

LKI64020AX



---

**CS** Sporák

---

Návod k použití



**Electrolux**

## OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....	5
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....	8
4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	9
5. VARNÁ DESKA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	9
6. VARNÁ DESKA - TIPY A RADY.....	15
7. VARNÁ DESKA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	17
8. TROUBA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ .....	17
9. TROUBA - FUNKCE HODIN.....	20
10. TROUBA - TIPY A RADY.....	21
11. TROUBA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	34
12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	37
13. INSTALACE.....	39
14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	41
15. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	42

## MYSLÍME NA VÁS

Děkujeme vám, že jste si zakoupili spotřebič značky Electrolux. Produkt, který jste si zvolili, čerpá z desetiletí profesionálních zkušeností a inovací. Při navrhování tohoto důmyslného a stylového spotřebiče jsme mysleli na vaše potřeby. Můžete se proto vždy, když jej používáte, spolehnout, že pokaždé dosáhnete skvělých výsledků.

Vítá vás Electrolux.

### Navštivte naše webové stránky:



Rady k používání, brožury, poradce při potížích a informace o servisu a opravách získáte na:

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



Zaregistrujte svůj spotřebič a získejte lepší servis:

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



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

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

## PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

V případě kontaktování našeho autorizovaného servisního střediska mějte u sebe následující údaje: Model, výrobní číslo, sériové číslo.

Tyto informace naleznete na typovém štítku.

Varování / Důležité bezpečnostní informace

Všeobecné informace a rady

Informace o ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

## 1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

### 1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte mimo dosah dětí a řádně je zlikvidujte.
- **VAROVÁNÍ:** Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k ní přibližovali. Přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu.
- Je-li spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

### 1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- Tento spotřebič musí být zapojen do napájecí sítě pomocí kabelu typu H05VV-F, který je odolný vůči teplotě zadního panelu.
- Tento spotřebič je určen k použití do nadmořské výšky 2000 m.
- Tento spotřebič není určen k použití na lodích a plavidlech.
- Neinstalujte spotřebič za ozdobnými dvířky, aby nedošlo k jeho přehřátí.
- Spotřebič neinstalujte na platformu.
- Spotřebič nepoužívejte s využitím externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.

- **VAROVÁNÍ:** Příprava jídel s tuky či oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a způsobit požár.
- Oheň se **NIKDY** nesnažte uhasit vodou. Místo toho vypněte spotřebič a poté plameny zakryjte např. víkem nebo hasicí rouškou.
- **UPOZORNĚNÍ:** U vaření je vždy nutné vykonávat dohled. U krátkodobého vaření je nutné vykonávat nepřetržitý dohled.
- **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru: Na varné plochy nepokládejte žádné předměty.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čistící zařízení na páru.
- K čištění skleněných dvířek nebo skla sklopného víka varné desky nepoužívejte drsné čistící prostředky nebo ostré kovové škrabky. Mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- Na povrch varné desky nepokládejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžice nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
- Je-li sklokeramický nebo skleněný povrch desky prasklý, vypněte spotřebič a odpojte ho od síťového napájení. Je-li spotřebič k elektrické síti připojen prostřednictvím rozvodné skříňky, odpojte spotřebič od napájení vyjmutím pojistky. V každém případě kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Po použití vypněte příslušnou část varné desky ovladačem a nespolehejte na detektor přítomnosti nádoby.
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
- Při vkládání nebo vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Před údržbou odpojte spotřebič od napájení.
- **VAROVÁNÍ:** Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem.

- Je-li napájecí kabel poškozený, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoby s podobnou příslušnou kvalifikací. Jinak by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem.
- Při manipulaci s odkládací zásuvkou buďte opatrní. Může být horká.
- Chcete-li odstranit drážky na rošty, vytáhněte z bočních stěn nejdřív jejich přední část a poté zadní část. Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí.
- V pevné elektroinstalaci musí být začleněn prvek pro odpojení od sítě v souladu s elektroinstalačními předpisy.
- **VAROVÁNÍ:** Používejte pouze kryt varné desky přímo od výrobce kuchyňského spotřebiče nebo takový kryt, který výrobce spotřebiče v pokynech k použití označil jako vhodný, případně kryt, který je součástí spotřebiče. Při použití nesprávného krytu varné desky může dojít k nehodě.

## 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### 2.1 Instalace



#### **VAROVÁNÍ!**

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Netahujte spotřebič za držadlo.
- Kuchyňská skříňka a výklenek musí mít vhodné rozměry.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Spotřebič nainstalujte na bezpečném a vhodném místě, které splňuje požadavky na instalaci.

- Některé části spotřebiče jsou pod proudem. Uzavřete spotřebič pomocí nábytku, abyste zabránili kontaktu s nebezpečnými částmi.
- Strany spotřebiče musí být umístěny vedle spotřebičů nebo kuchyňského nábytku stejné výšky.
- Spotřebič neinstalujte vedle dveří či pod oknem. Zabráníte tak převržení horkého 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 nebo výklenku pod spotřebičem, obzvláště je-li spotřebič v provozu nebo jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být 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.
- Neodpojte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm šířkou.
- Před zapojením síťové zástrčky do síťové zásuvky zcela zavřete dvířka spotřebiče.
- Neměňte technické parametry spotřebiče.
- Ujistěte se, že větrací otvory nejsou zablokované.
- Během provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Po každém použití spotřebič vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může uniknout horký vzduch.
- Nepoužívejte spotřebič, máte-li vlhké ruce, nebo když je v kontaktu s vodou.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Když je spotřebič zapnutý, uživatelé s kardiostimulátory se nesmějí přiblížit k indukčním varným zónám blíže než na 30 cm.



### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo výbuchu

- Tuky a oleje mohou při zahřátí uvolňovat hořlavé páry. Při vaření udržujte otevřený oheň nebo ohřáté předměty mimo dosah tuků a olejů.
- Páry uvolňované velmi horkými oleji se mohou samovolně vznítit.
- Použitý olej, který obsahuje zbytky potravin, může způsobit požár při nižších teplotách než olej použitý poprvé.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty nasáklé hořlavinami.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Používáte-li přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs alkoholu a vzduchu.



### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Aby nedošlo k poškození nebo změnám barvy smaltu:
  - Nepokládejte nádoby ani jiné předměty přímo na dno spotřebiče.

## 2.3 Použití



### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu nebo popálení.

Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

- Tento spotřebič je určen pouze k domácímu (vnitřnímu) použití.

- Na spotřebič nebo přímo na dno vnitřku spotřebiče nepokládejte hliníkovou fólii.
- Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
- Po dokončení přípravy jídla nenechávejte ve spotřebiči vlhké talíře ani jídlo.
- Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Při pečení vláčných moučníků použijte hluboký plech. Ovočné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Nepokládejte horké nádoby na ovládací panel.
- Nenechte vyvařit vodu v nádobách.
- Dbejte na to, aby na spotřebič nespady žádné předměty nebo nádoby. Mohl by se poškodit povrch.
- Nezapínejte varné zóny s prázdnými nádobami nebo bez nádob.
- Nádoby vyrobené z litiny či hliníku nebo nádoby s poškozeným dnem mohou způsobit poškrábání. Tyto předměty v případě nutnosti přesunu po varné desce vždy zdvihnete.
- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místností.
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Dbejte na to, aby vnitřek spotřebiče a dvířka byly po každém použití vytřeny dosucha. Pára, která se tvoří během provozu spotřebiče, se sráží na stěnách vnitřku spotřebiče a může způsobovat korozi. Kondenzaci snížíte, když spotřebič vždy před přípravou jídla na 10 minut předeheřte.
- 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.

