

EKK54553OW
EKK54553OX



CS Sporák

Návod k použití

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	5
3. INSTALACE.....	8
4. POPIS SPOTŘEBIČE.....	14
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	14
6. VARNÁ DESKA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	15
7. VARNÁ DESKA - TIPY A RADY.....	16
8. VARNÁ DESKA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	17
9. TROUBA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ	18
10. TROUBA - FUNKCE HODIN.....	19
11. TROUBA - POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	21
12. TROUBA - TIPY A RADY.....	21
13. TROUBA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	32
14. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	34
15. 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 přečtete ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nenese odpovědnost za žádný úraz ani škodu v důsledku nesprávné instalace nebo použití. Návod k použití vždy uchovávejte na bezpečném a přístupném místě pro jeho budoucí použití.

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí udušení, úrazu nebo jiných trvalých následků.

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

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- Tento spotřebič je určen k použití do nadmořské výšky 2 000 m.
- Tento spotřebič není určen k použití na lodích a plavidlech.

- Neinstalujte spotřebič za ozdobnými dvířky, aby nedošlo k jeho přehřátí.
- Spotřebič neumísťujte na podstavec.
- Spotřebič nepoužívejte spolu s externím časovačem nebo samostatným dálkovým ovládáním.
- VAROVÁNÍ: Příprava jídel s tuky či oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a způsobit požár.
- Oheň se NIKDY nesnažte uhasit vodou, ale vypněte spotřebič a poté plameny zakryjte např. víkem nebo hasicí rouškou.
- POZOR: U vaření je vždy nutné vykonávat dohled. U krátkodobého vaření je nutné vykonávat dohled nepřetržitě.
- VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: Nepokládejte věci na varnou desku.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čištění skleněných dvířek nebo skla vík se závěsy, mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- Na varnou desku nepokládejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžice nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
- Před otevřením víka vždy odstraňte z jeho povrchu rozlité tekutiny. Před zavřením víka nechte povrch varné desky vychladnout.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho dostupné části se mohou během používání zahřát na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků. Děti mladší osmi let bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.
- 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.
- Jestliže je poškozený napájecí kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.
- Při manipulaci s odkládací zásuvkou buďte opatrní. Může být horká.
- **VAROVÁNÍ:** Používejte pouze kryt varné desky přímo od výrobce varného spotřebiče nebo takový kryt, který výrobce spotřebiče v pokynech k použití označil jako vhodný, případně kryt, který je součástí spotřebiče. Při použití nesprávného krytu varné desky může dojít k nehodě.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Tento spotřebič je vhodný pro následující trhy: CZ

2.1 Instalace



VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

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

2.2 Připojení k elektrické síti



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.

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

2.3 Připojení plynu

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

2.4 Použití spotřebiče



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu a popálení.
Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

- Tento spotřebič je určen pouze k domácímu použití.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Spotřebič po každém použití vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může dojít k uvolnění horkého vzduchu.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru
nebo výbuchu

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



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození
spotřebiče.

- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:

- Nepokládejte nádobí či jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
- Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
- Po dokončení pečení nenechávejte vlhká jídla ve spotřebiči.
- Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Při pečení vlhkých koláčů použijte hluboký plech. Ovočné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Nepokládejte horké nádoby na ovládací panel.
- Nenechte vyvařit vodu v nádobách.
- Dbejte na to, aby na spotřebič nespady 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.
- V místě instalace spotřebiče zařídte dobrou ventilaci.
- Používejte pouze nádobí se správným tvarem a průměrem dna větším než jsou rozměry hořáků.
- Zkontrolujte, zda plamen nezhasne, otočíte-li ovladačem rychle z maximální do minimální polohy.
- Používejte pouze příslušenství dodávané se spotřebičem.
- Na hořáky neinstalujte rozptylovač plamene.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místností.

2.5 Čištění a údržba



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

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

2.6 Víko

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



2.7 Vnitřní osvětlení

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



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

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

2.8 Likvidace



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

3. INSTALACE



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

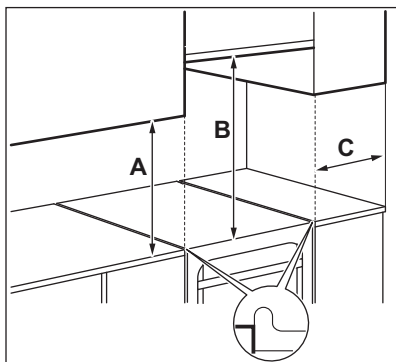
3.1 Umístění spotřebiče

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



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

Pro minimální vzdálenosti při instalaci viz tabulka.



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

2.9 Obsluha

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

Minimální vzdálenosti

Rozměry	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Technické údaje

Napětí	220 - 240 V
Frekvence	50 - 60 Hz
Třída spotřebiče	1

Rozměry	mm
Výška	855
Šířka	500
Hloubka	600

3.3 Ostatní technické údaje

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

3.4 Průměr obtoku

HOŘÁK	Ø OBTOKU ¹⁾ 1/100 mm
Pomocný	29 / 30
Středně rychlý	32
Rychlý	42

¹⁾ Typ obtoku závisí na modelu.

3.5 Plynové hořáky pro ZEMNÍ PLYN G20 20 mbar

HOŘÁK	NORMÁLNÍ VÝKON kW ¹⁾	SNÍŽENÝ VÝKON kW ¹⁾	ZNAČKA PRO TRYSKU 1/100 mm
Rychlý	3,0	0,72 / 0,75	119
Středně rychlý	2,0 / 1,9	0,43 / 0,45	96
Pomocný	1,0	0,35	70

¹⁾ Typ obtoku závisí na modelu.

