

LKI564266K

**CS** Návod k použití | **Sporák**

**2**

**SK** Návod na používanie | **Sporák**

**34**



# Vítejte v Electrolux! Děkujeme vám, že jste si vybrali náš spotřebič.



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

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

Změny vyhrazeny.

## OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	2
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....	5
3. INSTALACE.....	7
4. POPIS SPOTŘEBIČE.....	10
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	11
6. VARNÁ DESKA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	11
7. VARNÁ DESKA - TIPY A RADY.....	15
8. VARNÁ DESKA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	17
9. TROUBA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ .....	17
10. TROUBA - FUNKCE HODIN.....	19
11. TROUBA - POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	20
12. TROUBA - TIPY A RADY.....	22
13. TROUBA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	27
14. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	29
15. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	31
16. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	33

## 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: Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Během používání a chladnutí udržujte spotřebič mimo dosah dětí a domácích zvířat.
- Je-li spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

## **1.2 Všeobecné bezpečnostní informace**

- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel.
- Tento spotřebič je určen k běžnému domácímu použití ve vnitřních prostorách.
- Tento spotřebič lze používat v kancelářích, hotelových pokojích, motelech, agropenzionech a v podobných ubytovacích zařízeních, kde využití nepřesahuje (průměrnou) úroveň využití v domácnosti.
- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- Tento spotřebič musí být zapojen do napájecí sítě pomocí kabelu typu H05VV-F, který je odolný vůči teplotě zadního panelu.
- Tento spotřebič je určen k použití do nadmořské výšky 2000 m.
- Tento spotřebič není určen k použití na lodích a plavidlech.
- Neinstalujte spotřebič za ozdobnými dvířky, aby nedošlo k jeho přehřátí.
- Spotřebič neinstalujte na platformu.
- Spotřebič nepoužívejte s využitím externího časovače nebo samostatného dálkového ovládní.
- VAROVÁNÍ: Příprava jídel s tuky či oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a způsobit požár.

- K hašení požáru při vaření nikdy nepoužívejte vodu. Vypněte spotřebič a zakryjte plameny např. požární dekou nebo víkem.
- UPOZORNĚNÍ: U vaření je vždy nutné vykonávat dohled. U krátkodobého vaření je nutné vykonávat nepřetržitý dohled.
- VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: Na varné plochy nepokládejte žádné předměty.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- K čištění skleněných dvířek nebo skla sklopného víka varné desky nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky. Mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- Na povrch varné desky nepokládejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžice nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
- VAROVÁNÍ: Je-li povrch prasklý, vypněte spotřebič, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem. Je-li spotřebič k elektrické síti připojen prostřednictvím rozvodné skříňky, odpojte spotřebič od napájení vyjmutím pojistky. V každém případě kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Po použití vypněte příslušnou část varné desky ovladačem a nespolehejte na detektor přítomnosti nádoby.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
- Při vkládání nebo vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Před údržbou odpojte spotřebič od napájení.
- VAROVÁNÍ: Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem.
- Je-li napájecí kabel poškozený, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoby

s podobnou příslušnou kvalifikací. Jinak by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem.

- Při manipulaci s odkládací zásuvkou buďte opatrní. Může být horká.
- Chcete-li odstranit drážky na rošty, vytáhněte z bočních stěn nejdřív jejich přední část a poté zadní část. Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí.
- V pevné elektroinstalaci musí být začleněn prvek pro odpojení od sítě v souladu s elektroinstalačními předpisy.
- **VAROVÁNÍ:** Používejte pouze kryt varné desky přímo od výrobce kuchyňského spotřebiče nebo takový kryt, který výrobce spotřebiče v pokynech k použití označil jako vhodný, případně kryt, který je součástí spotřebiče. Při použití nesprávného krytu varné desky může dojít k nehodě.

## 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### 2.1 Instalace

#### **VAROVÁNÍ!**

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič nainstalujte 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 nainstalujte vedle dveří či pod oknem. Zabráňte 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 ni síťovou zástrčku.
- Neodpojte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Před zapojením síťové zástrčky do síťové zásuvky zcela zavřete dvířka spotřebiče.

## 2.3 Použití

### VAROVÁNÍ!

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

- 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.
- Když je spotřebič zapnutý, uživatelé s kardiostimulátory se nesmějí přiblížit k

indukčním varným zónám blíže než na 30 cm.

- Mezi varnou plochu a nádoby nevkládejte hliníkovou fólii ani jiné materiály, pokud výrobce tohoto spotřebiče nestanovil jinak.
- Používejte pouze příslušenství určené výrobcem pro tento spotřebič.
- Vždy používejte sklo a sklenice schválené k zavařování.

### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru a 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 zbytek potravin, může způsobit požár při nižších teplotách než olej použitý poprvé.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumistujte hořlavé předměty nebo předměty nasáklé hořlavinami.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Dvířka spotřebiče otvírajte 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.
  - Nepokládejte hliníkovou fólii přímo na dno vnitřku spotřebiče.
  - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
  - Po dokončení přípravy jídla nenechávejte ve spotřebiči vlhké talíře ani jídlo.
  - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Při pečení vláčných moučníků použijte hluboký plech. Ovocné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.

- Nepokládejte horké nádoby na ovládací panel.
- Nenechte vyvařit vodu v nádobách.
- Dbejte na to, aby na spotřebič nespadly žádné předměty nebo nádoby. Mohl by se poškodit povrch.
- Nezapínejte varné zóny s prázdnými nádobami nebo bez nádob.
- Nádoby vyrobené z litiny či hliníku nebo nádoby s poškozeným dnem mohou způsobit poškrábání. Tyto předměty v případě nutnosti přesunu po varné desce vždy zdvihněte.

## 2.4 Čištění a údržba

### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před prováděním údržby spotřebič vypněte.  
Vytáhněte zástrčku ze síťové zásuvky.
- Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Poškozené skleněné panely okamžitě vyměňte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Při snímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!
- Zbytky tuků či jídel ve spotřebiči mohou způsobit požár.
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Spotřebič čistěte vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.

- Katalytický smalt (je-li součástí výbavy) nečistěte žádným druhem čisticího prostředku.

## 2.5 Vnitřní osvětlení

### VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

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

## 2.6 Servis

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

## 2.7 Likvidace

### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.
- Spotřebič odpojte od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.

## 3. INSTALACE

### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

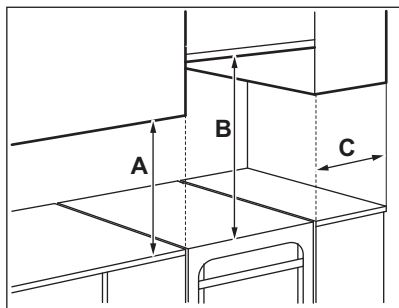
### 3.1 Umístění spotřebiče



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

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

Minimální vzdálenosti pro montáž je uvedena v tabulce.



#### Minimální vzdálenosti

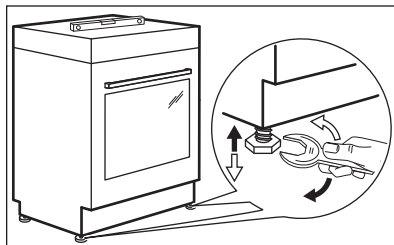
Rozměry	mm
A	400
B	650
C	150

### 3.2 Technické údaje

Napětí	230 V
Frekvence	50–60 Hz
Třída spotřebiče	1

Rozměry	mm
Výška	858
Šířka	500
Hloubka	600

### 3.3 Vyrovnání spotřebiče



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

### 3.4 Ochrana proti překlopení

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

#### ⚠ POZOR!

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



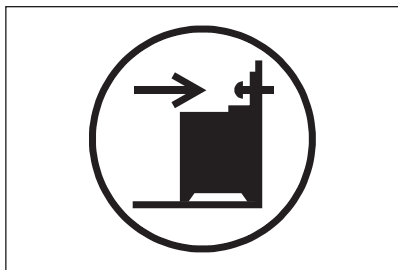
Ujistěte se, že je plocha za spotřebičem hladká.

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

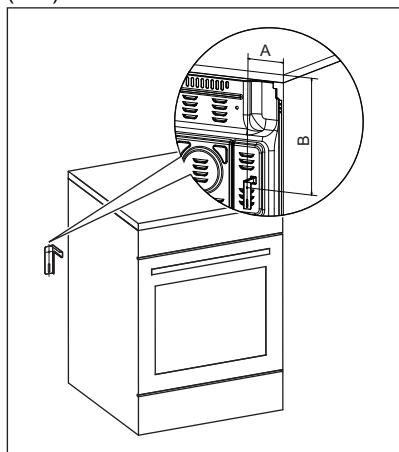
Na vašem spotřebiči je zobrazen symbol vyobrazený na obrázku (je-li součástí vybavy) a upozorňuje vás na instalaci ochrany proti překlopení.







1. Nainstalujte ochranu proti překlopení B - 357 mm pod úroveň horní plochy spotřebiče a A - 67 mm od boční strany spotřebiče skrze kruhový otvor na konzoli. Přišroubujte jej do pevného materiálu nebo použijte vhodnou oporu (zeď).



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



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

### ⚠ POZOR!

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

## 3.5 Elektrická instalace

### ⚠ VAROVÁNÍ!

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

Spotřebič se dodává bez síťové zástrčky nebo napájecího kabelu.

### ⚠ VAROVÁNÍ!

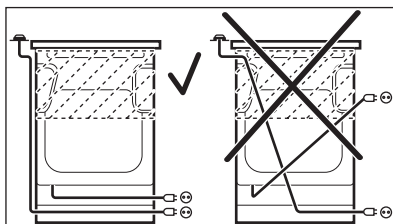
Před připojením napájecího kabelu ke koncovce změřte napětí mezi fázemi v domácí síti. Správnou elektrickou instalaci naleznete na štítku pro zapojení na zadní straně spotřebiče. Tímto postupem předejdete chybám při instalaci a poškození elektrických součástí spotřebiče.

### Vhodné typy kabelů pro různé fáze:

Fáze	Min. velikost kabelu
1	3x6,0 mm <sup>2</sup>
3 s nulovým vodičem	5x1,5 mm <sup>2</sup>

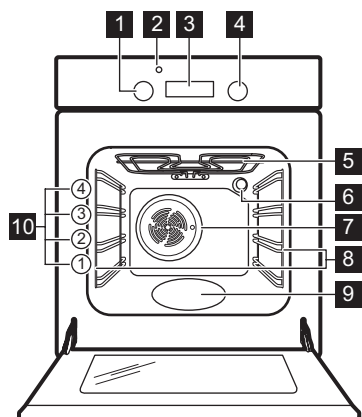
### ⚠ VAROVÁNÍ!

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



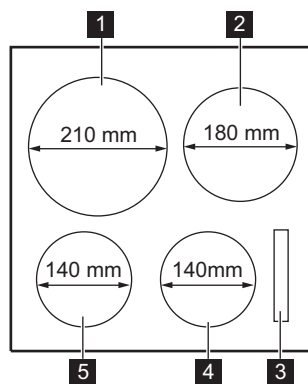
## 4. POPIS SPOTŘEBIČE

### 4.1 Celkový pohled



- 1 Ovladač teploty
- 2 Ukazatel/symbol teploty
- 3 Elektronický programátor
- 4 Ovladač funkcí trouby
- 5 Topné těleso
- 6 Osvětlení
- 7 Ventilátor
- 8 Zasouvací mřížka, vyjímatelné
- 9 Vyrytá část vnitřku trouby
- 10 Polohy mřížky

### 4.2 Uspořádání varné plochy



- 5 Indukční varná zóna 1 400 W, s funkcí PowerBoost 2500 W

### 4.3 Příslušenství

- **Tvarovaný rošt**  
Pro nádoby na pečení, koláčové formy, pečeně.
- **Plech na pečení**  
Pro koláče a sušenky.
- **Hluboký pekáč/plech**  
K pečení a opékání jídel nebo jako plech na zachytávání tuku.
- **AirFry plech**  
Ke smažení jídla s menším množstvím oleje nebo bez pečícího papíru.
- **Teleskopické výsuvy**  
Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.
- **Úložná zásuvka**  
Úložná zásuvka je umístěna pod prostorem trouby.

- 1 Indukční varná zóna 2 300 W, s funkcí PowerBoost 3350 W
- 2 Indukční varná zóna 1 800 W, s funkcí PowerBoost 2800 W
- 3 Displej
- 4 Indukční varná zóna 1 400 W, s funkcí PowerBoost 2500 W




## 5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 5.1 První přehřívání a čištění

Před prvním použitím a kontaktem s potravinami přehřejte prázdný spotřebič. Ze spotřebiče může vycházet nepříjemný zápach a kouř. Během přehřívání místnost větrejte.


1. Odstraňte ze spotřebiče veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.
2. Nastavte funkci . Nastavte maximální teplotu. Nechte spotřebič pracovat po dobu 1 h.
3. Zadejte funkci . Zadejte maximální teplotu. Maximální teplota pro tuto funkci je 210 °C. Nechte spotřebič pracovat po dobu 15 min.
4. Zadejte funkci . Zadejte maximální teplotu. Nechte spotřebič pracovat po dobu 15 min.
5. Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne.
6. Spotřebič a příslušenství otřete pouze hadříkem z mikrovlákna namočeným



v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.

7. Příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty vložte zpět do jejich původní polohy.

### 5.2 Nastavení času

Před použitím trouby musíte nastavit čas.


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

Stiskněte  nebo  a nastavte správný čas. Asi po pěti sekundách blikání přestane a na displeji se zobrazí nastavený denní čas.

### 5.3 Změna času



Denní čas nelze změnit, pokud je zapnutá některá funkce.

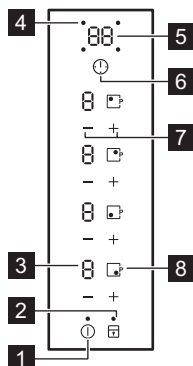
Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat ukazatel denního času. Nastavení nového času provedete podle části „Nastavení času“.

