EKI6451AOX

CS Sporák

Návod k použití

Electrolux

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE..... 3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.....5
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....7
4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....8
5. VARNÁ DESKA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....9
6. VARNÁ DESKA - TIPY A RADY.....13
7. VARNÁ DESKA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA..... 14
8. TROUBA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ 15
9. TROUBA - FUNKCE HODIN..... 17
10. TROUBA - TIPY A RADY..... 18
11. TROUBA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....29
12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD..... 32
13. INSTALACE.....34
14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST..... 35

MYSLÍME NA VÁS

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

Rady ohledně používání, brožury, poradce při potížích, servisních informací:
www.electrolux.com/webselfservice

Registrace vašeho spotřebiče, kterou získáte lepší servis:
www.registerelectrolux.com

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

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

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

Upozornění / Důležité bezpečnostní informace

Všeobecné informace a rady

Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtěte ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nezodpovídá za škody a zranění způsobená nesprávnou instalací či chybným používáním. Návod k použití vždy uchovávejte spolu se spotřebičem pro jeho budoucí použití.

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

⚠ **UPOZORNĚNÍ!**
Hrozí nebezpečí udušení, úrazu nebo jiných trvalých následků.

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo vedením, které zohledňuje bezpečný provoz spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí.
- Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přibližovaly. Přístupné části jsou horké.
- Pokud je spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- Spotřebič nepoužívejte spolu s externím časovačem nebo samostatným dálkovým ovládáním.
- 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.
- Nepokládejte věci na varnou desku.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Na varnou desku nepokládejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
- Je-li sklokeramický nebo skleněný povrch desky prasklý, vypněte spotřebič, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem.
- Po použití vypněte příslušnou část varné desky ovladačem a nespoléhejte na detektor nádoby.
- Při provozu je vnitřek spotřebiče horký. Nedotýkejte se topných článků ve spotřebiči. Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Před údržbou odpojte spotřebič od napájení.
- Před výměnou žárovky se nejprve přesvědčte, že je spotřebič vypnutý, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čistění skleněných dvířek, mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- Jestliže je poškozený přívodní 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 na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

- V pevné elektrické instalaci musí být začleněn prvek pro odpojení od sítě v souladu s platnými elektroinstalačními předpisy.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace

UPOZORNĚNÍ!
Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemisťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy noste ochranné rukavice.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Kuchyňská skříňka a výklenek musí mít vhodné rozměry.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Ujistěte se, že je spotřebič namontován pod bezpečnou konstrukcí a vedle bezpečných konstrukcí.
- 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 neumísťujte na podstavec.
- 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

UPOZORNĚNÍ!
Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje o napájení na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě. Pokud tomu tak není, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Síťové kabely se nesmí nacházet v blízkosti dveří spotřebiče nebo se jich dotýkat, obzvláště jsou-li dveře horké.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ní síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnící 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 dveře spotřebiče.

2.3 Použití spotřebiče

UPOZORNĚNÍ!
Nebezpečí úrazu a popálení.
Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

- Tento spotřebič používejte pouze v domácnosti.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Spotřebič po každém použití vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může dojít k uvolnění horkého vzduchu.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Když je spotřebič zapnutý, uživatelé s kardiostimulátory se nesmějí přiblížit k indukčním varným zónám blíže než na 30 cm.

UPOZORNĚNÍ!
Hrozí nebezpečí požáru nebo výbuchu

- Tuky a oleje mohou při zahřátí uvolňovat hořlavé páry. Když vaříte s tuky a oleji, držte plameny a ohřáté předměty mimo jejich dosah.
- Páry uvolňované velmi horkými oleji se mohou samovolně vznítit.
- Použitý olej, který obsahuje zbytky potravin, může způsobit požár při nižších teplotách než olej, který se používá poprvé.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Používáte-li při přípravě jídla přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs vzduchu s alkoholem.

UPOZORNĚNÍ!
Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
  - Nepokládejte nádobí či jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
  - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
  - po dokončení pečení nenechávejte vlhká jídla ve spotřebiči.
  - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nemají vliv na výkon spotřebiče. Nejedná se o závadu z hlediska ustanovení záruky.
- Při pečení vlhkých koláčů používejte hluboký plech. Ovocné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Nepokládejte horké nádoby na ovládací panel.
- Nenechte vyvařit vodu v nádobách.
- Dbejte na to, aby na spotřebič nespadly varné nádoby či jiné předměty. Mohl by se poškodit jeho povrch.
- Nezapínejte varné zóny s prázdnými nádobami nebo zcela bez nádob.
- Na spotřebič nebo přímo na dno spotřebiče nepokládejte hliníkovou fólii.
- Nádoby vyrobené z litiny či hliníku nebo nádoby s poškozeným dnem mohou způsobit poškrábání. Tyto předměty při přesouvání na varné desce vždy zdvihněte.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místností.

2.4 Čištění a údržba

UPOZORNĚNÍ!
Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před prováděním údržby spotřebič vypněte.
  Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

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

2.5 Vnitřní osvětlení

- V tomto spotřebiči se používají speciální či halogenové žárovky pouze pro použití v domácích spotřebičích. Nepoužívejte je pro osvětlení domácnosti.

UPOZORNĚNÍ!
Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

- Před výměnou žárovky spotřebič odpojte od napájení.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi.

2.6 Likvidace

UPOZORNĚNÍ!
Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

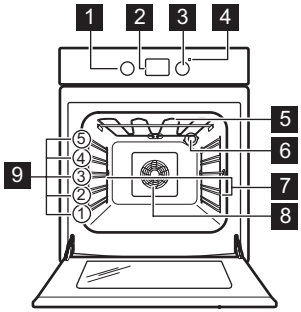
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte a vyhoďte síťový kabel.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

2.7 Obsluha

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

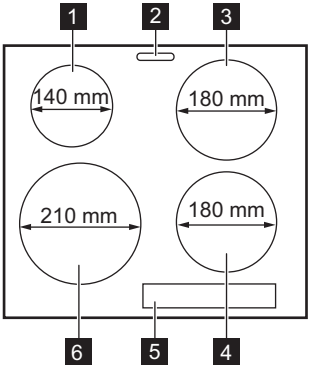
3. POPIS SPOTŘEBIČE

3.1 Celkový pohled



1 Ovladač funkcí trouby
2 Elektronický programátor
3 Ovladač teploty
4 Kontrolka / symbol / ukazatel teploty
5 Topný článek
6 Osvětlení
7 Drážky na rošty, vyjímatelné
8 Ventilátor
9 Polohy roštů

3.2 Uspořádání varné desky



1 Indukční varná zóna 1 400 W, s funkcí posílení výkonu 2 500 W

2 Výstup páry - počet a poloha závisí na modelu

3 Indukční varná zóna 1 800 W, s funkcí posílení výkonu 2 800 W

4 Indukční varná zóna 1 800 W, s funkcí posílení výkonu 2 800 W

5 Ovládací panel

6 Indukční varná zóna 2 300 W, s funkcí posílení výkonu 3 600 W

3.3 Příslušenství

- **Tvarovaný rošt**
  Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.
- **Kombinovaný pekáč**
  Na koláče a sušenky. K pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.
- **Vysunovací kolejničky**
  Pro rošty a plechy na pečení.
- **Zásuvka**
  Zásuvka je umístěna pod vnitřkem trouby.

