



## OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....	6
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....	9
4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	10
5. VARNÁ DESKA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	10
6. VARNÁ DESKA - TIPY A RADY.....	15
7. VARNÁ DESKA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	17
8. TROUBA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ .....	17
9. TROUBA - FUNKCE HODIN.....	21
10. TROUBA - TIPY A RADY.....	22
11. TROUBA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	34
12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	37
13. INSTALACE.....	40
14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	42

## MYSLÍME NA VÁS

Děkujeme, že jste si zakoupili spotřebič značky Electrolux. Vybrali jste si produkt, se kterým jsou spjaty desítky let profesionálních zkušeností a inovací. Tento důmyslný a stylový spotřebič byl navržen s ohledem na jeho uživatele. Kdykoliv jej proto používáte, můžete se spolehnout, že pokaždé dosáhnete skvělých výsledků.

Vítá Vás Electrolux.

**Navštivte naše stránky ohledně:**



Rady ohledně používání, brožury, poradce při potížích, servisních informací:  
[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)



Registrace vašeho spotřebiče, kterou získáte lepší servis:  
[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



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

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

## PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly. Při kontaktu se servisním střediskem se ujistěte, že máte k dispozici následující údaje: Model, výrobní číslo (PNC), sériové číslo. Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku.

 Upozornění / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

## 1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

### 1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob



#### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí udušení, úrazu nebo jiných trvalých následků.

- 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 vedením, které zohledňuje bezpečný provoz spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče.
- Děti ve věku tří až osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.
- Děti mladší tří let bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí a řádně je zlikvidujte.
- Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přibližovaly. Přístupné části jsou horké.
- Pokud je 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 H05V2V2-F, který je odolný vůči teplotě zadního panelu.
- Tento spotřebič je určen k použití do nadmořské výšky 2 000 m.
- Tento spotřebič není určen k použití na lodích a plavidlech.
- Neinstalujte spotřebič za ozdobnými dvířky, aby nedošlo k jeho přehřátí.
- Spotřebič neumísťujte na podstavec.
- Spotřebič nepoužívejte spolu s externím časovačem nebo samostatným dálkovým ovládáním.
- **VAROVÁNÍ:** Příprava jídel s tuky či oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a způsobit požár.
- Oheň se **NIKDY** nesnažte uhasit vodou, ale vypněte spotřebič a poté plameny zakryjte např. víkem nebo hasicí rouškou.
- **POZOR:** U vaření je vždy nutné vykonávat dohled. U krátkodobého vaření je nutné vykonávat dohled nepřetržitě.
- **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru: Nepokládejte věci na varnou desku.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čištění skleněných dvířek nebo skla vík se závěsy, mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- Na varnou desku nepokládejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
- Je-li sklokeramický nebo skleněný povrch desky prasklý, vypněte spotřebič a odpojte ho od síťového

napájení. V případě, že spotřebič je k elektrické síti připojen prostřednictvím rozvodné skříňky, spotřebič odpojte od napájení vyjmutím pojistky. V každém případě kontaktujte autorizované servisní středisko.

- Po použití vypněte příslušnou část varné desky ovladačem a nespolehejte na detektor přítomnosti nádoby.
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho dostupné části se mohou během používání zahřát na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
- Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy použijte kuchyňské chňapky.
- Před pyrolytickým čištěním je nutné odstranit nadměrné zbytky jídel. Vyjměte z trouby všechno příslušenství.
- Před údržbou odpojte spotřebič od napájení.
- Před výměnou žárovky se nejprve přesvědčte, že je spotřebič vypnutý, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.
- Jestliže je poškozený napájecí kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.
- Při manipulaci s odkládací zásuvkou buďte opatrní. Může být horká.
- K odstranění drážek na rošty nejprve odtáhněte přední a poté zadní konec drážek na rošty od stěny trouby. Drážky roštů instalujte stejným postupem v opačném pořadí.
- V pevné elektrické instalaci musí být začleněn prvek pro odpojení od sítě v souladu s platnými elektroinstalačními předpisy.
- **VAROVÁNÍ:** Používejte pouze kryt varné desky přímo od výrobce varného spotřebiče nebo takový kryt, který výrobce spotřebiče v pokynech k použití označil jako vhodný, případně kryt, který je součástí spotřebiče. Při

použití nesprávného krytu varné desky může dojít k nehodě.

## 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### 2.1 Instalace



#### **VAROVÁNÍ!**

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Kuchyňská skříňka a výklenek musí mít vhodné rozměry.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Spotřebič nainstalujte na bezpečném a vhodném místě, které splňuje požadavky pro 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. Zabráňte tak převržení horkého nádobí ze spotřebiče při otevírání dveří či okna.
- Zajistěte instalaci stabilizačního prvku, který bude bránit převržení spotřebiče. Řiďte se pokyny v části „Instalace“.

### 2.2 Připojení k elektrické síti



#### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.

- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče, obzvláště, 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 ní 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 spotřebiče



#### **VAROVÁNÍ!**

Nebezpečí úrazu a popálení. Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

- Tento spotřebič je určen pouze k domácímu použití.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Spotřebič po každém použití vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může dojít k uvolnění horkého vzduchu.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte 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. Když vaříte s tuky a oleji, držte plameny a ohřáté předměty mimo jejich dosah.
- Páry uvolňované velmi horkými oleji se mohou samovolně vznítit.
- Použitý olej, který obsahuje zbytky potravin, může způsobit požár při nižších teplotách než olej, který se používá poprvé.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Používáte-li při přípravě jídla přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs vzduchu s alkoholem.



### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
  - Nepokládejte nádobí či jiné předměty přímo na dno spotřebiče.

- Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
  - Po dokončení pečení nenechávejte vlhká jídla ve spotřebiči.
  - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.
  - Při pečení vlhkých koláčů použijte hluboký plech. Ovočné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
  - Nepokládejte horké nádoby na ovládací panel.
  - Nenechte vyvařit vodu v nádobách.
  - Dbejte na to, aby na spotřebič nespadly varné nádoby či jiné předměty. Mohl by se poškodit jeho povrch.
  - Nezapínejte varné zóny s prázdnými nádobami nebo zcela bez nádob.
  - Na spotřebič nebo přímo na dno spotřebiče nepokládejte hliníkovou fólii.
  - Nádoby vyrobené z litiny či hliníku nebo nádoby s poškozeným dnem mohou způsobit poškrábání. Tyto předměty při přesouvání na varné desce vždy zdvihněte.
  - Tento 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 zásuvky.
- Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Poškozené skleněné panely okamžitě vyměňte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Při snímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!
- Zbytky tuků či jídel ve spotřebiči mohou způsobit požár.

- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Dbejte na to, aby vnitřek spotřebiče a dvířka byly po každém použití vytřeny dosucha. Pára, která se tvoří během provozu spotřebiče, se sráží na stěnách vnitřku spotřebiče a může způsobovat korozi. Kondenzaci snížíte, když spotřebič vždy před přípravou jídla na 10 minut předeňte.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte žádné 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 čistícího prostředku.
- Během a po každém pyrolytickém čištění zajistit dobré větrání.
- Během používání a po prvním použití při maximální teplotě zajistit dobré větrání.
- Na rozdíl od lidí mohou být někteří plazi či ptáci velmi citliví na výpary, k jejich tvorbě může docházet během čistícího procesu u všech pyrolytických trub.
  - Během chodu pyrolytického čištění odstraňte z blízkosti trouby všechna domácí zvířata (obzvláště ptactvo) a maximální teplotu čištění poprvé použijte v dobře větraném prostoru.
- Malá domácí zvířata mohou být také velmi citlivá na místní změny teploty, ke kterým dochází během samočisticího pyrolytického programu v blízkosti všech pyrolytických trub.
- Při vysokoteplotním pyrolytickém čištění může u všech pyrolytických trub dojít k poškození nepřilnavého povrchu hrnců, pánví, plechů, náčiní apod. a může také vést ke tvorbě méně škodlivých výparů.
- Výpary uvolňované z pyrolytických trub / zbytky jídel nejsou dle jejich popisu škodlivé pro člověka, malé děti nebo osoby se zdravotními problémy.

## 2.5 Pyrolytické čištění



V pyrolytickém režimu hrozí riziko poranění / požáru / chemických emisí (výparů).

- Před použitím samočisticí pyrolytické funkce nebo funkce prvního použití z vnitřku trouby odstraňte následující:
  - Jakékoliv zbytky či nánosy jídla, olejů či tuků.
  - Jakékoliv vyjímatelné předměty (včetně roštů, bočních kolejniček, apod. dodaných spolu se spotřebičem), obzvláště pak hrnce, pánve a jiné náčiní s nepřilnavým povrchem.
- Pečlivě si přečtěte všechny pokyny ohledně pyrolytického čištění.
- Držte děti z dosahu spotřebiče během chodu pyrolytického čištění. V průběhu této funkce bude spotřebič velmi horký a z předních větracích otvorů bude vycházet horký vzduch.
- Pyrolytické čištění je proces, při kterém se díky vysokým teplotám mohou uvolňovat výpary ze zbytků potravin či konstrukčních materiálů, a zákazníkům se proto důrazně doporučuje následující:

## 2.6 Vnitřní osvětlení



### VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- V tomto spotřebiči se používají speciální či halogenové žárovky pouze pro použití v domácích spotřebičích. Nepoužívejte je pro osvětlení domácnosti.
- Před výměnou žárovky spotřebič odpojte od napájení.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi .

