



návod k použití



elektrický sporák

EKD 603502

## Electrolux. Myslíme na Vás.

Více o našich představách najdete na stránkách [www.electrolux.com](http://www.electrolux.com).

### Obsah

---

Důležitá bezpečnostní upozornění .....	3
Popis spotřebiče .....	6
Ovládací panel varné desky .....	7
Jak používat varnou desku .....	8
Rady a tipy k používání varné desky .....	17
Elektrická trouba .....	19
Před prvním použitím spotřebiče .....	20
Elektronický programátor .....	21
Použití trouby .....	25
Rady a tipy k používání trouby .....	27
Tabulky pečení .....	28
Čištění varné desky .....	30
Čištění trouby .....	31
Co dělat, když něco nefunguje .....	34
Pokyny pro technika .....	36
Instalace .....	36
Připojení k elektrické síti .....	37
Servis a náhradní díly .....	39

### Jak číst návod k použití

V textu se objevují následující symboly, které vás provedou celým návodem:



Bezpečnostní pokyny



Podrobné pokyny k provozu



Rady a tipy



Upozornění k ochraně životního prostředí



Tento spotřebič byl vyroben v souladu s následujícími směrnicemi EHS:  
2006/95 EHS - 2004/108 EHS v současném znění.

## Důležitá bezpečnostní upozornění

Před instalací a používáním sporáku si **MUSÍTE** pozorně přečíst tyto bezpečnostní pokyny. Jestliže potřebujete nějakou servisní službu, obraťte se prosím na náš servis péče o zákazníky.

### Instalace

- Instalaci a připojení sporáku musí provést odborní a kvalifikovaní technici v souladu s platnými předpisy.
- Pokud je při instalaci sporáku nutné provést jakékoli změny na domácí elektroinstalaci, musí je provést výhradně odborník.
- Zkontrolujte, zda během dopravy nedošlo k poškození sporáku. Poškozený sporák nikdy nepřipojujte. Je-li sporák poškozený, obraťte se na dodavatele.
- Změna nebo pokus o změnu charakteristik tohoto sporáku je nebezpečný.
- Neumísťujte sporák v blízkosti snadno hořlavých látek (záclony, utěrky na nádobí atd.)
- Tento spotřebič je těžký. Při manipulaci buďte proto opatrní.
- Tento sporák nesmí být umístěn na podstavec.
- Před použitím sporáku odstraňte všechny obaly.
- Některé díly jsou proti nárazu chráněny plastovou fólií. Ochranou plastovou fólií před prvním použitím spotřebiče odstraňte a příslušné části otřete měkkým vyždímaným hadříkem namočeným v teplé vodě s trochou mycího prostředku.
- Zkontrolujte, zda elektrický zdroj napájení odpovídá typu uvedenému na typovém štítku.

### Bezpečnost osob

- Tento spotřebič nesmí používat děti nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, které jim brání v bezpečném používání spotřebiče, s výjimkou situace, kdy je sledují osoby odpovědné za jejich bezpečnost, nebo jim dávají příslušné pokyny k bezpečnému použití spotřebiče.
- Tento spotřebič smí používat pouze dospělé osoby. Nedovolte, aby si děti hrály se sporákem nebo v jeho blízkosti.
- Sporák se při použití zahřívá na vysokou teplotu. Děti by se neměly ke spotřebiči přibližovat, dokud nevychladne.
- Děti se mohou zranit i při stahování nádob ze sporáku.

### Během použití

- Tento sporák je určen výhradně pro domácí přípravu jídel. Není určen pro obchodní nebo průmyslové účely.
- Nepoužívejte sporák, jestliže je na něm voda.
- Nepoužívejte ho ani tehdy, máte-li vlhké ruce.
- Zkontrolujte, zda jsou u nepoužívaného sporáku všechny ovladače v poloze VYP.
- Uživatelé s kardiostimulátory by se horní částí těla neměli k zapnuté indukční varné zóně přiblížit blíže než na 30 cm.
- Sporák se při použití zahřívá na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků uvnitř trouby.

- Nebezpečí popálení! Na varnou desku nepokládejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžice nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
- **Při otvírání dveří trouby vždy odstupejte, aby mohla nahromaděná pára nebo teplo uniknout.**
- Při používání jiných elektrických spotřebičů se přesvědčte, že se jejich přívodní kabely nedotýkají horkých povrchů sporáku.
- Nikdy nepoužívejte varnou desku jako pracovní plochu. Na varnou desku neodkládejte žádné předměty.
- Na keramickou varnou desku nikdy nepokládejte nádoby z plastové nebo hliníkové fólie.
- V troubě nikdy nepoužívejte plastové nádoby. Žádnou část trouby nikdy nezakrývejte alobalem.
- Nestabilní nebo zdeformované nádoby na varných zónách nepoužívejte, protože nestabilní nádoby mohou svým převrnutím nebo rozlitím způsobit úraz.
- Povrch varné desky je odolný proti nárazu, ale není nerozbitný! Tvrdé nebo špičaté předměty, které na ni dopadnou z výšky, mohou varnou desku poškodit. Jestliže objevíte škrábance nebo praskliny, odpojte sporák od elektrické sítě a zavolejte do nejbližšího servisu.
- Nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru při vaření s oleji a tuky.
- Tento spotřebič musí být stále udržován v čistotě. Usazené tuky nebo zbytky jídla mohou způsobit požár.
- Vždy zkontrolujte, zda je průduch trouby, který je umístěn uprostřed na zadní straně varné desky, volný a může zajišťovat větrání vnitřku trouby.
- Nad sporákem neskladujte potraviny podléhající zkáze, plastové nádobí a spreje, protože by je horko unikající ze sporáku mohlo poškodit.
- Do zásuvky pod troubou můžete ukládat pouze tepelně odolné příslušenství. **V žádném případě tam neukládejte hořlavé materiály.**
- Sporák nikdy nečistěte párou nebo vysokotlakým čisticím zařízením na páru.
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čištění skleněných dveří trouby, mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.


#### Servis

- Pokud by bylo zapotřebí spotřebič opravit, obraťte se na autorizované servisní středisko a vždy vyžadujte schválené náhradní díly.



#### Upozornění k ochraně životního prostředí

- Po instalaci zlikvidujte prosím obalový materiál s ohledem na bezpečnost a životní prostředí.
- Při likvidaci znehodnoťte starý spotřebič odříznutím elektrického přívodního kabelu.

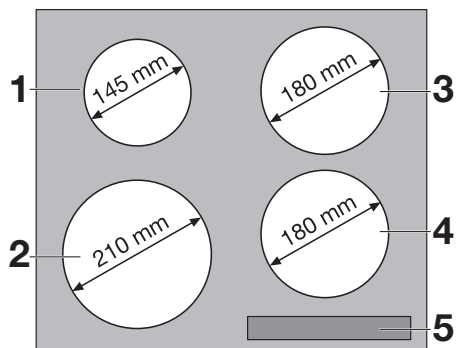
- Symbol  na výrobku nebo jeho balení udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu. Je nutné odvézt ho do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit případným negativním důsledkům na životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací výrobku. Podrobnější informace o recyklaci tohoto spotřebiče získáte na místním obecním úřadě, ve středisku pro likvidaci domácího odpadu nebo v obchodě, kde jste tento spotřebič zakoupili.

**Ponechte si prosím tento návod pro další použití a zajistěte jeho předání případnému dalšímu majiteli.**

**Tyto pokyny platí jen pro ty země, jejichž zkratky jsou uvedeny na přebalu návodu k použití.**

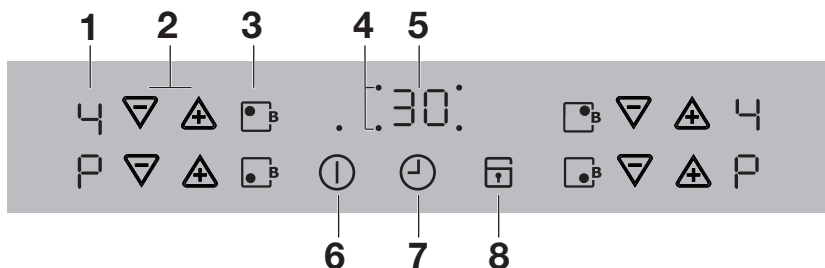
## Popis spotřebiče

### Varné zóny varné desky



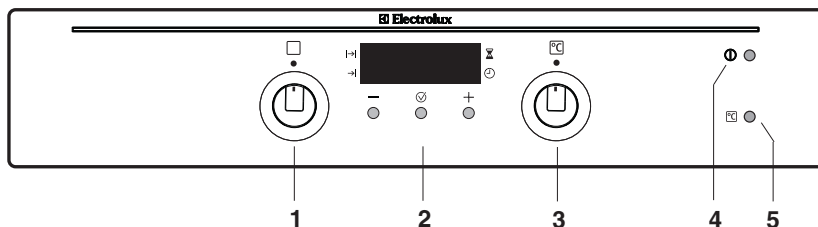
- 1 Indukční varná zóna 1400 W s funkcí výkonu 2500 W
- 2 Indukční varná zóna 2200 W s funkcí výkonu 3100 W
- 3 Indukční varná zóna 1800 W s funkcí výkonu 2800 W
- 4 Indukční varná zóna 1800 W s funkcí výkonu 2800 W
- 5 Ovládací panel

### Ovládací panel varné desky



- 1 Displej zóny
- 2 Volič nastavení teploty
- 3 Funkce výkonu
- 4 Kontrolky varné desky  
Funkce časovače
- 5 Displej časovače
- 6 Kontrolka Zap/Vyp
- 7 Minutka
- 8 Zámek

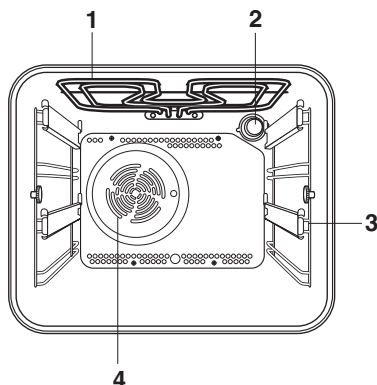
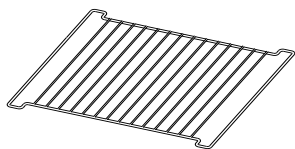
### Ovládací panel trouby



