



Electrolux



electrolux.com/register



LKI564267X

LKI564266W

SK Návod na používanie | **Sporák**



Vitajte vo svete 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

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	2
2. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	5
3. INŠTALÁCIA.....	8
4. OPIS VÝROBKU.....	10
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	11
6. VARNÝ PANEL – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	11
7. VARNÝ PANEL – RADY A TIPY.....	15
8. VARNÝ PANEL – OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	17
9. RÚRA – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE	17
10. RÚRA – ČASOVÉ FUNKCIE.....	19
11. RÚRA – POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....	20
12. RÚRA – RADY A TIPY.....	21
13. RÚRA – OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	26
14. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	28
15. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	31
16. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	33

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnou inštaláciou alebo používaním. Tieto pokyny uchovávajte 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 host'ovských 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. požiarnou pokrývkou alebo pokrievkou.
- **VÝSTRAHA:** Proces prípravy jedla musí byť pod dozorom. Krátkodobý proces prípravy jedla si vyžaduje nepretržitý dozor.
- **UPOZORNENIE:** Nebezpečenstvo požiaru: Na varných povrchoch neskladujte žiadne predmety.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Na čistenie skla dvierok alebo skleného veka varného panela so závesmi nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.
- Kovové predmety, napríklad nože, vidličky, lyžice a pokrievky by sa nemali klásť na povrch varného panela, pretože sa môžu zohriať.
- **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 zahriať.
- 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 lišt môže spôsobiť nehody.

2. BEZPEČNOSTNÉ IFNORMÁCIE

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 zhodeniu horúceho kuchynského riadu zo spotrebiča pri otvorení dverí alebo okna.
- Aby ste predišli prevrhnutiu spotrebiča, nezabudnite nainštalovať stabilizačné pomôcky. Pozrite si časť „Inštalácia”.

2.2 Elektrické zapojenie



VAROVANIE!

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 (skrútkovacie 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 sa uvoľniť horúci vzduch.
- Spotrebič neobsluhujte s mokрыmi rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný povrch a potraviny nekladte do priameho kontaktu s ním.
- Keď je spotrebič v prevádzke, používatelia 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 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 navlhnuté 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:

- priamo do spodnej časti spotrebiča nedávajte riad ani 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 antikora 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 nespadol 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 vytiahnite zo sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Hrozí riziko prasknutia sklenených panelov.
- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké!
- Zvyšky tuku alebo potravín v spotrebiči môžu spôsobiť požiar.
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.

- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne 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 Vnútné 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 domácych 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 udusenía.

- 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.

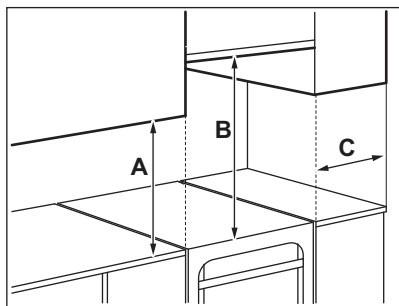
3.1 Umiestnenie spotrebiča

i

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

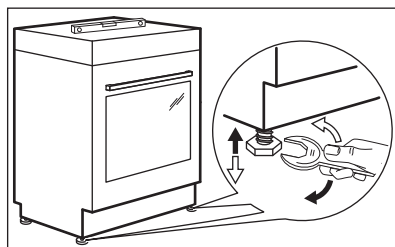
3.2 Technické údaje

Napätie	230 V
Frekvencia	50 – 60 Hz
Trieda spotrebiča	1

Rozmer	mm
Výška	858

Rozmer	mm
Šírka	500
Hĺbka	600

3.3 Vyrovnanie spotrebiča



Pomocou malých nožičiek na spodnej strane spotrebiča nastavte vodorovnú polohu horného povrchu spotrebiča s inými povrchmi.

3.4 Ochrana proti prevráteniu

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

UPOZORNENIE!