## 6. VARNÁ DESKA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 6.1 Ovládací panel varné desky



K ovládání spotřebiče používejte sensorová tlačítka. Displeje, ukazatele a zvukové signály signalizují, jaké funkce jsou zapnuté.

Senzorové tlačítko	Funkce	Poznámka
<b>1</b>	ZAP / VYP	Slouží k zapnutí a vypnutí varné desky.
<b>2</b>	Zámek / Dětská bezpečnostní pojistka	Slouží k zablokování a odblokování ovládacího panelu.
<b>3</b> -	Displej nastavení teploty	Ukazuje nastavení teploty.
<b>4</b> -	Ukazatele časovače varných zón	Ukazují, pro kterou zónu je nastavený čas.
<b>5</b> -	Displej časovače	Ukazuje čas v minutách.
<b>6</b>	-	Slouží k volbě varné zóny.
<b>7</b>	-	Slouží k nastavení teploty nebo času.
<b>8</b>	PowerBoost	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.

## 6.2 Displeje nastavení teploty

Displej	Popis
	Varná zóna je vypnutá.
/	Varná zóna je zapnutá. Tečka znamená změnu o polovinu úrovně ohřevu.
	Je zapnutá funkce PowerBoost.
+ číslice	Došlo k poruše.

Displej	Popis
	OptiHeat control (Třístupňový ukazatel zbytkového tepla): pokračovat ve vaření / uchovat teplé / zbytkové teplo.
	Je zapnutá funkce Zámek / Dětská bezpečnostní pojistka.
	Nevhodná nádoba, příliš malá nádoba nebo na varné zóně není žádná nádoba.
	Je zapnutá funkce Automatické vypnutí.

### 6.3 OptiHeat control (Třístupňový ukazatel zbytkového tepla)

#### VAROVÁNÍ!

Dokud je kontrolka viditelná, hrozí nebezpečí popálení zbytkovým teplem.

Indukční varné zóny vytvářejí teplo potřebné k vaření přímo ve dně varné nádoby. Sklokeramická varná deska se ohřívá teplem varné nádoby.

Kontrolky se zobrazí, když je varná zóna horká. Kontrolky zobrazují úroveň zbytkového tepla u varných zón, které právě používáte:

- pokračovat ve vaření,

- uchovat teplé,

- zbytkové teplo.

Může se také zobrazovat kontrolka:

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

Kontrolka se přestane zobrazovat, když varná zóna vychladne.

### 6.4 Zapnutí a vypnutí

Stisknutím na jednu sekundu varnou desku zapnete nebo vypnete.

### 6.5 Automatické vypnutí

Tato funkce varnou desku automaticky vypne v následujících případech:

- všechny varné zóny jsou vypnuté,
- po zapnutí varné desky jste nenastavili teplotu,
- něco jste rozlili nebo položili na ovládací panel na déle než 10 sekund (pánev, utěrka, atd.). Ozve se zvukový signál a varná deska se vypne. Odstraňte všechny předměty, nebo vyčistěte ovládací panel.
- se deska se příliš zahřeje (např. když se vyvaří obsah nádoby). Před dalším použitím varné desky je nutné nechat varnou zónu vychladnout.
- použijete nevhodné nádoby. Symbol se rozsvítí a za dvě minuty se varná zóna automaticky vypne.
- po určité době nevypnete varnou zónu nebo nezměníte nastavení teploty. Po určité době se rozsvítí a varná deska se vypne.

**Vztah mezi nastavením teploty a dobou, po níž se varná deska vypne:**

Nastavení teploty	Varná deska se vypne po
1 - 2	6 hodinách
3 - 4	5 hodinách
5	4 hodinách
6 - 9	1,5 hodině

### 6.6 Nastavení teploty

Pomocí zvýšíte nastavenou teplotu.

Pomocí snížíte nastavenou teplotu.

Současným stisknutím a vypnete varnou zónu.

## 6.7 PowerBoost

Tato funkce dodá indukčním varným zónám více elektrické energie. Funkci lze zapnout pro indukční varnou zónu pouze na omezenou dobu. Poté se indukční varná zóna automaticky přepne na nejvyšší teplotu.

**Zapnutí funkce pro varnou zónu:** stiskněte

. Rozsvítí se .


**Vypnutí funkce:** stiskněte  nebo .

## 6.8 Časovač



### Odpočítávání času


Pomocí této funkce můžete nastavit délku zapnutí varné zóny při jednom vaření.





**Nejprve nastavte varnou zónu, poté nastavte funkci.** Tepelný výkon můžete nastavit před nebo po nastavení funkce.

**Nastavení varné zóny:** opakovaně stiskněte symbol , dokud se nerozsvítí kontrolka požadované varné zóny.

**Zapnutí funkce nebo změna času:**

stiskněte  nebo  vybrané varné zóny, a nastavte tak čas (00 - 99 minut). Jakmile kontrolka varné zóny začne pomalu blikat, odpočítává se čas.

**Kontrola zbývajících času:** zvolte varnou zónu pomocí symbolu . Kontrolka varné zóny začne rychle blikat. Na displeji se zobrazí zbývajících čas.

**Vypnutí funkce:** zvolte varnou zónu pomocí symbolu  a stiskněte  vybrané varné zóny. Zbývajících čas se bude odpočítávat až do 00. Kontrolka varné zóny zhasne. Funkci vypnete také současným stisknutím  a .




Jakmile uplyne nastavený čas, zazní zvukový signál a začne blikat 00. Varná zóna se vypne.



**Vypnutí zvukové signalizace:** stiskněte symbol .

### Minutka

Když je varná deska zapnutá, ale není zapnutá žádná varná zóna (na displeji

nastavení tepelného výkonu se zobrazuje , můžete tuto funkci použít jako **Minutku**.

**Zapnutí funkce:** stiskněte symbol .

Stisknutím  nebo  nastavte čas. Jakmile uplyne nastavený čas, zazní zvukový signál a začne blikat 00.

**Vypnutí zvukové signalizace:** stiskněte symbol .






Tato funkce nemá žádný vliv na provoz varných zón.

## 6.9 Zámek

Když jsou varné zóny zapnuté, ovládací panel lze zablokovat. Zabráníte tak náhodně změně nastavení teploty.

**Nejprve nastavte tepelný výkon.**

**Zapnutí funkce:** stiskněte . Na čtyři sekundy se rozsvítí . Časovač zůstane zapnutý.






**Vypnutí funkce:** stiskněte . Zobrazí se předchozí nastavení teploty.









Funkci také vypnete vypnutím varné desky.

## 6.10 Dětská bezpečnostní pojistka

Tato funkce brání neúmyslnému použití varné desky.

**Spuštění funkce:** Zapněte varnou desku pomocí . Nenastavujte tepelný výkon. Dotkněte se  na čtyři sekundy. Stiskněte libovolné tlačítko . Rozsvítí se . Vypněte varnou desku pomocí .

**Vypnutí funkce:** zapněte varnou desku pomocí . Rozsvítí se . Nenastavujte tepelný výkon. Dotkněte se  na čtyři sekundy. Stiskněte libovolné tlačítko . Rozsvítí se . Vypněte varnou desku pomocí .

### Potlačení funkce na jednu dobu přípravy:

zapněte varnou desku pomocí . Rozsvítí se . Současně stisknete **+** a **-**, dokud nezazní signál. se rozsvítí. **Do 10 sekund nastavte tepelný výkon.** Nyní můžete varnou desku použít. Když varnou desku vypnete pomocí , funkce je znovu zapnutá.

### 6.11 OffSound control (Vypnutí a zapnutí zvukové signalizace)

Vypněte varnou desku. Ujistěte se, že není zapnutá žádná funkce časovače ani Dětská bezpečnostní pojistka. Dotkněte se na tři sekundy. Dotkněte se na tři sekundy. Na displeji časovače se zobrazí nebo .

Stisknutím **+** přední pravé zóny zvolte jedno z těchto nastavení:

- zvuková signalizace je vypnutá
- zvuková signalizace je zapnutá.

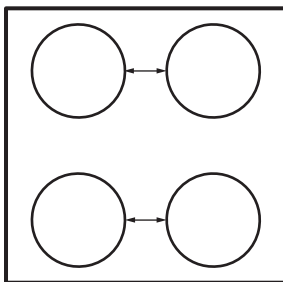
Když je tato funkce nastavena na , uslyšíte zvuk, pouze když:

- stisknete
- dokončí se funkce Minutka
- dokončí se funkce Odpočítávání času

- položíte něco na ovládací panel.

### 6.12 Funkce Řízení výkonu

- Varné zóny jsou seskupeny podle umístění a počtu fází ve varné desce. Viz obrázek.
- Každá fáze se vyznačuje maximálním elektrickým zatížením.
- Tato funkce rozděluje výkon mezi varné zóny zapojené do stejné fáze.
- Funkce se zapne, když celkové elektrické zatížení varných zón zapojených do jedné fáze přesáhne stanovenou hodnotu.
- Tato funkce snižuje výkon pro ostatní varné zóny zapojené do stejné fáze.
- Displej varných zón se sníženým výkonem se mění v rozmezí dvou úrovní.



## 7. VARNÁ DESKA - TIPY A RADY

### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 7.1 Nádobí



U indukčních varných zón vytváří silné elektromagnetické pole teplo ve varné nádobě velmi rychle.



Indukční varné zóny používejte s vhodnými nádobami.

#### Materiál nádobí

- vhodné:** litina, ocel, smaltovaná ocel, nerezová ocel, sendvičová dna nádob (označené jako vhodné výrobcem).
- nevhodné:** hliník, měď, mosaz, sklo, keramika, porcelán.

#### Nádoba je vhodná pro indukční varnou desku, jestliže:

- voda na varné zóně nastavené na nejvyšší teplotu začne velmi rychle vřít.
- dno varné nádoby přitahuje magnet.



Dno nádoby musí být co nejrovnější a nejsilnější.

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

#### Rozměry nádobí

Indukční varné zóny se automaticky přizpůsobují průměru dna nádoby. Správné rozměry nádob naleznete v tabulce „Specifikace varných zón“.

Postavte varnou nádobu na střed zvolené varné zóny.

Chcete-li dosáhnout optimálního přenosu tepla, používejte nádoby s průměrem dna podobným maximální velikosti varné zóny uvedené v části Průměr varné nádoby.

## 7.2 Technické údaje varné zóny

Varná zóna	Minimální průměr nádoby (mm)
Levá zadní	180
Pravá zadní	150
Pravá přední	125
Levá přední	125

## 7.3 Hluk během provozu



Tyto zvuky jsou normální a neznamenají žádnou závadu. Hlučnost varných nádob se může lišit v závislosti na materiálu nádob a úrovni výkonu.

### Hluk související s varnými nádobami:

- praskání: nádobí je vyrobeno z různých materiálů (sendvičová konstrukce).
- pískání: používáte varnou zónu na vysoký výkon a nádobí je vyrobeno z různých materiálů (sendvičová konstrukce).
- hučení: používáte vysoký výkon.

### Hluk související s varnou deskou:

- cvakání: dochází ke spínání elektrických přepínačů.
- syčení, bzučení: ventilátor pracuje.
- rytmický zvuk: je detekována nádoba.

## 7.4 Zjednodušená příručka k vaření


Vztah mezi nastavením teploty a spotřebou energie příslušné varné zóny není přímo úměrný. Když zvýšíte nastavení teploty, nezvýší se úměrně spotřeba energie dané varné desky. To znamená, že varná zóna se středním nastavením teploty spotřebuje méně než polovinu svého výkonu.



Údaje v tabulce jsou pouze orientační.

Teplotní výkon	Použití:	Čas (min)	Tipy
1	Udržení teploty hotového jídla.	dle potřeby	Nádobu zakryjte pokličkou.
1–2.	Holandská omáčka, rozpouštění másla, čokolády nebo želatiny.	5 - 25	Čas od času zamíchejte.
2.	Ztuhnutí nadýchaných omelet a volských ok.	10 - 40	Připravujte zakryté pokličkou.
2. - 3.	Dušení jídel z rýže a mléčných jídel, ohřívání hotových jídel.	25 - 50	Přidejte alespoň dvakrát tolik vody než rýže, mléčná jídla v polovině doby přípravu zamíchejte.
3. - 4.	Dušení zeleniny, ryb a masa v páře.	20 - 45	Přidejte několik lžic vody. Během dušení kontrolujte množství vody.
4. - 5.	Vaření brambor a jiné zeleniny.	20 - 60	Naplňte dno hrnce 1–2 cm vody. Během vaření kontrolujte množství vody. Udržujte hrnec zakrytý pokličkou.



Teplotní výkon	Použití:	Čas (min)	Tipy
4. - 5.	Příprava většího množství jídla, dušených pokrmů a polévek.	60 - 150	Až 3 l tekutiny plus přísady.
5. - 7	Mírné smažení: plátky masa, cordon bleu z telecího masa, kotlety, karbanátky, klobásy, játra, jíška, vejce, palačinky a koblíhy.	dle potřeby	Podle potřeby otočte.
7 - 8	Prudké smažení, opečená bramb. kaše, steaky z roštěnce, steaky.	5 - 15	Podle potřeby otočte.
9	Vaření vody, vaření těstovin, opražení masa (guláš, dušené maso), fritování hranolků.		
	Vaření velkého množství vody. Je zapnuto PowerBoost.		

## 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.
- Vždy používejte škrabku doporučenou pro varné desky se skleněným povrchem. Škrabku používejte pouze jako další nástroj k čištění skla po standardním čištění.

### VAROVÁNÍ!

K čištění skleněného povrchu nepoužívejte nože ani jiné ostré kovové nástroje.

### 8.2 Čištění varné desky

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

## 9. TROUBA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 9.1 Zapnutí a vypnutí trouby

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

Kontrolka se rozsvítí, když je trouba v provozu.



U funkcí bez ohřevu není nutné nastavovat teplotu.