4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

UPOZORNĚNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

4.1 První čištění

Ze spotřebiče odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.

Dvířka jsou vybavena systémem pomalého zavírání. Dvířka nezavírejte silou.

Viz část „Čištění a údržba“.

Před prvním použitím spotřebič vyčistěte.

Příslušenství a vyjímatelné drážky vložte zpět do jejich původní polohy.

4.2 Používání senzorových tlačítek

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

4.3 Nastavení času

Před použitím trouby musíte nastavit čas.

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

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

4.4 Změna času

Denní čas nelze měnit, pokud je aktivní funkce Trvání nebo Ukončení.

Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat ukazatel Denního času.

Pro nastavení nového času viz „Nastavení času“.

4.5 Předehřátí

Předehřátí prázdného spotřebiče ke spálení zbytkové mastnoty.

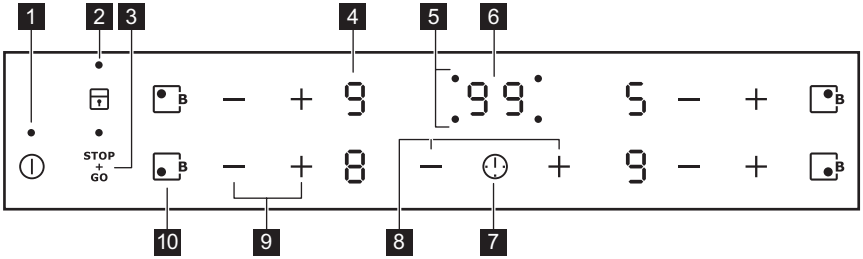
1. Zvolte funkci a maximální teplotu.
2. Nechte spotřebič pracovat jednu hodinu.
3. Zvolte funkci a maximální teplotu.
4. Nechte spotřebič pracovat 15 minut.
5. Zvolte funkci a maximální teplotu.
6. Nechte spotřebič pracovat 15 minut.

Příslušenství se může zahřát více než obvykle. Ze spotřebiče může vycházet zápach a kouř. To je normální jev. Zajistěte v místnosti dostatečné větrání.

5. VARNÁ DESKA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

UPOZORNĚNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 Ovládací panel varné desky



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

	Senzorové tlačítko	Funkce	Poznámka
1		ZAP/VYP	Slouží k zapnutí a vypnutí varné desky.
2		Blokování tlačítek / Dětská bezpečnostní pojistka	Slouží k zablokování a odblokování ovládacího panelu.
3	STOP + GO	STOP+GO	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.
4	-	Displej nastavení teploty	Ukazuje nastavení teploty.

	Senzorové tlačítko	Funkce	Poznámka
5	-	Ukazatele časovače varných zón	Ukazují, pro kterou zónu je nastavený čas.
6	-	Displej časovače	Ukazuje čas v minutách.
7		-	Slouží k volbě varné zóny.
8	+ / —	-	Slouží ke zvýšení nebo snížení času.
9	+ / —	-	Slouží k nastavení teploty.
10	B	Funkce posílení výkonu	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.

5.2 Displeje nastavení teploty

Displej	Popis
0	Varná zóna je vypnutá.
1 - 9	Varná zóna je zapnutá.
u	Je zapnutá funkce STOP+GO.
A	Je zapnutá funkce Automatický ohřev.
P	Je zapnutá funkce Funkce posílení výkonu.
E + číslice	Došlo k poruše.
H	Varná zóna je stále horká (zbytkové teplo).
L	Je zapnutá funkce Blokování tlačítek /Dětská bezpečnostní pojistka.
F	Nevhodná nádoba, příliš malá nádoba nebo na varné zóně není žádná nádoba.
-	Je zapnutá funkce Automatické vypnutí.

5.3 Ukazatel zbytkového tepla

UPOZORNĚNÍ!

H Nebezpečí popálení zbytkovým teplem.

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

5.4 Zapnutí a vypnutí

Stisknutím ⏻ na jednu sekundu varnou desku zapnete nebo vypnete.

5.5 Automatické vypnutí

Tato funkce varnou desku automaticky vypne v následujících případech:

- všechny varné zóny jsou vypnuté,
- po zapnutí varné desky jste nenastavili teplotu,
- něco jste rozlili nebo položili na ovládací panel na déle než 10 sekund (pánev, utěrka, atd.). Ozve se zvukový signál a varná deska se vypne. Odstraňte všechny předměty, nebo vyčistěte ovládací panel.
- se deska se příliš zahřeje (např. když se vyvaří obsah nádoby). Před dalším použitím varné desky je nutné nechat varnou zónu vychladnout.
- použijete nevhodné nádoby. Symbol F se rozsvítí a za dvě minuty se varná zóna automaticky vypne.
- po určité době nevypnete varnou zónu nebo nezměníte nastavení teploty. Po určité době se rozsvítí - a varná deska se vypne.

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

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

5.6 Nastavení teploty

Pomocí + zvýšíte nastavenou teplotu.

Pomocí — snížíte nastavenou teplotu.

Současným stisknutím + a — vypnete varnou zónu.

5.7 Automatický ohřev

Zapnete-li tuto funkci, lze tak dosáhnout potřebné teploty za kratší dobu. Tato funkce nastaví na určitou dobu nejvyšší teplotu a pak ji sníží na správné nastavení.

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

Zapnutí funkce pro varnou zónu: stiskněte B (rozsvítí se P). Ihned stiskněte + (rozsvítí se A). Ihned stiskněte —, dokud se nezobrazí správné nastavení teploty. Po třech sekundách se rozsvítí A.

Vypnutí funkce: stiskněte —.

5.8 Funkce posílení výkonu

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

Zapnutí funkce pro varnou zónu: stiskněte B. Rozsvítí se P.

Vypnutí funkce: stiskněte B nebo —.

5.9 Časovač

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

Nejprve zvolte varnou zónu, poté zvolte funkci. Teplotu můžete nastavit před nebo po nastavení funkce.

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

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

Kontrola zbývajícího času: zvolte varnou zónu pomocí ⏲. Kontrolka varné zóny začne blikat rychleji. Na displeji se zobrazí zbývající čas.

Vypnutí funkce: zvolte varnou zónu pomocí ⏲ a stiskněte —. Zbývající čas se bude odpočítávat až do **00**. Kontrolka varné zóny zhasne.

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

Vypnutí zvukové signalizace: stiskněte ⏲.