## 2.4 Čištění a údržba



### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před prováděním údržby spotřebič vypněte. Vytáhněte zástrčku ze síťové zásuvky.
- Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Poškozené skleněné panely okamžitě vyměňte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Při snímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!
- Zbytky tuků či jídel ve spotřebiči mohou způsobit požár.

## 2.5 Vnitřní osvětlení



### **VAROVÁNÍ!**

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Pokud jde o žárovku (žárovky) v tomto spotřebiči a samostatně prodávané náhradní žárovky: Tyto žárovky jsou navrženy tak, aby odolaly extrémním fyzickým podmínkám v domácích spotřebičích, ať už jde o teplotu, vibrace či vlhkost, nebo jsou určeny k signalizaci informací o provozním stavu spotřebiče. Nejsou určeny k použití v jiných spotřebičích a nejsou vhodné k osvětlení místností v domácnosti.
- Tento výrobek obsahuje světelný zdroj s třídou energetické účinnosti G.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi.

## 2.6 Servis

- Je-li nutná oprava spotřebiče, obraťte se na autorizované servisní středisko.
- Používejte pouze originální náhradní díly.

## 2.7 Likvidace



### VAROVÁNÍ!

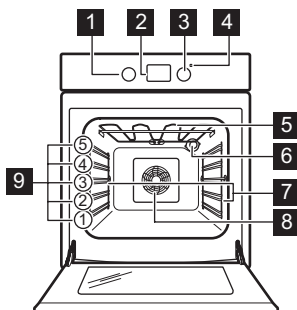
Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.

- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

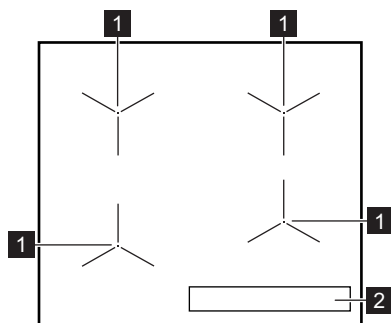
## 3. POPIS SPOTŘEBIČE

### 3.1 Celkový pohled



- 1** Volič pečicích funkcí
- 2** Displej
- 3** Ovladač (teploty)
- 4** Ukazatel/symbol teploty
- 5** Topné těleso
- 6** Osvětlení
- 7** Zasouvací mřížka, vyjímatelné
- 8** Ventilátor
- 9** Polohy mřížky

### 3.2 Varná deska – Přehled



- 1** Indukční varná zóna
- 2** Ovládací panel

### 3.3 Příslušenství

- **Tvarovaný rošť**  
Pro nádoby na pečení, koláčové formy, pečeně.
- **Kombinovaný pekáč**  
Pro koláče a sušenky. K pečení a opékání jídel nebo jako plech na zachytávání tuku.
- **AirFry plech**

Ke smažení jídla s menším množstvím oleje nebo bez pečicího papíru.

- **Teleskopické výsuvy**  
Pro rošty a plechy.
- **Úložná zásuvka**  
Úložná zásuvka je umístěna pod prostorem trouby.



## 4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 4.1 První čištění

Z trouby odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.



Dvířka jsou vybavena systémem pomalého zavírání. Dvířka nezavírejte silou.

Viz část „Čištění a údržba“.


Před prvním použitím troubu i příslušenství vyčistěte. Příslušenství a vyjímatelné drážky vložte zpět do jejich původní polohy.



### 4.2 Používání senzorových tlačítek

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

### 4.3 Nastavení času

Před použitím trouby musíte nastavit čas.

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


Stiskněte  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 změnit, pokud je zapnutá některá funkce.




Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat ukazatel denního času. Nastavení nového času provedete podle části „Nastavení času“.

### 4.5 Zasunovací ovladače

Chcete-li spotřebič použít, stiskněte ovladač. Ovladač se vysune.

### 4.6 Předehřátí

Před prvním použitím prázdnou troubu předehřejte.

1. Nastavte funkci . Nastavte maximální teplotu.
2. Nechte troubu pracovat jednu hodinu.
3. Nastavte funkci . Nastavte maximální teplotu.
4. Nechte troubu pracovat 15 minut.
5. Nastavte funkci . Nastavte maximální teplotu.
6. Nechte troubu pracovat 15 minut.
7. Troubu vypněte a nechte ji vychladnout.

Příslušenství se může zahřát více než obvykle. Z trouby může vycházet zápach a kouř. Zajistěte v místnosti dostatečné větrání.

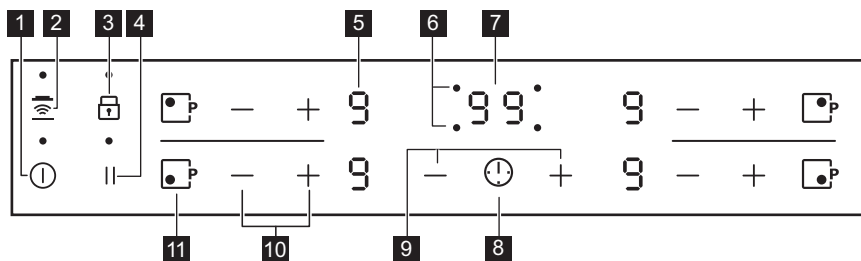
## 5. VARNÁ DESKA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 5.1 Ovládací panel varné desky





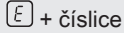






K ovládní spotřebiče používejte sensorová tlačítka. Displeje, ukazatele a zvukové signály signalizují, jaké funkce jsou zapnuté.

Se- nzo- ro- vé tla- čítko	Funkce	Poznámka
<b>1</b> ①	ZAP / VYP	Slouží k zapnutí a vypnutí varné desky.
<b>2</b>	Hob²Hood	Slouží k zapnutí a vypnutí manuálního režimu funkce.
<b>3</b>	Zámek / Dětská bezpečnostní pojistka	Slouží k zablokování a odblokování ovládacího panelu.
<b>4</b>	Pausa	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.
<b>5</b> -	Displej nastavení teploty	Ukazuje nastavení teploty.
<b>6</b> -	Ukazatele časovače varných zón	Ukazují, pro kterou zónu je nastavený čas.
<b>7</b> -	Displej časovače	Ukazuje čas v minutách.
<b>8</b>	-	Slouží k volbě varné zóny.
<b>9</b> + / -	-	Slouží ke zvýšení nebo snížení času.
<b>10</b> + / -	-	Slouží k nastavení teploty.
<b>11</b>	PowerBoost	Slouží k zapnutí funkce.

## 5.2 Displeje nastavení teploty


Displej	Popis
	Varná zóna je vypnutá.

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

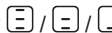
### 5.3 OptiHeat Control (Třístupňový ukazatel zbytkového tepla)



#### VAROVÁNÍ!

 Dokud kontrolka svítí, hrozí nebezpečí popálení zbytkovým teplem.

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


Kontrolky  se zobrazí, když je varná zóna horká. Kontrolky zobrazují úroveň zbytkového tepla u varných zón, které právě používáte.

Může se také zobrazovat kontrolka:

- pro sousedící varné zóny, i když je nepoužíváte,
- když položíte horkou nádobu na studenou varnou zónu,
- když je varná deska vypnutá, ale varná zóna je stále horká.



Kontrolka se přestane zobrazovat, když varná zóna vychladne.

### 5.4 Zapnutí a vypnutí


Stisknutím  na jednu sekundu varnou desku zapnete nebo vypnete.

### 5.5 Automatické vypnutí





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

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

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


Nastavení teploty	Varná deska se vypne po
 , 1 - 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.

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

### Zapnutí funkce pro varnou zónu:

stiskněte  (rozsvítí se ). Ihned stiskněte  (rozsvítí se ). Ihned stiskněte , dokud se nezobrazí správné nastavení teploty. Po třech sekundách se rozsvítí .