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

## 9.2 Bezpečnostní termostat

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

## 9.3 Chladicí ventilátor

Když je spotřebič v provozu, chladicí ventilátor se automaticky zapne, aby udržoval povrch spotřebiče chladný. Při vypnutí spotřebiče se přesvědčte, že ovladač funkcí spotřebiče i ovladač teploty jsou v poloze vypnuto. Jinak bude chladicí ventilátor nadále pracovat.

## 9.4 Funkce trouby



**Poloha Vypnuto**  
Trouba je vypnutá.



**Osvětlení trouby**  
Zapne osvětlení bez pečicí funkce.



**SteamBake**  
K dodání vlhkosti během pečení. K získání správné barvy a křupavé kůrky během pečení. K zajištění větší štavnatosti při opětovném ohřevu. K zavařování ovoce či zeleniny.



**Spodní ohřev**  
K pečení koláčů s křupavým korpusem.



**Horní/spodní ohřev**  
K pečení a opékání jídel na jedné úrovni trouby.



**Velkoplošný gril**  
Ke grilování velkého množství tenkých kusů potravin a k opékání chleba.



**Turbo gril**  
K pečení velkých kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova.



**Horkovzdušné pečení**  
K pečení masa nebo moučných jídel při stejné teplotě na několika roštech bez mísení vůní.



**Vlhký horkovzduch**  
Tato funkce byla použita ke splnění nařízení o třídě energetické účinnosti a ekologickém designu (podle směrnice EU 65/2014 a EU 66/2014). Testy podle normy: IEC/EN 60350-1. Dvířka trouby by měla být během pečení zavřená, aby nedošlo k přerušení funkce a aby trouba fungovala co nejúsporněji. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku trouby může lišit od nastavené teploty. Může dojít ke snížení tepelného výkonu. Obecná doporučení ohledně úspory energie viz kapitola „Energetická účinnost“, Úspora energie. Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Pokyny k přípravě viz kapitola „Tipy a rady“, Vlhký horkovzduch.



**AirFry/Pravý horký vzduch**  
Ke smažení jídla s menším množstvím oleje nebo bez pečicího papíru. Pro pokrmy jako hranolky nebo pizza. / K pečení na maximálně dvou úrovních trouby současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu o 20–40 °C nižší než při použití funkce Horní/spodní ohřev.



**Rozmrazování**  
K rozmrazování potravin. Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.

## 9.5 Zapnutí funkce: SteamBake

Tato funkce umožňuje zlepšení vlhkosti během přípravy jídla.



### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí popálení a poškození spotřebiče.

Uvolněná vlhkost může způsobit popáleniny:

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




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.

Vlis vnitřku trouby naplňte vodou, až když je trouba chladná.

3. Nastavte funkci: SteamBake .
4. Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.
5. Vložte jídlo do spotřebiče a zavřete dvířka trouby.

#### POZOR!

Neplňte vlis vnitřku trouby vodou během pečení, nebo když je trouba horká.

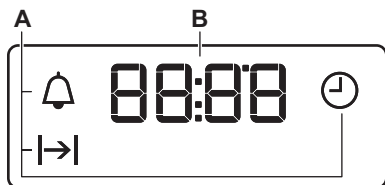
6. Spotřebič vypnete a otočením ovladače funkci a teploty trouby do polohy vypnuto.
7. Odstraňte vodu z vlisu vnitřku trouby.

#### VAROVÁNÍ!

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


## 10. TROUBA - FUNKCE HODIN

### 10.1 Displej






- A. Funkce hodin
- B. Časovač


### 10.2 Tlačítka

Tlačítko	Funkce	Popis
—	MINUS	Slouží k nastavení času.
	HODINY	Slouží k nastavení funkce hodin.
+	PLUS	Slouží k nastavení času.

### 10.3 Tabulka funkcí hodin

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



## 10.4 Nastavení funkce TRVÁNÍ

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

Na displeji se zobrazí  $\rightarrow$ .

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

## 10.5 Nastavení funkce MINUTKA


1. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .

2. Použijte  $\oplus$  nebo  $\ominus$  k nastavení potřebného času.

Funkce Minutka se po pěti sekundách spustí automaticky.

3. Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál. Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
4. Otočte ovladačem funkcí trouby a ovladačem teploty do polohy vypnuto.

## 10.6 Zrušení funkce hodin

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

# 11. TROUBA - POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

### **VAROVÁNÍ!**

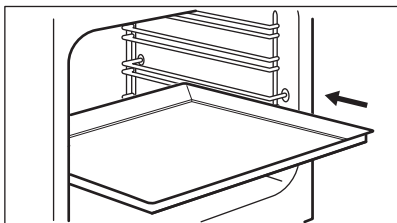
Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 11.1 Vložení příslušenství

### Plech na pečení:

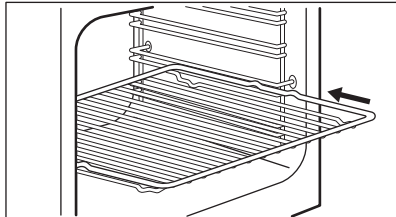


Plech na pečení nebo hluboký pekáč nezasunujte zcela dozadu k zadní stěně komory. Zabránili byste tak cirkulaci tepla kolem plechu. Jídlo by se mohlo připálit, obzvláště v zadní části plechu.

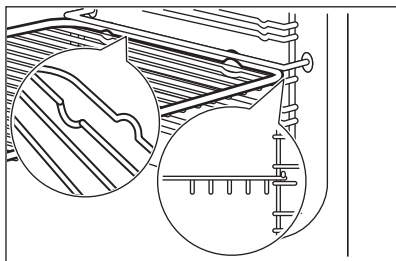


Plech na pečení nebo hluboký pekáč zasuňte mezi drážky zvolené úrovně roštu. Ujistěte se, že se nedotýká zadní stěny trouby.

### Tvarovaný rošt:

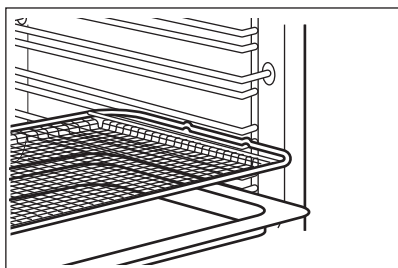


Rošt zasuňte mezi vodící lišty drážek roštů.



### AirFry plech na pečení:

Vložte plech na pečení AirFry do druhé polohy roštu. Vložte plech na pečení nebo hluboký pekáč do první polohy roštu.



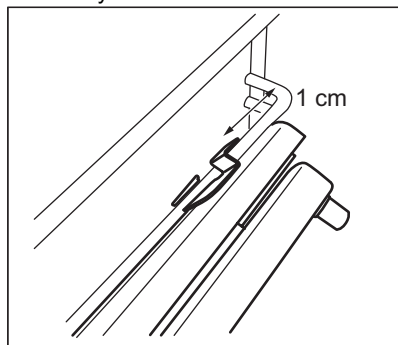
## 11.2 Teleskopické výsuvy



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

### Instalace teleskopických výsuv

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

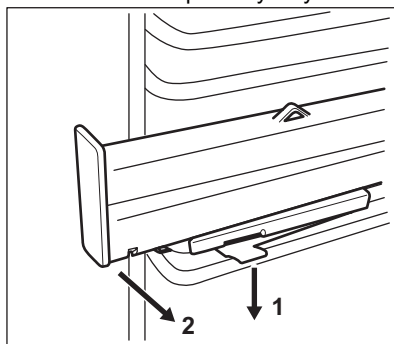


3. Otočte výsuvou do správné polohy. Zarážka, nacházející se na jednom konci teleskopické výsuvy, musí směřovat nahoru.
4. Zasuňte výsuvu úplně do zadní stěny trouby.
5. Vytáhněte přední konec teleskopické výsuvy proti kolejničce na rošt. Pokud západka na předním konci správně zapadne, ozve se cvaknutí.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

byly obě teleskopické výsuvy umístěné na stejné úrovni.

### Vyjmutí teleskopických výsuv

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



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

## 11.3 Teleskopické výsuvy – vložení příslušenství

Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.

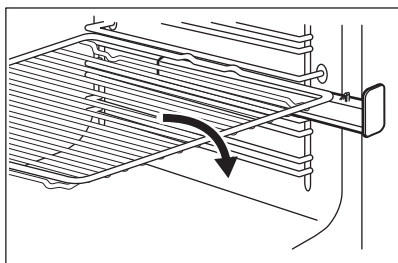
### ⚠ POZOR!

Teleskopické výsuvy nečistěte v myčce nádobí. Teleskopické výsuvy nemažte.

### ⚠ POZOR!

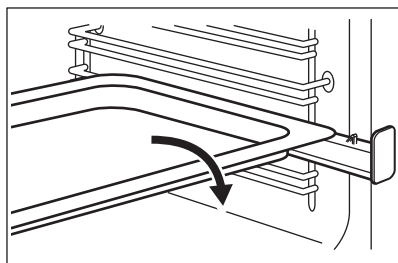
Před tím, než zavřete dvířka trouby, se ujistěte, že jste vysunovací drážky zcela zasunuli do trouby.

Tvarovaný rošt:



Hluboký pekáč:

Položte plech na pečení nebo hluboký pekáč na teleskopické výsuvy.



## 12. TROUBA - TIPY A RADY

### ⚠ VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### i

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

### 12.1 SteamBake

### i

Vlis vnitřku trouby naplňte vodou před přehřátím trouby, když je chladná.

Viz „Zapnutí funkce: SteamBake“

### Pekárna

Potraviny	Voda ve vlisu vnitřku trouby (ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
Bílý chléb <sup>1)</sup>	100	180	35 - 40	2	Použijte plech na pečení.
Pečivo <sup>1)</sup>	100	200	20 - 25	2	Použijte plech na pečení.
Domácí pizza <sup>1)</sup>	100	230	10 - 20	1	Použijte plech na pečení.
Focaccia <sup>1)</sup>	100	190 - 210	20 - 25	1	Použijte plech na pečení.
Sušenky, čajové koláčky, croissanty <sup>1)</sup>	100	150 - 180	10 - 20	2	Použijte plech na pečení.
Švestkový koláč, jablečný koláč, skořicové rolky <sup>1)</sup>	100	180	20	2	Použijte koláčovou formu.

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

## Před přípravou nerozmrazovat

Potraviný	Voda ve vlisu vnitřku trouby (ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
Mražená pizza <sup>1)</sup>	150	200 - 210	10 - 20	2	Použijte tvarovaný rošt.
Mražený croissant <sup>1)</sup>	150	160 - 170	25 - 30	2	Použijte plech na pečení.

1) Před přípravou přehřejte v prázdné troubě 10 minut.

## Ohřev jídla

Potraviný	Voda ve vlisu vnitřku trouby (ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
Bílý chléb	100	110	15 - 25	2	Použijte plech na pečení.
Pečivo	100	110	10 - 20	2	Použijte plech na pečení.
Domácí pizza	100	110	15 - 25	2	Použijte plech na pečení.
Focaccia	100	110	10 - 20	2	Použijte plech na pečení.
Zelenina	100	110	15 - 25	2	Použijte plech na pečení.
Rýže	100	110	15 - 25	2	Použijte plech na pečení.
Těstoviny	100	110	15 - 25	2	Použijte plech na pečení.
Maso	100	110	15 - 25	2	Použijte plech na pečení.

## Pečení masa

Potraviný	Voda ve vlisu vnitřku trouby (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.

## 12.2 Vlhký horkovzduch

Potraviný	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
<b>Chléb a pizza</b>				
Žemle	190	25 - 30	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč / plech
Pečivo	200	40 - 45	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč / plech
Mražená pizza 350 g	190	25 - 35	2	tvárový rošt
<b>Koláče na plechu na pečení</b>				
Piškotová roláda	180	20 - 30	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč / plech
Sušenka brownie	180	35 - 45	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč / plech
<b>Koláče ve formě</b>				
Suflé	210	35 - 45	2	šest keramických pečicích šálků na tvarovaný rošt
Dort, korp., pišk. těsto	180	25 - 35	2	dortový korpus na tvarovaný rošt
Piškotový koláč	150	35 - 45	2	forma na koláč na tvarovaný rošt
<b>Ryby</b>				
Ryby v sáčcích 300 g	180	25 - 35	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč / plech
Celá ryba 200 g	180	25 - 35	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč / plech
Rybí filé 300 g	180	30 - 40	2	plech na pizzu na tvarovaný rošt
<b>Maso</b>				
Maso v sáčku 250 g	200	35 - 45	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč / plech
Maso na vidlici 500 g	200	30 - 40	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč / plech
<b>Malé kusy pečiva</b>				
Sušenky	170	25 - 35	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč / plech
Makronky	170	40 - 50	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč / plech
Muffin	180	30 - 40	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč / plech
Slaný keks	160	25 - 35	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč / plech



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

## 12.3 AirFry

### Pekárenské výrobky

Potraviny	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Croissant, zmrazený	přibližně 350 g	180 - 220	15 - 30	2
Malé listové pečivo, zmrazené	přibližně 400 g	180 - 220	15 - 35	2
Malé listové pečivo, čerstvé	přibližně 300 g	180 - 220	15 - 35	2
Mražená pizza	přibližně 340 g	180 - 220	20 - 35	2

### Potraviny z brambor

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

### Čerstvá zelenina

Potraviny	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Plátky cukety, čerstvé <sup>1)</sup>	přibližně 500 g	180 - 220	25 - 35	2

1) Přidejte lžičku olivového oleje, aby se nelepily

### Jiné

Potraviny	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Plátky masa, zmrazené	přibližně 300 g	180 - 220	15 - 25	2

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

## 12.4 Informace pro zkušebny

Potraviný	Funkce	Teplota (°C)	Příslušenství	Poloha roštu	Čas (min)
Malé koláčky (16 kousků na plech)	Horní/spodní ohřev	160	plech na pečení	3	20 - 30
Malé koláčky (16 kousků na plech)	Horkovzdušné pečení	150	plech na pečení	3	20 - 30
Malé koláčky (16 kousků na plech)	Pravý horký vzduch	160	plech na pečení	1 + 3	30 - 40
Jablečný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně)	Horní/spodní ohřev	190	tvárový rošt	1	65 - 75
Jablečný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně)	Horkovzdušné pečení	180	tvárový rošt	2	70 - 80
Piškotový koláč bez tuku	Horní/spodní ohřev	180	tvárový rošt	2	20 - 30
Piškotový koláč bez tuku	Horkovzdušné pečení	160	tvárový rošt	2	25 - 35
Piškotový koláč bez tuku	Pravý horký vzduch	170	tvárový 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	Velkoplošný gril	250	tvárový rošt	3	5 - 10
Hovězí hamburger <sup>1)</sup>	Turbo gril	250	tvárový rošt nebo hluboký pekáč / plech	3	15–20 první strana; 10–15 druhá strana

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

## 13. TROUBA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 13.1 Poznámky k čištění

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

K čištění kovových ploch používejte speciální čisticí prostředek.

