



LKI564267K

SK Návod na používanie | **Sporák**

2

SL Navodila za uporabo | **Štedilnik**

34



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 POKYNY.....	5
3. INŠTALÁCIA.....	8
4. OPIS VÝROBKU.....	10
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	11
6. VARNÝ PANEL – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	12
7. VARNÝ PANEL – RADY A TIPY.....	15
8. VARNÝ PANEL – OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	17
9. RÚRA – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE	18
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 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

spotřebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotřebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.

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

1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotřebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotřebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.
- Tento spotřebič 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 spotřebič a vymeniť kábel smie iba na to kvalifikovaná osoba.
- Tento spotřebič musí byť do siete pripojený káblom typu H05VV-F, aby odolal teplotám zadného panela.
- Tento spotřebič je určený na používanie v nadmorskej výške do 2 000 m.
- Tento spotřebič nie je určený na používanie na lodiach, loďkách ani plavidlách.
- Spotřebič neinštalujte za ozdobné dvierka, aby ste predišli prehriatiu.
- Spotřebič 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. požiarňou 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 zasúvacej lišty najskôr potiahnite jej prednú časť a potom zadnú časť smerom od bočných stien spotrebiča. Zasúvacie 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 POKYNY

2.1 Inštalácia

VAROVANIE!

Tento spotrebič môže nainštalovať len kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič nainštalujte 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 nainštalujte vedľa dverí ani pod okno. Predídete tak zhodeniť 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 sa uvoľniť horúci vzduch.
- Spotrebič neobsluhujte s mokrymi 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 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 vytriahnite zo sieťovej zásuvky.

- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Hrozí riziko prasknutia sklenených panelov.
- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- 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 Vnútoré 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 udusenía.

- O likvidácii spotrebiča sa informujte na mestskom alebo obecnom úrade.

- Odpojte spotrebič od napájania z elektrickej siete.
- Siet'ový elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.

3. INŠTALÁCIA

⚠ VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly o hľadane bezpečnosti.

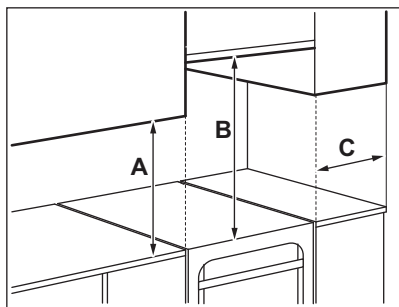
3.1 Umiestnenie spotrebiča

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

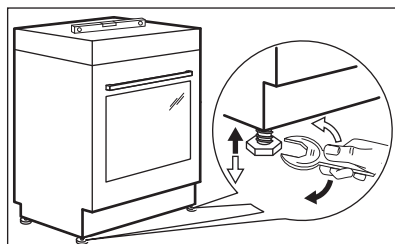
Rozmer	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Technické údaje

Napätie	230 V
Frekvencia	50 – 60 Hz
Trieda spotrebiča	1

Rozmer	mm
Výška	858
Šírka	500
Hĺbka	600

3.3 Vyrovnávanie 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!

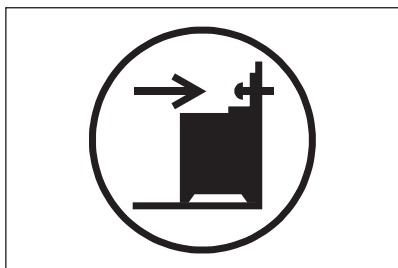
Uistite sa, že ochranu proti prevráteniu nainštalujete v správnej výške.



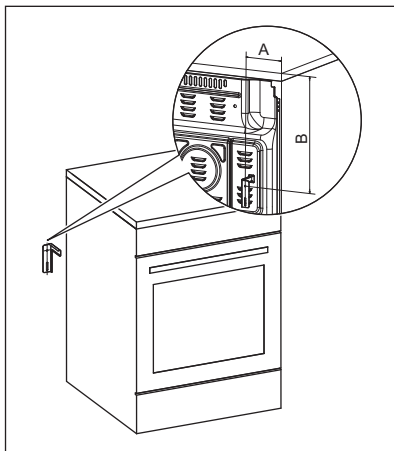
Uistite sa, že povrch za spotrebičom je hladký.

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 prispôsobiť 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 prispôsobiť tak, aby bol spotrebič umiestnený v strede.

3.5 Elektroinštalácia

VAROVANIE!

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

Tento spotrebič sa dodáva bez napájacej zástrčky a sieťového kábla. 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.

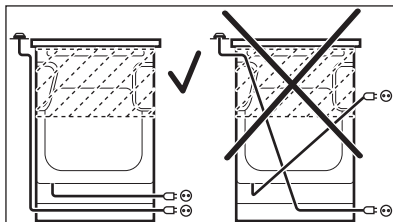
Pripustné typy káblov pre rôzne fázy:

Fáza	Min. rozmer kábla
1	3 x 6,0 mm ²

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

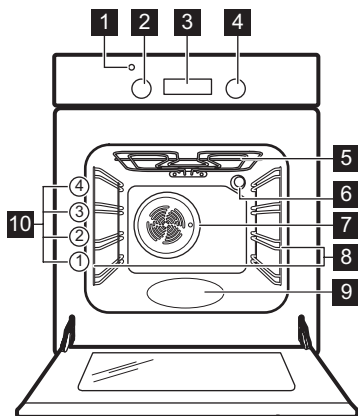
VAROVANIE!

Napájací kábel sa nesmie dotýkať časti spotrebiča vyznačenej na obrázku.



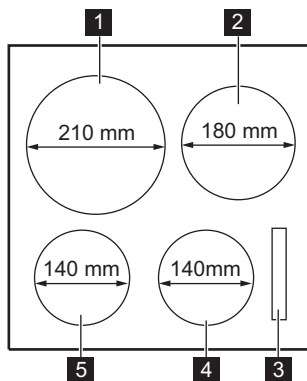
4. OPIS VÝROBKU

4.1 Všeobecný prehľad



- 1 Ukazovateľ/symbol teploty
- 2 Otočný ovládač teploty
- 3 Elektronický programátor
- 4 Otočný ovládač funkcií rúry
- 5 Ohrevný prvok
- 6 Osvetlenie
- 7 Ventilátor
- 8 Zasúvací 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




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 zobrazený čas blikat a displej bude zobrazovať nastavený denný čas.

5.3 Zmena času



Ak je spustená akákoľvek funkcia, presný čas nemôžete zmeniť.

Stláčajte , až kým ukazovateľ presného času nezabliká.

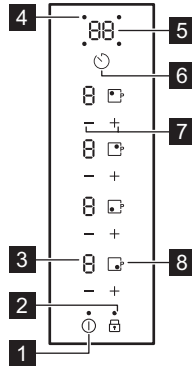
Na nastavenie nového času si pozrite časť „Nastavenie času“.

6. VARNÝ PANEL – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

6.1 Ovládací panel varného panela



Spotrebič sa ovláda sensorovými 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.

Displej	Popis
	Varná zóna je aktivovaná. Bodka znamená zmenu o polovicu stupňa ohrevu.
	PowerBoost je zapnuté.
	Došlo k poruche.
	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,
- rozležete 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 vyčistíte ovládací panel.
- varná doska sa príliš zohreje (napr. keď panvica vyvríe). 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

Varný stupeň	Varný panel sa vypne po
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 zahrievanie

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).

Ľahko 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 číslice 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 zabraňuje náhodnému spusteniu varnej dosky.

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

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

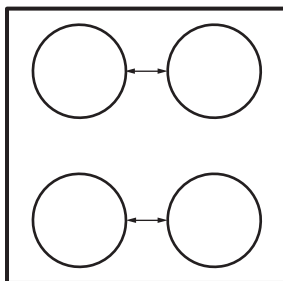
Na zrušenie funkcie len na jeden čas varenia: zapnite varnú dosku s ①. .

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 s vhodným riadom.

Materiál kuchynského riadu

- **správne:** liatina, oceľ, smaltovaná oceľ, antikoro, viacrstvové 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.	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.

Varný stupeň	Použite na:	Čas (min)	Rady
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, klobásy, pečeň, zäsmažka, vajcia, palacinky, šišky.	podľa potreby	V prípade potreby obráťte.
7 - 8	Silné smaženie, opečené zemiakové pyré, karé, steaký.	5 - 15	V prípade potreby obráťte.
9	Varenie vody, varenie cestovín, príprava mäsa (guláš, ragú), hranolčeký.		
	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 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



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 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 časti „Rady a tipy“ v kapitole 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 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 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 nenapĺňajte vodou počas pečenia ani vtedy, keď je rúra horúca.

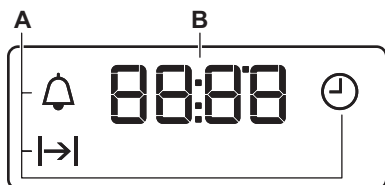
6. Ak chcete spotrebič vypnúť, otočte ovládače funkcií rúry a teploty do vypnutej polohy.
7. Odstráňte vodu z priehlbiny dutiny.

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	Služi 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 ohľadne bezpečnosti.

11.1 Vloženie príslušenstva

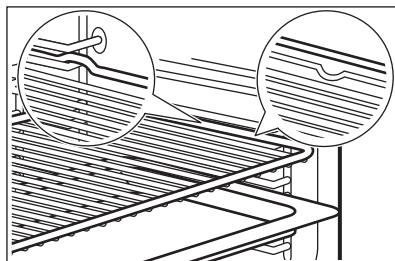
Príslušenstvo dostupné v závislosti od modelu. Naskenujte QR kód a skontrolujte, ako sa používa príslušenstvo dodané so spotrebičom. Voliteľné príslušenstvo si môžete objednať samostatne. Viac informácií vám poskytnie váš miestny dodávateľ.



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.

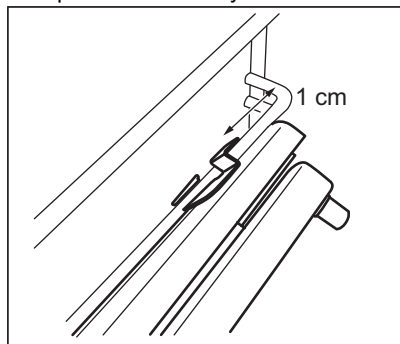
11.2 Teleskopické lišty



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

Inštalácia teleskopických lišt

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

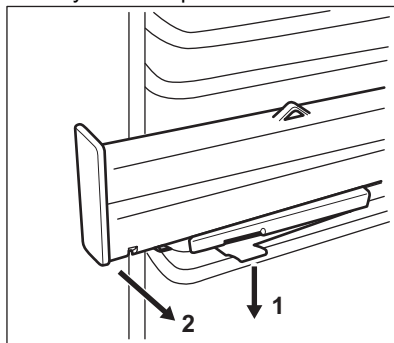


3. Lištu otočte do správnej polohy. Blokovací prvok, ktorý je na jednom konci teleskopической lišty, musí smerovať nahor.

