
2. Priehlbínu dutiny rúry naplňte vodou z vodovodného kohútika. Maximálna kapacita priehlbiny dutiny je 250 ml. Priehlbínu 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 dverka rúry.



UPOZORNENIE!

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

7. Ak chcete spotrebič vypnúť, stlačte tlačidlo Plus Para , otočte otočné ovládače funkcií rúry a teploty do polohy vypnutia.

Ukazovateľ tlačidla Plus Para zhasne.

8. Odstráňte vodu z priehlbiny dutiny rúry.



VAROVANIE!

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

10. RÚRA - ČASOVÉ FUNKCIE

10.1 Kuchynský časomer

Služi na nastavenie odpočítavania času.

i Táto funkcia nemá vplyv na prevádzku spotrebiča.

1. Nastavte funkciu rúry a teplotu.

2. Ovládač časovača otočte do krajnej polohy a potom ho nastavte na požadovaný čas.

Po uplynutí daného času zaznie zvukový signál.

11. RÚRA - POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA

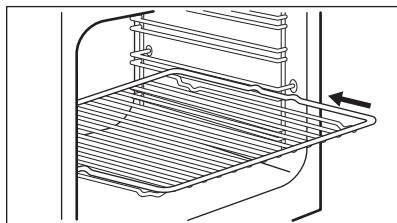


VAROVANIE!

Pozrite si kapitolu ohľadne bezpečnosti.

11.1 Vloženie príslušenstva

Drôtený rošt:

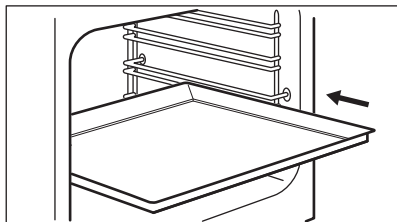


Rošt zasunúť medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry.

Plech:



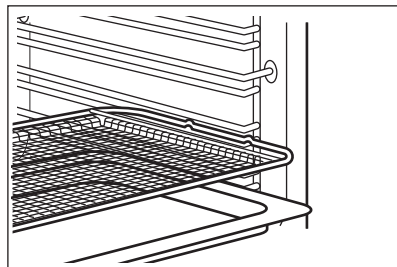
Nezatláčajte plech na pečenie úplne do zadnej steny dutiny. Predídete tak cirkulácii tepla okolo plechu. Jedlo sa môže spáliť, najmä v zadnej časti plechu.



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

AirFry plech:

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



12. RÚRA – RADY A TIPY



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly o hľadane 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 číslojú smerom od dna spotrebiča.

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

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

Vlhkosť odstráňte po každom použití spotrebiča.

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

12.2 Pečenie

Pre prvé pečenie použite nižšiu teplotu.

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

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

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

12.3 Pečenie koláčov

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

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

12.4 Pečenie mäsa a rýb

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

Abý 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“

Pečivo

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

¹⁾ Pred pečením 5 minút predhrievajte v prázdnej rúre.

Príprava mrazených pokrmov

| Pokrm | Voda v priehlbne dutiny (v ml) | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre | Príslušenstvo |
|-----------------------------|--------------------------------|--------------|-----------|---------------|-----------------------|
| Mrazená pizza ¹⁾ | 150 | 200 - 210 | 10 - 20 | 2 | Použite drôtený rošt. |

| Pokrm | Voda v priehlbine dutiny (v ml) | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre | Príslušenstvo |
|---------------------------------|---------------------------------|--------------|-----------|---------------|---------------------------|
| Mrazený croissant ¹⁾ | 150 | 160 - 170 | 25 - 30 | 2 | Použite plech na pečenie. |

¹⁾ Pred pečením 10 minút predhrievajte v prázdnej rúre.

Regenerácia jedla

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

Pečenie mäsa

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

| Pokrm | Voda v priehlbine dutiny (v ml) | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre | Príslušenstvo |
|---------------|---------------------------------|--------------|-----------|---------------|---|
| Pečený moriak | 200 | 200 | 70 - 90 | 2 | Použite drôtený rošt aj plech na pečenie. |

12.7 Zaváranie +



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo popálenín a poškodenia spotrebiča.

- Používajte len zaváracie poháre rovnakej veľkosti dostupné na trhu.
- Na plech na pečenie nedávajte viac než šesť pollitrových zaváracích pohárov.
- Poháre plňte rovnomerne, nechajte 1 cm vzduchu na vrchu každého

pohára. Viečka nechajte na vrchu bez hermetického zatvorenia.