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

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

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

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

### 13.5 Vyjmutí drážek na rošty

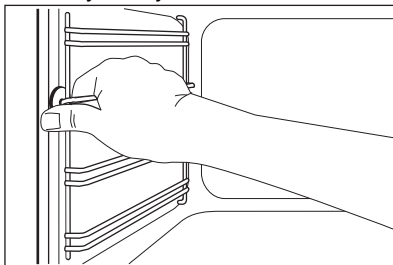
Chcete-li troubu vyčistit, odstraňte drážky na rošty.



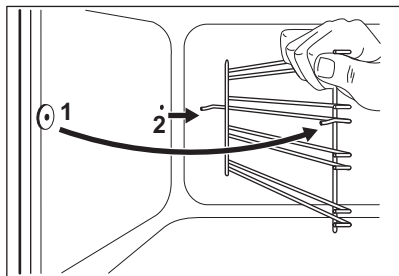
#### POZOR!

Při odstraňování drážek na rošty buďte opatrní.

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



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



Vyjmuté příslušenství instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

### 13.6 Katalytické čištění

Vnitřek trouby je potažen vrstvou katalytického smaltu. Absorbuje tuky.

Než zapnete katalytické čištění:

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

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

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

### 13.7 Odstranění a instalace skleněných panelů trouby

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

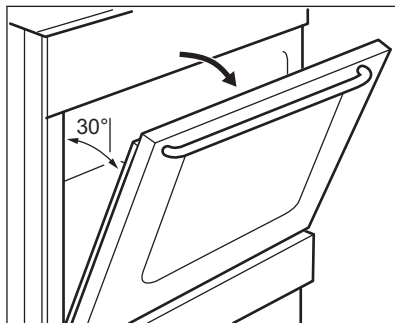
#### VAROVÁNÍ!

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

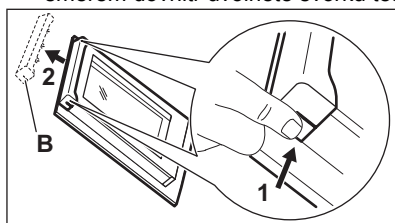
#### VAROVÁNÍ!

Spotřebič bez skleněných panelů nepoužívejte.

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



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



3. Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a odstraňte ji.

#### VAROVÁNÍ!

Při vyjímání skleněných panelů se mohou dvířka zavírat.

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

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

#### POZOR!

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

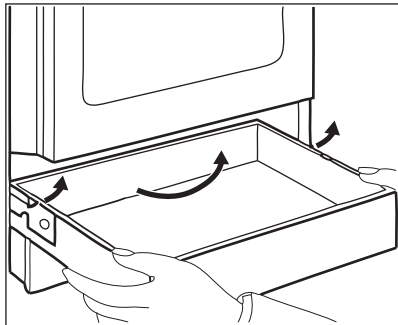
## 13.8 Vysazení zásuvky

### ⚠ VAROVÁNÍ!

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

Zásuvku pod troubou lze při čištění vyjmout.

1. Vytáhněte zásuvku až na doraz.



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

## 13.9 Výměna žárovky

### ⚠ VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Žárovka může být horká.

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

### Zadní žárovka

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







## 14. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

### ⚠ VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 14.1 Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Spotřebič nelze zapnout.	Spotřebič není zapojen do elektrické sítě nebo je zapojen nesprávně.	Zkontrolujte, zda je spotřebič správně zapojený do elektrické sítě.
	Je spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud dochází k opakovanému spálení pojistky, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
Varnou desku nelze zapnout ani používat.	Je spálená pojistka.	Zapněte varnou desku znovu a do 10 sekund nastavte tepelný výkon.
	Stiskli jste dvě nebo více senzorových tlačítek současně.	Stiskněte pouze jedno senzorové tlačítko.
	Na ovládacím panelu je voda nebo skvrny od tuku.	Vyčistěte ovládací panel.

Problém	Možná příčina	Řešení
Zazní zvukový signál a varná deska se vypne. Když se varná deska vypne, ozve se zvukový signál.	Zakryli jste jedno nebo více senzorových tlačítek.	Odstraňte předmět ze senzorových tlačítek.
Varná deska se vypne.	Něco blokuje pole snímače ①.	Odstraňte předmět ze senzorového tlačítka.
Nastavení tepelného výkonu kolísá mezi dvěma stupni.	Funkce řízení výkonu je zapnutá.	Viz kapitola „Varná deska – Denní používání“.
Senzorová tlačítka se zahřívají.	Nádoba je příliš velká nebo jste ji postavili příliš blízko ovládacích prvků.	Je-li to možné, velké nádoby použijte na zadních varných zónách.
 se rozsvítí.	Funkce Automatické vypnutí je zapnutá.	Varnou desku vypněte a znovu ji zapněte.
 se rozsvítí.	Je zapnutá funkce dětské bezpečnostní pojistky nebo blokování tlačítek.	Viz kapitola „Varná deska – Denní používání“.
 se rozsvítí.	Na varné zóně není žádná nádoba.	Na varnou zónu postavte nádobu.
	Nesprávná nádoba.	Použijte správnou nádobu. Viz kapitola „Varná deska – tipy a rady“.
	Průměr dna nádoby je pro zónu příliš malý.	Používejte varné nádoby se správnými rozměry.
 se rozsvítí a objeví se číslo.	U varné desky došlo k chybě.	Na chvíli odpojte varnou desku od elektrické sítě. Odpojte pojistku od elektrického systému domu. Znovu ji připojte. Pokud se  znovu rozsvítí, obraťte se na autorizované servisní středisko.
 se rozsvítí.	U varné desky došlo k chybě, protože se vyvařila voda z nádoby. Spustila se funkce automatického vypnutí a ochrana proti přehřátí varné zóny.	Vypněte varnou desku. Odstraňte horké nádoby. Přibližně po 30 sekundách zónu opět zapněte. Pokud byly problémem nádoby, chybové hlášení zhasne. Ukazatel zbytkového tepla se může nadále zobrazovat. Nechte nádobu dostatečně vychladnout. Zkontrolujte, zda je vaše nádoby kompatibilní s varnou deskou. Viz kapitola „Varná deska – tipy a rady“.
Trouba nehřeje.	Trouba je vypnutá.	Zapněte troubu.
	Nebyla provedena nezbytná nastavení.	Zkontrolujte správnost nastavení.
	Hodiny nejsou nastavené.	Nastavte hodiny.
Osvětlení nefunguje.	Žárovka je vadná.	Vyměňte žárovku.

Problém	Možná příčina	Řešení
Na jídle a vnitřku trouby se usazuje pára a kondenzát.	Ponechali jste pokrm v troubě příliš dlouho.	Po dokončení přípravy nenechávejte jídla v troubě déle než 15 - 20 minut.
Příprava pokrmů trvá příliš dlouho nebo probíhá příliš rychle.	Teplota je příliš nízká nebo příliš vysoká.	V případě potřeby upravte teplotu. Postupujte podle pokynů v uživatelském návodu.
Na displeji se zobrazuje chybový kód, který není uvedený v tabulce.	Jedná se o závadu na elektroinstalaci.	Vypněte spotřebič pomocí domácí pojistky nebo bezpečnostního spínače v pojistkové skříňce a znovu jej zapněte. Pokud se na displeji znovu zobrazí chybový kód, kontaktujte oddělení péče o zákazníky.
Na displeji se zobrazí „12.00“.	Došlo k výpadku proudu.	Resetujte hodiny.
Troubu nelze zapnout ani používat. Na displeji se zobrazí „400“ a zazní akustický signál.	Trouba je nesprávně zapojená do elektrické sítě.	Zkontrolujte, zda je trouba správně zapojená do elektrické sítě (viz schéma zapojení, je-li k dispozici).
Je neuspokojivý výsledek pečení pomocí funkce: SteamBake.	Nezapnuli jste funkci SteamBake.	Viz „Zapnutí funkce: SteamBake“.
	Neplnili jste vlis vnitřku trouby vodou.	Viz „Zapnutí funkce: SteamBake“.
Voda ve vlisu vnitřku trouby se nevaří.	Příliš nízká teplota.	Nastavte teplotu alespoň na 110 °C. Viz kapitolu „Trouba – tipy a rady“.
Z vlisu vnitřku trouby vytéká voda.	Ve vlisu vnitřku trouby je příliš mnoho vody.	Vypněte troubu a ujistěte se, že je spotřebič studený. Vodu otřete hadříkem nebo houbičkou. Přidejte správné množství vody do vlisu vnitřku trouby. Viz konkrétní postup.

## 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 spotřebiče. Nesundávejte typový štítek z vnitřní části spotřebiče.

### Doporučujeme vám zapsat si údaje sem:

Model (Mod.)	.....
Výrobní číslo (PNC)	.....
Sériové číslo (S.N.)	.....

## 15. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

### 15.1 Informace o výrobku podle nařízení EU o ekologickém designu pro varnou desku

Označení modelu LK1564266K

Typ varné desky	Varná deska zabudovaná ve volně stojícím sporáku	
Počet varných zón	4	
Technologie ohřevu	Indukce	
Průměr kruhových varných zón (Ø)	Levá zadní	21.0 cm
	Pravá zadní	18.0 cm
	Pravá přední	14.0 cm
	Levá přední	14.0 cm
Spotřeba energie na varnou zónu (EC electric cooking)	Levá zadní	175.0 Wh/kg
	Pravá zadní	170.0 Wh/kg
	Pravá přední	184.0 Wh/kg
	Levá přední	184.6 Wh/kg
Spotřeba energie varné desky (EC electric hob)	178.4 Wh/kg	
IEC/EN 60350-2 - Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost – část 2: Varné desky – metody pro měření výkonu.		

## 15.2 Varná deska – Úspora energie

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

- Při ohřívání vody použijte jen potřebné množství.

- Je-li to možné, vždy zakryjte nádoby pokličkami.
- Nádoby stavte přímo na střed varné zóny.
- Využijte zbytkové teplo k udržování teploty jídel nebo k jeho rozpuštění.

## 15.3 Informační list výrobku a informace o výrobku dle nařízení EU o energetických štítcích a ekodesignu pro trouby

Jméno dodavatele	Electrolux
Označení modelu	LKI564266K 943005709
Index energetické účinnosti	94,9
Třída energetické účinnosti	A
Spotřeba energie při standardním zatížení, konvenční ohřev	0,84 kWh/cyklus
Spotřeba energie při standardním zatížení, režim nuceného větráku	0,75 kWh/cyklus
Počet dutin	1
Zdroj tepla	Elektrická energie
Hlasitost	58 l
Typ trouby	Trouba zabudovaná ve volně stojícím sporáku
Hmotnost	46.0 kg
IEC/EN 60350-1 - Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost – část 1: Rozsahy, trouby, parní trouby a grily - Metody měření výkonu.	



## 15.4 Trouba – úspora energie

Následující tipy vám pomohou ušetřit energii při používání spotřebiče.

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

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby a formy a nádoby z tmavého kovu a s povrchovou vrstvou.

Spotřebič před vařením nepřehřívejte, pokud to není výslovně doporučeno.

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

### Horkovzdušné pečení

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

### Zbytkové teplo

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

Zbytkové teplo můžete využít k uchování teploty jídla nebo ohřevu jiného pokrmu.

### Uchování teploty jídla

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

### Vlhký horkovzduch

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Další podrobnosti viz část funkce spotřebiče v kapitole „spotřebič – Denní používání“.

## 15.5 Informace o výrobku týkající se spotřeby energie a maximální doby do dosažení příslušného režimu nízké spotřeby energie

---

Spotřeba energie v pohotovostním režimu

0.8 W



---

Maximální doba potřebná k tomu, aby zařízení automaticky dosáhlo příslušného režimu nízké spotřeby energie

20 min

---

## 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. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow,  
Poland

# Víta vás Electrolux! Ďakujeme Vám, že ste si vybrali náš spotrebič.



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

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

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

## OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	34
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	37
3. INŠTALÁCIA.....	40
4. POPIS VÝROBKU.....	42
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	43
6. VARNÝ PANEĽ – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	43
7. HORÁK - RADY A TIPY.....	47
8. VARNÝ PANEĽ – OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	49
9. RÚRA – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE .....	50
10. RÚRA - ČASOVÉ FUNKCIE.....	51
11. RÚRA - POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....	52
12. RÚRA – RADY A TIPY.....	54
13. RÚRA – OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	59
14. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	62
15. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	64
16. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	66

## 1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

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

### 1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov

a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.

- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

## **1.2 Všeobecná bezpečnosť**

- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotrebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.
- Tento spotrebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových hosťovských izbách, izbách s posteľou a raňajkami, v penziónoch na farme a iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne (priemerné) úrovne používania v domácnosti.
- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba na to kvalifikovaná osoba.
- Tento spotrebič musí byť do siete pripojený káblom typu H05VV-F, aby odolal teplotám zadného panela.
- Tento spotrebič je určený na používanie v nadmorskej výške do 2 000 m.
- Tento spotrebič nie je určený na používanie na lodiach, loďkách ani plavidlách.
- Spotrebič neinštalujte za ozdobné dvierka, aby ste predišli prehriatiu.
- Spotrebič neinštalujte na plošinu.
- Neobsluhujte spotrebič prostredníctvom externého časovača ani osobitného diaľkového ovládača.