## 2.7 Obsluha

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



## 2.8 Likvidace



### VAROVÁNÍ!

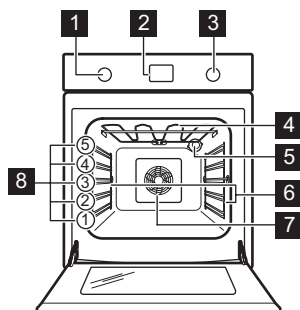
Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- 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.

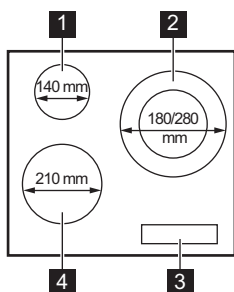
## 3. POPIS SPOTŘEBIČE

### 3.1 Celkový pohled



- 1 Ovladač pečicích funkcí
- 2 Displej
- 3 Ovladač (teploty)
- 4 Topný článek
- 5 Osvětlení
- 6 Drážky na rošty, vyjímatelné
- 7 Ventilátor
- 8 Polohy polic

### 3.2 Uspořádání varné desky



- 1 Indukční varná zóna 1 400 W, s funkcí PowerBoost 2 500 W
- 2 Indukční varná zóna 1 800 / 3 500 W, s funkcí PowerBoost 2 800 / 3 700 W
- 3 Ovládací panel
- 4 Indukční varná zóna 2 300 W, s funkcí PowerBoost 3 700 W

### 3.3 Příslušenství

- **Tvarovaný rošt**  
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.
- **Kombinovaný pekáč**  
Na koláče a sušenky. K pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.

- **Zásuvka**  
Zásuvka je umístěna pod vnitřkem trouby.

## 4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 4.1 První čištění

Z trouby odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.



Dvířka jsou vybavena systémem pomalého zavírání. Dvířka nezavírejte silou.

Viz část „Čištění a údržba“.

Před prvním použitím troubu i příslušenství vyčistěte.

Příslušenství a vyjímatelné drážky vložte zpět do jejich původní polohy.


### 4.2 Používání senzorových tlačítek

K zapnutí funkce stiskněte a podržte příslušný symbol na displeji na alespoň jednu sekundu.

### 4.3 Nastavení času


Po prvním připojení k síťovému napájení vyčkejte, dokud se na displeji nezobrazí

**hr** a „12:00“. „12“ bliká.

1. Pomocí **+** nebo **-** nastavte hodiny.
2. Potvrďte stisknutím  a nastavte minuty.



Na displeji se zobrazí **min** a nastavená hodina. „00“ bliká.

3. Pomocí **+** nebo **-** nastavte aktuální čas v minutách.

4. Stisknutím  nastavení potvrďte nebo se nastavený denní čas uloží po pěti sekundách automaticky. Na displeji se zobrazí nový čas.

### 4.4 Změna času




Čas můžete změnit pouze tehdy, když je trouba vypnutá.

Opětovně stiskněte , dokud nezačne ukazatel denního času  na displeji blikat.

Pro nastavení nového času viz „Nastavení času“.

### 4.5 Předehřátí

Před prvním použitím prázdnou troubu předehřejte.

1. Nastavte funkci . Nastavte maximální teplotu.
2. Nechte troubu pracovat jednu hodinu.
3. Nastavte funkci . Nastavte maximální teplotu.
4. Nechte troubu pracovat 15 minut.
5. Nastavte funkci . 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.

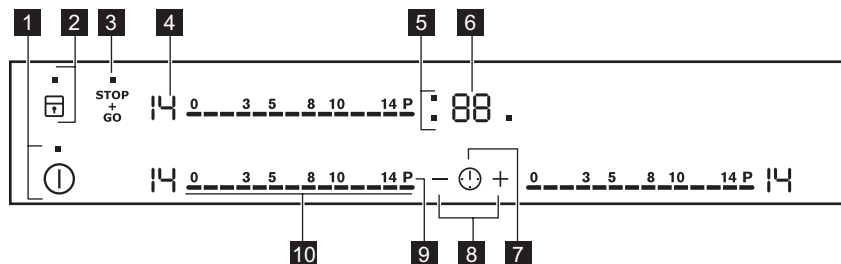
## 5. VARNÁ DESKA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 5.1 Ovládací panel varné desky










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

	Se- nzo- ro- vé tla- čít- ko	Funkce	Poznámka
1	ⓘ	ZAP/VYP	Slouží k zapnutí a vypnutí varné desky.
2	🔒	Zámek / Dětská bezpečnostní pojistka	Slouží k zablokování a odblokování ovládacího panelu.
3	STOP + GO	STOP+GO	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.
4	-	Displej nastavení teploty	Ukazuje nastavení teploty.
5	-	Ukazatele časovače varných zón	Ukazují, pro kterou zónu je nastavený čas.
6	-	Displej časovače	Ukazuje čas v minutách.
7	🕒	-	Slouží k volbě varné zóny.
8	+ / -	-	Slouží ke zvýšení nebo snížení času.
9	P	PowerBoost	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.
10	-	Ovládací lišta	Slouží k nastavení teploty.

## 5.2 Displeje nastavení teploty


Displej	Popis
0	Varná zóna je vypnutá.
1 - 14	Varná zóna je zapnutá.
u	Je zapnutá funkce STOP+GO.

Displej	Popis
	Je zapnutá funkce Automatický ohřev.
	Je zapnutá funkce PowerBoost.
 + číslice	Došlo k poruše.
	OptiHeat Control (Tříúhelník) (Tříúhelník) (ukazatel zbytkového tepla): pokračovat ve vaření / uchovat teplotu / zbytkové teplo.
	Je zapnutá funkce Zámek / Dětská bezpečnostní pojistka.
	Nevhodná nádoba, příliš malá nádoba nebo na varné zóně není žádná nádoba.
	Je zapnutá funkce Automatické vypnutí.

### 5.3 OptiHeat Control (Tříúhelníkový ukazatel zbytkového tepla)




#### VAROVÁNÍ!

 Nebezpečí popálení zbytkovým teplem. Ukazatele zobrazují úroveň zbytkového tepla u varných zón, které právě používáte. Ukazatele se mohou rozsvítit také u sousedních varných zón dokonce i tehdy, když je nepoužíváte.

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

### 5.4 Zapnutí a vypnutí



Stisknutím  na jednu sekundu varnou desku zapnete nebo vypnete.

### 5.5 Automatické vypnutí


**Tato funkce varnou desku automaticky vypne v následujících případech:**

- všechny varné zóny jsou vypnuté,
- po zapnutí varné desky jste nenastavili teplotu,
- něco jste rozlili nebo položili na ovládací panel na déle než 10 sekund

(pánev, utěrka, atd.). Ozve se zvukový signál a varná deska se vypne. Odstraňte všechny předměty, nebo vyčistěte ovládací panel.

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

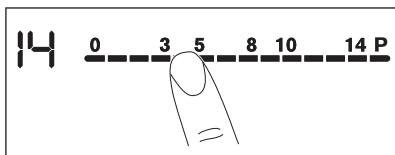
**Vztah mezi nastavením teploty a dobou, po níž se varná deska vypne:**

Nastavení teploty	Varná deska se vypne po
 , 1 - 3	6 hodin
4 - 7	5 hodin
8 - 9	4 hodiny
10 - 14	1,5 hodiny

### 5.6 Nastavení teploty

Nastavení nebo změna teploty:

Stiskněte ovládací lištu u požadovaného nastavení teploty nebo posuňte prstem po ovládací liště až k požadovanému nastavení teploty.



## 5.7 Automatický ohřev

Zapnete-li tuto funkci, lze tak dosáhnout potřebné teploty za kratší dobu. Když je funkce zapnutá, varná zóna funguje zpočátku při maximálním tepelném výkonu a poté pokračuje dle požadovaného nastavení.

**i** Aby bylo možné funkci zapnout, varná zóna musí být chladná.

### Zapnutí funkce pro varnou zónu:

stiskněte **P** (rozsvítí se **P**). Ihned stiskněte požadované nastavení teploty. Po třech sekundách se zobrazí **R**.

**Vypnutí funkce:** změňte nastavení teploty.

## 5.8 PowerBoost

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

### Zapnutí funkce pro varnou zónu:

stiskněte **P**. Rozsvítí se **P**.

**Vypnutí funkce:** změňte nastavení teploty.

## 5.9 Časovač

### Odpočítávání času

Tuto funkci můžete použít k nastavení délky zapnutí varné zóny při jednom vaření.

Nejprve nastavte teplotu pro danou varnou zónu, poté nastavte funkci.

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

**Zapnutí funkce:** stiskněte **+** časovače a nastavte čas (00 - 99 minut). Když kontrolka varné zóny začne blikat pomaleji, odpočítává se čas.

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

**Změna času:** zvolte varnou zónu pomocí **⏸**. Stiskněte **+** nebo **-**.

**Vypnutí funkce:** zvolte varnou zónu pomocí **⏸** a stiskněte **-**. Zbývajících čas se bude odpočítávat až do 00. Kontrolka varné zóny zhasne.