- Poháre sa nesmú navzájom dotýkať.
- Nalejte 1/2 litra vody do plechu na pečenie a 1/4 litra vody na reliéf priehlbiny dutiny, aby v rúre bola dostatočná vlhkosť.
- Vyberte funkciu PlusSteam a nastavte správnu teplotu na základe tabuľky nižšie.
- Poháre sú hermeticky uzavreté iba keď je funkcia vypnutá.

Mäkké ovocie

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

Kôstkovice

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

Mäkká zelenina

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

Nakladaná zelenina

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

12.8 Pečenie ľahkých pokrmov s použitím ventilátora

Sušenie

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

Pomalé pečenie

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

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

12.9 Tradičné varenie

Pečenie nemäsových pokrmov

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

Pečenie mäsa

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

12.10 Rýchly gril

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|-----------------|--------------|-----------|---------------|
| Kurča, polovica | 230 | 50 - 60 | 2 |

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

12.11 Turbo gril

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

12.12 Varenie s použitím ventilátora

Pečenie nemäsových pokrmov

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|----------------------------|--------------|-----------|---------------|
| Plnený kysnutý koláč | 150 - 160 | 20 - 30 | 2 |
| Viktóriin koláč | 170 - 190 | 30 - 40 | 2 |
| Švajčiarsky jablkový koláč | 180 - 200 | 35 - 45 | 2 |
| Vianočka | 150 - 160 | 40 - 50 | 2 |
| Linecké koláče | 170 - 190 | 50 - 60 | 2 |
| Snehové pusinky | 110 - 120 | 30 - 40 | 2 |
| Zapečené zemiaky | 180 - 200 | 40 - 50 | 2 |
| Lasagne | 170 - 190 | 30 - 50 | 2 |
| Zapekané makaróny | 170 - 190 | 50 - 60 | 2 |
| Pizza | 190 - 200 | 25 - 35 | 2 |

Pečenie mäsa

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

12.13 Vlhké pečenie

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre | Príslušenstvo |
|-----------------------------------|--------------|-----------|---------------|--|
| Chlieb a pizza | | | | |
| Buchtíčky | 190 | 25 - 30 | 2 | plech na pečenie alebo pekáč na grilovanie/pečenie |
| Pečivo z chlebového cesta | 200 | 40 - 45 | 2 | plech na pečenie alebo pekáč na grilovanie/pečenie |
| Mrazená pizza, 350 g | 190 | 25 - 35 | 2 | drôtený rošt |
| Koláče v plechu na pečenie | | | | |
| Piškótová roláda | 180 | 20 - 30 | 2 | plech na pečenie alebo pekáč na grilovanie/pečenie |
| Brownies - čokoládový koláč | 180 | 35 - 45 | 2 | plech na pečenie alebo pekáč na grilovanie/pečenie |
| Koláče vo forme | | | | |
| Náky | 210 | 35 - 45 | 2 | šesť keramických zapekacích foriem na drôtenom rošte |
| Piškótový korpus | 180 | 25 - 35 | 2 | forma na korpus na drôtenom rošte |
| Piškótový koláč | 150 | 35 - 45 | 2 | forma na koláč na drôtenom rošte |
| Ryba | | | | |
| Ryba vo vreckách, 300 g | 180 | 25 - 35 | 2 | plech na pečenie alebo pekáč na grilovanie/pečenie |
| Celá ryba, 200 g | 180 | 25 - 35 | 2 | plech na pečenie alebo pekáč na grilovanie/pečenie |
| Rybíe filé, 300 g | 180 | 30 - 40 | 2 | forma na pizzu na drôtenom rošte |
| Mäso | | | | |
| Mäso vo vrecku, 250 g | 200 | 35 - 45 | 2 | plech na pečenie alebo pekáč na grilovanie/pečenie |
| Šašítky, 500 g | 200 | 30 - 40 | 2 | plech na pečenie alebo pekáč na grilovanie/pečenie |
| Drobné pečivo | | | | |
| Sušienky | 170 | 25 - 35 | 2 | plech na pečenie alebo pekáč na grilovanie/pečenie |