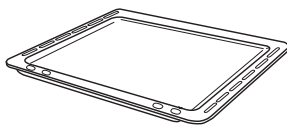
1. Ovladač funkcí trouby
2. Elektronický programátor
3. Ovladač termostatu trouby
4. Kontrolka napájení
5. Kontrolka termostatu trouby

**Vnitřek trouby**

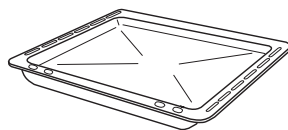
- ① Gril
- ② Žárovka osvětlení
- ③ Vysunovací kolejničky na rošty
- ④ Ventilátor trouby

**Příslušenství trouby**

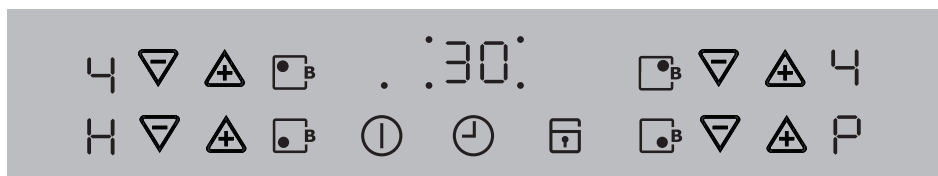
Rošt trouby



Plech na pečení



Hluboký plech na zachycení tuku

**Ovládací panel varné desky****Tlačítkové ovladače****Doteková tlačítka**

Varná deska je vybavena dotykovými tlačítky. Chcete-li varnou desku použít, dotkněte se špičkou prstu požadovaného tlačítka.

Symbols dotekových tlačítek jsou vysvětleny dále.



Zap/Vyp

Zapnutí a vypnutí varné zóny



Zvýšení času/nastavení teploty



Snížení času/nastavení teploty



Volba časovače



Zablokování/odblokování ovládacího panelu.



Zapnutí/vypnutí funkce výkonu

## Jak používat varnou desku

---



**Před instalací a použitím spotřebiče odstraňte veškeré obaly včetně štítků a ochranných fólií.**

### Displej varné desky

**0** Varná zóna je vypnutá.

**1-9** **Nastavení teploty** - Je zvolená teplota.

**Chyba E a C** - Zjištěna závada.

**F** **Nevhodná nádoba** - Nádoba je nevhodná, nebo je příliš malá, nebo na varné zóně není žádné nádobí.

**H** **Zbytkové teplo** - Varná zóna je stále horká.



**Upozornění! Nebezpečí popálení zbytkovým teplem. Po vypnutí potřebují varné zóny nějaký čas k ochlazení. Sledujte ukazatel “H”, který signalizuje zbytkové teplo.**

**Zbytkové teplo lze využít k rozpouštění potravin nebo k udržení teploty jídel.**



Varné zóny předávají potřebný tepelný výkon přímo do dna nádoby. Zbytkové teplo v nádobě pak stačí k zahřátí sklokeramického povrchu.

**L** **Dětská bezpečnostní pojistka** - Dětská pojistka/bezpečnostní mechanismus je zapnutý.

**P** **Výkon** - Funkce výkonu je zapnutá.

- **Jistič** - Bezpečnostní jistič je zapnutý.





**Používejte nádoby vhodné pro indukční varné zóny.**

1. Stiskněte a podržte tlačítko na 2 vteřiny k zapnutí varné desky. Varná zóna zobrazí "0" nebo "H". Varná deska je teď připravena k použití.

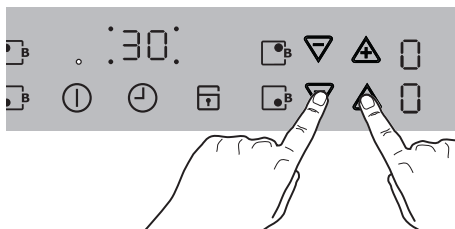
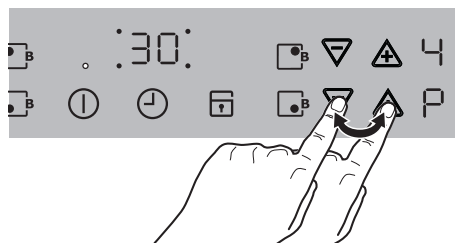
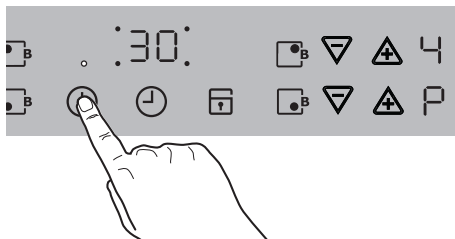


**Po zapnutí varné desky musíte do 10 vteřin nastavit teplotu nebo funkci. Jinak se varná deska z bezpečnostních důvodů sama automaticky vypne.**

2. Stiskněte tlačítko nebo pro varnou zónu k nastavení teplotního stupně od "1" do "9" nebo "P". Příslušná kontrolka se rozsvítí.

3. Chcete-li varnou zónu vypnout,, stiskněte tlačítka a najednou.

Příslušný ukazatel zobrazí "0", a pak se vypne. Jestliže je varná zóna ještě zahřátá nádobím, zobrazí se "H", jakmile varnou zónu desky vypnete. Zmizí po ochlazení varné zóny .





**Varnou desku vypnete stisknutím tlačítka ① na asi jednu vteřinu.**

Jestliže je varná zóna ještě zahřátá nádobím, bude na displeji “H” tak dlouho, dokud varná zóna nevychladne.

### **Zablokování/odblokování ovládacího panelu.**

Ovládací panel s výjimkou tlačítka “Zap/ Vyp” lze kdykoli zablokovat, aby se nemohlo změnit nastavení např. při otírání panelu hadříkem.


Funkci zámku aktivujete stisknutím tlačítka



, až se zobrazí “L”. “L” po 5 vteřinách automaticky zmizí.



“L” se objeví při každém stisknutí tlačítka.

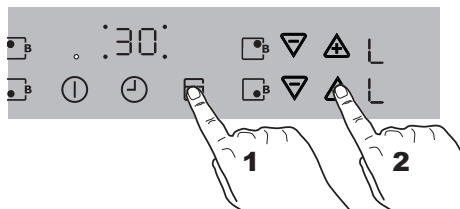
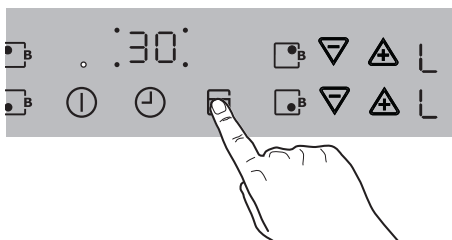
Chcete-li panel odblokovat, stiskněte tlačítko , až “L” zmizí. Pak se zobrazí předtím vybrané nastavení teploty.




Při vypnutí varné desky se zablokování automaticky vypne.

### **Dětská pojistka**

Chcete-li zabránit náhodnému spuštění varné desky a tomu, aby si děti s ovladači hrály, můžete je zablokovat.





### Zapnutí dětské pojistky

1. Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka .



**Nenastavujte tepelný výkon.**




2. Stiskněte tlačítko , až uslyšíte zvukový signál.
3. Stiskněte tlačítko  okamžitě po zobrazení “L”.

Nyní jsou všechny ovladače varné desky zablokované a varná deska je vypnutá. Dětská pojistka je zapnutá.

### Dočasné vypnutí dětské pojistky






Tato funkce umožňuje dočasné vypnutí dětské pojistky, například na dobu, kdy právě vaříte; : po vypnutí varné desky se znovu zapne.

1. Zapněte troubu stisknutím tlačítka .
2. Stiskněte tlačítko  a , až uslyšíte zvukový signál a zobrazí se “0”.


Do dalšího vypnutí varné desky ji můžete používat jako normálně.

### Vypnutí dětské pojistky


1. Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka . Zobrazí se “L”.
2. Stiskněte tlačítko , až uslyšíte zvukový signál.
3. Stiskněte tlačítko  na několik vteřin.

Nyní jsou všechny ovladače varné desky odblokované a varná deska je připravená k použití.

## Zapnutí/vypnutí funkce výkonu


Funkce výkonu  umožňuje zvýšení výkonu pro indukční varnou zónu, např. k rychlému uvedení velkého množství vody do varu.

### Zapnutí funkce výkonu


1. Funkci výkonu zapnete stisknutím , až se zobrazí "P".

Funkce výkonu se aktivuje na:

- 8 minut pro přední levou varnou zónu,
- 2 minuty pro levou zadní varnou zónu,
- 5 minut pro pravou přední a zadní varnou zónu,


 Po uplynutí této doby se varná zóna automaticky vrátí k dříve zvolené nastavení teploty.

### Použití funkce výkonu



Varné zóny mají maximální přední/zadní výkon 3500 W. Funkce výkonu  umožňuje dočasně posílit jednu ze 2 spojených zón. Tedy, aby se nepřekročil maximální výkon varné desky, jestliže je zapnutá levá přední varná zóna (spojená s levou zadní varnou zónou), může se například maximální výkon levé přední varné zóny automaticky snížit ve prospěch levé zadní varné zóny. Displej pro tuto varnou zónu se bude dočasně přepínat mezi zvolenou teplotou a maximální možnou teplotou. Po uplynutí nastaveného času se varná zóna vrátí k předtím zvolené teplotě.