3.6 Plynové hořáky pro LPG G30 30 mbar

HOŘÁK	NORMÁLNÍ VÝKON kW	SNÍŽENÝ VÝKON kW	ZNAČKA PRO TRYSKU 1/100 mm	JMENOVITÝ PRŮTOK PLYNU g/h
Rychlý	3,0	0,72	88	218
Středně rychlý	2,0	0,43	71	145
Pomocný	1,0	0,35	50	73

3.7 Plynové hořáky pro LPG G31 30 mbar

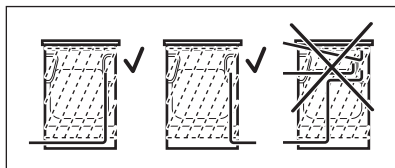
HOŘÁK	NORMÁLNÍ VÝKON kW ¹⁾	SNÍŽENÝ VÝKON kW ¹⁾	ZNAČKA PRO TRYSKU 1/100 mm	JMENOVITÝ PRŮTOK PLYNU g/h
Rychlý	2,6	0,63	88	186

HOŘÁK	NORMÁLNÍ VÝKON kW ¹⁾	SNÍŽENÝ VÝKON kW ¹⁾	ZNAČKA PRO TRYSKU 1/100 mm	JMENOVITÝ PRŮTOK PLYNU g/h
Středně rychlý	1,7	0,38	71	121
Pomocný	0,85	0,31	50	61

1) Typ obtoku závisí na modelu.

3.8 Připojení plynu

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



VAROVÁNÍ!

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

3.9 Připojení pružných nekovových hadic

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

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

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

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



VAROVÁNÍ!

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

Přívod plynu je umístěn na zadní straně ovládacího panelu.



VAROVÁNÍ!

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

3.10 Přizpůsobení pro různé druhy plynu



Přizpůsobení pro různé druhy plynu smí provádět pouze oprávněná osoba.



Trouba je nastavena na zemní plyn, ale pomocí správných trysek můžete přejít na kapalný plyn. Průtok plynu se upraví podle potřeby.

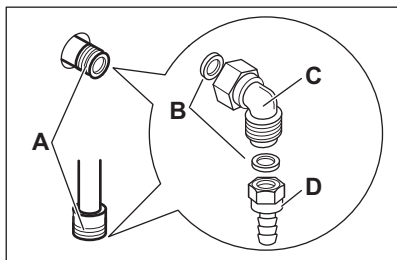
i Instalační sadu lze objednat u autorizovaného servisního střediska.



VAROVÁNÍ!

Před výměnou vstříkovacích trysek se ujistěte, že jsou ovladače plynových hořáků v poloze Vypnuto. Spotřebič odpojte od elektrické sítě. Nechte troubu vychladnout. Hrozí nebezpečí úrazu.

i Trouba je nastavena na výchozí typ plynu. Při změně nastavení vždy použijte těsnění.

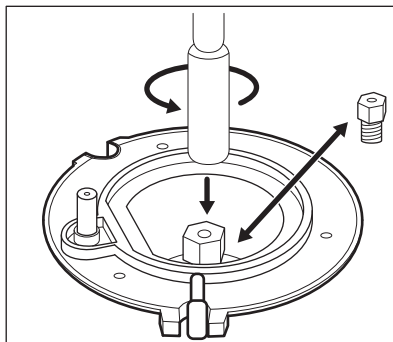


- A. Přípojka plynu (trouba má pouze jednu přípojku)
- B. Těsnění
- C. Nastavitelná přípojka
- D. Držák trubky pro LPG

3.11 Výměna trysek varné desky

Při změně druhu plynu vyměňte trysky.

1. Sundejte mřížky určené pod nádoby.
2. Odstraňte víčka a korunky hořáku.
3. Demontujte vstříkovací trysky pomocí nástrčného klíče č. 7.
4. Nahraďte je tryskami potřebnými pro používaný druh plynu.



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

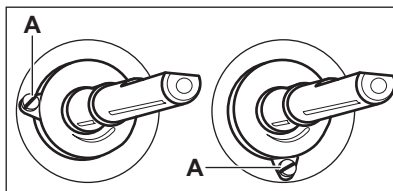


Tento štítek můžete najít v sáčku dodávaném se spotřebičem.

Pokud je přívodní tlak plynu jiný nebo nestálý v porovnání s požadovaným tlakem, je nutné instalovat na přívodní plynové potrubí regulátor tlaku.

3.12 Nastavení minimální úrovně plynového hořáku varné desky

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



Změna ze zemního plynu na zkapalněný plyn

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

Změna ze zkapalněného plynu na zemní plyn

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

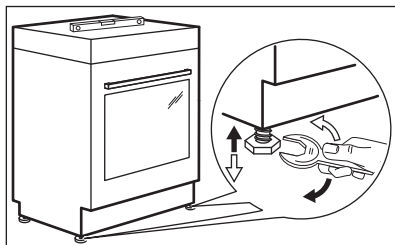


VAROVÁNÍ!

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

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

3.13 Vyrovnání spotřebiče



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

3.14 Ochrana proti překlopení

Nastavte správnou výšku a umístění spotřebiče, než připojíte ochranu proti překlopení.



POZOR!

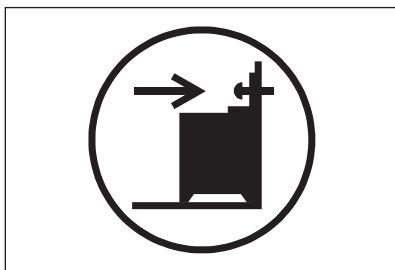
Ujistěte se, že jste ochranu proti překlopení nainstalovali ve správné výšce.



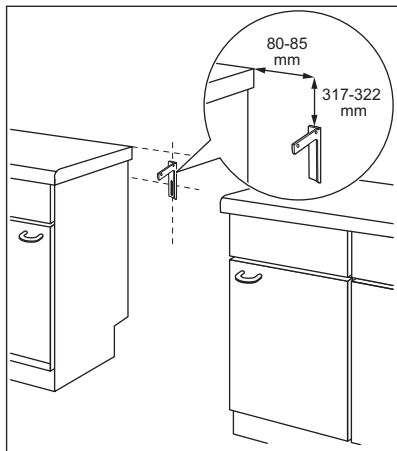
Přesvědčte se, že je plocha za spotřebičem hladká.

