

CZ

NÁVOD K POUŽITÍ, INSTALACI A PŘIPOJENÍ



ELEKTRICKÝ SPORÁK VOLNĚ STOJÍCÍ

ELEKTRICKÝ SPORÁK VOLNĚ STOJÍCÍ

Vážený zákazníku!



Upřímně vám děkujeme za zakoupení našeho výrobku. Přesvědčte se sám o tom, že se na naše výrobky můžete spolehnout. Pro jednodušší použití výrobku přikládáme obsáhlý návod, který vám pomůže v tom, abyste se co nejrychleji seznámili s vaším novým spotřebičem.

Návod k použití by vám měl pomoci se rychle seznámit s vaším novým spotřebičem. Přečtěte si jej, prosím, velice pečlivě ještě předtím, než začnete zařízení používat.

V každém případě se nejprve ujistěte, že je dodaný spotřebič v pořádku a není poškozen. Pokud byste našli jakékoli vady, kontaktujte svého dodavatele. Telefonní číslo je uvedeno v záručním listě nebo na paragonu. Přejeme vám spoustu příjemných zážitků při konzumaci připravených pokrmů.

Pokyny pro připojení

Připojení zařízení k síti by mělo být provedeno podle pokynů v kapitole „Připojení k síti“ a v souladu s odpovídajícími platnými předpisy a normami. Připojení může provést pouze kvalifikovaný technik.

Informační štítek

Datový štítek se základními informacemi o spotřebiči je umístěn na spodním okraji trouby a je vidět, když se otevrou dvířka trouby.

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ.....	5
Účel spotřebiče	6
POPIS ZAŘÍZENÍ.....	6
Kryt sporáku	8
Chladicí ventilátor	8
Prodloužená činnost chladicího ventilátoru	8
Kontrolní světla.....	8
Programovací hodiny (minutka)	8
Mechanická minutka	8
Minutka s funkcí vypnout - 120 minut (časový vypínač)	8
SKLOKERAMICKÁ VARNÁ DESKA	9
Princip funkce indukční varné desky	9
Vhodné nádobí k použití pro indukční varnou desku	10
Regulace výkonu	11
Tipy pro úsporu energie.....	12
OBSLUHA VARNÉ DESKY	13
Power Boost a Super Power Boost	13
Dětská pojistka	13
Zobrazení zbytkového tepla	14
Funkce pro rychlé rozehrátí	14
Bezpečnostní vypnutí	15
Ochrana proti přehřátí	16
TROUBA.....	17
Před prvním použitím	17
Důležitá upozornění	17
Ovládání trouby	17
Trouba může pracovat v následujících režimech.....	18
Výšky pečení (pouze u některých modelů)	21
Teleskopické vysouvací drážky (pouze u některých modelů)	21
Příslušenství (závisí na modelu).....	22
Tukový filtr (pouze u některých modelů).....	23
PŘÍPRAVA POKRMŮ.....	23
Pečení pečiva	23
Pečení masa.....	28
Grilování a zapékání	30
Zavařování	33
Rozmrazování.....	34
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA	35
Čištění	35
Údržba (závisí na modelu)	39
Zásuvka sporáku.....	40

Zámek dvířek (pouze u některých modelů)	40
Výměna jednotlivých dílů	41
ZVLÁŠTNÍ UPOZORNĚNÍ A CHYBOVÁ HLÁŠENÍ	42
Důležité	42
NÁVOD PRO UMÍSTĚNÍ A PŘIPOJENÍ	43
Důležitá upozornění	43
Elektrické zapojení	44
TECHNICKÉ ÚDAJE	46
Informační štítek	46

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ

- Spotřebič může připojit k elektrické síti pouze servisní technik nebo jiný kvalifikovaný odborník.
- Neodborná manipulace a opravy mohou vést k vážným poraněním a k poškození spotřebiče. Opravy směřj provádět pouze servisní pracovníci nebo oprávněný technik.
- Při vaření může na varné desce vzplanout přehřátý tuk nebo olej. Je zde nebezpečí popálení a požáru; proto je nutno na celý proces vaření dohlížet.
- Pozor: Nebezpečí popálení je značné zejména pro malé děti a děti, které si nejsou plně vědomy nebezpečí. Nebezpečí popálení nebo opaření. Zajištěte proto, aby se malé děti nepřibližovaly ke spotřebiči a starším dětem dovolte používat spotřebič pouze pod řádným dohledem.
- Pozor: nebezpečí popálení. Topná tělesa, trouba a části náčiní mohou být velmi horké; při manipulaci s nádobím proto vždy používejte kuchyňskou utěrku nebo kuchyňské rukavice a udělejte všechna nezbytná bezpečnostní opatření, abyste se vyvarovali popálenin.
- Napájecí šňůry jiných spotřebičů v blízkosti tohoto velkého spotřebiče se mohou poškodit, pokud se přiskřípnou např. dvířky trouby, což může vést ke zkratu. Proto dbejte na to, aby napájecí šňůry jiných spotřebičů byly ve vhodné vzdálenosti.
- Pro čištění varného panelu nepoužívejte parní čističe nebo vysokotlaké čističe, protože to může mít za následek úraz elektrickým proudem.
- Věnujte zvláštní pozornost přípravě jídla v troubě. Pekače, drátěný rošt a celý vnitřek trouby mají vysokou teplotu, a proto se velmi doporučuje použití ochranných rukavic.
- Dvířka trouby se během provozu zahřívají. Pro dodatečnou ochranu je instalováno třetí sklo, což snižuje povrchovou teplotu vnějších dvířek (pouze u některých modelů).
- Vnitřek trouby nepokryvejte hliníkovou fólií a nepokládejte pekáče a ostatní pečicí nádoby přímo na dno trouby. Hliníková fólie zabráni cirkulaci vzduchu v troubě, bude tak bránit procesu vaření a poškodí smaltovaný povrch.
- Nepoužívejte varný panel pro vytápění místnosti. Nepokládejte na panel prázdné nádoby.
- Do zásuvky pod spotřebičem neukládejte žádné hořlavé, výbušné nebo na teplotu citlivé nebo těkavé předměty (např. papír, kuchyňské utěrky, plastové sáčky, čisticí prostředky a různé spreje), protože tyto předměty by mohly při provozu trouby chytnout a způsobit požár. Zásuvku používejte pro uskladnění potřeb a příslušenství pro troubu (mélké pekáče, odkapávací tácy apod.).
- Nepoužívejte sklokeramickou varnou desku, pokud je prasklá nebo poškozená, protože hrozí riziko úrazu elektrickým proudem. Pokud se objeví viditelná prasklina, okamžitě odpojte všechny spínače zóny vaření a vyjměte pojistku nebo vyhodte jistič, abyste sporák kompletně odpojili od elektrické sítě. Zavolejte vaše servisní středisko.
- Sklokeramická varná deska by se neměla používat jako pracovní deska, protože se může poškodit nebo poškrábat. Z důvodu nebezpečí roztavení nebo požáru a výsledného poškození varné plochy nikdy nepoužívejte sklokeramickou varnou desku na ohřívání jídla uchovávaného v hliníkové fólii nebo v plastové nádobě.
- Pokud budou závěsy dveří trouby přetěžovány, mohou se poškodit. Na otevřené dveře nepokládejte těžké kastroly nebo pánve, ani se o ně při čištění vnitřku trouby neopírejte. Před čištěním dveří trouby vysadte (viz odstavec „Sejmutí a nasazení dveří trouby“). Nestoupejte na otevřené dveře trouby, ani si na ně nesedejte – to se týká především dětí. Spotřebič je určen pro instalaci přímo na podlahu, bez použití jakýchkoli podpěr.