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

**Vypnutí zvukové signalizace:** stiskněte **⏸**.

### CountUp Timer (Měřič času)

Tato funkce slouží ke sledování doby provozu varné zóny.

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

**Zapnutí funkce:** stiskněte **-** časovače, rozsvítí se **UP**. Když kontrolka varné zóny začne blikat pomaleji, počítá se čas.

Displej přepíná zobrazení **UP** a uplynulého času (v minutách).


### Kontrola délky provozu varné zóny:

zvolte varnou zónu pomocí **⏸**. Kontrolka varné zóny začne blikat rychleji. Na displeji se zobrazí délka provozu zóny.

**Vypnutí funkce:** zvolte varnou zónu **⏸** a stiskněte **+** nebo **-**. Kontrolka varné zóny zhasne.

### Minutka

Když je varná deska zapnutá, ale není zapnutá žádná varná zóna, můžete tuto funkci použít jako **Minutka**. Na displeji nastavení teploty se zobrazí **0**.

**Zapnutí funkce:** stiskněte . Stiskněte  $+$  nebo  $-$  časovače a nastavte čas. Jakmile uplyne nastavený čas, zazní zvukový signál a začne blikat **00**.

**Vypnutí zvukové signalizace:** stiskněte .





Tato funkce nemá žádný vliv na provoz varných zón.


## 5.10 STOP+GO

Tato funkce přepne všechny zapnuté varné zóny na nejnižší teplotu.

Když je tato funkce zapnutá, nelze měnit tepelné nastavení.

Tato funkce nevypne funkce časovače.



**Zapnutí funkce:** stiskněte . Rozsvítí se .


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

## 5.11 Zámek

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

**Nejprve nastavte tepelný výkon.**

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





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







Funkci také vypnete vypnutím varné desky.


## 5.12 Dětská bezpečnostní pojistka




Tato funkce brání neúmyslnému použití varné desky.

**Zapnutí funkce:** pomocí  zapněte varnou desku. Nenastavujte teplotu. Na čtyři sekundy stiskněte . Zobrazí se . Pomocí  varnou desku vypněte.





**Vypnutí funkce:** pomocí  zapněte varnou desku. Nenastavujte teplotu. Na čtyři sekundy stiskněte . Zobrazí se . Pomocí  varnou desku vypněte.



**Vyřazení funkce na jedno vaření:**


zapněte varnou desku pomocí .

Rozsvítí se . Na čtyři sekundy stiskněte . **Do 10 sekund nastavte teplotu.** Nyní můžete varnou desku použít. Když varnou desku vypnete pomocí , funkce se opět zapne.

## 5.13 OffSound Control (Vypnutí a zapnutí zvukové signalizace)

Vypněte varnou desku. Na tři sekundy stiskněte . Displej se rozsvítí a zhasne. Na tři sekundy stiskněte . Rozsvítí se  nebo . Stisknutím  $+$  časovače zvolte jedno z těchto nastavení:

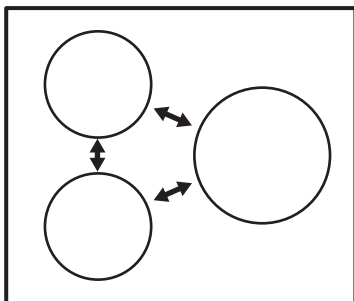
-  - zvuková signalizace je vypnutá
  -  - zvuková signalizace je zapnutá
- Pro potvrzení volby vyčkejte, než se varná deska automaticky vypne.

Když je tato funkce nastavena na , uslyšíte zvukovou signalizaci pouze když:

- stisknete 
- se dokončí funkce Minutka
- se dokončí funkce Odpočítávání času
- něco položíte na ovládací panel.

## 5.14 Funkce Řízení výkonu

- Všechny varné zóny jsou zapojeny do jedné fáze. Viz obrázek.
- Fáze se vyznačuje maximálním elektrickým zatížením.
- Tato funkce rozděluje výkon mezi varné zóny.
- Funkce se zapne, když celkové elektrické zatížení varných zón přesáhne stanovenou hodnotu.
- Tato funkce snižuje výkon pro ostatní varné zóny.
- Displej varných zón se sníženým výkonem se mění v rozmezí dvou úrovní.



## 6. VARNÁ DESKA - TIPY A RADY



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 6.1 Nádobí



U indukčních varných zón vytváří silné elektromagnetické pole teplo v nádobách velmi rychle.



Indukční varné zóny používejte s vhodnými nádobami

#### Materiál varných nádob

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

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

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



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 nádoby

Indukční varné zóny se automaticky přizpůsobují velikosti dna nádoby.

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

### 6.2 Minimální průměr nádoby

Varná zóna	Průměr nádoby (mm)
Levá zadní	125 - 140
Pravá přední	145 - 280
Levá přední	180 - 210

### 6.3 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 spínání elektrických přepínačů.
- syčení, bzučení: pracuje ventilátor.

**Tyto zvuky jsou normální a neznamenají žádnou závadu.**

### 6.4 Ůko Timer (Ekologický časový spínač)

Za účelem úspory energie se topný článek varné zóny sám vypne dřív, než zazní signál odpočítávání času. Rozdíl

mezi dobou provozu závisí na nastavené teplotě a délce vaření.

## 6.5 Příklady použití varné desky

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 následující tabulce jsou jen orientační.

Nastavení teploty	Vhodné pro:	Čas (min)	Tipy
- 1	Udržení teploty hotového jídla.	dle potřeby	Nádobu zakryjte pokličkou.
1 - 3	Holandská omáčka, rozpouštění: másla, čokolády, želatiny.	5 - 25	Čas od času zamíchejte.
1 - 3	Zahuštění: nadýchané omelety, míchaná vejce.	10 - 40	Vařte s pokličkou.
3 - 5	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.
5 - 7	Podušení zeleniny, ryb, masa.	20 - 45	Přidejte několik polévkových lžic tekutiny.
7 - 9	Vaření brambor v páře.	20 - 60	Použijte max. ¼ l vody na 750 g brambor.
7 - 9	Vaření většího množství jídel, dušeného masa se zeleninou a polévek.	60 - 150	Až 3 l vody a přísady.
9 - 12	Mírné smažení: plátků masa nebo ryb, Cordon Bleu z telecího masa, kotlet, masových kroket, uzenin, jater, jíšky, vajec, palačinek a koblih.	dle potřeby	V polovině doby obraťte.
12 - 13	Prudké smažení, pečená bramborová kaše, silné řízky, steaky.	5 - 15	V polovině doby obraťte.
14	Vaření vody, vaření těstovin, opražení masa (guláš, dušené maso v hrnci), fritování hranolků.		
	Vaření velkých množství vody. Je zapnutá funkce PowerBoost.		



## 7. VARNÁ DESKA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 7.1 Všeobecné informace

- Varnou desku po každém použití očistěte.
- 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.
- Použijte speciální škrabku na sklo.

### 7.2 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.

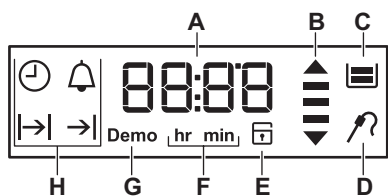
## 8. TROUBA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.











### 8.1 Displej




- A. Časovač / teplota
- B. Ukazatel zahřívání a zbytkového tepla
- C. Ukazatel zásobníku vody (pouze u vybraných modelů)
- D. Pečicí sonda (pouze u vybraných modelů)
- E. Zámek dvířek (pouze u vybraných modelů)
- F. Hodiny / minuty
- G. Režim Demo (pouze u vybraných modelů)
- H. Funkce hodin


### 8.2 Funkce trouby

Symbol	Funkce trouby	Použití
0	Poloha Vypnuto	Trouba je vypnutá.

Symbol	Funkce trouby	Použití
	Žárovka trouby	Zapne osvětlení bez pečicí funkce.
	Pravý horký vzduch	K pečení jídel na dvou úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu trouby o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce Horní/spodní ohřev.
	Příprava pizzy	K pečení pizzy. K intenzivnějšímu opečení dozlatova a dosažení křupavého spodku.
	Horní/spodní ohřev	K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby.
	Horký vzduch s párou	Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Pokyny k přípravě viz kapitola „Tipy a rady“, Horký vzduch s párou. Dvířka trouby by měla být během pečení zavřená, aby nedošlo k přerušení funkce a aby trouba fungovala co nejušporněji. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku trouby může lišit od nastavené teploty. Může dojít ke snížení tepelného výkonu. Obecná doporučení ohledně úspory energie viz kapitola „Energetická účinnost“, Úspora energie. Tato funkce byla použita ke splnění energetické třídy dle normy EN 60350-1. Pokud používáte tuto funkci, osvětlení se automaticky vypne po 30 sekundách.
	Odmrazování	K rozmrazování potravin (zeleniny a ovoce). Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.
	Gril	Ke grilování plochých pokrmů a opékání chleba.
	Velkoplošný gril	Ke grilování plochých kusů ve velkém množství a opékání chleba.
	Turbo gril	K pečení větších kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. Také k zapékání a pečení dozlatova.
	Pyrolytické čištění	Ke spuštění pyrolytického čištění trouby. Tato funkce spálí zbytky nečistot v troubě.

### 8.3 Tlačítka

Tlačítko	Funkce	Popis
	HODINY	Slouží k nastavení funkce hodin.