Minutka
Když je varná deska zapnutá, ale není zapnutá žádná varná zóna (na displeji nastavení teploty je zobrazeno 0), můžete tuto funkci použít jako **Minutku**.

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

Vypnutí zvukové signalizace: stiskněte ⏲.

ℹ Tato funkce nemá žádný vliv na provoz varných zón.

5.10 STOP+GO

Tato funkce přepne všechny zapnuté varné zóny na nejnižší teplotu.

Když je tato funkce zapnutá, nelze měnit tepelné nastavení.

Tato funkce nevypne funkce časovače.

Zapnutí funkce: stiskněte STOP + GO. u Rozsvítí se.

Vypnutí funkce: stiskněte STOP + GO. Zobrazí se předchozí nastavení teploty.

5.11 Blokování tlačítek

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

Nejprve nastavte tepelný výkon.

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

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

ℹ Funkci také vypnete vypnutím varné desky.

5.12 Dětská bezpečnostní pojistka

Tato funkce brání neúmyslnému použití varné desky.

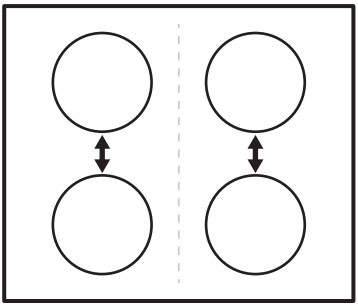
Zapnutí funkce: pomocí ⏻ zapněte varnou desku. Nenastavujte teplotu. Na čtyři sekundy stiskněte 🔒. Rozsvítí se L. Pomocí ⏻ varnou desku vypněte.

Funkci vypnete takto: pomocí ⏻ zapněte varnou desku. Nenastavujte teplotu. Na čtyři sekundy stiskněte 🔒. Rozsvítí se 0. Pomocí ⏻ varnou desku vypněte.

Vyřazení funkce na jedno vaření: pomocí ⏻ zapněte varnou desku. Rozsvítí se L. Na čtyři sekundy stiskněte 🔒. **Do 10 sekund nastavte teplotu.** Nyní můžete varnou desku použít. Když varnou desku vypnete pomocí ⏻, funkce se opět zapne.

5.13 Funkce Řízení výkonu

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



6. VARNÁ DESKA - TIPY A RADY

UPOZORNĚNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Nádobí

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

Indukční varné zóny používejte s vhodnými nádobami.

Materiál varných nádob

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

Nádoba je pro indukční varnou desku vhodná, jestliže:

- se malé množství vody na indukční varné zóně nastavené na nejvyšší teplotu velmi rychle ohřeje.
- magnet přilne na dno nádoby.

Dno nádoby musí být co nejrovnější a nejsilnější.

Rozměry nádoby

Indukční varné zóny se do určité míry automaticky přizpůsobí velikosti dna nádoby.

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

6.2 Minimální průměr nádoby

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

6.3 Zvuky během používání

Jestliže slyšíte:

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

Tyto zvuky jsou normální a neznamenají žádnou závadu varné desky.

6.4 Příklady použití varné desky

Vztah mezi nastavením teploty a spotřebou energie příslušené varné zóny

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

Údaje v následující tabulce jsou jen orientační.

Nastavení teploty	Vhodné pro:	Čas (min)	Tipy
- 1	Udržení teploty hotového jídla.	dle potřeby	Nádobu zakryjte pokličkou.
1 - 2	Holandská omáčka, rozpouštění: másla, čokolády, želatiny.	5 - 25	Čas od času zamíchejte.
1 - 2	Zahuštění: nadýchané omelety, míchaná vejce.	10 - 40	Vařte s pokličkou.
2 - 3	Dušení jídel z rýže a mléčných jídel, ohřívání hotových jídel.	25 - 50	Přidejte alespoň dvakrát tolik vody než rýže, mléčná jídla během ohřívání občas zamíchejte.
3 - 4	Podušení zeleniny, ryb, masa.	20 - 45	Přidejte několik lžic tekutiny.
4 - 5	Vaření brambor v páře.	20 - 60	Použijte max. ¼ l vody na 750 g brambor.
4 - 5	Vaření většího množství jídel, dušeného masa se zeleninou a polévek.	60 - 150	Až 3 l vody a přísady.
6 - 7	Mírné smažení: plátků masa nebo ryb, Cordon Bleu z telecího masa, kotlet, masových kroket, uzenin, jater, jíšky, vajec, palačinek a koblih.	dle potřeby	V polovině doby obraťte.
7 - 8	Prudké smažení, pečená bramborová kaše, silné řízky, steaky.	5 - 15	V polovině doby obraťte.
9	Vaření vody, vaření těstovin, opražení masa (guláš, dušené maso v hrnci), fritování hranolků.		
	Vaření velkých množství vody. Funkce posílení výkonu je zapnutá.		

7. VARNÁ DESKA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

UPOZORNĚNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

7.1 Všeobecné informace

- Varnou desku po každém použití očistěte.

- Nádoby používejte vždy s čistou spodní stranou.
- Škrábance nebo tmavé skvrny na povrchu nemají vliv na funkci varné desky.
- Použijte speciální čisticí prostředek vhodný na povrch varné desky.
- Použijte speciální škrabku na sklo.

7.2 Čištění varné desky

- **Okamžitě odstraňte:** roztavený plast, plastovou folii nebo jídlo obsahující cukr. Pokud tak neučiníte, nečistota může varnou desku poškodit. Speciální škrabku přiložte šikmo ke skleněnému povrchu a posunujte ostří po povrchu desky.
- **Odstraňte po dostatečném vychladnutí varné desky:** skvrny od vodního kamene, vodové kroužky, tukové skvrny nebo kovově lesklé zbarvení. Vyčistěte varnou desku vlhkým hadříkem s malým množstvím mycího prostředku. Po vyčištění varnou desku osušte měkkým hadrem.

8. TROUBA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

UPOZORNĚNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 Zapnutí a vypnutí trouby

Podle daného modelu má váš spotřebič symboly ovladače, ukazatele nebo kontrolky:
- Ukazatel se rozsvítí, když trouba začne hřát.
- Kontrolka se rozsvítí, když je trouba v provozu.
- Symbol ukazuje, zda ovladač řídí jednu z varných zón, funkce trouby nebo teplotu.

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

8.2 Funkce trouby

Symbol	Funkce trouby	Použití
0	Poloha Vypnuto	Spotřebič je vypnutý.
	Pravý horký vzduch	K pečení jídla na dvou úrovních současně a k sušení potravin.Nastavte teplotu trouby o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce Konvenční ohřev.
	Konvenční ohřev	K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby.
	Příprava pizzy	K pečení jídel, která vyžadují propečenější a křupavý spodek, na jedné úrovni. Nastavte teplotu trouby o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce Konvenční ohřev.

