

LKK564201X



---

**CS** Sporák

---

Návod k použití



**Electrolux**

## OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....	5
3. INSTALACE.....	8
4. POPIS SPOTŘEBIČE.....	14
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	15
6. VARNÁ DESKA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	15
7. VARNÁ DESKA - TIPY A RADY.....	16
8. VARNÁ DESKA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	17
9. TROUBA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ .....	18
10. TROUBA - FUNKCE HODIN.....	20
11. TROUBA - POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	21
12. TROUBA - TIPY A RADY.....	23
13. TROUBA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	33
14. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	35
15. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	37

## 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](http://www.electrolux.com/support)**



Zaregistrujte svůj spotřebič a získejte lepší servis:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Nákup 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.

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

### 1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo obdrželi instrukce týkající se bezpečného provozu spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Děti mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte mimo dosah dětí a řádně je zlikvidujte.
- **VAROVÁNÍ:** 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.
- 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 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 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.
- Před otevřením víka vždy odstraňte z jeho povrchu rozlité tekutiny. Před zavřením víka nechte povrch varné desky vychladnout.
- 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 používejte kuchyňské chňapky.
- Před údržbou odpojte spotřebič od napájení.
- VAROVÁNÍ: 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.
- **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

Tento spotřebič je vhodný pro následující trhy: CZ

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

### 2.3 Připojení plynu

- Veškerá plynová připojení musí být provedena kvalifikovanou osobou.
- Před instalací je nutné zajistit, aby seřízení spotřebiče odpovídalo podmínkám místního rozvodu plynu (druhu plynu a tlaku plynu).
- Zkontrolujte, zda kolem spotřebiče může obíhat chladný vzduch.
- Informace ohledně přívodu plynu naleznete na typovém štítku.
- Tento spotřebič není připojen k zařízení na odvod spalin. Ujistěte se, že je spotřebič připojen dle aktuálních

instalačních vyhlášek. Řiďte se požadavky na dostatečné větrání.

### 2.4 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.



#### **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 neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty nasáklé hořlavými látkami.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Dvířka spotřebiče otevírejte 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. Ovočné 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.
- Zajistěte dobré větrání v místnosti, kde je spotřebič instalován.
- Používejte pouze stabilní nádobí se správným tvarem a průměrem větším než rozměry hořáků.
- Otočíte-li ovladačem rychle z maximální do minimální polohy, ujistěte se, že plamen nezhasne.
- Používejte pouze příslušenství dodávané se spotřebičem.
- Na hořák neinstalujte rozptylovač plamene.
- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místností.
- Delší intenzivní používání spotřebiče může vyžadovat přídavné větrání,

například otevření okna, nebo účinnější větrání, například zvýšení stupně mechanického větrání, pokud je jím místnost vybavena.

**2.5 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.
- Vycištěte 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.
- Hořáky nemyjte v myčce nádobí.

**2.6 Víko**

- Neměňte technické parametry víka.
- Víko čistěte pravidelně.
- Víko neotvírejte, když jsou na povrchu rozlité zbytky potravin.
- Před zavřením víka vypněte všechny hořáky.
- Víko nezavírejte, dokud varná deska a trouba zcela nevychladly.
- Skleněné víko se může roztříštit, když se zahřeje (je-li součástí spotřebiče).



## 2.7 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 .

## 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.



Mezi spotřebičem a zdí za ním musí být vzdálenost alespoň 1 cm, aby šlo otevírat víko.

Pro minimální vzdálenosti při instalaci viz tabulka.

## 2.8 Obsluha

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

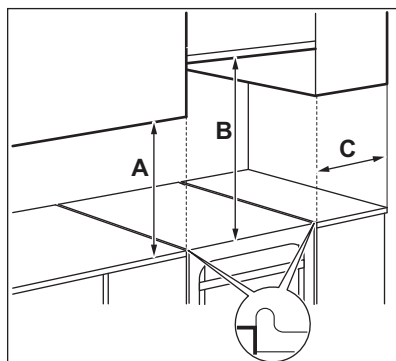
## 2.9 Likvidace



### 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.
- Zarovnejte vnější plynové trubky.



### 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
Šířka	500
Hloubka	600

Rozměry	mm
Výška	855

### 3.3 Ostatní technické údaje

Kategorie spotřebiče:	I12H3B/P
Původní plyn:	G20 (2H) 20 mbar
Náhrada plynu:	G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar

### 3.4 Průměry obtoku

HOŘÁK	Ø OBTOKU 1/100 mm
Pomocný	29
Středně rychlý	32
Rychlý	42

### 3.5 Plynové hořáky pro ZEMNÍ PLYN G20 20 mbar

HOŘÁK	NORMÁLNÍ VÝKON kW	SNÍŽENÝ VÝKON kW	ZNAČKA PRO TRYSKU 1/100 mm
Rychlý	2.9	0.80	119
Středně rychlý	1.85	0.43	96
Pomocný	0.95	0.35	70