4. Lištu zasuňte až k zadnej stene rúry.
5. Predný koniec teleskopической lišty zatlačte k podpornej zasúvacej lište. Keď príchytku v prednej časti správne zapadne na svoje miesto, 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 teleskopической 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.

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“

Pečivo

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.
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, crois-santy 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 crois-santy 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.

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

Pečenie mäsa

Potravina	Voda v priehlbine dutiny (ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň roštu v rúre	Príslušenstvo
Bravčové pečené	200	180	65 - 80	2	Použite drôtený rošt aj plech na pečenie.
Hovädzie pečené	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 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
Ryby				

Potravina	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň roštu v rúre	Príslušenstvo
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
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
Hranolčky, mrazené	približne 650 g	180 - 220	20 - 30	2
Hrubé hranolčky, mrazené	približne 600 g	180 - 220	20 - 30	2

Potravina	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň roštu v rúre
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
Rybíe 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
Piškvôtový koláč bez tuku	Tradičné pečenie	180	drôtený rošt	2	20 - 30

Potravina	Funkcia	Teplota (°C)	Príslušenstvo	Úroveň roštu v rúre	Čas (min)
Piškótový koláč bez tuku	Príprava jedál s použitím ventilátora	160	drôtený rošt	2	25 - 35
Piškótový koláč bez tuku	Teplovzdušné pečenie	170	drôtený rošt	1 + 3	30 - 40
Linecké koláčiky/ploché pečivo	Tradičné 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 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 grilovanom 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 rúru na pečenie. Na katalytické povrchy neaplikujte čistiaci prostriedok na rúru.

Nelepivé 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 bylín.
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

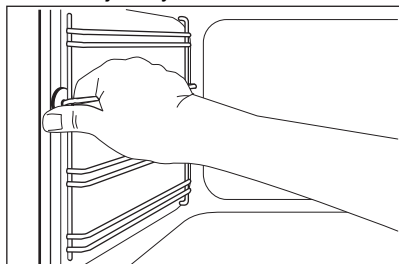
Pri čistení rúry z nej vyberte zasúvacie lišty.



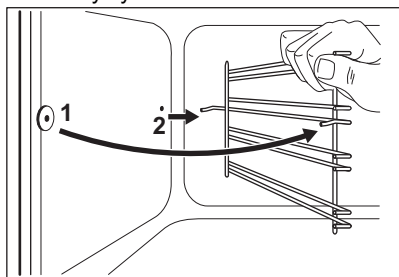
UPOZORNENIE!

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 zvoľte opačný postup.

13.5 Čistenie katalýzou

Dutina je pokrytá katalytickým smaltom. Absorbuje tuk.

Skôr ako zapnete katalytické čistenie:

- vyberte všetko príslušenstvo a .
- dno rúry vyčistite 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.

13.6 Odstránenie a inštalácia sklenených panelov rúry

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



VAROVANIE!

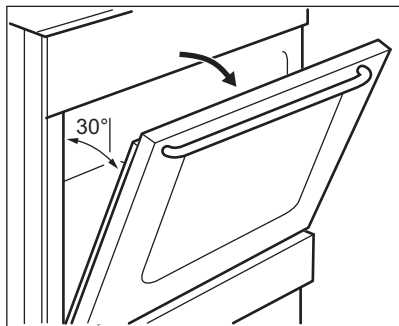
Počas čistenia nechajte dvierka rúry mierne pootvorené. Dvierka sa pri plnom otvorení môžu náhodne zatvoriť, čo môže spôsobiť poškodenie.



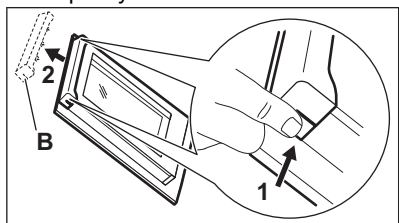
VAROVANIE!

Spotrebič nepoužívajte bez sklenených panelov.

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



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



- Rám dveriek vyberte potiahnutím dopredu.

VAROVANIE!

Keď vyberiete sklenené panely, dverka rúry sa pokúšajú zatvoriť.

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

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

UPOZORNENIE!

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

13.7 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:

- Vytiahnite zásuvku až na doraz.
 - 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.

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

Zadné svetlo






- Otočte sklenený kryt žiarovky a vyberte ho.
- Vyčistite sklenený kryt.
- Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku odolnú až do teploty 300 °C.
- Nainštalujte sklenený kryt.

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.	Skontrolujte, či je spotrebič správne pripojený k zdroju elektrického napájania.
	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 škvrnky.	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 rozsvietia.	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  , 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).
Pri použití nasledujúcej funkcie nie je účinnosť pečenia uspokojivá: SteamBake.	Nenastavili ste funkciu SteamBake.	Pozrite si časť „Zapnutie funkcie: SteamBake“.
	Priehlbnu vnútorného priestoru rúry ste nenaplnili vodou.	Pozrite si časť „Zapnutie funkcie: SteamBake“.
Voda v priehlbne dutiny rúry nezovrie.	Teplota je príliš nízka.	Teplotu nastavte na minimálne 110 °C. Pozrite si kapitolu „Rúra – rady a tipy“.
Z priehlbny dutiny rúry vyteká voda.	V priehlbne dutiny rúry je priveľa vody.	Vypnite rúru a uistite sa, že je spotrebič studený. Vodu utrite handričkou alebo špongiou. Do priehlbny 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	LKI564267K
Typ varného panelu	Varný panel voľne stojaceho variča
Počet varných zón	4
Technológia ohrevu	Indukcia
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 panely – 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	LKI564267K 943005785

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	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

Pozdravljeni pri podjetju Electrolux! Zahvaljujemo se vam, da ste izbrali našo napravo.



Pridobitev nasvetov glede uporabe, brošure, odpravljanje težav, servisne informacije in informacije glede popravil:
www.electrolux.com/support

Pridržujemo si pravico do sprememb.

KAZALO

1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	34
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	37
3. NAMESTITEV.....	39
4. OPIS IZDELKA.....	42
5. PRED PRVO UPORABO.....	42
6. KUHALNA PLOŠČA - DNEVNA UPORABA.....	43
7. KUHALNA PLOŠČA - NAMIGI IN NASVETI.....	46
8. KUHALNA PLOŠČA - VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	48
9. PEČICA - DNEVNA UPORABA.....	49
10. PEČICA - ČASOVNE FUNKCIJE.....	50
11. PEČICA - UPORABA DODATNE OPREME.....	51
12. PEČICA - NAMIGI IN NASVETI.....	52
13. PEČICA - VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	57
14. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	59
15. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	61
16. SKRIB ZA OKOLJE.....	63

1. ⚠ VARNOSTNE INFORMACIJE

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe ali škodo, nastalo zaradi nepravilne namestitve ali uporabe. Navodila vedno shranite na varnem in dostopnem mestu za poznejšo uporabo.

1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

- To napravo lahko otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja uporabljajo le pod nadzorom ali če so dobile ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo. Otroci, mlajši od osem (8) let, ter osebe z visoko stopnjo

invalidnosti se ne smejo približevati napravi, če niso pod nenehnim nadzorom.

- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se z napravo ne igrajo.
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavržite.
- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Med uporabo in hlajenjem naprave naj bo naprava izven dosega otrok in hišnih ljubljencev.
- Če je naprava opremljena z zaščito za otroke, mora biti zaščita vklopljena.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave, če ni zagotovljen nadzor.

1.2 Splošna varnost

- Ta naprava je namenjena le kuhanju.
- Ta naprava je namenjena zgolj uporabi v gospodinjstvu v notranjem okolju.
- Ta naprava se lahko uporablja v pisarnah, hotelskih sobah, sobah motelov, kjer nudijo prenočišča z zajtrkom, kmečkih turizmih in drugih podobnih nastanitvenih objektih, kjer takšna uporaba ne presega (povprečnih) ravni domače uporabe.
- Namestitev naprave in zamenjavo kabla lahko izvede le strokovno usposobljena oseba.
- Ta naprava mora biti priključena na električno omrežje s kablom H05VV-F, da prenese temperaturo hrbtne plošče.
- Ta naprava je namenjena uporabi do 2000 m nadmorske višine.
- Ta naprava ni namenjena uporabi na ladjah, čolnih ali barkah.
- Naprave ne nameščajte za okrasnimi vrati, da preprečite pregrevanje.
- Naprave ne nameščajte na ploščadi.
- Naprave ne upravljajte z zunanjo programsko uro ali z ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.

- **OPOZORILO:** Kuhanje na kuhalni plošči z maščobo ali oljem brez nadzora je lahko nevarno in lahko pripelje do požara.
- Ognja, ki nastane med kuhanjem, nikoli ne poskušajte pogasiti z vodo. Izklopite napravo in plamene prekrijte s požarno odejo ali pokrovom.
- **POZOR:** Kuhanje mora biti nadzorovano. Kratkotrajno kuhanje mora biti stalno nadzorovano.
- **OPOZORILO:** Nevarnost požara: Na kuhalnih površinah ne shranjujte predmetov.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Za čiščenje steklenih vrat ali stekla pokrovov kuhalne plošče ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.
- Ne postavljajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke na površino kuhalne plošče, ker se lahko segrejejo.
- **OPOZORILO:** Če je površina počena, izklopite napravo, da preprečite možnost udara električnega toka. Če je naprava priključena na električno omrežje neposredno preko razdelilne omarice, odstranite varovalko, da napravo izključite iz napajanja. V obeh primerih se obrnite na pooblaščen servisni center.
- Po uporabi kuhalne plošče jo izklopite s pomočjo tipke na njej, ne zanašajte se na tipalo za posodo.
- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Pazite, da se ne dotaknete grelcev.
- Vedno si nadenite zaščitne rokavice, ko opremo in pekače jemljete iz ali jih nameščate v pečico.
- Pred vzdrževalnimi deli prekinite napajanje.
- **OPOZORILO:** Zagotovite, da je naprava izključena, preden zamenjate žarnico, da preprečite možnost električnega udara.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servisni center ali druga

strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti električnega udara.

- Bodite previdni, ko se dotikate predala za shranjevanje. Lahko se segreje.
- Če želite odstraniti nosilce za rešetke, najprej potegnite sprednji del nosilca rešetke, nato pa še zadnji del, stran od bočnih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.
- Oprema za odklop mora biti vgrajena v fiksno ožičenje v skladu s predpisi za ožičenje.
- **OPOZORILO:** Uporabljajte samo varovala kuhalne plošče, ki jih je zasnoval proizvajalec kuhalne naprave ali ki jih proizvajalec naprave navede kot primerne v navodilih za uporabo, ali varovala kuhalne plošče, priložena napravi. Zaradi uporabe neprimernih varoval lahko pride do nezgode.

2. VARNOSTNA NAVODILA

2.1 Namestitev

OPOZORILO!