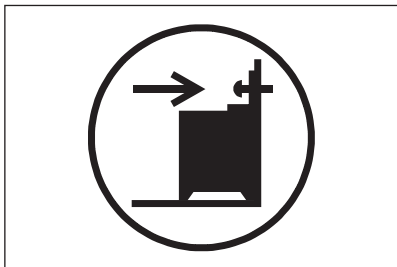
Uistite sa, že ochranu proti prevráteniu nainštalujete v správnej výške.

i

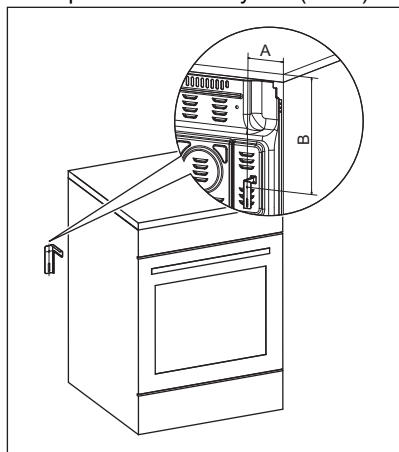
Uistite sa, že povrch za spotrebičom je hladký.

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. Prípojná svorka sa nachádza za zadným panelom.



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.

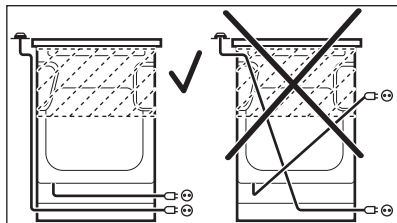
Prípustné typy káblov pre rôzne fázy:

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



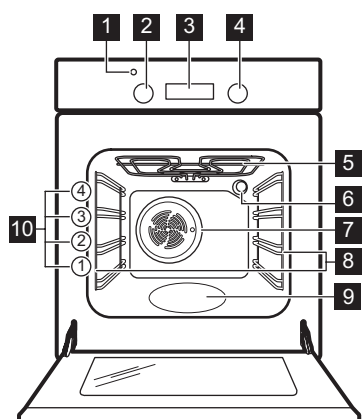
VAROVANIE!

Napájací kábel sa nesmie dotýkať časti spotrebiča vyznačenej na obrázku.



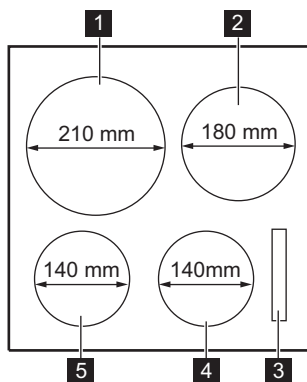
4. OPIS VÝROBKU

4.1 Všeobecný prehľad



- 1 Ukazovateľ/symbol teploty
- 2 Otočný ovládač teploty
- 3 Elektronický programátor
- 4 Otočný ovládač funkcií rúry
- 5 Ohrevný článok
- 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 výkonovou funkciou PowerBoost 3350 W
- 2 Indukčná varná zóna 1 800 W s výkonovou funkciou PowerBoost 2800 W
- 3 Displej
- 4 Indukčná varná zóna 1 400 W s výkonovou funkciou PowerBoost 2500 W
- 5 Indukčná varná zóna 1 400 W s výkonovou funkciou PowerBoost 2500 W

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 vyčistíte len handričkou z mikrovláken, 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 zobrazený čas blikať a displej bude zobrazovať nastavený denný čas.

5.3 Zmena času



Ak je spustená akákoľvek funkcia, presný čas nemôžete zmeniť.

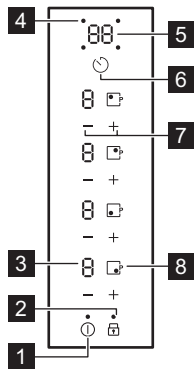
Stláčajte , až kým ukazovateľ presného času nezabliká. Na nastavenie nového času si pozrite časť „Nastavenie času“.

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 funkcie.

6.2 Ukazovatele varných stupňov

Displej	Popis
	Varná zóna je deaktivovaná.
	Varná zóna je aktivovaná. Bodka znamená zmenu o polovicu stupňa ohrevu.
	PowerBoost je zapnuté.
	Došlo k poruche.

Displej	Popis
 /  / 	OptiHeat control (3-krokový indikátor zvyškového tepla): pokračovať vo varení / uchovať teplé / zvyškové teplo.
	Blokovanie alebo funkcia Detská poistka je zapnutá.
	Nesprávny alebo príliš malý kuchynský riad alebo žiadny riad na varnej zóne.
	Automatické vypínanie je zapnuté.

