LKI564201X

CS Sporák

Návod k použití

Electrolux

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE..... 3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY 5
3. INSTALACE.....8
4. POPIS SPOTŘEBIČE.....10
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....11
6. VARNÁ DESKA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....12
7. VARNÁ DESKA - TIPY A RADY.....14
8. VARNÁ DESKA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA..... 16
9. TROUBA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ 16
10. TROUBA - FUNKCE HODIN..... 18
11. TROUBA - POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ..... 19
12. TROUBA - TIPY A RADY..... 21
13. TROUBA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....32
14. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD..... 34
15. ENERGETICKÁ ÚČINNOST..... 37
16. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....39

MYSLÍME NA VÁS

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

Rady k používání, brožury, poradce při potížích a informace o servisu a opravách získáte na:
www.electrolux.com/support

Zaregistrujte svůj spotřebič a získejte lepší servis:
www.registerelectrolux.com

Nákup příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:
www.electrolux.com/shop

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.
V případě kontaktování našeho autorizovaného servisního střediska mějte u sebe následující údaje: Model, výrobní číslo, sériové číslo.
Tyto informace naleznete na typovém štítku.

⚠ Varování / Důležité bezpečnostní informace

ⓘ Všeobecné informace a rady

Informace o ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo obdrželi instrukce týkající se bezpečného provozu spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Děti mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte mimo dosah dětí a řádně je zlikvidujte.
- VAROVÁNÍ: Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k ní přibližovaly. Přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu.
- Je-li spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- Tento spotřebič musí být zapojen do napájecí sítě pomocí kabelu typu H05VV-F, který je odolný vůči teplotě zadního panelu.

- Tento spotřebič je určen k použití do nadmořské výšky 2000 m.
- Tento spotřebič není určen k použití na lodích a plavidlech.
- Neinstalujte spotřebič za ozdobnými dvířky, aby nedošlo k jeho přehřátí.
- Spotřebič neinstalujte na platformu.
- Spotřebič nepoužívejte s využitím externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.
- VAROVÁNÍ: Příprava jídel s tuky či oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a způsobit požár.
- Oheň se NIKDY nesnažte uhasit vodou. Místo toho vypněte spotřebič a poté plameny zakryjte např. víkem nebo hasicí rouškou.
- UPOZORNĚNÍ: U vaření je vždy nutné vykonávat dohled. U krátkodobého vaření je nutné vykonávat nepřetržitý dohled.
- VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: Na varné plochy nepokládejte žádné předměty.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čistící zařízení na páru.
- K čistění skleněných dvířek nebo skla sklopného víka varné desky nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky. Mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- Na povrch varné desky nepokládejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
- Je-li sklokeramický nebo skleněný povrch desky prasklý, vypněte spotřebič a odpojte ho od síťového napájení. Je-li spotřebič k elektrické síti připojen prostřednictvím rozvodné skříňky, odpojte spotřebič od napájení vyjmutím pojistky. V každém případě kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Po použití vypněte příslušnou část varné desky ovladačem a nespoléhejte na detektor přítomnosti nádoby.

- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
- Při vkládání nebo vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Před údržbou odpojte spotřebič od napájení.
- VAROVÁNÍ: Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem.
- Je-li napájecí kabel poškozený, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoby s podobnou příslušnou kvalifikací. Jinak by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem.
- Při manipulaci s odkládací zásuvkou buďte opatrní. Může být horká.
- Chcete-li odstranit drážky na rošty, vytáhněte z bočních stěn nejdřív jejich přední část a poté zadní část. Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí.
- V pevné elektroinstalaci musí být začleněn prvek pro odpojení od sítě v souladu s elektroinstalačními předpisy.
- VAROVÁNÍ: Používejte pouze kryt varné desky přímo od výrobce kuchyňského spotřebiče nebo takový kryt, který výrobce spotřebiče v pokynech k použití označil jako vhodný, případně kryt, který je součástí spotřebiče. Při použití nesprávného krytu varné desky může dojít k nehodě.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace

VAROVÁNÍ!
Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemisťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Kuchyňská skříňka a výklenek musí mít vhodné rozměry.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.

- Spotřebič nainstalujte na bezpečném a vhodném místě, které splňuje požadavky na instalaci.
- Některé části spotřebiče jsou pod proudem. Uzavřete spotřebič pomocí nábytku, abyste zabránili kontaktu s nebezpečnými částmi.
- Strany spotřebiče musí být umístěny vedle spotřebičů nebo kuchyňského nábytku stejné výšky.
- Spotřebič neinstalujte vedle dveří či pod oknem. Zabráníte tak převržení horkého nádobí ze spotřebiče při otevírání dveří či okna.
- Zajistěte instalaci stabilizačního prvku, který bude bránit převržení spotřebiče. Řiďte se pokyny v části „Instalace“.

2.2 Připojení k elektrické síti

VAROVÁNÍ!
Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče nebo výklenku pod spotřebičem, obzvláště je-li spotřebič v provozu nebo jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ni síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Před zapojením síťové zástrčky do síťové zásuvky zcela zavřete dvířka spotřebiče.

2.3 Použití

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

- Tento spotřebič je určen pouze k domácímu (vnitřnímu) použití.
- Neměňte technické parametry spotřebiče.
- Ujistěte se, že větrací otvory nejsou zablokované.
- Během provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Po každém použití spotřebič vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může uniknout horký vzduch.
- Nepoužívejte spotřebič, máte-li vlhké ruce, nebo když je v kontaktu s vodou.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Když je spotřebič zapnutý, uživatelé s kardiostimulátory se nesmějí přiblížit k indukčním varným zónám blíže než na 30 cm.