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitev, priložena napravi.
- Pri premikanju naprave bodite pazljivi, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in priloženo obutev.
- Naprave ne vlecite za ročaj.
- Kuhinjska omara in odprtina morata biti ustreznih mer.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Napravo namestite na varno in primerno mesto, ki ustreza zahtevam za namestitev.
- Deli naprave so pod električno napetostjo. Napravo obdajte s pohištvom, da preprečite stik z nevarnimi deli.
- Stranice naprave morajo biti nameščene ob napravah ali enotah z isto višino.

- Naprave ne nameščajte v bližino vrat ali pod okna. Na ta način preprečite, da bi vroča posoda padla z naprave, ko odprete vrata ali okno.
- Poskrbite za namestitev pripomočkov za uravnoteženje, da preprečite nagib naprave. Oglejte si poglavje »Namestitev«.

2.2 Priklučitev na električno omrežje

OPOZORILO!

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priklučitev mora opraviti usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Vedno uporabite pravilno nameščeno varnostno vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Priključni kabli ne smejo priti v stik ali bližino vrat naprave ali odprtine pod

napravo, še posebej, ko naprava deluje ali so vrata vroča.

- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.
- Preden vtaknete vtič v vtičnico, povsem zaprite vrata naprave.

2.3 Uporaba

OPOZORILO!

Nevarnost telesnih poškodb in opeklin.
Nevarnost električnega udara.

- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso ovirane.
- Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Po vsaki uporabi izklopite napravo.
- Pri odpiranju vrat naprave, medtem ko je naprava v uporabi, bodite previdni. Lahko se sprosti vroč zrak.
- Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami, ali kadar je v stiku z vodo.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino in na njo ne postavljajte živil neposredno.
- Osebe s srčnim spodbujevalnikom morajo biti med delovanjem naprave vsaj 30 cm oddaljene od indukcijskih kuhališč.
- Med kuhhalno površino in posodo ne uporabljajte aluminijaste folije ali drugih materialov, razen če proizvajalec naprave ne določi drugače.

- Uporabljajte samo dodatno opremo, ki jo za to napravo priporoča proizvajalec.
- Vedno uporabljajte steklo in kozarce, ki so odobreni za ohranjanje.

OPOZORILO!

Nevarnost požara in eksplozije.

- Maščobe in olja lahko ob segrevanju sproščajo vnetljive hlape. Plamenov ali segretyh predmetov ne približujte maščobam in olju, kadar kuhate z njimi.
- Hlapi, ki jih sprošča vroče olje, lahko povzročijo spontani vžig.
- Rabljeno olje, ki lahko vsebuje ostanke hrane, lahko povzroči požar pri nižji temperaturi kot olje, ki se uporablja prvič.
- Ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali predmetov, ki so prepojeni z vnetljivimi izdelki, v napravo, blizu nje ali nanjo.
- Ne dovolite, da bi iskre ali odprti plameni prišli v stik z napravo, ko odprete vrata.
- Previdno odprite vrata naprave. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka.

OPOZORILO!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Za preprečevanje poškodb ali razbarvanja emajla:
 - Ne smete postaviti pekačev ali drugih predmetov neposredno v notranjost aparata.
 - Aluminijaste folije ne postavljajte neposredno na dno naprave.
 - Ne smete postaviti vode neposredno v vročo napravo.
 - Ne smete hraniti vlažnih jedi in hrane v napravi, potem ko nehate kuhati.
 - Pri odstranjevanju ali nameščanju opreme bodite previdni.
- Sprememba barve emajla ali nerjavnega jekla ne vpliva na zmogljivost naprave.
- Za vlažno pecivo uporabite globok pekač. Sadni sokovi povzročijo madeže, ki so lahko trajni.
- Vroče posode ne postavljajte na nadzorno ploščo.
- Ne dovolite, da iz posode povre vsa tekočina.
- Pazite, da predmeti ali posoda ne padejo na napravo. Površina se lahko poškoduje.

- Ne vklaplajte kuhališč, na katerih je prazna posoda ali pa so sploh ni nobene posode.
- Posoda, ki je izdelana iz litega železa ali aluminija oz. ima poškodovano dno, lahko povzroči praske. Te predmete vedno dvignite, kadar jih morate premakniti na kuhlalni površini.

2.4 Nega in čiščenje

OPOZORILO!

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali škode na napravi.

- Pred vzdrževalnimi deli izklopite napravo. Iztaknite vtič iz omrežne vtičnice.
- Prepričajte se, da je naprava hladna. Vroče steklene plošče lahko počijo.
- Ko se steklene plošče v vratih poškodujejo, jih takoj zamenjajte. Obrnite se na pooblaščen servisni center.
- Ob odstranjevanju vrat z naprave bodite previdni. Vrata so težka!
- Preostala maščoba ali hrana v napravi lahko povzročita požar.
- Napravo redno čistite, da preprečite nabiranje umazanije in poškodbo površine materiala.
- Očistite napravo z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gobic, topil ali kovinskih predmetov.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte varnostna navodila z embalaže.
- Katalitičnega emajla (če obstaja) ne čistite s čistilnimi sredstvi.

3. NAMESTITEV

OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

2.5 Notranja osvetlitev

OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.

- O žarnicah v izdelku in nadomestnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so zasnovane za ekstremne pogoje v gospodinjskih aparatih, kot so izjemne temperature, vibracije in vlažnosti, ali za sporočanje informacij o delovanju aparata. Niso namenjene za uporabo drugje in niso primerne za sobno razsvetljavo v gospodinjstvu
- Ta izdelek vsebuje svetlobni vir razreda energijske učinkovitosti G.
- Uporabite le žarnice z istimi specifikacijami.

2.6 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščen servisni center.
- Uporabite samo originalne rezervne dele.

2.7 Odlaganje

OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

- Za informacije o pravilnem odlaganju naprave se obrnite na občinsko upravo.
- Izključite napravo iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavržite.

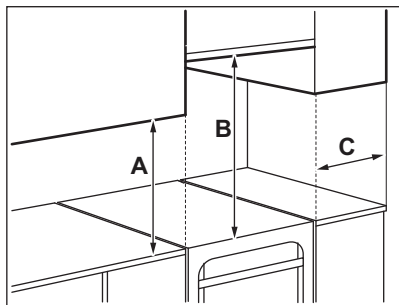
3.1 Lokacija naprave



Štedilnika ne nameščajte v bližino umivalnika ali v bližino pomivalnega korita. Vlažnost/vodne kapljice lahko prodrejo med stransko ploščo in omarico, sčasoma pa lahko poškodujejo barvo stranske plošče.

Samostoječo napravo z omaricami lahko namestite na eno ali dve strani in v kot.

Za najmanjše razdalje za namestitev preverite razpredelnico.



Najmanjše razdalje

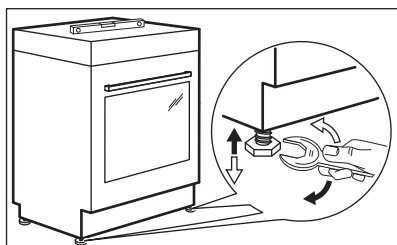
Dimenzija	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Tehnični podatki

Napetost	230 V
Frekvenca	50 - 60 Hz
Razred naprave	1

Dimenzija	mm
Višina	858
Širina	500
Globina	600

3.3 Namestitev naprave v vodoraven položaj



Z majhnimi nogicami na dnu naprave poravnajte zgornjo površino naprave z drugimi površinami.

3.4 Zaščita pred nagibanjem

Nastavite ustrezno višino in površino za napravo, preden pritrдите zaščito pred nagibanjem.

⚠ POZOR!

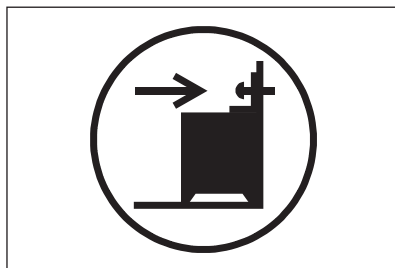
Prepričajte se, da ste zaščito pred nagibanjem namestili na ustrezno višino.



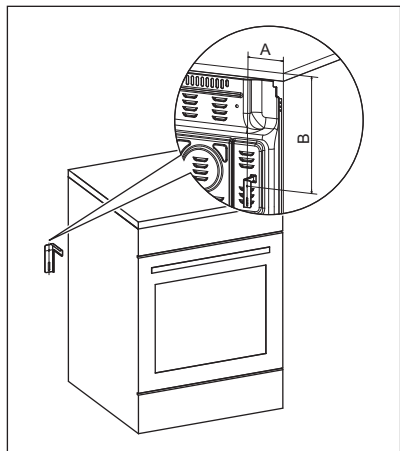
Prepričajte, da je površina za napravo gladka.

Namestiti morate zaščito pred nagibanjem. Če je ne namestite, se lahko naprava nagne.

Vaša naprava ima simbol, prikazan na sliki (če je primerno), da vas opozori na obvezno namestitev zaščite pred nagibanjem.



1. Zaščito pred nagibanjem namestite B - 357 mm pod vrhno površino naprave in A - 67 mm od stranice naprave v okroglo odprtino na nosilcu. Privijte jo v trden material ali pa uporabite primerno ojačitev (steno).



2. Odprtino lahko najdete na levi strani hrbtne strani naprave. Dvignite sprednji del naprave in jo namestite na sredino med omarici. Če je prostor med omaricama večji od širine naprave, morate prilagoditi stranske mere, da bo naprava stala na sredini.



Če spremenite mere štedilnika, morate pravilno poravnati zaščito pred nagibanjem.



POZOR!

Če je prostor med omaricama večji od širine naprave, morate prilagoditi stranske mere, da bo naprava stala na sredini.

3.5 Električna napeljava



OPOZORILO!

Proizvajalec ni odgovoren, če ne upoštevate varnostnih ukrepov iz poglavij o varnosti.

Ta naprava je dobavljena brez vtiča ali napajalnega kabla. Priključni terminal je nameščen za hrbtno ploščo.



OPOZORILO!

Preden priključite napajalni kabel v priključek, izmerite napetost med fazami v hišnem omrežju. Nato glejte nalepko na hrbtni strani naprave, da uporabite pravilno električno napeljavo. Ta vrstni red korakov preprečuje napake pri napeljavi in poškodbe električnih sestavnih delov naprave.

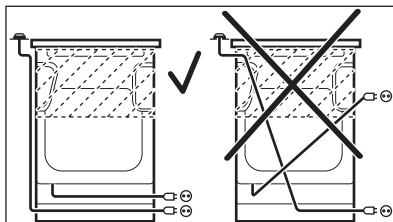
Primerne vrste kablov za različne faze:

Faza	Najmanjša velikost kabla
1	3 x 6,0 mm ²
3 z nevtralnim vodnikom	5 x 1,5 mm ²



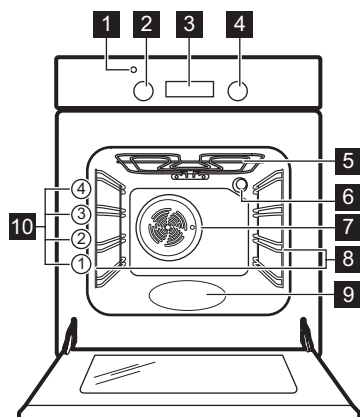
OPOZORILO!