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

Na vašem spotřebiči se nachází symbol zobrazený na obrázku (dle modelu), který vás upozorňuje na instalaci ochrany proti překlopení.



1. Nainstalujte ochranu proti překlopení ve výšce 317 - 322 mm pod úrovní horní pracovní plochy a 80 - 85 mm od strany spotřebiče skrze kruhový otvor na konzole. Přišroubujte jej do pevného materiálu nebo použijte vhodnou oporu (zeď).



2. Tento otvor naleznete na levé straně zadní části spotřebiče. Nadzdvihněte přední stranu spotřebiče a umístěte ji doprostřed prostoru v kuchyňské lince. Jestliže je prostor mezi pracovními plochami kuchyňské linky větší, než je šířka spotřebiče, pak musíte pro vystředění spotřebiče upravit postranní rozměr.

i Pokud jste změnilí rozměry sporáku, je nutné správně vyrovnat zařízení proti překlopení.

! **POZOR!** Jestliže je prostor mezi pracovními plochami kuchyňské linky větší, než je šířka spotřebiče, pak musíte pro vystředění spotřebiče upravit postranní rozměr.

3.15 Elektrická instalace



VAROVÁNÍ!

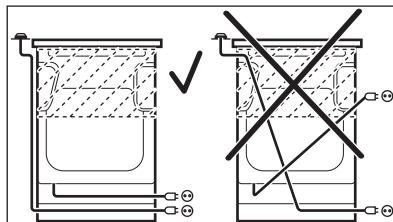
Výrobce nenes odpovědnost za úrazy či škody způsobené nedodržením bezpečnostních pokynů uvedených v kapitolách o bezpečnosti.

Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.



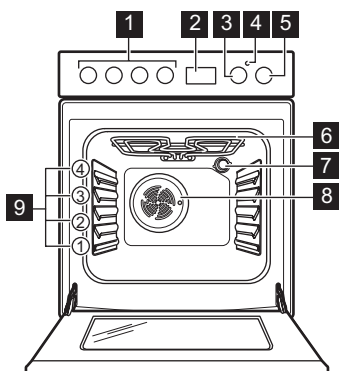
VAROVÁNÍ!

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



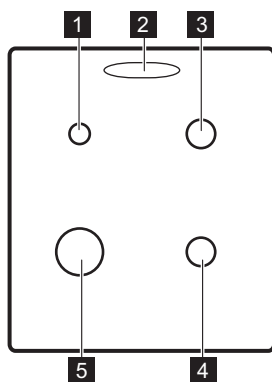
4. POPIS SPOTŘEBIČE

4.1 Celkový pohled



- 1 Ovladače varné desky
- 2 Elektronický programátor
- 3 Ovladač teploty
- 4 Ukazatel / symbol teploty
- 5 Ovladač funkcí trouby
- 6 Topné těleso
- 7 Osvětlení
- 8 Ventilátor
- 9 Polohy polic

4.2 Uspořádání varné desky



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

4.3 Příslušenství

- **Tvarovaný rošt**
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.
- **Plech na pečení**

Na koláče a sušenky.

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

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



VAROVÁNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 První čištění

Vyjměte ze spotřebiče všechno příslušenství.


 Viz část „Čištění a údržba“.

Před prvním použitím spotřebič i příslušenství vyčistěte. Příslušenství vložte zpět do jeho původní polohy.

5.2 Nastavení času

Před použitím trouby musíte nastavit čas.


Po připojení spotřebiče k elektrické síti nebo po výpadku elektrického proudu displej automaticky bliká.

1. Opakovaně stiskněte tlačítko volby .

Rozsvítí se symbol zapnutého časovače.

2. Pomocí tlačítka $+$ nebo $-$ nastavte správný denní čas.




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

Ke změně času zapněte spotřebič a současně stiskněte $+$ a $-$ nebo .

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

5.3 Předehřátí


Předehřátí prázdného spotřebiče ke spálení zbytkové mastnoty.


1. Zvolte funkci  a maximální teplotu.
2. Nechte spotřebič pracovat jednu hodinu.
3. Zvolte funkci  a nastavte maximální teplotu. Maximální teplota při této funkci je 210 °C.
4. Nechte spotřebič pracovat 15 minut.
5. Zvolte funkci  a nastavte 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.


6. VARNÁ DESKA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

 **VAROVÁNÍ!**
Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Zapálení hořáku varné desky


 Hořák vždy zapalte předtím než na něj postavíte nádobu.


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

1. Otočte ovladačem funkcí varné desky proti směru hodinových ručiček do polohy maximálního průtoku plynu  a zatlačte na něj pro zapálení hořáku.
2. Držte ovladač varné desky zatlačený po dobu 10 nebo méně sekund, aby

se termočlánek zahřál. V opačném případě se přeruší přívod plynu.

3. Když se plamen ustálí, nastavte jeho intenzitu.

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

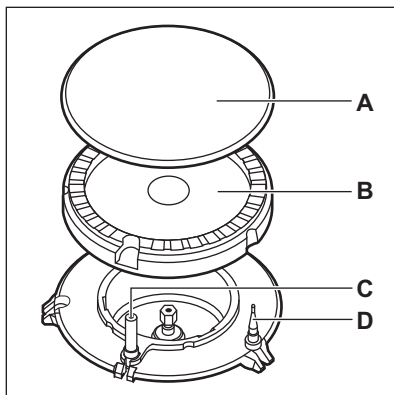
 Jestliže se hořák ani po několika pokusech nezapálí, zkontrolujte, zda je korunka a její víčko ve správné poloze.

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

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

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

6.2 Přehled hořáku



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

6.3 Vypnutí hořáku

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



VAROVÁNÍ!

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

7. VARNÁ DESKA - TIPY A RADY



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

7.1 Nádobí



VAROVÁNÍ!

Nedávejte stejnou pánev na dva hořáky.



VAROVÁNÍ!

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



POZOR!