Symbol	Funkce trouby	Použití
	Turbo gril	K pečení větších kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni trouby. Také k zapékání a pečení dozlatova.
	Velkoplošný gril	Ke grilování plochých kusů ve velkém množství a opékání chleba.
	Mírné pečení	K pečení ve formách a k sušení potravin na jedné úrovni trouby při nízké teplotě.
	Rozmrazování	K rozmrazování potravin.
	Osvětlení trouby	Zapne osvětlení bez pečicí funkce.

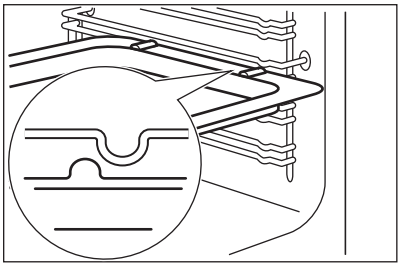
8.3 Chladicí ventilátor

Když je spotřebič v provozu, chladicí ventilátor se automaticky zapne, aby udržoval povrch spotřebiče chladný. Jestliže spotřebič vypnete, bude chladicí ventilátor pokračovat v chlazení až do úplného ochlazení spotřebiče.

8.4 Vložení příslušenství trouby

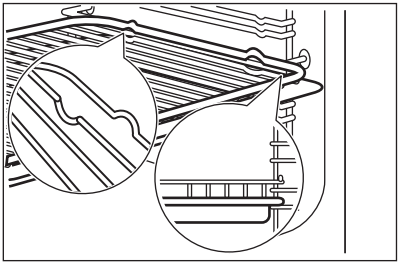
Hluboký pekáč / plech:

Hluboký pekáč / plech zasuňte mezi vodicí lišty drážek roštů.



Společně vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče / plechu:

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

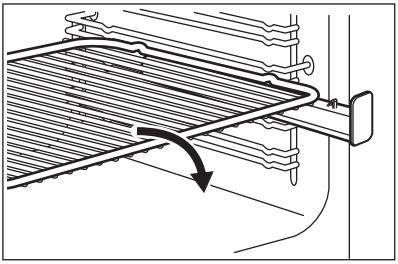


- Veškeré příslušenství je z důvodu vyšší bezpečnosti vybaveno malými zářezy na horní straně pravého a levého okraje. Tyto zářezy také fungují jako zařízení proti překlopení.
- Vysoký okraj kolem roštu slouží jako ochrana proti sklouznutí varných nádob.

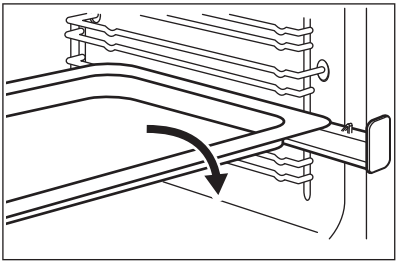
8.5 Teleskopické výsuvy - vložení příslušenství trouby

Instalační pokyny pro teleskopické výsuvy si uschovejte pro budoucí použití.

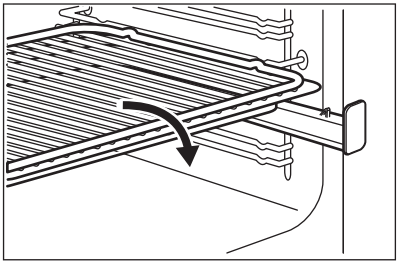
Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.



Zasuňte tvarovaný rošt do teleskopických výsuv tak, aby nožičky směřovaly dolů.



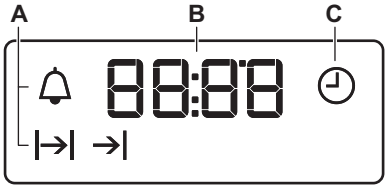
Vložte plech na pečení nebo hluboký pekáč / plech do teleskopických výsuv.



Tvarovaný rošt položte na hluboký pekáč / plech. Tvarovaný rošt a hluboký pekáč / plech vložte do teleskopických výsuv.

9. TROUBA - FUNKCE HODIN

9.1 Displej



A. Kontrolky funkcí
B. Displej času
C. Ukazatel funkcí

9.2 Tlačítka

Tlačítko	Funkce	Popis
—	MÍNUS	Slouží k nastavení času.
	HODINY	Slouží k nastavení funkce hodin.
+	PLUS	Slouží k nastavení času.

9.3 Tabulka funkcí hodin

Funkce hodin		Použití
	Denní čas	K nastavení, změně nebo kontrole denního času.
	Minutka	K nastavení odpočítávání času. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz spotřebiče.
|→|	Trvání	K nastavení doby přípravy v troubě.
→|	Ukončení	K nastavení doby vypnutí trouby.

Funkce Trvání |→| a Ukončení →| lze použít současně k nastavení délky provozu spotřebiče a doby jeho vypnutí. Díky tomu lze spotřebič spustit s určitou časovou prodlevou. Nejprve nastavte funkci Trvání |→| a poté Ukončení →|.

9.4 Nastavení funkcí hodin

U funkce Trvání |→| a Ukončení →| nastavte funkci trouby a teplotu přípravy jídla. Toto není nutné u funkce Minutka 🔔.

1. Opakovaně stiskněte ⏲, dokud nezačne blikat ukazatel požadované funkce hodin.
2. Pomocí + nebo — nastavte čas požadované funkce hodin.

Funkce hodin je spuštěna. Na displeji se zobrazí ukazatel nastavené funkce hodin.

U funkce Minutka se na displeji zobrazí zbývající čas.

3. Po uplynutí času začne blikat ukazatel funkce hodin a zazní zvukový signál. Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
4. Otočte ovladač funkcí trouby a ovladač teploty do polohy vypnuto.

U funkce Trvání |→| a Ukončení →| se spotřebič vypne automaticky.

9.5 Zrušení funkce hodin

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

Funkce hodin by měla zhasnout během několika sekund.

10. TROUBA - TIPY A RADY

UPOZORNĚNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

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

10.1 Pečení moučných jídel

- Vaše trouba může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u starého spotřebiče. Svá obvyklá nastavení (teplotu, doby pečení) a polohy roštů byste měli proto upravit podle doporučení uvedených v tabulkách.
- Výrobce doporučuje při prvním pečení použít nižší teploty.

- Jestliže nemůžete najít nastavení pro určitý recept, snažte se vybrat podobné jídlo.
- Pokud pečete koláče na několika polohách roštů, můžete dobu pečení prodloužit o 10–15 minut.
- Různě vysoké moučníky a pečivo mohou nejprve nerovnoměrně zhnědnout. V takovém případě ale hned neměňte teplotu. Rozdíly se během pečení vyrovnají.
- Při delší době pečení můžete troubu vypnout asi 10 minut před koncem pečení, abyste využili zbytkového tepla.

Při pečení zmraženého jídla se mohou plechy v troubě během pečení zkroutit. Po ochlazení se opět vyrovnají.

10.2 Tipy k pečení moučných jídel

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

10.3 Mírné pečení

- Tuto funkci použijte k pečení ve formách a k sušení potravin na jedné úrovni trouby při nízké teplotě.
- Najednou pečte pouze v jedné formě nebo plechu na pečení.