**Vypnutí funkce:** stiskněte .

## 5.8 PowerBoost

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

### Zapnutí funkce pro varnou zónu:

stiskněte . Rozsvítí se .


**Vypnutí funkce:** stiskněte  nebo .

## 5.9 Časovač



### Odpočítávání času

Pomocí této funkce můžete nastavit délku zapnutí varné zóny při jednom vaření.


Nejprve nastavte tepelný výkon pro danou varnou zónu, poté nastavte funkci.

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



### Zapnutí funkce nebo změna času:


stisknutím symbolu  nebo  na časovači nastavte čas (0–99 minut). Jakmile kontrolka varné zóny začne pomalu blikat, odpočítává se čas.

### Kontrola zbývajících času:

zvolte varnou zónu pomocí symbolu . Kontrolka varné zóny začne rychle blikat. Na displeji se zobrazí zbývajících čas.

### Vypnutí funkce:


zvolte varnou zónu pomocí symbolu  a stiskněte . Zbývajících čas se bude odečítat zpět až do 00. Kontrolka varné zóny zhasne.

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




### Vypnutí zvukové signalizace:

stiskněte symbol .

### Minutka



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


### Zapnutí funkce:

stiskněte symbol . Stisknutím  nebo  na časovači nastavte čas. Jakmile uplyne nastavený čas, zazní zvukový signál a začne blikat 00.

### Vypnutí zvukové signalizace:

stiskněte symbol .

**Vypnutí funkce:** stiskněte  a poté . Zbývajících čas se bude odečítat zpět až do 00.


 Tato funkce nemá žádný vliv na provoz varných zón.


## 5.10 Pauza


Tato funkce přepne všechny zapnuté varné zóny na nejnižší tepelný výkon.

Když je funkce zapnutá, všechny ostatní symboly na ovládacích panelech jsou zablokovány.

Tato funkce nevypne funkce časovače.

Stisknutím  zapnete funkci.



Rozsvítí se . Tepelný výkon je snížen na hodnotu 1.


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


## 5.11 Zámek

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

**Nejprve nastavte tepelný výkon.**





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





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

 Funkci také vypnete vypnutím varné desky.

## 5.12 Dětská bezpečnostní pojistka

Tato funkce brání neúmyslnému použití varné desky.



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

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

## Vyřazení funkce na jedno vaření:


pomocí  zapněte varnou desku.

Rozsvítí se . Na čtyři sekundy

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

## 5.13 Hob<sup>2</sup>Hood

Jedná se o pokročilou automatickou funkci, která spojí varnou desku se speciálním odsavačem par. Jak varná deska, tak odsavač par jsou vybaveny infračerveným vysilačem. Rychlost ventilátoru se řídí automaticky na základně nastavení režimu a teploty nejteplejší varné nádoby na varné desce. Ventilátor lze také z varné desky ovládat ručně.

 U většiny odsavačů par je dálkový systém ovládání ve výchozím stavu vypnutý. Před použitím funkce jej zapněte. Více informací viz návod k použití odsavače par.

## Automatický chod funkce

Automatický chod funkce zapnete nastavením automatického režimu na H1–H6. Varná deska je ve výchozím stavu nastavená na H5. Odsavač par reaguje vždy, když používáte varnou desku. Varná deska automaticky rozpozná teplotu varných nádob a přizpůsobí rychlost ventilátoru.

## Automatické režimy

	Auto- matické osvětle- ní	Vaření <sup>1)</sup>	Smaže- ní <sup>2)</sup>
Režim H0	Vyp	Vyp	Vyp
Režim H1	Zap	Vyp	Vyp
Režim H2 <sup>3)</sup>	Zap	Rychlost ventilátoru 1	Rychlost ventilátoru 1








	Auto- matické osvětle- ní	Vaření <sup>1)</sup>	Smaže- ní <sup>2)</sup>
Režim H3	Zap	Vyp	Rychlost ventilá- toru 1
Režim H4	Zap	Rychlost ventilá- toru 1	Rychlost ventilá- toru 1
Režim H5	Zap	Rychlost ventilá- toru 1	Rychlost ventilá- toru 2
Režim H6	Zap	Rychlost ventilá- toru 2	Rychlost ventilá- toru 3


1) Varná deska rozpozná proces vaření a nastaví rychlost ventilátoru v souladu s automatickým režimem.


2) Varná deska rozpozná proces smažení a nastaví rychlost ventilátoru v souladu s automatickým režimem.

3) Tento režim zapne ventilátor a osvětlení a nezávisí na teplotě.

### Změna automatického režimu




1. Vypněte spotřebič.
2. Dotkněte se  na tři sekundy. Displej se rozsvítí a zhasne.
3. Na tři sekundy stiskněte , dokud se nezobrazí  nebo .
4. Několikrát stiskněte , dokud se neobjeví .
5. Stisknutím  na časovači zvolte automatický režim.


 Chcete-li odsavač par ovládat přímo na panelu odsavače par, vypněte automatický režim funkce.


 Po dokončení vaření a vypnutí varné desky může ventilátor odsavače par ještě nějakou dobu pracovat. Systém poté ventilátor vypne automaticky a na dalších 30 sekund vám zabrání v jeho náhodném spuštění.

### Manuální ovládání rychlosti ventilátoru

Funkci můžete také ovládat ručně.


Chcete-li to udělat, stiskněte symbol , když je varná deska zapnutá. Tím se vypne automatický chod funkce a umožní vám to ručně změnit rychlost ventilátoru. Stisknutím symbolu  zvýšíte rychlost ventilátoru o jeden stupeň. Když dosáhnete intenzivního stupně a stisknete symbol  znovu, nastavíte rychlost ventilátoru na 0, čímž ventilátor odsavače par vypnete.

Opětovným stisknutím symbolu  ventilátor znovu spustíte s rychlostí 1.

 Automatický chod této funkce zapnete tak, že vypnete a opět zapnete varnou desku.

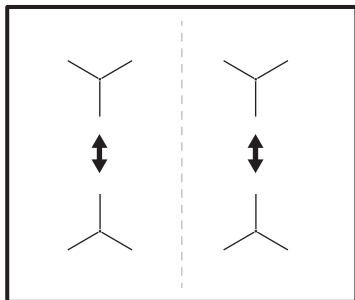
### Zapnutí osvětlení

Varnou desku můžete nastavit tak, aby se při jejím zapnutí automaticky zapnulo i osvětlení. Učiníte tak nastavením automatického režimu na H1–H6.

 Osvětlení na odsavači par se vypne dvě minuty po vypnutí varné desky.

## 5.14 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



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 6.1 Nádobí



U indukčních varných zón vytváří silné elektromagnetické pole teplo ve varné nádobě velmi rychle.



Indukční varné zóny používejte s vhodnými nádobami.

#### Materiál nádobí

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

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

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



Dno nádoby musí být co nejrovnější a nejsilnější. Než nádoby položíte na povrch varné desky, ujistěte se, že jejich dno je čisté a suché.

#### Rozměry nádobí

Indukční varné zóny se automaticky přizpůsobují průměru dna nádoby.

Účinnost 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)	Výkon (W)
Levá zadní	125 - 140	1400/2500
Pravá zadní	145 - 180	1800/2800
Pravá přední	145 - 180	1800/2800
Levá přední	180 - 210	2300/3600

### 6.3 Zvuky během používání

#### Jestliže slyšíte:

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

Tyto zvuky jsou normální a neznamenají žádnou závadu.