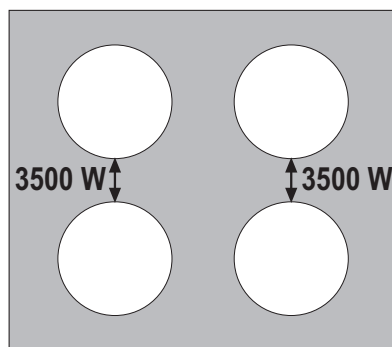
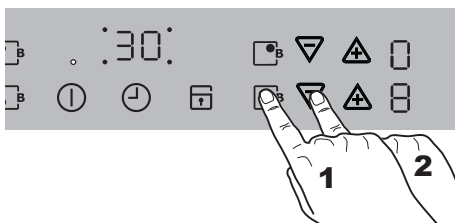
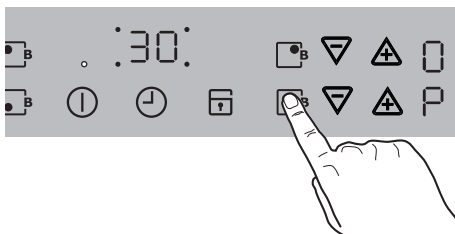
### Příklad:

Varná zóna-zapnutá	Spojená varná zóna		
nastavení teploty zvolené	nastavení teploty zvolené	displej	nastavení teploty skutečné
P	9	6 střídavě s 9	6

 Funkce výkonu se může zapnout až 3x pro každou varnou zónu.

### Vypnutí funkce výkonu

1. Funkce výkonu se vypne stisknutím  a pak , až se zobrazí požadované nastavení teploty.






## Elektronická minutka









Varná deska je vybavena elektronickým časovačem, který umožňuje naprogramovat samostatný čas vaření pro každou varnou zónu: Všechny varné zóny mohou ve stejné době použít jednu ze dvou funkcí časového spínače.




**Automatické vypnutí (funkce Konec vaření):** je zvoleno nastavení teploty a po uplynutí předem určeného času vaření zazní zvukový signál, na displeji začne blikat "00" a varná zóna se automaticky vypne.

**Časovač (minutka):** Varné zóny na varné desce musí být vypnuté. Po uplynutí nastaveného času vaření zazní zvukový signál a na displeji bliká "00".




-  Varnou desku můžete použít i s ručním nastavením, tedy bez programování.
-  Jestliže se varná zóna vypne, funkce časovače se také vypne.
-  Jestliže je při zapnutí minutky na této varné zóně nastavený i teplotní stupeň, varná zóna se po uplynutí nastaveného času vypne.



## Volba varné zóny

Ovládací panel	Displej
Stiskněte tlačítko  jednou	Kontrolka pro první varnou zónu bliká a příslušný displej se sám vypne. 
Stiskněte tlačítko  dvakrát	Kontrolka pro druhou varnou zónu bliká a příslušný displej se sám vypne. 
Stiskněte tlačítko  třikrát	Kontrolka pro třetí varnou zónu bliká a příslušný displej se sám vypne. 
Stiskněte tlačítko  čtyřikrát	Kontrolka pro čtvrtou varnou zónu bliká a příslušný displej se sám vypne. 

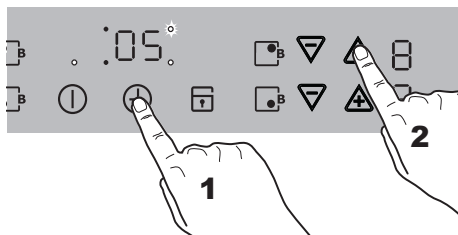
-  Ukazatel nastavení teploty pro vybranou varnou zónu se vypne na dobu nastavenou na časovači.
-  Pokud kontrolka varné zóny bliká pomaleji, ukazatel nastavení teploty se znovu zobrazí a je možné teplotu znovu nastavit nebo změnit.
-  Pokud je funkce výkonu zvolena pro více než jednu varnou zónu, zobrazí se po několika vteřinách nejkratší zbývajcí čas zóny a příslušná kontrolka bliká. Další kontrolky budou svítit.

### Nastavení doby vaření




1. Stiskněte , až začne kontrolka varné zóny blikat a příslušný displej se rozsvítí.
2. Stiskněte tlačítko  a  pro zvolenou varnou zónu.. Nastavený čas se zobrazí na displeji (od 01 do 99 minut).

Stiskněte a podržte tlačítko  nebo  pro zvolenou varnou zónu na více než 4 vteřiny, počet minut se začne zvyšovat po 5 minutových skocích (např. 05, 10, 15, 20... nebo 90, 85, 80...)


3. Za několik vteřin začne kontrolka blikat pomaleji. Čas je nastavený. Čas začíná běžet.





## Změna času

1. Stiskněte  pro zvolenou varnou zónu. Zobrazí se zbývajcí čas.
2. Stiskněte tlačítko  a  pro zvolenou varnou zónu ke změně času.
3. Za několik vteřin začne kontrolka blikat pomaleji. Čas je nastavený. Čas začíná běžet.

## Zobrazení zbývajcího času pro danou varnou zónu

1. Stiskněte , až displej pro zvolenou varnou zónu zmizí. Na displeji časovače se zobrazí zbývajcí čas.

## Vypnutí funkce časovače






1. Stiskněte tlačítko , až displej pro zvolenou varnou zónu, zmizí. Na displeji časovače se zobrazí zbývajcí čas.
2. Stiskněte tlačítko  pro zvolenou varnou zónu, až je nastavený čas na displeji "00" a kontrolka varné zóny zhasne.

## Vypnutí zvukového poplachu

1. Stiskněte tlačítko , zvukový signál se vypne.

## Režim demo


Tuto funkci lze použít k předvádění v obchodech bez nutnosti zdroje energie, s výjimkou ovládacího panelu a displejů.

1. Varná deska musí být vypnutá. Stiskněte tlačítko , až se displej vypne.
2. Stiskněte tlačítko  a  pro dvě přední varné zóny současně na asi 3 vteřiny. Na chvíli zazní zvukový signál.
3. Stiskněte tlačítko . Na časovači se zobrazí "h".
4. Stiskněte tlačítko . Funkce Demo je aktivní.

Lze zvolit všechny funkce trouby.

Topná tělesa nefungují.

Funkci Demo můžete vypnout vypnutím varné desky a následujícím postupem.

 Jestliže dojde k výpadku proudu, funkce Demo zůstane aktivní.

## Vypnutí režimu Demo

Vypněte varnou zónu. Řiďte se výše uvedenými pokyny bodů 1 až 3, pak stiskněte



## Bezpečnostní jistič

### Varná deska

- Jestliže do 10 vteřin po zapnutí varné desky nezvolíte žádnou varnou zónu, nebo nenastavíte teplotu, varná deska se automaticky vypne.
- Když jsou všechny varné zóny vypnuté, varná deska se automaticky asi po 10 vteřinách také vypne.
- Jestliže stisknete jedno nebo více dotekových tlačítek na více než 10 vteřin (např. když na ně postavíte nádobu), zazní zvukový signál a varná deska se automaticky vypne.

Nastavení teploty:	Vypnutí po:
<b>1-2</b>	6 hodinách
<b>3-4</b>	5 hodinách
<b>5</b>	4 hodiny
<b>6-9</b>	1½ hodinách

### Ovládací panel

- Jakákoli vlhkost (např. vlhká utěrka) nebo vylitá tekutina z hrnce na ovládacím panelu způsobí vypnutí všech varných zón.

### Indukční varné zóny

- Jestliže se varná zóna na varné desce přehřeje, sama se vypne. Zobrazí se “-”. Před dalším použitím musíte nastavit varnou zónu na “0” a nechat ji vychladnout.
- Pokud použijete nevhodnou nádobu, rozsvítí se po 2 minutách “F” a displej pro danou varnou zónu se vypne.
- Jestliže po chvíli varnou zónu nevypnete, ani nezměníte nastavení tepelného výkonu, příslušná varná zóna se sama automaticky vypne. Zobrazí se “-”. Před dalším použitím musíte nastavit varnou zónu na “0”.



## Rady a tipy k používání varné desky



### Bezpečnost

- Sklo varné desky je odolné vůči změnám teploty. Vydrží slabé nárazy. Není ale nerozbitné. Varnou desku nepoužívejte jako pracovní plochu a dávejte pozor, abyste na ni nepustili malé předměty (kořenky, špičaté nástroje apod.).
- Nikdy nevařte potraviny přímo na varné zóně nebo ve fólii na vaření. Varná deska by se mohla trvale poškodit.
- Na horké varné zóny nepokládejte plastové nádoby.
- Mezi nádoby a varnou desku nedávejte žádné další předměty ani materiály.

### Praktické rady

- **Před zapnutím varné zóny postavte na její střed nádobu.**
- **Pokud možno vždy jídlo zakryjte pokličkou.**
- Můžete využít zbytkového tepla varné zóny k udržení teploty jídel, dokud kontrolka svítí.
- Chcete-li zabránit přetečení tekutin (mléka, oleje, omáčky apod.), zvolte několik minut před varem nižší nastavení teploty. Nádoby nepřepíňujte.
- Jestliže něco přeteče (mléko, voda na vaření rýže nebo těstovin), okamžitě setřete co možná nejvíc rozlité tekutiny a zbytek vyčistěte, až bude varná deska vlažná, nebo počkejte na úplné vychladnutí.
- Neposunujte nádoby po povrchu varné desky - vždy nádobu při pokládání nebo odstraňování z keramické desky zvedněte.
- Udržujte dna nádob a pánví čistá a suchá. Nečistoty na dně mohou poškrábat sklo varné desky.

### Nádoby vhodné pro indukční varné zóny



**Nádoby pro indukční varné zóny jsou výrobcem označeny jako vhodné pro indukci.**

Materiály nádob	Vhodné
Ocel, smaltovaná ocel	ano
Litina	ano
Nerezová ocel	jestliže doporučeno výrobcem
Hliník, měď, mosaz	ne
Sklo, keramika, porcelán	ne

### Zjištění vhodnosti nádoby: nádoby jsou vhodné pro indukční vaření, když...

- ..se v nich na indukční varné zóně nastavené na varný stupeň 9 během krátké doby ohřeje trocha vody.
- ..magnet přilne ke dnu nádoby



Když se teplota rychle zvýší, může dno některých nádob vibrovat v závislosti na kvalitě dna, což způsobuje hluk. Tento hluk neznamená, že varná deska špatně funguje, a nemá žádný vliv na její provoz.