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Sušenky	180 - 190	10 - 20[1)]
Těsto: Odpalované těsto	180 - 190	30 - 40 [1)]
Těsto: Křehké těsto	180 - 190	25 - 35 [1)]
Pusinky	80 - 100	120 - 150

[1)] Předehřejte troubu.

10.4 Pravý horký vzduch

Pečení na jedné úrovni

Pečení ve formě

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kulatý koláč nebo brioška	150 - 160	50 - 70	2
Linecký koláč / ovocné koláče	140 - 160	50 - 90	1 - 2
Piškotová buchta bez tuku	150 - 160[1)]	25 - 40	3
Dortový korpus - křehké těsto	170 - 180[1)]	10 - 25	2
Dortový korpus - piškotové těsto	150 - 170	20 - 25	2
Jablečný koláč (2 formy Ø 20 cm, položené úhlopříčně)	160	60 - 90	2 - 3

[1)] Předehřejte troubu.

Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Drobenkový koláč (suchý)	150 - 160	20 - 40	3
Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto)[1)]	150	35 - 55	3
Ovocné koláče z křehkého těsta	160 - 170	40 - 80	3

[1)] Použijte hluboký pekáč / plech.

Sušenky

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Sušenky z křehkého těsta	150 - 160	10 - 20	3
Máslové sušenky / Proužky těsta	140	20 - 35	3

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Sušenky z piškotového těsta	150 - 160	15 - 20	3
Sněhové pusinky	80 - 100	120 - 150	3
Makronky	100 - 120	30 - 50	3
Sušenky z kynutého těsta	150 - 160	20 - 40	3
Drobné pečivo z listového těsta	170 - 180[1)]	20 - 30	3
Pečivo	160[1)]	10 - 35	3
Malé koláčky (20 ks na plech)	150[1)]	20 - 35	3

[1)] Předehřejte troubu.

Tabulka pro nákypy a zapékaná jídla

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Bagety zapečené s roztaveným sýrem	160 - 170[1)]	15 - 30	1
Plněná zelenina	160 - 170	30- 60	1

[1)] Předehřejte troubu.

Pečení na více úrovních

Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
			Dvě polohy
Zákusky z listového těsta s krémem / banánky	160 - 180[1)]	25 - 45	2 / 4
Koláč s drobenkou, suchý	150 - 160	30 - 45	2 / 4

[1)] Předehřejte troubu.

Sušenky/small cakes/cukroví/pečivo

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
			Dvě polohy
Sušenky z křehkého těsta	150 - 160	20 - 40	2 / 4
Máslové sušenky / Proužky těsta	140	25 - 45	2 / 4
Sušenky z piškotového těsta	160 - 170	25 - 40	2 / 4

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
			Dvě polohy
Čajové pečivo z vaječného bílku, sněhové pusinky	80 - 100	130 - 170	2 / 4
Makronky	100 - 120	40 - 80	2 / 4
Sušenky z kynutého těsta	160 - 170	30 - 60	2 / 4
Drobné pečivo z listového těsta	170 - 180[1)]	30 - 50	2 / 4
Pečivo	180[1)]	25- 40	2 / 4
Malé koláčky (20 ks na plech)	150[1)]	20 - 40	2 / 4

1) Předehřejte troubu.

10.5 Tradiční pečení na jedné úrovni

Pečení ve formě

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kulatý koláč nebo brioška	160 - 180	50 - 70	2
Linecký koláč / ovocné koláče	150 - 170	50 - 90	1 - 2
Piškotová buchta bez tuku	170[1)]	25 - 40	3
Dortový korpus - křehké těsto	190 - 210[1)]	10 - 25	2
Dortový korpus - piškotové těsto	170 - 190	20 - 25	2
Jablečný koláč (2 formy Ø 20 cm, položené úhlopříčně)	180	60 - 90	1 - 2
Slaný koláč (např. Slaný lotrinský koláč)	180 - 220	35 - 60	1
Tvarohový dort	160 - 180	60 - 90	1 - 2

1) Předehřejte troubu.

Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kynutá pletýnka / Věnec	170 - 190	40 - 50	2
Vánoční štola	160 - 180[1)]	50 - 70	2

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Chléb (žitný chléb): 1. První část procesu pečení. 2. Druhá část procesu pečení.	1. 230[1)] 2. 160 - 180[1)]	1. 20 2. 30 - 60	1 - 2
Zákusky z listového těsta s krémem / banánky	190 - 210[1)]	20 - 35	3
Roláda	180 - 200[1)]	10 - 20	3
Drobenkový koláč (suchý)	160 - 180	20 - 40	3
Máslový mandlový koláč / cukrové koláčky	190 - 210[1)]	20 - 30	3
Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto)[2)]	170	35 - 55	3
Ovocné koláče z křehkého těsta	170 - 190	40 - 60	3
Koláče s jemnou náplní (např. tvaroh, smetana, pudink)	160 - 180[1)]	40 - 80	3
Pizza (s velkou náplní)	190 - 210[1)]	30 - 50	1 - 2
Pizza (tenká)	220 - 250[1)]	15 - 25	1 - 2
Nekvašený chléb	230 - 250	10 - 15	1
Švýcarský jablečný koláč	210 - 230	35 - 50	1

[1)] Předehřejte troubu.

[2)] Použijte hluboký pekáč / plech.

Sušenky

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Sušenky z křehkého těsta	170 - 190	10 - 20	3
Máslové sušenky / Proužky těsta	160[1)]	20 - 35	3
Sušenky z piškotového těsta	170 - 190	20 - 30	3
Sněhové pusinky	80 - 100	120 - 150	3
Makronky	120 - 130	30 - 60	3
Sušenky z kynutého těsta	170 - 190	20 - 40	3
Drobné pečivo z listového těsta	190 - 210[1)]	20 - 30	3
Pečivo	190 - 210[1)]	10 - 55	3

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Malé koláčky (20 ks na plech)	170[1)]	20 - 30	3 - 4

[1)] Předehřejte troubu.

Tabulka pro nákypy a zapékaná jídla

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Zapečené těstoviny	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	180 - 200	35 - 50	1
Zapékaná zelenina	180 - 200[1)]	15 - 30	1
Bagety zapečené s roztaveným sýrem	200 - 220[1)]	15 - 30	1
Sladké nákypy	180 - 200	40 - 60	1
Rybí nákypy	180 - 200	40 - 60	1
Plněná zelenina	180 - 200	40 - 60	1

[1)] Předehřejte troubu.