- Tento spotřebič je vyroben v souladu se všemi příslušnými platnými bezpečnostními normami. Přesto důrazně doporučujeme, aby lidé se sníženou fyzickou, pohybovou nebo psychickou schopností nebo lidé s nedostatečnými zkušenostmi nebo znalostmi nepoužívali tento spotřebič bez dozoru kvalifikované osoby.
Stejná doporučení platí, pokud budou zařízení používat osoby nezletilé.
- Po dlouhodobém používání litinových desek může vyblednout plocha desky a hrana varné zóny. Záruka se nevztahuje na opravárenský servis.



Symbol na výrobku nebo jeho balení udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu. Je nutné odvézt ho do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací tohoto výrobku. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

Účel spotřebiče

Spotřebič je určen pro běžnou přípravu pokrmů v domácnostech a neměl by se používat k jiným účelům. Jednotlivé možnosti jeho použití jsou vyčerpávajícím způsobem popsány v tomto manuálu.

POPIS ZAŘÍZENÍ

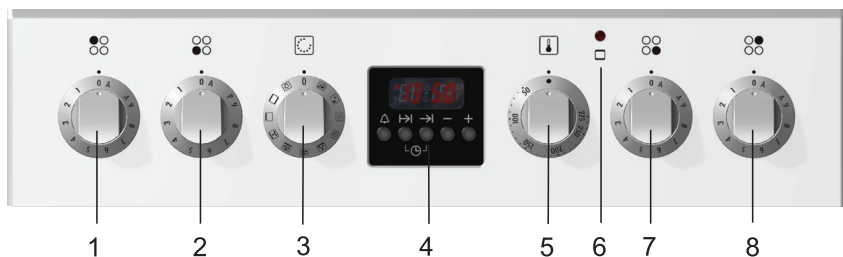
Obrázky znázorňují jeden z modelů spotřebiče. Protože se skupina spotřebičů, pro kterou je tento návod určen, skládá z několika různých modelů, nemusí být všechny zde popisované funkce nebo příslušenství u vašeho modelu spotřebiče dostupné.



- 1 Otvor pro únik páry
- 2 Sklokeramická varná deska
- 3 Ovládací panel
- 4 Madlo dvířek trouby
- 5 Dvířka trouby
- 6 Zásuvka
- 7 Dodatečný nástavec (pouze u některých modelů)
- 8 Nastavitelné nožky; přístupné pouze při otevření zásuvky sporáku (pouze u některých modelů)



- 1 Otvor pro únik páry
- 2 Sklokeramická varná deska
- 3 Ovládací panel
- 4 Madlo dvířek trouby
- 5 Dvířka trouby
- 6 Zásuvka
- 7 Nastavitelné nožky; přístupné pouze při otevření zásuvky sporáku (pouze u některých modelů)



- 1 Knoflík ovládání varné zóny, zadní levá
- 2 Knoflík ovládání varné zóny, přední levá
- 3 Knoflík zapnuto/vypnuto a nastavení režimu
- 4 Programovací hodiny (pouze u některých modelů)
- 5 Knoflík pro nastavení teploty trouby
- 6 Kontrolní světlo trouby. Svítí, dokud se trouba ohřívá a zhasne, jakmile dosáhne nastavené teploty.
- 7 Knoflík ovládání varné zóny, přední pravá
- 8 Knoflík ovládání varné zóny, zadní pravá

(pouze u některých modelů)

Kryt sporáku

Před otevřením krytu sporáku zkontrolujte, jestli na něm nejsou žádné nečistoty a zbytky kapaliny. Kryt sporáku je vyroben ze skla a jeho povrch je nalakovaný. Zavírejte jej pouze v tom případě, že jsou všechny varné zóny kompletně vystydlé.

Chladicí ventilátor

Trouba je vybavena vestavěným ventilátorem, který ochlazuje skříň trouby a ovládací panel.

Prodloužená činnost chladicího ventilátoru

Po vypnutí trouby je ještě krátkou dobu v činnosti ventilátor, který dodatečně přístroj chladí.

Kontrolní světla

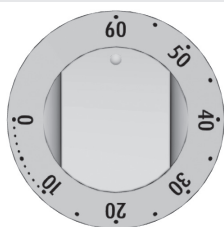
Červené světlo

Červená kontrolka provozu svítí při zapojení topného tělesa pečicí trouby. Kontrolka zhasne při dosažení předvolené teploty.

Programovací hodiny (minutka)

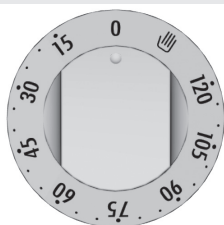
Nastavte přesný denní čas tak, jak je to popsáno ve zvlášť přiloženém návodu pro použití programovacích hodin. Nastavení času je nutné pro použití trouby, protože teprve po nastavení tzv. minutky může trouba fungovat.

Mechanická minutka



Maximálně možná doba nastavení je 60 minut. Po uplynutí nastavené doby se ozve varovný signál, jehož délka je asi 5 sekund. Vyberte požadovaný čas prostým otočením tlačítka ve směru hodinových ručiček. Pokud si přejete čas ještě jemně doladit, můžete otočit knoflíkem i proti směru hodinových ručiček.

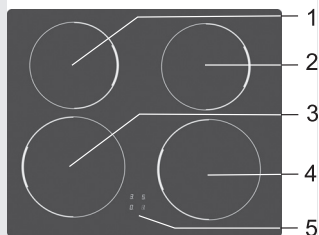
Minutka s funkcí vypnout – 120 minut (časový vypínač)



Časový vypínač umožňuje nastavení v rozmezí 1-120 minut.

- Otočte knoflíkem ve směru hodinových ručiček a nastavte požadovaný čas. Po uplynutí nastaveného času dojde k automatickému vypnutí trouby (topných těles a jiných nastavených funkcí).
- Pokud nechcete používat časový vypínač, nebo příprava pokrmů bude kratší než 15 minut (přehřívání, příprava pizzy atd.), popř. delší než 120 minut (pro pokrmy, které vyžadují delší dobu přípravy), doporučujeme nastavit knoflík na manuální ovládání trouby.
- Pro nastavení manuálního ovládání trouby, otočte knoflíkem vlevo (proti směru hodinových ručiček) na symbol 🖐️ (ruka). V poloze „0“ bude trouba vypnutá.