Ujistěte se, že držadla hrnců nepřechívají nad předním okrajem varné desky.



POZOR!

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

7.2 Průměry nádobí



VAROVÁNÍ!

Používejte nádoby na vaření s průměrem vhodným pro rozměry hořáků.

Hořák	Průměr nádoby (mm)
Pomocný	120 - 180
Středně rychlý	140 - 220/240 ¹⁾

Hořák	Průměr nádoby (mm)
Rychlý	160 - 220/260 ¹⁾

1) Když je na varné desce jediná nádoba.

8. VARNÁ DESKA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 Všeobecné informace

- Varnou desku po každém použití 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.
- Části z nerezové oceli omyjte vodou a pak osušte měkkým hadrem.

8.2 Čištění varné desky

- **Okamžitě odstraňte:** roztavený plast, plastovou folii, cukr nebo jídlo obsahující cukr. Pokud tak neučiníte, nečistota může varnou desku poškodit. Vyvarujte se popálení.
- **Odstraňte po dostatečném vychladnutí varné desky:** skvrny od vodního kamene, vodové kroužky, tukové skvrny nebo kovově lesklé zbarvení. Vyčistěte varnou desku vlhkým hadříkem s neabrazivním mycím prostředkem. Po vyčištění varnou desku osušte měkkým hadrem.
- Smaltované části, kryt a korunku hořáků umyjte vlažnou vodou se saponátem a před jejich vložením zpět je řádně osušte.

8.3 Čištění zapalovací svíčky

Elektrické zapalování se provádí pomocí keramické zapalovací svíčky s kovovou

elektrodou. Udržujte tyto součásti čisté, aby hořáky dobře zapalovaly, a kontrolujte průchodnost otvorů v korunkách hořáků.

8.4 Mřížky pod nádoby



Mřížky pod nádoby nejsou odolné pro mytí v myčce nádobí. Musí se mýt ručně.

1. Mřížky pod nádoby pro pohodlnější čištění vyjměte.



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

2. Při ručním mytí mřížek pod nádoby buďte opatrní při jejich osušování, protože smaltování může mít někdy drsné hrany. V případě potřeby odstraňte odolné skvrny pomocí pastového čisticího prostředku.
3. Po vyčištění mřížek pod nádoby se ujistěte, že jsou umístěné ve správné poloze.
4. Má-li hořák správně fungovat, musí být ramena mřížek pod nádoby ve středu hořáku.

8.5 Pravidelná údržba

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

9. TROUBA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

9.1 Zapnutí a vypnutí spotřebiče



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

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





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

9.2 Bezpečnostní termostat

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

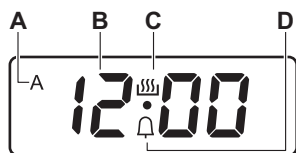
9.3 Funkce trouby

Sym-bol	Funkce trouby	Použití
	Poloha Vypnuto	Trouba je vypnutá.
	Osvětlení trouby	Zapne osvětlení bez pečicí funkce.
	Horní/spodní ohřev	K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby.
	Spodní ohřev	K pečení koláčů s křupavým spodkem a zavařování potravin.
	Horkovzdušné pečení	K pečení masa nebo moučných jídel při stejné teplotě na několika roštích bez mísení vůní.
	Pravý horký vzduch	K pečení jídel na dvou úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu trouby o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce Horní/spodní ohřev.

Sym- bol	Funkce trouby	Použití
	Horkovzdušné pečení s párou	Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Pokyny k přípravě viz kapitola „Tipy a rady“, Horkovzdušné pečení s párou. Dvířka trouby by měla být během pečení zavřená, aby nedošlo k přerušení funkce a aby trouba fungovala co nejúsporněji. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku trouby může lišit od nastavené teploty. Může dojít ke snížení tepelného výkonu. Obecná doporučení ohledně úspory energie viz kapitola „Energetická účinnost“, Trouba - úspora energie. Tato funkce byla použita ke splnění energetické třídy dle normy EN 60350-1.
	Turbo gril	K pečení větších kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlato-va.
	Příprava pizzy	K pečení pizzy. K intenzivnějšímu opečení dozlato-va a dosažení křupavého spodku.
	Odmrazování	K rozmrazování potravin (zeleniny a ovoce). Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmra-žených potravin.

10. TROUBA - FUNKCE HODIN

10.1 Displej




- A. Ukazatel funkce TRVÁNÍ a UKONČENÍ
- B. Displej času
- C. Ukazatel zapnutého časovače
- D. Ukazatel funkce MINUTKA


10.2 Tlačítka

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


10.3 Tabulka funkcí hodin

Funkce hodin		Použití
00:00	DENNÍ ČAS	K nastavení, změně nebo kontrole denního času.
dur	TRVÁNÍ	Slouží k nastavení délky provozu spotřebiče (1 min - 10 h).
End	UKONČENÍ	Slouží k nastavení doby, kdy se má spotřebič vypnout (1 min - 10 h).
dur + End	ODLOŽENÝ START	Slouží ke spojení funkce TRVÁNÍ a UKONČENÍ.
	MINUTKA	Slouží k nastavení odpočítávání (1 min - 23 h 59 min). Tato funkce nemá žádný vliv na provoz spotřebiče.




10.4 Nastavení funkce TRVÁNÍ

1. Nastavte funkci trouby a teplotu.
2. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat **dur**.
3. Použijte **+** nebo **-** k nastavení času TRVÁNÍ.
Na displeji se zobrazí **dur** a symbol **A**.
4. Po uplynutí nastaveného času bliká **dur** a na sedm minut zazní zvukový signál. Spotřebič se automaticky vypne.
5. Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
6. Otočte ovladač funkcí trouby a ovladač teploty do polohy vypnuto.



10.5 Nastavení funkce UKONČENÍ

1. Nastavte funkci trouby a teplotu.
2. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat **End**.
3. Použijte **+** nebo **-** k nastavení času.
Na displeji se zobrazí **End** a symbol **A**.
4. Po uplynutí nastaveného času bliká **End** a na sedm minut zazní zvukový signál. Spotřebič se automaticky vypne.
5. Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
6. Otočte ovladač funkcí trouby a ovladač teploty do polohy vypnuto.