10.6 Příprava pizzy

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Pizza (tenká)[1)]	200 - 230[2)]	10 - 20	1 - 2
Pizza (s velkou náplní)[1)]	180 - 200	20 - 35	1 - 2
Ovocné koláčky	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Špenátový koláč	160 - 180	45 - 60	1 - 2
Slaný lotrinský koláč (Pikantní koláč)	170 - 190	45 - 55	1 - 2
Švýcarský koláč	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Tvarohový dort	140 - 160	60 - 90	1 - 2
Jablečný koláč, s horní vrstvou	150 - 170	50 - 60	1 - 2
Zeleninový koláč	160 - 180	50 - 60	1 - 2
Nekvašený chléb	230 - 250[2)]	10 - 20	2 - 3
Listové těsto s náplní	160 - 180[2)]	45 - 55	2 - 3

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Flammekuchen (alsaské jídlo podobné pizze)	230 - 250[2)]	12 - 20	2 - 3
Pirohy (ruské pirohy s náplní)	180 - 200[2)]	15 - 25	2 - 3

[1)] Použijte hluboký pekáč / plech.

[2)] Předehřejte troubu.

10.7 Pečení masa

- K pečení masa používejte žáruvzdorné nádoby (viz pokyny výrobce).
- Velké pečeně můžete péct přímo v hlubokém pekáči / plechu (je-li součástí příslušenství) nebo na tvarovaném roštu nad tímto plechem.
- Libové maso doporučujeme péct v pekáči s poklicí. Maso tak bude šťavnatější.
- Všechny druhy masa, které by měly zhnědnout, nebo mít po upečení kůrčičku, můžete péct v pekáči bez pokličky.
- Maso a ryby doporučujeme péct ve spotřebiči až od hmotnosti 1 kg.
- Abyste zabránili připékání šťávy nebo tuků z masa na plechu, nalijte do hlubokého pekáče / plechu trochu tekutiny.
- Podle potřeby otočte pečeni (za 1/2 - 2/3 doby pečení).
- Velké kusy pečeně nebo drůbeže několikrát v průběhu pečení potřete vlastní šťávou. Lépe se tak upečou.
- Spotřebič můžete vypnout přibližně 10 minut před koncem doby pečení a využít zbytkového tepla.

10.8 Pečení masa pomocí tradičního ohřevu

Hovězí

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Dušené maso	1 - 1,5 kg	200 - 230	105 - 150	1
Hovězí pečeně nebo filet: nepropečené	na cm tloušťky	230 - 250[1)]	6 - 8	1
Hovězí pečeně nebo filet: středně propečené	na cm tloušťky	220 - 230	8 - 10	1
Hovězí pečeně nebo filet: dobře propečené	na cm tloušťky	200 - 220	10 - 12	1

[1)] Předehřejte troubu.

Vepřové

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Plec, krkovice, kýta v celku	1 - 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Kotlety, žebírka	1 - 1,5 kg	180 - 190	60 - 90	1

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Sekaná	750 g - 1 kg	170 - 190	50 - 60	1
Vepřové koleno (předvařené)	750 g - 1 kg	200 - 220	90 - 120	1

Telecí

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

1) Použijte uzavřenou pečicí nádobu.

Jehněčí

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

Zvěřina

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

1) Předehřejte troubu.

Drůbež

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kusy drůbeže	200 - 250 g každá	220 - 250	20 - 40	1
Půlka kuřete	400 - 500 g každá	220 - 250	35 - 50	1
Kuře, brojler	1 - 1,5 kg	220 - 250	50 - 70	1
Kachna	1,5 - 2 kg	210 - 220	80 - 100	1
Husa	3,5 - 5 kg	200 - 210	150 - 180	1

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Krůta	2,5 - 3,5 kg	200 - 210	120 - 180	1
Krůta	4 - 6 kg	180 - 200	180 - 240	1

Ryby

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

10.9 Pečení masa s nastavením Turbo gril

Hovězí

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Hovězí pečeně nebo filet: nepropečené	na cm tloušťky	190 - 200 1)	5 - 6	1
Hovězí pečeně nebo filet: středně propečené	na cm tloušťky	180 - 190	6 - 8	1
Hovězí pečeně nebo filet: dobře propečené	na cm tloušťky	170 - 180	8 - 10	1

1) Předehřejte troubu.

Vepřové

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

Telecí

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

Jehněčí

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

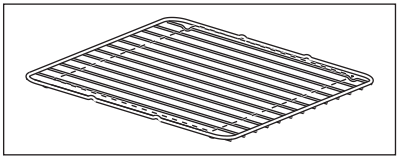
Drůbež

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kusy drůbeže	200 - 250 g každý	200 - 220	30 - 50	1
Půlka kuřete	400 - 500 g každá	190 - 210	35 - 50	1
Kuře, brojler	1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	1
Kachna	1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	1
Husa	3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Krůta	2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150	1
Krůta	4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240	1

10.10 Grilování obecně

UPOZORNĚNÍ!
Vždy grilujte se zavřenými dvířky trouby.

- **Vždy grilujte při maximální nastavené teplotě.**
- Rošt zasuňte do polohy uvedené v tabulce pro grilování.
- Grilujte pouze ploché kousky masa nebo ryb.
- **Prázdnou troubu vždy předehřejte po dobu pěti minut pomocí grilovací funkce.**



Grilovací oblast je nastavena do středu roštu.

10.11 Velkoplošný gril

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)		Poloha roštu
		1. strana 2. strana	2. strana	
Karbanátky	max 1)	9 - 15	8 - 13	4

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)		Poloha roštu
		1. strana 2. strana	2. strana	
Vepřový plátek	max	10 - 12	6 - 10	4
Klobásy	max	10 - 12	6 - 8	4
Hovězí steaky, telecí steaky	max	7 - 10	6 - 8	4
Topinky	max 1)	1 - 4	1 - 4	4 - 5
Topinky s oblohou	max	6 - 8	-	4

1) Předehřejte troubu

10.12 Rozmrazování

- Potraviny rozbalte nebo zbavte obalů. Potraviny položte na talíř.
- Nezakrývejte je talířem ani miskou. Mohlo by tak dojít k prodloužení doby rozmrazování.
- Použijte první polohu roštu trouby. Jedná se o spodní úroveň.

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

11. TROUBA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

UPOZORNĚNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

11.1 Poznámky k čištění

- Přední stranu spotřebiče otřete měkkým hadříkem namočeným v

roztoku teplé vody a mycího prostředku.
- K čištění kovových ploch používejte běžný čisticí prostředek.
- Vnitřek spotřebiče čistěte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídel může způsobit požár. Riziko je vyšší u grilovacího pekáče.
- Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.
- Vyčistěte všechno příslušenství po každém použití a nechte jej vysušit. Použijte měkký hadr a vlažnou vodu s mycím prostředkem.
- Máte-li nepřilnavé příslušenství, nečistěte je agresivními čisticími prostředky, ostrými předměty, ani je nemyjte v myčce nádobí. Mohlo by dojít k poškození nepřilnavého povrchu.