Tlačítko	Funkce	Popis
—	MÍNUS	Slouží k nastavení času.
	MINUTKA	Nastavení funkce MINUTKY. Podržením tlačítka déle než tři sekundy zapnete či vypnete osvětlení trouby.
+	PLUS	Slouží k nastavení času.
°C	TEPLOTA	Slouží ke kontrole teploty trouby nebo teploty pečicí sondy (je-li součástí výbavy). Používejte pouze během spuštěné funkce trouby.

## 8.4 Zapnutí a vypnutí trouby




**Podle daného modelu má váš spotřebič symboly ovladače, ukazatele nebo kontrolky:**


- Ukazatel se zobrazí, když trouba začne hřát.
- Kontrolka se rozsvítí, když je trouba v provozu.
- Symbol ukazuje, zda ovladač řídí jednu z varných zón, funkce trouby nebo teplotu.

1. Otočte ovladačem funkcí trouby na požadovanou funkci.
2. Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.
3. Troubu vypnete otočením ovladače funkcí a teploty trouby do polohy vypnuto.

## 8.5 Ukazatel zbytkového tepla



Když troubu vypnete, na displeji se zobrazuje ukazatel zbytkového tepla , pokud je teplota v troubě vyšší než 40 °C. Otočením ovladačem teploty doleva či doprava můžete zkontrolovat teplotu trouby.


## 8.6 Ukazatel ohřevu

Když je zapnuta funkce trouby, stavové čárky na displeji  se postupně zobrazují podle toho, jak teplota v troubě stoupá, a přestávají se zobrazovat, když teplota klesá.


## 8.7 Použití funkce dětské bezpečnostní pojistky

Jestliže je zapnutá funkce dětské bezpečnostní pojistky, troubu nelze náhodně zapnout. Dvířka jsou zablokována.

1. Ovladač funkcí trouby musí být v poloze vypnuto.
2. Na dvě sekundy stiskněte a podržte současně  a .

Zazní zvukový signál. Na displeji se zobrazí SAFE a . Dvířka jsou zablokována.





Symbol  na displeji se zobrazí také tehdy, když probíhá funkce pyrolýzy.

K vypnutí funkce dětské bezpečnostní pojistky zopakujte krok 2.

## 8.8 Použití funkce Blokování tlačítek

Funkci blokování tlačítek můžete zapnout pouze tehdy, když je trouba v provozu.

Když je funkce blokování tlačítek zapnutá, nastavení teploty a času nelze u probíhajících funkcí trouby nedopatřením změnit. Dvířka jsou zablokována.


1. Zvolte funkci trouby a proveďte požadované nastavení.
2. Na dvě sekundy stiskněte a podržte současně  a .

Zazní zvukový signál. Na displeji se na pět sekund zobrazí Loc.

**i** Když otočíte ovladačem teploty nebo stisknete jakékoliv tlačítko při zapnuté funkci blokování tlačítek, na displeji se zobrazí Loc.

**i** Když otočíte ovladačem funkce trouby, trouba se vypne.

**i** Když troubu vypnete, zatímco je zapnutá funkce blokování tlačítek, tato funkce se automaticky přepne na funkci dětská bezpečnostní pojistka. Viz „Použití dětské bezpečnostní pojistky“.

**i** Pokud probíhá funkce pyrolýzy, dvířka se zablokuje a na displeji se zobrazí .

K vypnutí funkce blokování tlačítek zopakujte krok 2.

## 8.9 Automatické vypnutí

Z bezpečnostních důvodů se trouba po určité době, kdy je spuštěna nějaká funkce a vy nezměníte teplotu v troubě, automaticky vypne.

Teplota (°C)	Čas vypnutí (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maximum	1.5

Po automatickém vypnutí troubu opět zprovozníte pomocí kteréhokoli tlačítka.

**i** Automatické vypnutí nefunguje s funkcemi: Osvětlení, Trvání, Ukončení.

## 8.10 Chladicí ventilátor

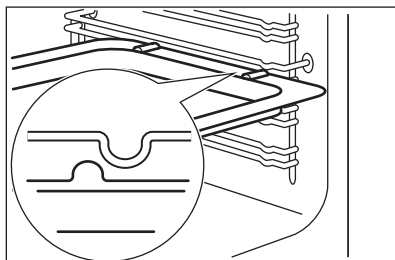
Když je trouba v provozu, chladicí ventilátor se automaticky zapne, aby

udržoval povrch trouby chladný. Jestliže troubu vypnete, bude chladicí ventilátor pokračovat v chlazení až do úplného ochlazení trouby.

## 8.11 Vložení příslušenství trouby

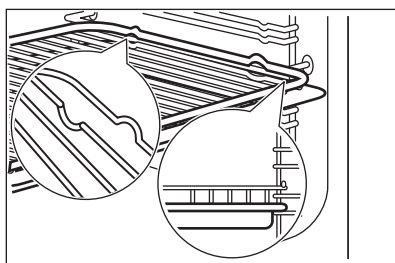
### Hluboký pekáč / plech:

Hluboký pekáč / plech zasuňte mezi vodící lišty drážek roštů.



### Společně vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče / plechu:






Hluboký pekáč / plech zasuňte mezi drážky zvolené úrovně roštu a tvarovaný rošt v drážkách nad nimi.









- i**
- Veškeré příslušenství je z důvodu vyšší bezpečnosti vybaveno malými zářezy na horní straně pravého a levého okraje. Tyto zářezy také fungují jako zařízení proti překlopení.
  - Vysoký okraj kolem roštu slouží jako ochrana proti sklouznutí varných nádob.

## 9. TROUBA - FUNKCE HODIN



### 9.1 Tabulka funkcí hodin





Funkce hodin	Použití
 DENNÍ ČAS	Slouží ke zobrazení nebo změně denního času. Čas můžete změnit pouze tehdy, když je trouba vypnutá.
 DÉLKA	Slouží k nastavení délky provozu trouby. Použijte pouze v případě, že je nastavená pečicí funkce.
 UKONČENÍ	Slouží k nastavení, kdy se trouba vypne. Použijte pouze v případě, že je nastavená pečicí funkce.
 ODLOŽENÝ START	Spojení funkce TRVÁNÍ a UKONČENÍ.
 MINUTKA	Slouží k nastavení odpočítávání času. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby. Funkci MINUTKA můžete zapnout kdykoliv; i u vypnuté trouby.
<b>00:00</b> MĚŘIČ ČASU	Pokud nenastavíte žádnou jinou funkci hodin, MĚŘIČ ČASU automaticky sleduje, jak dlouho je trouba v provozu. Zapne se ihned, jak začne trouba hřát. Měřič času nelze použít společně s funkcemi: TRVÁNÍ, UKONČENÍ.

### 9.2 Nastavení funkce TRVÁNÍ







1. Nastavte funkci trouby.
2. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .
3. Stisknutím  nebo  nastavte minuty a hodiny funkce TRVÁNÍ.
4. Potvrďte stisknutím .  
Po uplynutí času zní dvě minuty zvukový signál. Na displeji bliká  a nastavení času. Spotřebič se automaticky vypne.
5. Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
6. Otočte ovladačem funkcí trouby do polohy vypnuto.


### 9.3 Nastavení funkce UKONČENÍ

1. Nastavte funkci trouby.
2. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .

3. Stisknutím  nebo  nastavte hodiny a minuty funkce UKONČENÍ.
4. Potvrďte stisknutím .  
Po uplynutí nastaveného času zní dvě minuty zvukový signál. Na displeji bliká  a nastavení času. Spotřebič se automaticky vypne.
5. Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
6. Otočte ovladačem funkcí trouby do polohy vypnuto.



### 9.4 Nastavení funkce ODLOŽENÉHO STARTU

1. Nastavte funkci trouby.
2. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .
3. Stisknutím  nebo  nastavte minuty a hodiny funkce TRVÁNÍ.
4. Potvrďte stisknutím . Na displeji bliká .

5. Stisknutím **+** nebo **-** nastavte hodiny a minuty funkce UKONČENÍ.
6. Potvrďte stisknutím .  
Spotřebič se automaticky zapne později, funguje po nastavenou dobu TRVÁNÍ a vypne se v nastavený čas UKONČENÍ. Po uplynutí nastaveného času zní dvě minuty zvukový signál. Na displeji bliká **→|** a nastavení času. Spotřebič se vypne.
7. Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
8. Otočte ovladačem funkcí trouby do polohy vypnuto.

## 9.5 Nastavení funkce MINUTKA

Funkci minutky lze nastavit se zapnutou i vypnutou troubou.

1. Opakovaně stiskněte  <sup>3s</sup>, dokud na displeji nezačne blikat  a „00“.

## 10. 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. 20 minut před zahájením pečení prázdnou troubu vždy předehřejte při teplotě požadované pro daný pokrm.

2. Stisknutím **+** nebo **-** nastavte sekundy a poté minuty. Je-li nastavený čas delší než 60 minut, na displeji začne blikat **hr**.
3. Nastavte hodiny.
4. Funkce MINUTKA se po pěti sekundách spustí automaticky. Po uplynutí 90 % nastaveného času zazní signál.
5. Po uplynutí nastaveného času zní dvě minuty signál. "Na displeji bliká „00:00“ a . Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.

## 9.6 MĚŘIČ ČASU

Měřič času vynulujete stisknutím a podržením **+** a **-**. Časovač začne opět měřit čas.