### 3.6 Plynové hořáky na LPG G30 30 mbar

HOŘÁK	NORMÁLNÍ VÝKON kW	SNÍŽENÝ VÝKON kW	ZNAČKA PRO TRYSKU 1/100 mm	JMENOVITÝ PRŮTOK PLYNU g/h
Rychlý	3.0	0.72	88	218
Středně rychlý	1.9	0.43	71	138
Pomocný	0.95	0.35	50	69

### 3.7 Plynové hořáky pro LPG G31 30 mbar

HOŘÁK	NORMÁLNÍ VÝKON kW	SNÍŽENÝ VÝKON kW	ZNAČKA PRO TRYSKU 1/100 mm	JMENOVITÝ PRŮTOK PLYNU g/h
Rychlý	2.6	0.63	88	186
Středně rychlý	1.6	0.38	71	114
Pomocný	0.85	0.31	50	61

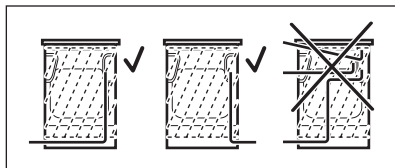
### 3.8 Připojení plynu



#### VAROVÁNÍ!

Před připojením plynu odpojte spotřebič od elektrické sítě nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavřete hlavní kohout přívodu plynu.

Použijte pevné přípojky nebo ohebnou hadici z nerezové oceli v souladu s platnými předpisy. Pokud použijete ohebné kovové hadice, dbejte na to, aby se nikde nedotýkaly pohyblivých částí, ani nebyly nikde přiskřípnuté.



#### VAROVÁNÍ!

Trubka plynové přípojky se nesmí dotýkat částí spotřebiče zobrazené na obrázku.



#### VAROVÁNÍ!

Po dokončení instalace se ujistěte, že jsou těsnění u všech spojek v pořádku a nedochází k úniku. Pro kontrolu těsnění použijte mýdlový roztok, nikoliv plamen.

### 3.9 Připojení pružných nekovových hadic

Pokud je k připojení snadný přístup, můžete použít pružnou hadici. Pružné hadice musí být pevně připevněny pomocí svěrek.

Při instalaci vždy použijte držák hadice a těsnění. Pružnou hadici lze použít za následujících podmínek:

- nesmí se zahřát na vyšší než pokojovou teplotu, vyšší než 30 °C,
  - nesmí být delší než 1 500 mm,
  - není v žádném místě zúžená,
  - nesmí být zkroucená nebo příliš napnutá,
  - nesmí být v kontaktu s ostrými okraji nebo rohy,
  - lze snadno kontrolovat její stav.
- Při kontrole pružné hadice se ujistěte, že:

- nemá po celé délce ani na koncích trhliny, zářezy nebo známky ohoření,
  - materiál není ztvrdlý, ale má svou normální pružnost,
  - spojovací svorky nejsou rezavé,
  - doba její životnosti není prošlá.
- Zjistíte-li jakoukoli z uvedených závad, hadici neopravujte, ale vyměňte ji.

Přívod plynu je umístěn na zadní straně ovládacího panelu.

### 3.10 Přizpůsobení pro různé druhy plynu

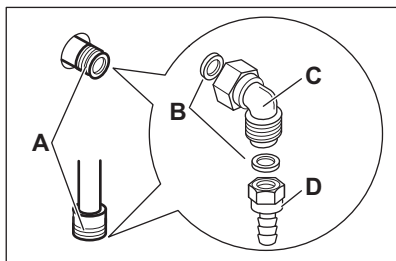


Přizpůsobení pro různé druhy plynu smí provádět pouze oprávněná osoba.

- i** Spotřebič je nastaven na zemní plyn, ale pomocí správných trysek můžete přejít na kapalný plyn. Průtok plynu se upraví podle potřeby.

- !** **VAROVÁNÍ!**  
Před výměnou vstřikovacích trysek se ujistěte, že jsou ovladače plynových hořáků v poloze Vypnuto. Spotřebič odpojte od elektrické sítě. Nechte spotřebič vychladnout. Hrozí nebezpečí úrazu.

- i** Spotřebič je nastaven na výchozí typ plynu. Při změně nastavení vždy použijte těsnění.

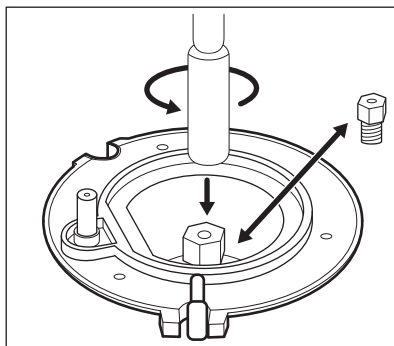


- A. Přípojka plynu (spotřebič má pouze jednu přípojku)
- B. Těsnění
- C. Nastavitelná přípojka
- D. Držák trubky pro LPG

### 3.11 Výměna trysek varné desky

Při změně druhu plynu vyměňte trysky.