Dno nádoby musí být co hladké, čisté a suché, a co nejrovnější a nejsilnější.

### Rozměry nádoby

Indukční varné zóny se do určité míry automaticky přizpůsobí velikosti dna použité nádoby. Přesto musí mít magnetická část dna nádoby minimální průměr v závislosti na velikosti indukční varné zóny.

Průměr varné zóny	Minimální průměr dna nádoby
210	180
180	145
145	120



Nádobu je nutné postavit do středu varné zóny.

## Návod k varné desce

Následující tabulka je pouze orientační. Doporučená teplotní nastavení v této tabulce pro vaření závisí na typu použité nádoby a druhu a množství přísad, které vaříte.

Teplotní nastavení	Druh vaření	Vhodné pro	Doba vaření	Rady/tipy
0		Poloha Stop		
1	<b>Udržení teploty jídla</b>	Udržení teploty teploty jídla	dle potřeby	Nechte zakryté
1-2	<b>Rozpouštění</b>	Holandská omáčka, rozpouštění másla, čokolády, želatiny	5-25 min.	Zamíchejte občas
	<b>Zahuštění</b>	Omelety, smažená vejce	10-40 min.	Vařte s pokličkou.
2-3	<b>Dušení</b>	Rýže a jídla z rýže. Vaření malých množství brambory nebo zelenina Ohřívání polotovarů	25-50 min.	Přidejte alespoň dvakrát více vody než rýže, a zamíchejte. Mléčná jídla při vaření oddělte
3-4	<b>Pára vaření v páře</b>	Zelenina vařená v páře, ryba Dušení masa	20-45 min.	Se zeleninou, přidejte jen malé množství tekutina (několik lžic)
4-5	<b>Dušení</b>	Vaření v páře	20-60 min.	Přidejte jen malé množství tekutiny k bramborám (např. max. 1 l vody pro 750 g brambor)
		Vaření velkých množství potravin, dušeného masa nebo polévky	60 - 150 min.	přidejte až 3 l tekutin a přísady
6-7	<b>Var - mírný</b>	Pečení masa, řízků, telecího Cordon Bleu, kotlety, uzeniny jater, jížsky, vajec, palačinek	dle potřeby	Snižte na střední var
7-8	<b>Osmáhnutí</b>	Opečená bramborová kaše stejky	5-15 min.	Snižte na střední nastavení
9	<b>Var Grilování Fritování v olejové lázni</b>	Vaření velkého množství vody, těstoviny, grilování masa (guláš, dušené maso), hranolky		



Funkce výkonu je vhodná pro ohřívání velkého množství tekutiny.

## Elektrická trouba

### Ovladače funkcí trouby a termostatu

Umožňují zvolit nejvhodnější typ ohřevu odpovídající různým požadavkům na pečení tím, že zapojí vhodná topná tělesa a nastaví teplotu na požadovaný stupeň.

**0** Trouba je vypnutá.

**Klasické pečení** - Teplo přichází z horního i dolního topného tělesa rovnoměrně do vnitřku trouby.

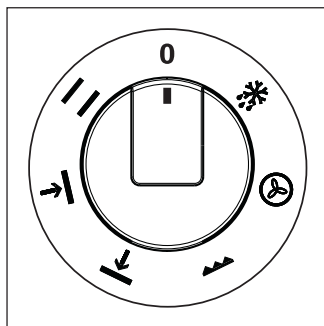
**Dolní topné těleso** - Teplo přichází pouze z dolní části trouby.

**Horní topné těleso** - Teplo přichází pouze z horní části trouby (vnější část).

**Gril** - Je zapnuté grilovací těleso.

**Horký vzduch** - Umožňuje pečení masa nebo pečení masa a koláčů současně na jakékoli polici bez mísení chutí.

**Rozmrazování** - Toto nastavení je určeno k rozmrazování zmrazených potravin.



### Kontrolka napájení Ⓢ

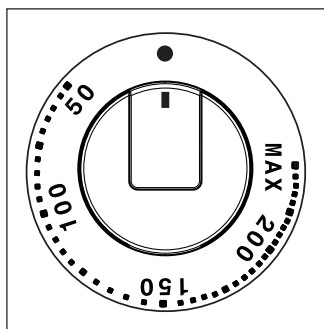
Kontrolka napájení se rozsvítí ihned po nastavení ovladače funkcí trouby a/nebo ovladače varné zóny.

### Ovladač termostatu

Ovladačem termostatu otočte směrem doprava a vyberte teploty mezi 50°C a MAX (230°C).

### Kontrolka termostatu °C

Kontrolka termostatu se rozsvítí ihned při otočení termostatu. Kontrolka svítí až do dosažení správné teploty. Pak se bude



střídavě zapínat a vypínat k signalizaci udržení teploty.

### Bezpečnostní termostat

Trouba je vybavena bezpečnostním termostatem. V případě poruchy termostatu a následného přehřátí vypne bezpečnostní zařízení přívod proudu ke sporáku. V tomto případě se obraťte na místní servis. Nikdy se nepokoušejte opravovat spotřebič sami.

### Chladicí ventilátor

Chladicí ventilátor je určen k ochlazení vnitřku trouby a ovládacího panelu. Ventilátor se automaticky zapne po několika minutách pečení. Horký vzduch proudí ven otvorem v blízkosti držadla dveří trouby. Jestliže se trouba vypne, ventilátor může ještě zůstat v chodu, aby spotřebič ochladil. To je zcela normální jev.

Zapnutí chladicího ventilátoru závisí na délce zapnutí trouby a její teplotě. Při nízkých nastaveních teploty se vůbec nemusí spustit, nebo může naopak běžet po krátkém použití trouby.

### Zásuvka

Zásuvka je umístěna pod troubou.



Po delším pečení se zásuvka na dlouhou dobu ohřeje, proto by se v ní neměly ukládat hořlavé materiály, např. chňapky, utěrky a plastové zástěry atd.

Příslušenství trouby, jako plechy na pečení, se rovněž zahřejí, proto buďte při jejich vyjímání ze zásuvky při zapnutí nebo ještě horké troubě velmi opatrní.

## Před prvním použitím spotřebiče



Před použitím spotřebiče odstraňte veškeré obaly z povrchu i zevnitř spotřebiče včetně reklamních štítků a ochranných fólií.

### První použití trouby




Trouba se zapne jen tehdy, byl-li nastaven denní čas (viz část "Elektronický programátor").



Před prvním pečením pečlivě omyjte příslušenství trouby.

Před prvním použitím zahřejte troubu bez jídla. Trouba může při prvním zapnutí vydávat nepříjemný zápach. To je zcela normální jev.



1. Ovladačem funkcí trouby nastavte funkci klasického pečení .
2. Nastavte ovladač termostatu na MAX.
3. Otevřete okno a místnost větrejte.
4. Nechte troubu běžet asi 45 minut naprázdno.

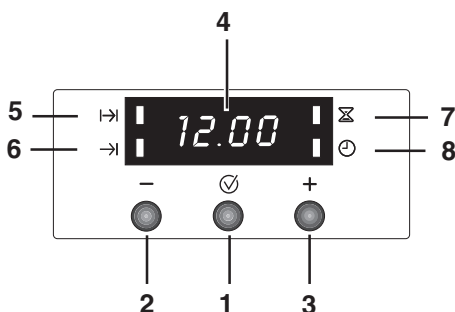
Tento postup opakujte s funkcí grilu

 a funkcí horkovzdušného pečení  na asi 5-10 minut.



Po skončení uvedených postupů nechte troubu vychladnout a vnitřek trouby vyčistěte měkkým hadříkem namočeným v teplé vodě s trochou jemného tekutého mycího prostředku.

## Elektronický programátor



1. Tlačítko pro volbu funkce ✓
2. Tlačítko pro snížení “-”
3. Tlačítko pro zvýšení “+”
4. Displej
5. Kontrolka “Doba pečení” |→|
6. Kontrolka “Konec pečení” →|
7. Kontrolka “Minutka” ⌚
8. Kontrolka “Denní čas” ⌚

**i** Trouba se zapne jen tehdy, byl-li nastaven denní čas.  
Troubu však lze rovněž spustit bez jakéhokoli programu.

### Nastavení denního času ⌚

Jestliže je spotřebič připojen k síti nebo po výpadku proudu, bude kontrolka “Denní čas” ⌚ na displeji blikat.

#### Nastavení denního času:

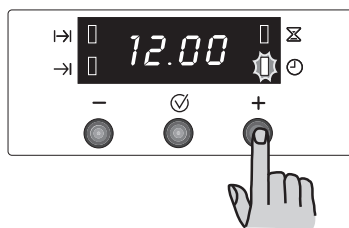
1. Stiskněte tlačítko + nebo -.
2. Po nastavení počkejte 5 vteřin: kontrolka “Denní čas” ⌚ zhasne a na displeji se zobrazí nastavený čas. Spotřebič je připraven k použití.

#### Nové nastavení denního času:


1. Stiskněte tlačítko ✓ opakovaně pro volbu funkce “Denní čas”. Příslušná kontrolka začne blikat. Pak pokračujte, jak je uvedeno výše.

Denní čas lze nastavit, jen pokud není nastavena žádná automatická funkce (Doba pečení |→| nebo Konec pečení →|).

**i** V případě výpadku proudu se všechna nastavení (denní čas, nastavení programu nebo probíhající program) zruší.  
Po obnovení dodávky proudu začnou čísla na displeji blikat a je nutné resetovat hodiny/časový spínač.