VAROVÁNÍ!
Hrozí nebezpečí požáru nebo výbuchu

- Tuky a oleje mohou při zahřátí uvolňovat hořlavé páry. Při vaření udržujte otevřený oheň nebo ohřáté předměty mimo dosah tuků a olejů.
- Páry uvolňované velmi horkými oleji se mohou samovolně vznítit.
- Použitý olej, který obsahuje zbytky potravin, může způsobit požár při

nižších teplotách než olej použitý poprvé.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumisťujte hořlavé předměty nebo předměty nasáklé hořlavinami.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Používáte-li přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs alkoholu a vzduchu.

VAROVÁNÍ!
Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Aby nedošlo k poškození nebo změnám barvy smaltu:
  - Nepokládejte nádoby ani jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
  - Na spotřebič nebo přímo na dno vnitřku spotřebiče nepokládejte hliníkovou fólii.
  - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
  - Po dokončení přípravy jídla nenechávejte ve spotřebiči vlhké talíře ani jídlo.
  - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Při pečení vláčných moučníků použijte hluboký plech. Ovocné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Nepokládejte horké nádoby na ovládací panel.
- Nenechte vyvařit vodu v nádobách.
- Dbejte na to, aby na spotřebič nespadly žádné předměty nebo nádoby. Mohl by se poškodit povrch.
- Nezapínejte varné zóny s prázdnými nádobami nebo bez nádob.
- Nádoby vyrobené z litiny či hliníku nebo nádoby s poškozeným dnem mohou způsobit poškrábání. Tyto předměty v případě nutnosti přesunu po varné desce vždy zdvihněte.
- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místností.

2.4 Čištění a údržba

VAROVÁNÍ!
Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

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

2.5 Vnitřní osvětlení

VAROVÁNÍ!
Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

2.6 Servis

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

2.7 Likvidace

VAROVÁNÍ!
Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

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

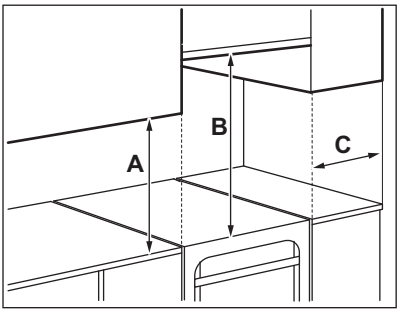
3. INSTALACE

VAROVÁNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

3.1 Umístění spotřebiče

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

Pro minimální vzdálenosti při instalaci viz tabulka.



Minimální vzdálenosti

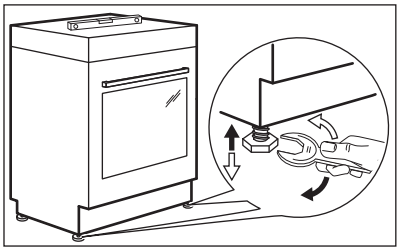
Rozměry	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Technické údaje

Napětí	230 V
Frekvence	50–60 Hz
Třída spotřebiče	1

Rozměry	mm
Výška	858
Šířka	500
Hloubka	600

3.3 Vyrovnání spotřebiče



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

3.4 Ochrana proti překlopení

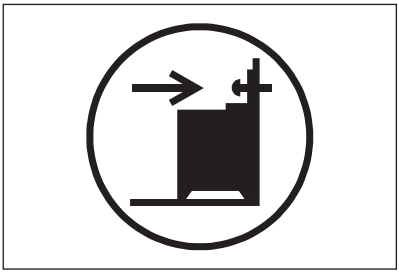
Před připojením ochrany proti překlopení nastavte správnou výšku a oblast spotřebiče.

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

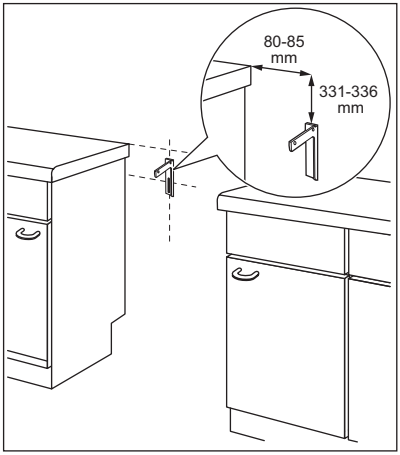
Ujistěte se, že je plocha za spotřebičem hladká.

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

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



1. Nainstalujte ochranu proti překlopení 331 - 336 mm pod úrovní horní plochy spotřebiče a 80–85 mm od boční strany spotřebiče skrze kruhový otvor na konzoli.
   Přišroubujte jej do pevného materiálu nebo použijte vhodnou oporu (zeď).



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

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

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

3.5 Elektrická instalace

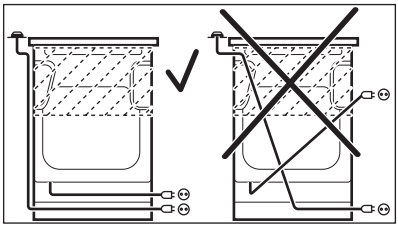
VAROVÁNÍ!
Výrobce nenese zodpovědnost za úrazy či škody způsobené nedodržením bezpečnostních pokynů uvedených v kapitolách o bezpečnosti.