1. Odstraňte mřížky pod nádoby.
2. Odstraňte víčka a korunky hořáku.
3. Vyjměte trysky pomocí nástrčného klíče 7.
4. Trysky vyměňte za model potřebný pro používaný druh plynu.



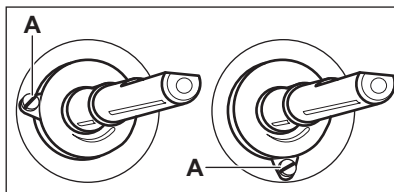
5. Vyměňte typový štítek (nachází se v blízkosti trubky přívodu plynu) za takový, který odpovídá novému druhu dodávaného plynu.

- i** Tento štítek naleznete v sáčku dodávaném se spotřebičem.

Není-li tlak přívodu plynu stálý nebo neodpovídá potřebnému tlaku, namontujte na trubku přívodu plynu vhodný regulátor tlaku.

### 3.12 Nastavení minimální úrovně plynového hořáku varné desky

1. Odpojte spotřebič od sítě.
2. Odmontujte ovladač varné desky. Pokud se nelze dostat k obtokovému šroubu, před provedením nastavení sejměte ovládací panel.
3. Úzkým plochým šroubovákem seřídte obtokový šroub A. Poloha obtokového šroubu závisí na daném modelu A.



### Změna ze zemního plynu na zkapalněný plyn

1. Plně utáhněte obtokový šroub.
2. Vraťte ovladač zpět.

## Změna ze zkapalněného plynu na zemní plyn

1. Obtokový šroub v poloze A vyšroubujte o cca jednu otáčku.
2. Namontujte zpět ovladač varné desky.
3. Znovu připojte spotřebič k elektrické síti.

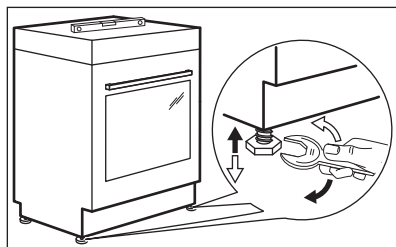


### VAROVÁNÍ!

Zástrčku zapojte do zásuvky až po namontování všech součástí na svá původní místa. Hrozí nebezpečí úrazu.

4. Zapalte hořák. Viz část „Varná deska - Denní používání“.
5. Otočte ovladačem varné desky do minimální polohy.
6. Znovu odmontujte ovladač varné desky.
7. Obtokový šroub pomalu šroubujte dovnitř, dokud nedosáhnete minimální a stabilního plamene.
8. Namontujte zpět ovladač varné desky.

### 3.13 Vyrovnání spotřebiče



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

### 3.14 Ochrana proti překlopení

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



### POZOR!

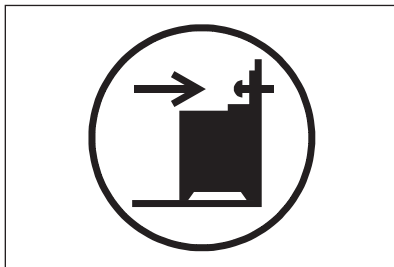
Ujistěte se, že jste ochranu proti překlopení nainstalovali ve správné výšce.



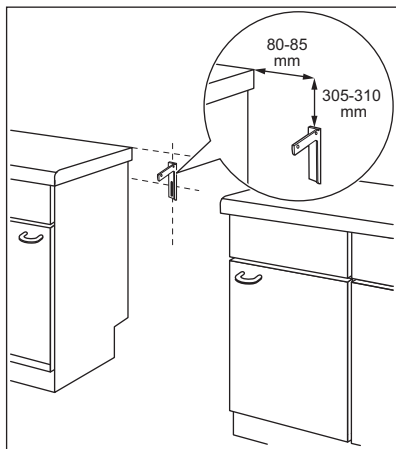
Ujistěte se, že je plocha za spotřebičem hladká.

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 305 - 310 mm pod úroveň 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.

## 3.15 Elektrická instalace



### VAROVÁNÍ!

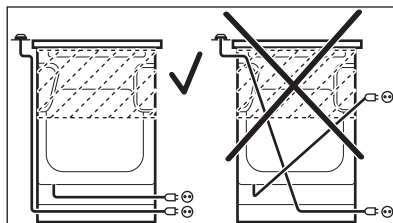
Výrobce nenes zodpovědnost za úrazy či škody způsobené nedodržením bezpečnostních pokynů uvedených v kapitolách o bezpečnosti.

Spotřebič se dodává se sítovou zástrčkou a napájecím kabelem.



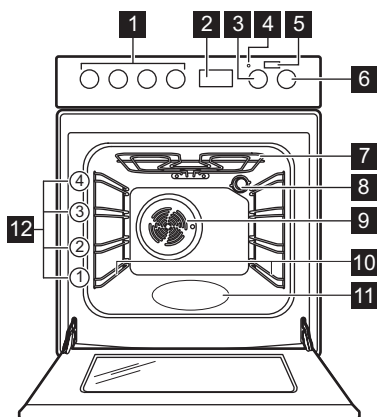
### VAROVÁNÍ!