- **UPOZORNENIE:** Varenie na varnom paneli s tukom alebo olejom bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.
- Na hasenie požiaru pri varení nikdy nepoužívajte vodu. Spotrebič vypnite a plameň zakryte napr. požiarou pokrývkou alebo pokrievkou.
- **VÝSTRAHA:** Proces prípravy jedla musí byť pod dozorom. Krátkodobý proces prípravy jedla si vyžaduje nepretržitý dozor.
- **UPOZORNENIE:** Nebezpečenstvo požiaru: Na varných povrchoch neskladujte žiadne predmety.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Na čistenie skla dvierok alebo skleneného veka varného panela so závesmi nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.
- Kovové predmety, napríklad nože, vidličky, lyžice a pokrievky by sa nemali klásť na povrch varného panela, pretože sa môžu zohriať.
- **UPOZORNENIE:** Ak je povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby ste predišli možnému úrazu elektrickým prúdom. V prípade zapojenia spotrebiča do elektrickej siete priamo pomocou spojovacej skrinky odpojte spotrebič od sieťového napájania vybratím poistky. V oboch prípadoch kontaktujte autorizované servisné stredisko.
- Spotrebič vypínajte po každom použití jeho ovládacími prvkami. Nespoliehajte sa na funkciu rozpoznávania varnej nádoby.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedotýkajte sa ohrevných článkov.
- Vždy používajte na vyberanie a vkladanie príslušenstva alebo riadu kuchynské rukavice.
- Pred údržbou odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- **UPOZORNENIE:** Uistite sa, že je pred výmenou osvetlenia spotrebič vypnutý, aby ste sa vyhli riziku elektrického šoku.

- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servisnom stredisku alebo u kvalifikovanej osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Buďte opatrní, keď sa dotýkate zásuvky na skladovanie. Môže sa zohriať.
- Pri vyberaní zásuvacej lišty najskôr potiahnite jej prednú časť a potom zadnú časť smerom od bočných stien spotrebiča. Zásuvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí.
- Vyberateľné prostriedky musia byť zabudované do pevnej zásuvky v súlade s pravidlami zapojenia.
- **UPOZORNENIE:** Používajte iba také ochranné lišty varného panela, ktoré navrhol výrobca kuchynského spotrebiča, alebo ich výrobca kuchynského spotrebiča uvádza ako vhodné v návode na použitie, alebo ochranné lišty varného panela zahrnuté v spotrebiči. Použitie nevhodných ochranných líšt môže spôsobiť nehody.

## 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

### 2.1 Inštalácia

#### **VAROVANIE!**

Tento spotrebič môže nainštalovať len kvalifikovaná osoba.

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

- Niektoré súčasti spotrebiča sú pod napätím. Spotrebič zabudujte do nábytku, aby ste zabránili kontaktu s nebezpečnými časťami.
- Po bokoch spotrebiča musia byť umiestnené spotrebiče alebo zariadenia nanajvyš rovnakej výšky.
- Spotrebič neinštalujte vedľa dverí ani pod okno. Predídete tak zhodeni 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!**

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky práce súvisiace s pripojením elektriny musí vykonať kvalifikovaný elektrikár.

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

## 2.3 Použitie

### **VAROVANIE!**

Riziko poranenia a popálenia.  
Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

- 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 mokрыmi rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Keď je spotrebič v prevádzke, používateľa s kardiostimulátorom musia udržiavať vzdialenosť od indukčných varných zón minimálne 30 cm.
- Nepoužívajte hliníkovú fóliu ani iné materiály medzi varnou plochou a kuchynským riadom, pokiaľ výrobca tohto spotrebiča neurčí inak.
- Používajte len príslušenstvo odporúčané výrobcom pre tento spotrebič.
- Vždy používajte poháre a poháre určené na zaváranie.

### **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.

- nedávajte priamo na dno dutiny alobal.
- Nedávajte priamo do horúceho spotrebiča vodu.
- Po ukončení prípravy pokrmu v rúre nenechávajte vlhký riad ani potraviny.
- Pri odstraňovaní alebo inštalácii príslušenstva buďte opatrní.
- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na vlhké koláče použite hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Horúci kuchynský riad nekladte na ovládací panel.
- Nenechajte obsah kuchynského riadu vyvrieť.
- Dávajte pozor, aby predmety alebo kuchynský riad nespadli na spotrebič. Povrch môže byť poškodený.
- Nezapínajte varné zóny s 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.

## 2.4 Ošetrovanie a čistenie

### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred údržbou vypnite spotrebič. Zástrčku napájacieho kábla vyťahnite zo sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Hrozí riziko prasknutia sklenených panelov.
- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké!
- Zvyšky tuku alebo potravín v spotrebiči môžu spôsobiť požiar.
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne

čistiace prostriedky. Nepoužívajte abrazívne výrobky, čistiace špongie s abrazívnou vrstvou, rozpúšťadlá ani kovové predmety.

- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na obale.
- Katalytický smalt (ak je k dispozícii) nečistite žiadnym čistiacim prostriedkom.

## 2.5 Vnútorne osvetlenie

### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

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

## 2.6 Servis

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

## 2.7 Likvidácia

### **VAROVANIE!**

Riziko zranenia alebo udusenia.

- O likvidácii spotrebiča sa informujte na mestskom alebo obecnom úrade.
- Odpojte spotrebič od napájania z elektrickej siete.
- Sieťový elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.

## 3. INŠTALÁCIA

### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

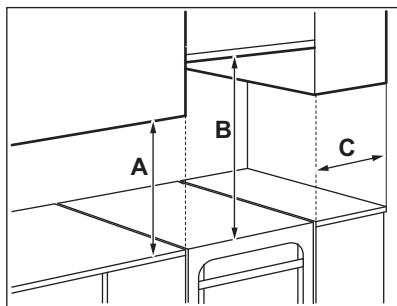
### 3.1 Umiestnenie spotrebiča



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

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

Minimálne vzdialenosti na upevnenie nájdete v tabuľke.



#### Minimálne vzdialenosti

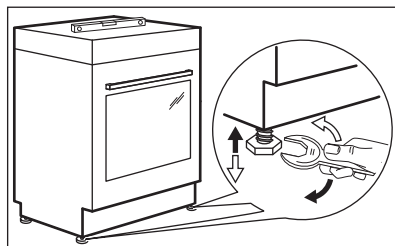
Rozmer	mm
A	400
B	650
C	150

### 3.2 Technické údaje

Napätie	230 V
Frekvencia	50 – 60 Hz
Trieda spotrebiča	1

Rozmer	mm
Výška	858
Šírka	500
Hĺbka	600

### 3.3 Vyrovnanie spotrebiča



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

### 3.4 Ochrana proti prevráteniu

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

### **UPOZORNENIE!**

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

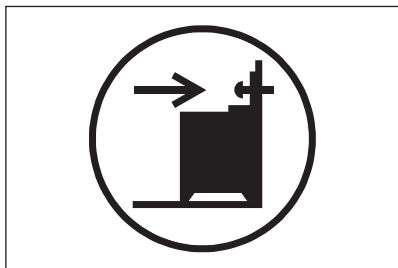


Uistite sa, že povrch za spotrebičom je hladký.

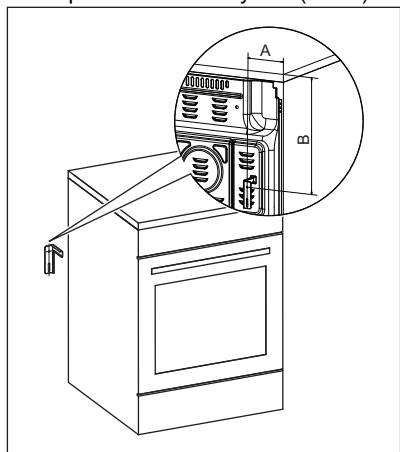
Musíte nainštalovať ochranu proti prevráteniu. Ak ju nenainštalujete, spotrebič sa môže prevrátiť.

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





1. Ochranu proti prevráteniu nainštalujte B - 357 mm od vrchného povrchu spotrebiča a A - 67 mm od bočnej strany spotrebiča do okrúhleho otvoru na konzole. Priskrutkujte ju k pevnému materiálu alebo použite vhodnú výstuž (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.

## 3.5 Elektroinštalácia

### VAROVANIE!

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

Tento spotrebič sa dodáva bez napájacej zástrčky a sieťového kábla.

### VAROVANIE!

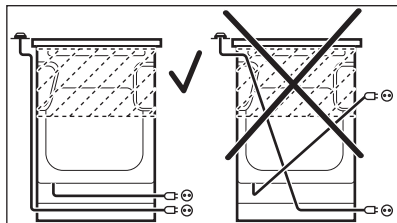
Skôr ako pripojíte napájací kábel k svorke, odmerajte napätie medzi fázami domovej siete. Potom si pozrite štítok pripojenia v zadnej časti spotrebiča, aby ste použili správnu elektroinštaláciu. Toto poradie krokov zabraňuje chybám inštalácie a poškodeniu elektrických komponentov spotrebiča.

### Prípustné typy káblov pre rôzne fázy:

Fáza	Min. rozmer kábla
1	3 x 6,0 mm <sup>2</sup>
3 s neutrálnym vodičom	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>

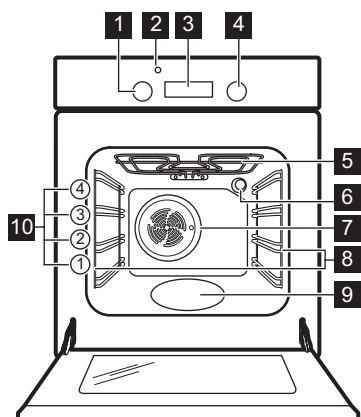
### VAROVANIE!

Napájací kábel sa nesmie dotýkať časti spotrebiča vyznačenej na obrázku.



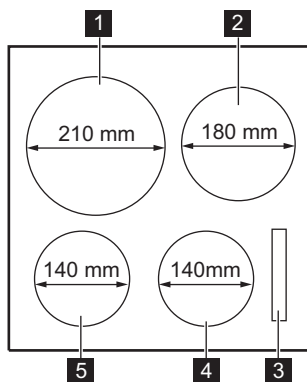
## 4. POPIS VÝROBKU

### 4.1 Všeobecný prehľad



- 1 Otočný ovládač teploty
- 2 Ukazovateľ/symbol teploty
- 3 Elektronický programátor
- 4 Otočný ovládač funkcií rúry
- 5 Ohrevný prvok
- 6 Osvetlenie
- 7 Ventilátor
- 8 Zasúvacia lišta, odstrániteľná
- 9 Reliéf dutiny
- 10 Úroveň roštu v rúre

### 4.2 Rozloženie varnej plochy



- 1 Indukčná varná zóna 2 300 W s výkonomou funkciou PowerBoost 3350 W
- 2 Indukčná varná zóna 1 800 W s výkonomou funkciou PowerBoost 2800 W
- 3 Displej
- 4 Indukčná varná zóna 1 400 W s výkonomou funkciou PowerBoost 2500 W
- 5 Indukčná varná zóna 1 400 W s výkonomou funkciou PowerBoost 2500 W

### 4.3 Príslušenstvo

- Drôtený rošt

Pre kuchynský riad, koláčové formy, nádoby na pečenie.

- **Plech na pečenie**

Pre koláče a piškótové koláče.

- **Hlboký pekáč**

Na pečenie alebo ako pekáč na zber tuku.

- **AirFry tácka**

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

- **Teleskopické lišty**

S teleskopickými lištami môžete ľahšie vsunúť a vybrať rošty.

- **Skladovacia zásuvka**

Úložná zásuvka je pod dutinou rúry.




## 5. PRED PRVÝM POUŽITÍM

### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 5.1 Úvodné predhrievanie a čistenie


Pred prvým použitím a kontaktom s potravinami predhrejte prázdny spotrebič. Spotrebič môže vydávať nepríjemný zápach a dym. Počas predhrievania miestnosť vetrajte.



1. Zo spotrebiča odstráňte všetko príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty.
2. Nastavte funkciu  Nastavte maximálnu teplotu. Nechajte spotrebič v prevádzke 1 h.
3. Nastavte funkciu  Nastavte maximálnu teplotu. Maximálna teplota pre túto funkciu je 210 °C. Spotrebič nechajte v prevádzke 15 min.
4. Nastavte funkciu  Nastavte maximálnu teplotu. Nechajte spotrebič v prevádzke 15 min.
5. Spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne.
6. Spotrebič a príslušenstvo vyčistite len handričkou z mikrovlákien, teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom.

7. Príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty vráťte späť do ich pôvodnej polohy.

### 5.2 Nastavenie času

Pred prvým použitím rúry je potrebné nastaviť čas.

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


Stlačením tlačidla  alebo  nastavte presný čas.

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

### 5.3 Zmena času



Ak je spustená akákoľvek funkcia, presný čas nemôžete zmeniť.

Stláčajte , až kým ukazovateľ presného času nezabliká.

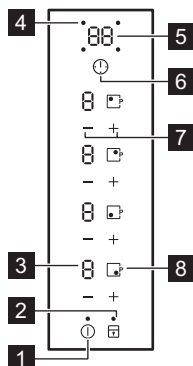
Na nastavenie nového času si pozrite časť „Nastavenie času“.

## 6. VARNÝ PANEL – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

## 6.1 Ovládací panel varného panela



Spotřebič sa ovláda senzorovými tlačidlami. Zobrazenia, ukazovatele a zvuky vám oznámia, ktoré funkcie sú zapnuté.

Senzorové tlačidlo	Funkcia	Poznámka
1	ZAP / VYP	Zapínanie a vypínanie varného panela.
2	Blokovanie / Detská poistka	Zablokovanie a odblokovanie ovládacieho panela.
3	- Displej varného stupňa	Zobrazenie varného stupňa.
4	- Ukazovatele varných zón pre časomer	Ukazujú, pre ktorú zónu nastavujete čas.
5	- Displej časomeru	Zobrazenie času v minútach.
6	-	Voľba varnej zóny.
7	+ / - -	Nastavenie varného stupňa alebo času.
8	PowerBoost	Zapnutie a vypnutie funkcie.