## 10.1 Pečení moučných jídel

- Použijte vždy nejprve 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.

## 10.2 Tipy k pečení moučných jídel

Výsledek pečení	Možná příčina	Řešení
Spodek koláče je příliš světlý.	Nesprávná poloha roštu.	Vložte koláč na nižší rošt.

Výsledek pečení	Možná příčina	Řešení
Koláč klesl a je mazlavý, nepropečený či nerovnoměrný.	Teplota trouby je příliš vysoká.	Při příštím pečení nastavte o něco nižší teplotu trouby.
	Příliš krátká doba pečení.	Prodlužte dobu pečení. Dobu pečení nelze zkrátit zvýšením teploty.
	Ve směsi je příliš mnoho tekutiny.	Použijte méně tekutiny. Dodržujte dobu tření těsta, zejména používáte-li kuchyňského robota.
Koláč je příliš suchý.	Teplota trouby je příliš nízká.	Při příštím pečení nastavte vyšší teplotu trouby.
	Příliš dlouhá doba pečení.	Při příštím pečení nastavte kratší dobu pečení.
Koláč hnedne nerovnoměrně.	Teplota trouby je příliš vysoká a doba pečení je příliš krátká.	Nastavte nižší teplotu pečení a prodlužte dobu pečení.
	Směs je nerovnoměrně rozložena.	Směs rovnoměrně rozložte na plech na pečení.
Koláč není při dané délce pečení hotový.	Teplota trouby je příliš nízká.	Při příštím pečení nastavte trochu vyšší teplotu trouby.

## 10.3 Právý horký vzduch

### Pečení na jedné úrovni

#### Pečení ve formě

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kulatý koláč nebo briošky	150 - 160	50 - 70	2
Linečný koláč / ovocné koláče	140 - 160	50 - 90	1 - 2
Piškotová buchta bez tuku	150 - 160 <sup>1)</sup>	25 - 40	3
Dortový korpus - piškotové těsto	150 - 170	20 - 25	2

<sup>1)</sup> Předehejte troubu.

#### Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Drobenkový koláč (suchý)	150 - 160	20 - 40	3
Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto) <sup>1)</sup>	150	35 - 55	3

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu
Ovocné koláče z křehkého těsta	160 - 170	40 - 80	3

1) Použijte hluboký pekáč / plech.

### Sušenky

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu
Sušenky z křehkého těsta	150 - 160	10 - 20	3
Máslové sušenky / Proužky těsta	140	20 - 35	3
Sušenky z piškotového těsta	150 - 160	15 - 20	3
Sněhové pusinky	80 - 100	120 - 150	3
Makronky	100 - 120	30 - 50	3
Sušenky z kynutého těsta	150 - 160	20 - 40	3
Malé listové pečivo	170 - 180 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Pečivo	160 <sup>1)</sup>	10 - 35	3

1) Předehřejte troubu.

### Tabulka pro nákypy a zapékaná jídla

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu
Bagety zapečené s roztaveným sý- rem	160 - 170 <sup>1)</sup>	15 - 30	1
Plněná zelenina	160 - 170	30 - 60	1

1) Předehřejte troubu.

### Pečení na více úrovních

#### Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu
			Dvě polohy
Zákusky z listového těsta s kré- mem / banánky	160 - 180 <sup>1)</sup>	25 - 45	2 / 4
Koláč s drobenkou, suchý	150 - 160	30 - 45	2 / 4

1) Předehřejte troubu.



**Sušenky/small cakes/cukroví/pečivo**

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu
			Dvě polohy
Sušenky z křehkého těsta	150 - 160	20 - 40	2 / 4
Máslové sušenky / Proužky těsta	140	25 - 45	2 / 4
Sušenky z piškotového těsta	160 - 170	25 - 40	2 / 4
Čajové pečivo z vaječného bílku, sněhové pusinky	80 - 100	130 - 170	2 / 4
Makronky	100 - 120	40 - 80	2 / 4
Sušenky z kynutého těsta	160 - 170	30 - 60	2 / 4
Malé listové pečivo	170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 50	2 / 4
Pečivo	180 <sup>1)</sup>	25 - 40	2 / 4

1) Předehřejte troubu.

**10.4 Tradiční pečení na jedné úrovni** **Pečení ve formě**

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu
Kulatý koláč nebo briošky	160 - 180	50 - 70	2
Linečný koláč / ovocné koláče	150 - 170	50 - 90	1 - 2
Dortový korpus - křehké těsto	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25	2
Dortový korpus - piškotové těsto	170 - 190	20 - 25	2
Slaný koláč (např. Slaný lotrinský koláč)	180 - 220	35 - 60	1
Tvarohový koláč	160 - 180	60 - 90	1 - 2

1) Předehřejte troubu.

**Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení**

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu
Kynutá pletýnka / Věnec	170 - 190	40 - 50	2
Vánoční štola	160 - 180 <sup>1)</sup>	50 - 70	2
Chléb (žitný chléb): 1. První část procesu pečení. 2. Druhá část procesu pečení.	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160 - 180 <sup>1)</sup>	1. 20 2. 30 - 60	1 - 2

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu
Zákusky z listového těsta s kré- mem / banánky	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Roláda	180 - 200 <sup>1)</sup>	10 - 20	3
Drobenkový koláč (suchý)	160 - 180	20 - 40	3
Máslový mandlový koláč / cukrové koláčky	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Ovocné koláče (kynuté těsto / pi- škotové těsto) <sup>2)</sup>	170	35 - 55	3
Ovocné koláče z křehkého těsta	170 - 190	40 - 60	3
Koláče s jemnou náplní (např. tva- roh, smetana, pudink)	160 - 180 <sup>1)</sup>	40 - 80	3
Nekvašený chléb	230 - 250	10 - 15	1
Švýcarský jablečný koláč	210 - 230	35 - 50	1

1) Předehřejte troubu.

2) Použijte hluboký pekáč / plech.

### Sušenky

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu
Sušenky z křehkého těsta	170 - 190	10 - 20	3
Máslové sušenky / Proužky těsta	160 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Sušenky z piškotového těsta	170 - 190	20 - 30	3
Sněhové pusinky	80 - 100	120 - 150	3
Makronky	120 - 130	30 - 60	3
Sušenky z kynutého těsta	170 - 190	20 - 40	3
Malé listové pečivo	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Pečivo	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 55	3

1) Předehřejte troubu.

### Tabulka pro nákypy a zapékaná jídla

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu
Zapečené těstoviny	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	180 - 200	35 - 50	1

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu
Zapékaná zelenina	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 30	1
Bagety zapečené s roztaveným sýrem	200 - 220 <sup>1)</sup>	15 - 30	1
Sladké nákypy	180 - 200	40 - 60	1
Rybí nákypy	180 - 200	40 - 60	1
Plněná zelenina	180 - 200	40 - 60	1

<sup>1)</sup> Předehřejte troubu.

## 10.5 Příprava pizzy

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu
Pizza (tenká) <sup>1)</sup>	200 - 230 <sup>2)</sup>	10 - 20	1 - 2
Pizza (s velkou náplní) <sup>1)</sup>	180 - 200	20 - 35	1 - 2
Koláče	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Špenátový koláč	160 - 180	45 - 60	1 - 2
Slaný lotrinský koláč (Pikantní ko- láč)	170 - 190	45 - 55	1 - 2
Švýcarský koláč	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Tvarohový koláč	140 - 160	60 - 90	1 - 2
Zeleninový koláč	160 - 180	50 - 60	1 - 2
Nekvašený chléb	230 - 250 <sup>2)</sup>	10 - 20	2 - 3
Listové těsto s náplní	160 - 180 <sup>2)</sup>	45 - 55	2 - 3
Flammekuchen (alsaské jídlo pod- obné pizze)	230 - 250 <sup>2)</sup>	12 - 20	2 - 3
Pirohy (ruské pirohy s náplní)	180 - 200 <sup>2)</sup>	15 - 25	2 - 3

<sup>1)</sup> Použijte hluboký pekáč / plech.

<sup>2)</sup> Předehřejte troubu.

## 10.6 Horký vzduch s párou

### Chléb a pizza

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu
Žemle	180	20 - 30	3
Mražená pizza 350 g	210	20 - 30	3

### Koláče na plechu na pečení

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu
Roláda	180	20 - 30	3
Sušenka brownie	180	25 - 35	3

### Koláče ve formě

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu
Suflé	200	25 - 30	3
Koláčový korpus z piškotového těsta	180	20 - 30	3
Piškotový dort	170	30 - 40	3

### Ryby

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu
Ryby v sáčcích 300 g	180	25 - 35	3
Celá ryba 200 g	180	20 - 30	3
Rybí filé 300 g	180	30 - 35	3

### Maso

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu
Maso v sáčku 250 g	200	30 - 40	3
Maso na vidlici 500 g	200	25 - 30	3

### Malé kusy pečiva

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu
Sušenky	180	25 - 35	3
Makronky	180	30 - 40	3
Muffin	170	20 - 30	3

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Slaný keks	180	25 - 30	3
Placičky z křehkého těsta	150	25 - 35	3
Dortíky	170	20 - 30	3

### Vegetariánské

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Zeleninová směs v sáčku 400 g	180	20 - 30	3
Omeleta	170	25 - 35	3
Zelenina na pekáči 700 g	190	25 - 30	3

## 10.7 Pečení masa

Používejte žáruvzdorné nádoby.