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:

- sú všetky varné zóny vypnuté,
 - po zapnutí varného panela nenastavíte žiadny varný stupeň,
 - rozlejete alebo položíte niečo na ovládací panel na viac ako 10 sekúnd (panvicu, handru, atď.). Zaznie zvukový signál a varný panel sa vypne. Odstráňte predmet alebo vyčistite ovládací panel.
 - varná doska sa príliš zohreje (napr. keď panvica vyvie). Pred opätovným použitím varného panela nechajte varnú zónu vychladnúť.
 - používate nesprávny kuchynský riad.
- Symbol  sa rozsvieti a varná zóna sa automaticky vypne po 2 minútach.
- nevypnete varnú zónu alebo nezmeníte varný stupeň. Po určitom čase sa rozsvieti  a varný panel sa vypne.

Vzťah medzi varným stupňom a časom, po uplynutí ktorého 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 hodinách

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 Automatické zohrievanie

Ak zapnete túto funkciu, môžete urýchliť nastavenie varného stupňa. Táto funkcia na určitý čas nastaví najvyšší ohrev, a potom ho zníži na vhodné nastavenie ohrevu.



Aby sa táto funkcia zapla, varná zóna musí byť studená.

Zapnutie funkcie pre varnú zónu: dotknite sa (rozsvieti sa symbol zvýšenia výkonu). Okamžite sa dotknite (rozsvieti sa).

Ihneď sa dotknite , kým sa nerozsvieti správny varný stupeň. Po 3 sekundách sa rozsvieti .

Funkciu vypnete dotykom .

6.8 PowerBoost

Táto funkcia poskytuje indukčným varným zónam vyšší výkon. Funkciu možno pre indukčnú varnú zónu aktivovať len na obmedzený čas. Potom sa indukčná varná zóna automaticky nastaví späť na najvyšší varný stupeň.

Aktivácia funkcie pre varnú zónu: dotknite sa . .

Ak chcete funkciu vypnúť: dotknite sa alebo .

6.9 Časovač

• Časovač odpočítavania

Pomocou tejto funkcie môžete nastaviť, ako dlho má byť zapnutá varná zóna pre jedno konkrétne varenie.

Najprv nastavte varný stupeň varnej zóny a potom nastavte funkciu.

Ak chcete aktivovať funkciu alebo zmeniť čas: dotknite sa . Na displeji sa rozsvietia čísla časovača **00** a ukazovatele a . sa zmení na červenú a sa zmení na biely.



Ak nie je nastavený časovač, po 3 sekundách sa zobrazia všetky ukazovatele.

Dotykom tlačidla alebo nastavte čas (00 – 99 minút). Po 3 sekundách časovač automaticky spustí odpočítavanie.

Ukazovatele , a zmiznú. zostane červený.

Keď časovač skončí odpočítavanie, zaznie zvukový signál a **00** začne blikať. Ak chcete signál zastaviť, dotknite sa .

Deaktivácia funkcie: dotknite sa .

Rozsvietia sa ukazovatele a . Na nastavenie **00** na displeji použite alebo . Prípadne nastavte úroveň ohrevu na **0**. Zaznie signál a časovač sa zruší.

6.10 Blokovanie

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

Najskôr nastavte varný stupeň.

Ak chcete zapnúť funkciu, dotknite sa .

sa rozsvieti na 4 sekundy. Časovač zostane zapnutý.

Deaktivácia funkcie: Dotknite sa tlačidla . Rozsvieti sa predchádzajúce nastavenie ohrevu.



Keď vypnete varný panel, vypnete aj túto funkciu.

6.11 Detská poistka

Táto funkcia zabráňuje náhodnému spusteniu varnej dosky.

Zapnutie funkcie: zapnite varný panel . Nenastavujte žiadny varný stupeň. Dotknite sa tlačidla na 4 sekundy. . Vypnite varnú dosku s .

Vypnutie funkcie: zapnite varný panel ①. Nenastavujte žiadny varný stupeň. Dotknite sa tlačidla  na 4 sekundy.  sa zapne. Vypnite varnú dosku s ①.

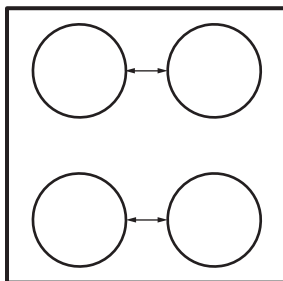
Na zrušenie funkcie len na jeden čas varenia: zapnite varnú dosku s ①, .

