

EKC6150AOW
EKC6150AOX



CS Sporák

Návod k použití



Electrolux

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.....	5
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....	7
4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	8
5. VARNÁ DESKA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	9
6. VARNÁ DESKA - TIPY A RADY.....	9
7. VARNÁ DESKA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	10
8. TROUBA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	11
9. TROUBA - TIPY A RADY.....	12
10. TROUBA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	23
11. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	26
12. INSTALACE.....	27
13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	28

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 nezodpovídá za škody a zranění způsobená nesprávnou instalací či chybným používáním. Návod k použití vždy uchovávejte spolu se spotřebičem pro jeho budoucí použití.

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob



UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí udušení, úrazu nebo jiných trvalých následků.

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

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- Spotřebič nepoužívejte spolu s externím časovačem nebo samostatným dálkovým ovládním.
- Příprava jídel s tuky či oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a způsobit požár.

- Oheň se nikdy nesnažte uhasit vodou, ale vypněte spotřebič a poté plameny zakryjte např. víkem nebo hasicí rouškou.
- Nepokládejte věci na varnou desku.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Na varnou desku nepokládejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžice nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
- Je-li sklokeramický nebo skleněný povrch desky prasklý, vypněte spotřebič, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem.
- Při provozu je vnitřek spotřebiče horký. Nedotýkejte se topných článků ve spotřebiči. Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Před údržbou odpojte spotřebič od napájení.
- Před výměnou žárovky se nejprve přesvědčte, že je spotřebič vypnutý, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čištění skleněných dvířek, mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- Jestliže je poškozený přívodní kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.
- Při manipulaci s odkládací zásuvkou buďte opatrní. Může být horká.
- K odstranění drážek na rošty nejprve odtáhněte přední a poté zadní konec drážek na rošty od stěny trouby. Drážky na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí.
- V pevné elektrické instalaci musí být začleněn prvek pro odpojení od sítě v souladu s platnými elektroinstalačními předpisy.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace



UPOZORNĚNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy noste ochranné rukavice.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Kuchyňská skříňka a výklenek musí mít vhodné rozměry.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Ujistěte se, že je spotřebič namontován pod bezpečnou konstrukcí a vedle bezpečných konstrukcí.
- Některé části spotřebiče jsou pod proudem. Uzavřete spotřebič pomocí nábytku, abyste zabránili kontaktu s nebezpečnými částmi.
- Strany spotřebiče musí být umístěny vedle spotřebičů nebo kuchyňského nábytku stejné výšky.
- Spotřebič neumísťujte na podstavec.
- Spotřebič neinstalujte vedle dveří či pod oknem. Zabráníte tak převržení horkého 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



UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.

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

2.3 Použití spotřebiče



UPOZORNĚNÍ!

Nebezpečí úrazu a popálení. Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

- Tento spotřebič používejte pouze v domácnosti.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.

- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Spotřebič po každém použití vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otvírání 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.



UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo výbuchu

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



UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
 - Nepokládejte nádobí či jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
 - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
 - po dokončení pečení nenechávejte vlhká jídla ve spotřebiči.
 - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.

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

2.4 Čištění a údržba



UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

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

- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Použijete-li čistící sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.
- Katalytický smalt (je-li součástí výbavy) nečistěte žádným druhem čistícího prostředku.

2.5 Vnitřní osvětlení

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



UPOZORNĚNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

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

2.6 Likvidace



UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

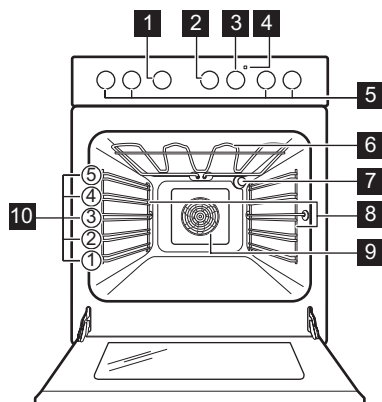
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte a vyhodte síťový kabel.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