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



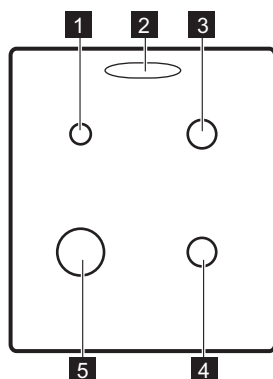
## 4. POPIS SPOTŘEBIČE

### 4.1 Celkový pohled



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

### 4.2 Uspořádání varné plochy



- 1** Pomocný hořák
- 2** Výstup páry - počet a poloha závisí na modelu
- 3** Středně rychlý hořák
- 4** Středně rychlý hořák
- 5** Rychlý hořák

### 4.3 Příslušenství

- **Tvarovaný rošt**  
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.
- **Plech na pečení**  
Na koláče a sušenky.
- **AirFry plech**  
Ke smažení jídla s menším množstvím oleje nebo bez pečicího papíru.

- **Vysunovací drážky**  
Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.
- **Zásuvka**  
Zásuvka je umístěna pod vnitřkem trouby.

## 5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

### 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 nebo po výpadku elektrického proudu displej automaticky bliká.



1. Opakovaně stiskněte tlačítko volby .

Rozsvítí se symbol zapnutého časovače.

2. Pomocí tlačítka  nebo  nastavte správný denní čas.

Asi po pěti sekundách blikání přestane a na displeji se zobrazí nastavený denní čas.

Ke změně času zapněte spotřebič a současně stiskněte  a  nebo .






Když bliká dvojtečka mezi hodinami a minutami, stisknutím  nebo  nastavíte nový čas.

### 5.3 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 Zapálení hořáku varné desky




Hořák vždy zapalte předtím než na něj postavíte nádobu.



### VAROVÁNÍ!

Při používání otevřeného ohně v kuchyni buďte velmi opatrní. Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost za chybné použití plamene.

1. Otočte ovladačem funkcí varné desky proti směru hodinových ručiček do polohy maximálního průtoku plynu  a zatlačte na něj pro zapálení hořáku.
2. Držte ovladač varné desky zatlačený po dobu 10 nebo méně sekund, aby se termočlánek zahřál. V opačném případě se přeruší přívod plynu.
3. Když se plamen ustálí, nastavte jeho intenzitu.

**VAROVÁNÍ!**

Ovladač stiskněte na maximálně 15 sekund. Jestliže se hořák po uplynutí 15 sekund nezapálí, uvolněte ovladač, otočte ho do polohy vypnuto a před dalším pokusem o zapálení hořáku alespoň jednu minutu počkejte.



Jestliže se hořák ani po několika pokusech nezapálí, zkontrolujte, zda je korunka a její víčko ve správné poloze.



V případě výpadku elektrického proudu můžete hořák zapálit i bez elektrického zařízení. V takovém případě přiložte k hořáku plamen, stiskněte odpovídající ovladač a otočte jím do polohy na maximum. Držte ovladač zatlačený po dobu 10 nebo méně sekund, aby se termočlánek zahřál.



Jestliže z nějakého důvodu plamen zhasne, otočte ovladačem do polohy vypnuto, počkejte nejméně jednu minutu a pokuste se hořák znovu zapálit.



Generátor jisker se může automaticky spouštět, když zapnete elektřinu, po instalaci nebo po výpadku proudu. Nejde o závadu.

## 7. VARNÁ DESKA - TIPY A RADY

**VAROVÁNÍ!**

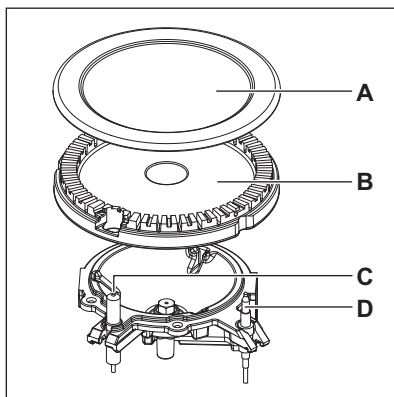
Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 7.1 Nádobí

**VAROVÁNÍ!**

Jedinou pánev nedávejte na dva hořáky.

## 6.2 Přehled hořáku



- A. Víčko hořáku
- B. Korunka hořáku
- C. Zapalovací svíčka
- D. Termočlánek

## 6.3 Vypnutí hořáku

Chcete-li plamen zhasnout, otočte ovladačem do polohy vypnuto **0**.

**VAROVÁNÍ!**

Před sejmutím nádobí z hořáku vždy nejdříve ztlumte nebo zhasněte plamen.

**VAROVÁNÍ!**

Abyste zabránili rozlítí a případnému poranění, nepokládejte na hořák nestabilní nebo poškozené nádoby.



**POZOR!**

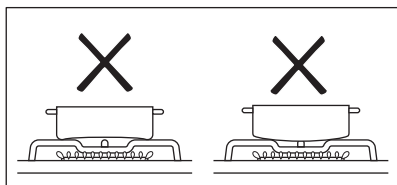
Ujistěte se, že držadla nádob nepřechňívají nad předním okrajem varné desky.