SKLOKERAMICKÁ VARNÁ DESKA



1. Zadní indukční varná plotýnka, levá
2. Zadní indukční varná plotýnka, pravá
3. Přední indukční varná plotýnka, levá
4. Přední indukční varná plotýnka, pravá
5. Modul pro zobrazení výkonu resp. zbytkového tepla

Princip funkce indukční varné desky

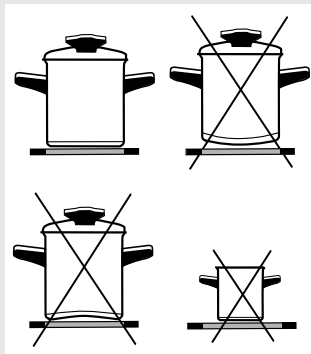
- Deska je vybavena varnými plotýnkami s vysokým výkonem. Teplo je generováno přímo pod dnem hrnce, přesně tam, kde je nejpotřebnější, aniž by prostřednictvím sklokeramického povrchu docházelo k nějakým ztrátám. Díky tomuto konstrukčnímu uspořádání je spotřeba energie podstatně nižší, než je tomu u tradičních varných desek, které pracují na principu vyzářeného tepla.
- Varná sklokeramická deska není zahřívána přímo, ale pouze odraženým teplem přenášeným hrncem. Toto teplo se označuje za »zbytkové«, které se projevuje po vypnutí varné plotýnky. Indukční varná plotýnka generuje teplo pomocí indukční cívky, instalované pod sklokeramickým povrchem. Cívka vytváří ve dně hrnce magnetické pole (dno hrnce je možné zmagnetizovat), které vířivými proudy zahřívá varnou plotýnku.

DŮLEŽITÉ!

Pokud se po horké sklokeramické desce rozsype cukr nebo se rozlije cukernatý pokrm, okamžitě otřete desku nebo odstraňte cukr žiletkovou škrabkou dokud je varná zóna ještě horká. Tím zamezíte možné poškození sklokeramického povrchu.

Nečistěte horké sklokeramické povrchy s čistícími prostředky, neboť se tím může poškodit sklokeramický povrch.

Vhodné nádoby k použití pro indukční varnou desku



- Indukční varná deska bude plnit dokonale svůj účel pouze při použití odpovídajícího typu nádobí.
- Varná nádoba by během vaření měla být umístěna ve středu varné zóny (plotny).
- Vhodné nádobí je pouze takové, které umožňuje vytváření indukce, například nádobí ocelové, smaltované nebo ze slitinové oceli. Hrnce vyrobené ze slitinové oceli, která obsahuje příměs mědi nebo hliníku ve dně, nebo skleněné hrnce nejsou pro tento účel vhodné.
- Jestliže používáte tlakový hrnec, dohlížejte na něj do doby, než je dosaženo příslušného stabilního tlaku. Nejprve nastavte varnou zónu na maximální výkon, a ten potom snižte v souladu s návodem výrobce tlakového hrnce.
- Používejte pouze nádobí s plochým dnem! Vyduté nebo vypouklé (vlnité nebo vyboulené) dno může překážet použití ochranného mechanismu proti přehřátí a varná deska se může příliš zahřát. To by mohlo vést ke vzniku prasklin ve skleněném povrchu a k roztavení dna nádoby. Záruka je neplatná v případě poškození způsobeného použitím nevhodného nádobí nebo přehřátím prázdných, vysušených hrnců nebo nádob (bez obsahu).
- Při nákupu nádobí se ujistěte, zda je označeno štítkem s nápisem »umožňuje indukci«.

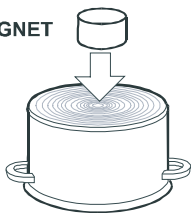


Používejte pouze nádobí, které je vhodné pro elektrické a indukční vaření, tzn. s/se:

- **silným dnem (minimálně 2,25 mm),**
- **plochým dnem.**

Varná zóna	Minimalni premer dna posode
Ø 160 mm	Ø 110 mm
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 200 mm	Ø 145 mm

MAGNET



Test magnetem

Malým magnetem můžete zjistit, zda lze dno vašeho hrnce zmagnetizovat. Používejte pouze nádoby, ke kterým se magnet přichytí.

Identifikace nádoby

Jednou z mnoha výhod indukční varné desky je identifikace pánve nebo hrnce. Dokonce i v případě, že ve varné zóně není žádná nádoba nebo použijete nádobu s průměrem menším, než má sama varná zóna, nedojde k tepelným ztrátám. Pokud je ale průměr nádoby mnohem menší, než by odpovídalo dané varné zóně, nemusí ji zóna vůbec zaznamenat. Je-li varná zóna zapnutá, rozsvítí se na displeji výkonu symbol »U«. Pokud se do zóny v následujících deseti minutách umístí nádoba, varná deska ji rozpozná a zóna bude aktivována, aby nastavila varný výkon.

Jakmile je nádoba ze zóny odstraněna, přeruší se přívod energie. Pokud je do varné zóny umístěna nádoba s průměrem menším, než jaký odpovídá dané zóně, sníží se výkon, potřebný k ohřívání.

Varná zóna se poškodí:

- Neumísťujte do varné zóny prázdnou nádobu.
- Před vložením nádoby do varné zóny otřete vnější dno takové nádoby dosucha – to umožní tepelnou cirkulaci a zabrání poškození varné zóny.
- Pro vaření a smažení používejte jen nádoby, které lze magnetizovat, tj. nerezové, smaltované nebo litinové.

Regulace výkonu

Výhřevnost varné zóny je možné nastavit v různých úrovních.

V tabulce je uvedeno několik příkladů použití pro každou úroveň.

Nastavení výkonu	Účel
0	Vypnuto, používá se zbytkové teplo
1 - 2	Udržování ohřátých potravin, pomalé vaření malých množství potravin (nejnižší nastavení)
3	Pomalé vaření (delší pokračování vaření po rychlém a výkonném spuštění)
4 - 5	Pomalé vaření (pokračování) velkých množství potravin, pražení větších kusů
6	Smažení, opékání dohněda
7 - 8	Smažení
9	Vaření velkých množství potravin, pražení/dušení
P	Nastavení funkce »Power boost« na počátek vaření; vhodné také pro vaření velkých množství potravin

Tipy pro úsporu energie

- Při nákupu nádobí pečlivě vybírejte jeho velikost; průměr hrnce je obvykle uváděn u horního okraje, který bývá větší než dno.
- Tlakové hrnce (Papinovy hrnce), využívající tlak v utěsněné nádobě, jsou obzvláště úsporné, s ohledem na čas i energii. Kratší doba vaření ponechává v potravinách větší množství vitaminů.
- V tlakových hrncích ponechávejte vždy dostatečné množství vody, v opačném případě by to mohlo vést k jejich přehřátí a poškození hrnce i varné plotýnky.
- Vždy zakrývejte nádoby vhodnými poklicemi správné velikosti.
- Používejte hrnce takové velikosti, která postačí pro uložení připravovaných potravin. Pokud použijete příliš malou nebo příliš velkou nádobu, spotřebujete mnohem více energie, než je ve skutečnosti potřeba.

- Zapněte varné zóny použitím knoflíků na ovládacím panelu.
- Symboly u knoflíků označují, která varná zóna je ovládána kterým knoflíkem.
- Topnou energii varné zóny lze nastavit na devět různých stupňů (1-9) plus P (Power Boost – zvýšená energie).
- Příkon pro ohřev se rovněž objeví na displeji na sklokeramické desce.

Toto zobrazení zůstane aktivní po dobu deseti sekund po vypnutí všech varných zón.