2.7 Obsluha

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

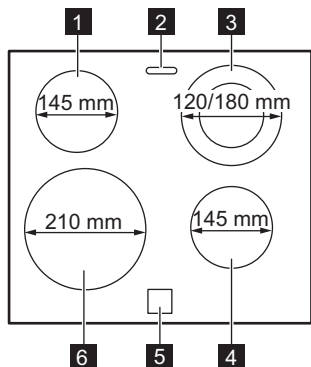
3. POPIS SPOTŘEBIČE

3.1 Celkový pohled



- 1 Ovladač funkcí trouby
- 2 Ovladač funkce Minutka
- 3 Ovladač teploty
- 4 Kontrolka / symbol / ukazatel teploty
- 5 Ovladače varné desky
- 6 Topný článek
- 7 Osvětlení
- 8 Drážky na rošty, vyjímatelné
- 9 Ventilátor
- 10 Polohy roštů

3.2 Uspořádání varné desky



- 1** Varná zóna 1 200 W
- 2** Výstup páry - počet a poloha závisí na modelu
- 3** Varná zóna 700 / 1 700 W
- 4** Varná zóna 1 200 W
- 5** Ukazatel zbytkového tepla
- 6** Varná zóna 2 300 W

3.3 Příslušenství

- **Tvarovaný rošt**
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.
- **Kombinovaný pekáč**
Na koláče a sušenky. K pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.

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

4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

4.1 První čištění

Ze spotřebiče odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.






Viz část „Čištění a údržba“.

Před prvním použitím spotřebič vyčistěte.

Příslušenství a vyjímatelné drážky vložte zpět do jejich původní polohy.

4.2 Předehřátí

Předehřátí prázdného spotřebiče ke spálení zbytkové mastnoty.

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

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

5. VARNÁ DESKA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 Minutka

Funkce Minutka vypne varné zóny po nastavené časové prodlevě. Maximální čas, který lze nastavit, je 120 minut.



Varné zóny nepracují, když nenastavíte funkci Minutka.

Otočte ovladačem časovače, co nejdále to lze, a poté jím otočte zpět na požadovaný čas.

Po nastaveném času se vypne napájení všech varných zón.

Pokud chcete varnou desku používat delší dobu, musíte časovač nastavit znovu.

5.2 Teplotní nastavení

Sym-boly	Funkce
0	Poloha Vypnuto
☉	Dvojitá zóna
⎵	Uchovat teple
1 - 9	Nastavení teploty



Pomocí zbytkového tepla snížíte spotřebu energie. Přibližně 5–10 minut před koncem vaření varnou zónu vypněte.

Otočte voličem na požadovanou teplotu.

Vaření ukončíte otočením ovladače do polohy vypnuto.

5.3 Zapnutí a vypnutí vnějších okruhů

Účinnou varnou plochu můžete přizpůsobit velikosti varné nádoby.

Zapnutí vnějšího okruhu: otočte ovladačem ve směru hodinových ručiček proti jeho lehkému odporu na ☉. Poté otočte ovladačem proti směru hodinových ručiček a nastavte požadovanou teplotu.

Vypnutí vnějšího okruhu: otočením ovladače do polohy VYPNUTO. Kontrolka zhasne.

5.4 Ukazatel zbytkového tepla



UPOZORNĚNÍ!

Nebezpečí popálení zbytkovým teplem.

Ukazatel se rozsvítí, když je varná zóna horká.

6. VARNÁ DESKA - TIPY A RADY



UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Nádobí



Dno nádoby musí být co nejrovnější a nejsilnější.




Nádoby ze smaltované oceli nebo s hliníkovým či měděným spodkem mohou na povrchu sklokeramické desky zanechávat barevné skvrny.



Údaje v následující tabulce jsou jen orientační.

6.2 Příklady použití varné desky

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

7. VARNÁ DESKA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

- Použijte speciální čisticí prostředek vhodný na povrch varné desky.
- Použijte speciální škrabku na sklo.

7.1 Všeobecné informace

- Varnou desku po každém použití očistěte.
- Nádoby používejte vždy s čistou spodní stranou.
- Škrábance nebo tmavé skvrny na povrchu nemají vliv na funkci varné desky.

7.2 Čištění varné desky

- **Okamžitě odstraňte:** roztavený plast, plastovou folii nebo jídlo obsahující cukr. Pokud tak neučiníte, nečistota může varnou desku poškodit. Speciální škrabku přiložte šikmo ke skleněnému povrchu a posunujte ostří po povrchu desky.