**POZOR!**

Ujistěte se, že jsou nádoby umístěné na středu hořáku, čímž získají maximální stabilitu a sníží se spotřeba plynu.

**VAROVÁNÍ!**

Na plotýnce nepoužívejte nádoby, které mají dno s obrubou nebo vypouklé dno, neboť velice pravděpodobně dojde k převrácení.



## 7.2 Průměry nádobí

**VAROVÁNÍ!**

Používejte nádoby na vaření s průměrem vhodným pro rozměry hořáků.

Hořák	Průměr nádoby (mm)
Pomocný	120 - 180
Středně rychlý	140 - 220/240 <sup>1)</sup>
Rychlý	160 - 220/260 <sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> Když je na varné desce jediná nádoba.

## 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.
- Části z nerezové oceli omyjte vodou a pak je osušte měkkým hadrem.

### 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.

- **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.
- Smaltované části, krytky a korunky hořáků umyjte vlažnou vodou se saponátem a před jejich vložením zpět je řádně osušte.

### 8.3 Čištění zapalovací svíčky

Elektrické zapalování se provádí pomocí keramické zapalovací svíčky s kovovou elektrodou. Udržujte tyto součásti čisté, aby hořáky dobře zapalovaly, a kontrolujte průchodnost otvorů v korunkách hořáků.

## 8.4 Mřížky pod nádoby



Mřížky pod nádoby nejsou odolné vůči mytí v myčce nádobí. Je třeba je umýt ručně.

1. Pro snadné čištění varné desky mřížky pod nádoby odstraňte.



Při snímání mřížek pod nádoby buďte velmi opatrní, aby nedošlo k poškození varné desky.

2. Smaltovaná vrstva může mít občas drsné hrany, proto buďte při mytí mřížek pod nádoby opatrní a osušte

je. V případě potřeby odstraňte odolné skvrny pomocí pastového čisticího prostředku.

3. Po vyčištění mřížek pod nádoby se ujistěte, že jsou umístěné ve správné poloze.
4. Má-li hořák správně fungovat, musí být ramena mřížek pod nádoby vyrovnaná se středem hořáku.

## 8.5 Pravidelná údržba

Pravidelně si v autorizovaném servisním středisku objednávejte kontrolu stavu přírodní plynové trubky a nastavovače tlaku, je-li instalován.

# 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 Funkce trouby

Symbol	Funkce trouby	Použití
0	Poloha Vypnuto	Trouba je vypnutá.
	Osvětlení trouby	Zapne osvětlení bez pečící 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.

Symbol	Funkce trouby	Použití
	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 roštích 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 nej-úsporněji. 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.
	AirFry / Právý 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 zmrazených potravin.

## 9.4 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!**

Nepřilíte vlis vnitřku trouby vodou během přípravy jídla nebo když je trouba horká.

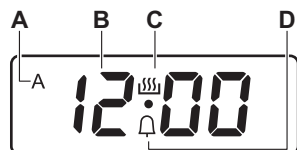
7. Spotřebič vypnete stisknutím tlačítka S párou  a otočením ovladače funkcí a teploty trouby do polohy vypnuto.  
Kontrolka tlačítka S párou zhasne.
8. Odstraňte vodu z vlisu vnitřku trouby.

**VAROVÁNÍ!**

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


## 10. TROUBA - FUNKCE HODIN

### 10.1 Displej




- A. Ukazatel doby TRVÁNÍ
- B. Zobrazení času
- C. Ukazatel zapnutí časovače
- D. Ukazatel funkce MINUTKA




### 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
00:00	DENNÍ ČAS	K nastavení, změně nebo kontrole denního času.
dur	TRVÁNÍ	Slouží k nastavení délky provozu spotřebiče (1 min. – 10 h).
	MINUTKA	Slouží k nastavení odpočítávání času (1 min. – 23 h 59 min.). Tato funkce nemá žádný vliv na provoz spotřebiče.





## 10.4 Nastavení funkce TRVÁNÍ

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




Na displeji se zobrazí funkce a symbol **A**.

4. Po uplynutí nastaveného času bliká **dur** a na sedm minut zazní zvukový signál. Spotřebič se automaticky vypne.
5. Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
6. Otočte ovladač funkcí trouby a ovladač teploty do polohy vypnuto.

## 10.5 Nastavení funkce MINUTKA




1. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .
2. Použijte  nebo  k nastavení potřebného času.
3. Po uplynutí nastaveného času zní sedm minut zvukový signál. Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.

## 10.6 Zrušení funkce hodin

1. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat ukazatel požadované funkce.
2. Současne stiskněte a podržte tlačítka  a .

Funkce hodin by měla zhasnout během několika sekund.

## 10.7 Změna zvukového signálu

1. Aktuální zvukový signál přehrajete stisknutím a podržením tlačítka .
2. Změnu signálu provedete opakovaným stisknutím .
3. Uvolněte tlačítko . Poslední tón se nastaví jako nový zvukový signál.
4. Počkejte pět sekund na automatické potvrzení nastavení.