10.6 Nastavení ODLOŽENÉHO STARTU




1. Nastavte funkci trouby a teplotu.
2. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat **dur**.
3. Použijte **+** nebo **-** k nastavení času TRVÁNÍ.
4. Stiskněte .
5. Použijte **+** nebo **-** k nastavení času UKONČENÍ.
6. Potvrďte stisknutím .
Spotřebič se automaticky zapne později, funguje po nastavenou dobu TRVÁNÍ a vypne se v nastavený čas UKONČENÍ. Po uplynutí nastaveného času zní sedm minut zvukový signál. Spotřebič se automaticky vypne.
7. Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
8. Otočte ovladač funkcí trouby a ovladač teploty do polohy vypnuto.

10.7 Nastavení funkce MINUTKA

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


zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.



10.8 Zrušení funkce hodin

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

Funkce hodin by měla zhasnout během několika sekund.

10.9 Změna zvukového signálu

1. Aktuální zvukový signál přehrajete stisknutím a podržením tlačítka .

2. Změnu signálu provedete opakovaným stisknutím .
 3. Uvolněte tlačítko .
- Poslední tón se nastaví jako nový zvukový signál.
4. Počkejte pět sekund na automatické potvrzení nastavení.



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

11. TROUBA - POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



VAROVÁNÍ!

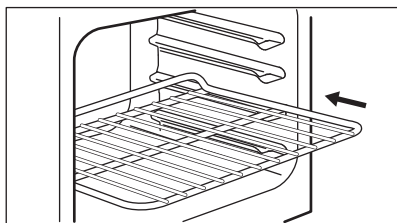
Viz kapitoly o bezpečnosti.

11.1 Vložení příslušenství

Tvarovaný rošt:



Tvarovaný rošt má speciálně tvarovanou zadní část, která napomáhá šíření tepla.

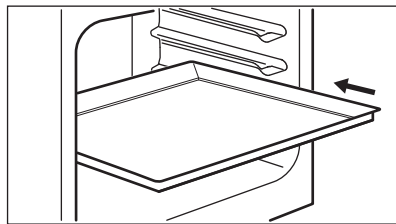


Zasuňte rošt do příslušné polohy. Ujistěte se, že se nedotýká zadní stěny trouby.

Plech na pečení:



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



Položte plech na pečení nebo hluboký pekáč do polohy roštu. Ujistěte se, že se nedotýká zadní stěny trouby.

12. TROUBA - TIPY A RADY



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.



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

12.1 Všeobecné informace

- Spotřebič má čtyři úrovně roštů. Polohy roštů ve spotřebiči se počítají zdola.
- Tento spotřebič je vybaven speciálním systémem, který zajišťuje oběh vzduchu a stálou recyklaci páry. Tento systém umožňuje pečení a vaření v páře, takže jídla jsou uvnitř měkká a na povrchu mají kůrčičku. Doba pečení a spotřeba energie jsou sníženy na minimum.
- Ve spotřebiči nebo na skleněných panelech dvířek se může srážet vlhkost. To je normální jev. Při otvírání dvířek spotřebiče během přípravy jídla vždy odstupte. Kondenzaci snížíte, když spotřebič vždy před přípravou jídla na 10 minut předehejete.
- Po každém použití spotřebiče setřete vlhkost.
- Při přípravě jídel na dno spotřebiče nestavte žádné předměty a žádnou část spotřebiče nezakryvejte hliníkovou fólií. Mohlo by to ovlivnit výsledky pečení a poškodit smalt.

12.2 Pečení moučných jídel

- Vaše trouba může péct jinak, než jste byli zvyklí u starého spotřebiče. Svá obvyklá nastavení jako teplotu, dobu pečení a polohu roštů byste měli proto upravit podle doporučení uvedených v tabulkách.
- Použijte vždy nejprve nižší teplotu.
- Jestliže nemůžete najít nastavení pro konkrétní recept, snažte se vybrat podobný.
- Pokud pečete koláče na několika polohách roštů, můžete dobu pečení prodloužit o 10–15 minut.

12.6 Konvenční ohřev

Jídlo	Množství (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
Proužky těsta	250	150	25 - 30	3	plech na pečení
Plochý koláč ¹⁾	1000	160 - 170	30 - 35	2	plech na pečení

- Různě vysoké moučníky a pečivo mohou nejprve nerovnoměrně zhnědnout. V takovém případě ale hned neměňte teplotu. Rozdíl se během pečení vyrovnají.
- Plechy v troubě se mohou během pečení zkroutit. Po ochlazení se opět vyrovnají.

12.3 Pečení moučníků

- Neotvírejte dvířka, dokud neuplynou 3/4 času nutného k pečení.
- Jestliže do trouby vložíte dva plechy na pečení, musí být mezi plechy jedna úroveň drážek volná.

12.4 Pečení masa a ryb

- Při pečení velmi tučného jídla použijte hluboký pekáč / plech, aby se v troubě nevytvářely skvrny, které by již nemusely jít odstranit.
- Před podáváním nechte maso odpočívat asi 15 minut, a teprve potom ho krájejte, aby nevytekla šťáva.
- Do hlubokého pekáče / plechu nalijte trochu vody, aby se při pečení tolik nekouřilo. Kondenzaci kouře zabráníte dolitím vody pokaždé, když se odpaří.