- **Odstraňte po dostatečném vychladnutí varné desky:** skvrny od vodního kamene, vodové kroužky, tukové skvrny nebo kovově lesklé zbarvení. Vyčistěte varnou desku

vlhkým hadříkem s malým množstvím mycího prostředku. Po vyčištění varnou desku osušte měkkým hadrem.

8. TROUBA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 Zapnutí a vypnutí trouby






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

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

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

8.2 Funkce trouby

Symbol	Funkce trouby	Použití
	Poloha Vypnuto	Spotřebič je vypnutý.
	Pravý horký vzduch	K pečení jídla na dvou úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu trouby o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce Konvenční ohřev.
	Konvenční ohřev	K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby.
	Příprava pizzy	K pečení jídel, která vyžadují propečenější a křupavý spodek, na jedné úrovni. Nastavte teplotu trouby o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce Konvenční ohřev.
	Turbo gril	K pečení větších kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni trouby. Také k zapékání a pečení dozlatova.
	Velkoplošný gril	Ke grilování plochých kusů ve velkém množství a opékání chleba.

Symbol	Funkce trouby	Použití
	Mírné pečení	K pečení ve formách a k sušení potravin na jedné úrovni trouby při nízké teplotě.
	Rozmrazování	K rozmrazování potravin.
	Osvětlení trouby	Zapne osvětlení bez pečicí funkce.

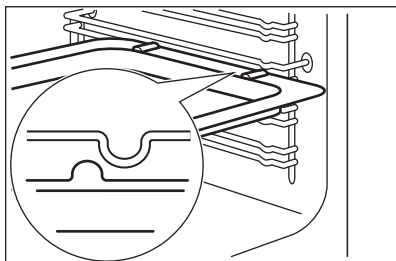
8.3 Chladicí ventilátor

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

8.4 Vložení příslušenství trouby

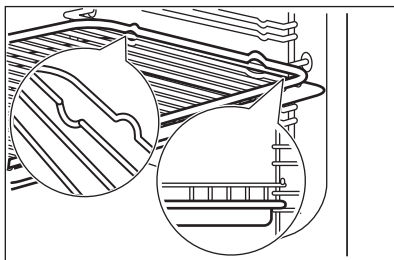
Hluboký pekáč / plech:

Hluboký pekáč / plech zasuňte mezi vodící lišty drážek roštů.



Společně vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče / plechu:

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



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

9. TROUBA - TIPY A RADY



UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.



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

9.1 Pečení moučných jídel

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

- Výrobce doporučuje při prvním pečení použít nižší teploty.
 - Jestliže nemůžete najít nastavení pro určitý recept, snažte se vybrat podobné jídlo.
 - Pokud pečete koláče na několika polohách roštů, můžete dobu pečení prodloužit o 10–15 minut.
 - Různě vysoké moučníky a pečivo mohou nejprve nerovnoměrně zhnědnout. V takovém případě ale hned neměňte teplotu. Rozdíly se během pečení vyrovnají.
 - Při delší době pečení můžete troubu vypnout asi 10 minut před koncem pečení, abyste využili zbytkového tepla.
- Při pečení zmrazeného jídla se mohou plechy v troubě během pečení zkroutit. Po ochlazení se opět vyrovnají.

9.2 Tipy k pečení moučných jídel

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

9.3 Mírné pečení

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

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

¹⁾ Předehřejte troubu.

9.4 Pravý horký vzduch

Pečení na jedné úrovni

Pečení ve formě

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

¹⁾ Předehřejte troubu.

Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

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

¹⁾ Použijte hluboký pekáč / plech.

Sušenky

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

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

¹⁾ Předehřejte troubu.

Tabulka pro nákypy a zapékaná jídla

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

¹⁾ Předehřejte troubu.

Pečení na více úrovních

Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

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

¹⁾ Předehřejte troubu.

Sušenky/small cakes/cukroví/pečivo

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

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

1) Předehřejte troubu.

9.5 Tradiční pečení na jedné úrovni

Pečení ve formě

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

1) Předehřejte troubu.

Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

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

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

1) Předehřejte troubu.

2) Použijte hluboký pekáč / plech.

Sušenky

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

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

1) Předehřejte troubu.

Tabulka pro nákypy a zapékaná jídla

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

1) Předehřejte troubu.