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre | Príslušenstvo |
|-----------------------------------|--------------|-----------|---------------|--|
| Makaróny | 170 | 40 - 50 | 2 | plech na pečenie alebo pekáč na grilovanie/pečenie |
| Muffiny | 180 | 30 - 40 | 2 | plech na pečenie alebo pekáč na grilovanie/pečenie |
| Slané keksy | 160 | 25 - 35 | 2 | plech na pečenie alebo pekáč na grilovanie/pečenie |
| Sušienky z krehkého cesta | 140 | 25 - 35 | 2 | plech na pečenie alebo pekáč na grilovanie/pečenie |
| Tortičky | 170 | 20 - 30 | 2 | plech na pečenie alebo pekáč na grilovanie/pečenie |
| Vegetariánske | | | | |
| Miešaná zelenina vo vrečku, 400 g | 200 | 20 - 30 | 2 | plech na pečenie alebo pekáč na grilovanie/pečenie |
| Omeleta | 200 | 30 - 40 | 2 | forma na pizzu na drôtenom rošte |
| Zelenina na plechu, 700 g | 190 | 25 - 35 | 2 | plech na pečenie alebo pekáč na grilovanie/pečenie |

12.14 Teplovzdušné Pečenie

Pečenie nemäsových pokrmov

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

12.15 AirFry

Pekárenské výrobky

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

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

Výrobky zo zemiakov

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

Čerstvá zelenina

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

¹⁾ pridajte 1 čajovú lyžičku olivového, aby sa nezapeli

Iné

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

12.16 Informácie pre skúšobné ústavy

| Potravina | Funkcia | Teplota (°C) | Príslušenstvo | Úroveň roštu v rúre | Čas (min) |
|-----------------------------|--------------------------------|--------------|------------------|---------------------|-----------|
| Malé koláčiky (16 ks/plech) | Tradičné varenie | 160 | plech na pečenie | 3 | 20 - 30 |
| Malé koláčiky (16 ks/plech) | Varenie s použitím ventilátora | 150 | plech na pečenie | 3 | 20 - 30 |

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

¹⁾ Rúru predhrievajte 10 minút.

13. RÚRA – OŠETROVANIE A ČISTENIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

13.1 Poznámky k čisteniu

Prednú stranu rúry očistíte mäkkou handričkou namočenou v teplej vode

s prídavkom jemného čistiaceho prostriedku.

Na čistenie kovových povrchov použite vyhradený čistiaci prostriedok.

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

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

Odolné škvry odstráňte špeciálnym čistiacim prostriedkom na rúry na pečenie.

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

13.2 Čistenie tácky AirFry

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

Je možné aj umytie v umývačke.

13.3 Antikorové alebo hliníkové rúry

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

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

13.4 Čistenie priehlbiny dutiny rúry

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



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

1. Do priehlbiny dutiny na dne rúry nalejte 250 ml octu. Použite maximálne 6 % ocot bez bylín.

2. Počkajte 30 minút, kým ocot nerozpustí zostatkový vodný kameň pri okolitej teplote.
3. Dutinu rúry poutierajte vlhkou handrou namočenou vo vlažnej vode.

13.5 Vybratie zasúvacích líšt

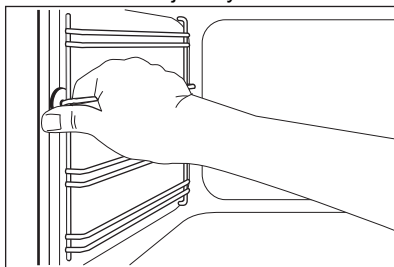
Pri čistení rúry z nej vyberte zasúvacie líšty.



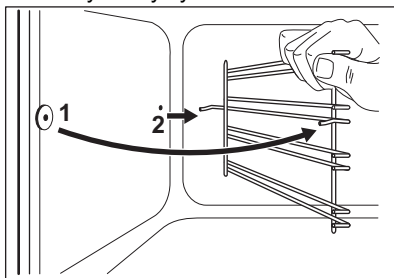
UPOZORNENIE!

Pri vyberaní zasúvacích líšt postupujte veľmi opatrne.

1. Odtiahnite prednú časť zasúvacích líšt od bočnej steny.



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



Pri inštalácii odstráneného príslušenstva zvolte opačný postup.