Spotřebič se dodává bez síťové zástrčky nebo napájecího kabelu.

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

Vhodné typy kabelů pro různé fáze:

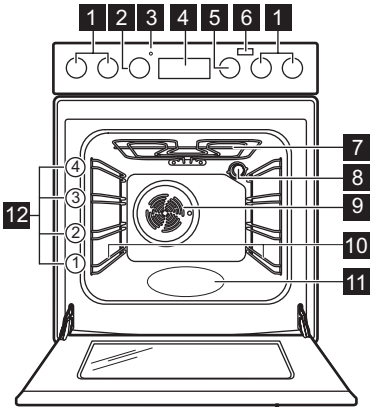
Fáze	Min. velikost kabelu
1	3 x 10,0 mm²
3 s nulovým vodičem	5 x 1,5 mm²



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

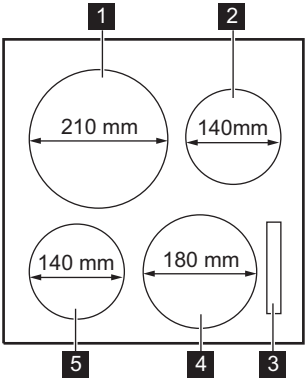
4. POPIS SPOTŘEBIČE

4.1 Celkový pohled



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

4.2 Uspořádání varné plochy



1 Indukční varná zóna 2 300 W, s funkcí PowerBoost 3 600 W

2 Indukční varná zóna 1 400 W, s funkcí PowerBoost 2 500 W

3 Displej

4 Indukční varná zóna 1 800 W, s funkcí PowerBoost 2 800 W

5 Indukční varná zóna 1 400 W, s funkcí PowerBoost 2 500 W

4.3 Příslušenství

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

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

VAROVÁNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 První čištění

Z trouby odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.

Viz část „Čištění a údržba“.

Před prvním použitím troubu i příslušenství vyčistěte.
Příslušenství a vyjímatelné drážky vložte zpět do jejich původní polohy.

5.2 Nastavení času

Před použitím trouby musíte nastavit čas.

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

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

5.3 Změna času

Denní čas nelze změnit, pokud je zapnutá některá funkce.

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

5.4 Předehřátí

Před prvním použitím prázdnou troubu předehřejte.

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

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

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

6. VARNÁ DESKA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

VAROVÁNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Nastavení teploty

Symboly	Funkce
0	Poloha Vypnuto
P	PowerBoost
1 - 9	Nastavení ohřevu

Využitím zbytkového tepla snížíte spotřebu energie. Přibližně 5–10 minut před koncem vaření varnou zónu vypněte.

Otočením ovladače zvolené varné zóny nastavte potřebný tepelný výkon. Vaření ukončíte otočením ovladače do polohy vypnuto.

6.2 Displeje nastavení teploty

Displej	Popis
0	Varná zóna je vypnutá.
1 - 9 / 2. - 6.	Varná zóna je zapnutá. Tečka znamená změnu o polovinu úrovně ohřevu.
A	Je zapnutá funkce Automatický ohřev.
P	Je zapnutá funkce PowerBoost.
E + číslice	Došlo k poruše.
≡ / = / _	OptiHeat Control (Třístupňový ukazatel zbytkového tepla): pokračovat ve vaření / uchovat teplé / zbytkové teplo.
L	Je zapnutá funkce Dětská bezpečnostní pojistka.
F	Nevhodná nádoba, příliš malá nádoba nebo na varné zóně není žádná nádoba.

Displej	Popis
-	Je zapnutá funkce Automatické vypnutí.

6.3 OptiHeat Control (Třístupňový ukazatel zbytkového tepla)

VAROVÁNÍ!
/ / Dokud kontrolka svítí, hrozí nebezpečí popálení zbytkovým teplem.

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

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

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

Kontrolka se přestane zobrazovat, když varná zóna vychladne.

6.4 Automatické vypnutí

Tato funkce varnou desku automaticky vypne v následujících případech:

- všechny varné zóny jsou vypnuté,
- se deska se příliš zahřeje (např. když se vyvaří obsah nádoby). Před dalším použitím varné desky je nutné nechat varnou zónu vychladnout.
- použijete nevhodné nádoby. Symbol F se rozsvítí a za dvě minuty se varná zóna automaticky vypne.
- po určité době nevypnete varnou zónu nebo nezměníte nastavení teploty. Po určité době se rozsvítí - a varná deska se vypne.

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

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

6.5 PowerBoost

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

Zapnutí funkce pro varnou zónu: Otočte ovladačem varné zóny do polohy P. Na displeji varné desky se zobrazí P.

Vypnutí funkce: Otočte ovladačem varné zóny do polohy vypnuto.

6.6 Automatický ohřev

Zapnete-li tuto funkci, můžete dosáhnout potřebného nastavení tepelného výkonu v kratším čase. Tato funkce nastaví na určitou dobu nejvyšší tepelný výkon a pak ho sníží na správné nastavení tepelného výkonu.

Chcete-li funkci zapnout, varná zóna musí být chladná.