9.6 Příprava pizzy

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

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

1) Použijte hluboký pekáč / plech.

2) Předehřejte troubu.

9.7 Pečení masa

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

9.8 Pečení masa pomocí tradičního ohřevu

Hovězí

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

1) Předehřejte troubu.

Vepřové

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

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

¹⁾ Použijte uzavřenou pečicí nádobu.

Jehněčí

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

Zvěřina

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

¹⁾ Předehejte troubu.

Drůbež

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

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
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

9.9 Pečení masa s nastavením Turbo gril

Hovězí

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

¹⁾ Předehejte troubu.

Vepřové

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

Telecí

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

Jehněčí

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

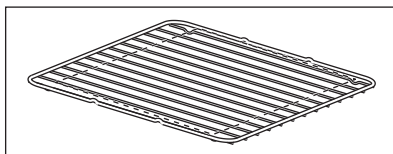
Drůbež

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

9.10 Grilování obecně**UPOZORNĚNÍ!**

Vždy grilujte se zavřenými dvířky trouby.

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



Grilovací oblast je nastavena do středu roštu.

9.11 Velkoplošný gril 

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

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

1) Předehejte troubu

9.12 Rozmrazování

- Potraviny rozbalte nebo zbavte obalů. Potraviny položte na talíř.
- Nezakrývejte je talířem ani miskou. Mohlo by tak dojít k prodloužení doby rozmrazování.

- Použijte první polohu roštu trouby. Jedná se o spodní úroveň.

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

10. TROUBA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

10.1 Poznámky k čištění

- Přední stranu spotřebiče otřete měkkým hadříkem namočeným v

roztoku teplé vody a mycího prostředku.

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

10.2 Spotřebiče z nerezové oceli nebo hliníku

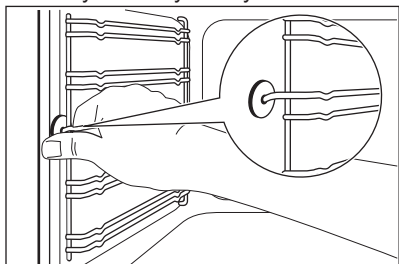


Dvířka trouby čistěte pouze vlhkou houbou. Osušte je měkkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte ocelové drátěnky, kyseliny nebo abrazivní (pískové) prostředky, protože by mohly poškodit povrch trouby. Ovládací panel vyčistěte se stejnou opatrností.

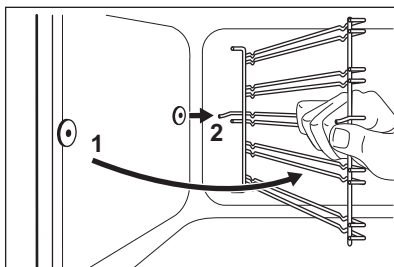
10.3 Vyjmutí drážek na rošty

K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty.

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



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



Drážky na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

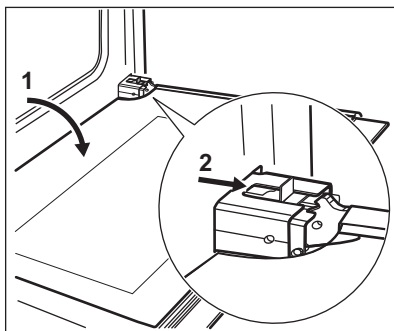


POZOR!

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

10.4 Odstranění dvířek trouby

Čištění si usnadníte, vysadíte-li dvířka.



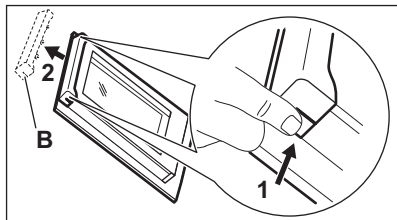
1. Otevřete plně dvířka.
2. Posunujte šoupátko, dokud neuslyšíte cvaknutí.
3. Přivírejte dvířka, dokud se šoupátko nezajistí.
4. Odstraňte dveře. Dvířka odstraňte jejich vytažením směrem dopředu nejprve na jedné a poté na druhé straně.