Power Boost a Super Power Boost

Pro rychlé vaření lze Power Boost aktivovat u kterékoli varné zóny. To vám umožní ohřát rychle velké množství jídla pomocí zvýšené energie.

Upozornění:

Varná zóna se symbolem **SP** (Super Power boost) nabízí funkci Super Power Boost. V této zóně se zvýšená energie aktivuje na 5 minut, a poté se přepne na stupeň 9.

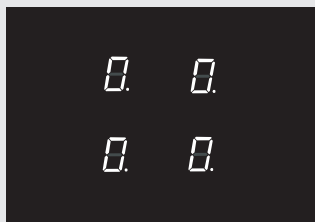
Aktivace funkce Power Boost

- Otáčejte knoflíkem doprava na symbol „P“.
Na displeji stupně výkonu se objeví „P“.

Předčasné vypnutí funkce Power Boost

- Funkce Power Boost se vypne, jakmile snížíte stupeň výkonu.

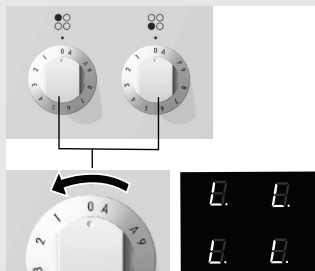
Dětská pojistka



Dětský zámek může být aktivován, aby se zamezilo spuštění provozu nebo použití varných zón. Tímto způsobem se může využít jako bezpečnostní opatření pro zamezení manipulace dětí se spotřebičem.

Aktivace dětského zámku

- Dětský zámek lze aktivovat, když jsou vypnuté všechny varné zóny.
- Současně otáčejte a krátce podržte dva knoflíky (pro dvě levé varné zóny) doleva, na symbol A.
Na všech displejích se objeví „L“. Nyní je dětský zámek aktivován.
Pokud budete otáčet jakýmkoli knoflíkem, na všech displejích se objeví „L“.



Zobrazení zbytkového tepla

Funkce pro rychlé rozehrátí

Deaktivace dětského zámku

Současně otáčejte dvěma knoflíky (pro dvě levé varné zóny) doleva, na symbol A, a krátce je podržte.

Sklokeramická varná deska je rovněž vybavena „H“ displejem pro zobrazení zbytkového tepla. Varná zóna nemusí být zahřívána přímo, ale určité teplo se vrací zpět ze dna hrnce.

Jestliže u nějaké varné zóny svítí „H“ po jejím vypnutí, může se zbytkové teplo použít na udržování jídla v teplém stavu nebo na rozpouštění.

I když symbol „H“ zmizí, může být varná zóna horká. Buďte opatrní, protože hrozí riziko popálení.

Všechny čtyři varné zóny jsou vybaveny speciální funkcí, která varnou zónu po jejím zapnutí aktivuje na maximální výkon, bez ohledu na aktuální nastavení výkonu.

Po chvíli se topný výkon přepne zpět na skutečně nastavenou hodnotu (1 až 8).

Pokud se tato funkce využívá, je nutno zvolit pouze stupeň výkonu, který bude použit po deaktivaci funkce pro počáteční rychlé rozehrátí.

Funkci pro počáteční rychlé rozehrátí doporučujeme v následujících případech:

- Pokrmy, které jsou na začátku vaření studené a musejí se ohřát a vařit po dlouhou dobu (např. dušené hovězí maso); funkce rychlého rozehrívání vám to umožní bez neustálého kontrolování varné desky a změny stupně výkonu.

Funkci pro počáteční rychlé rozehrátí nedoporučujeme v následujících případech:

- Potraviny, které se smaží nebo pečou/dusí, a musejí se často obracet, a které vyžadují podlévání a míchání.
- Knedlíky nebo těstoviny s velkým množstvím tekutiny.
- Jídla, která se musejí vařit dlouhou dobu v tlakovém hrnci.

Aktivace funkce automatického rychlého ohřátí

- Otočte knoflíkem doprava na symbol „A“ a podržte ho dvě sekundy, dokud neuslyšíte pípnutí.
Nastavte požadovaný stupeň vaření. Na displeji stupně výkonu se bude střídát symbol „A“ a zvolený stupeň výkonu. Jakmile vyprší doba zvýšeného výkonu pro rozehrívání, varná zóna se automaticky přepne na zvolený stupeň, který bude poté zobrazen trvale.
- Předčasná deaktivace funkce pro rychlé rozehrátí:
Funkce rychlého rozehrátí se deaktivuje snížením varného výkonu.

Poznámka:

- Pokud je knoflík pro stupeň výkonu v poloze „0“ poté, co byla aktivována funkce pro rychlé rozehrátí, tedy pokud nebyl zvolen žádný stupeň vaření, funkce rychlého rozehrátí se deaktivuje po třech sekundách.
- Pokud je hrnec z varné zóny odstraněn, a pak do deseti minut vrácen zpět, proces rychlého rozehrátí se obnoví a dokončí.

Zvolený stupeň výkonu	Trvání automatického rozehrívání při vysokém výkonu (v sekundách)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	

Bezpečnostní vypnutí

Zvolený stupeň výkonu	Počet hodin před automatickým vypnutím
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	1,5

Trvalý provoz všech varných zón je omezen; toto omezení je pro každý stupeň výkonu uvedeno v tabulce výše. Jakmile bezpečnostní funkce vypne varnou zónu, objeví se na displeji příslušné varné zóny „O“ nebo „H“ (pokud je nějaké zbytkové teplo). Varnou zónu lze poté vypnout pomocí knoflíku nastavení výkonu.

Příklad:

Nastavte varnou zónu na stupeň 6 a nechte ji po nějaký čas v provozu.

Pokud se nastavení varné zóny nezmění, vypne bezpečnostní mechanismus tuto zónu po jedné a půl hodině.

Ochrana proti přehřátí

- Každá varná zóna je vybavena ochlazovacím ventilátorem, který chladí elektronickou desku během vaření a zůstává aktivován po určitou dobu po dokončení vaření – dokud na displeji svítí symbol „H“
- Indukční varná deska je rovněž vybavena zabudovanou ochranou proti přehřátí, která zabrání poškození elektronických součástí.
- Tento bezpečnostní mechanismus pracuje v několika úrovních.
- Jakmile teplota některé varné zóny nadměrně stoupne, varný výkon se automaticky sníží. Pokud to nestačí, výkon horkých varných zón se dále sníží, nebo se v případě potřeby úplně vypne. V tomto případě se na desce zobrazí „E2“. Jakmile se deska ochladí, je celkový výkon znovu k dispozici.

Před prvním použitím

- Před prvním použitím trouby odstraňte nálepkou ze skla dveří.
- Vyndejte z trouby všechno příslušenství a vyčistěte ji horkou vodou a běžným čisticím prostředkem. Nepoužívejte abrazivní přípravky.
- Po prvním zapnutí trouby bude cítit klasický zápach „novoty“; v místnosti proto větrejte.