## Funkce “Doba pečení” I→I

Tato funkce umožňuje automaticky vypnout troubu po uplynutí nastaveného času doby pečení. Vložte jídlo do trouby do trouby, zvolte funkci pečení a nastavte teplotu pečení. Stiskněte tlačítko  opakovaně k volbě funkce “Doba pečení”. Příslušná kontrolka I→I začne blikat. Pak postupujte následujícím způsobem:



### Nastavení doby pečení:

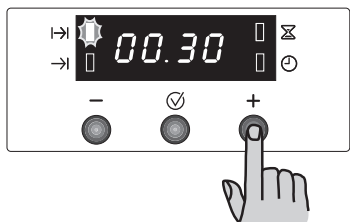
1. Stiskněte tlačítko **+** nebo **—**.
2. Po nastavení počkejte 5 vteřin: Kontrolka “Doba pečení” I→I zhasne a displej se vrátí k dennímu času.
3. Když skončí doba pečení, trouba se automaticky vypne, zazní zvukový signál a kontrolka začne blikat. Ovladače trouby a termostatu nastavte na nulu.

Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte jakékoli tlačítko.


**POZNÁMKA:** vypnutí zvukového signálu přepne troubu na ruční ovládání, a pokud ovladače trouby a termostatu nejsou nastaveny na nule, trouba začne opět hřát.

### Chcete-li zrušit nastavený čas pečení:


1. Stiskněte tlačítko  opakovaně k volbě funkce “Doba pečení”. Příslušná kontrolka I→I začne blikat a na displeji se zobrazí zbývajíc čas pečení.
2. Stiskněte opakovaně tlačítko , až se na displeji objeví “0:00”. Po 5 vteřinách kontrolka zhasne a displej se vrátí k dennímu času.



## Funkce “Konec pečení” →|



Pomocí této funkce můžete automaticky vypnout troubu po uplynutí nastaveného času. Vložte jídlo do trouby do trouby, zvolte funkci pečení a nastavte teplotu pečení. Stiskněte opakovaně tlačítko  k volbě funkce “Konec pečení”. Příslušná kontrolka začne blikat. Pak postupujte následujícím způsobem:

### Nastavení času “Konec pečení”:

1. Stiskněte tlačítko **+** nebo **-**.
2. Po nastavení počkejte 5 vteřin: Kontrolka “Konec pečení”  se rozsvítí a displej se vrátí k dennímu času.
3. Když skončí doba pečení, trouba se automaticky vypne, zazní zvukový signál a kontrolka začne blikat. Ovladače trouby a termostatu nastavte na nulu.

Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte jakékoli tlačítko. **POZNÁMKA:** vypnutí zvukového signálu přepne troubu na ruční ovládání, a pokud ovladače trouby a termostatu nejsou nastaveny na nule, trouba začne opět hrát.

### Chcete-li zrušit nastavený konec pečení:


1. Stiskněte tlačítko  opakovaně k volbě funkce “Konec pečení”. Příslušná kontrolka  začne blikat a displej ukáže naprogramovaný Konec pečení.
2. Stiskněte tlačítko **-**, až se na na displeji objeví aktuální denní čas. Programátor pípne a příslušná kontrolka zhasne.

## Kombinace funkce “Doba pečení” |→| a “Konec doby pečení” →|

Funkce “Doba pečení” a “Konec doby pečení” lze použít současně pro naprogramování automatického zapnutí a a pak vypnutí trouby.

1. Pomocí funkce “Doba pečení” |→| (provedte nastavení doby pečení podle příslušné části)



nastavte dobu pečení. Poté stiskněte tlačítko : na displeji se ukáže naprogramované nastavení.




2. Pomocí funkce “Konec pečení” → (provedte nastavení konce pečení podle příslušné kapitoly) nastavte konec doby pečení.

Příslušná kontrolka se rozsvítí a displej ukáže denní čas. Trouba se zapne a vypne podle nastavených programů.



### Funkce “Minutka”

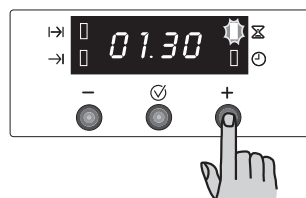
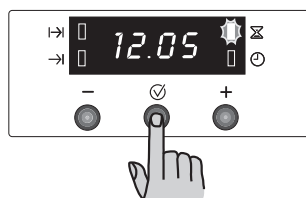
Signál minuty zazní na konci nastavené doby, ale trouba zůstane zapnutá, jestliže ji právě používáte.

Nastavení minuty:

1. Stiskněte tlačítko  opakovaně k volbě funkce “Minutka”. Příslušná kontrolka  začne blikat.
2. Poté stiskněte tlačítko **+** nebo **–** (maximálně: 2 hodiny 30 minut).
3. Po nastavení počkejte 5 vteřin: Kontrolka “Minutka”  se rozsvítí.
4. Na konci nastavené doby začne kontrolka blikat a zazní zvukový signál. Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte jakékoli tlačítko.

### Zrušení nastavení minuty:

1. Stiskněte tlačítko  opakovaně k volbě funkce “Minutka” . Příslušná kontrolka bliká a displej ukáže zbývajcí čas.
2. Stiskněte opakovaně tlačítko **–**, až se na displeji objeví “0:00”. Po 5 vteřinách kontrolka zhasne a displej se vrátí k dennímu času.





## Použití trouby



**Vždy pečte se zavřenými dveřmi trouby.**

Při otvírání výklopných dveří trouby vždy odstupte. **Dveře** nesmí spadnout dolů, vždy držte držadlo dveří, dokud se úplně neotevrou.



Trouba má čtyři úrovně roštů.

Polohy roštů se počítají zdola, jak vidíte na obrázku.

Příslušenství trouby musí být zasunuto na správném místě.

**Pečicí nádoby nestavte přímo na dno trouby.**

Úrovně roštů 2 a 4 jsou vybaveny vysunovacími kolejničkami, které usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.

1. Pravou i levou vysunovací kolejničku úplně vytáhněte jako na obrázku.

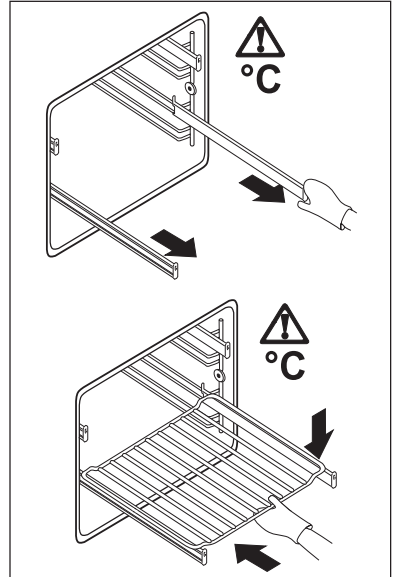
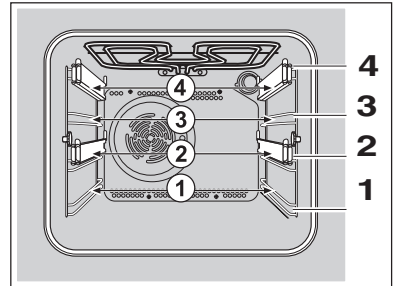
2. Rošt nebo grilovací pekáč položte na vysunovací kolejničky, a pak je lehce zasuňte dovnitř trouby (viz obrázek).



**Upozornění!** - Na dno trouby nestavte žádné předměty a žádnou část trouby nezakrývejte při pečení alobalem; mohlo by se hromadit teplo, které by ovlivnilo výsledky pečení a poškodilo smalt trouby. Nádoby, žáruvzdorné nádoby i hliníkové misky vždy stavte na rošt zasunutý do příslušných drážek.



Jídla obsahující **tuk nebo olej** připravujte opatrně, protože při přehřátí těchto jídel může dojít k požáru. Ze stejného důvodu buďte opatrní při vkládání nebo vyjímání jídel, aby tuk nebo olej nestekly na dno trouby. Jestliže k tomu dojde, pečlivě troubu vyčistěte, zabráníte tak nepříjemnému pachu nebo kouři.



## Kondenzace a pára

Trouba je vybavena exkluzivním systémem, který zajišťuje přirozený oběh vzduchu a stálou recyklaci páry. Tento systém umožňuje pečení v páře, takže jídla jsou uvnitř měkká a na povrchu mají kůrčičku. Navíc se zkrátí doba pečení a spotřeba energie na minimum. Při pečení se může tvořit pára, která může při otvírání dveří z trouby uniknout. To je zcela normální jev.



**Při otvírání dveří trouby během pečení nebo po jeho skončení vždy odstupte, aby nahromaděná pára nebo teplo mohly bezpečně uniknout.**



Při zahřívání jídla vzniká pára stejně jako při vaření vody v konvici. Pára se při kontaktu se skleněnými dveřmi sráží a vznikají vodní kapky.

Chcete-li snížit kondenzaci, vždy zkontrolujte, zda je trouba dobře zahřátá, a teprve pak do ní vložte jídlo. Krátké předehtání trouby (asi 10 minut) je tedy před každým pečením nutné. Doporučujeme setřít vodní kapky po každém použití sporáku.

## Nádoby

- Pro pečení používejte jen nádoby, které vydrží teplotu 230°C.
- Pečicí plechy, nádoby do trouby apod. nedávejte těsně k mřížce zakrývající ventilátor vzadu v troubě, ani na dno trouby.
- Nepoužívejte plechy na pečení větší než 30 cm x 35 cm, které by mohly bránit oběhu tepla a ovlivnit tak výkon trouby.

## Vliv nádob na výsledky pečení

Nádoby a formy mají různou tloušťku, vodivost, barvy atd., což ovlivňuje způsob přenosu tepla na vložené jídlo.

- A** Hliník, kamenina, skleněné nádoby do trouby a velmi lesklé nádoby snižují míru pečení a zhnědnutí spodku jídel.
- B** Smaltovaná litina, elaxovaný hliník, hliník s nepřilnavou úpravou a barevnou vnější stranou a tmavé, těžké nádoby zvyšují intenzitu pečení a zhnědnutí spodku.

## Rady a tipy k používání trouby

### **Rady a tipy k pečení ryb a masa**

Maso můžete vložit do nádob vhodných do trouby nebo přímo na rošt trouby. V tomto případě nezapomeňte zasunout do první úrovně zdola hluboký plech na zachycení tuku s trochou vody. Hluboký plech zabrání odkapávání rozpuštěného tuku na dno trouby.