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

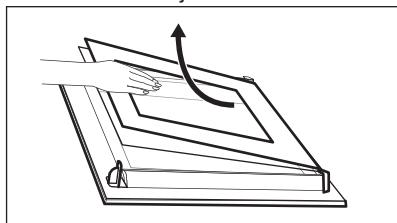
10.5 Vytažení a vyčištění skleněných panelů dvířek

i 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.

10.6 Výměna žárovky

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

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

1. Vypněte spotřebič.

2. Vytáhněte pojistky v pojistkové skřínce nebo vypněte jistič.

Zadní žárovka

i Skleněný kryt žárovky se nachází na zadní straně vnitřku trouby.

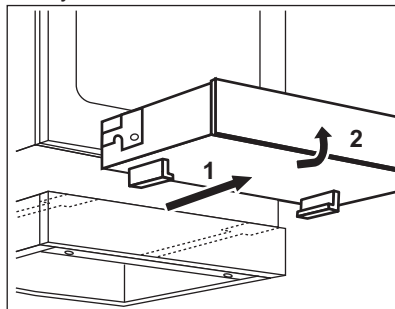
1. Skleněným krytem otočte proti směru hodinových ručiček a sejměte jej.
2. Skleněný kryt vyčistěte.
3. Žárovku v troubě vyměňte za novou, žáruvzdornou do teploty 300 °C. Použijte žárovku stejného typu.
4. Nasadte skleněný kryt.

10.7 Vysazení zásuvky

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

Zásuvku pod troubou lze při čištění vyjmout.

1. Vytáhněte zásuvku až na doraz.



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

Zasazení zásuvky:

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

11. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

11.1 Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Nelze zapnout spotřebič.	Spotřebič není zapojený do elektrické sítě nebo je připojený nesprávně.	Zkontrolujte, zda je spotřebič správně zapojený do elektrické sítě.
Nelze zapnout spotřebič.	Je uvolněná pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka uvolňuje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
Nerozsvítí se Ukazatel zbytkového tepla.	Varná zóna byla zapnutá jen krátkou dobu, a není proto horká.	Jestliže byla varná zóna zapnutá dostatečně dlouho, aby byla horká, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Vnější topný okruh nelze zapnout.		Zapněte nejprve vnitřní okruh.
Trouba nehřeje.	Trouba je vypnutá.	Zapněte troubu.
Trouba nehřeje.	Nesou provedena nutná nastavení.	Zkontrolujte, zda jsou nastavení správná.
Osvětlení nefunguje.	Vadná žárovka.	Vyměňte žárovku.
Na jídle a uvnitř trouby se usazuje pára a kondenzát.	Nechali jste jídlo v troubě příliš dlouho.	Po dokončení přípravy nechte jídla v troubě déle než 15–20 minut.

11.2 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 (SN)

12. INSTALACE



UPOZORNĚNÍ!

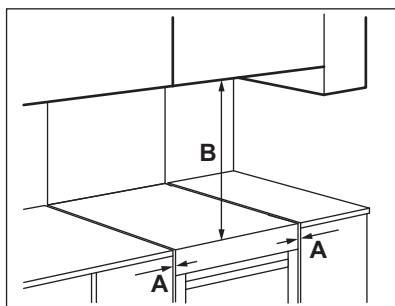
Viz kapitoly o bezpečnosti.

12.1 Technické údaje

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

12.2 Umístění spotřebiče

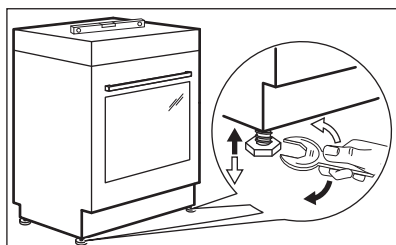
Tento volně stojící spotřebič můžete umístit s kuchyňskou skříňkou po jedné nebo po obou stranách nebo v rohu.



Minimální vzdálenosti

Rozměry	mm
A	2
B	685

12.3 Vyrovnání spotřebiče



Pomocí seřiditelných nožiček na spodku spotřebiče nastavte výšku horní pracovní

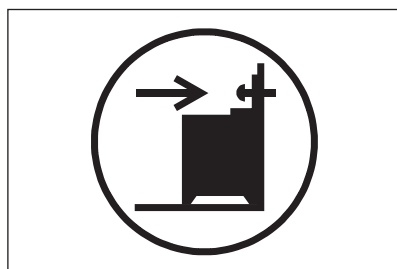
plochy do stejné úrovně s ostatními povrchy.