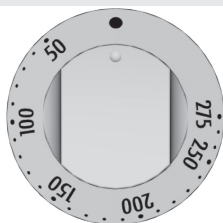
Důležitá upozornění

- Používejte tmavé pekáče s povrchem z tmavého silikonu nebo smaltu, protože tyto nádoby mají mimořádně dobré vlastnosti pro přenos tepla.
- Troubu předehřívejte jen v tom případě, že je to uvedeno v receptu na pokrm, který připravujete, nebo v tabulkách, které jsou součástí tohoto návodu (viz dále).
- Zahřívání prázdné trouby spotřebuje spoustu energie; hodně energie můžete ušetřit, pokud budete např. vánoční pečivo péct ihned za sebou.
- Asi deset minut před předpokládaným ukončením pečení můžete troubu vypnout. Tímto způsobem ušetříte energii a využijete teplo, které se v troubě nahromadilo.

Ovládání trouby

Pro ovládání trouby jsou určeny knoflíky pro vypnutí/zapnutí a výběr způsobu činnosti trouby a knoflík pro nastavení teploty.

Knoflík pro nastavení teploty



Knoflík pro vypnutí/zapnutí a výběr režimu činnosti trouby



Trouba může pracovat v následujících režimech

Osvětlení trouby

Některé modely jsou vybaveny dvěma vnitřními žárovkami: jedna se nachází v horní části zadní stěny a druhá uprostřed pravé stěny. Osvětlení lze zapnout nezávisle na jakékoli další funkci trouby. U ostatních modelů se osvětlení zapne automaticky při spuštění jakéhokoli režimu trouby.

Horní/spodní topné těleso

Topné těleso na horní a spodní straně trouby ohřívá troubu stejnoměrně. Pečení pečiva nebo masa je možné jenom v jedné výšce.

Gril

V tomto režimu přípravy jídel je aktivováno infračervené topné těleso. Teplo je vyzařováno přímo infračerveným topným tělesem nainstalovaným na stropě vnitřního prostoru trouby.

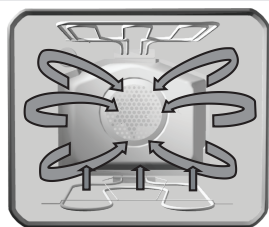
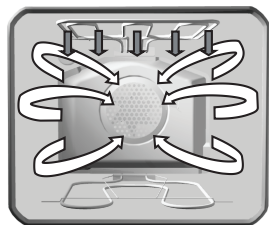
Tento režim je vhodný pro grilování menších kusů masa, jako jsou steaky, uzeniny, filety, kotlety atd.

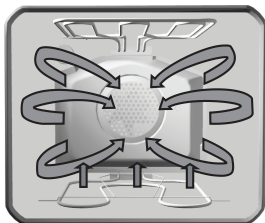
Gril s ventilátorem

Při tomto režimu jsou spuštěny zároveň infra topné těleso a ventilátor. Je vhodný pro grilování masa a velkých kusů masa nebo drůbeže na jedné výšce. Je také vhodný pro pečení gratinovaných pokrmů.

Horký vzduch a spodní topné těleso

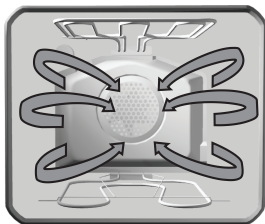
V tomto režimu je současně aktivováno spodní topné těleso a ventilátor horkého vzduchu. Tato kombinace je ideální pro pečení pečiva z vlhkého těsta nebo těžkých pekařských výrobků, ovocných koláčů z kynutého těsta nebo pečiva s křehkou kůrkou a tvarohových koláčů.





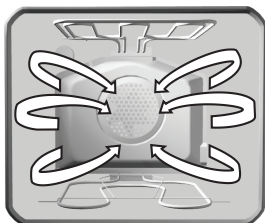
»PIZZA SYSTÉM«

Tento režim je ideální pro pečení pizzy. Pizza se peče v předeřháté peci při teplotě 190–210 °C po dobu 15–25 minut podle velikosti, na plochem pekáči vloženém do vedení na druhé úrovni.



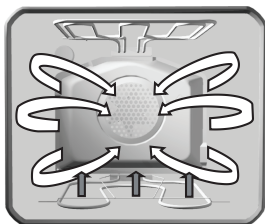
Horký vzduch

V tomto režimu jsou v provozu současně kruhové topné těleso a ventilátor. Ventilátor na zadní stěně trouby umožňuje stálé proudění horkého vzduchu okolo pečeně nebo pečiva. Je vhodný pro pečení masa a pečiva ve více výškách najednou. Teplota by měla být nastavena na nižší úroveň než při použití běžných provozních režimů.



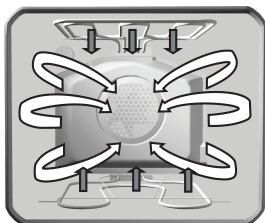
Rozmrazování

U tohoto režimu proudí vzduch bez zapnutých topných těles. V provozu je pouze ventilátor. Je vhodný pro pomalé rozmrazování zmražených potravin.



Spodní topné těleso a ventilátor

U tohoto režimu je v činnosti současně spodní topné těleso a ventilátor. Je vhodný pro pečení nízkých, kynutých těst a zavařování ovoce a zeleniny. Používejte 1. drážku zespoda a ne příliš vysoké pekáče, aby mohl ohřátý vzduch proudit také po horní straně jídel.



Horní a spodní topné těleso plus ventilátor

V provozu je současně spodní a horní topné těleso a ventilátor. Ventilátor zajišťuje rovnoměrnou cirkulaci horkého vzduchu v troubě. Tento režim je vhodný pro přípravu všech druhů pečiva, pro rozmrazování potravin a sušení ovoce a zeleniny. Předtím než vložíte potraviny do trouby, počkejte, až poprvé zhasne kontrolka (kontrolka provozu topných těles). Pro nejlepší výsledek přípravy pokrmu používejte pouze jednu výšku pečení; při použití dvou výšek současně bude výsledek poněkud horší. Trouba musí být předeřhátá. Používejte druhou a čtvrtou drážku zespoda. Teplota by měla být nastavena na nižší úroveň než při použití běžných provozních režimů.



☐ **Spodní topné těleso/Aqua clean**

Teplotu vydává jenom topné těleso, umístěné na spodní straně trouby. Tento režim zvolte tehdy, jestliže chcete mít pečivo více propečené zespodu (například pečení vlhkého pečiva s ovocnou náplní). Knoflík pro nastavení teploty otočte na požadovanou teplotu. Spodní topné těleso – Aqua clean – můžete používat také pro čištění trouby. Podrobnosti o čištění si přečtete v kapitole „Čištění a údržba“.



☐ **Horní topné těleso**

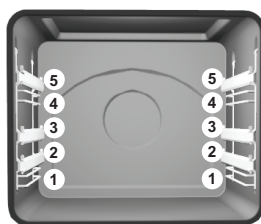
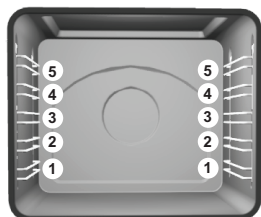
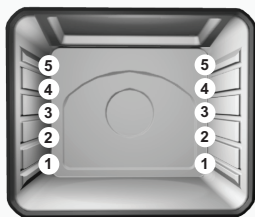
Na potraviny působí teplota z topného tělesa shora. Tento způsob ohřívání použijte tehdy, jestliže chcete mít jídlo shora více propečené (např. pro gratinování).