## 6.4 Ōko Timer (Ekologický časov spina)

Za celem úspory energie se topn článek varn zóny sám vypne dv, než zazní signál odpotvn času. Rozdíl mezi dobou provozu závisí na nastaven teplotě a délce vaření.

není pmo mrn. Když zvysite nastaven teploty, nezvys se mrn spotřeba energie dan varné desky. To znamen, že varn zóna se středním nastavenm teploty spotřebuje mn než polovinu svého výkonu.



daje v tabulce jsou pouze orientan.

## 6.5 Prklady pouit pri vaření

Vztah mezi nastavenm teploty a spotřebou energie prslun varn zóny

Tepeln v-kon	Pouit:	as (min)	Tipy
- 1	Udržení teploty hotového jídla.	dle po- teby	Nádobu zakryjte pokličkou.
1 - 2	Holandsk omáčka, rozpouštění másla, čokolády nebo želatiny.	5 - 25	as od času zamíchejte.
1 - 2	Ztuhnutí nadýchaných omelet a volských ok.	10 - 40	Ppravujte zakryt pokličkou.
2 - 3	Duen jídel z re a mléčných jídel, ohvn hotových jídel.	25 - 50	Přidejte alespoň dvakrát tolik vody než re, mln jídla v polovině doby prpravy zamíchejte.
3 - 4	Pprava zeleniny, ryb a masa v pe.	20 - 45	Přidejte několik polévkových lžic tekutiny.
4 - 5	Pprava brambor v pe.	20 - 60	Použijte max. /4 l vody na 750 g brambor.
4 - 5	Pprava vho množství jídla, dušených pokrmů a polévek.	60 - 150	A 3 l tekutiny plus prsady.
6 - 7	Mrn smaen: plátky masa, cordon bleu z teleho masa, kotlety, karbanátky, klobásy, játra, jka, vejce, palačinky a koblihy.	dle po- teby	V polovině doby obraťte.
7 - 8	Prudk smaen, opeen bramb. kaše, steaky z rotnce, steaky.	5 - 15	V polovině doby obraťte.
9	Vaen vody, vaření těstovin, opraen masa (guláš, duen maso), fritování hranolku.		
P	Vaen velkého množství vody. Je zapnuto PowerBoost.		



## 7. VARNÁ DESKA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 7.1 Všeobecné informace

- Varnou desku po každém použití vyčistěte.
- Varné náčiní používejte vždy s čistou spodní stranou.
- Škrábance nebo tmavé skvrny na povrchu nemají vliv na funkci varné desky.
- Použijte speciální čisticí prostředek vhodný na povrch varné desky.
- Na sklo použijte speciální škrabku.

### 7.2 Čištění varné desky

- **Okamžitě odstraňte:** roztavený plast, plastovou folii, cukr nebo jídlo

obsahující cukr. Pokud tak neučiníte, nečistota může varnou desku poškodit. Vyvarujte se popálení. Speciální škrabku přiložte šikmo ke skleněnému povrchu a posunujte ostří po povrchu desky.

- **Odstraňte po dostatečném vychladnutí varné desky:** skvrny od vodního kamene, vodové kroužky, tukové skvrny nebo kovově lesklé zbarvení. Vyčistěte varnou desku vlhkým hadříkem s neabrazivním mycím prostředkem. Po vyčištění varnou desku osušte měkkým hadrem.
- **Odstraňte kovově lesklé zbarvení:** použijte roztok vody s octem a vyčistěte skleněný povrch pomocí hadříku.

## 8. TROUBA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.






### 8.1 Funkce trouby



#### VAROVÁNÍ!

Před zahájením procesu přípravy ani během něj nenalévejte do vyryté části vnitřku trouby žádné tekutiny. Hrozí nebezpečí poškození.

Symbol	Funkce trouby	Použití
0	Poloha Vypnuto	Trouba je vypnutá.
	Pravý horký vzduch	K pečení jídel až na dvou úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu trouby o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce Konvenční pečení.
	Příprava Pizzy /AirFry	K pečení jídel, která vyžadují intenzivnější opečení dozlatova a křupavý spodek, na jedné úrovni. /Ke smažení jídla s menším množstvím oleje nebo bez pečicího papíru. Pro pokrmy jako hranolky nebo pizza.

Symbol	Funkce trouby	Použití
	Konvenční pečení	K pečení a opékání jídel na jedné úrovni trouby.
	Sušení	K sušení krájeného ovoce, zeleniny a hub.
	Rychlý gril	Ke grilování plochých jídel ve velkém množství a k opékání chleba.
	Turbo gril	K pečení velkých kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. Také k zapékání a pečení dozlatova.
	Vlhký horký vzduch	Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Pokyny k pečení najdete v části „Tipy a rady“, Vlhký horký vzduch pečení zavřená, aby nedošlo k přerušování funkce a aby trouba fungovala co nejlépe. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku trouby může lišit od nastavené teploty. Může dojít ke snížení tepelného výkonu. Obecná doporučení ohledně úspory energie viz kapitola „Energetická účinnost“, Úspora energie. Tato funkce byla použita ke splnění energetické třídy dle normy EN 60350-1. Když používáte tuto funkci, osvětlení se vypne automaticky.



Jídlo můžete rozmrazit pomocí funkce Vlhký horký vzduch, aniž byste museli nastavit teplotu.

## 8.2 Zapnutí a vypnutí trouby



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

- 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.

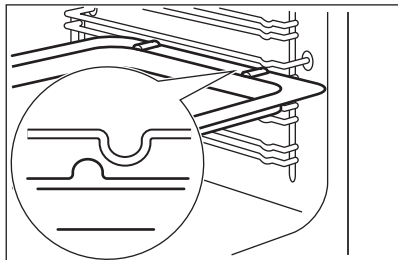
## 8.3 Chladicí ventilátor

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

## 8.4 Vložení příslušenství do trouby

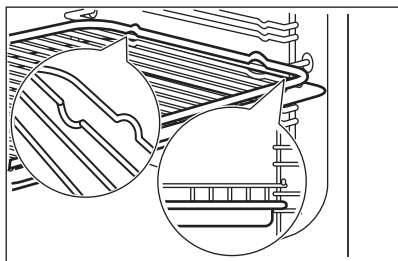
**Kombinovaný pekáč:**

Hluboký pekáč / plech zasuňte mezi drážky zvolené úrovně roštu.



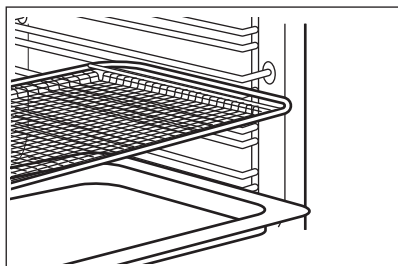
**Společné vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče:**

Zasuňte hluboký pekáč mezi drážky zvolené úrovně roštu a tvarovaný rošt na drážky nad nimi.



**AirFry plech na pečení:**

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



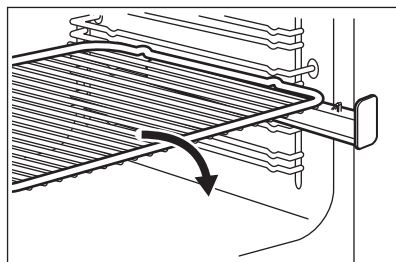
- Pro vyšší bezpečnost má veškeré příslušenství na horní straně pravého a levého okraje malé zářezy. Tyto zářezy také fungují jako ochrana proti překlopení.
- Zvýšený okraj roštu slouží jako ochrana proti sklouznutí varných nádob.

**8.5 Teleskopické výsuvy - vložení příslušenství trouby**

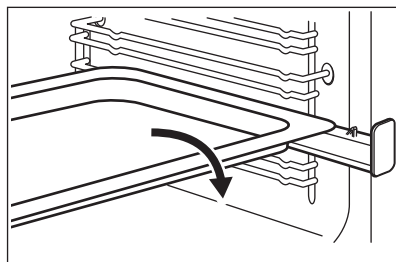


Instalační pokyny pro teleskopické výsuvy si uschovejte pro budoucí použití.