Dotknite sa tlačidla  na 4 sekundy. **Do 10 sekúnd nastavte stupeň ohrevu.** Môžete obsluhovať varnú dosku. Keď varnú dosku vypnete s ①, funkcia sa opäť zapne.

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. VARNÝ PANEL – 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 v 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 pánvic 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 uchovávať teplé.	podľa potreby	Na kuchynský riad položte pokrievku.
1 - 2.	Holandská omáčka; roztápanie: maslo, čokoláda, želatína.	5 - 25	Z času na čas premiešajte.
2.	Tuhnutie: nadýchané omelety, pečené vajcia.	10 - 40	Varte s pokrievkou.
2. - 3.	Dusenie ryže a jedál s mliečnym zákľadom, 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	Jemné smaženie: rezne, teľacie cordon bleu, kotlety, rizzoly, klobásky, pečene, zäsmažka, vajcia, palacinky, šišky.	podľa potreby	V prípade potreby obráťte.

Varný stupeň	Použite na:	Čas (min)	Rady
7 - 8	Silné smaženie, opečené zemiakové pyré, karé, steak.	5 - 15	V prípade potreby obráťte.
9	Varenie vody, varenie cestovín, príprava mäsa (guláš, ragú), hranolčeky.		
	Varenie veľkého množstva vody. Funkcia PowerBoost je aktivovaná.		

8. VARNÝ PANEL – OŠETROVANIE A ČISTENIE

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

8.1 Všeobecné informácie

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



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 zaváranie ovocia a zeleniny.



Dolný ohrev

Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom.



Tradičné pečenie

Na pečenie a opekanie 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 zapiekanie.



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 ohrevu môže byť znížený. Všeobecné odporúčania na úsporu energie si pozrite v kapitole „Energetická účinnosť“, v časti Úspora energie.

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



AirFry/

Tepl vzdušné 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 pri funkcii 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 dvierka spotrebiča: SteamBake.



Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.

1. Otvorte dvierka 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.

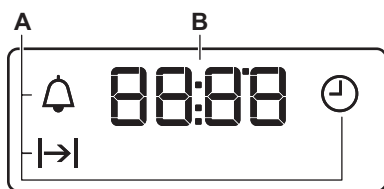
6. Ak chcete spotrebič vypnúť, otočte ovládače funkcií rúry a teploty do vypnutej polohy.
7. Odstráňte vodu z priehlbiny dutiny.

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.
 TRVANIE	Nastavenie, ako dlho bude rúra v prevádzke.
 ČASOMER	Služí 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 $\text{I} \rightarrow \text{I}$.

4. Keď doba pečenia uplynie, začne blikať $\text{I} \rightarrow \text{I}$ 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 $\odot$, kým nezačne blikať $\triangle$.

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 $\odot$, 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 ohľadne bezpečnosti.

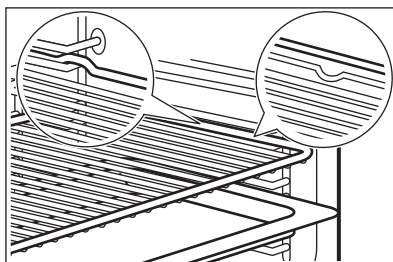
11.1 Vloženie príslušenstva

Príslušenstvo dostupné v závislosti od modelu. Naskenujte QR kód a skontrolujte, ako sa používa príslušenstvo dodané so spotrebičom. Voliteľné príslušenstvo si môžete objednať samostatne. Viac informácií vám poskytne váš miestny dodávateľ.



Malé zarážky zvyšujú bezpečnosť a poskytujú ochranu proti nakloneniu. Sú to aj zariadenia proti prevrhnutiu. Okraj okolo roštu zabraňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.

Vložte príslušenstvo (drôtený rošt/plech) medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry. Uistite sa, že sa rošt dotýka zadnej časti vnútra rúry.



Ak má plech sklon, umiestnite ho smerom k zadnej strane vnútra rúry.

Ak je na príslušenstve nápis, uistite sa, že je otočený smerom k vám.

Ak používate plech s otvormi, položte pod neho plech/panvicu na zachytávanie kvapkajúcich tekutín.