Uchovávání jídla v teplém stavu

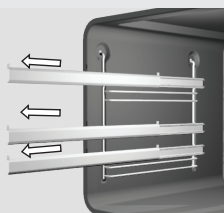
(Jídlo vložte na nosný rošt zasunutý do vedení na druhé úrovni.)

Pomocí této funkce můžete ohřívat hotová jídla. Přepínač teploty nastavte na 70 °C. Doba ohřevu závisí na vaší volbě, ale dbejte na to, aby nebyla příliš krátká, protože v tomto případě se jídlo důkladně neprohřeje.

Výšky pečení (pouze u některých modelů)



Teleskopické vysouvací drážky (pouze u některých modelů)



- Příslušenství (rošt, nízký a hluboký pekáč) můžete vložit do trouby v 5 výškách.
- Pamatujte, že výšky pečení se vždy počítají zespodu nahoru. V pomocných tabulkách na pečení, které jsou uvedeny dále v tomto dokumentu, je na jednotlivé výšky odkazováno.
- Drážky jsou vysouvací, drátěné nebo teleskopicky vysouvací (závisí na modelu přístroje). Teleskopické vysouvací drážky (vysunovací nebo vyndavací) jsou instalovány v úrovních 2, 3 a 5 (viz obrázky). U drátěných drážek musíte rošt nebo pekáče vždy zasunout přímo do drážek.

Teleskopické vysouvací drážky (vysunovací nebo vyndavací) jsou instalovány na bočních stěnách v úrovních 2, 3 a 5.

Vysunovací drážky se skládají z/ze (závisí na modelu):

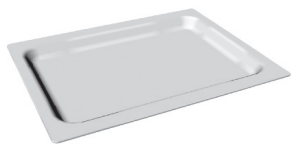
- tří drážek, které lze částečně vysunout;
- jedné drážky, kterou lze vyndat zcela, a dvou, které lze vysunout jen částečně; nebo
- tří drážek, které lze vysunout zcela.



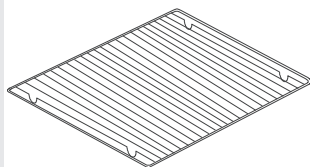
Teleskopické vysunovací drážky a další části trouby jsou během používání trouby velmi horké. Při manipulacích proto používejte kuchyňské rukavice nebo jiné ochranné prostředky.

- Před vložením pekáče nebo roštu nejprve vysuňte teleskopické drážky v požadované výšce.
- Položte na vysunuté drážky pekáč (rošt) a zasuňte jej rukou do trouby. Po úplném zasunutí teleskopických drážek s pekáčem (roštem) uzavřete dvířka trouby.

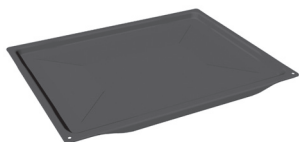
Příslušenství (závisí na modelu)



Skleněný pekáč je určen pro pečení pokrmů, ale můžete ho použít také pro servírování jídla.



Rošt, na který se pokládá nádoba s potravinami nebo potraviny přímo.



Mělký pekáč je určen pouze pro pečení pečiva a koláčů.



Hluboký pekáč je určen pro pečení masa a většiny pečiva. Může sloužit také jako odkapávací pekáč.



Hluboký pekáč by se neměl vkládat do první drážky, jestliže nepoužíváte gril nebo jestliže hluboký pekáč nepoužíváte jako odkapávací pekáč.



Horní stěna vnitřního prostoru trouby je pokryta katalytickou vrstvou, kterou může instalovat nebo odstranit pouze kvalifikovaný technik.

Tukový filtr (pouze u některých modelů)



Tukový filtr, instalovaný na zadní stěně trouby, chrání ventilátor a troubu před znečištěním, zvláště od rozstříkaného tuku. Při pečení masa vám tedy doporučujeme tento filtr používat. Při přípravě pečiva, koláčů nebo vánočního pečiva však tento filtr vždy odstraňte! Pokud byste filtr ponechali na svém místě, byl by výsledek vašeho snažení velice chabý.

PŘÍPRAVA POKRMŮ

Pečení pečiva

- Pro pečení pečiva můžete použít horní/spodní topné těleso nebo horký vzduch (vyberte z následujících režimů  a ). Tukový filtr musíte při pečení pečiva vždy z trouby odstranit!

Návod

- Při pečení pečiva vždy vyberte drážky, teplotu a dobu pečení podle tabulky pečení pečiva a zapomeňte na zkušenosti, které jste získali při používání jiné trouby. Hodnoty uvedené v tabulce pro pečení pečiva jsou získané a ověřené zvlášť pro tento model
- Jestliže v tabulce pečení nenajdete určitý druh pečiva, potom vyberete údaje pro pečivo podobné.

Pečení pečiva horním/spodním topným tělesem

- Používejte jenom jednu výšku pečení.
- Horní/spodní topné těleso je vhodné zvláště pro pečení suchého pečiva, chleba a biskvitu.
- Používejte tmavé pekáče. Světlé pekáče odrážejí teplo, a proto se pečivo špatně upeče (zhnědne).
- Formy položte vždy na rošt. Jestliže používáte pekáč, potom rošt odstraňte.
- Předehřívání urychlí dobu pečení. Pečivo dejte do trouby teprve tehdy, když dosáhla vybrané teploty, to znamená, když kontrolní světlo trouby poprvé zhasne.

Pečení pečiva horkým vzduchem

Pečení pečiva horkým vzduchem je obzvláště vhodné při současném pečení ve více vrstvách (drážkách) nad sebou, např. při přípravě vánočního pečiva v mělkých pekáčích. Doporučujeme vám troubu předehřát a používat 2. a 4. drážku zespodu. Tento režim je však také vhodný pro šťavnaté pečivo a ovocné koláče (v tomto případě pečte pouze na jedné výšce).



- Teplotu nastavte na nižší úroveň než při použití režimu kombinovaného horního a spodního ohřevu (spodní a horní topné těleso současně) (pro více informací se podívejte do tabulky pro pečení pečiva).
- Současně můžete připravovat i různé druhy pečiva, pokud však mají společnou teplotu přípravy.
- Doba pečení se může lišit i při použití stejných pekáčů. Když pečete v několika pekáčích najednou na dvou nebo třech výškách, může být doba potřebná k upečení pečiva u jednotlivých pozic různá. Může se stát, že budete muset vytáhnout jeden z pekáčů dříve (většinou se jedná o ten nejvýše položený).
- Pokud je to možné, připravte pečivo malých rozměrů, např. linecké vánoční pečivo, tak, aby měly všechny kousky stejnou tloušťku. Nerovnoměrně připravené pečivo se také nerovnoměrně propeče a může se i spálit.
- Jestliže pečete více druhů pečiva současně, potom může vzniknout v troubě více páry, která kondenzuje na dvířkách a ty se orosí.

Tipy pro pečení pečiva

Je již pečivo upečené?

Dřevěnou špejlí propíchněte pečivo na jeho nejvyšším místě. Jestliže na špejli nezůstane přilepené těsto, potom je pečivo hotové. Vypněte troubu a využijte ještě zbytkového tepla.