12.5 Doby přípravy

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

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

Jídlo	Množství (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
Kynutý koláč s jablky	2000	170 - 190	40 - 50	3	plech na pečení
Koblihý	1500	160 - 170	45 - 55 ²⁾	2	plech na pečení
Celé kuře	1350	200 - 220	60 - 70	2	tvárový rošt
				1	plech na pečení
Půlka kuřete	1300	190 - 210	35 + 30	3	tvárový rošt
				1	plech na pečení
Vepřová kotleta	600	190 - 210	30 - 35	3	Tvarovaný rošt
				1	plech na pečení
Dortový korpus ³⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	plech na pečení
Plněné kynuté koláče ⁴⁾	1200	170 - 180	25 - 35	2	plech na pečení
Pizza	1000	200 - 220	25 - 35	2	plech na pečení
Tvarohový koláč	2600	170 - 190	60 - 70	2	plech na pečení
Švýcarský jablečný koláč ⁴⁾	1900	200 - 220	30 - 40	1	plech na pečení
Vánoční dort ⁴⁾	2400	170 - 180	55 - 65 ⁵⁾	2	plech na pečení
Slaný lotrinský koláč ⁴⁾	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 kruhový plech (průměr: 26 cm)
Venkovský chléb ⁶⁾	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 hliníkové plechy (délka: 20 cm)
Rumunský piškot ¹⁾	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 hliníkové plechy (délka: 25 cm) na stejné úrovni trouby
Rumunský piškot – tradiční	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 hliníkové plechy (délka: 25 cm) na stejné úrovni trouby
Sladké pečivo ⁴⁾	800	200 - 210	10 - 15	2	plech na pečení
Roláda ¹⁾	500	150 - 170	15 - 20	1	plech na pečení

Jídlo	Množství (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
Pusinky	400	100 - 120	40 - 50	2	plech na pečení
Koláč s drobenkou ⁴⁾	1500	180 - 190	25 - 35	3	plech na pečení
Máslový koláč ¹⁾	600	180 - 200	20 - 25	2	plech na pečení

1) Předehřejte troubu po dobu 10 minut.

2) Po vypnutí spotřebiče ponechte moučník v troubě dalších 7 minut.

3) Předehřejte troubu po dobu 20 minut.

4) Předehřejte troubu po dobu 10 - 15 minut.

5) Po vypnutí spotřebiče ponechte moučník v troubě dalších 10 minut.

6) Nastavte teplotu na 250 °C a předehřejte troubu po dobu 18 minut.

12.7 Horkovzdušné pečení

Jídlo	Množství (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
Proužky těsta ¹⁾	250	145	25	3	plech na pečení
Proužky těsta ¹⁾	250 + 250	145	25	1 + 3	plech na pečení
Plochý koláč ¹⁾	1 000	150	30	2	plech na pečení
Plochý koláč ¹⁾	1 000 + 1 000	155	40	1 + 3	plech na pečení
Kynutý koláč s jablky	2 000	170 - 180	40 - 50	3	plech na pečení
Jablečný koláč	1 200 + 1 200	175	55	2	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 20 cm) na stejné úrovni trouby
Malé koláčky ¹⁾	500	155	30	2	plech na pečení
Malé koláčky ¹⁾	500 + 500	155	40	1 + 3	plech na pečení

Jídlo	Množství (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
Piškotový koláč bez tuku ¹⁾	350	160	30	1	1 kruhový hliníkový plech (průměr: 26 cm)
Koblihy	1 200	150 - 160	30 - 35 ²⁾	2	plech na pečení
Celé kuře	1 400	180	55	2	tvárováný rošt
				1	plech na pečení
Vepřová pečeň	800	170 - 180	45 - 50	2	tvárováný rošt
				1	plech na pečení
Plněné kynuté koláče	1 200	150 - 160	20 - 30	2	plech na pečení
Pizza	1 000 + 1 000	200 - 210	30 - 40	1 + 3	plech na pečení
Pizza	1 000	190 - 200	25 - 35	2	plech na pečení
Tvarohový koláč	2 600	160 - 170	40 - 50	1	plech na pečení
Švýcarský jablečný koláč ³⁾	1 900	180 - 200	30 - 40	2	plech na pečení
Vánoční dort ¹⁾	2 400	150 - 160	35 - 40 ²⁾	2	plech na pečení
Slaný lotrinský koláč ³⁾	1 000	190 - 210	30 - 40	1	1 kruhový plech (průměr: 26 cm)
Venkovský chléb ⁴⁾	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	plech na pečení
Rumunský piškot ³⁾	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 hliníkové plechy (délka: 25 cm) na stejné úrovni trouby

Jídlo	Množství (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
Rumunský piškot – tradiční	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 hliníkové plechy (délka: 25 cm) na stejné úrovni trouby
Sladké pečivo ¹⁾	800	190	15	3	plech na pečení
Sladké pečivo ⁵⁾	800 + 800	190	15	1 + 3	plech na pečení
Roláda ¹⁾	500	150 - 160	15 - 20	3	plech na pečení
Pusinky	400	110 - 120	30 - 40	2	plech na pečení
Pusinky	400 + 400	110 - 120	45 - 55	1 + 3	plech na pečení
Koláč s drobenkou	1 500	160 - 170	25 - 35	3	plech na pečení
Piškotový koláč ¹⁾	600	150 - 160	25 - 35	2	plech na pečení
Máslový koláč ¹⁾	600 + 600	160 - 170	25 - 35	1 + 3	plech na pečení

1) Předehřejte troubu po dobu 10 minut.

2) Po vypnutí spotřebiče ponechte moučník v troubě dalších 7 minut.

3) Předehřejte troubu po dobu 10 - 15 minut.

4) Nastavte teplotu na 250 °C a předehřejte troubu po dobu 10 - 20 minut.

5) Předehřejte troubu po dobu 15 minut.