13.6 Odstránenie a inštalácia sklenených panelov rúry

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

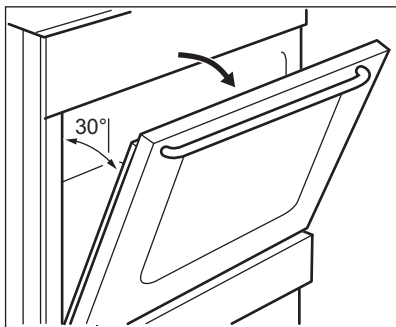
**VAROVANIE!**

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

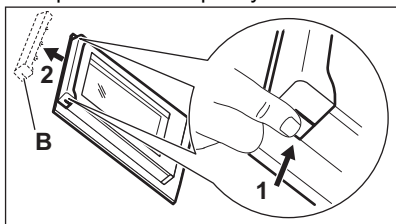
**VAROVANIE!**

Spotrebič nepoužívajte bez sklenených panelov.

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



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



3. Rám dveriek vyberte potiahnutím dopredu.

**VAROVANIE!**

Keď vyberiete sklenené panely, dverka rúry sa pokúšajú zatvoriť.

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

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

**UPOZORNENIE!**

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

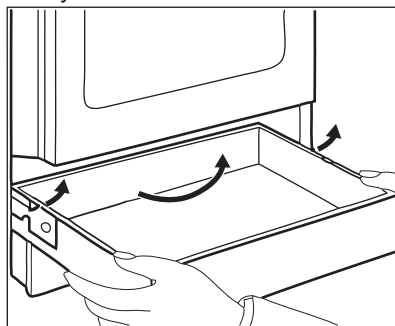
13.7 Vybratie zásuvky

**VAROVANIE!**

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

Zásuvka na riad pod rúrou sa dá pri čistení vybrať.

1. Vytiahnite zásuvku až na doraz.



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

13.8 Výmena osvetlenia

**VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Žiarovka môže byť horúca.

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

Zadné svetlo

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

14. RIEŠENIE PROBLÉMOV




VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

14.1 Čo robiť, keď...

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

| Problém | Možné príčiny | Riešenie |
|--|--|---|
| Príprava jedla trvá veľmi dlho alebo naopak, jedlá sú hotové príliš rýchlo. | Teplota je príliš nízka alebo príliš vysoká. | V prípade potreby upravte teplotu. Postupujte podľa pokynov v návode. |
| Pri použití nasledujúcej funkcie nie je účinnosť pečenia uspokojivá: PlusSteam. | Nenastavili ste funkciu PlusSteam. | Pozrite si časť „Zapnutie funkcie: PlusSteam“. |
| | 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 nevráti. | Teplota je príliš nízka. | Nastavte teplotu na minimálne 110 °C. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“. |
| Z priehlbny dutiny rúry vyteká voda. | V priehlbne dutiny rúry je priveľa vody. | Vypnite rúru a skontrolujte, či spotrebič vychladol. Vodu poutierajte handrou alebo špongiou. Do reliéfu dutiny rúry pridajte správne množstvo vody. Pozrite si konkrétny postup. |

14.2 Servisné údaje

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

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

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

15. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

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

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

EN 30-2-1: Domáce varné spotrebiče na plyn – časť 2 – 1: Racionálne používanie energie – všeobecne

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 možnosti vždy položte pokrievku.
- Pred použitím horákov a podstavcov na varné nádoby sa uistite, že sú správne nainštalované.
- Dno kuchynského riadu musí mať správne rozmery podľa veľkosti horáka.
- Kuchynský riad vždy vycentrujte priamo nad horákom.
- Keď tekutina začne vriieť, znížte plameň tak, aby tekutina len slabovo vrela.
- Ak je to možné, použite tlakový hrniec. Pozrite si návod na použitie.

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

| | |
|---|--|
| Názov dodávateľa | Electrolux |
| Model | LKK560000K 943005362 LKK560000W 943005360 LKK560000X 943005346 |
| Index energetickej účinnosti | 94.9 |
| Trieda energetickej účinnosti | A |
| Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim | 0,84 kWh/cyklus |
| Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim s ventilátorom | 0,75 kWh/cyklus |
| Počet dutín | 1 |

| | | |
|-------------|-------------------------------------|---------|
| Zdroj tepla | Elektrina | |
| Objem | 58 l | |
| Typ rúry | Rúra vnútri voľne stojaceho sporáka | |
| Hmotnosť | LKK560000K | 43.0 kg |
| | LKK560000W | 43.0 kg |
| | LKK560000X | 43.0 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 ušetriť 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 hoďte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a

elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom spolu s odpadom z domácnosti.  Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom

zariadení alebo sa obráťte na obecný
alebo mestský úrad.

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

www.electrolux.com/shop



867365148-A-092021