11.2 Teleskopické lišty

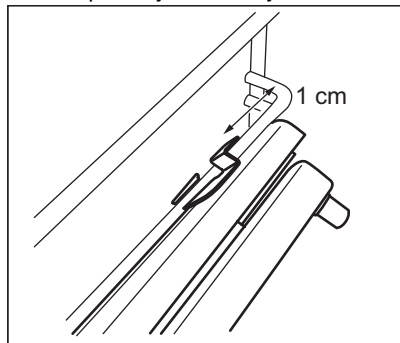


Teleskopické lišty môžete namontovať v rôznych úrovniach rúry okrem úrovne 4.

Inštalácia teleskopických vodiacich tyčí

1. Teleskopickú vodiacu lištu otočte približne o 90°.

2. Západku na zadnom konci teleskopickej vodiacej tyče posuňte na koľajničku držiaka roštu. Uistite sa, že vodiaca tyč je na správnej strane rúry.

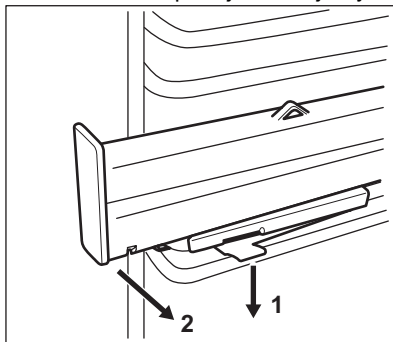


3. Vodiacu tyč otočte do správnej polohy. Doraz, ktorý je na jednom konci teleskopickej vodiacej tyče, musí smerovať nahor.
4. Vodiacu tyč posuňte bežec až k zadnej stene rúry.
5. Predný koniec teleskopickej tyče posuňte na koľajničku držiaka roštu. Pri správnom zasunutí západky na prednom konci je počuť kliknutie.
6. Rovnaké kroky vykonajte aj pri inštalácii druhej teleskopickej vodiacej tyče.

Skontrolujte, či sú dve teleskopické lišty na rovnakej úrovni.

Vybratie teleskopických vodiacich lišt

1. Západku stlačte a podržte na prednom konci teleskopickej vodiacej lišty.



2. Predný koniec vodiacej lišty vytiahnite z držiaka roštu.
3. Teleskopickú vodiacu lištu otočte približne o 90°.
4. Zadný koniec vodiacej lišty vyberte z držiaka roštu.
5. Rovnakým postupom vyberte aj druhú teleskopickú vodiacu lištu.

12. RÚRA – RADY A TIPY

⚠ VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.



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

12.1 SteamBake



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

Pozrite si časť „Zapnutie funkcie: SteamBake“

Pechivo

Potravina	Voda v priehlbine dutiny (ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň roštu v rúre	Príslušenstvo
Biely chlieb ¹⁾	100	180	35 - 40	2	Použite plech na pečenie.

Potravina	Voda v priehlbine dutiny (ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň roštu v rúre	Príslušenstvo
Chlieb/pečivo ¹⁾	100	200	20 - 25	2	Použite plech na pečenie.
Domáca pizza ¹⁾	100	230	10 - 20	1	Použite plech na pečenie.
Focaccia ¹⁾	100	190 - 210	20 - 25	1	Použite plech na pečenie.
Sušienky, čajové pečivo, croissanty ¹⁾	100	150 - 180	10 - 20	2	Použite plech na pečenie.
Slivkový koláč, jablkový koláč, škoricové rožky ¹⁾	100	180	20	2	Použite formu na koláče

¹⁾ 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 ¹⁾	150	200 - 210	10 - 20	2	Použite drôtený rošt.
Mrazené croissanty ¹⁾	150	160 - 170	25 - 30	2	Použite plech na pečenie.

¹⁾ 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.
Domáca pizza	100	110	15 - 25	2	Použite plech na pečenie.
Focaccia	100	110	10 - 20	2	Použite plech na pečenie.
Zelenina	100	110	15 - 25	2	Použite plech na pečenie.
Ryža	100	110	15 - 25	2	Použite plech na pečenie.