12.8 Právý horký vzduch

Jídlo	Množství (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
Proužky těsta ¹⁾	250	155	20	3	plech na pečení
Proužky těsta ¹⁾	250 + 250	150	20	1 + 3	plech na pečení
Plochý koláč ¹⁾	1 000	155	35	2	plech na pečení

Jídlo	Množství (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
Plochý koláč ¹⁾	1 000 + 1 000	145	50	1 + 3	plech na pečení
Kynutý koláč s jablky ¹⁾	2 000	170 - 180	40 - 50	3	plech na pečení
Jablečný koláč ¹⁾	1 200 + 1 200	175	55	1	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 20 cm)
Malé koláčky ¹⁾	500	150	35	3	plech na pečení
Malé koláčky ¹⁾	500 + 500	145	30	1 + 3	plech na pečení
Piškotový koláč bez tuku ¹⁾	350	160	30	3	1 kruhový hliníkový plech (průměr: 26 cm)
Koblihy	1 200	150 - 160	40 - 50 ²⁾	3	plech na pečení
Celé kuře	1 400	200	50	2	tvárový rošt
				1	plech na pečení
Vepřová kotleta	600	180 - 200	30 - 40	2	tvárový rošt
				1	plech na pečení
Dortový korpus ³⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	plech na pečení
Plněné kynuté koláče	1 200	160 - 170	20 - 30	3	plech na pečení
Tvarohový koláč	2 600	150 - 170	60 - 70	2	plech na pečení
Švýcarský jablečný koláč ³⁾	1 900	180 - 200	50 - 40	3	plech na pečení
Vánoční dort ¹⁾	2 400	150 - 170	50 - 60 ⁴⁾	3	plech na pečení

Jídlo	Množství (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
Slaný lotrinský koláč ³⁾	1 000	210 - 230	35 - 45	2	1 kruhový plech (průměr: 26 cm)
Venkovský chléb ⁵⁾	750 + 750	180 - 190	50 - 60	3	plech na pečení
Rumunský piškot ¹⁾	600 + 600	150 - 170	40 - 50	2	2 hliníkové plechy (délka: 25 cm) na stejné úrovni trouby
Rumunský piškot – tradiční	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 hliníkové plechy (délka: 25 cm) na stejné úrovni trouby
Sladké pečivo ¹⁾	800	190	15	3	plech na pečení
Sladké pečivo ¹⁾	800 + 800	200	15	1 + 3	plech na pečení
Roláda ¹⁾	500	150 - 170	10 - 15	3	plech na pečení
Pusinky	400	100 - 120	50 - 60	2	plech na pečení
Pusinky	400 + 400	100 - 120	55 - 65	1 + 3	plech na pečení
Koláč s drobenkou ¹⁾	1 500	170 - 180	20 - 30	2	plech na pečení
Piškotový koláč ¹⁾	600	150 - 170	20 - 30	2	plech na pečení
Máslový koláč ¹⁾	600 + 600	150 - 170	20 - 30	1 + 3	plech na pečení

1) Předehřejte troubu po dobu 10 minut.

2) Po vypnutí spotřebiče ponechte moučník v troubě dalších 7 minut.

3) Předehřejte troubu po dobu 15 minut.

4) Po vypnutí spotřebiče ponechte moučník v troubě dalších 10 minut.

5) Nastavte teplotu na 230 °C a předehřejte troubu po dobu 15 minut.

12.9 Horkovzdušné pečení s párou

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
Chléb a pizza				
Žemle	190	25 - 30	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč
Bagety/kaiserky	200	40 - 45	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč
Mražená pizza 350 g	190	25 - 35	2	tvárový rošt
Koláče na plechu na pečení				
Roláda	180	20 - 30	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč
Sušenka brownie	180	35 - 45	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč
Koláče ve formě				
Suflé	210	35 - 45	2	šest keramických pečicích šálek na tvarovaný rošt
Koláčový korpus z piškotového těsta	180	25 - 35	2	dortový korpus na tvarovaný rošt
Piškotový koláč	150	35 - 45	2	forma na koláč na tvarovaný rošt
Ryby				
Ryby v sáčcích 300 g	180	25 - 35	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč
Celá ryba 200 g	180	25 - 35	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč
Rybí filé 300 g	180	30 - 40	2	plech na pizzu na tvarovaný rošt
Maso				
Maso v sáčku 250 g	200	35 - 45	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč
Maso na vidlici 500 g	200	30 - 40	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč
Malé kusy pečiva				
Sušenky	170	25 - 35	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč
Makronky	170	40 - 50	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
Muffin	180	30 - 40	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč
Slaný keks	160	25 - 35	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč
Sušenky z křehkého těsta	140	25 - 35	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč
Dortíky	170	20 - 30	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč
Vegetariánské				
Zeleninová směs v sáčku 400 g	200	20 - 30	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč
Omeleta	200	30 - 40	2	plech na pizzu na tvarovaný rošt
Zelenina na pekáči 700 g	190	25 - 35	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč

12.10 Turbo gril

Jídlo	Množství (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
Topinky ¹⁾	500	230	3 - 5	3	tvarovaný rošt
Půlka kuřete	1 200	200	25 + 25	2	tvarovaný rošt
				1	plech na pečení
Vepřová kotleta	500	230	20 + 20	2	tvarovaný rošt
				1	plech na pečení

¹⁾ Předehřejte troubu po dobu 10 minut.

12.11 Funkce Pizza

Jídlo	Množství (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
Pizza	1 000	200 - 210	20 - 30	2	plech na pečení
Celé kuře	1 400	165 - 175	55 - 65	2	plech na pečení

Jídlo	Množství (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
Půlka kuřete	1 350	165 - 175	30 + 35	3	plech na pečení
Slaný lotrinský koláč ¹⁾	1 000	210 - 220	20 - 30	2	plech na pečení

¹⁾ Předehejte troubu po dobu 10 - 15 minut.

12.12 Informace pro zkušební

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

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Příslušenství	Poloha roštu	Čas (min)
Hovězí hamburger	Turbo gril	250	tvarovaný rošt nebo grilovací pánev / plech na pečení	3	15 - 20 první strana; 10 - 15 druhá strana

13. TROUBA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

13.1 Poznámky k čištění

- Přední stranu spotřebiče otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a mycího prostředku.
- K čištění kovových ploch použijte speciální čisticí prostředek.
- Vnitřek spotřebiče čistěte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídel může způsobit požár.
- 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.

13.2 Spotřebiče z nerezové oceli nebo hliníku



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

13.3 Odstranění a instalace skleněných panelů trouby

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



VAROVÁNÍ!