Když je spotřebič odpojen od elektrické sítě nebo po výpadku elektrického proudu, tón zvukového signálu se nastaví zpět na výchozí hodnotu.

# 11. TROUBA - POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

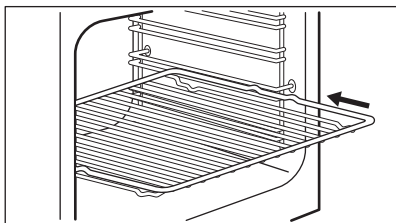


### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 11.1 Vložení příslušenství

### Tvarovaný rošt:

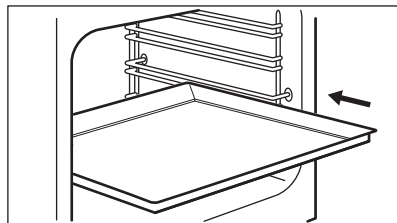


Rošt zasuněte mezi vodící lišty drážek roštů.

### Plech na pečení:



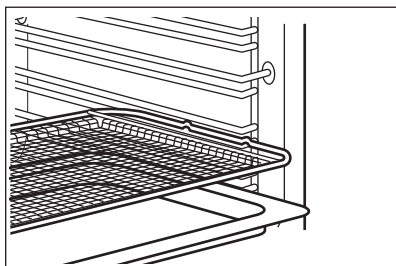
Plech na pečení nezasunujte zcela dozadu k zadní stěně vnitřku trouby. Zabránilo byste tak cirkulaci tepla kolem plechu. Jídlo by se mohlo připálit, obzvláště v zadní části plechu.



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

### AirFry plech na pečení:

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



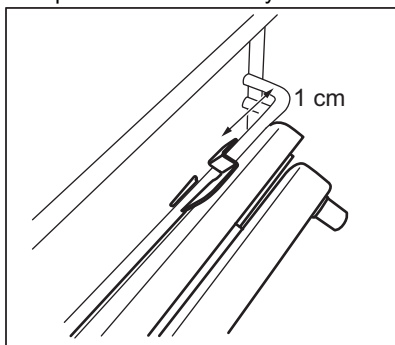
## 11.2 Teleskopické výsuvy



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.

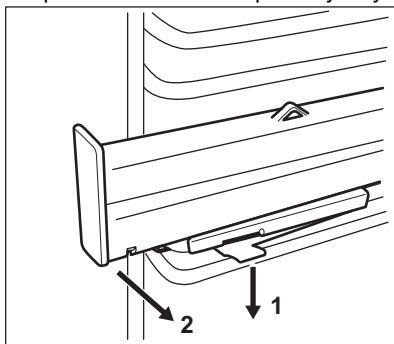


3. Otočte výsuvou do správné polohy. Zarážka, nacházející se na jednom konci teleskopické výsuvy, musí směřovat nahoru.
4. Zasuňte výsuvu úplně do zadní stěny trouby.
5. Vytáhněte přední konec teleskopické výsuvy proti kolejničce na rošt. Pokud západka na předním konci správně zapadne, ozve se cvaknutí.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

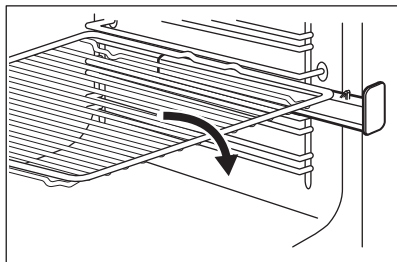
Teleskopické výsuvy nemyjte v myčce nádobí. Teleskopické výsuvy ničím nemažte.



#### POZOR!

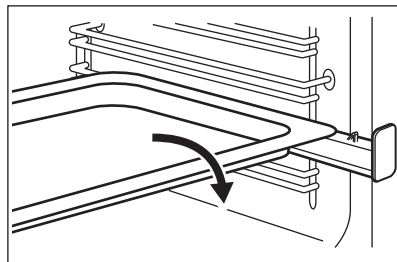
Před tím, než zavřete dvířka trouby, se ujistěte, že jste teleskopické výsuvy zcela zasunuli do trouby.

Tvarovaný rošt:



Hluboký pekáč / plech:

Vložte hluboký pekáč / plech do teleskopických výsuvů.



## 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 předehejte.

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.

Plechý 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

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 závisí na druhu potravin, jejich konzistenci a množství.

Nejprve sledujte průběh pečení a jeho výsledek. Postupně si najdete nejlepší nastavení (nastavení teploty, dobu pečení, apod.) pro nádoby, 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 <sup>1)</sup>	100	180	35 - 40	2	Použijte plech na pečení.
Bagety/ kaiserky <sup>1)</sup>	100	200	20 - 25	2	Použijte plech na pečení.
Domácí piz- za <sup>1)</sup>	100	230	10 - 20	1	Použijte plech na pečení.
Italský chléb Fo- caccia <sup>1)</sup>	100	190 - 210	20 - 25	1	Použijte plech na pečení.
Sušenky, čajové ko- láčky, crois- santy <sup>1)</sup>	100	150 - 180	10 - 20	2	Použijte plech na pečení.
Švestkový koláč, ja- blečný ko- láč, skořico- vé rolky <sup>1)</sup>	100	180	20	2	Použijte koláčo- vou formu.