Pokyny pro aktivaci této funkce pro varnou zónu: zcela otočte ovladačem po směru hodinových ručiček. P se rozsvítí. Otočte ovladačem proti směru hodinových ručiček do některé polohy < 9 a poté jej otočte zpět do polohy 9. P se změní na A. Ihned zvolte požadované nastavení teploty mezi 1 a 8. Zobrazí se nastavení teploty. Po šesti

sekundách se znovu rozsvítí [A]. Zóna pracuje při nejvyšším nastavení teploty. Po určité době se zóna přepne na zvolené nastavení teploty.

Pokyny pro vypnutí funkce: otočte ovladačem proti směru hodinových ručiček na **0** .

6.7 Dětská bezpečnostní pojistka

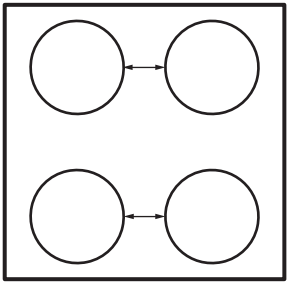
Tato funkce brání neúmyslnému použití varné desky.

Zapnutí funkce: současně otočte ovladači levé zadní a pravé přední varné zóny proti směru hodinových ručiček. Na displejích se zobrazí [L].

Vypnutí funkce: současně znovu otočte ovladači levé zadní a pravé přední varné zóny proti směru hodinových ručiček.

6.8 Funkce Řízení výkonu

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



7. VARNÁ DESKA - TIPY A RADY

VAROVÁNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

7.1 Nádobí

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

Indukční varné zóny používejte s vhodnými nádobami.

Materiál nádobí

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

Nádoba je vhodná pro indukční varnou desku, jestliže:

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

Dno nádoby musí být co nejrovnější a nejsilnější. Než nádoby položíte na povrch varné desky, ujistěte se, že jejich dno je čisté a suché.

Rozměry nádobí

Indukční varné zóny se automaticky přizpůsobují průměru dna nádoby.

Účinnost varné zóny závisí na průměru varné nádoby. Nádoby s menším než minimálním průměrem přijímají pouze část výkonu vytvářeného varnou zónou.

7.2 Minimální průměr nádoby

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

7.3 Zvuky během používání

Jestliže slyšíte:

- praskání: nádobí je vyrobeno z různých materiálů (sendvičová konstrukce).
- pískání: používáte varnou zónu na vysoký výkon a nádobí je vyrobeno z různých materiálů (sendvičová konstrukce).
- hučení: používáte vysoký výkon.
- cvakání: dochází ke spínaní elektrických přepínačů.
- syčení, bzučení: pracuje ventilátor.

Tyto zvuky jsou normální a neznamenají žádnou závadu.

7.4 Příklady použití při vaření

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

Údaje v tabulce jsou pouze orientační.

Tepelný výkon	Použití:	Čas (min)	Tipy
1	Udržení teploty hotového jídla.	dle potřeby	Nádobu zakryjte pokličkou.
1–2.	Holandská omáčka, rozpouštění másla, čokolády nebo želatiny.	5 - 25	Čas od času zamíchejte.
1–2.	Ztuhnutí nadýchaných omelet a volských ok.	10 - 40	Připravujte zakryté pokličkou.
2. - 3.	Dušení jídel z rýže a mléčných jídel, ohřívání hotových jídel.	25 - 50	Přidejte alespoň dvakrát tolik vody než rýže, mléčná jídla v polovině doby přípravy zamíchejte.
3. - 4.	Příprava zeleniny, ryb a masa v páře.	20 - 45	Přidejte několik polévkových lžic tekutiny.
4. - 5.	Příprava brambor v páře.	20 - 60	Použijte max. ¼ l vody na 750 g brambor.
4. - 5.	Příprava většího množství jídla, dušených pokrmů a polévek.	60 - 150	Až 3 l tekutiny plus přísady.
5. - 7	Mírné smažení: plátky masa, cordon bleu z telecího masa, kotlety, karbanátky, klobásy, játra, jíška, vejce, palačinky a koblihy.	dle potřeby	V polovině doby obraťte.

Tepelný výkon	Použití:	Čas (min)	Tipy
7 - 8	Prudké smažení, opečená bramb. kaše, steaky z roštěnce, steaky.	5 - 15	V polovině doby obraťte.
9	Vaření vody, vaření těstovin, opražení masa (guláš, dušené maso), fritování hranolků.		
P	Vaření velkého množství vody. Je zapnuto PowerBoost.		

8. VARNÁ DESKA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

VAROVÁNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 Všeobecné informace

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

8.2 Čištění varné desky

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

9. TROUBA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

VAROVÁNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

9.1 Zapnutí a vypnutí trouby

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

Kontrolka se rozsvítí, když je trouba v provozu.

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

9.2 Bezpečnostní termostat

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

9.3 Chladicí ventilátor

Když je trouba v provozu, chladicí ventilátor se automaticky zapne, aby udržoval povrch trouby chladný. Při vypnutí trouby se přesvědčte, že oba ovladače funkcí trouby a teploty jsou v

poloze vypnuto. Jinak bude chladicí ventilátor nadále pracovat.

9.4 Funkce trouby

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

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

9.5 Zapnutí funkce: PlusSteam

Tato funkce umožňuje zlepšení vlhkosti během přípravy jídla.

VAROVÁNÍ!
Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

Vlhkost může způsobit popálení:

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

Viz část „Tipy a rady“.

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

Kontrolka se rozsvítí.

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

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

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

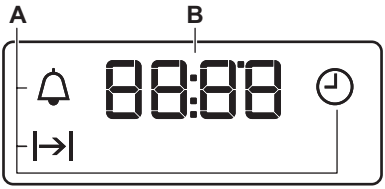
Kontrolka tlačítka S párou zhasne.