12.4 Ochrana proti překlpení



POZOR!

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

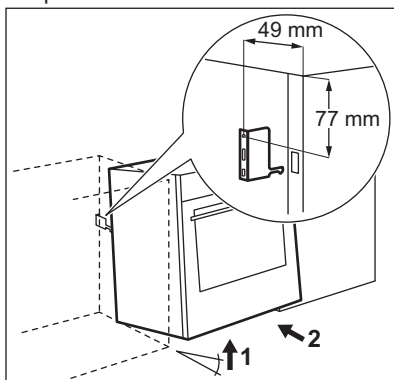


POZOR!

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

Přesvědčte se, že je plocha za spotřebičem hladká.

1. Nastavte správnou výšku a umístění spotřebiče, než připojíte ochranu proti překlopení.
2. Nainstalujte ochranu proti překlopení ve výšce 77 mm pod úroveň horní pracovní plochy a 49 mm od levé strany spotřebiče skrze kruhový otvor na konzole. Viz obrázek. Přišroubujte jej do pevného materiálu nebo použijte vhodnou oporu (zeď).
3. Tento otvor naleznete na levé straně zadní části spotřebiče. Viz obrázek. Nadzdvihněte předek spotřebiče (1) a umístěte jej doprostřed prostoru v kuchyňské lince (2). Jestliže je prostor mezi pracovními plochami kuchyňské linky větší, než je šířka spotřebiče, pak musíte pro vystředění spotřebiče upravit postranní rozměr.



12.5 Elektrická instalace



UPOZORNĚNÍ!

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

Spotřebič se dodává bez zástrčky a napájecího kabelu.

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

13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

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

Označení modelu	EKC6150AOW EKC6150AOX
Typ varné desky	Varná deska na volně stojícím sporáku
Počet varných zón	4
Technologie ohřevu	Sálavá plotýnka

Průměr kruhových varných zón (Ø)	Levá přední	21,0 cm
	Levá zadní	14,5 cm
	Pravá přední	14,5 cm
	Pravá zadní	18,0 cm
Spotřeba energie varných zón (EC electric cooking)	Levá přední	182,3 Wh / kg
	Levá zadní	181,8 Wh / kg
	Pravá přední	181,8 Wh / kg
	Pravá zadní	190,8 Wh / kg
Spotřeba energie varné desky (EC electric hob)		184,2 Wh / kg

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

13.2 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 zakryjte nádoby pokličkami.
- Před zapnutím varné zóny na ni položte varnou nádobu.
- Dno varné nádoby by mělo být stejné velikosti jako varná zóna.
- 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.

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

Název dodavatele	Electrolux
Označení modelu	EKC6150AOW EKC6150AOX
Index energetické účinnosti	100,0
Třída energetické účinnosti	A
Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim	0,95 kWh/cyklus
Spotřeba energie se standardním zatížením, intenzivní horkovzdušný režim	0,85 kWh/cyklus
Počet pečících prostorů	1
Tepelný zdroj	Elektrická energie
Objem	72 l

Typ trouby	Trouba ve volně stojícím sporáku	
Hmotnost	EKC6150AOW	45.6 kg
	EKC6150AOX	46.2 kg

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

13.4 Trouba - Úspora energie

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


• Všeobecné rady


- Ujistěte se, že při provozu spotřebiče jsou dvířka trouby správně zavřená, a během přípravy jídla je ponechte zavřená co nejvíce.
- Pro efektivnější úsporu energie použijte kovové nádoby.

- Je-li to možné, jídlo vkládejte do trouby, aniž byste ji přehřívali.
- Je-li doba pečení delší než 30 minut, snižte teplotu trouby na minimum 3 - 10 minut před koncem pečení (v závislosti na době pečení). Pečení nadále zajistí zbytkové teplo uvnitř trouby.
- Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

- **Horkovzdušné pečení** - je-li to možné, pro úsporu energie používejte funkce s ventilátorem.
- **Uchování teploty jídla** - chcete-li využít zbytkové teplo k uchování teploty pokrmu, zvolte nejnižší možné nastavení teploty.

14. 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



867319281-B-392015