<sup>1)</sup> 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 <sup>1)</sup>	150	200 - 210	10 - 20	2	Použijte tvarova- ný rošt.
Mražený croissant <sup>1)</sup>	150	160 - 170	25 - 30	2	Použijte plech na pečení.

<sup>1)</sup> Před přípravou předehřejte v prázdné troubě 10 minut.



## Ohřev jídla

Jídlo	Množství vody ve vli-su (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 piz-za	100	110	15 - 25	2	Použijte plech na pečení.
Italský chléb Fo-caccia	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 vli-su (ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
Vepřová pečeně	200	180	65 - 80	2	Použijte tvarova-ný rošt a plech na pečení.
Hovězí pe-čeně	200	200	50 - 60	2	Použijte tvarova-ný rošt a plech na pečení.
Kuře	200	210	60 - 80	2	Použijte tvarova-ný rošt a plech na pečení.
Krůtí peče-ně	200	200	70 - 90	2	Použijte tvarova-ný 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
<b>Zelenina</b>				
Fazole	60 - 70	7 - 9	2	1 / 3
Nakrájená paprika	60 - 70	10 - 12	2	1 / 3

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (hod)	Poloha roštu	
			Jedna poloha	Dvě polohy
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
<b>Ovoce</b>				
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)
<b>Hovězí</b>					
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
<b>Telecí</b>					
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
<b>Vepřové</b>					
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
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

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
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
<b>Chléb a pizza</b>				
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

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
<b>Koláče na plechu na pečení</b>				
Roláda	180	20 - 30	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč
Sušenka brownie	180	35 - 45	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč
<b>Koláče ve formě</b>				
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
<b>Ryby</b>				
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
<b>Maso</b>				
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
<b>Malé kusy pečiva</b>				
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
<b>Vegetariánské</b>				

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
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 <sup>1)</sup>	cca 500 g	180 - 220	25 - 35	2

<sup>1)</sup> přidejte lžičku 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
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 zkušební**

Potraviný	Funkce	Teplota (°C)	Příslušenství	Poloha roštu	Čas (min.)
Malé koláčky (16 kousků na plech)	Horní/spodní ohřev	160	plech na pečení	3	20 - 30
Malé koláčky (16 kousků na plech)	Horkovzdušné pečení	150	plech na pečení	3	20 - 30
Malé koláčky (16 kousků na plech)	Pravý horký vzduch	160	plech na pečení	1 + 3	30 - 40
Jablečný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně)	Horní/spodní ohřev	190	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



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

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

## 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 použijte speciální čisticí prostředek.

Vnitřek trouby čistěte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídla může způsobit požár.

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

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

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

### 13.2 Čištění plechu AirFry

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

Lze ho rovněž umýt v myčce nádobí.

### 13.3 Trouby z nerezové oceli nebo hliníku

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

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

### 13.4 Čištění vlisu vnitřku trouby

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



Doporučujeme tento čistící 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.

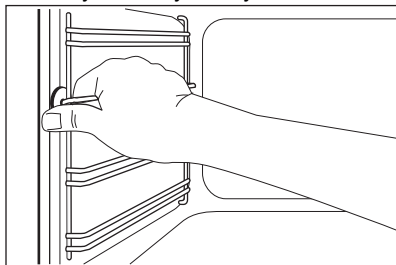
### 13.5 Vyjmutí drážek na rošty

Chcete-li troubu vyčistit, odstraňte drážky na rošty.

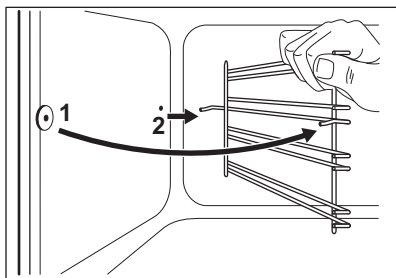


**POZOR!**  
Při odstraňování drážek na rošty buďte opatrní.

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 samočistící 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!**

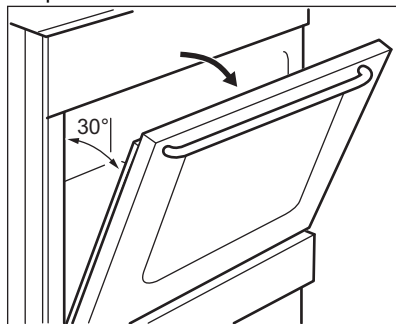
Při čištění nechte dvířka trouby lehce otevřená. Když jsou plně otevřená, může jejich náhodné zavření něco poškodit.