Pečivo se sesedlo

Ověřte recept. Příště použijte méně tekutiny. Řiďte se pokyny výrobce kuchyňských strojů na míchání.

Pečivo je příliš světlé

Příště použijte tmavou formu, postavte pečivo o jednu drážku níže a ke konci pečení zapněte spodní topné těleso.

Pečivo s vlhkou náplní, například tvarohový dort, není zcela upečeno

Příště snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.

Upozornění k tabulce pro pečení pečiva:

- Teplota je uvedena v intervalech. Nejprve nastavte nižší teplotu a pokud pečivo správně nezžehdne, nastavte příště teplotu vyšší.
- Doby pečení jsou uváděny jako přibližné hodnoty a mohou se lišit v závislosti na okolnostech.
- Hodnota, která je v tabulce uvedena tučným písmem, znázorňuje nejvhodnější režim pro dané pečivo.

- Označení * znamená, že trouba má být předehřátá na požadovanou teplotu ještě před vložením potravin.
- Pokud používáte papír na pečení, ujistěte se, že je odolný proti vysokým teplotám.

Tabulka nastavení trouby pro pečení pečiva při kombinovaném použití horního a spodního topného tělesa nebo režimu horkého vzduchu

Druh pečiva	Drážka (zespodu)	Teplota (°C) 	Drážka (zespodu)	Teplota (°C) 	Doba pečení (minuty)
Sladká pečiva					
Mramorová buchta, bábovka	2	160-170	2	150-160	55-70
Buchta v hranatém pekáči	2	160-170	2	150-160	60-70
Buchta v dortové formě	2	160-170	2	150-160	45-60
Tvarohový koláč v dortové formě	2	170-180	3	150-160	60-80
Ovocná buchta, křehké těsto	2	180-190	3	160-170	50-70
Ovocný koláč s polevou	2	170-180	3	160-170	60-70
Biskvitový dort*	2	170-180	2	150-160	30-40
Buchta s posypkou	3	180-190	3	160-170	25-35
Ovocná buchta, míchané těsto	3	170-180	3	150-160	50-70
Třešňový koláč	3	180-200	3	150-160	30-50
Piškotová roláda*	3	180-190	3	160-170	15-25
Buchta z míchaného těsta	3	160-170	3	150-160	25-35
Kynutá pletýnka, věnec	2	180-200	3	160-170	35-50
Vánoční chlebiček	2	170-180	3	150-160	45-70
Jablkový závin	2	180-200	3	170-180	40-60
Koblihy	2	170-180	3	150-160	40-60
Pikantní pečivo					
Slaný koláč	2	180-190	3	170-180	45-60
Chléb	2	190-210	3	170-180	50-60
Rohlíky*	2	200-220	3	180-190	30-40
Drobné pečivo					
Piškoty z křehkého těsta *	3	170-180	3	150-160	15-25
Stříkané piškoty *	3	170-180	3	150-160	20-30
Kynuté drobné pečivo	3	180-200	3	170-180	20-35
Pečivo z listového těsta	3	190-200	3	170-180	20-30
Větrníky (pečivo plněné krémem)	3	180-190	3	180-190	25-45
Zmražené pečivo					
Jablkový, tvarohový závin	2	180-200	3	170-180	50-70
Tvarohový dort	2	180-190	3	160-170	65-85
Hranolky na pečení *	2	200-220	3	170-180	20-35
Krokety	2	200-220	3	170-180	20-35

Poznámka: Číslo drážky odpovídá drážkám pro umístění mělkých pekáčů nebo roštu. Hluboký pekáč by se neměl používat v první drážce.

Tabulka nastavení pro pečení pečiva při použití kombinace horkého vzduchu a spodního topného tělesa

Druh pečiva	Drážka (zespodu)	Teplota (°C) 	Doba pečení (minuty)
Tvarohový koláč (750 g tvarohu) – máslové pečivo	2	150-160	65-80
Slaný koláč – křehké křupavé těsto	2	180-200	35-40
Jablkový závin s posypkou – kynuté těsto	3	150-160	35-40
Ovocný koláč – míchané těsto	3	150-160	45-55
Jablkový koláč – listové těsto	3	170-180	45-65

Tabulka nastavení pro pečení pečiva při použití spodního a horního topného tělesa s ventilátorem

Druh pečiva	Drážka (zespodu)	Teplota (°C) 	Doba pečení (minuty)
Sladká pečiva			
Mramorová buchta, bábovka	2	150-160	50-60
Buchta v hranatém pekáči	2	150-160	55-65
Buchta v dortové formě	2	150-160	45-55
Tvarohový koláč v dortové formě	2	150-160	65-75
Ovocná buchta, křehké těsto	2	150-160	45-65
Ovocný koláč s polevou	2	160-170	55-65
Biskvitový dort*	2	150-160	25-35
Buchta s posypkou	3	160-170	25-35
Ovocná buchta, míchané těsto	3	150-160	40-60
Třešňový koláč	3	150-160	30-40
Piškotová roláda*	3	160-170	15-23
Buchta z míchaného těsta	3	150-160	25-35
Kynutá pletýnka, věnec	2	160-170	35-45
Vánoční chlebiček	2	150-160	45-65
Jablkový závin	2	160-170	50-60
Koblihy	2	150-160	35-45
Pikantní pečivo			
Slaný koláč	2	170-180	45-55
Chléb	2	170-180	50-60
Rohlíky*	3	180-190	15-20
Drobné pečivo			
Piškoty z křehkého těsta *	3	150-160	15-25
Stříkané piškoty *	3	150-160	15-25
Kynuté drobné pečivo	3	160-170	18-23
Pečivo z listového těsta	3	170-180	20-30
Větrníky (pečivo plněné krémem)	3	170-180	25-45
Zmražené pečivo			
Jablkový, tvarohový závin	2	170-180	50-70
Tvarohový dort	2	160-170	65-85
Hranolky na pečení *	2	170-180	20-35
Krokety	2	170-180	20-35

Poznámka: Číslo drážky odpovídá drážkám pro umístění mělkých pekáčů nebo roštu. Hluboký pekáč by se neměl používat v první drážce.

- Pro pečení masa používejte tyto režimy  a .
- Údaje vytištěné tučným písmem označují nejvhodnější režim pro určitý typ masa.
- Při pečení masa doporučujeme používat tukový filtr (pouze u některých modelů).

Tipy pro výběr nádobí

- Maso lze péct ve smaltovém nádobí, nádobí z varného skla (Pyrex), z hlíny nebo z litiny.
- Nerezové pekáče nejsou pro pečení masa vhodné, protože odrážejí teplo.
- Jestliže pečení přikryjete, zůstane déle šťavnatá a trouba se tolik neznečistí.
- V otevřeném pekáči bude pečeně rychleji hnědá.