Bílé maso, drůbež a ryby se většinou pečou při střední teplotě (mezi 150°C a 175°C). Potřebujete-li péct červené maso (lehce zhnědlé na povrchu a mírněji propečené uvnitř), doporučujeme vyšší teplotu na krátkou dobu (mezi 200°C a 230°C).

### **Rady a tipy k pečení moučníků**

Koláče se obvykle pečou při střední teplotě (mezi 150°C a 200°C).

Při pečení koláčů nebo pečiva se doporučuje krátké předehřátí trouby (asi 10 minut). Po zapnutí pečení nechte po celou dobu pečení zavřené dveře a kontrolujte průběh pečení skleněnými dveřmi trouby.

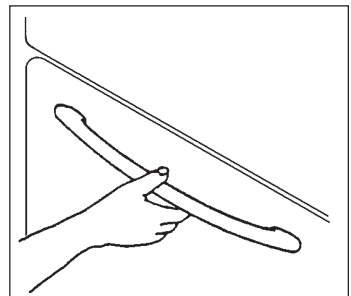
### **Rady a tipy ke grilování**

Chcete-li grilovat maso nebo rybu, pokapte je trochou oleje a položte je na přímo na rošt.

Při grilování přichází teplo pouze z horního topného článku. Musíte proto nastavit teplotní stupeň podle tloušťky masa nebo ryby.

Nezapomeňte do nejnižší polohy zasunout hluboký plech s trochou vody.

 **Při otvírání vždy držte držadlo dveří uprostřed.**






## Tabulky pečení



**Doby pečení v tabulkách nezahrnují přehřátí. Doporučujeme proto troubu před pečením na 10 minut přehřát.**

## Klasické pečení a horký vzduch

Váha (g)	Druh jídla	Klasické pečení		Horký vzduch		Doba pečení  minutách	Poznámky
		Úroveň  4 3 2 1	Tepl. °C	Úroveň  4 3 2 1	Tepl. °C		
1000 500 500 250	<b>Moučníky</b>						
	Šlehané recepty	2	170	2	160	45 ~ 60	V koláčové formě na roštu
	Křehké těsto	2	170	2 (1 a 3)*	160	20 ~ 30	V koláčové formě na roštu
	Máslovo-sýrový koláč	1	160	2	150	60 ~ 80	V koláčové formě na roštu
	Jablečný koláč	1	180	2 (1 a 3)*	170	40 ~ 60	V koláčové formě na roštu
	Závin	2	175	2	150	60 ~ 80	Na koláčovém plechu na roštu
	Dort s džemem	2	175	2 (1 a 3)*	160	30 ~ 40	V dortové formě na roštu
	Ovocný koláč	1	175	1	160	45 ~ 60	V koláčové formě
	Piškotový dort	1	175	2	160	30 ~ 40	V dortové formě na roštu
	Vánoční koláč	1	170	1	160	40 ~ 60	V koláčové formě na roštu
	Švestkový koláč	1	170	1	160	50 ~ 60	V koláčové formě na roštu
	<b>PEČIVO</b>						
	Drobné pečivo	2	170	2 (1 a 3)*	160	25 ~ 35	Na plechu na pečení
	Sušenky	3	190	3	170	15 ~ 25	Na plechu na pečení
	Pusinky	2	100	2	100	90 ~ 120	Na plechu na pečení
	Žemle	2	190	2	180	12 ~ 20	Na plechu na pečení
	Těsto: Odpalované těsto	2	200	2 (1 a 3)*	190	15 ~ 25	Na plechu na pečení
	<b>Chléb a pizza</b>						
	bilý chléb	1	190	2	180	40 ~ 60	2 kusy na plechu na pečení
	Žitný chléb	1	190	1	180	30 ~ 45	ve formě na chleba na mřížce
	Dalamánky	2	200	2	175	20 ~ 35	6-8 dalamánků na plechu na pečení
250	Pizza	1	200	2 (1 a 3)*	190	15 ~ 30	Na plechu na pečení na mřížce
	<b>Nákypy</b>						
	Těstovinový korpus	2	200	2 (1 a 3)*	175	40 ~ 50	Ve formě na roštu
	Zeleninový korpus	2	200	2 (1 a 3)*	175	45 ~ 60	Ve formě na roštu
	Slaný koláč z křehkého těsta	1	200	2 (1 a 3)*	180	35 ~ 45	Ve formě na roštu
	Lasagne	2	180	2	160	45 ~ 65	Ve formě na roštu
	Těstoviny Cannelloni	2	200	2	175	40 ~ 55	Ve formě na roštu
	<b>Maso</b>						
	Hovězí	2	190	2	175	50 ~ 70	Na roštu s hlubokým plechem
	Vepřové	2	180	2	175	100 ~ 130	Na roštu s hlubokým plechem
	Telecí	2	190	2	175	90 ~ 120	Na roštu a s hlubokým plechem
	Anglický rostbif						
	kravý	2	210	2	200	50 ~ 60	Na roštu a s hlubokým plechem
	střední	2	210	2	200	60 ~ 70	Na roštu a s hlubokým plechem
	propečený	2	210	2	200	70 ~ 80	Na roštu a s hlubokým plechem
2000 1200 1200 1000 4000 1500 3000 1200 1500 800	Vepřové plecko	2	180	2	170	120 ~ 150	S kůží - na hlubokém plechu
	Vepřové nožičky	2	180	2	160	100 ~ 120	2 kusy v hlubokém plechu
	Jehněčí	2	190	2	175	110 ~ 130	Kýta v hlubokém plechu
	Kuře	2	190	2	175	60 ~ 80	Celý v hlubokém plechu
	Krocen	2	180	2	160	210 ~ 240	Celý v hlubokém plechu
	Kachna	2	175	2	160	120 ~ 150	Celá v hlubokém plechu
	Husa	2	175	2	160	150 ~ 200	Celá v hlubokém plechu
	Králík	2	190	2	175	60 ~ 80	Nakrájený na kousky
	Zajíc	2	190	2	175	150 ~ 200	Nakrájený na kousky
	Bažant	2	190	2	175	90 ~ 120	Celý
	<b>Ryby</b>						
	Pstruh/mořská ryba	2	190	2 (1 a 3)*	175	30 ~ 40	3-4 ryby
	Tuňák/losos	2	190	2 (1 a 3)*	175	25 ~ 35	4-6 filetů



(\*) Potřebujete-li péct více jídel najednou, doporučujeme vložit je na úrovně uvedené v závorkách.

Chcete-li péct více jídel najednou, doporučujeme vám vyměnit na posledních 5-10 minut jejich polohu, aby byla stejnoměrně zbarvena.

**i** Teploty trouby jsou pouze orientační. U některých receptů se teploty musí zvýšit nebo snížit podle individuálních přání a požadavků.

**i** **Doba pečení nezahrnuje předehřátí.**  
**Krátké předehřátí trouby (asi 10 minut) je nutné před každým pečením.**

### Grilování ▼▼

DRUH JÍDLA	Množství		Úroveň 	Tepl. °C	Doba pečení (minuty) 	
	Kusy	Váha			Horní strana	Spodní strana
Masové stejky bez kostí	4	800	3	MAX.	12 ~ 15	12 ~ 14
Bifteky	4	600	3	MAX.	10 ~ 12	6 ~ 8
Uzeniny	8	-	3	MAX.	12 ~ 15	10 ~ 12
Vepřové kotlety	4	600	3	MAX.	12 ~ 16	12 ~ 14
Kuře (rozkrojené na polovinu)	2	1000	3	MAX.	30 ~ 35	25 ~ 30
Kebaby	4	-	3	MAX.	10 ~ 15	10 ~ 12
Kuře (prsa)	4	400	3	MAX.	12 ~ 15	12 ~ 14
Hamburgery	6	600	3	MAX.	10 ~ 15	8 ~ 10
Rybí filety)	4	400	3	MAX.	12 ~ 14	10 ~ 12
Sendviče	4-6	-	3	MAX	3 ~ 7	-
Toasty	4-6	-	3	MAX.	2 ~ 4	2 ~ 3

## Čištění varné desky

---



**Před každou údržbou nebo čištěním musíte sporák ODPOJIT od přívodu elektrického proudu. Sporák nikdy nečistěte párou nebo vysokotlakým čisticím zařízením na páru.**

Před čištěním zkontrolujte, zda varná deska vychladla.

Nikdy nepoužívejte agresivní nebo abrazivní prostředky jako spreje do trouby, odstraňovače skvrn nebo rzi, drátěnky nebo drsné houbičky.

Speciální čisticí prostředky na varné desky a škrabky na keramické varné desky můžete získat v nejbližším servisním středisku.

### Čištění po každém použití

Malé nepřipečené nečistoty můžete otřít navlhčeným hadříkem. Připečené nečistoty je nutné odstranit škrabkou. Pak keramickou desku otřete vlhkým hadříkem a speciálním prostředkem na varné desky.

### Čištění skvrn

Lehké kovově lesklé skvrny (zbytky hliníku) je možné z varné zóny vychladnutí odstranit pomocí speciálního čisticího prostředku na varné desky.

Cukrové roztoky, zbytky jídel s vysokým obsahem cukru je nutné okamžitě odstranit škrabkou. Jestliže toto znečištění ihned neodstraníte, může nevratným způsobem poškodit povrch. Po vychladnutí setřete povrch vlhkým hadříkem a speciálním prostředkem na varné desky.

Před použitím jakékoli čisticího prostředku na keramickou desku si ověřte, zda je výrobcem doporučen k čištění keramických desek.

Na horké varné zóny nepoužívejte žádné čisticí prostředky. Před dalším použitím varné zóny zkontrolujte, zda jsou všechny zbytky setřené.