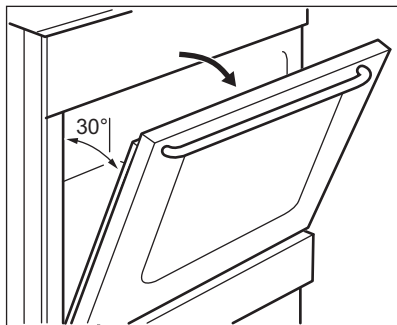
Při čištění nechte dvířka trouby lehce otevřená. Když jsou plně otevřená, může jejich náhodné zavření něco poškodit.



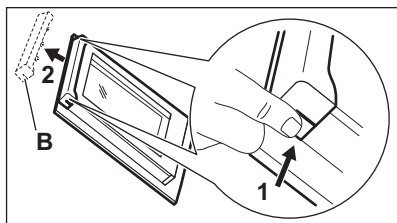
VAROVÁNÍ!

Spotřebič bez skleněných panelů nepoužívejte.

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



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



- Vytáhněte lištu dopředu a odstraňte ji.



VAROVÁNÍ!

Při vyjímání skleněných panelů se mohou dvířka zavírat.

- Uchopte horní okraj skleněných panelů dvířek a vytáhněte je jeden po druhém nahoru.
- Skleněný panel omyjte vodou se saponátem. Skleněný panel pečlivě osušte.

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



POZOR!

Oblast potisku vnitřního skleněného panelu musí směřovat k vnitřní straně dvířek.



POZOR!

Po instalaci se dále ujistěte, že povrch rámu skleněného panelu s potiskem skla není na dotek drsný.



POZOR!

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

13.4 Vysazení zásuvky

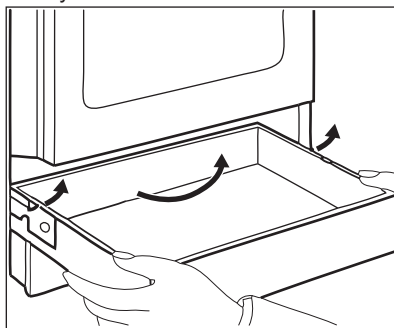


VAROVÁNÍ!

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

Zásuvku pod troubou lze při čištění vyjmout.

- Vytáhněte zásuvku až na doraz.



- Pomalou zásuvku zdvihněte.
- Zásuvku zcela vytáhněte. Zásuvku vložte stejným postupem jako výše, ale v opačném pořadí.

13.5 Výměna žárovky

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

**VAROVÁNÍ!**

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 skřínce nebo vypněte jistič.

Zadní žárovka

1. Skleněným krytem otočte proti směru hodinových ručiček a sejměte jej.
2. Skleněný kryt vyčistěte.
3. Žárovku vyměňte za vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
4. Nasadte skleněný kryt.

14. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD**VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

14.1 Co dělat, když...

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

Problém	Možná příčina	Řešení
Na jídle a uvnitř trouby se usazuje pára a kondenzát.	Nechali jste jídlo v troubě příliš dlouho.	Po dokončení přípravy ne-nechávejte jídla v troubě déle než 15 - 20 minut.
Trouba nehřeje.	Hodiny nejsou nastavené.	Nastavte hodiny.
Trouba nehřeje.	Nejsou provedena nutná nastavení.	Zkontrolujte, zda jsou nastavení správná.
Dokončení jídel trvá příliš dlouho nebo se jídla připraví příliš rychle.	Teplota je příliš vysoká nebo nízká.	Nastavte teplotu podle potřeby. Řiďte se pokyny v návodu k použití.
Na displeji se zobrazuje chybový kód, který není uvedený v tabulce.	Jedná se o závadu na elektroinstalaci.	Troubu vypněte a znovu zapněte prostřednictvím domovní pojistky nebo ochranného spínače v pojistkové skříňce. Pokud se chybový kód na displeji zobrazí znovu, kontaktujte oddělení péče o zákazníky.
Na displeji trouby se objeví „0.00“ a „LED“.	Došlo k přerušení dodávky elektrického proudu.	Nastavte znovu čas.

14.2 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.)

Výrobní číslo (PNC)

Sériové číslo (S.N.)

15. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

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

Označení modelu	EKK54553OW EKK54553OX
-----------------	--------------------------

Typ varné desky	Varná deska na volně stojícím sporáku	
Počet plynových hořáků	4	
Energetická účinnost plynových hořáků (EE gas burner)	Levý zadní - pomocný	není k dispozici
	Pravý zadní - středně rychlý	55.3%
	Pravý přední - středně rychlý	55.3%
	Levý přední - rychlý	55.5%
Energetická účinnost plynové varné desky (EE gas hob)	55.4%	

EN 30-2-1: Varné spotřebiče na plyná paliva pro domácnost - část 2-1 :
Hospodárné využití energie - Všeobecně

15.2 Varná deska - úspora energie

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

- Při ohřevu vody používejte pouze takové množství, které potřebujete.
- Je-li to možné, vždy zakrývejte nádoby pokličkami.

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

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

Název dodavatele	Electrolux
Označení modelu	EKK54553OW EKK54553OX
Index energetické účinnosti	94,9
Třída energetické účinnosti	A
Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim	0,84 kWh/cyklus
Spotřeba energie se standardním zatížením, intenzivní horkovzdušný režim	0,74 kWh/cyklus
Počet pečících prostorů	1
Tepelný zdroj	Elektrická energie
Objem	54 l
Typ trouby	Trouba ve volně stojícím sporáku

Hmotnost	EKK54553OW	42.0 kg
	EKK54553OX	44.0 kg

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

15.4 Trouba - Úspora energie



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

Všeobecné rady

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

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby.

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

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

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

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

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.

Horkovzdušné pečení s párou

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Další podrobnosti viz část „Trouba - Denní používání“, Funkce trouby.

16. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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

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

www.electrolux.com/shop



867354329-A-282019