## 6.2 Zobrazenie varného stupňa

Displej	Popis
	Varná zóna je vypnutá.
	Varná zóna je zapnutá. Bodka znamená zmenu o polovicu varného stupňa.
	Funkcia PowerBoost je zapnutá.
	Vyskytla sa porucha.

Displej	Popis
	OptiHeat control (3-krokový indikátor zvyškového tepla): pokračovať vo varení/uchovať teplé/zvyškové teplo.
	Funkcia Blokovanie / Detská poistka je zapnutá.
	Kuchynský riad je nevhodný alebo príliš malý, prípadne na varnej zóne nie je žiadny riad.
	Funkcia Automatické vypínanie je zapnutá.

### 6.3 OptiHeat control (3-krokový indikátor zvyškového tepla)

#### VAROVANIE!

Pokiaľ je ukazovateľ viditeľný, hrozí nebezpečenstvo popálenia zvyškovým teplom.

Indukčné varné zóny generujú teplo potrebné na varenie priamo v dne kuchynského riadu. Sklokeramika sa ohrieva teplom kuchynského riadu.

Indikátory sa zobrazia, keď je varná zóna horúca. Zobrazujú úroveň zvyškového tepla pre varné zóny, ktoré práve používate:

- pokračovať vo varení,

- uchovať teplé,

- zvyškové teplo.

Ukazovateľ sa môže takisto zobrazovať:

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

Ukazovateľ zmizne, keď varná zóna ochladne.

### 6.4 Zapnutie a vypnutie

Ak chcete varný panel zapnúť alebo vypnúť, dotknite sa tlačidla na 1 sekundu.

### 6.5 Automatické vypínanie

Funkcia automaticky vypne varný panel, ak:

- všetky varné zóny sú vypnuté,
- po zapnutí varného panela nenastavíte žiadny varný stupeň,
- rozlejete alebo položíte niečo na ovládaci panel na viac ako 10 sekúnd (panvicu, handru atď.). Zaznie zvukový signál a varný panel sa vypne. Odstráňte príslušný predmet alebo vyčistite ovládaci panel.
- varný panel sa veľmi zohreje (napr. po vyvretí celého obsahu nádoby). Pred opätovným použitím varného panela nechajte varnú zónu vychladnúť.
- ak používate nesprávny riad. Rozsvieti sa symbol a po 2 minútach sa varná zóna automaticky vypne.
- ak nevypnete varnú zónu alebo nezmeníte varný stupeň. Po určitej dobe sa zobrazí symbol a varný panel sa vypne.

**Varné stupne a časy, po ktorých sa varný panel vypne:**

Varný stupeň	Varný panel sa vypne po
1 - 2	6 hodinách
3 - 4	5 hodinách
5	4 hodinách
6 - 9	1,5 hodine

### 6.6 Varný stupeň

Ak chcete zvýšiť varný stupeň, dotknite sa



. Ak chcete znížiť varný stupeň, dotknite sa

. Ak chcete varnú zónu vypnúť, dotknite sa

naraz a .

## 6.7 PowerBoost

Táto funkcia zvyšuje výkon indukčných varných zón. Funkciu možno zapnúť pre indukčnú varnú zónu iba na obmedzený čas. Potom sa indukčná varná zóna opäť automaticky prepne na najvyšší varný stupeň.

**Zapnutie funkcie pre varnú zónu:** dotknite sa   sa zapne.


**Vypnutie funkcie:** dotknite sa  alebo .

## 6.8 Časovač



### Odpočítavajúci časovač


Túto funkciu môžete použiť na nastavenie času prevádzky varnej zóny pre jedno konkrétne varenie.





**Najprv nastavte varnú zónu a potom nastavte funkciu.** Varný stupeň môžete nastaviť pred alebo po nastavení funkcie.

**Varnú zónu nastavíte** opakovaným dotykom , kým sa nerozsvieti ukazovateľ príslušnej varnej zóny.

### Funkciu zapnete alebo čas zmeníte

dotykom  alebo  vybranej varnej zóny a nastavte čas (**00 - 99** minút). Keď ukazovateľ varnej zóny začne pomaly blikať, odpočítava sa nastavený čas.

**Aby ste videli zostávajúci čas,** nastavte varnú zónu s . Ukazovateľ varnej zóny začne rýchlo blikať. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.


**Aby ste funkciu vypli,** nastavte varnú zónu s  a dotknite sa  vybranej varnej zóny. Zostávajúci čas sa bude odpočítavať nadol až po **00**. Rozsvieti sa ukazovateľ varnej zóny. Funkciu môžete vypnúť aj súčasným dotykom tlačidiel  a .






Po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál a bude blikať **00**. Varná zóna sa vypne.

**Zvuk vypnete** dotykom tlačidla .

## Kuchynský časomer

Túto funkciu môžete použiť ako **Kuchynský časomer**, ak je varný panel zapnutý a varné zóny nie sú zapnuté (na displeji nastavenia tepla sa zobrazí ).

**Funkciu vypnete** dotykom . Dotknite sa  alebo , aby ste nastavili čas. Po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál a bude blikať **00**.

**Zvuk vypnete** dotykom tlačidla .






Táto funkcia nemá vplyv na činnosť varných zón.

## 6.9 Blokovanie

Ovládací panel môžete zablokovať počas prevádzky varných zón. Táto funkcia zabráni neúmyselnej zmene varného stupňa.

### Najprv nastavte varný stupeň.

**Zapnutie funkcie:** Dotknite sa . Na 4 sekundy sa rozsvieti . Časovač zostane zapnutý.






**Vypnutie funkcie:** dotknite sa . Zobrazí sa predchádzajúci varný stupeň.













Keď vypnete varný panel, vypnete aj túto funkciu.

## 6.10 Detská poistka





Táto funkcia zabraňuje náhodnému spusteniu varnej dosky.



**Na aktiváciu funkcie:** zapnite varnú dosku s . Nenastavujte nastavenia ohrevu. Dotknite sa tlačidla  na 4 sekundy. Dotknite sa akéhokoľvek tlačidla . Rozsvieti sa . Vypnite varnú dosku s .


**Na deaktiváciu funkcie:** zapnite varnú dosku s . Rozsvieti sa . Nenastavujte varný stupeň. Dotknite sa tlačidla  na 4 sekundy. Dotknite sa akéhokoľvek tlačidla . Rozsvieti sa . Vypnite varnú dosku s .


**Na zrušenie funkcie len na jeden čas varenia:** zapnite varnú dosku s .  sa rozsvieti. Dotknite sa súčasne **+** a **-**, až kým nezaznie signál.  sa rozsvieti. **Do 10 sekúnd nastavte stupeň ohrevu.** Môžete obsluhovať varnú dosku. Keď varnú dosku vypnete s , funkcia sa opäť zapne.

### 6.11 OffSound control (Vypnutie a zapnutie zvukov)

Vypnite varnú dosku. Uistite sa, že žiadne funkcie časovača a Detská poistka nie sú aktívované. Dotknite sa tlačidla  na 3 sekundy. Dotknite sa tlačidla  na 3 sekundy. Na displeji časovača sa zobrazí  alebo . Dotknite sa **+** v pravej prednej zóne, aby ste si zvolili jednu z nasledovných možností:

-  – zvuková signalizácia je vypnutá
-  – zvuková signalizácia je zapnutá

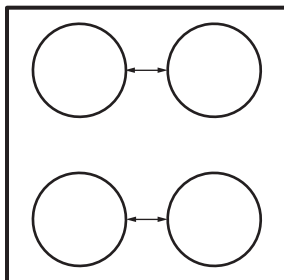
Keď je táto funkcia nastavená na , zvukovú signalizáciu budete počuť iba v prípade, že:

- sa dotknete ,
- Časomer sa začne odpočítavať
- Časovač odpočítavania sa začne odpočítavať

- položíte niečo na ovládací panel.

### 6.12 Funkcia Riadenie výkonu

- Varné zóny sú zoskupené podľa polohy a počtu fáz varného panela. Pozrite si obrázok.
- Každá fáza má maximálne elektrické výkonové zaťaženie.
- Funkcia rozloží výkon medzi varné zóny pripojené do rovnakej fázy.
- Funkcia sa aktivuje pri presiahnutí celkového výkonového zaťaženia varných zón pripojených na jednu fázu.
- Funkcia zníži výkon ostatných varných zón pripojených do rovnakej fázy.
- Ukazovateľ varného stupňa pre zónu so zníženým výkonom striedavo zobrazuje dve úrovne.



## 7. HORÁK - RADY A TIPY

### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 7.1 Kuchynský riad



V prípade indukčných varných zón vytvára silné elektromagnetické pole teplo v kuchynskom riade veľmi rýchlo.



Indukčné varné zóny používajte s vhodným riadom.

#### **Materiál kuchynského riadu**

- **správne:** liatina, oceľ, smaltovaná oceľ, antikoro, viacvrstvé dno (so správnym označením od výrobcu).
- **nesprávne:** hliník, meď, mosadz, sklo, keramika, porcelán.

#### **Kuchynský riad je vhodný pre indukčný varný panel, ak:**

- po nastavení varnej zóny na najvyšší stupeň ohrevu zovrie voda veľmi rýchlo.
- sa na dne kuchynského riadu prichytí magnet.



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

### Rozmery kuchynského riadu

Indukčné varné zóny sa automaticky prispôbujú veľkosti dna riadu. Vhodné rozmery kuchynského riadu nájdete v tabuľke „Špecifikácia varných zón“.

Kuchynský riad položte do stredu zvolenej varnej zóny.

Za účelom optimálneho prenosu tepla používajte kuchynský riad s priemerom dna podobným veľkosti varnej zóny uvedenej v položke Priemer kuchynského riadu.

## 7.2 Špecifikácia varných zón

Varná zóna	Minimálny priemer riadu (mm)
Ľavý zadný	180
Pravý zadný	150
Pravý predný	125
Ľavý predný	125

## 7.3 Zvuky počas prevádzky



Zvuky sú normálne a neznamenajú žiadnu poruchu varného panela. Zvuky z kuchynského riadu sa môžu líšiť v závislosti od jeho materiálu a úrovne výkonu.

### Zvuky súvisiace s varením:

- praskanie: kuchynský riad je vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová štruktúra),
- pískanie: používate varnú zónu s vysokým výkonom a kuchynský riad je vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová štruktúra).
- bzučanie: používate vysokú úroveň výkonu.

### Zvuky súvisiace s varnou doskou:

- cvaknutie: elektrické spínanie.
- syčanie, bzučanie: ventilátor je v činnosti.
- rytmický zvuk: detekovaný kuchynský riad.

## 7.4 Zjednodušený sprievodca varením


Vzájomný vzťah medzi nastaveným varným stupňom a spotrebou energie varnej zóny nie je lineárny. Zvýšenie nastavenia varného stupňa nie je priamoúmerné zvýšeniu spotreby energie. To znamená, že varná zóna nastavená na stredne intenzívny varný stupeň využíva menej ako polovicu svojho výkonu.



Údaje v tabuľke sú len referenčné.

Varný stupeň	Použite na:	Čas (min)	Rady
1	Hotové jedlo uchovávaťe teplé.	poďa potreby	Na kuchynský riad položte pokrievku.
1 - 2.	Holandská omáčka; roztápanie: maslo, čokoláda, želatína.	5 - 25	Z času na čas premiešajte.



Varný stupeň	Použite na:	Čas (min)	Rady
2.	Tuhnutie: nadýchané omelety, pečené vajcia.	10 - 40	Varte s pokrievkou.
2. - 3.	Dusenie ryže a jedlá s mliečnym základom, prihrievanie hotových jedál.	25 - 50	Pridajte aspoň dvakrát toľko tekutiny ako ryže, mliečne jedlá v polovici varenia premiešajte.
3. - 4.	Dusenie zeleniny, rýb, mäsa.	20 - 45	Pridajte niekoľko polievkových lyžíc vody. Počas prípravy kontrolujte množstvo vody.
4. - 5.	Dusenie zemiakov a inej zeleniny.	20 - 60	Zakryte dno hrnca 1 – 2 cm vody. Počas prípravy kontrolujte hladinu vody. Pokrievku nechajte položenú na hrnci.
4. - 5.	Príprava väčších množstiev jedla, omáčok a polievok.	60 - 150	Až 3 l tekutiny a prísady.
5. - 7	Jenné smaženie: rezne, teľacie cordon bleu, kotlety, rizzoly, klobásy, pečeň, zäsmazka, vajcia, palacinky, šišky.	podľa potreby	V prípade potreby obrätte.
7 - 8	Silné smaženie, opečené zemiakové pyré, karé, steaky.	5 - 15	V prípade potreby obrätte.
9	Varenie vody, varenie cestovín, príprava mäsa (guláš, ragú), hranolčky.		
	Varenie veľkého množstva vody. Funkcia PowerBoost je aktivovaná.		

## 8. VARNÝ PANEL – OŠETROVANIE A ČISTENIE

### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly o hľadne 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 čistiaci prostriedok vhodný na povrch varného panela.
- Vždy používajte škrabku odporúčanú na varné panely so skleneným povrchom. Škrabku používajte len ako ďalší nástroj na čistenie skla po štandardnom postupe čistenia.

### VAROVANIE!

Na čistenie skleneného povrchu nepoužívajte nože ani žiadne iné ostré kovové nástroje.

### 8.2 Čistenie varného panela

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

## 9. RÚRA – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 9.1 Zapnutie a vypnutie rúry

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

Žiarovka sa rozsvieti, keď je rúra v prevádzke.



Pri funkciách bez ohreву nie je potrebné nastavovať teplotu.