Velké pečeně pečte přímo na plechu nebo na tvarovaném roštu nad tímto plechem.

Na plech nalijte trochu vody, zabráníte tím připečení vystřikující masové šťávy nebo tuku.

Maso, které má mít kůrčičku, lze péci v pekáči bez pokličky.

Pečení otočte za 1/2 - 2/3 doby pečení.

K uchování šťavnatějšího masa:

- libové maso pečte v pekáči s poklicí nebo použijte sáček na pečení masa.
- maso a ryby pečte ve větších kusech (minimálně 1 kg).
- velké kusy pečeně nebo drůbeže několikrát v průběhu pečení potřete vlastní šťávou.

## 10.8 Tradiční pečení

### Hovězí

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Dušené maso	1 - 1,5 kg	200 - 230	105 - 150	1

### Vepřové

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Plec, krkovice, kýta v celku	1 - 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Kotlety, žebírka	1 - 1,5 kg	180 - 190	60 - 90	1
Sekaná	750 g - 1 kg	170 - 190	50 - 60	1
Vepřové koleno (předvařené)	750 g - 1 kg	200 - 220	90 - 120	1

**Telecí**

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Telecí pečeně <sup>1)</sup>	1 kg	210 - 220	90 - 120	1
Telecí koleno	1,5 - 2 kg	200 - 220	150 - 180	1

<sup>1)</sup> Použijte uzavřenou pečicí nádobu.

**Jehněčí**

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Jehněčí kýta, jehněčí pečeně	1 - 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Jehněčí hřbet	1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60	1

**Zvěřina**

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Zaječí hřbet, zaječí kýta	až 1 kg	220 - 240 <sup>1)</sup>	30 - 40	1
Hřbet z vysoké zvěře	1,5 - 2 kg	210 - 220	35 - 40	1
Kýta z vysoké zvěře	1,5 - 2 kg	200 - 210	90 - 120	1

<sup>1)</sup> Předehřejte troubu.

**Drůbež**

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kusy drůbeže	200 - 250 g každý	220 - 250	20 - 40	1
Kachna	1,5 - 2 kg	210 - 220	80 - 100	1
Husa	3,5 - 5 kg	200 - 210	150 - 180	1
Krůta	2,5 - 3,5 kg	200 - 210	120 - 180	1
Krůta	4 - 6 kg	180 - 200	180 - 240	1

**Ryby**

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Celá ryba	1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 70	1

## 10.9 Pečení masa s nastavením Turbo grill

### Vepřové

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Plec, krkovic, kýta v celku	1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1
Kotlety, žebírka	1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1
Sekaná	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Vepřové koleno (předvařené)	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

### Telecí

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Telecí pečeně	1 kg	160 - 180	90 - 120	1
Telecí koleno	1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	1

### Jehněčí

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Jehněčí kýta, jehněčí pečeně	1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120	1
Jehněčí hřbet	1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

### Drůbež

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kusy drůbeže	200 - 250 g každý	200 - 220	30 - 50	1
Kachna	1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	1
Husa	3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Krůta	2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150	1
Krůta	4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240	1

## 10.10 Grilování obecně

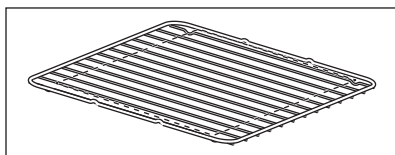


### VAROVÁNÍ!

Vždy grilujte se zavřenými dvířky trouby.

- Vždy grilujte při maximální nastavené teplotě.

- Rošt zasuňte do polohy uvedené v tabulce pro grilování.
- Do první polohy roštu vždy zasuňte hluboký plech na zachycení šťávy.
- Grilujte pouze ploché kousky masa nebo ryb.



Grilovací oblast je nastavena do středu roštu.

## 10.11 Gril

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)		Poloha roštu
		1. strana	2. strana	
Hovězí pečeně, středně propečená	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Hovězí filet, středně propečený	230	20 - 30	20 - 30	3
Vepřové kotlety	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Telecí kotlety	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Jehněčí kotlety	210 - 230	25 - 35	20 - 35	3
Celá ryba, 500 - 1 000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 - 4

## 10.12 Rozmrazování

- Potraviny rozbalte nebo zbavte obalů. Potraviny položte na talíř.
- Nezakrývejte je talířem ani miskou. Mohlo by tak dojít k prodloužení doby rozmrazování.

- Použijte první polohu roštu trouby. Jedná se o spodní úroveň.

Jídlo	Množství	Doba rozmrazování (min)	Další čas rozmrazování (min)	Poznámky
Kuře	1 kg	100 - 140	20 - 30	Kuře položte na obrácený podšálek na velký talíř. V polovině doby obraťte.
Maso	1 kg	100 - 140	20 - 30	V polovině doby obraťte.
Maso	500 g	90 - 120	20 - 30	V polovině doby obraťte.
Pstruh	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Jahody	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Máslo	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Smetana	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Smetanu našlehejte, když je stále ještě místy lehce zmražená.
Dort	1,4 kg	60	60	-



## 10.13 Informace pro zkušební

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství	Poloha roštu
Malé koláčky (20 malých koláčků na plech)	Horní/spodní ohřev	170	20 - 30	Plech na pečení	3
Malé koláčky (20 malých koláčků na plech)	Pravý horký vzduch	150	20 - 35	Plech na pečení	3
Malé koláčky (20 malých koláčků na plech)	Pravý horký vzduch	150	20 - 40	Plech na pečení	1 / 4
Jablečný koláč, 2 formy (Ø 20 cm) na roštu, položené úhlopříčně	Horní/spodní ohřev	180	70 - 90	Rošt	1
Jablečný koláč, 2 formy (Ø 20 cm) na roštu, položené úhlopříčně	Pravý horký vzduch	160	70 - 90	Rošt	2
Jablečný koláč, 2 formy (Ø 20 cm) na roštu, položené úhlopříčně	Příprava pizzy	170	70 - 90	Rošt	1
Jablečný koláč, 2 formy (Ø 20 cm) na roštu, položené úhlopříčně. <sup>1)</sup>	Pravý horký vzduch PLUS	160	70 - 80	Plech na pečení	2
Piškotová buchta bez tuku, 1 forma (Ø 26 cm) na roštu	Horní/spodní ohřev	160	30 - 45	Rošt	3
Piškotová buchta bez tuku, 1 forma (Ø 26 cm) na roštu	Pravý horký vzduch	150	30 - 45	Rošt	2
Piškotová buchta bez tuku, 1 forma (Ø 26 cm) na roštu	Pravý horký vzduch	150	30 - 50	Rošt	1 / 4
Křehké těsto / pruh těsta	Pravý horký vzduch	140	20 - 35	Plech na pečení	3
Křehké těsto / pruh těsta	Pravý horký vzduch	140	25 - 45	Plech na pečení	1 / 4
Křehké těsto / pruh těsta	Horní/spodní ohřev	160	20 - 35	Plech na pečení	3

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství	Poloha roštu
Topinky	Gril	Max.	5 - 9	Rošt	4
Hovězí hamburger	Gril	Max.	15 - 20 první strana. 10 - 15 druhá strana.	Rošt/ Odkapávací plech	4

1) Do vlisu vnitřku trouby přilijte 150 ml vody.

## 11. TROUBA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 11.1 Poznámky k čištění

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

K čištění kovových ploch použijte speciální čisticí prostředek.

Vnitřek trouby čistíte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídel může způsobit požár. Riziko je vyšší u grilovacího pekáče.

Vyčistěte všechno příslušenství po každém použití a nechte jej vysušit. Použijte měkký hadr a vlažnou vodu s mycím prostředkem. Nečistěte příslušenství v myčce nádobí.

Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.

Máte-li nepřilnavé příslušenství, nečistěte je agresivními čisticími prostředky, ostrými předměty, ani je nemýjte v myčce nádobí. Mohlo by dojít k poškození nepřilnavého povrchu.

Po každém použití setřete z vnitřku trouby vlhkost.

### 11.2 Trouby z nerezové oceli nebo hliníku

Dvířka trouby čistíte 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.

### 11.3 Pyrolýza



#### POZOR!

Vyjměte všechno příslušenství a vyjímatelné drážky.



Nespouštějte pyrolýzu, pokud jste plně nezavřeli dvířka trouby. U některých modelů se v případě této chyby na displeji zobrazí „C3“.






#### VAROVÁNÍ!

Trouba se zahřeje na velmi vysokou teplotu. Hrozí nebezpečí popálení.




#### POZOR!

Nepoužívejte varnou desku současně s funkcí pyrolýzy. Trouba by se mohla poškodit.




1. Vnitřek trouby vyčistěte měkkým hadříkem.
2. Vnitřní stranu dvířek omyjte horkou vodou, abyste zabránili připálení zbytků jídel horkým vzduchem.
3. Nastavte funkci pyrolýzy. Viz část „Denní používání“, „Funkce trouby“.
4. Když bliká , stiskněte  nebo .


Funkce	Popis
P1	Lehké čištění. Délka: 1 h 30 min.
P2	Normální čištění. Délka: 2 h 30 min.