Napajalni kabel se ne sme dotikati dela naprave, ki je označen na sliki.



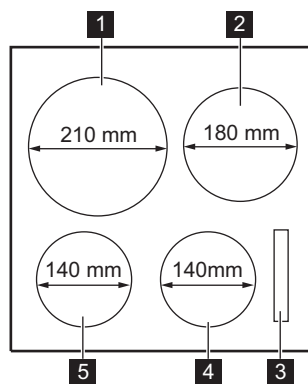
4. OPIS IZDELKA

4.1 Splošni pregled



- 1 Prikazovalnik/simbol temperature
- 2 Gumb za nastavitev temperature
- 3 Elektronski programator
- 4 Gumb za funkcije pečice
- 5 Grelnik
- 6 Žarnica
- 7 Ventilator
- 8 Nosilec rešetke, snemljiv
- 9 Vboklina pečice
- 10 Položaji rešetk

4.2 Postavitev kuhalne površine



- 1 Indukcijsko kuhališče 2300 W s funkcijo PowerBoost 3350 W
- 2 Indukcijsko kuhališče 1800 W s funkcijo PowerBoost 2800 W
- 3 Prikazovalnik
- 4 Indukcijsko kuhališče 1400 W s funkcijo PowerBoost 2800 W
- 5 Indukcijsko kuhališče 1400 W s funkcijo PowerBoost 2500 W

5. PRED PRVO UPORABO






OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.


5.1 Začetno predgrevanje in čiščenje



Pred prvo uporabo in stikom s hrano predhodno segrejte prazno napravo. Naprava lahko oddaja neprijeten vonj in dim. Med predgrevanjem prezračite prostor.

1. Iz naprave odstranite pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.
2. Nastavite funkcijo  Nastavite najvišjo temperaturo. Pustite, da naprava deluje 1 h.
3. Nastavite funkcijo  Nastavite najvišjo temperaturo. Najvišja temperatura za to funkcijo je 210 °C. Naprava naj deluje 15 min.
4. Nastavite funkcijo  Nastavite najvišjo temperaturo. Pustite, da naprava deluje 15 min.
5. Izklopite napravo in počakajte, da se ohladi.
6. Napravo in pripomočke čistite s krpo iz mikrovlaknen, toplo vodo in blagim čistilnim sredstvom.
7. Pripomočke in odstranljive nosilce rešetk namestite nazaj v prvotni položaj.

5.2 Nastavitev časa

Pred uporabo pečice morate nastaviti čas.

 utripa, ko napravo priključite na električno omrežje, če pride do izpada električne energije ali ko programska ura ni nastavljena.


Pritisnite  ali  za nastavev pravega časa.

Po približno petih sekundah se utripanje konča, prikazovalnik pa prikazuje nastavljen čas.

5.3 Spreminjanje časa



Ure ne morete spreminjati, če se izvaja katera od funkcij.

Pritiskajte , dokler ne začne indikator za uro utripati.

Za nastavev novega časa glejte »Nastavev časa«.

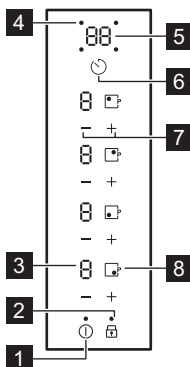
6. KUHALNA PLOŠČA - DNEVNA UPORABA








OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.









6.1 Upravljalna plošča kuhalne plošče



Napravo upravljajte s senzorskimi polji. Prikazovalniki, indikatorji in zvoki vas opozorijo na vklopljene funkcije.




Senzorsko polje	Funkcija	Opomba
1 	Vklop / Izklop	Za vklop in izklop kuhalne plošče.
2 	Ključavnica/ Varovalo za otroke	Za zaklepanje/odklepanje upravljalne plošče.
3 -	Prikaz stopnje kuhanja	Za prikaz stopnje kuhanja.
4 -	Indikatorji programske ure kuhališč	Prikaz, za katero kuhališče ste nastavili čas.
5 -	Prikazovalnik programske ure	Za prikaz časa v minutah.
6 	-	Za izbiro kuhališča.
7 	-	Za nastavitev stopnje segrevanja ali časa.
8 	PowerBoost	Za vklop funkcije.

6.2 Prikazovalniki stopnje kuhanja

Prikazovalnik	Opis
	Kuhališče je izključeno.
	Kuhališče deluje. Pika pomeni spremembo stopnje kuhanja za polovico.
	PowerBoost deluje.
	Napaka v delovanju.
	OptiHeat control (3-koračni indikator akumulirane toplote) nadaljnj kuhanje/ohrani toploto /akumulirana toplota.
	Deluje Ključavnica ali Varovalo za otroke.
	Napačna ali premajhna posoda oz. na kuhališču ni posode.
	Deluje Samodejni izklop

6.3 OptiHeat control (3-koračni indikator akumulirane toplote)


OPOZORILO!

 /  /  Dokler je indikator viden, obstaja nevarnost opeklin zaradi akumulirane toplote.

Indukcijska kuhališča ustvarjajo toploto, ki je potrebna za kuhanje, neposredno na dnu posode. Steklokeramiko segreje toplota posode.

Indikatorji zasvetijo, ko je kuhališče vroče. Prikazujejo stopnjo akumulirane toplote za kuhališča, ki jih trenutno uporabljate:

 - nadaljujte s kuhanjem,

 - ohrani toploto,

 - akumulirana toplota.


Indikator lahko zasveti tudi:

- za sosednja kuhališča, četudi jih ne uporabljate,

- ko vročo posodo postavite na hladno kuhališče,
- ko je kuhalna plošča izklopljena, vendar je kuhališče še vedno vroče.



Indikator ugasne, ko se kuhališče ohladi.

6.4 Vklp in izklp

Za vklop ali izklp kupalne plošče za eno sekundo pritisnite .

6.5 Samodejni izklp

Funkcija samodejno izklopi kupalno ploščo, če:

- so vsa kuhališča izklopljena,
- ne določite nastavitve segrevanja po vklopu kupalne plošče,
- ste nekaj polili ali položili na upravljalno ploščo za več kot 10 sekund (posodo, krpo itd.). Zasliši se zvočni signal in kupalna plošča se izključi. Odstranite predmet ali očistite upravljalno ploščo.
- se kupalna plošča preveč segreje (npr. ko povre vsa voda iz posode). Kuhališče naj se pred ponovno uporabo kupalne plošče ohladi.
- uporabljate napačno posodo. Zasveti simbol , kuhališče pa se po dveh minutah samodejno izklopi.
- ne izklopite kuhališča oziroma ne spremenite nastavitve segrevanja. Po določenem času se prikaže  in kupalna plošča se izklopi.



Razmerje med nastavitvijo segrevanja in časom, po katerem se kupalna plošča izklopi:

Nastavitev segrevanja	Kupalna plošča se izklopi po
1 - 2	6 urah
3 - 4	5 urah
5	4 urah
6 - 9	1,5 ure

6.6 Stopnja kuhanja

Za višanje stopnje kuhanja se dotaknite .

Za nižanje stopnje kuhanja se dotaknite .







Za izklp kuhališča se sočasno dotaknite  in .

6.7 Samodejno segrevanje

Če vklopite to funkcijo, lahko zagotovite potrebno nastavitve segrevanja v krajšem času. Funkcija nastavi za nekaj časa najvišjo stopnjo segrevanja, nato pa jo zmanjša na ustrezno stopnjo segrevanja.





Za vklop funkcije mora biti kuhališče hladno.

Za vklop funkcije za kuhališče: dotaknite se  (zasveti ). Takoj se dotaknite  (zasveti ). Takoj se dotaknite , dokler se ne prikaže prava stopnja segrevanja. Po treh sekundah zasveti .

Za izklp funkcije: dotaknite se .

6.8 PowerBoost

Ta funkcija zagotavlja več moči za indukcijska kuhališča. Funkcijo za indukcijsko kuhališče lahko vklopite samo za omejen čas. Po tem času se indukcijsko kuhališče samodejno preklopi nazaj na najvišjo stopnjo segrevanja.

Za vklop funkcije za kuhališče: dotaknite se  .






Za izklp funkcije: dotaknite se  ali .

6.9 Časovnik

-  **Časovnik z odštevanjem ure**
To funkcijo lahko uporabite za nastavitve dolžine posameznega postopka kuhanja.

Najprej nastavite stopnjo kuhanja za kuhališče, nato pa funkcijo.

Za vklop funkcije ali spremembo časa:

dotaknite se . Na prikazovalniku se prikažeta številki programske ure **00** in indikatorja  in .  se obarva rdeče,  pa bele barve.



Če programska ura ni nastavljena, se po 3 sekundah vsi indikatorji ugasnejo.

Pritisnite \oplus ali \ominus , da nastavite čas (00 - 99 minut). Po treh sekundah programska ura samodejno začne z odštevanjem. Indikatorji \odot , \oplus in \ominus izginejo. \triangle ostane rdeč.

Ko programska ura zaključi z odštevanjem, se oglasi zvočni signal in 00 utripa. Za izklop signala se dotaknite \odot .

Za izklop funkcije: dotaknite se \odot .

Zasvetita indikatorja \oplus in \ominus . Uporabite \ominus ali \oplus za nastavev 00 na prikazovalniku. Druga možnost je, da nastavite stopnjo kuhanja na 0. Posledično se oglasi signal in časomer prekliče.

6.10 Ključavnica

Upravljalno ploščo lahko zaklenete med delovanjem kuhališč. Preprečuje nenamerno spremembo stopnje kuhanja.

Najprej nastavite ustrezno stopnjo segrevanja.

Za vklop funkcije: dotaknite se \square \square . Programska ura ostane vklopljena.

Če želite izklopiti funkcijo: se dotaknite \square . Prej nastavljena stopnja segrevanja zasveti.



Ko izklopite kuhhalno ploščo, se izklopi tudi ta funkcija.

6.11 Varovalo za otroke

Ta funkcija prepreči nenamerno delovanje kuhhalne plošče.

Za vklop funkcije: vklopite kuhhalno ploščo z \odot . Ne nastavite nobene stopnje kuhanja. Za

tri sekunde se dotaknite \square \square . Izklopite kuhhalno ploščo z/s \odot .

Za izklop funkcije: vklopite kuhhalno ploščo z \odot . Ne nastavite nobene stopnje kuhanja. Za tri sekunde se dotaknite \square \square . Izklopite kuhhalno ploščo z/s \odot .