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

Pečenie mäsa

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
Chlieb a pizza				
Šišky	190	25 - 30	2	plech na pečenie alebo hlboký pekáč
Chlieb/pečivo	200	40 - 45	2	plech na pečenie alebo hlboký pekáč
Mrazená pizza, 350 g	190	25 - 35	2	drôtený rošt
Koláče v plechu na pečenie				
Piškótová roláda	180	20 - 30	2	plech na pečenie alebo hlboký pekáč
Brownies – čok. sušienky	180	35 - 45	2	plech na pečenie alebo hlboký pekáč
Koláče vo forme				
Nákyp	210	35 - 45	2	šesť keramických zapiekacích foriem na drôtenom rošte
Piškútový korpus	180	25 - 35	2	forma na korpus na drôtenom rošte
Piškútový koláč	150	35 - 45	2	forma na koláč na drôtenom rošte
Ryby				
Ryba vo vreckách, 300 g	180	25 - 35	2	plech na pečenie alebo hlboký pekáč
Celá ryba, 200 g	180	25 - 35	2	plech na pečenie alebo hlboký pekáč

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

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
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 ¹⁾	približne 500 g	180 - 220	25 - 35	2

¹⁾ 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
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

Potravina	Funkcia	Teplota (°C)	Príslušenstvo	Úroveň roštu v rúre	Čas (min)
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 ¹⁾	Turbo gril	250	drôtený rošt alebo hlboký pekáč	3	15 – 20 prvá strana; 10 – 15 druhá strana

1) Rúru predhrievajte 10 minút.

13. RÚRA – OŠETROVANIE A ČISTENIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

13.1 Poznámky k čisteniu

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

Na čistenie kovových povrchov použite vyhradený čistiaci prostriedok.

Vnútro rúry vyčistíte po každom použití. Hromadenie tuku alebo zvyškov jedál môže mať za následok vznik požiaru. Riziko je vyššie pri grilovaní pekáči.

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

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

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

13.2 Antikorové alebo hliníkové rúry

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

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

13.3 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 byliniek.
2. Nechajte ocot 30 minút rozpustiť zvyšky vodného kameňa pri izbovej teplote.
3. Dutinu vyčistite teplou vodou a mäkkou handričkou.

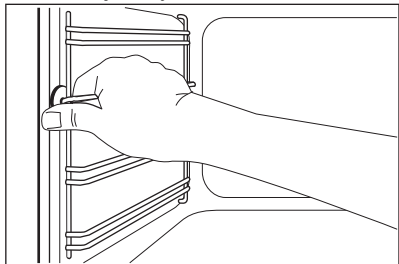
13.4 Vybratie zasúvacích lišt

Pri čistení rúry z nej vyberte zasúvacie lišty.

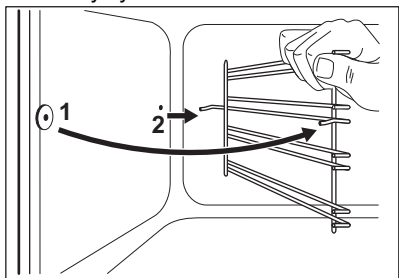
UPOZORNENIE!

Pri vyberaní zasúvacích lišt postupujte veľmi opatrne.

1. Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny.



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



Pri inštalácii odstráneného príslušenstva zvolte opačný postup.

13.5 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 dveriek poutierajte mäkkou handričkou a teplou vodou.

1. Nastavte funkciu .
2. Nastavte maximálnu teplotu a nechajte rúru zapnutú 1 hodinu.
3. Vypnite rúru.

4. Keď rúra vychladne, vyčistite dutinu jemnou vlhkou handričkou.

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

13.6 Demontáž a montáž sklenených panelov rúry

Vnútrotné sklenené panely môžete vybrať a vyčistiť. Počet sklenených panelov dveriek je pre rôzne modely odlišný.

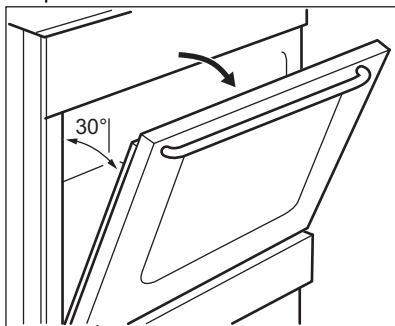
VAROVANIE!

Počas čistenia nechajte dverka rúry mierne pootvorené. Ak ich otvoríte úplne, môže dôjsť k ich neúmyselnému zatvoreniu a prípadnému poškodeniu.

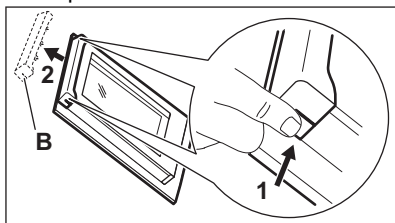
VAROVANIE!