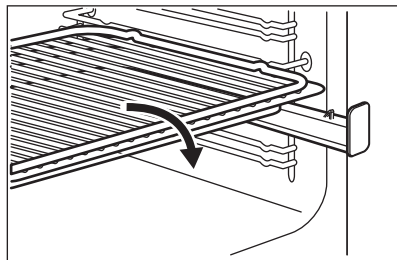
Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.



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



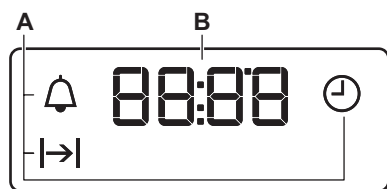
Vložte plech na pečení nebo hluboký pekáč / plech do teleskopických výsuv.



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. Funkce hodin
- B. Časovač

### 9.2 Tlačítka

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

### 9.3 Funkce hodin

Funkce hodin		Použití
🕒	DENNÍ ČAS	K nastavení, změně nebo kontrole denního času.
→	TRVÁNÍ	Slouží k nastavení délky provozu trouby.
🔔	MINUTKA	K nastavení odpočítávání času. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby. Tuto funkci můžete zapnout kdykoliv, i u vypnuté trouby.

### 9.4 Nastavení funkce TRVÁNÍ

1. Nastavte funkci trouby a teplotu.



2. Opakovaně stiskněte 🕒, dokud nezačne blikat |→|.

3. Použijte **+** nebo **—** k nastavení času TRVÁNÍ.

Na displeji se zobrazí **|→|**.

4. Po uplynutí času začne blikat **|→|** a zazní zvukový signál. Spotřebič se automaticky vypne.
5. Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
6. Otočte ovladačem funkcí trouby a ovladačem teploty do polohy vypnuto.


## 9.5 Nastavení funkce MINUTKA

1. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .
2. Použijte **+** nebo **—** k nastavení potřebného času.

Funkce Minutka se po pěti sekundách spustí automaticky.

3. Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál. Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
4. Otočte ovladačem funkcí trouby a ovladačem teploty do polohy vypnuto.

## 9.6 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



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.



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

Pokud pečete koláče na několika polohách roštů, můžete dobu pečení prodloužit o 10–15 minut.

Různě vysoké moučniky a pečivo mohou zhnědnout nerovnoměrně. Je-li zhnědnutí nerovnoměrné, není nutné měnit nastavení teploty. Rozdíly se během pečení vyrovnají.

Plechý v troubě se mohou během pečení zkroutit. Po ochlazení se opět vyrovnají.

## 10.1 Pečení moučných jídel

Při prvním pečení použijte nižší teplotu.

## 10.2 Tipy k pečení moučných jídel

Výsledek pečení	Možná příčina	Řešení
Spodek koláče není dostatečně propečený.	Nesprávná poloha roštu.	Vložte koláč na nižší rošt.
Koláč klesl a je mazlavý či nerovnoměrný.	Teplota trouby je příliš vysoká.	Příště nastavte o něco nižší teplotu trouby.
	Teplota trouby je příliš vysoká a doba pečení je příliš krátká.	Příště nastavte delší dobu pečení a nižší teplotu trouby.
Koláč je příliš suchý.	Teplota trouby je příliš nízká.	Příště nastavte vyšší teplotu trouby.
	Příliš dlouhá doba pečení.	Příště nastavte delší dobu pečení.

Výsledek pečení	Možná příčina	Řešení
Koláč se peče nerovnoměrně.	Teplota trouby je příliš vysoká a doba pečení je příliš krátká.	Příště nastavte delší dobu pečení a nižší teplotu trouby.
	Těsto na koláč není rozloženo rovnoměrně.	Příště těsto na koláč rozložte na plech na pečení rovnoměrně.
Koláč není při délce pečení uvedené v receptu hotový.	Teplota trouby je příliš nízká.	Příště nastavte o něco vyšší teplotu trouby.

### 10.3 Právý horký vzduch

#### Pečení na jedné úrovni

##### Pečení ve formě

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kulatý koláč nebo briošky	150 - 160	50 - 70	2
Linecký koláč / ovocné koláče	140 - 160	50 - 90	1 - 2
Piškotová buchta bez tuku	150 - 160 <sup>1)</sup>	25 - 40	3
Dortový korpus - křehké těsto	170 - 180 <sup>1)</sup>	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

<sup>1)</sup> 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) <sup>1)</sup>	150	35 - 55	3
Ovocné koláče z křehkého těsta	160 - 170	40 - 80	3

<sup>1)</sup> 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 ro- štu
Sušenky z piškotového těsta	150 - 160	15 - 20	3
Sněhové pusinky	80 - 100	120 - 150	3
Makronky	100 - 120	30 - 50	3
Sušenky z kynutého těsta	150 - 160	20 - 40	3
Malé listové pečivo	170 - 180 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Pečivo	160 <sup>1)</sup>	10 - 35	3
Malé koláčky (20 kousků na plech)	150 <sup>1)</sup>	20 - 35	3

<sup>1)</sup> Předehřejte troubu.

#### Tabulka pro nákypy a zapékaná jídla

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

<sup>1)</sup> Předehřejte troubu.

#### Pečení na více úrovních

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

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

<sup>1)</sup> Předehřejte troubu.

##### Sušenky/small cakes/cukroví/pečivo

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

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu
			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
Malé listové pečivo	170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 50	2 / 4
Pečivo	180 <sup>1)</sup>	25 - 40	2 / 4
Malé koláčky (20 kousků na plech)	150 <sup>1)</sup>	20 - 40	2 / 4

1) Předehřejte troubu.

## 10.4 Tradiční pečení na jedné úrovni

### Pečení ve formě

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu
Kulatý koláč nebo brioška	160 - 180	50 - 70	2
Linecký koláč / ovocné koláče	150 - 170	50 - 90	1 - 2
Piškotová buchta bez tuku	170 <sup>1)</sup>	25 - 40	3
Dortový korpus - křehké těsto	190 - 210 <sup>1)</sup>	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 ro- štu
Kynutá pleťnka / Věvec	170 - 190	40 - 50	2
Vánoční štola	160 - 180 <sup>1)</sup>	50 - 70	2



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

<sup>1)</sup> Předehřejte troubu.

<sup>2)</sup> Použijte hluboký pekáč / plech.

### Sušenky

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

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu
Malé koláčky (20 ks na plech)	170 <sup>1)</sup>	20 - 30	3 - 4

<sup>1)</sup> Předehřejte troubu.

#### Tabulka pro nákypy a zapékaná jídla

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu
Zapečené těstoviny	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	180 - 200	35 - 50	1
Zapékaná zelenina	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 30	1
Bagety zapečené s roztaveným sýrem	200 - 220 <sup>1)</sup>	15 - 30	1
Sladké nákypy	180 - 200	40 - 60	1
Rybí nákypy	180 - 200	40 - 60	1
Plněná zelenina	180 - 200	40 - 60	1

<sup>1)</sup> Předehřejte troubu.