Stisknutím  nebo otočením ovladače teploty spustíte pyrolýzu.

Pro odložení spuštění procesu čištění můžete použít funkci UKONČENÍ. Během probíhající funkce pyrolýzy osvětlení nesvítí.

5. Výchozí délku pyrolýzy (P1 nebo P2)

změníte stisknutím , kdy nastavíte , a poté stisknutím  nebo .

6. Jakmile trouba dosáhne nastavené teploty, dvířka se zablokuje. Na displeji se zobrazí  a stavové čárky ukazatele tepla, dokud se dvířka neodblokují.



7. Po dokončení funkce pyrolýzy se na displeji zobrazí denní čas. Dvířka trouby zůstanou zamčená.

8. Jakmile se trouba ochladí, dvířka se automaticky odemknou.

## 11.4 Připomínka čištění

Jako připomínka potřebné pyrolýzy bliká na displeji po každém zapnutí a vypnutí trouby na 10 sekund PYR.

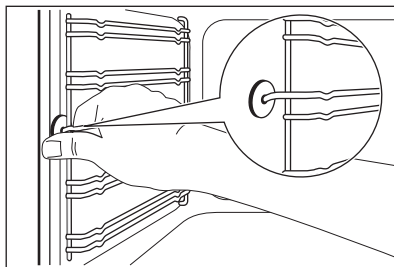
### Připomínka čištění přestane blikat:

- po ukončení pyrolýzy.
- pokud současně stisknete  a , zatímco na displeji bliká PYR.

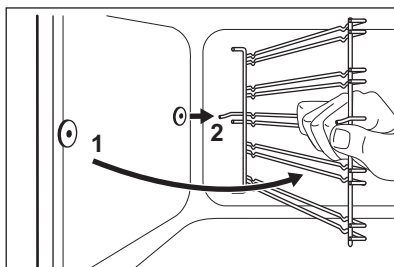
## 11.5 Vyjmutí drážek na rošty

K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty.

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



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



Drážky na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

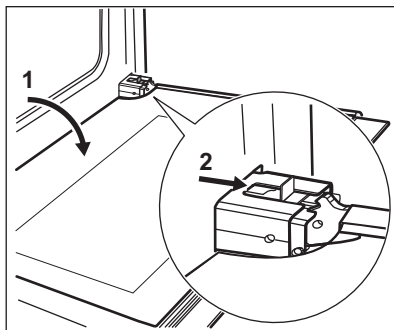


### POZOR!

Ujistěte se, že delší upevňovací drát je vpředu. Konce obou drátů musí směřovat dozadu. Nesprávná instalace může poškodit smalt trouby.

## 11.6 Odstranění dvířek trouby

Čištění si usnadníte, vysadíte-li dvířka.



1. Otevřete plně dvířka.
2. Posunujte šoupátko, dokud neuslyšíte cvaknutí.

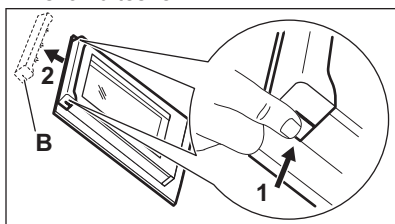
3. Přivírejte dvířka, dokud se šoupátko nezajistí.
4. Odstraňte dveře.  
Dvířka odstraníte jejich vytažením směrem dopředu nejprve na jedné a poté na druhé straně.

Po vyčištění dvířka trouby nasadte zpět opačným postupem. Ujistěte se, že při zasouvání dvířek uslyšíte klapnutí. V případě potřeby použijte sílu.

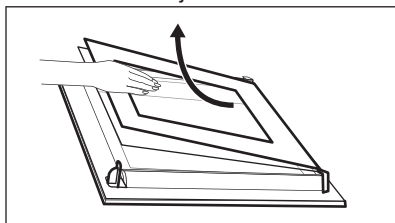
## 11.7 Vytažení a vyčištění skleněných panelů dvířek

**i** Sklo v dvířkách vašeho spotřebiče může být různého typu a tvaru dle příkladů na obrázcích. Počet skleněných panelů se může také lišit.

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



2. Vytáhněte lištu dopředu a odstraňte ji.
3. Postupně uchopte skleněné panely na jejich horní straně a vytáhněte je nahoru z kolejniček.



4. Vyčistěte skleněné panely dvířek spotřebiče.

Panely nainstalujete obráceným postupem.

## 11.8 Výměna žárovky



### VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!  
Žárovka může být horká.

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



### POZOR!

Halogenovou žárovku vždy držte v kusu látky, aby na jejím povrchu nedošlo k připálení mastnoty.

## Zadní žárovka



Skleněný kryt žárovky se nachází na zadní straně vnitřku trouby.

1. Skleněným krytem otočte proti směru hodinových ručiček a sejměte jej.
2. Skleněný kryt vyčistěte.
3. Žárovku v troubě vyměňte za novou, žáruvzdornou do teploty 300 °C. Použijte žárovku stejného typu.
4. Nasadte skleněný kryt.

## 11.9 Vysazení zásuvky

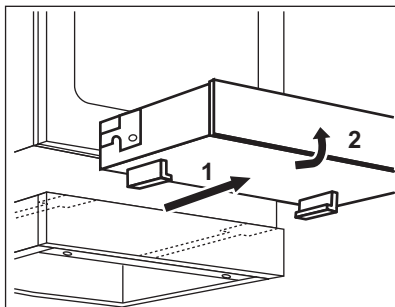


### VAROVÁNÍ!

Při používání trouby se v zásuvce může tvořit velké teplo. V zásuvce neskladujte hořlavé věci a materiály (jako např. čisticí prostředky, plastové sáčky, textilní chňapky, papír, spreje, apod.).

Zásuvku pod troubou lze při čištění vyjmout.

1. Vytáhněte zásuvku až na doraz.



2. Zdvihněte zásuvku pod mírným úhlem a vyndejte ji z jejích drážek.

#### Zasazení zásuvky:

1. Chcete-li zásuvku zasunout zpět, usaďte ji do příslušných kolejniček. Ujistěte se, že jsou všechny úchytky v drážkách správně uchycené.
2. Sklopte zásuvku do vodorovné polohy a zasuňte ji.

## 12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD








### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 12.1 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.
Nelze zapnout spotřebič.	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.	Stiskli jste dvě nebo více sensorových tlačítek současně.	Stiskněte pouze jedno sensorové tlačítko.
Varnou desku nelze zapnout ani používat.	Je zapnutá funkce STOP +GO.	Viz část „Varná deska - Denní používání“.
Varnou desku nelze zapnout ani používat.	Na ovládacím panelu je voda nebo skvrny od tuku.	Vyčistěte ovládací panel.
Ozve se zvukový signál a varná deska se vypne. Když je varná deska vypnutá, ozve se zvukový signál.	Zakryli jste jedno nebo více sensorových tlačítek.	Odstraňte předmět ze sensorových tlačítek.
Varná deska se vypne.	Něčím jste zakryli sensorové tlačítko ①.	Odstraňte předmět ze sensorového tlačítka.

Problém	Možná příčina	Řešení
Kontrolka zbytkového tepla se nerozsvítí.	Varná zóna byla zapnutá jen krátkou dobu, a není proto horká.	Jestliže byla varná zóna zapnutá dostatečně dlouho, aby byla horká, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Funkce automatického ohřevu nefunguje.	Varná zóna je horká.	Nechte varnou zónu dostatečně vychladnout.
Funkce automatického ohřevu nefunguje.	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 „Varná deska - Denní používání“.
Senzorová tlačítka se zahřívají.	Nádoba je příliš velká nebo jste ji postavili příliš blízko ovládacích prvků.	Je-li to možné, na zadních varných zónách používejte velké nádoby.
Při dotyku sensorových tlačítek nezazní žádný zvukový signál.	Zvuková signalizace je vypnutá.	Zapněte zvukovou signalizaci. Viz část „Varná deska - Denní používání“.
Na displeji varné desky se zobrazí  .	Funkce automatického vypnutí je zapnutá.	Vypněte varnou desku a znovu ji zapněte.
Na displeji varné desky se zobrazí  .	Je zapnutá funkce dětské bezpečnostní pojistky nebo blokování tlačítek.	Viz část „Varná deska - Denní používání“.
Na displeji varné desky se zobrazí  .	Na varné zóně není žádná nádoba.	Na varnou zónu postavte nádobu.
Na displeji varné desky se zobrazí  .	Nádoba není vhodná.	Použijte vhodnou nádobu. Viz část „Varná deska - Tipy a rady“.
Na displeji varné desky se zobrazí  .	Průměr dna nádoby je pro varnou zónu příliš malý.	Použijte varné nádoby se správnými rozměry. Viz část „Varná deska - Tipy a rady“.
Trouba nehřeje.	Trouba je vypnutá.	Zapněte troubu.
Trouba nehřeje.	Hodiny nejsou nastavené.	Nastavte hodiny.
Trouba nehřeje.	Nejsou provedena nutná nastavení.	Zkontrolujte, zda jsou nastavení správná.
Trouba nehřeje.	Je zapnutá funkce Automatické vypnutí.	Viz „Automatické vypnutí“.
Trouba nehřeje.	Dětská bezpečnostní pojistka je zapnutá.	Viz „Použití dětské bezpečnostní pojistky“.
Osvětlení nefunguje.	Vadná žárovka.	Vyměňte žárovku.