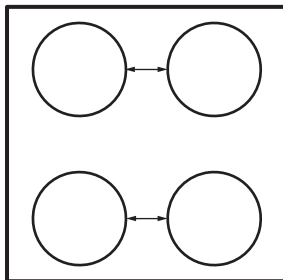
Za preglasitev funkcije samo za en čas kuhanja: vklopite kuhhalno ploščo z \odot \square .

Za štiri sekunde se dotaknite \square . **V 10 sekundah nastavite stopnjo segrevanja.** Kuhhalno ploščo lahko upravljate.

Ko izklopite kuhhalno ploščo s \odot , se funkcija ponovno vklopi.

6.12 Funkcija Upravljanje moči

- Kuhališča so združena glede na mesto in število faz v kuhhalni plošči. Oglejte si sliko.
- Vsaka faza ima največjo električno obremenitev.
- Funkcija razdeli moč med kuhališča, priključena na isto fazo.
- Funkcija se vklopi, ko je presežena skupna električna obremenitev kuhališč, priključenih na eno samo fazo.
- Funkcija zmanjša moč drugih kuhališč, priključenih na isto fazo.
- Prikazovalnik stopnje kuhanja za kuhališča z nižjo močjo se spreminja med dvema stopnjama.



7. KUHALNA PLOŠČA - NAMIGI IN NASVETI



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

7.1 Posoda



Pri indukcijskih kuhališčih močno elektromagnetno polje izjemno hitro segreje posodo.



Na indukcijskih kuhališčih uporabljajte primerno posodo.

Material posode

- **pravilno:** lito železo, jeklo, emajlirano jeklo, nerjavno jeklo, večplastno dno (označeno kot ustrezno s strani proizvajalca).
- **ni pravilno:** aluminij, baker, medenina, steklo, keramika, porcelan.

Posoda je primerna za indukcijsko kahalno ploščo v naslednjih primerih:

- če voda zavre zelo hitro, ko kahalno ploščo nastavite na najvišjo stopnjo kuhanja,
- če se na dno posode prilepi magnet.



Dno posode mora biti čim bolj debelo in ravno.

Dno posode mora biti čisto in suho, preden jo postavite na kahalno ploščo.

Dimenzije posode

Indukcijske kahalne plošče se samodejno prilagodijo dimenziji dna posode. Za pravilne dimenzije posode preverite tabelo "Specifikacije za kuhališča".

Posodo postavite na sredino izbranega kuhališča.

Za optimalen prenos toplote uporabite posodo s premerom dna, ki je podoben največji velikosti kuhališča, navedeni v premeru posode.

7.2 Specifikacije kuhališč

Kuhališče	Minimalni premer kuhinjske posode (mm)
Levo zadaj	180

Kuhališče	Minimalni premer kuhinjske posode (mm)
Desno zadaj	150
Desno spredaj	125
Levo spredaj	125

7.3 Hrup med delovanjem



Ti zvoki so običajni in ne predstavljajo napake. Hrup posode se lahko razlikuje glede na material posode in stopnjo moči.

Hrup zaradi posode:

- praskanje: posoda je narejena iz različnih materialov (konstrukcija z dvojnimi dnom).
- žvižganje: uporabljate kuhališče pri visoki stopnji kuhanja in posoda je izdelana iz različnih materialov (konstrukcija z dvojnimi dnom).
- brečnanje: uporabljate visoko stopnjo moči.

Hrup zaradi kahalne plošče:


- klikanje: pride do električnega preklapljanja.
- šumenje, brenenje: ventilator se premika.
- ritmični zvok: posoda je zaznana.

7.4 Poenostavljen vodnik za kuhanje

Razmerje med stopnjo kuhanja in porabo energije kuhališča ni linearno. Ko zvišate stopnjo kuhanja, ta ni sorazmerna s povečanjem porabe energije. To pomeni, da kuhališče s srednjo stopnjo kuhanja porabi manj kot polovico celotne energije.



Podatki v razpredelnici so samo za primer.

Nastavitev se-grevanja	Uporabite za:	Čas (min.)	Namigi
1	Kuhana živila ohranite topla.	po potrebi	Posodo pokrijte s pokrovom.
1 - 2.	Holandska omaka, topljenje: maslo, čokolada, želatina.	5 - 25	Občasno premešajte.
2.	Strjevanje: puhaste omelete, pečena jajca.	10 - 40	Kuhajte pokrito.
2. - 3.	Počasno kuhanje riža in mlečnih jedi, pogrevanje pripravljenih jedi.	25 - 50	Vode dodajte vsaj dvakrat toliko, kot je riža, mlečne jedi na polovici postopka premešajte.
3. - 4.	Kuhajte zelenjavo, ribe in meso na pari.	20 - 45	Dodajte nekaj žlic vode. Med postopkom preverite količino vode.
4. - 5.	Skuhajte krompir in drugo zelenjavo na pari.	20 - 60	Pokrijte dno posode z 1–2 cm vode. Med postopkom preverite raven vode. Pokrov naj bo na posodi.
4. - 5.	Kuhanje večje količine hrane, enolončnice in juhe.	60 - 150	Do 3 l tekočine s sestavinami.
5. - 7	Lahko cvrtje: zrezek, telečji cordon bleu, zarebrnice, polpete, klobase, jetra, prežganje, jajca, palačinke, krofi.	po potrebi	Po potrebi obrnite.
7 - 8	Težko cvrtje, praženi krompir - Rösti, ledveni zrezki, zrezki.	5 - 15	Po potrebi obrnite.
9	Vrenje vode, kuhanje testenin, pečenje mesa (golaž, dušena pečenka), cvrtje krompirja.		
	Prekuvavanje večjih količin vode. PowerBoost je vklopljena.		

8. KUHALNA PLOŠČA – VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

8.1 Splošne informacije

- Po vsaki uporabi štedilnik očistite.
- Vedno uporabljajte posodo s čistim dnom.
- Praske ali temni madeži na površini ne vplivajo na delovanje plošče.
- Uporabite posebno čistilno sredstvo za površine kuhalnih plošč.
- Vedno uporabljajte strgalo, priporočeno za kuhalne plošče s stekleno površino. Strgalo uporabite samo kot dodatno orodje za čiščenje stekla po standardnem postopku čiščenja.

OPOZORILO!

Za čiščenje steklene površine ne uporabljajte nožev ali drugih ostrih kovinskih pripomočkov.

8.2 Čiščenje kuhalne plošče

- **Takoj odstranite:** stopljeno plastiko, plastično folijo, sladkor in sladko hrano, v nasprotnem primeru se lahko zaradi umazanije poškoduje kuhalna plošča. Pazite, da ne pride do opeklin. Posebno strgalo postavite pod ostrim kotom na stekleno površino in z rezilom potegnite po površini.
- **Odstranite, ko je plošča že dovolj hladna:** ostanke vodnega kamna in vode, maščobne madeže in svetla kovinska obarvanja. Ploščo očistite z vlažno krpo in

čistilnim sredstvom, ki ni grobo. Po čiščenju ploščo osušite z mehko krpo.

- **Odstranite svetla kovinska obarvanja:** uporabite raztopino vode in kisa ter očistite stekleno površino s krpo.

9. PEČICA - DNEVNA UPORABA

OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

9.1 Vkllop in izkllop pečice

1. Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo pečice.
2. Obrnite gumb za nastavitev temperature, da izberete temperaturo. Lučka zasveti, ko pečica deluje.



Za funkcije brez segrevanja ni potrebno nastaviti temperature.

3. Pečico izklopite tako, da obrnete gumba za funkcije pečice in nastavitev temperature v položaj za izkllop.

9.2 Varnostni termostat

Nepravilno delovanje pečice ali okvarjeni deli lahko povzročijo nevarno pregrevanje. Za preprečitev tega ima pečica varnostni termostat, ki prekine dovod napajalne napetosti. Ko se temperatura zniža, se pečica ponovno samodejno vklopi.

9.3 Ventilator za hlajenje

Ko naprava deluje, se samodejno vklopi ventilator za hlajenje, da ostanejo površine naprave hladne. Če napravo izklopite, se prepričajte, da sta oba gumba, gumb za funkcije naprave in temperaturo, v položaju za izkllop. V nasprotnem primeru bo ventilator za hlajenje še naprej deloval.

9.4 Funkcije pečice



Položaj izklopa
Pečica je izklopljena.



Luč pečice
Za vklop luči brez funkcije pečice.



SteamBake

Za dodajanje vlage med pripravo hrane. Zagotovite pravo barvo in hrustljivo skorjo med pečenjem. Za večjo sočnost med pogrevanjem. Za ohranjanje sadja ali zelenjave.



Gretje spodaj

Za peko tort s hrustljivim dnom.



Konvencionalna kuha

Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke.



Veliki žar

Za peko tankih kosov velike količine jedi in za popekanje kruha.



Turbo pečenje na žaru

Za pečenje večjih kosov mesa ali perutnine s kostmi na enem položaju rešetke. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.



Vroči zrak

Za pečenje ali pečenje mesa in peko peciva z enako temperaturo priprave na več kot enem položaju rešetke, ne da bi se okusi mešali.



Vlažno pečenje

Ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z razredom energijske učinkovitosti in zahtevami glede okoljske primernosti (v skladu z EU 65/2014 in EU 66/2014). Preizkusi v skladu z: IEC/EN 60350-1.

Med pečenjem morajo biti vrata zaprta, da se funkcija ne prekine in da se zagotovi delovanje pečice z največjo energijsko učinkovitostjo. Ko uporabljate to funkcijo, se lahko temperatura v pečici razlikuje od nastavljenega. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za splošna priporočila za varčevanje z energijo si oglejte poglavje »Energijska učinkovitost«, Varčevanje z energijo.

Ta funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Za navodila za kuhanje si oglejte poglavje »Namigi in nasveti«, Vlažno pečenje.



AirFry/

Vroči zrak

Za pečenje živil z manj olja ali brez papirja za peko. Za jedi, kot je ocvrt krompirček ali piz-
za. /

Za sočasno pečenje na največ dveh višinah
peči in sušenje živil. Temperaturo nastavite
za 20 - 40 °C nižje kot pri funkciji Konvencio-
nalna kuha.



Odtaljevanje

Za odtaljevanje hrane. Čas odtaljevanja je od-
visen od količine in velikosti zamrznjene hrane.



Oglejte si poglavje »Namigi in nasveti«.

1. Odprite vrata pečice.
2. Vboklino pečice napolnite z vodo iz pipe. Največja kapaciteta vbokline pečice je 250 ml. Vboklino pečice napolnite z vodo samo, ko je pečica hladna.
3. Nastavite funkcijo: SteamBake
4. Obrnite gumb za nastavev temperature, da izberete temperaturo.
5. Hrano položite v aparat in zaprite vrata.

9.5 Aktivacija funkcije: SteamBake

S to funkcijo lahko izboljšate stanje vlažnosti med kuhanjem.



OPOZORILO!

Obstaja nevarnost opeklin in škode na napravi.