## Čištění trouby



**Před každým čištěním spotřebič odpojte od přívodu elektrického proudu.**

**Tento spotřebič se nesmí čistit párou ani čisticím zařízením na páru.**

**Troubu je třeba udržovat vždy v čistotě. Usazené tuky a zbytky jídla mohou způsobit požár, zejména v grilovací nádobě.**

### Čistící prostředky

Před použitím jakékoli čisticího prostředku na troubu si ověřte, zda je jejich použití vhodné a je výrobcem doporučeno k čištění trouby.

Čistící prostředky obsahující bělidla se NESMÍ používat, protože by mohly způsobit zmatnění povrchové úpravy. Nepoužívejte ani drsné abrazivní čisticí prostředky.

- Spotřebič nikdy nečistěte párou nebo vysokotlakým čisticím zařízením na páru.

### Čištění vnějších ploch

Ovládací panel, dveře trouby a těsnění dveří pravidelně otírejte měkkým, dobře vyždímaným hadříkem namočeným v teplé vodě s trochou tekutého mycího prostředku.

Nedoporučujeme použití následujících čisticích prostředků, které poškozují nebo porušují skleněné tabule dveří:

- Čistící prostředky pro domácnost a bělidla
- Impregnované houbičky jsou nevhodné pro nádoby s nepřilnavým povrchem
- Polštářky Brillo/Ajax nebo ocelové drátěnky
- Chemické drátěnky na trouby nebo spreje
- Odstraňovače rzi
- Odstraňovače skvrn na umyvadla nebo dřezy

Vnější a vnitřní sklo čistěte vlhkým hadříkem s teplou saponátovou vodou.

Pokud je vnitřní sklo velmi znečištěné, doporučujeme použití speciálního čisticího prostředku.

### Výměna žárovky trouby



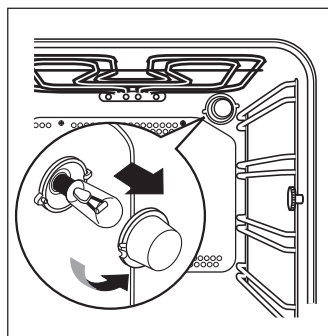
**Spotřebič odpojte od sítě.**

Jestliže je nutné vyměnit žárovku, musí nová žárovka odpovídat následujícím technickým údajům: příkon 15 W/25 W; napětí 230 V (50 Hz); odolnost vůči teplotě 300°C; objímka: E14. Tyto žárovky můžete zakoupit v nejbližším servisním středisku.



**Výměna vadné žárovky:**

1. Zkontrolujte, zda je trouba odpojená od sítě.
2. Skleněným krytem otočte směrem doleva.
3. Odstraňte vadnou žárovku a nahraďte ji novou.
4. Skleněný kryt nasadte zpět.
5. Spotřebič znovu připojte k elektrické síti.



## Vnitřek trouby

Smaltovaný vnitřek trouby se nejlépe čistí, když je trouba ještě teplá.

Vnitřek trouby vytřete po každém použití měkkým hadříkem namočeným v teplé vodě. Čas od času vnitřek trouby vyčistěte důkladně pomocí značkového čistícího prostředku pro trouby.

## Dveře trouby a těsnění

Před čištěním dveří trouby doporučujeme jejich sejmutí z trouby.

 Postupujte následovně:

1. dveře trouby zcela otevřete;
2. najděte závěsy spojující dveře s troubou (viz obrázek 1);
3. odblokuje dvě páčky, které se nacházejí na závěsech (viz obrázek 2);
4. uchopte dveře po levé a pravé straně a pomalu je zdvihejte směrem k troubě, až jsou napolo zavřené viz obr. 3);
5. opatrně vytáhněte dveře z jejich usazení (viz obrázek 3);
6. položte je na stabilní plochu.

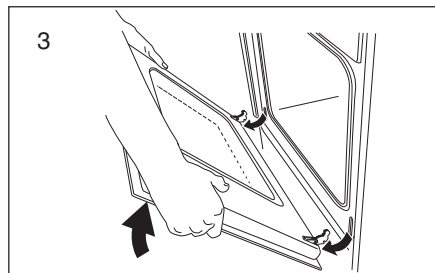
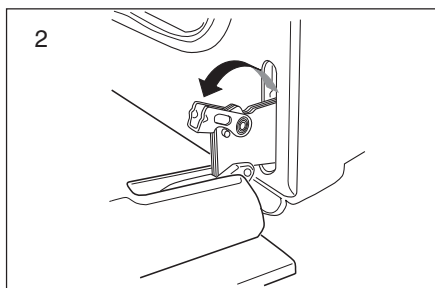
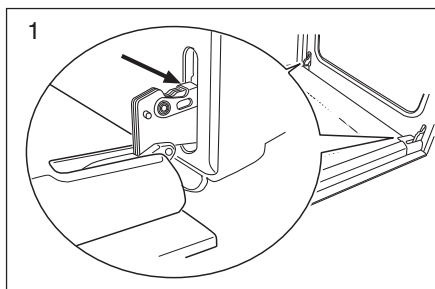
Skleněné dveře trouby čistěte pouze měkkým vlhkým hadříkem namočeným v teplé saponátové vodě. Nikdy nepoužívejte abrazivní čistící prostředky.

Po vyčištění nasadte dveře trouby opačným postupem zpět.



**Dveře trouby NEČISTĚTE, pokud jsou skleněné tabule ještě teplé. Skleněná tabule by totiž mohla prasknout.**

**Dojde-li k odštípnutí nebo hlubokému poškrábání skleněné tabule, sklo se tím oslabí a je nutné ho vyměnit za nové, aby tabule nepraskla. Další informace můžete získat v místním servisním středisku.**





### Modely z nerezové oceli nebo hliníku:

Doporučujeme čistit dveře trouby vlhkou houbou a pak je osušit měkkým hadříkem.

Nikdy nepoužívejte ocelové drátěnky ani kyselé nebo abrazivní prostředky, protože by mohly poškodit povrch trouby.

Ovládací panel vyčistíte se stejnou opatností.

Správný provoz trouby zajišťuje těsnění nasazené okolo vnitřního prostoru trouby.

- Pravidelně **kontrolujte** stav těsnění. Je-li to nutné, vyčistěte ho bez použití abrazivních prostředků.
- Jestliže se vám těsnění zdá **poškozené**, zavolejte do nejbližšího servisního střediska. Troubu do opravy nepoužívejte.

### Rošty do trouby a drážky roštů



**Nejprve se přesvědčte, že je trouba vychladlá a odpojená od sítě.**

Rošty trouby čistíte teplou vodou se saponátem a odolné usazeniny odstraňte houbičkou dobře navlhčenou vodou se saponátem. Pečlivě opláchněte a osušte měkkým hadříkem. Drážky roštů můžete k pohodlnějšímu čištění vyjmout.



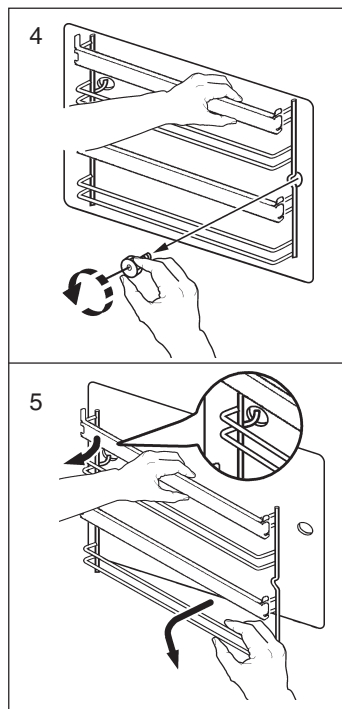
Postupujte následovně:

1. jednou rukou drážky podržte a druhou rukou odšroubujte přední šroub (viz obrázek 4);
2. uvolněte zadní háček a drážky vytáhněte z trouby. Provedte stejný postup na druhé straně dveří (viz obrázek 5);
3. po vyčištění vraťte drážky opačným postupem zpět.

Při připevňování drážek se přesvědčte, že jsou připevňovací šrouby dobře utažené.



**Vysunovací drážky polic se nesmí mýt v myčce. Při čištění drážek polic dávejte pozor, abyste neodstranili mazivo za vysunovacími kolejničkami. Je nutné k zajištění jejich správné funkčnosti.**



## Co dělat, když něco nefunguje



**Upozornění! Opravy spotřebiče smí provádět pouze kvalifikovaný servisní technik. Nesprávně provedené opravy mohou být pro uživatele velmi nebezpečné.**



**V případě problému způsobeného nesprávným použitím spotřebiče budete muset návštěvu technika z poprodejního servisu nebo opraváře zaplatit i v době záruky spotřebiče.**

### Indukční varná deska

Odstranění poruchy	Možná příčina	Řešení
Varnou desku nelze zapnout, nebo nefunguje.	Od zapnutí varné desky uplynulo více než 10 vteřin.	Zapněte znovu varnou desku.
	Je zapnutý zámek "L".	Vypněte funkci zámku (viz část "Zablokování/odblokování ovládacího panelu").
	Je zapnutá dětská pojistka "L".	Vypněte dětskou pojistku (viz část "Dětská pojistka").
	Dotkli jste se více dotekových tlačítek současně.	Dotkněte se vždy jen jednoho dotekového tlačítka.
	Jistič se sám zapnul.	Odstraňte všechny předměty (hrnce, utěrky apod.), které leží na ovládacím panelu. Zapněte znovu varnou desku.
Varné zóny automaticky sníží teplotní nastavení na "0".	Doteková tlačítka jsou částečně zakryta vlhkým hadříkem nebo tekutinou.	Odstraňte hadřík nebo tekutinu. Seřídte požadované teplotní nastavení.
Ukazatel zbytkového tepla není zapnutý.	Varná zóna byla zapnutá jen krátkou dobu a není tedy horká.	Jestliže by varná zóna měla být horká, obraťte se na místní servis.
Zazní zvukový signál, varná deska se vypne.	Jedno nebo více dotekových tlačítek bylo zakryto na déle než 10 vteřin.	Odstraňte všechno, co by mohlo zakrývat tlačítka.
Zazní zvukový signál, varná zóna se automaticky zapne a po 10 vteřinách zase vypne.	Tlačítko Zap/Vyp je zakryté, např. utěrkou.	Na ovládací panel nic nepokládejte.
Displej se přepíná mezi dvěma teplotami.	Řízení výkonu snižuje nastavení teploty varné desky.	Viz část "Zapnutí/vypnutí" funkce výkonu.