Problém	Možná příčina	Řešení
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 jídle a uvnitř trouby se usazuje pára a kondenzát.	Nechali jste jídlo v troubě příliš dlouho.	Po dokončení přípravy nechte jídlo v troubě déle než 15 - 20 minut.
Na displeji trouby se zobrazuje „F102“.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nezavřeli jste plně dvířka.</li> <li>• Zámek dvířek je vadný.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zcela dvířka zavřete.</li> <li>• Troubu vypněte a znovu zapněte prostřednictvím domovní pojistky nebo ochranného spínače v pojistkové skříňce.</li> <li>• Pokud se „F102“ na displeji zobrazí znovu, kontaktujte oddělení péče o zákazníky.</li> </ul>
Trouba je zapnutá, ale neheje. Ventilátor nefunguje. Na displeji trouby se zobrazí „Demo“.	Je zapnutý režim demo.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vypněte troubu.</li> <li>2. Stiskněte a podržte tlačítko <b>+</b>.</li> <li>3. Když zazní zvukový signál, otočte ovladačem funkcí trouby ve směru hodinových ručiček na první funkci. Na displeji bliká „Demo“.</li> <li>4. Otočte ovladačem funkcí trouby do polohy vypnuto.</li> <li>5. Uvolněte tlačítko <b>+</b>.</li> <li>6. Otočte ovladačem teploty proti směru hodinových ručiček a po tři sekundy jej podržte. Třikrát zazní zvukový signál. Režim demo je vypnutý.</li> </ol>
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.

## 12.2 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 vnitřní části trouby. Nesundávejte typový štítek z vnitřní části trouby.

Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde:	
Model (MOD.)	.....
Výrobní číslo (PNC)	.....
Sériové číslo (SN)	.....

## 13. INSTALACE



### VAROVÁNÍ!

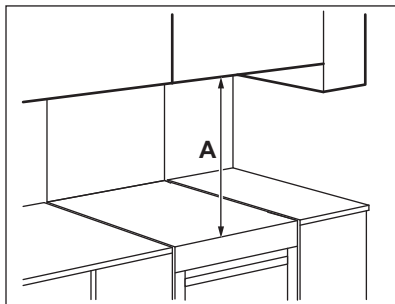
Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 13.1 Technické údaje

Rozměry	
Výška	847 - 867 mm
Šířka	596 mm
Hloubka	600 mm

### 13.2 Umístění spotřebiče

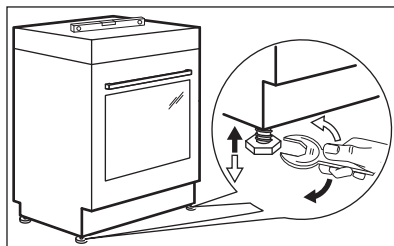
Tento volně stojící spotřebič můžete umístit s kuchyňskou skříňkou po jedné nebo po obou stranách nebo v rohu.



#### Minimální vzdálenosti

Rozměry	mm
A	685

### 13.3 Vyrovnání spotřebiče



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

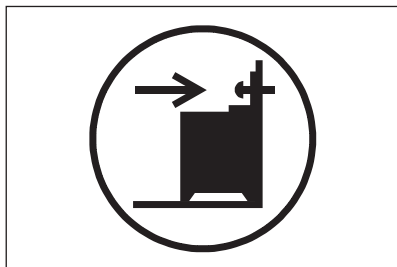
### 13.4 Ochrana proti překlopení



#### POZOR!

Nainstalujte ochranu proti překlopení, která zabrání pádu spotřebiče při jeho nesprávném zatížení. Ochrana proti překlopení funguje pouze tehdy, je-li spotřebič umístěn ve správném prostoru. Na vašem spotřebiči se nachází symboly zobrazené na obrázcích (dle modelu), které vás upozorňují na instalaci ochrany proti překlopení.



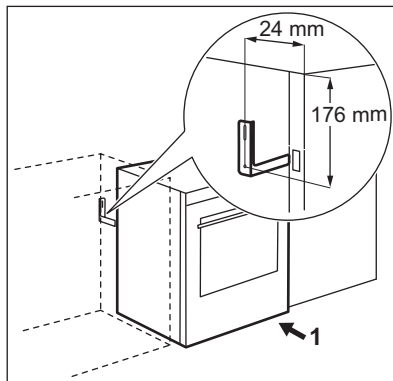


**POZOR!**

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

Přesvědčte se, že je plocha za spotřebičem hladká.

1. Nastavte správnou výšku a umístění spotřebiče, než připojíte ochranu proti překlopení.
2. Nainstalujte ochranu proti překlopení ve výšce 176 mm pod úrovní horní pracovní plochy a 24 mm od levé strany spotřebiče skrze kruhový otvor na konzole. Viz obrázek. Přišroubujte jej do pevného materiálu nebo použijte vhodnou oporu (zeď).
3. Tento otvor naleznete na levé straně zadní části spotřebiče. Viz obrázek. Spotřebič umístěte doprostřed prostoru mezi pracovní plochy (1). Jestliže je prostor mezi pracovními plochami kuchyňské linky větší, než je šířka spotřebiče, pak musíte pro vystředění spotřebiče upravit postranní rozměr.



**13.5 Elektrická instalace**



**VAROVÁNÍ!**

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

Spotřebič se dodává bez zástrčky a napájecího kabelu.

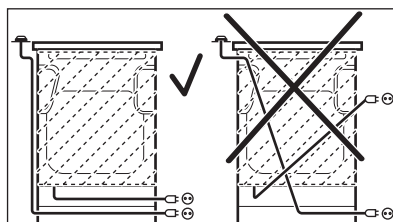
**Vhodné typy kabelů pro různé fáze:**

Fáze	Min. velikost kabelu
1	3 x 6,0 mm <sup>2</sup>
3 s nulovým vodičem	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>



**VAROVÁNÍ!**

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



## 14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

### 14.1 Produktové informace pro varnou desku dle směrnice komise EU 66/2014

Označení modelu	EKI6779TOX		
Typ varné desky	Varná deska na volně stojícím sporáku		
Počet varných zón	3		
Technologie ohřevu	Indukce		
Průměr kruhových varných zón (Ø)	Levá přední	21,0 cm	
	Levá zadní	14,0 cm	
	Pravá přední	28,0 cm	
Spotřeba energie varných zón (EC electric cooking)	Levá přední	178,0 Wh/kg	
	Levá zadní	176,3 Wh/kg	
	Pravá přední	182,3 Wh/kg	
Spotřeba energie varné desky (EC electric hob)	178,9 Wh/kg		

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

### 14.2 Varná deska - úspora energie

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

- Při ohřevu vody použijte pouze takové množství, které potřebujete.

- Je-li to možné, vždy zakryvejte 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.

### 14.3 Produktový list a informace o troubách dle směrnice komise EU 65-66/2014

Název dodavatele	Electrolux
Označení modelu	EKI6779TOX
Index energetické účinnosti	88,4
Třída energetické účinnosti	A
Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim	0,98 kWh/cyklus
Spotřeba energie se standardním zatížením, intenzivní horkovzdušný režim	0,76 kWh/cyklus
Počet pečících prostorů	1
Tepelný zdroj	Elektrická energie

Objem	73 l
Typ trouby	Trouba ve volně stojícím sporáku
Hmotnost	54.9 kg

EN 60350-1 - Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost - část 1: Sporáky, trouby, parní trouby a grily - Metody měření funkce.

## 14.4 Trouba - Úspora energie



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

### Všeobecné rady

Při provozu spotřebiče se přesvědčte, že jsou dvířka trouby řádně zavřena. Během přípravy jídla neotvírejte dvířka příliš často. Těsnění dvířek udržujte čisté a kontrolujte, zda je řádně uchyceno ve své poloze.

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby.

Je-li to možné, nepřehřívejte troubu, než do ní vložíte jídlo.

Je-li doba pečení delší než 30 minut, snižte teplotu trouby na minimum 3 - 10 minut před koncem pečení (v závislosti na době pečení). Pečení nadále zajistí zbytkové teplo uvnitř trouby.

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

Když připravujete několik jídel najednou, snažte se, aby prodlevy při pečení byly co nejkratší.

### Horkovzdušné pečení

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

### Zbytkové teplo

Je-li v rámci některých funkcí trouby spuštěn program s volbou času Trvání nebo Ukončení a doba pečení je delší než 30 minut, u některých funkcí trouby se topné články automaticky vypnou dříve.

Ventilátor a osvětlení nadále pracují.

### Uchování teploty jídla

Chcete-li využít zbytkové teplo k uchování teploty pokrmu, zvolte nejnižší možné nastavení teploty. Na displeji se zobrazí ukazatel zbytkového tepla nebo zbytková teplota.

### Pečení s vypnutým osvětlením

Vypněte při pečení osvětlení. Zapněte ho pouze tehdy, když ho skutečně potřebujete.


### Horký vzduch s párou


Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.

Pokud používáte tuto funkci, osvětlení se automaticky vypne po 30 sekundách. Osvětlení můžete znovu zapnout, ale omezíte tím předpokládanou úsporu energie.

## 15. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené

symbolem . Obaly vyhodte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče

určené k likvidaci. Spotřebiče označené příslušným symbolem  nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

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



867338327-A-032019