### 10.5 Příprava pizzy

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu
Pizza (tenká) <sup>1)</sup>	200 - 230 <sup>2)</sup>	10 - 20	1 - 2
Pizza (s velkou náplní) <sup>1)</sup>	180 - 200	20 - 35	1 - 2
Ovocné koláčky	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Špenátový koláč	160 - 180	45 - 60	1 - 2
Slaný lotrinský koláč (Pikantní ko- láč)	170 - 190	45 - 55	1 - 2
Švýcarský koláč	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Tvarohový 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 <sup>2)</sup>	10 - 20	2 - 3
Listové těsto s náplní	160 - 180 <sup>2)</sup>	45 - 55	2 - 3
Flammekuchen (alsaské jídlo pod- obné pizze)	230 - 250 <sup>2)</sup>	12 - 20	2 - 3

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu
Pirohy (ruské pirohy s náplní)	180 - 200 <sup>2)</sup>	15 - 25	2 - 3

1) Použijte hluboký pekáč / plech.

2) Předehřejte troubu.

## 10.6 Vlhký horký vzduch

### Chléb a pizza

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu
Žemle	180	25 - 35	3
Mražená pizza 350 g	190	25 - 35	3

### Koláče na plechu na pečení

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu
Roláda	180	20 - 30	3
Sušenka brownie	180	30 - 40	3

### Koláče ve formě

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu
Suflé	200	30 - 40	3
Koláčový korpus z piškotového těsta	180	20 - 30	3
Piškotový dort	150	25 - 35	3

### Ryby

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

### Maso

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu
Maso v sáčku 250 g	200	25 - 35	3
Maso na vidlici 500 g	200	30 - 40	3

**Malé kusy pečiva**

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu
Sušenky	180	25 - 35	3
Makronky	160	25 - 35	3
Muffin	180	25 - 35	3
Slaný keks	170	20 - 30	3
Placičky z křehkého těsta	150	25 - 35	3
Dortíky	170	15 - 25	3

**Vegetariánské**

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu
Zeleninová směs v sáčku 400 g	180	25 - 35	3
Omeleta	200	20 - 30	3
Zelenina na pekáči 700 g	180	25 - 35	3

**10.7 Tipy k pečení masa**

Používejte žáruvzdorné nádoby.

Libové maso pečte přikryté (můžete použít hliníkovou fólii).

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

Na plech nalijte trochu vody, zabráníte tím připečení kapajícího tuku.

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

Maso a ryby pečte ve větších kusech (minimálně 1 kg).

Kusy pečeně několikrát v průběhu pečení potřete vlastní šťávou.

**10.8 Tradiční pečení ****Hovězí**

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu
Dušené maso	1 - 1,5 kg	200 - 230	105 - 150	1
Hovězí pečeně nebo fi- let: nepropečené	na cm tloušťky	230 - 250 <sup>1)</sup>	6 - 8	1
Hovězí pečeně nebo fi- let: středně propečené	na cm tloušťky	220 - 230	8 - 10	1
Hovězí pečeně nebo fi- let: dobře propečené	na cm tloušťky	200 - 220	10 - 12	1

<sup>1)</sup> 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
Sekaná	750 g - 1 kg	170 - 190	50 - 60	1
Vepřové koleno (předvařené)	750 g - 1 kg	200 - 220	90 - 120	1

**Telecí**

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

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

**Jehněčí**

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

**Zvěřina**

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

<sup>1)</sup> Předehřejte troubu.

**Drůbež**

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kusy drůbeže	200 - 250 g 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

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

### Ryby

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

## 10.9 Pečení masa s funkcí Turbo gril

### Hovězí

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Hovězí pečeně nebo filet, nepropečený	na cm tloušťky	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6	1
Hovězí pečeně nebo filet, středně propečený	na cm tloušťky	180 - 190	6 - 8	1
Hovězí pečeně nebo filet, dobře propečený	na cm tloušťky	170 - 180	8 - 10	1

1) Předehřejte troubu.

### Vepřové

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Ramínko, krkovička, 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
Vepř. koleno (předvařené)	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

### Telecí

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

## Jehněčí

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

## Drůbež

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kusy drůbeže	200 - 250 g každý	200 - 220	30 - 50	1
Kachna	1,5–2 kg	180 - 200	80 - 100	1
Husa	3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Krůta	2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Krůta	4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240	1
Celé kuře	1–1,5 kg	180 - 200	60 - 90	2

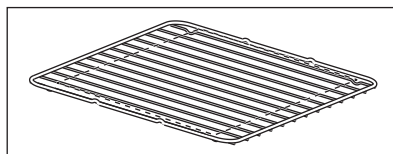
## 10.10 Grilování obecně



### VAROVÁNÍ!

Vždy grilujte se zavřenými dvířky trouby.

- **Vždy grilujte při maximální nastavené teplotě.**
- Rošt zasuňte do polohy uvedené v tabulce pro grilování.
- Do první polohy roštu vždy zasuňte hluboký plech na zachycení šťávy.
- Grilujte pouze ploché kousky masa nebo ryb.



Grilovací oblast je nastavena do středu roštu.

## 10.11 Velkoplošný gril

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

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)		Poloha roštu
		1. strana	2. strana	
Topinky s oblohou	max	6 - 8	-	4

1) Předehřejte troubu

## 10.12 Sušení

Na rošty trouby položte papír na pečení.

Pro dosažení nejlepších výsledků:  
vypněte spotřebič v polovině potřebné

doby. Otevřete dvířka spotřebiče a nechte jej vychladnout. Poté dokončete sušení.

### Zelenina

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (hod)	Poloha roštu	
			Jedna poloha	Dvě polohy
Fazole	60 - 70	6 - 8	3	2 / 4
Papriky	60 - 70	5 - 6	3	2 / 4
Zelenina do polévky	60 - 70	5 - 6	3	2 / 4
Houby	50 - 60	6 - 8	3	2 / 4
Byliny	40 - 50	2 - 3	3	2 / 4

### Ovoce

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (hod)	Poloha roštu	
			Jedna poloha	Dvě polohy
Švestky	60 - 70	8 - 10	3	2 / 4
Meruňky	60 - 70	8 - 10	3	2 / 4
Jablečné plátky	60 - 70	6 - 8	3	2 / 4
Hrušky	60 - 70	6 - 9	3	2 / 4

## 10.13 AirFry

### Pečivo

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Croissant, zmrazený	cca 350 g	180 - 220	15 - 30	3
Malé listové pečivo, zmrazené	cca 400 g	180 - 220	15 - 35	3
Malé listové pečivo, čerstvé	cca 300 g	180 - 220	15 - 35	3



Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Pizza, mražená	cca 340 g	180 - 220	20 - 35	3

#### Potraviny z brambor

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Hranolky, mražené	cca 650 g	180 - 220	20 - 30	3
Hranolky silné, mražené	cca 600 g	180 - 220	20 - 30	3
Americké brambory, mražené	cca 650 g	180 - 220	15 - 25	3
Krokety	cca 450 g	180 - 220	15 - 30	3

#### Čerstvá zelenina

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Plátky cukety, čerstvé <sup>1)</sup>	cca 500 g	180 - 220	25 - 35	3

<sup>1)</sup> přidejte lžici olivového oleje, aby se nelepily

#### Další

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Plátky masa, zmrazené	cca 300 g	180 - 220	15 - 25	3
Krevety v těstíčku, zmrazené	cca 200 g	180 - 220	15 - 25	3
Kroužky z olihně, zmrazené	cca 250 g	180 - 220	15 - 25	3
Kuřecí nugety, zmrazené	cca 300 g	180 - 220	15 - 25	3
Rybí prsty, zmrazené	cca 500 g	180 - 220	15 - 25	3

### 10.14 Informace pro zkušebny

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství	Poloha roštu
Malé koláčky (20 malých koláčků na plech)	Konvenční pečení	170	20 - 30	Plech na pečení	4
Malé koláčky (20 malých koláčků na plech)	Pravý horký vzduch	150	20 - 30	Plech na pečení	2
Malé koláčky (20 malých koláčků na plech)	Pravý horký vzduch	150	25 - 35	Tác / odkapávací plech	1 + 4