8. Odstraňte vodu z vlisu vnitřku trouby.

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

10. TROUBA - FUNKCE HODIN

10.1 Displej



A. Funkce hodin
B. Časovač

10.2 Tlačítka

Tlačítko	Funkce	Popis
—	MÍNUS	Slouží k nastavení času.
	HODINY	Slouží k nastavení funkce hodin.
+	PLUS	Slouží k nastavení času.
	S párou	Zapnutí funkce: PlusSteam.

10.3 Tabulka funkcí hodin

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

10.4 Nastavení funkce TRVÁNÍ

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

Na displeji se zobrazí .

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

10.5 Nastavení funkce MINUTKA

1. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .
2. Použijte + nebo — k nastavení potřebného času.

Funkce Minutka se po pěti sekundách spustí automaticky.

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

10.6 Zrušení funkce hodin

1. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat ukazatel požadované funkce.
2. Stiskněte a podržte —.

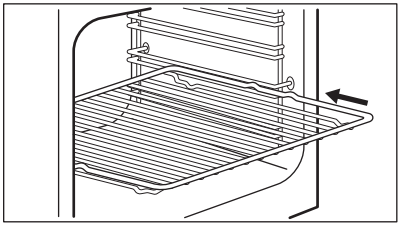
Funkce hodin by měla zhasnout během několika sekund.

11. TROUBA - POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

VAROVÁNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

11.1 Vložení příslušenství

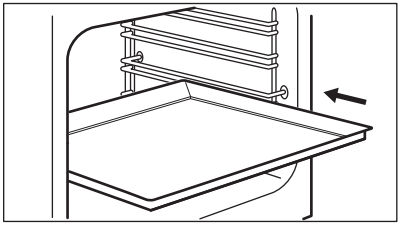
Tvarovaný rošt:



Rošt zasuňte mezi vodicí lišty drážek roštů.

Plech na pečení:

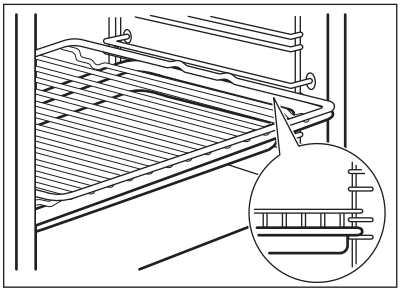
Plech na pečení nezasunujte zcela dozadu k zadní stěně vnitřku trouby. Zabránili byste tak cirkulaci tepla kolem plechu. Jídlo by se mohlo připálit, obzvláště v zadní části plechu.



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

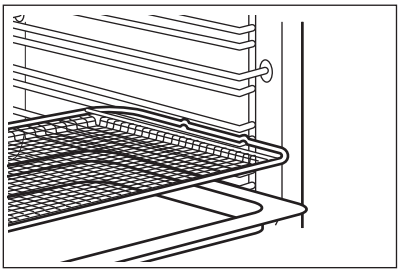
Společné vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče:

Zasuňte hluboký pekáč mezi drážky zvolené úrovně roštu a tvarovaný rošt na drážky nad nimi.



AirFry plech na pečení:

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

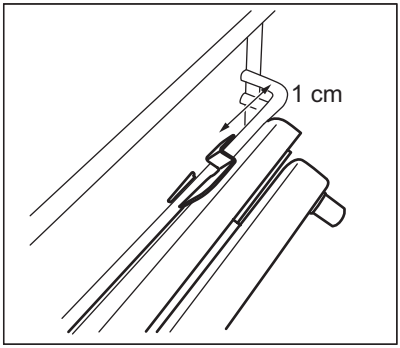


11.2 Teleskopické výsuvy

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

Instalace teleskopických výsuv

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

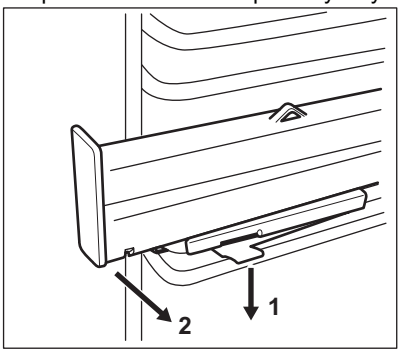


3. Otočte výsuvou do správné polohy. Zarážka, nacházející se na jednom konci teleskopické výsuvy, musí směřovat nahoru.
4. Zasuňte výsuvu úplně do zadní stěny trouby.
5. Vytáhněte přední konec teleskopické výsuvy proti kolejničce na rošt. Pokud západka na předním konci správně zapadne, ozve se cvaknutí.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

aby byly obě teleskopické výsuvy umístěné na stejné úrovni.

Vyjmutí teleskopických výsuv

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



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

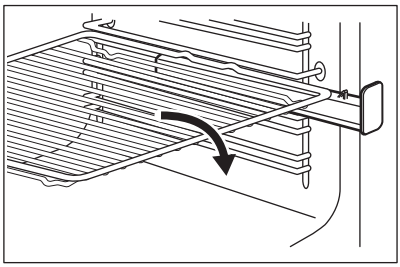
11.3 Teleskopické výsuvy - vložení příslušenství

Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.

POZOR!
Teleskopické výsuvy nemyjte v myčce nádobí. Teleskopické výsuvy ničím nemažte.