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 Chladiaci ventilátor

Keď je spotrebič v prevádzke, automaticky sa zapne chladiaci ventilátor, aby udržal povrch spotrebiča chladný. Ak vypnete spotrebič, uistite sa, že sú ovládače funkcií spotrebiča aj teploty vo vypnutej polohe. V opačnom prípade bude chladiaci ventilátor pokračovať v činnosti.

### 9.4 Funkcie rúry


**0 Poloha Vyp.**  
Rúra je vypnutá.


 **Osvetlenie rúry**  
Na zapnutie osvetlenia rúry bez funkcie prípravy jedál.


 **SteamBake**  
Na pridanie vlhkosti počas prípravy jedál. Na získanie správnej farby a chrumkavej kôrky počas pečenia. Na zvýšenie šťavnatosti počas opätovného zohrievania. Na zavrátanie ovocia a zeleniny.


 **Dolný ohrev**  
Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom.

 **Tradičné pečenie**  
Na pečenie a opekánie na jednej úrovni roštu.

 **Rýchly gril**  
Na grilovanie veľkého množstva tenkých kusov jedla a na prípravu hriankov.

 **Turbo gril**  
Na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapekanie.



 **Príprava jedál s použitím ventilátora**  
Na prípravu mäsových alebo nemäsových pokrmov pri rovnakej teplote rúry vo viacerých úrovniach bez rizika prenosu vône.


 **Pečenie s využitím vlhkosti**  
Táto funkcia bola použitá na splnenie požiadaviek triedy energetickej účinnosti a požiadaviek na ekodizajn (podľa predpisov EU 65/2014 a EU 66/2014). Skúšky podľa: IEC/EN 60350-1.

Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nedošlo k prerušeniu funkcie a aby bola zabezpečená prevádzka s najvyššou možnou energetickou účinnosťou.

Keď použijete túto funkciu, teplota v dutine sa môže líšiť od nastavenej teploty. Výkon ohreву môže byť znížený. Všeobecné odporúčania na úsporu energie si pozrite v kapitole „Energetická účinnosť“, v časti Úspora energie.

Táto funkcia je určená na úsporu energie počas prípravy jedál. Pokyny ohľadom pečenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, Pečenie s využitím vlhkosti.

 **AirFry/ Teplovzdušné pečenie**  
 Na vyprážanie s menším množstvom oleja alebo bez papiera na pečenie. Pre pokrmy ako hranolčeky alebo pizza. /  
Na pečenie na maximálne dvoch úrovniach rúry súčasne a na sušenie potravín. Nastavte o 20 – 40 °C nižšiu teplotu ako pre Tradičné pečenie.

 **Rozmrazovanie**  
Na rozmrazovanie jedla. Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín.

### 9.5 Zapnutie funkcie: SteamBake.

Táto funkcia zlepšuje vlhkosť počas pečenia.

### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo popálenia a poškodenia spotrebiča.

Uvoľnená vlhkosť môže spôsobiť popáleniny:

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



Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.

1. Otvorte dverka rúry.
2. Priehlbínu dutiny rúry naplňte vodou z vodovodu.  
Maximálna kapacita priehlbiny dutiny je 250 ml.  
Priehlbínu dutiny naplňajte vodou len vtedy, keď je rúra vychladnutá.

3. Nastavte funkciu: SteamBake
4. Otočením ovládača teploty vyberte teplotu.
5. Do spotrebiča vložte jedlo a zatvorte dverka rúry.

### **UPOZORNENIE!**

Priehlbínu dutiny nenaplňajte vodou počas pečenia ani vtedy, keď je rúra horúca.

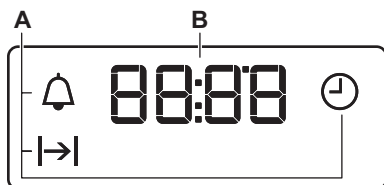
6. Ak chcete spotrebič vypnúť, otočte ovládače funkcií rúry a teploty do vypnutej polohy.
7. Odstráňte vodu z priehlbiny dutiny.

### **VAROVANIE!**

Pred odstránením zvyšnej vody z priehlbiny dutiny rúry sa uistite, či je spotrebič chladný.

## 10. RÚRA - ČASOVÉ FUNKCIE

### 10.1 Displej



- A. Časové funkcie
- B. Časovač

### 10.2 Tlačidlá

Tlačidlo	Funkcia	Popis
—	MINUS	Nastavenie času.
	CLOCK	Nastavenie funkcie času.
+	PLUS	Nastavenie času.

### 10.3 Tabuľka s časovými funkciami

Funkcia časovača	Aplikácia
PRESNÝ ČAS	Nastavenie, zmena alebo kontrola presného času.

Funkcia časovača	Aplikácia
→  TRVANIE	Nastavenie, ako dlho bude rúra v prevádzke.
🔔 ČASOMER	Slúži na nastavenie odpočítavania času. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry. KUCHYNSKÝ ČASOMER môžete nastaviť kedykoľvek, aj vtedy, keď je rúra vypnutá.

## 10.4 Nastavenie funkcie TRVANIE

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

Na displeji sa zobrazí symbol |→|.

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

## 10.5 Nastavenie KUCHYNSKÉHO ČASOMERA

1. Opakovane stláčajte ⌚, kým nezačne blikať 🔔.

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

## 10.6 Zrušenie časových funkcií

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

# 11. RÚRA - POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA

### ⚠ VAROVANIE!

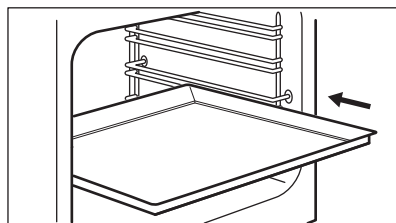
Pozrite si kapitoly o hľadane bezpečnosti.

## 11.1 Vloženie príslušenstva

Plech:

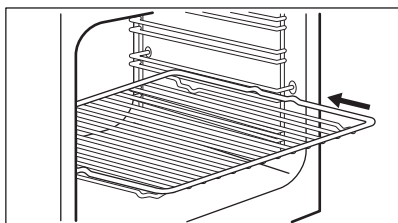


Nezatláčajte plech na pečenie úplne do zadnej steny dutiny. Predídete tak cirkulácii tepla okolo plechu. Jedlo sa môže spáliť, najmä v zadnej časti plechu.

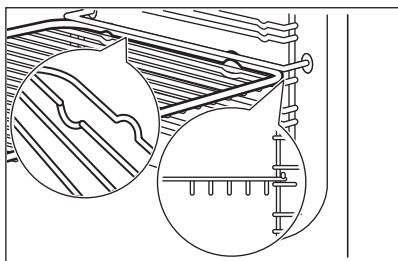


Plech/hlboký pekáč zasuňte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry. Skontrolujte, či sa nedotýka zadnej steny dutiny rúry.

**Drôtený rošt:**

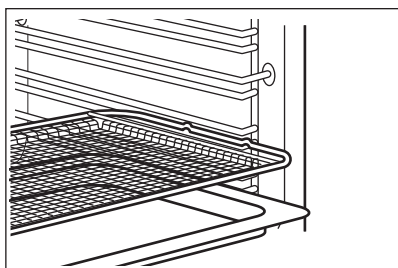


Rošt zasuníte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry.



#### AirFry plech:

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



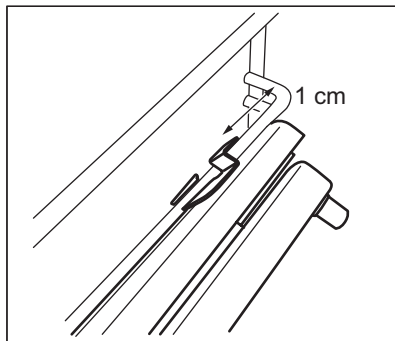
## 11.2 Teleskopické lišty



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

#### Inštalácia teleskopických lišt

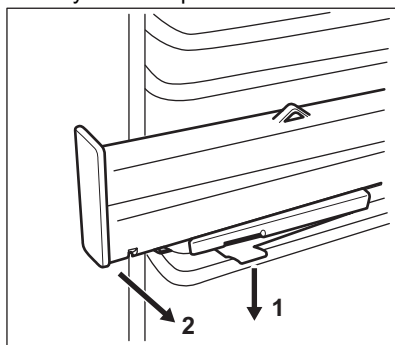
1. Teleskopickú lištu otočte približne o 90°.
2. Príchytku na zadnom konci teleskopickkej lišty zasuníte do podpornej zasúvacej lišty. Uistite sa, že ste lištu umiestnili na správnu stranu rúry.



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

#### Demontáž teleskopických lišt

1. Príchytku v prednej časti teleskopickkej lišty sťahujte a podržte.



2. Predný koniec lišty odtiahnite z podpornej zasúvacej lišty.
3. Teleskopickú lištu otočte približne o 90°.
4. Zadný koniec lišty vyťahujte z podpornej zasúvacej lišty.
5. Rovnakým spôsobom vyberte druhú teleskopickú lištu.

### 11.3 Teleskopické lišty – vloženie príslušenstva

S teleskopickými lištami môžete ľahšie vsunúť a vybrať rošty.

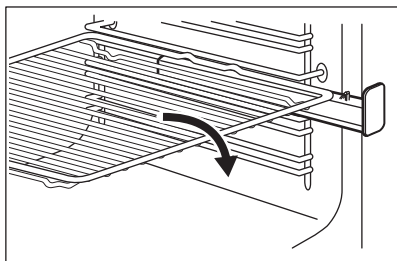
#### ⚠ UPOZORNENIE!

Teleskopické lišty neumývajte v umývačke riadu. Teleskopické lišty nemažte.

#### ⚠ UPOZORNENIE!

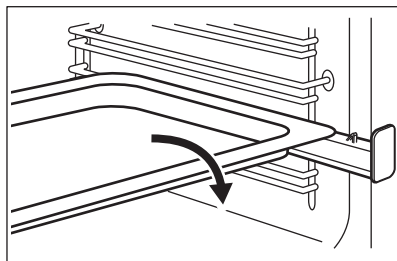
Pred zatvorením dveriek rúry zatlačte teleskopické lišty úplne do rúry.

Drôtený rošt:



Hlboký pekáč:

Plech na pečenie alebo hlboký pekáč položte na teleskopické lišty.



## 12. RÚRA – RADY A TIPY

#### ⚠ VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

#### i

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

### 12.1 SteamBake

#### i

Pred predhriatím naplňte priehlbnu dutiny vodou, keď je rúra studená.

Pozrite si časť „Zapnutie funkcie: SteamBake“

#### Pečivo

Potravina	Voda v priehlbine dutiny (ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň roštu v rúre	Príslušenstvo
Biely chlieb <sup>1)</sup>	100	180	35 - 40	2	Použite plech na pečenie.
Chlieb/pečivo <sup>1)</sup>	100	200	20 - 25	2	Použite plech na pečenie.

Potravina	Voda v priehlbine dutiny (ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň roštu v rúre	Príslušenstvo
Domácia pizza <sup>1)</sup>	100	230	10 - 20	1	Použite plech na pečenie.
Focaccia <sup>1)</sup>	100	190 - 210	20 - 25	1	Použite plech na pečenie.
Sušienky, čajové pečivo, croissanty <sup>1)</sup>	100	150 - 180	10 - 20	2	Použite plech na pečenie.
Slivkový koláč, jablkový koláč, škoricové rožky <sup>1)</sup>	100	180	20	2	Použite formu na koláče

<sup>1)</sup> Prázdnu rúru predhrievajte 5 minút pred pečením.

### Varenie mrazeného jedla

Potravina	Voda v priehlbine dutiny (ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň roštu v rúre	Príslušenstvo
Mrazená pizza <sup>1)</sup>	150	200 - 210	10 - 20	2	Použite drôtený rošt.
Mrazené croissanty <sup>1)</sup>	150	160 - 170	25 - 30	2	Použite plech na pečenie.

<sup>1)</sup> Prázdnu rúru predhrievajte 10 minút pred pečením.

### Regenerácia jedla

Potravina	Voda v priehlbine dutiny (ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň roštu v rúre	Príslušenstvo
Biely chlieb	100	110	15 - 25	2	Použite plech na pečenie.
Chlieb/pečivo	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.

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

### Pečenie mäsa

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

## 12.2 Pečenie s využitím vlhkosti

Potravina	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň roštu v rúre	Príslušenstvo
<b>Chlieb a pizza</b>				
Šišky	190	25 - 30	2	plech na pečenie alebo pekáč na grilovanie/pečenie
Chlieb/pečivo	200	40 - 45	2	plech na pečenie alebo pekáč na grilovanie/pečenie
Mrazená pizza, 350 g	190	25 - 35	2	drôtený rošt
<b>Koláče v plechu na pečenie</b>				
Piškótová roláda	180	20 - 30	2	plech na pečenie alebo pekáč na grilovanie/pečenie
Brownies – čok. sušienky	180	35 - 45	2	plech na pečenie alebo pekáč na grilovanie/pečenie
<b>Koláče vo forme</b>				
Nákyp	210	35 - 45	2	šesť keramických zapekacích foriem na drôtenom rošte
Piškótový korpus	180	25 - 35	2	forma na korpus na drôtenom rošte
Piškótový koláč	150	35 - 45	2	forma na koláč na drôtenom rošte
<b>Ryby</b>				



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

## 12.3 AirFry

### Pečivo

Potravina	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň roštu v rúre
Croissanty, mrazené	približne 350 g	180 - 220	15 - 30	2
Pečivo z lístkového cesta, mrazené	približne 400 g	180 - 220	15 - 35	2
Pečivo z lístkového cesta, čerstvé	približne 300 g	180 - 220	15 - 35	2

Potravina	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň roštu v rúre
Pizza, mrazená	približne 340 g	180 - 220	20 - 35	2

### Výrobky zo zemiakov

Potravina	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň roštu v rúre
Hranolčeky, mrazené	približne 650 g	180 - 220	20 - 30	2
Hrubé hranolčeky, mrazené	približne 600 g	180 - 220	20 - 30	2
Americké zemiaky, mrazené	približne 650 g	180 - 220	15 - 25	2
Americké zemiaky, krokety	približne 450 g	180 - 220	15 - 30	2

### Čerstvá zelenina

Potravina	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň roštu v rúre
Plátky cukety, čerstvé <sup>1)</sup>	približne 500 g	180 - 220	25 - 35	2

<sup>1)</sup> Pridajte 1 čajovú lyžičku olivového oleja, aby sa nezlepili

### Iné

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

## 12.4 Informácie pre skúšobné ústavy

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

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

## 13. RÚRA – OŠETROVANIE A ČISTENIE

### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 13.1 Poznámky k čisteniu

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

Na čistenie kovových povrchov použite vyhradený čistiaci prostriedok.