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství	Poloha roštu
Jablečný koláč, 2 formy (Ø 20 cm) na roštu, položené úhlopříčně	Konvenční pečení	180	70 - 90	Mřížka	1
Jablečný koláč, 2 formy (Ø 20 cm) na roštu, položené úhlopříčně	Pravý horký vzduch	160	70 - 90	Mřížka	2
Jablečný koláč, 2 formy (Ø 20 cm) na roštu, položené úhlopříčně	Příprava Pizzy	160	60 - 80	Mřížka	2
Jablečný koláč, 2 formy (Ø 20 cm) na roštu, položené úhlopříčně. <sup>1)</sup>	Pravý horký vzduch PLUS	160	70 - 80	Plech na pečení	2
Piškotová buchta bez tuku, 1 forma (ø 26 cm) na roštu	Konvenční pečení	170	30 - 40	Mřížka	3
Piškotová buchta bez tuku, 1 forma (ø 26 cm) na roštu	Pravý horký vzduch	150	35 - 45	Mřížka	2
Piškotová buchta bez tuku, 1 forma (ø 26 cm) na roštu	Pravý horký vzduch	160	25 - 35	Mřížka	1 + 4
Křehké těsto / pruh těsta	Pravý horký vzduch	140	20 - 35	Plech na pečení	3
Křehké těsto / pruh těsta	Pravý horký vzduch	140	20 - 30	Plech na pečení	1 + 4
Křehké těsto / pruh těsta	Konvenční pečení	160	20 - 35	Plech na pečení	3
Topinky	Grilování	Max.	1 - 5	Mřížka	4
Hovězí hamburger	Grilování	Max.	15 - 20 první strana. 10 - 15 druhé strana.	Rošt/ Odkapávací plech	4

<sup>1)</sup> Do vlihu vnitřku trouby přilijte 150 ml vody.

## 11. TROUBA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 11.1 Poznámky k čištění



### Čistící prostředky

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

Kovové plochy očistíte pomocí čistícího roztoku.

Skvrny vyčistíte pomocí šetrného čistícího prostředku.



### Každodenní použití

Vnitřek trouby očistíte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídel může způsobit požár.

Neuchovávejte potraviny v troubě déle než 20 minut. Osušte vnitřek měkkým hadrem po každém použití.



### Příslušenství

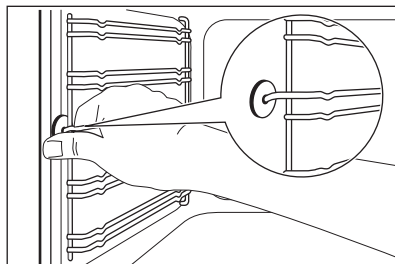
Vyčistěte všechno příslušenství po každém použití a nechte jej vysušit. Použijte měkký hadr a vlažnou vodu s šetrným mycím prostředkem. Nečistěte příslušenství v myčce nádobí (kromě plechu AirFry).

Nepřílnavé příslušenství a plech AirFry nečistěte pomocí abrazivních čistících prostředků nebo ostrých předmětů.

## 11.2 Čištění plechu AirFry

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

Lze ho rovněž umýt v myčce nádobí.



## 11.3 Trouby z nerezové oceli nebo hliníku

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

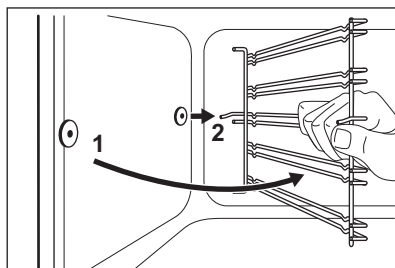
Nikdy nepoužívejte ocelové drátěnky, kyseliny nebo abrazivní (pískové) prostředky, protože by mohly poškodit povrch trouby. Ovládací panel vyčistěte se stejnou opatrností.

## 11.4 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 výsuvkách musí směřovat dopředu.

Drážky roštů instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

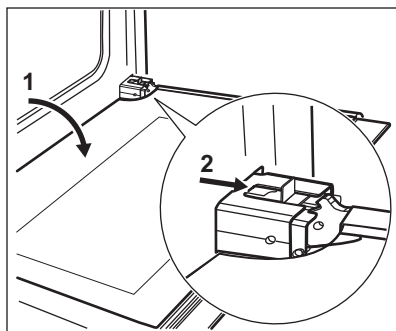


### POZOR!

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

## 11.5 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 odstraňte jejich vytažením směrem dopředu nejprve na jedné a poté na druhé straně.

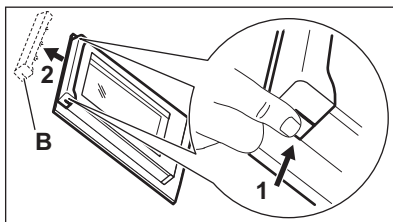
Po vyčištění dvířka trouby nasadte zpět opačným postupem. Ujistěte se, že při zasouvání dvířek uslyšíte klapnutí. V případě potřeby použijte sílu.

## 11.6 Vytažení a vyčištění skleněných panelů dvířek

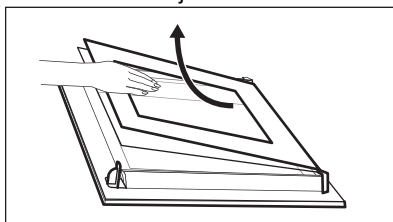


Sklo v dvířkách vašeho spotřebiče může být různého typu a tvaru dle příkladů na obrázcích. Počet skleněných panelů se může také lišit.

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.

## 11.7 Výměna žárovky



### VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Žárovka může být horká.

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

## Zadní žárovka



Skleněný kryt žárovky se nachází na zadní straně vnitřku trouby.

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

## 11.8 Vysazení zásuvky

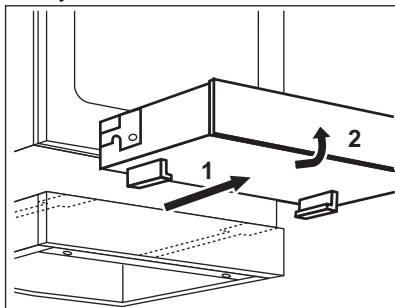


### VAROVÁNÍ!

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

Zásuvku pod troubou lze při čištění vyjmout.

1. Vytáhněte zásuvku až na doraz.



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

### Zasazení zásuvky:

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

## 12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 12.1 Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Nelze zapnout spotřebič.	Spotřebič není zapojený do elektrické sítě nebo je připojený nesprávně.	Zkontrolujte, zda je spotřebič správně zapojený do elektrické sítě.
Nelze zapnout spotřebič.	Je spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka spaluje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
Varnou desku nelze zapnout ani používat.	Stiskli jste dvě nebo více senzorových tlačítek současně.	Stiskněte pouze jedno senzorové tlačítko.
Varnou desku nelze zapnout ani používat.	Na ovládacím panelu je voda nebo skvrny od tuku.	Vyčistěte ovládací panel.