Svítí "F".	Nevhodné nádoby.	Používejte vhodné nádoby.
	Na varné zóně není žádné nádoby.	Na varnou zónu postavte nádobu.
	Průměr dna nádoby je pro použití varnou zónu příliš malý.	Používejte vhodné nádoby.
Svítí "-".	Pro tuto varnou zónu zareagovalo zařízení proto přehřátí.	Vypněte varnou desku. Zapněte znovu varnou desku.
	Zapnula se funkce automatického vypnutí.	Vypněte varnou desku. Zapněte znovu varnou desku.
Zobrazí se "E nebo C", pak následuje číslo.	Problém elektronického prvku.	Odpojte spotřebič na několik minut od elektrické sítě. (Vyjměte pojistku z domácího rozvodu). Projevuje-li se závada i po novém připojení varné desky, zavolejte do servisního střediska.

## Trouba

PROBLÉM	ŘEŠENÍ
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sporák nefunguje.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Zkontrolujte, zda je zástrčka spotřebiče zasunutá do zásuvky a přívod napájení je zapnutý.</li> <li>◆ Zkontrolujte, zda není spálená pojistka.</li> <li>◆ Zkontrolujte, zda jste otočili správným ovladačem.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Trouba se nezapnula.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Zkontrolujte, zda jste zvolili funkci pečení.</li> <li>◆ Zkontrolujte, zda jsou dveře úplně zavřené.</li> <li>◆ Zkontrolujte, zda je zásuvkový spínač nebo síťový vypínač sporáku zapnutý.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Osvětlení se nerozsvítilo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Zvolte funkci pomocí ovladače funkcí trouby.</li> <li>◆ Zkontrolujte žárovku a v případě potřeby ji vyměňte (viz "Výměna žárovky trouby").</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Dokončení jídel trvá příliš dlouho, nebo se připraví příliš rychle.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Možná je nutné seřízení teploty.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pára a kondenzáty se usazují na jídle a na vnitřní straně trouby.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Řiďte se pokyny uvedenými v této příručce, zejména částí "Použití trouby".</li> <li>◆ Po dokončení pečení nenechávejte jídlo v troubě déle než 15-20 minut.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ventilátor trouby je hlučný.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Zkontrolujte, zda police a nádoby na pečení při kontaktu se zadním panelem trouby nevíbrují.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Na displeji se objeví "12.00".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Nastavte denní čas (viz část "Nastavení denního času").</li> </ul>

## Pokyny pro technika

### Technické údaje

Spotřebič třídy 2 podtřída 1 a třída 1

### Rozměry

Výška	850 mm
Hloubka	600 mm
Šířka	600 mm
Objem trouby	53 l

### Indukční varná deska

Levá přední varná zóna	2200 W / Ø 210 mm
Levá zadní varná zóna	1400 W / Ø 210 mm
Pravá zadní varná zóna	1800 W / Ø 180 mm
Pravá přední varná zóna	1800 W / Ø 180 mm
Celkový příkon	7200 W

### Trouba

Horní+dolní topné těleso	1800 W
Dolní topné těleso	1000 W
Horní topné těleso	800 W
Topné těleso grilu	1650 W
Horkovzdušné topné těleso	2000 W
Motor ventilátoru klasického pečení	25 W
Osvětlení trouby	25 W
Celkový příkon	2075 W
Celkový příkon sporáku (varná deska + trouba)	9275 W
Napájecí napětí (50 Hz)	230 V/400 V 3N~

## Instalace

### Instalace

Následující pokyny jsou určeny pro kvalifikované techniky, neboť práce při instalaci, nastavení a údržbě sporáku musejí být provedeny v souladu s platnými předpisy.

Všechny práce je třeba provádět s maximální opatrností při vypnutém spotřebiči.



**VÝROBCE ODMÍTÁ JAKOUKOLIV  
ODPOVĚDNOST ZA PŘÍPADNÉ  
ŠKODY**

**ZPŮSOBENÉ INSTALACÍ  
SPOTŘEBIČE, KTERÁ NEODPOVÍDÁ  
PLATNÝM PŘEDPISŮM**

### Instalace a prostředí

Instalaci a údržbu spotřebiče smí provádět pouze kvalifikovaný technik v souladu s platnými předpisy.

Připojení k elektrické síti musí být provedeno v souladu s platnými předpisy.

**Výrobce odmítá jakoukoliv  
zodpovědnost za škody nebo úrazy,  
způsobené poškozeným nebo  
neprovedeným uzemněním.**

### Umístění

Tento spotřebič byl navržen pro vestavbu mezi dvě části kuchyňské linky, jejichž výška nepřekračuje výšku sporáku.

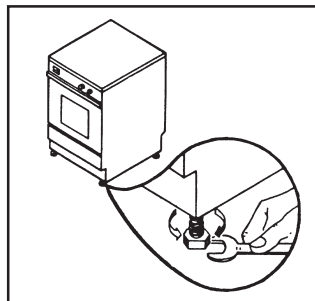


**Spotřebič nemůže být umístěn  
na podstavec.**

## Vyrovnnání

Sporák je vybavený výškově nastavitelnými nožičkami, umístěnými na předních a zadních rozích spodní strany spotřebiče.

Seřízením nožiček je možné přizpůsobit výšku sporáku výšce vedlejších součástí kuchyňského nábytku a zajistit tak rovnoměrnou hladinu tekutin ve varných nádobách během vaření.



## Připojení k elektrické síti

Před připojením sporáku na elektrickou síť se přesvědčte, že:

- Ochranné jištění a domácí elektrická soustava jsou dimenzované pro celkové napájení trouby (viz typový štítek).
- Domácí elektrický rozvod je vybaven účinným zemnicím kabelem, odpovídajícím platným předpisům a normám.
- Použitá nástěnná zásuvka nebo vícepólový spínač jsou lehce dosažitelné i při vestavěném sporáku.

Sporák se dodává bez elektrického přívodního kabelu, proto je nutné připojit přívodní kabel s běžnou vidlicí, která odpovídá celkovému příkonu spotřebiče uvedenému na typovém štítku.

Zástrčku zasuněte do vhodné nástěnné zásuvky.

Pokud chcete připojit spotřebič přímo na síť, pak se musí mezi síť a spotřebič zařadit odpovídající spínač na všechny póly, jehož vzdálenost mezi kontakty činí nejméně 3 mm, tento spínač musí odpovídat zatížení a musí být normalizovaný.

Žlutozelený uzemňovací vodič nesmí být přerušen spínačem a musí být o 2-3 cm delší než ostatní vodiče.

Přívodní kabel musí být umístěn tak, aby v žádném bodě nebyla jeho teplota o 50°C vyšší, než je teplota prostředí.

**Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost v případě nedodržení těchto bezpečnostních opatření.**

Přívodní kabely jsou následujícího typu, přičemž je nutno dodržet jejich potřebný průřez.


- H07 RN-F
- H05 RN-F
- H05 RR-F
- H05 VV-F
- H05 V2V2-F (T90)



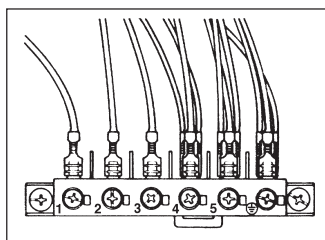
**Výměnu elektrického kabelu musí provést servisní středisko nebo kvalifikovaný elektrikář, a to v souladu s pokyny výrobce a platnými místními bezpečnostními předpisy.**





### Připojení ke svorkovnici

Spotřebič je vybaven snadno dostupnou šestipólovou svorkovnicí, jejíž propojky (můstky) jsou již připraveny pro provoz s napětím 400 V trojfázového proudu s nulovým vodičem. Pokud by měla síť jiné napětí, je nutno propojky na svorkovnici uspořádat tak, jak je znázorněno na výkresu.

Uzemňovací kabel musí být připojen ke koncovce .

Po spojení přívodního kabelu se svorkovnicí je nutno kabel fixovat kabelovou příchytkou.

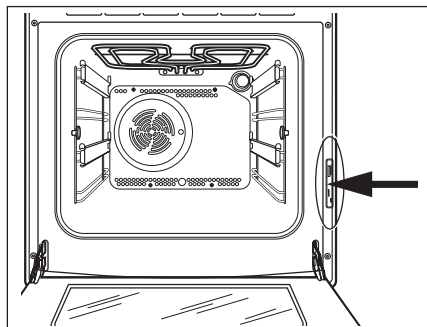


230V 3~	1 2 3 4 5		Section of cable (min.) 4 x 1.5 mm <sup>2</sup>
	L1 L2 L3 PE		
230V	1 2 3 4 5		Section of cable (min.) 3 x 2.5 mm <sup>2</sup>
	L1 L2 N PE		
400V 2N~	1 2 3 4 5		Section of cable (min.) 4 x 2.5 mm <sup>2</sup>
	L1 L2 N PE		
400V 3N~	1 2 3 4 5		Section of cable (min.) 5 x 1.5 mm <sup>2</sup>
	L1 L2 L3 N PE		

## Servis a náhradní díly

Jestliže spotřebič nefunguje správně, dokonce ani po provedení všech zkoušek popsaných v předchozí kapitole, obraťte se prosím příslušný místní servis s uvedením typu poruchy, modelu (**Mod.**), čísla výrobku (**Prod. No.**) a sériového čísla (**Ser. No.**), které jsou uvedené na typovém štítku. Typový štítek je umístěn na předním vnějším okraji vnitřku trouby (viz obr).

Originální náhradní díly certifikované výrobcem a označené tímto symbolem jsou dostupné pouze v našem servisním středisku a autorizovaných obchodech s náhradními díly.



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

[www.electrolux.cz](http://www.electrolux.cz)