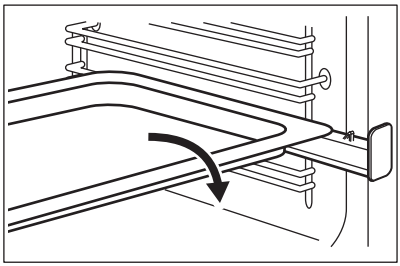
POZOR!
Před tím, než zavřete dvířka trouby, se ujistěte, že jste teleskopické výsuvy zcela zasunuli do trouby.

Tvarovaný rošt:



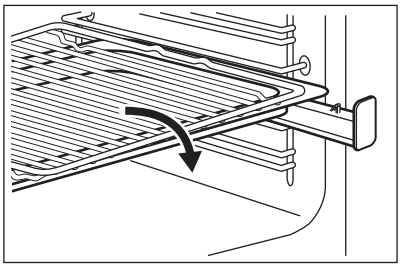
Hluboký pekáč / plech:

Vložte hluboký pekáč / plech do teleskopických výsuvů.



Společně vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče / plechu:

Tvarovaný rošt a hluboký pekáč / plech vložte společně do teleskopických výsuvů.



12. TROUBA - TIPY A RADY

VAROVÁNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

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

12.1 Všeobecné informace

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

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

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

Po každém použití spotřebiče setřete vlhkost.

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

12.2 Pečení moučných jídel

Při prvním pečení použijte nižší teplotu.

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

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

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

12.3 Pečení moučníků

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

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

12.4 Pečení masa a ryb

Při pečení velmi tučného jídla použijte hluboký pekáč / plech, aby se v troubě nevytvořily skvrny, které by již nemusely jít odstranit.

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

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

12.5 Doby přípravy

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

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

12.6 PlusSteam +

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

Viz „Zapnutí funkce: PlusSteam“

Pekárna

Jídlo	Množství vody ve vlisu (ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
Bílý chléb[1)]	100	180	35 - 40	2	Použijte plech na pečení.

Jídlo	Množství vody ve vlisu (ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
Bagety/ kaiserky[1)]	100	200	20 - 25	2	Použijte plech na pečení.
Domácí pizza[1)]	100	230	10 - 20	1	Použijte plech na pečení.
Italský chléb Focaccia [1)]	100	190 - 210	20 - 25	1	Použijte plech na pečení.
Sušenky, čajové koláčky, croissanty[1)]	100	150 - 180	10 - 20	2	Použijte plech na pečení.
Švestkový koláč, jablečný koláč, skořicové rolky[1)]	100	180	20	2	Použijte koláčovou formu.

[1)] Před přípravou předehřejte v prázdné troubě pět minut.

Příprava zmrazených potravin

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

[1)] Před přípravou předehřejte v prázdné troubě 10 minut.

Ohřev jídla

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

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

Pečení masa

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

12.7 Zavařování

VAROVÁNÍ!
Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

- Pro zavařování používejte pouze zavařovací sklenice, které jsou na trhu dostupné ve stejné velikosti.
- Na plech na pečení nedávejte více než šest půllitrových zavařovacích sklenic.
- Sklenice plňte rovnoměrně a nahoře nechte 1 cm vzduchu. Víčka položte na sklenice, ale neuzavírejte je hermeticky.
- Sklenice se nesmí navzájem dotýkat.
- Nalijte 1/2 litru vody do plechu na pečení a 1/4 litru vody do vlisu uvnitř trouby, aby v troubě bylo dostatečné vlhko.
- Zvolte funkci PlusSteam a nastavte správnou teplotu podle údajů v níže uvedené tabulce.
- Sklenice lze hermeticky uzavřít pouze tehdy, když je funkce vypnutá.

Měkké ovoce

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

Peckoviny

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

Měkká zelenina

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

Nakládaná zelenina

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

12.8 Lehké horkovzdušné pečení

Sušení

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (hod)	Poloha roštu	
			Jedna poloha	Dvě polohy
Zelenina				
Fazole	60 - 70	7 - 9	2	1 / 3
Nakrájená paprika	60 - 70	10 - 12	2	1 / 3
Zelenina do polévky	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Nakrájené houby	50 - 60	13 - 15	2	1 / 3
Byliny	40 - 50	3 - 5	2	1 / 3
Ovoce				

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

Nízkoteplotní pečení

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

12.9 Horní/spodní ohřev

Pečení moučných jídel

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

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

Pečení masa

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

12.10 Rychlý gril

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

12.11 Turbo gril

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

12.12 Horkovzdušné pečení

Pečení moučných jídel

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

Pečení masa

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

12.13 Horkovzdušné pečení s párou

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

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

12.14 Pravý horký vzduch

Pečení moučných jídel

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

12.15 AirFry

Pečivo

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

Potraviny z brambor

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

Čerstvá zelenina

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

1) přidejte lžíci olivového oleje, aby se nelepily

Další

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

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

12.16 Informace pro zkušebny

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

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

[1)] Nechte troubu 10 minut předehřát.

13. TROUBA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

VAROVÁNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

13.1 Poznámky k čištění

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

K čištění kovových ploch používejte speciální čisticí prostředek.

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

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

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

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

13.2 Čištění plechu AirFry

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

Lze ho rovněž umýt v myčce nádobí.