Sproščena vlaga lahko povzroči opeklino.

- Ne odpirajte vrat naprave med uporabo funkcije: SteamBake.
- Vrata naprave previdno odprite po koncu uporabe funkcije: SteamBake.



POZOR!

Vboklino pečice ne polnite ponovno z vodo med peko ali ko je pečica vroča.

6. Če želite izklopiti napravo, ter obrnite gumba za funkcije pečice in nastavitev temperature v položaj za izklop.
7. Odstranite vodo iz vbokline pečice.

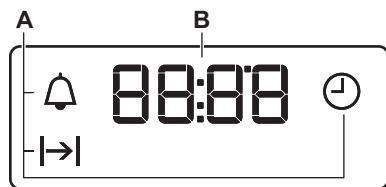


OPOZORILO!

Preden odstranite preostalo vodo iz vbokline pečice, se prepričajte, da je naprava hladna.

10. PEČICA - ČASOVNE FUNKCIJE

10.1 Prikazovalnik






- A. Časovne funkcije
- B. Časovnik





10.2 Tipke

Tipka	Funkcija	Opis
—	MINUS	Za nastavev časa.
	URA	Za nastavev časovne funkcije.
+	PLUS	Za nastavev časa.


10.3 Razpredelnica časovnih funkcij

Časovne funkcije	Aplikacija
 URA	Za nastavev, spremembo ali preverjanje ure.
 TRAJANJE	Za nastavev trajanja delovanja pečice.
 ODŠTEVALNA URA	Za nastavev odštevanja. Ta funkcija ne vpliva na delovanje pečice. ODŠTEVALNO URO lahko nastavite kadarkoli, tudi ko je pečica izklopljena.

10.4 Nastavev TRAJANJA



1. Nastavite funkcijo in temperaturo pečice.
2. Pritiskajte , dokler ne začne utripati .
3. Pritisnite  ali , da nastavite TRAJANJE.

Na prikazovalniku se prikaže .

4. Ko čas poteče, utripa  in oglasi se zvočni signal. Naprava se samodejno izklopi.
5. Zvočni signal lahko izklopite s pritiskom poljubne tipke.
6. Obrnite gumb za funkcije pečice in gumb za nastavev temperature v položaj za izklop.

10.5 Nastavljanje ODŠTEVALNE URE


1. Pritiskajte , dokler ne začne utripati .


2. Pritisnite  ali , da nastavite potreben čas.

Odštevalna ura se samodejno zažene po petih sekundah.

3. Ko nastavljen čas poteče, se oglasi zvočni signal. Zvočni signal lahko izklopite s pritiskom poljubne tipke.
4. Gumba za nastavev funkcije in temperature obrnite v položaj za izklop.

10.6 Preklíc časovnih funkcij

1. Pritiskajte , dokler ne začne utripati indikator zelene funkcije.

2. Pritisnite in držite . Časovna funkcija se po nekaj sekundah izklopi.

11. PEČICA - UPORABA DODATNE OPREME

OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

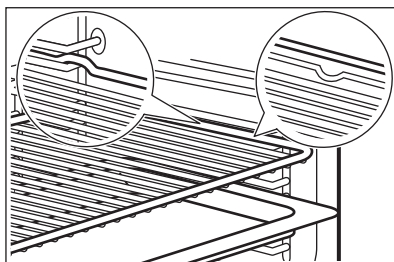
11.1 Vstavljanje opreme

Dodatna oprema je na voljo glede na model. Skenirajte QR kodo, da preverite, kako uporabljati dodatno opremo, ki je priložena napravi. Dodatno opremo lahko naročite ločeno. Za več informacij se obrnite na lokalnega dobavitelja.



Majhne zareze povečajo varnost in zagotavljajo zaščito pred nagibanjem. So tudi naprave proti prevračanju. Rob okrog mreže preprečuje zdrs posode s police.

Dodatno opremo (rešetka/pladenj) vstavite v vodila nosilca rešetk. Poskrbite, da se bo polica dotikala hrbtne strani notranjosti pečice.



Če ima pekač nagib, ga namestite proti zadnjemu delu notranjosti pečice.

Če je na dodatni opremi napis, se prepričajte, da je obrnjen proti vam.

Če uporabljate pladenj z luknjami, pod njega postavite pladenj/posodo za zbiranje kapljic tekočine.

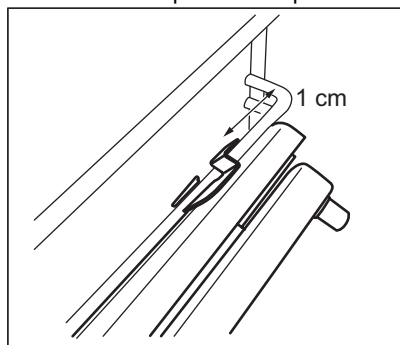
11.2 Teleskopska vodila



Teleskopski vodili lahko namestite na druge nivoje rešetk, razen nivoja 4.

Nameščanje teleskopskih vodil

1. Obrnite teleskopsko vodilo za približno 90°.
2. Pomaknite zapiralo na zadnjem delu teleskopskega vodila na podporno vodilo rešetke. Poskrbite, da boste vodilo namestili na pravo stran pečice.

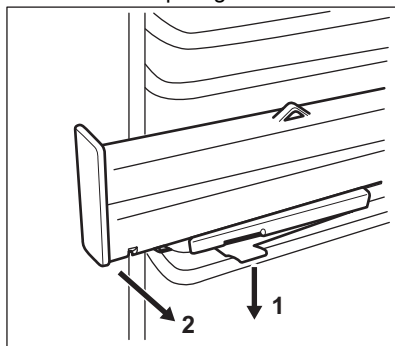


3. Vodilo obrnite v pravi položaj. Zaustavitveni element, ki je na enem koncu teleskopskega vodila, mora gledati navzgor.

4. Vodilo potisnite povsem do zadnje stene pečice.
5. Sprednji del teleskopskega vodila potisnite ob podporno vodilo rešetke. Ko se zapiralo na sprednjem delu pravilno zaskoči, se zasliši klik.
6. Korake ponovite za namestitev drugega teleskopskega vodila. Teleskopski vodili morata biti nameščeni na istem nivoju.

Odstranjevanje teleskopskih vodil

1. Pritisnite in držite zapiralo na sprednjem delu teleskopskega vodila.



2. Povlecite sprednji del vodila stran od nosilca rešetk.
3. Obrnite teleskopsko vodilo za približno 90°.
4. Odstranite zadnji del vodila od nosilca rešetk.
5. Korake ponovite za odstranitev drugega teleskopskega vodila.

12. PEČICA - NAMIGI IN NASVETI

OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.



Temperature in časi pečenja v razpredelnicah so le smernice. Odvisni so od receptov ter kakovosti in količine uporabljenih sestavin.

12.1 SteamBake



Pred predgrevanjem, ko je pečica hladna, napolnite vboklino pečice z vodo.

Oglejte si »Vklop funkcije«: SteamBake“.

Pekovski izdelki

Hrana	Voda v vbokli- ni pečice (ml)	Temperatura (°C)	Čas (min)	Položaj re- šetke	Dodatna oprema
Beli kruh ¹⁾	100	180	35 - 40	2	Uporabite pekač.
Žemlje ¹⁾	100	200	20 - 25	2	Uporabite pekač.
Domača pica ¹⁾	100	230	10 - 20	1	Uporabite pekač.
Fokača ¹⁾	100	190 - 210	20 - 25	1	Uporabite pekač.
Piškotji, čajni ko- lački, rogljički ¹⁾	100	150 - 180	10 - 20	2	Uporabite pekač.
Češpljev kolač, jabolčna pita, ci- metovi zvitki ¹⁾	100	180	20	2	Uporabite tortni model.

¹⁾ Pečico segrevajte 5 minut pred vstavljanjem živil.

Kuhajte od zamrznjenega

Hrana	Voda v vbokli- ni pečice (ml)	Temperatura (°C)	Čas (min)	Položaj re- šetke	Dodatna oprema
Pica, zamrznje- na ¹⁾	150	200 - 210	10 - 20	2	Uporabite mrežo za pe- čenje.
Rogljčki, za- mrznjeni ¹⁾	150	160 - 170	25 - 30	2	Uporabite pekač.

¹⁾ Pečico segrevajte 10 minut pred vstavljanjem živil.

Regeneracija živil

Hrana	Voda v vbokli- ni pečice (ml)	Temperatura (°C)	Čas (min)	Položaj re- šetke	Dodatna oprema
Beli kruh	100	110	15 - 25	2	Uporabite pekač.
Žemlje	100	110	10 - 20	2	Uporabite pekač.
Domača pica	100	110	15 - 25	2	Uporabite pekač.
Fokača	100	110	10 - 20	2	Uporabite pekač.
Zelenjava	100	110	15 - 25	2	Uporabite pekač.
Riž	100	110	15 - 25	2	Uporabite pekač.
Testenine	100	110	15 - 25	2	Uporabite pekač.
Meso	100	110	15 - 25	2	Uporabite pekač.

Pečenje

Hrana	Voda v vboklini pečice (ml)	Temperatura (°C)	Čas (min)	Položaj rešetke	Dodatna oprema
Pečena svinjina	200	180	65 - 80	2	Uporabite mrežo za pečenje in pekač.
Goveja pečenka	200	200	50 - 60	2	Uporabite mrežo za pečenje in pekač.
Piščanec	200	210	60 - 80	2	Uporabite mrežo za pečenje in pekač.
Pečen puran	200	200	70 - 90	2	Uporabite mrežo za pečenje in pekač.