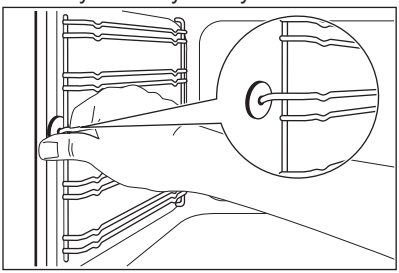
11.2 Spotřebiče z nerezové oceli nebo hliníku

Dvířka trouby čistěte pouze vlhkou houbou. Osušte je měkkým hadříkem.
Nikdy nepoužívejte ocelové drátěnky, kyseliny nebo abrazivní (pískové) prostředky, protože by mohly poškodit povrch trouby.
Ovládací panel vyčistěte se stejnou opatrností.

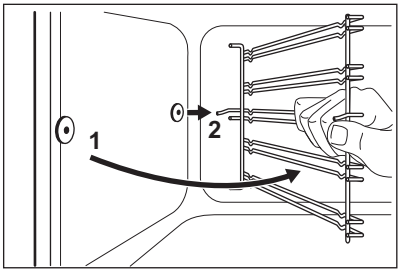
11.3 Vyjmutí drážek na rošty

K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty.

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



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



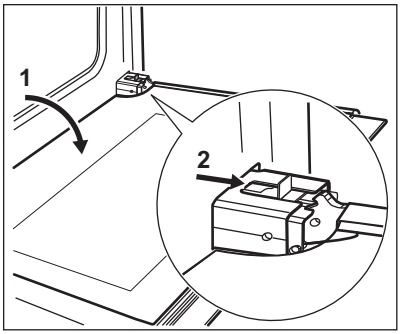
Zarážky na teleskopických výsuvách musí směřovat dopředu.

Drážky na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

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

11.4 Odstranění dvířek trouby

Čištění si usnadníte, vysadíte-li dvířka.



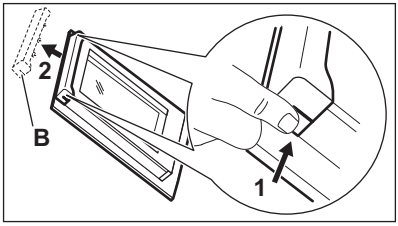
1. Otevřete plně dvířka.
2. Posunujte šoupátko, dokud neuslyšíte cvaknutí.
3. Přivírejte dvířka, dokud se šoupátko nezajistí.
4. Odstraňte dveře.
   Dvířka odstraníte jejich vytažením směrem dopředu nejprve na jedné a poté na druhé straně.

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

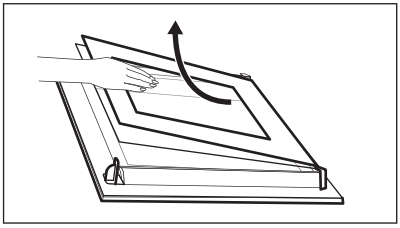
11.5 Vytažení a vyčištění skleněných panelů dvířek

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

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



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



4. Vyčistěte skleněné panely dvířek spotřebiče.

Panely nainstalujete obráceným postupem.

11.6 Výměna žárovky

Na dno vnitřku spotřebiče položte měkkou látku. Zabráníte tak poškození krytu žárovky a vnitřku trouby.

UPOZORNĚNÍ!
Nebezpečí úrazu elektrickým proudem! Před výměnou žárovky vypněte pojistky. Žárovka trouby a její kryt mohou být horké.

1. Vypněte spotřebič.
2. Vytáhněte pojistky v pojistkové skříňce nebo vypněte jistič.

Zadní žárovka

Skleněný kryt žárovky se nachází na zadní straně vnitřku trouby.

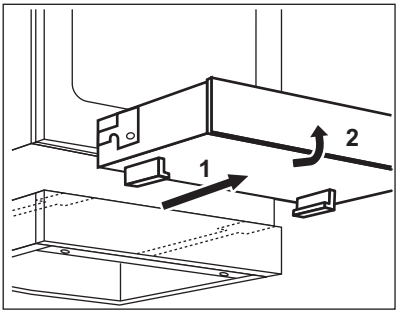
1. Skleněným krytem otočte proti směru hodinových ručiček a sejměte jej.
2. Skleněný kryt vyčistěte.
3. Žárovku v troubě vyměňte za novou, žáruvzdornou do teploty 300 °C. Použijte žárovku stejného typu.
4. Nasaďte skleněný kryt.

11.7 Vysazení zásuvky

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

Zásuvku pod troubou lze při čištění vyjmout.

1. Vytáhněte zásuvku až na doraz.



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

Zasazení zásuvky:

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

12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

UPOZORNĚNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

12.1 Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Nelze zapnout spotřebič.	Spotřebič není zapojený do elektrické sítě nebo je připojený nesprávně.	Zkontrolujte, zda je spotřebič správně zapojený do elektrické sítě.
Nelze zapnout spotřebič.	Je uvolněná pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka uvolňuje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
Varnou desku nelze zapnout ani používat.	Stiskli jste dvě nebo více senzorových tlačítek současně.	Stiskněte pouze jedno senzorové tlačítko.
Varnou desku nelze zapnout ani používat.	Je zapnutá funkce STOP +GO.	Viz část „Varná deska - Denní používání“.
Varnou desku nelze zapnout ani používat.	Na ovládacím panelu je voda nebo skvrny od tuku.	Vyčistěte ovládací panel.
Ozve se zvukový signál a varná deska se vypne. Když je varná deska vypnutá, ozve se zvukový signál.	Zakryli jste jedno nebo více senzorových tlačítek.	Odstraňte předmět ze senzorových tlačítek.
Varná deska se vypne.	Něčím jste zakryli senzorové tlačítko ⏻.	Odstraňte předmět ze senzorového tlačítka.
Nerozsvítí se Ukazatel zbytkového tepla.	Varná zóna byla zapnutá jen krátkou dobu, a není proto horká.	Jestliže byla varná zóna zapnutá dostatečně dlouho, aby byla horká, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Funkce Automatický ohřev nefunguje.	Varná zóna je horká.	Nechte varnou zónu dostatečně vychladnout.
Funkce Automatický ohřev nefunguje.	Je nastavena nejvyšší teplota.	Nejvyšší stupeň teploty má stejný výkon jako funkce.