Bez sklenených panelov spotrebič nepoužívajte.

1. Otvorte dverka tak, aby sa nachádzali v približne 30° uhle. Dverka sa v mierne pootvorenom stave samočinne zaistia.



2. Uchopte rám dveriek (B) na hornom okraji po oboch stranách a zatlačte ho smerom dnu, aby sa uvoľnila upevňovacia západka.



3. Rám dvierok vyberte potiahnutím smerom dopredu.



VAROVANIE!

Keď vyberiete sklenené panely, dvierka rúry sa pokúsia zatvoriť.

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

Po dokončení čistenia namontujte sklenené panely a dvierka rúry. Vyššie uvedené kroky vykonajte v opačnom poradí. Najprv namontujte menší panel, následne väčší.



UPOZORNENIE!

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

13.7 Zásuvka

Úložná zásuvka je pod dutinou rúry.



VAROVANIE!

Do zásuvky nekladajte potraviny.



VAROVANIE!

V zásuvke nenechávajte horľavé predmety, napríklad čistiace materiály, plastové vrecká, lapky, papier, čistiace prostriedky, aerosóly a plastové predmety. Keď používate rúru, zásuvka sa môže zohriať. Hrozí nebezpečenstvo požiaru.

Zásuvku pod rúrou môžete vybrať a vyčistiť.

Vybratie zásuvky:

1. Vytiahnite zásuvku až na doraz.
2. Zásuvku mierne nadvihnite, aby sa dala nadvihnúť pod uhlom koľajničiek zásuvky. Pri inštalácii zásuvky použite opačný postup.

13.8 Výmena osvetlenia



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

Žiarovka môže byť horúca.

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

Zadné svetlo

1. Otočte sklenený kryt žiarovky a vyberte ho.
2. Vyčistíte sklenený kryt.
3. Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku odolnú až do teploty 300 °C.
4. Nainštalujte sklenený kryt.

14. RIEŠENIE PROBLÉMOV



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

14.1 Čo robiť, keď...

Problém	Možná príčina	Náprava
Spotrebič nie je možné zapnúť.	Spotrebič nie je pripojený ku zdroju elektrického napájania alebo je pripojený nesprávne.	Skontrolujte, či je spotrebič správne pripojený k zdroju elektrického napájania.

Problém	Možná příčina	Náprava
	Je vypálená poistka.	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.	Varný panel znovu zapnite a do 10 sekúnd nastavte stupeň ohrevu.
	Súčasne ste sa dotkli 2 alebo viacerých senzorových polí.	Dotýkajte sa iba jedného senzorového poľa.
	Na ovládacom paneli sú voda alebo tukové škvrny.	Vyčistite 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 ①.	Odstráňte daný predmet zo senzorového poľa.
Varný panel trvá príliš dlho, kým zohreje kuchynský riad.	Nesprávny priemer alebo kvalita kuchynského riadu.	Použite kuchynský riad určený na indukciu s priemerom dna podobným veľkosti varnej zóny
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“.
 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.
 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 rozsvieti znova, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

Problém	Možná příčina	Náprava
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).
Výsledok pečenia nie je uspokojivý, keď sa používa nasledujúca funkcia: 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	LK1564267X LK1564266W
Typ varného panelu	Varný panel voľne stojaceho variča
Počet varných zón	4
Technológia ohrevu	Indukčná
Priemer kruhových varných zón (Ø)	Ľavý zadný 21,0 cm Pravý zadný 18,0 cm Pravý predný 14,0 cm Ľavý predný 14,0 cm
Spotreba energie na varnú zónu (EC electric cooking)	Ľavý zadný 175.0 Wh/kg Pravý zadný 170.0 Wh/kg Pravý predný 184.0 Wh/kg Ľavý predný 184.6 Wh/kg
Spotreba energie na varný panel (EC electric hob)	178.4 Wh/kg

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

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	LKI564267X 943005687 LKI564266W 943005708	
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	
Objem	58 l	
Typ rúry	Rúra vo voľne stojacom variči	
Hmotnosť	LKI564267X	46.0 kg
	LKI564266W	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 nízkej výkonnosti

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  Obal vyhodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Spotrebiče označené symbolom  s komunálnym

odpadom. 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