12.2 Vlažno pečenje

Hrana	Temperatura (°C)	Čas (min)	Položaj rešetke	Dodatna oprema
Kruh in pica				
Kruhki	190	25 - 30	2	pekač za pecivo ali globok pekač
Žemlje	200	40 - 45	2	pekač za pecivo ali globok pekač
Zamrznjena pica, 350 g	190	25 - 35	2	mreža za pečenje
Kolači v pekaču				
Rulada	180	20 - 30	2	pekač za pecivo ali globok pekač
Čokoladni kolač z lešniki	180	35 - 45	2	pekač za pecivo ali globok pekač
Kolači v modelu				
Soufflé/Narastek	210	35 - 45	2	šest keramičnih ramekinov na mreži za pečenje
Testo za kolač	180	25 - 35	2	Model za testo za kolač na mreži za pečenje
Biskvit	150	35 - 45	2	model na mreži za pečenje
Ribe				
Ribe v vrečkah, 300 g	180	25 - 35	2	pekač za pecivo ali globok pekač
Cela riba, 200 g	180	25 - 35	2	pekač za pecivo ali globok pekač
Ribji file, 300 g	180	30 - 40	2	Posoda za pico na mreži za pečenje
Meso				
Meso v vrečki, 250 g	200	35 - 45	2	pekač za pecivo ali globok pekač
Nabodala, 500 g	200	30 - 40	2	pekač za pecivo ali globok pekač
Majhni pečeni kosi				
Piškotki	170	25 - 35	2	pekač za pecivo ali globok pekač

Hrana	Temperatura (°C)	Čas (min)	Položaj rešetke	Dodatna oprema
Makroni	170	40 - 50	2	pekač za pecivo ali globok pekač
Muffini	180	30 - 40	2	pekač za pecivo ali globok pekač
Slani krekerji	160	25 - 35	2	pekač za pecivo ali globok pekač
Piškoti iz krhkega testa	140	25 - 35	2	pekač za pecivo ali globok pekač
Tarti	170	20 - 30	2	pekač za pecivo ali globok pekač
Vegetarijanec				
Mešana zelenjava v vrečki, 400 g	200	20 - 30	2	pekač za pecivo ali globok pekač
Omleta	200	30 - 40	2	Posoda za pico na mreži za pečenje
Zelenjava v pekaču, 700 g	190	25 - 35	2	pekač za pecivo ali globok pekač

12.3 AirFry

Pekovski izdelki

Hrana	Količina	Temperatura (°C)	Čas (min)	Položaj rešetke
Rogljčki, zamrznjeni	pribl. 350 g	180 - 220	15 - 30	2
Pecivo iz listnatega testa, zamrznjeno	pribl. 400 g	180 - 220	15 - 35	2
Pecivo iz listnatega testa, sveže	pribl. 300 g	180 - 220	15 - 35	2
Pizza, zamrznjena	pribl. 340 g	180 - 220	20 - 35	2

Krompirjevi izdelki

Hrana	Količina	Temperatura (°C)	Čas (min)	Položaj rešetke
Ocvrti krompir, zamrznjen	pribl. 650 g	180 - 220	20 - 30	2
Ocvrti krompir, debele rezine, zamrznjen	pribl. 600 g	180 - 220	20 - 30	2
Krompir v oblicah, zamrznjen	pribl. 650 g	180 - 220	15 - 25	2
Kroketi	pribl. 450 g	180 - 220	15 - 30	2

Sveža zelenjava

Hrana	Količina	Temperatura (°C)	Čas (min)	Položaj rešetke
Rezine bučk, sveže ¹⁾	pribl. 500 g	180 - 220	25 - 35	2

¹⁾ Dodajte 1 čajno žličko olivnega olja, da preprečite sprijemanje

Drugo

Hrana	Količina	Temperatura (°C)	Čas (min)	Položaj rešetke
Zrezki, zamrznjeni	pribl. 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Rakci v testu, zamrznjeni	pribl. 200 g	180 - 220	15 - 25	2
Obročki lignjev, zamrznjeni	pribl. 250 g	180 - 220	15 - 25	2
Piščančji medaljoni, zamrznjeni	pribl. 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Ribje palčke, zamrznjene	pribl. 500 g	180 - 220	15 - 25	2

12.4 Informacije za testne inštitute

Hrana	Funkcija	Temperatura (°C)	Dodatna oprema	Položaj rešetke	Čas (min)
Drobno pecivo (16 kosov na pekač)	Konvencionalna kuha	160	pekač za pecivo	3	20 - 30
Drobno pecivo (16 kosov na pekač)	Vroči zrak	150	pekač za pecivo	3	20 - 30
Drobno pecivo (16 kosov na pekač)	Vroči zrak	160	pekač za pecivo	1 + 3	30 - 40
Jabolčna pita (2 modela za pečenje Ø 20 cm, diagonalno zamaknjena)	Konvencionalna kuha	190	mreža za pečenje	1	65 - 75
Jabolčna pita (2 modela za pečenje Ø 20 cm, diagonalno zamaknjena)	Vroči zrak	180	mreža za pečenje	2	70 - 80
Pusti biskvit	Konvencionalna kuha	180	mreža za pečenje	2	20 - 30
Pusti biskvit	Vroči zrak	160	mreža za pečenje	2	25 - 35
Pusti biskvit	Vroči zrak	170	mreža za pečenje	1 + 3	30 - 40
Masleni piškoti/pecivo iz krhkega testa	Konvencionalna kuha	140	pekač za pecivo	3	15 - 30
Masleni piškoti/pecivo iz krhkega testa	Vroči zrak	140	pekač za pecivo	3	20 - 30
Masleni piškoti/pecivo iz krhkega testa	Vroči zrak	140	pekač za pecivo	1 + 3	15 - 30
Popečen kruh	Veliki žar	250	mreža za pečenje	3	5 - 10
Goveji burger ¹⁾	Turbo pečenje na žaru	250	mreža za pečenje ali globok pekač	3	15–20 prva stran; 10–15 druga stran

¹⁾ Pečico 10 minut predhodno segrevajte.

13. PEČICA - VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

13.1 Opombe o čiščenju

Sprednji del pečice očistite z mehko krpo, toplo vodo in blagim čistilom.

Za čiščenje kovinskih površin uporabite namensko čistilo.

Notranjost pečice očistite po vsaki uporabi. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki hrane lahko povzročijo požar. Pri ponvi za žar je nevarnost še večja.

Vso dodatno opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite mehko krpo s toplo vodo in čistilnim sredstvom. Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju (razen pekača AirFry).

Trdovratnejše madeže očistite s posebnim čistilom za pečice. Na katalitične površine ne nanašajte čistil za pečice.

Dodatne opreme s prevleko proti prijemanju in pekača AirFry ne čistite z abrazivnimi čistilnimi sredstvi ali ostrimi predmeti.

13.2 Pečice iz nerjavnega jekla ali aluminija

Vrata pečice čistite le z vlažno krpo ali gobico. Posušite z mehko krpo.

Nikoli ne uporabljajte jeklene volne, kislina ali abrazivnih sredstev, ki bi lahko poškodovale površino pečice. Na enak način očistite upravljalno ploščo na pečici.

13.3 Čiščenje vbokline pečice

Pri čiščenju se odstranijo ostanki apnenca s spodnjega dela pečice po peki s paro.

Priporočamo, da upoštevate postopek čiščenja vsaj na 5 - 10 ciklov funkcije: SteamBake.

1. V vboklino na dnu pečice vlijete 250 ml belega kisa.
Uporabite največ 6-% kis brez zelišč.

2. Kis naj 30 minut pri temperaturi okolja raztoplja ostanke apnenca.
3. Notranjost pečice očistite s toplo vodo in mehko krpo.

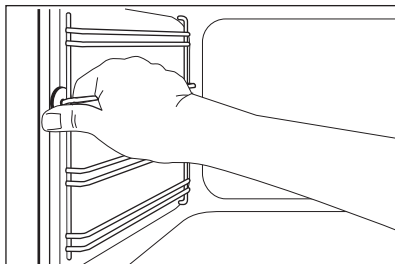
13.4 Odstranjevanje nosilcev rešetk

Preden začnete s čiščenjem pečice, odstranite nosilce rešetk.

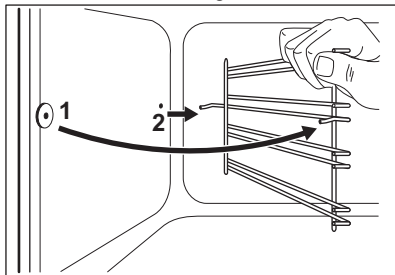
POZOR!

Pri odstranjevanju nosilcev rešetk bodite previdni.

1. Sprednji del nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene.



2. Zadnji del nosilca rešetke potegnite s stranskih sten in ga odstranite.



Odstranjeno opremo namestite v obratnem zaporedju.


13.5 Katalitično čiščenje

Pečica je prevlečena s katalitičnim emajlom. Vsaka maščoba.

Pred vklopom katalitičnega čiščenja:

- Odstranite vse pripomočke .

- Dno pečice očistite s toplo vodo in blagim čistilnim sredstvom.
- Notranje steklo vrat očistite s toplo vodo in mehko krpo.

1. Nastavite funkcijo .
2. Nastavite najvišjo temperaturo in pustite, da pečica deluje eno uro.
3. Izklopite pečico.
4. Ko se pečica ohladi, notranjost očistite z mokro mehko krpo.

Madeži in sprememba barve katalitičnega premaza ne vplivajo na katalitično čiščenje.

13.6 Odstranjevanje in nameščanje steklenih plošč pečice

Notranje steklene plošče lahko odstranite in jih očistite. Število steklenih plošč je različno za različne modele.

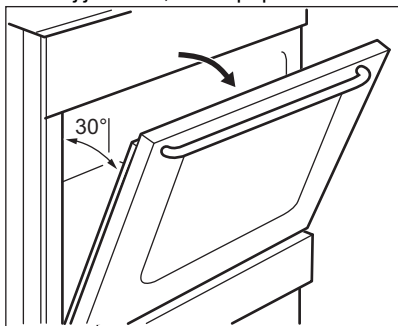
OPOZORILO!

Med čiščenjem naj bodo vrata pečice priprta. Ko jih povsem odprete, se lahko po nesreči zaprejo in povzročijo morebitne poškodbe.

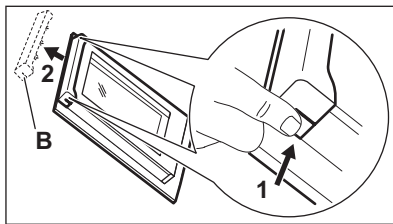
OPOZORILO!

Naprave ne uporabljajte brez steklenih plošč.

1. Vrata odprite do kota približno 30°. Vrata stojijo sama, ko so priprta.



2. Primite okvir vrat (B) na zgornjem robu vrat na obeh straneh in pritisnite navzgor, da sprostite zaponko.



3. Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.

OPOZORILO!

Ko odstranjujete steklene plošče, se skušajo vrata pečice zapreti.

4. Držite zgornji rob steklenih plošč vrat in plošče eno za drugo povlecite navzgor.
5. Stekleno ploščo očistite z vodo in milom. Stekleno ploščo temeljito osušite.

Ko končate s čiščenjem, namestite steklene plošče in vrata pečice. Ponovite zgornje korake v obratnem zaporedju. Najprej vstavite manjšo ploščo, nato pa večjo.

POZOR!

Poskrbite, da bo notranja steklena plošča vstavljena na pravo mesto.

13.7 Predal

Predal za shranjevanje je pod pečico.

OPOZORILO!

V predal ne dajajte hrane.

OPOZORILO!

V predalu ne hranite vnetljivih predmetov, kot so snovi za čiščenje, plastične vrečke, rokavice za pečico, papir, čistila, razpršila, plastični predmeti. Ko uporabljate pečico, se predal lahko segreje. Obstaja nevarnost požara.

Pri čiščenju lahko odstranite predal pod pečico.

Odstranjevanje predala:

1. Predal vlecite ven, dokler se ne ustavi.
2. Predal nekoliko dvignite, da ga lahko dvignete navzgor pod kotom vodil predala.

Pri nameščanju predala upoštevajte postopek v obratnem vrstnem redu.