13.3 Trouby z nerezové oceli nebo hliníku

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

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

13.4 Čištění vlisu vnitřku trouby

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

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

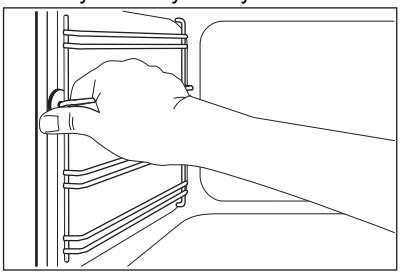
1. Do vlisu na dně vnitřku trouby nalijte 250 ml bílého octa.
   Použijte maximálně 6% ocet bez bylinek.
2. Nechte ocet rozpustit zbytkový vodní kámen při pokojové teplotě po dobu 30 minut.
3. Vnitřek trouby umyjte vlažnou vodou a měkkým hadrem.

13.5 Vyjmutí drážek na rošty

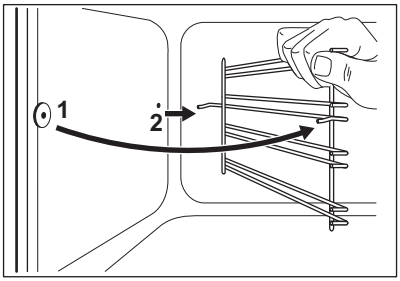
Chcete-li troubu vyčistit, odstraňte drážky na rošty.

POZOR!
Při odstraňování drážek na rošty buďte opatrní.

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



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



Vyjmuté příslušenství instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

13.6 Katalytické čištění

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

Než zapnete katalytické čištění:

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

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

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

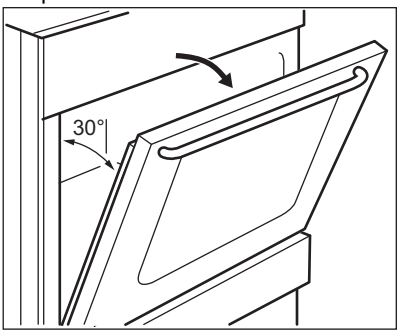
13.7 Odstranění a instalace skleněných panelů trouby

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

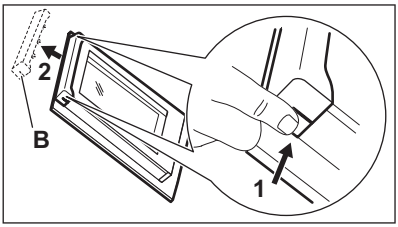
VAROVÁNÍ!
Při čištění nechte dvířka trouby lehce otevřená. Když jsou plně otevřená, může jejich náhodné zavření něco poškodit.

VAROVÁNÍ!
Spotřebič bez skleněných panelů nepoužívejte.

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



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



3. Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a odstraňte ji.

VAROVÁNÍ!
Při vyjímání skleněných panelů se mohou dvířka zavírat.

4. Uchopte horní okraj skleněných panelů dvířek a vytáhněte je jeden po druhém nahoru.

5. Skleněný panel omyjte vodou s mycím prostředkem. Skleněný panel pečlivě osušte.

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

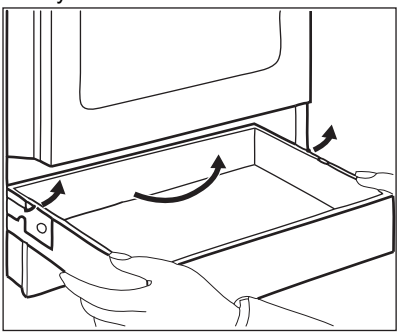
POZOR!
Dávejte pozor, abyste vnitřní skleněný panel nainstalovali správně do jeho umístění.

13.8 Vysazení zásuvky

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

Zásuvku pod troubou lze při čištění vyjmout.

1. Vytáhněte zásuvku až na doraz.



2. Pomalu zásuvku zdvihněte.
3. Zásuvku zcela vytáhněte.

Zásuvku vložíte stejným postupem jako výše, ale v opačném pořadí.

13.9 Výměna žárovky

VAROVÁNÍ!
Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
Žárovka může být horká.

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

Zadní žárovka

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

14. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

VAROVÁNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

14.1 Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Nelze zapnout spotřebič.	Spotřebič není zapojený do elektrické sítě nebo je připojený nesprávně.	Zkontrolujte, zda je spotřebič správně zapojený do elektrické sítě.
	Je spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka spaluje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
Varnou desku nelze zapnout ani používat.	Je spálená pojistka.	Zapněte varnou desku znovu a maximálně do 10 sekund nastavte tepelný výkon.
	Na ovládacím panelu je voda nebo skvrny od tuku.	Vyčistěte ovládací panel.
Funkce automatického ohřevu nefunguje.	Varná zóna je horká.	Nechte varnou zónu dostatečně vychladnout.
	Je nastaven nejvyšší tepelný výkon.	Nejvyšší tepelný výkon má stejný výkon jako funkce.
Tepelný výkon kolísá mezi dvěma nastaveními.	Funkce řízení výkonu je zapnutá.	Viz část „Denní používání“.
Rozsvítí se [-].	Funkce automatického vypnutí je zapnutá.	Vypněte varnou desku a znovu ji zapněte.
Rozsvítí se [F].	Na varné zóně není žádná nádoba.	Na varnou zónu postavte nádobu.
	Nádoba není vhodná.	Použijte vhodnou nádobu. Viz část „Tipy a rady“.
	Průměr dna nádoby je pro varnou zónu příliš malý.	Použijte varné nádoby se správnými rozměry.
Rozsvítí se [E4].	U varné desky došlo k chybě, protože se vyvařila voda z nádoby. Spustila se funkce automatického vypnutí a ochrana proti přehřátí varné zóny.	Vypněte varnou desku. Odstraňte horkou nádobu. Po přibližně 30 sekundách varnou zónu opět zapněte. Pokud byl problém ve varné nádobě, chybové hlášení se přestane zobrazovat. Ukazatel zbytkového tepla se může nadále zobrazovat. Nechte varnou nádobu dostatečně vychladnout. Zkontrolujte, zda lze varnou nádobu použít s varnou deskou. Viz část „Tipy a rady“.