Problém	Možná příčina	Řešení
Ozve se zvukový signál a varná deska se vypne. Když je varná deska vypnutá, ozve se zvukový signál.	Zakryli jste jedno nebo více sensorových tlačítek.	Odstraňte předmět ze sensorových tlačítek.
Varná deska se vypne.	Něčím jste zakryli sensorové tlačítko ①.	Odstraňte předmět ze sensorového tlačítka.
Kontrolka zbytkového tepla se nerozsvítí.	Varná zóna byla zapnutá jen krátkou dobu, a není proto horká.	Jestliže byla varná zóna zapnutá dostatečně dlouho, aby byla horká, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Funkce automatického ohřevu nefunguje.	Varná zóna je horká.	Nechte varnou zónu dostatečně vychladnout.
Funkce automatického ohřevu nefunguje.	Je nastaven nejvyšší tepelný výkon.	Nejvyšší tepelný výkon má stejný výkon jako funkce.
Tepelný výkon kolísá mezi dvěma nastaveními.	Funkce řízení výkonu je zapnutá.	Viz část „Varná deska - Denní používání“.
Senzorová tlačítka se zahřívají.	Nádoba je příliš velká nebo jste ji postavili příliš blízko ovládacích prvků.	Je-li to možné, na zadních varných zónách používejte velké nádoby.
Při dotyku sensorových tlačítek nezazní žádný zvukový signál.	Zvuková signalizace je vypnutá.	Zapněte zvukovou signalizaci. Viz část „Varná deska - Denní používání“.
Na displeji varné desky se zobrazí  .	Funkce automatického vypnutí je zapnutá.	Vypněte varnou desku a znovu ji zapněte.
Na displeji varné desky se zobrazí  .	Je zapnutá funkce dětské bezpečnostní pojistky nebo blokování tlačítek.	Viz část „Varná deska - Denní používání“.
Na displeji varné desky se zobrazí  .	Na varné zóně není žádná nádoba.	Na varnou zónu postavte nádobu.
Na displeji varné desky se zobrazí  .	Nádoba není vhodná.	Použijte vhodnou nádobu. Viz část „Varná deska - Tipy a rady“.
Na displeji varné desky se zobrazí  .	Průměr dna nádoby je pro varnou zónu příliš malý.	Použijte varné nádoby se správnými rozměry. Viz část „Varná deska - Tipy a rady“.
Trouba nehřeje.	Trouba je vypnutá.	Zapněte troubu.
Trouba nehřeje.	Hodiny nejsou nastavené.	Nastavte hodiny.

Problém	Možná příčina	Řešení
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 nechte jídla v troubě déle než 15 - 20 minut.

## 12.2 Servisní údaje

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na svého prodejce nebo autorizované servisní středisko.

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

Doporučujeme vám zapsat si údaje sem:	
Model (Mod.)	.....
Výrobní číslo (PNC)	.....
Sériové číslo (S.N.)	.....

## 13. INSTALACE

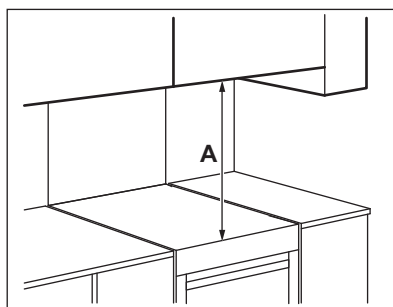


### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 13.1 Technické údaje

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



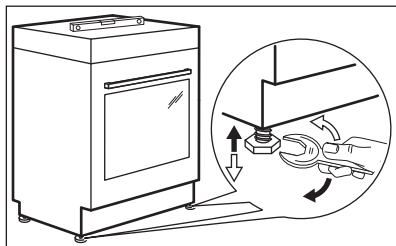
### Minimální vzdálenosti

Rozměry	mm
A	685

### 13.2 Umístění spotřebiče

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

### 13.3 Vyrovnání spotřebiče



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

### 13.4 Ochrana proti překlopení

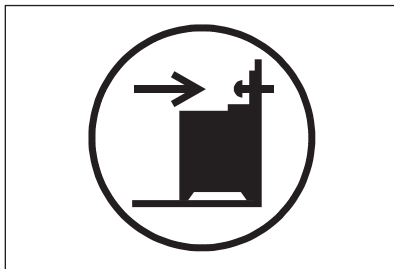


#### **POZOR!**

Nainstalujte ochranu proti překlopení, která zabrání pádu spotřebiče při jeho nesprávném zatížení.

Ochrana proti překlopení funguje pouze tehdy, je-li spotřebič umístěn ve správném prostoru.

Na vašem spotřebiči se nachází symboly zobrazené na obrázcích (dle modelu), které vás upozorňují na instalaci ochrany proti překlopení.

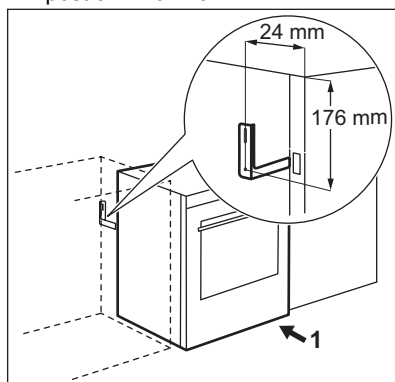


#### **POZOR!**

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

Přesvědčte se, že je plocha za spotřebičem hladká.

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





## 13.5 Elektrická instalace



### VAROVÁNÍ!

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

Spotřebič se dodává bez síťové zástrčky nebo napájecího kabelu.

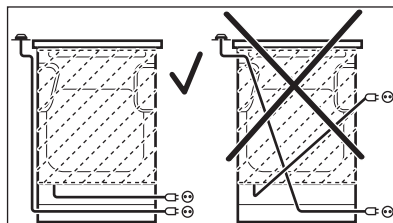
### Vhodné typy kabelů pro různé fáze:

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



### VAROVÁNÍ!

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



## 14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

### 14.1

Označení modelu	LKI64020AX	
Typ varné desky	Varná deska zabudovaná ve volně stojícím sporáku	
Počet varných zón	4	
Technologie ohřevu	Indukce	
Průměr kruhových varných zón (Ø)	Levá přední	21,0 cm
	Levá zadní	14,0 cm
	Pravá přední	18,0 cm
	Pravá zadní	18,0 cm
Spotřeba energie na varnou zónu (EC electric cooking)	Levá přední	191,0 Wh/kg
	Levá zadní	177,0 Wh/kg
	Pravá přední	189,0 Wh/kg
	Pravá zadní	178,0 Wh/kg
Spotřeba energie varné desky (EC electric hob)	183,8 Wh/kg	

### 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 zakryvejte nádoby pokličkami.

- Před zapnutím varné zóny na ni položte varnou nádobu.
- Na menší varné zóny postavte menší varné nádoby.
- Postavte nádobu přímo na střed varné zóny.
- Využijte zbytkové teplo k udržování teploty jídle nebo k jeho rozpouštění.

## 14.3

Jméno dodavatele	Electrolux
Označení modelu	LKI64020AX
Index energetické účinnosti	95,3
Třída energetické účinnosti	A
Spotřeba energie při standardním zatížení, konvenční ohřev	0.95 kWh/cyklus
Spotřeba energie při standardním zatížení, režim nuceného větráku	0.82 kWh/cyklus
Počet dutin	1
Zdroj tepla	Elektrická energie
Hlasitost	73 l
Typ trouby	Trouba zabudovaná ve volně stojícím sporáku
Hmotnost	50.2 kg

### 14.4 Trouba – úspora energie



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

Při provozu spotřebiče se přesvědčte, že jsou dvířka trouby zavřená. Během pečení neotvírejte dvířka trouby příliš často. Těsnění dvířek udržujte čisté a kontrolujte, zda je na svém místě řádně uchyceno.

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby.

Je-li to možné, troubu před pečením nepředehřívejte.

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

#### Horkovzdušné pečení

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

#### Zbytkové teplo

Je-li doba pečení delší než 30 minut, snižte teplotu trouby na minimum 3–10 minut před koncem pečení. Pečení bude pokračovat i díky zbytkovému teplu uvnitř trouby.

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.


#### Uchování teploty jídla


Chcete-li využít zbytkové teplo k uchování teploty pokrmu, zvolte nejnižší možné nastavení teploty.

#### Vlhký horký vzduch

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.

## 15. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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

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



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



867363578-A-362021