13.8 Zamenjava žarnice

OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.
Žarnica je lahko vroča.

1. Izklopite pečico. Počakajte, da se pečica ohladi.
2. Pečico izključite iz napajanja.
3. Na dno pečice položite krpo.

Žarnica na zadnji strani


1. Stekleni pokrov žarnice obrnite in ga snemite.
2. Očistite stekleni pokrov.
3. Žarnico zamenjajte z ustrežno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.
4. Namestite stekleni pokrov.







14. ODPRAVLJANJE TEŽAV

OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

14.1 Kaj storite v primeru ...

Problem	Možni vzrok	Rešitev
Naprave ni mogoče vklopiti.	Naprava ni priključena na električno napajanje ali je priključena nepravilno.	Preverite, ali je naprava pravilno priključena na napajanje.
	Pregorela je varovalka.	Prepričajte se, če ni morda vzrok za okvaro varovalka. Če varovalka večkrat zapored pregori, se obrnite na usposobljenega električarja.
Kuhalne plošče ni mogoče vklopiti ali je uporabljati.	Pregorela je varovalka.	Kuhalno ploščo ponovno vklopite in v manj kot 10 sekundah nastavite segrevanje.
	Sočasno ste se dotaknili 2 ali več senzorskih polj.	Dotaknite se samo enega senzorskega polja.
Zasliši se zvočni signal in kuhalna plošča se izključi. Zasliši se zvočni signal, ko se kuhalna plošča izključi.	Na nadzorni plošči je voda ali mastni madeži.	Očistite nadzorno ploščo.
	Na senzorska polja ste odložili eno ali več stvari.	Odstranite predmet s senzorskih polj.
Kuhalna plošča se izključi.	Senzorsko polje  ste z nečim prekrili.	Odstranite predmet s senzorskega polja.
Kuhalna plošča potrebuje preveč časa, da segreje posodo.	Napačen premer ali neprimerna kakovost posode.	Uporabite posodo za indukcijska kuhališča s premerom dna, ki je podoben velikosti kuhališča
Nastavitev moči se med dvema stopnjama spreminja.	Deluje funkcija upravljanja moči.	Oglejte si poglavje »Kuhalna plošča – vsakodnevna uporaba«.
Senzorska polja so postala vroča.	Posoda je prevelika ali pa ste jo postavili preblizu nadzornih gumbov.	Večjo posodo postavite na zadnja kuhališča, če je možno.

Problem	Možni vzrok	Rešitev
 se prižge.	Funkcija samodejnega izklopa. deluje.	Izklopite kuhhalno ploščo in jo ponovno vklopite.
 se prižge.	Vklopljeno je varovalo za otroke oziroma funkcija zaklepa.	Oglejte si poglavje »Kuhhalna ploščla – vsakodnevna uporaba«.
 se prižge.	Na tem kuhhališču je že kuhhaljska posoda.	Posodo postavite na kuhhališče.
	Posoda ni ustrezna.	Uporabite ustrezno posodo. Oglejte si poglavje »Kuhhalna ploščla – namigi in nasveti«.
	Premer dna posode je premajhen za kuhhališče.	Uporabite posodo ustrezne velikosti.
 in prikaže se številka.	Na kuhhalni ploščli je napaka.	Kuhhalno ploščlo izključite iz električnega omrežja za nekaj časa. Varovalko izključite iz električnega sistema hiše. Ponovno jo priključite. Če se spet prižge  , se obrnite na pooblašeni servisni center.
 se prižge.	Prišlo je do napake na kuhhalni ploščli, ker je iz posode povrela vsa tekočina. Vklopljeni sta funkcija samodejnega izklopa in zaščita pred pregrevanjem kuhhališč.	Izklopite kuhhalno ploščlo. Odstranite vročo kuhhaljsko posodo. Po približno 30 sekundah ponovno aktivirajte kuhhališče. Če je bila težava v posodi, sporočilo o napaki izgine. Indikator akumulirane toplote lahko še naprej svetl. Počakajte, da se posoda dovolj ohladi. Preverite, ali je posoda združljiva s kuhhalno ploščlo. Oglejte si poglavje »Kuhhalna ploščla – namigi in nasveti«.
Pečica se ne segreje.	Pečica je izklopljena.	Vklopite pečico.
	Potrebne nastavitve niso nastavljene.	Prepričajte se, da so nastavitve pravilne.
	Ura ni nastavljena.	Nastavite uro.
Luč ne deluje.	Luč je okvarjena.	Zamenjajte žarnico.
Para in kondenzacija se nabereta na hrani in v notranjosti pečice.	Jed ste predolgo pustili v pečici.	Ne puščajte jedi v pečici dlje kot 15–20 minut po koncu postopka priprave.
Priprava jedi traja preveč ali premallo časa.	Temperatura je prenizka ali previsoka.	Po potrebi prilagodite temperaturo. Upoštevajte nasvete v navodilih za uporabo.
Na prikazovalniku se prikaže koda napake, ki je ni v razpredelnici.	Prišlo je do električne napake.	Izklopite napravo s hišno varovalko ali varnostnim stikalom v omarici za varovalke ter jo znova vklopite. Če se na prikazovalniku znova prikaže koda napake, se obrnite na oddelek za pomoč strankam.
Na prikazovalniku se prikaže „12.00“.	Prišlo je do izpada napajanja.	Ponastavite uro.

Problem	Možni vzrok	Rešitev
Pečice ni mogoče vklopiti ali je uporabljati. Na prikazovalniku se prikaže »400« in oglasi se zvočni signal.	Pečica je nepravilno priključena na napajanje.	Preverite, ali je pečica pravilno priključena na napajanje (oglejte si vezalno shemo, če je na voljo).
Pečenje ni učinkovito s funkcijo: SteamBake.	Niste aktivirali funkcije SteamBake.	Oglejte si "Vklop funkcije: SteamBake".
	Vbokline pečice niste napolnili z vodo.	Oglejte si "Vklop funkcije: SteamBake".
Voda v vboklini pečice ne vre.	Temperatura je prenizka.	Temperaturo nastavite vsaj na 110 °C. Oglejte si poglavje "Pečica - Namigi in nasveti".
Voda izteka iz vbokline pečice.	V vboklini pečice je preveč vode.	Izklopite pečico in se prepričajte, da je naprava hladna. Obrišite vodo s krpo ali gobico. Dodajte ustrezno količino vode v vboklino pečice. Oglejte si določen postopek.

14.2 Servisni podatki

Če težave ne morete razrešiti sami, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servisni center.

Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na srednjem okvirju notranjosti naprave. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjujte iz notranjosti naprave.

Priporočamo, da podatke vpišete sem:

Model (MOD.)
Produktna številka (PNC)
Serijska številka (S.N.)

15. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

15.1 Podatki o izdelku v skladu s predpisi EU o okoljsko primerni zasnovi kuhalnih plošč

Identifikacija modela	LKI564267K	
Vrsta kahalne plošče	Kuhalna plošča znotraj samostoječega štedilnika	
Število kuhališč	4	
Tehnologija segrevanja	Indukcija	
Premer krožnih kuhališč (Ø)	Levo zadaj Desno zadaj Desno spredaj Levo spredaj	21.0 cm 18.0 cm 14.0 cm 14.0 cm

Poraba energije na kuhališče (EC electric cooking)	Levo zadaj	175.0 Wh/kg
	Desno zadaj	170.0 Wh/kg
	Desno spredaj	184.0 Wh/kg
	Levo spredaj	184.6 Wh/kg
Poraba energije kuhalne plošče (EC electric hob)		178.4 Wh/kg

IEC/EN 60350-2 - Gospodinjski električni kuhalni aparati – 2. del: Kuhalne plošče – Metode za merjenje funkcionalnosti.

15.2 Plošča - Varčevanje z energijo

Energijo lahko prihranite med vsakodnevnim kuhanjem, če upoštevate spodnje nasvete.

- Segrejte le toliko vode, kot jo potrebujete.
- Posodo po možnosti pokrijte s pokrovkami.

- Posodo postavite neposredno na sredino kuhališča.
- Uporabite akumulirano toploto, da ohranite hrano toplo ali da jo stopite.

15.3 Podatki o izdelku in informacijski list o izdelku v skladu s predpisi EU o okoljsko primerni zasnovi in energijskem označevanju za pečice

Ime dobavitelja	Electrolux
Identifikacija modela	LKI564267K 943005785
Indeks energijske učinkovitosti	94.9
Razred energijske učinkovitosti	A
Poraba energije pri standardni obremenitvi, običajni način	0,84 kWh/cikel
Poraba energije pri standardni obremenitvi, način z ventilatorjem	0,75 kWh/cikel
Število votlin pečice	1
Toplotni vir	Električna energija
Prostornina	58 l
Vrsta pečice	Pečica znotraj samostoječega štedilnika
Masa	46.0 kg

IEC/EN 60350-1 – Gospodinjski električni aparati za pripravo jedi – 1. del: Štedilniki, pečice, parne pečice in žari – Metode za merjenje obnašanja.

15.4 Pečica - Varčevanje z energijo

Spodnji nasveti vam bodo pomagali prihraniti energijo pri uporabi naprave.

Poskrbite, da bodo vrata naprave med delovanjem zaprta. Vrat med pripravo obroka ne odpirajte prepogosto. Poskrbite, da bo tesnilo vrat čisto, in preverite, da je dobro nameščeno.

Uporabljajte kovinsko posodo in temne neodbojne pekače in posode za boljše varčevanje z energijo.

Naprave pred kuhanjem ne predgrevaljate, razen če je to posebej priporočljivo.

Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.

Pečenje z ventilatorjem

Ko je mogoče, uporabljajte funkcije pečenja z ventilatorjem, da prihranite energijo.

Akumulirana toplota

Pri pečenju, daljšem od 30 minut, tri do 10 minut pred potekom časa pečenja znižajte temperaturo naprave na najnižjo stopnjo. Akumulirana toplota v napravi peče naprej.

Z akumulirano toploto ohranite toplo hrano oz. pogrejte ostale jedi.

Ohranjanje jedi toplih

Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti toplo hrano, izberite najnižjo možno nastavev temperature.

Vlažno pečenje


Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Za dodatne podrobnosti si oglejte poglavje "Naprava - Vsakodnevna uporaba", funkcije naprave.

15.5 Podatki o izdelku glede porabe energije in najdaljšega časa za doseg ustreznega načina nizke moči

Poraba energije v stanju pripravljenosti	0.8 W
Najdaljši čas, ki je potreben, da oprema samodejno doseže ustrezen način nizke moči	20 min

16. SKRB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, označene s simbolom

 Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte varovati okolje in zdravje ljudi z recikliranjem odpadkov električnih in elektronskih naprav. Naprave, označene s simbolom, ne odlagajte skupaj

z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite krajevemu obratu za recikliranje ali se obrnite na občinsko službo.

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

electrolux.com

701134108-B-412025



CE