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nehřeje.	Trouba je vypnutá.	Zapněte troubu.
	Nejsou provedena nutná nastavení.	Zkontrolujte, zda jsou nastavení správná.
	Hodiny nejsou nastavené.	Nastavte hodiny.
Osvětlení nefunguje.	Vadná žárovka.	Vyměňte žárovku.
Na jídle a uvnitř trouby se usazuje pára a kondenzát.	Nechali jste jídlo v troubě příliš dlouho.	Po dokončení přípravy nenechávejte jídla v troubě déle než 15 - 20 minut.
Dokončení jídel trvá příliš dlouho nebo se jídla připraví příliš rychle.	Teplota je příliš vysoká nebo nízká.	Nastavte teplotu podle potřeby. Řiďte se pokyny v návodu k použití.
Na displeji se zobrazuje chybový kód, který není uvedený v tabulce.	Jedná se o závadu na elektroinstalaci.	Spotřebič vypněte a znovu zapněte prostřednictvím domovní pojistky nebo ochranného spínače v pojistkové skříňce. Pokud se chybový kód na displeji zobrazí znovu, kontaktujte oddělení péče o zákazníky.
Na displeji se zobrazí „12.00“.	Došlo k přerušení dodávky elektrického proudu.	Nastavte znovu čas.
Pečení pomocí funkce PlusSteam nevede k dobrému výsledku.	Nezapnuli jste funkci PlusSteam.	Viz „Zapnutí funkce: PlusSteam“.
	Vlis vnitřku trouby jste nenaplnili vodou.	Viz „Zapnutí funkce: PlusSteam“.
	Funkci PlusSteam jste nezapnuli správně pomocí tlačítka S párou.	Viz „Zapnutí funkce: PlusSteam“.
Chcete zapnout funkci Lehké horkovzdušné pečení, ale svítí kontrolka tlačítka S párou.	Funkce PlusSteam je spuštěna.	Funkci PlusSteam vypnete stisknutím tlačítka S párou .
Voda ve vlisu vnitřku trouby se nevaří.	Teplota je příliš nízká.	Nastavte teplotu na alespoň 110 °C. Viz kapitola „Tipy a rady“.

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

14.2 Servisní údaje

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

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

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

15. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

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

Označení modelu	LKI564201X	
Typ varné desky	Varná deska zabudovaná ve volně stojícím sporáku	
Počet varných zón	4	
Technologie ohřevu	Indukce	
Průměr kruhových varných zón (Ø)	Levá zadní Pravá zadní Pravá přední Levá přední	21,0 cm 14,0 cm 18,0 cm 14,0 cm
Spotřeba energie na varnou zónu (EC electric cooking)	Levá zadní Pravá zadní Pravá přední Levá přední	193,0 Wh/kg 180,0 Wh/kg 184,0 Wh/kg 182,0 Wh/kg
Spotřeba energie varné desky (EC electric hob)		184,8 Wh/kg

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

15.2 Varná deska - úspora energie

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

- Při ohřevu vody používejte pouze takové množství, které potřebujete.
- Je-li to možné, vždy zakrývejte nádoby pokličkami.
- Před zapnutím varné zóny na ni položte varnou nádobu.
- Na menší varné zóny postavte menší varné nádoby.
- Postavte nádobu přímo na střed varné zóny.
- Využijte zbytkové teplo k udržování teploty jídle nebo k jeho rozpouštění.

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

Název dodavatele	Electrolux
Označení modelu	LKI564201X 943005520
Index energetické účinnosti	94,9
Třída energetické účinnosti	A
Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim	0,84 kWh/cyklus
Spotřeba energie se standardním zatížením, intenzivní horkovzdušný režim	0,75 kWh/cyklus
Počet pečicích prostorů	1
Tepelný zdroj	Elektrická energie
Objem	58 l
Typ trouby	Trouba ve volně stojícím sporáku
Hmotnost	50.0 kg

* Pro Evropskou unii v souladu se směrnicemi EU 65/2014 a 66/2014. Pro Běloruskou republiku v souladu s STB 2478-2017, příloha G; STB 2477-2017, dodatky A a B. Pro Ukrajinu v souladu s 568/32020.
Třída energetické účinnosti neplatí pro Rusko.
EN 60350-1 - Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost - část 1: Sporáky, trouby, parní trouby a grily - Metody měření funkce.

15.4 Trouba – úspora energie

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

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

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádobí.

Je-li to možné, troubu před pečením nepředehřívejte.

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

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

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

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

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

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

16. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem ♲. Obaly vyhoďte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče určené k likvidaci. Spotřebiče označené příslušným symbolem nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

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

www.electrolux.com/shop

867365665-A-282021