Vnútro rúry vyčistíte po každom použití. Hromadenie tuku alebo zvyškov jedál môže

mať za následok vznik požiaru. Riziko je vyššie pri grilovacom pekáči.

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

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

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

### 13.2 Čistenie tácky AirFry

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

Je možné aj umytie v umývačke.

### 13.3 Antikorové alebo hliníkové rúry

Dvierka rúry 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 čistíte aj ovládací panel rúry.

### 13.4 Čistenie priehlbiny dutiny rúry

Proces čistenia odstraňuje zvyšky vodného kameňa z priehlbiny dutiny rúry po pečení s parou.



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

1. Do priehlbiny na dne rúry nalejte 250 ml bieleho octu. Použite maximálne 6% ocot bez obsahu bylín.
2. Nechajte ocot 30 minút rozpustiť zvyšky vodného kameňa pri izbovej teplote.
3. Dutinu vyčistíte teplou vodou a mäkkou handričkou.

### 13.5 Vybratie zasúvacích lišt

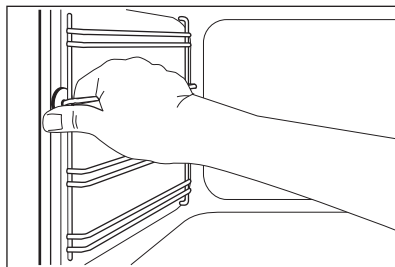
Pri čistení rúry z nej vyberte zasúvacie lišty.



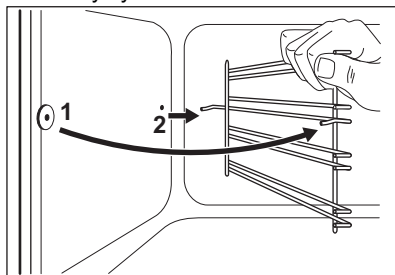
#### UPOZORNENIE!

Pri vyberaní zasúvacích lišt postupujte veľmi opatrne.

1. Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny.



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




Pri inštalácii odstráneného príslušenstva zvolte opačný postup.

### 13.6 Čistenie katalýzou

Dutina je pokrytá katalytickým smaltom. Absorbuje tuk.

Skôr ako zapnete katalytické čistenie:

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

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

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

## 13.7 Odstránenie a inštalácia sklenených panelov rúry

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

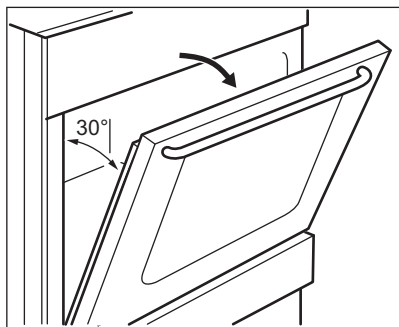
### **VAROVANIE!**

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

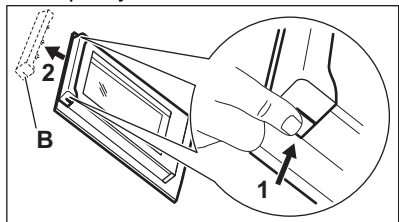
### **VAROVANIE!**

Spotrebič nepoužívajte bez sklenených panelov.

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



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



3. Rám dvierok vyberte potiahnutím dopredu.

### **VAROVANIE!**

Keď vyberiete sklenené panely, dvierka rúry sa pokúšajú zatvoriť.

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

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

### **UPOZORNENIE!**

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

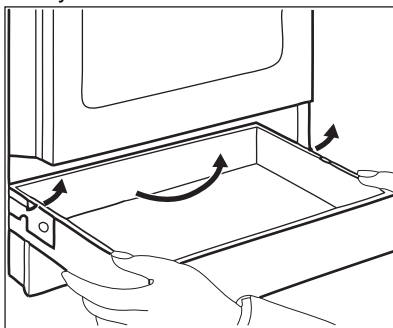
## 13.8 Vybratie zásuvky

### **VAROVANIE!**

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

Zásuvka na riad pod rúrou sa dá pri čistení vybrať.

1. Vytiahnite zásuvku až na doraz.



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

## 13.9 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.

2. Vyčistíte sklenený kryt.
3. Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku odolnú až do teploty 300 °C.
4. Nainštalujte sklenený kryt.

#### Zadné svetlo




1. Otočte sklenený kryt žiarovky a vyberte ho.

## 14. RIEŠENIE PROBLÉMOV

### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 14.1 Čo robiť, ak...

Problém	Možná príčina	Náprava
Spotrebič nie je možné zapnúť.	Spotrebič nie je pripojený ku zdroju elektrického napájania alebo je pripojený nesprávne.  Je vypálená poistka.	Skontrolujte, či je spotrebič správne pripojený k zdroju elektrického napájania.  Uistite sa, že poruchu spôsobila poistka. Ak sa poistka vypáli opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
Varný panel sa nedá zapnúť ani používať.	Je vypálená poistka.  Súčasne ste sa dotkli 2 alebo viacerých senzorových polí.  Na ovládacom paneli sú voda alebo tukové škvvrny.	Varný panel znovu zapnite a do 10 sekúnd nastavte stupeň ohrevu.  Dotýkajte sa iba jedného senzorového poľa.  Vyčistíte ovládací panel.
Zaznie zvukový signál a varný panel sa vypne. Zaznie zvukový signál, keď je varný panel vypnutý.	Umiestnili ste niečo na jedno alebo viaceré senzorové polia.	Odstráňte daný predmet zo senzorových polí.
Varný panel sa vypne.	Umiestnili ste niečo na senzorové pole  .	Odstráňte daný predmet zo senzorového poľa.
Stupeň ohrevu sa prepína medzi dvomi úrovňami.	Funkcia Riadenie výkonu je zapnutá.	Pozrite si kapitolu „Varný panel – každodenné používanie“.
Senzorové polia sa zahrievajú.	Kuchynský riad je príliš veľký alebo ho umiestňujete blízko k ovládacím prvkom.	Ak je to možné, preložte veľký riad na zadné zóny.
 sa rozsvieti.	Automatické vypínanie je zapnuté.	Deaktivujte varný panel a znova ho aktivujte.
 sa rozsvieti.	Je zapnutá funkcia detskej poistky alebo blokovania.	Pozrite si kapitolu „Varný panel – každodenné používanie“.

Problém	Možná příčina	Náprava
E sa rozsvieti.	Na zóne nie je žiaden kuchynský riad.	Položte na zónu kuchynský riad.
	Kuchynský riad je nesprávny.	Použite správny kuchynský riad. Pozrite si kapitolu „Varný panel – rady a tipy“.
	Dno riadu má pre danú zónu príliš malý priemer.	Použite riad so správnymi rozmermi.
E a číslo sa rozsvieti.	Nastala chyba vo varnom paneli.	Varný panel odpojte na určitý čas od elektrickej siete. Odpojte poistku od elektrického systému domácnosti. Znovu ho pripojte. Ak sa znova rozsvieti kontrolka E, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
E4 sa rozsvieti.	Na varnom paneli sa vyskytla chyba, pretože pokrm v kuchynskom riade vyvrel. Je zapnutá funkcia Automatického vypínania a ochrana proti prehriatiu zón.	Vypnite varnú dosku. Odstráňte horúci kuchynský riad. Približne po 30 sekundách opäť aktivujte zónu. Ak bol problémom riad, chybová správa sa vypne. Ukazovateľ zvyškového tepla môže zostať zobrazený. Kuchynský riad nechajte dostatočne vychladnúť. Skontrolujte, či je kuchynský riad kompatibilný s varným panelom. Pozrite si kapitolu „Varný panel – rady a tipy“.
Rúra sa nezohrieva.	Rúra je vypnutá.	Rúru zapnite.
	Nie sú nastavené potrebné nastavenia.	Skontrolujte, či sú nastavenia správne.
	Hodiny nie sú nastavené.	Nastavte hodiny.
Žiarovka nefunguje.	Žiarovka je pokazená.	Vymeňte žiarovku.
Na jedle a vo vnútri rúry sa zráža para a vytvára sa skondenzovaná voda.	Jedlo ste nechali v rúre príliš dlho.	Po ukončení pečenia nenechávajte jedlá v rúre dlhšie ako 15 – 20 minút.
Varenie jedál trvá príliš dlho alebo sú jedlá hotové príliš rýchlo.	Teplota je príliš nízka alebo príliš vysoká.	V prípade potreby upravte teplotu. Postupujte podľa pokynov v návode na používanie.
Na displeji je zobrazený chybový kód, ktorý nie je v tabuľke.	Vyskytla sa elektrická porucha.	Vypnite spotrebič pomocou domovej poistky alebo bezpečnostným vypínačom v poistkovej skrini a opäť ho zapnite. Ak sa na displeji znovu zobrazí chybový kód, obráťte sa na servisné stredisko.
Na displeji sa zobrazuje „12.00“.	Došlo k výpadku napájania.	Znovu nastavte hodiny.
Rúra sa nedá zapnúť ani používať. Na displeji rúry sa zobrazí „400“ a zaznie zvukový signál.	Rúra je nesprávne pripojená ku zdroju elektrického napájania.	Skontrolujte, či je rúra správne pripojená ku zdroju elektrického napájania (pozrite si schému pripojenia ak je k dispozícii).

Problém	Možná příčina	Náprava
Pri použití nasledujúcej funkcie nie je účinnosť pečenia uspokojivá: SteamBake.	Nenastavili ste funkciu SteamBake.	Pozrite si časť „Zapnutie funkcie: SteamBake“.
	Priehlbínu vnútorného priestoru rúry ste nenaplnili vodou.	Pozrite si časť „Zapnutie funkcie: SteamBake“.
Voda v priehlbine dutiny rúry nezovrie.	Teplota je príliš nízka.	Teplotu nastavte na minimálne 110 °C. Pozrite si kapitolu „Rúra – rady a tipy“.
Z priehlbiny dutiny rúry vyteká voda.	V priehlbine dutiny rúry je priveľa vody.	Vypnite rúru a uistite sa, že je spotrebič studený. Vodu utrite handričkou alebo špongiou. Do priehlbiny 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 spotrebiča. Neodstraňujte typový štítok z dutiny spotrebiča.

### Odporúčame vám, aby ste vyplnili nasledujúce údaje:

Model (MOD.)	.....
Číslo produktu (PNC)	.....
Sériové číslo (S.N.)	.....

## 15. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

### 15.1 Informácie o výrobku podľa predpisov EÚ o ekodizajne pre informácie o výrobku varného panela

Identifikácia modelu	LKI564266K	
Typ varného panelu	Varný panel voľne stojaceho variča	
Počet varných zón	4	
Technológia ohrevu	Indukcia	
Priemer kruhových varných zón (Ø)	Ľavý zadný Pravý zadný Pravý predný Ľavý predný	21.0 cm 18.0 cm 14.0 cm 14.0 cm
Spotreba energie na varnú zónu (EC electric cooking)	Ľavý zadný Pravý zadný Pravý predný Ľavý predný	175.0 Wh/kg 170.0 Wh/kg 184.0 Wh/kg 184.6 Wh/kg



## 15.2 Varný panel – úspora energie

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

- Keď zohrievate vodu, použite len také množstvo, aké potrebujete.

- Na riad podľa možností vždy položte pokrievku.
- Kuchynský riad položte priamo do stredu varnej zóny.
- Zvyškové teplo využite na udržiavanie teploty jedla alebo na jeho roztopenie.

## 15.3 Hárok s informáciami o výrobku a informácie o výrobku podľa predpisov EÚ o energetickom označovaní a ekodizajne pre rúry

Názov dodávateľa	Electrolux
Identifikácia modelu	LKI564266K 943005709
Index energetickej účinnosti	94.9
Trieda energetickej účinnosti	A
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	0,84 kWh/cyklus
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim ventilátorovej nútenej konvekcie	0,75 kWh/cyklus
Počet vykurovacích častí	1
Zdroj tepla	Elektrina
Hlasitosť	58 l
Typ rúry	Rúra vo voľne stojacom varíči
Hmotnosť	46.0 kg

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

## 15.4 Rúra – úspora energie

Nasledujúce tipy vám pomôžu ušetriť energiu pri používaní spotrebiča.

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

V záujme vyššej úspory energie používajte tmavý matný kovový riad a nádoby.

Spotrebič pred pečením nepredhrievajte, pokiaľ to nie je výslovne odporúčané.

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

### Pečenie s ventilátorom

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

### Zvyškové teplo

Ak príprava pokrmu trvá dlhšie ako 30 minút, znížte teplotu spotrebiča na minimálne 3 – 10 minút pred koncom prípravy. Pomocou zvyškového tepla v spotrebiči bude príprava pokrmu pokračovať.

Zvyškové teplo použite na udržanie pokrmov teplých alebo ohrev ostatných pokrmov.

### Uchovanie teploty jedla

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



### Pečenie s využitím vlhkosti

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

## 15.5 Informácie o výrobku týkajúce sa spotreby energie a maximálneho času na dosiahnutie príslušného režimu nízkeho výkonu

Spotreba energie v pohotovostnom režime	0.8 W
Maximálny čas potrebný na automatické dosiahnutie príslušného režimu nízkeho výkonu	20 min

## 16. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

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

odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

Electrolux Appliances AB - Contact Address:  
Al. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow,  
Poland



**electrolux.com**

867375623-A-332024



**CE**