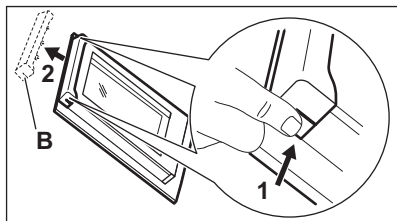
#### **VAROVÁNÍ!**

Spotřebič bez skleněných panelů nepoužívejte.

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



2. Uchopte okrajovou lištu na horní straně dvířek (B) na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř 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 nasadte. Proveďte výše uvedené kroky v opačném pořadí. Nejprve vraťte menší a potom větší panel.

**POZOR!**

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

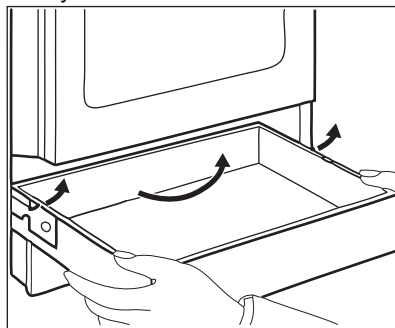
### 13.8 Vysazení zásuvky

**VAROVÁNÍ!**

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

Zásuvku pod troubou lze při čištění vyjmout.

1. Vytáhněte zásuvku až na doraz.



2. Pomalu zásuvku zdvihněte.
3. Zásuvku zcela vytáhněte. Zásuvku vložte 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. Skleněným krytem otočte a sejměte jej.
2. Skleněný kryt vyčistěte.
3. Žárovku vyměňte za vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
4. Nasadte skleněný kryt.


## 14. ODBRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

**VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 14.1 Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Po zapnutí generátoru jisker se neobjevují žádné jiskry.	Varná deska není zapojena do elektrické sítě nebo není připojena správně.	Zkontrolujte, zda je varná deska správně zapojena do elektrické sítě. Viz schéma zapojení.
	Je spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka spaluje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
	Víčko a korunka hořáku a jsou nasazeny nesprávně.	Umístěte správně víčko a korunku hořáku.
Plamen zhasíná ihned po zapálení.	Termočlánek není dostatečně zahřátý.	Po zapálení plamene nechte generátor jisker zapnutý ještě 10 nebo méně sekund.
Kroužek plamene je nerovnoměrný.	Korunka hořáku je ucpaná zbytky jídla.	Ujistěte se, že není tryska zanesená a korunka hořáku je čistá.
Hořáky nefungují.	Je přerušena dodávka plynu.	Zkontrolujte přívod plynu.
Plamen je oranžový nebo žlutý.		V některých místech hořáku může mít plamen oranžovou či žlutou barvu. To je normální jev.
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 nechte jídlo 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 trouby se objeví „0.00“ a „LED“.	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“.

Problém	Možná příčina	Řešení
	Vlis vnitřku trouby jste ne-naplnili vodou.	Viz „Zapnutí funkce: Plus- Steam“.
	Funkci PlusSteam jste ne-zapnuli správně pomocí tlačítka S párou.	Viz „Zapnutí funkce: Plus- Steam“.
Chcete zapnout funkci Lehké horkovzdušné pečeni, 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“.
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 LKK564201X

Typ varné desky Varná deska zabudovaná ve volně stojícím sporáku

Počet plynových hořáků	4	
Energetická účinnost na plynový hořák (EE gas burner)	Levý zadní – pomocný	není k dispozici
	Pravý zadní – středně rychlý	55.3%
	Pravý přední – středně rychlý	55.3%
	Levý přední – rychlý	55.5%
Energetická účinnost plynové varné desky (EE gas hob)	55.4%	

EN 30-2-1: Varné spotřebiče na plynná paliva pro domácnost - Část 2-1: Hospodárné využití energie – všeobecné

## 15.2 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 použitím zkontrolujte, zda jsou hořáky a mřížky pod nádoby správně nasazeny.
- Dno varné nádoby by mělo mít správné rozměry odpovídající velikosti hořáku.
- Varnou nádobu položte přímo na hořák do jeho středu.
- Když začnou tekutiny vřít, ztlumte plamen, aby jen mírně perlily.
- Je-li to možné, použijte tlakový hrnec. Viz příslušná uživatelská příručka.

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

Název dodavatele	Electrolux
Označení modelu	LKK564201X 943005335
Index energetické účinnosti	94,9
Třída energetické účinnosti	A
Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim	0,84 kWh/cykly
Spotřeba energie se standardním zatížením, intenzivní horkovzdušný režim	0,75 kWh/cykly
Počet pečicích prostorů	1
Tepelný zdroj	Elektrická energie
Objem	58 l
Typ trouby	Trouba ve volně stojícím sporáku
Hmotnost	44.0 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 nádoby.

Je-li to možné, troubu před pečením nepřehřívejte.

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

### Horkovzdušné pečení

Je-li to možné, pro úsporu energie použijte 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 kapitulu „Trouba – Denní používání“, Funkce trouby.

## 16. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly vyhodte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče určené k likvidaci. Spotřebiče označené příslušným symbolem  nelikvidujte

spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

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

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



867354950-A-082021