Problém	Možná příčina	Řešení
Nastavení teploty kolísá mezi dvěma nastaveními.	Je zapnutá funkce Řízení výkonu.	Viz část „Varná deska - Denní používání“.
Senzorová tlačítka se zahřívají.	Nádoba je příliš velká nebo jste ji postavili příliš blízko ovládacích prvků.	Je-li to možné, na zadních varných zónách používejte velké nádoby.
Na displeji varné desky se zobrazí [-].	Je zapnutá funkce Automatické vypnutí.	Vypněte varnou desku a znovu ji zapněte.
Na displeji varné desky se zobrazí [L].	Je spuštěna funkce Dětská bezpečnostní pojistka nebo Blokování tlačítek.	Viz část „Varná deska - Denní používání“.
Na displeji varné desky se zobrazí [F].	Na varné zóně není žádná nádoba.	Na varnou zónu postavte nádobu.
Na displeji varné desky se zobrazí [F].	Nádoba není vhodná.	Použijte vhodnou nádobu. Viz část „Varná deska - Tipy a rady“.
Na displeji varné desky se zobrazí [F].	Průměr dna nádoby je pro varnou zónu příliš malý.	Použijte varné nádoby se správnými rozměry. Viz část „Varná deska - Tipy a rady“.
Trouba nehřeje.	Trouba je vypnutá.	Zapněte troubu.
Trouba nehřeje.	Hodiny nejsou nastavené.	Nastavte hodiny.
Trouba nehřeje.	Nejsou provedena nutná nastavení.	Zkontrolujte, zda jsou nastavení správná.
Osvětlení nefunguje.	Vadná žárovka.	Vyměňte žárovku.
Na displeji se zobrazí „12.00“.	Došlo k přerušení dodávky elektrického proudu.	Nastavte znovu čas.
Na jídle a uvnitř trouby se usazuje pára a kondenzát.	Nechali jste jídlo v troubě příliš dlouho.	Po dokončení přípravy nenechávejte jídla v troubě déle než 15–20 minut.

12.2 Servisní údaje

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se prosím na autorizované servisní středisko.

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

Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde:	
Model (MOD.)	.....

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

13. INSTALACE

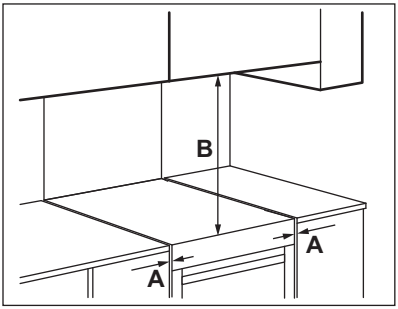
UPOZORNĚNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

13.1 Technické údaje

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

13.2 Umístění spotřebiče

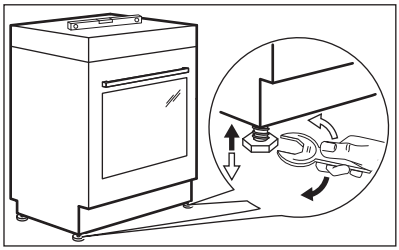
Tento volně stojící spotřebič můžete umístit s kuchyňskou skříňkou po jedné nebo po obou stranách nebo v rohu.



Minimální vzdálenosti

Rozměry	mm
A	2
B	685

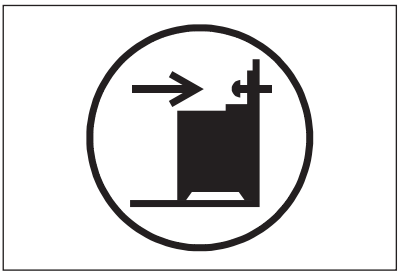
13.3 Vyrovnání spotřebiče



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

13.4 Ochrana proti překlopení

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

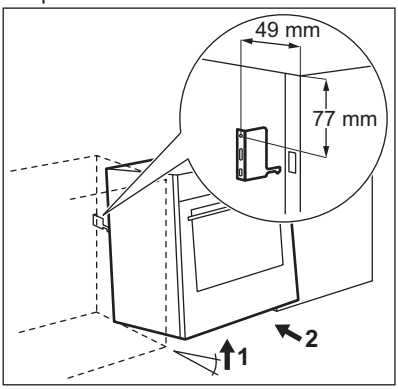


POZOR!
Ujistěte se, že jste ochranu proti překlopení nainstalovali ve správné výšce.

Přesvědčte se, že je plocha za spotřebičem hladká.

1. Nastavte správnou výšku a umístění spotřebiče, než připojíte ochranu proti překlopení.
2. Nainstalujte ochranu proti překlopení ve výšce 77 mm pod úrovní horní pracovní plochy a 49 mm od levé strany spotřebiče skrze kruhový otvor na konzole. Viz obrázek. Přišroubujte jej do pevného materiálu nebo použijte vhodnou oporu (zeď).
3. Tento otvor naleznete na levé straně zadní části spotřebiče. Viz obrázek.

Nadzdvihněte předek spotřebiče (1) a umístěte jej doprostřed prostoru v kuchyňské lince (2). Jestliže je prostor mezi pracovními plochami kuchyňské linky větší, než je šířka spotřebiče, pak musíte pro vystředění spotřebiče upravit postranní rozměr.



13.5 Elektrická instalace

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

Spotřebič se dodává bez zástrčky a napájecího kabelu.

Vhodné typy kabelů: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

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

Označení modelu	EKI6451AOX
Typ varné desky	Varná deska na volně stojícím sporáku
Počet varných zón	4

Technologie ohřevu	Indukční deska	
Průměr kruhových varných zón (Ø)	Levá přední Levá zadní Pravá přední Pravá zadní	21,0 cm 14,0 cm 18,0 cm 18,0 cm
Spotřeba energie varných zón (EC electric cooking)	Levá přední Levá zadní Pravá přední Pravá zadní	175,1 Wh / kg 176,9 Wh / kg 170,0 Wh / kg 170,0 Wh / kg
Spotřeba energie varné desky (EC electric hob)		173,0 Wh / kg

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

14.2 Varná deska - úspora energie

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

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

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

Název dodavatele	Electrolux
Označení modelu	EKI6451AOX
Index energetické účinnosti	100,0
Třída energetické účinnosti	A
Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim	0,95 kWh/cyklus
Spotřeba energie se standardním zatížením, intenzivní horkovzdušný režim	0,85 kWh/cyklus
Počet otvorů	1
Tepelný zdroj	Elektrická energie
Objem	72 l
Typ trouby	Trouba ve volně stojícím sporáku
Hmotnost	47.3 kg

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

14.4 Trouba - Úspora energie

Tento spotřebič je vybaven funkcemi, které vám pomohou ušetřit energii při každodenním vaření.

- **Všeobecné rady**
  - Ujistěte se, že při provozu spotřebiče jsou dvířka trouby správně zavřená, a během přípravy jídla je ponechte zavřená co nejvíce.
  - Pro efektivnější úsporu energie používejte kovové nádobí.
  - Je-li to možné, jídlo vkládejte do trouby, aniž byste ji předehřívali.
  - Je-li doba pečení delší než 30 minut, snižte teplotu trouby na minimum 3 - 10 minut před koncem pečení (v závislosti na době pečení). Pečení nadále zajistí zbytkové teplo uvnitř trouby.
  - Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.
- **Horkovzdušné pečení** - je-li to možné, pro úsporu energie používejte funkce s ventilátorem.
- **Uchování teploty jídla** - chcete-li využít zbytkové teplo k uchování teploty pokrmu, zvolte nejnižší možné nastavení teploty.

15. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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

www.electrolux.com/shop

867307950-B-402015

CE