Upozornění pro pečení masa

- V tabulce pro pečení masa najdete údaje o teplotě, drážce a době pečení. Protože doba pečení závisí na druhu, váze a jakosti masa, může být potřeba ji zvýšit nebo snížit.
- Pečení masa, drůbeže a ryb je ekonomické teprve při váze nad 1 kg.
- Při pečení je zapotřebí přidat tolik vody, aby se tuk a šťáva z pečeně nepřipálila. To znamená, že při pečení, které trvá delší dobu, musíte častěji kontrolovat a dolívat vodu.
- Po vypršení poloviny času pečení maso obraťte, zejména při pečení v pekáči. Proto je vhodné, aby se pečeně pekla nejdříve horní stranou otočená dolů.
- Při pečení větších kusů masa dochází k vypařování tekutin, a tím se dvířka trouby orosí. To je normální jev, který nemá vliv na činnost přístroje. Po ukončeném pečení otřete dvířka a sklo do sucha.
- Při pečení na roštu postavte pod rošt hluboký pekáč pro zachycení šťávy vytékající z masa. Obojí můžete postavit na teleskopické drážky, popř. zasunout do vytahovacích nebo drátěných drážek trouby.
- Jídla neochlazujte v uzavřené troubě, tím se vyhnete orosení.

Tabulka nastavení trouby pro pečení masa při kombinovaném použití horního a spodního topného tělesa nebo režimu horkého vzduchu

Druh masa	Hmotnost (g)	Drážka (zespodu)	Teplota (°C) 	Drážka (zespodu)	Teplota (°C) 	Doba pečení (min.)
Hovězí						
Hovězí pečeně	1000	2	200-220	2	180-190	100-120
Hovězí pečeně	1500	2	200-220	2	170-180	120-150
Rostbíf, středně upečený	1000	2	220-230	2	180-200	30-40
Rostbíf, dobře upečený	1000	2	220-230	2	180-200	40-50
Vepřové						
Vepřová pečeně s kůží	1500	2	180-190	2	170-180	140-160
Vepřový bok	1500	2	190-200	2	170-180	120-150
Vepřový bok	2000	2	180-200	2	160-170	150-180
Vepřové plecko	1500	2	200-220	2	160-170	120-140
Vepřová roláda	1500	2	200-220	2	160-170	120-140
Kotlety	1500	2	180-200	2	160-170	100-120
Sekaná pečeně	1500	2	210-220	2	170-180	60-70
Telecí						
Telecí roláda	1500	2	180-200	2	170-190	90-120
Telecí kýta	1700	2	180-200	2	170-180	120-130
Jehněčí						
Jehněčí hřbet	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Skopová kýta	1500	2	190-200	2	170-180	120-130
Zvěřina						
Zaječí hřbet	1500	2	190-210	2	180-190	100-120
Srnčí kýta	1500	2	190-210	2	170-180	100-120
Kýta z divočáka	1500	2	190-210	2	170-180	100-120
Drůbež						
Kuře, celé	1200	2	200-210	2	180-190	60-70
Kuře	1500	2	200-210	2	180-190	70-90
Kachna	1700	2	180-200	2	160-170	120-150
Husa	4000	2	160-170	2	150-160	180-200
Krůta	5000	2	150-160	2	140-150	180-240
Ryby						
Celá ryba	1000	2	200-210	2	170-180	50-60
Rybí nákyp	1500	2	180-200	2	150-170	50-70

Varování: Vedení je určeno pro nosný rošt. Menší pekáče a plechy můžete vkládat na rošt zasunutý ve vedení na první nebo druhé úrovni (do vedení na první úrovni nikdy nevkládějte hluboký pekáč).

- Při pečení na grilu dávejte mimořádný pozor. V důsledku zvýšené teploty infra topného tělesa jsou rošt a ostatní části vybavení trouby velmi horké, proto používejte ochranné rukavice a zvláštní kleště na maso!
- Při píchání do masa může vystříknout horký tuk (například u klobásy). Abyste se vyhnuli opaření kůže nebo zásahu do očí, používejte kleště na maso.
- Průběh grilování po celou dobu kontrolujte. Maso se může kvůli vysoké teplotě rychle spálit!
- Nedovolte dětem, aby se přiblížily ke grilu.
- Pečení s infra topným tělesem je vhodné pro nemastnou přípravu klobás, krájených kousků masa a ryb (steak, řízek, plátky lososa, ...), pečení chleba a zapékání.

Tipy pro používání funkce grilování

- Na grilu pečete vždy při uzavřených dvířkách trouby.
- V tabulce pro grilování najdete doporučené nastavení teploty, použité drážky a délky doby grilování. Doba grilování závisí na druhu, váze a jakosti masa (teplotu i dobu můžete přizpůsobit).
- Při pečení masa doporučujeme používat tukový filtr (pouze u některých modelů).
- Infra topné těleso (režim grilu a velkého grilu) by se mělo předehřívat po dobu asi pěti minut.
- Jestliže pečete na roštu, namažte ho olejem, aby se na něj maso nepřipeklo.
- Tenké plátky masa položte na rošt.
- Pod rošt (do první nebo druhé drážky) zasuňte pekáč, který zachytí kapající tuk a šťávu vytékající z masa.
- Asi v polovině doby grilování otočte maso. První stranu grilujte o něco déle než druhou.
- Při grilování větších kousků masa na roštu (kuře, ryby) vložte rošt do 3. drážky a odkapávací pekáč do první drážky.
- Tenké plátky masa by měly být otočeny pouze jednou, zatímco tlustší otočte několikrát po sobě. Pro otáčení použijte kleště na maso, aby z masa nevyteklo příliš šťávy.
- Tmavé druhy masa lépe a rychleji zhnědnou než světlé vepřové nebo telecí maso.
- Po každém grilování očistěte troubu a příslušenství, aby se nečistota příště nepřipekla.



Pečení na rožni

(pouze u některých modelů)

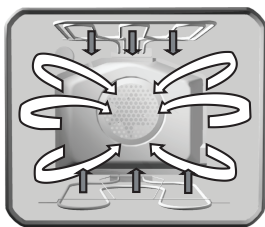
- Sada pro rožnění masa se skládá z otáčecího rožně se sundavací rukojetí a dvou vidlic se šrouby pro připevnění masa.
- Před použitím rožně nejprve vsadte speciální rám do 4. drážky zespoda. Připravené maso napíchněte na otáčecí rožeň a na obou stranách zapíchněte do masa přiložené vidlice tak, aby bylo maso dobře připevněné. Potom přišroubujte šrouby na vidlicích.
- Na přední část rožně nasadte rukojeť. Špičatý konec rožně vsadte do otvoru na pravé straně zadní stěny trouby, která je chráněna otáčecí clonou. Přední část rožně umístěte na nejnižší část rámu, až zaklapne.
- Hluboký pekáč umístěte na první nebo druhou úroveň, aby fungoval jako sběrná nádoba pro zachytávání tuku a šťávy odkapávající z masa.
- Gril můžete spustit nastavením režimu „gril“ .
- Před uzavřením dvířek trouby odšroubujte rukojeť rožně.
- Infra topné těleso je ovládáno termostatem a funguje pouze tehdy, když jsou dvířka trouby zavřená.

Tabulka nastavení – velký gril

Druh jídla	Hmotnost (g)	Drážka (zespodu)	Teplota (°C) 	Teplota (°C) 	Doba pečení (min)
Maso a klobásky					
2 plátky z hovězího masa, krvavé	400	5	230	-	14-16
2 plátky z hovězího masa, stř.	400	5	230	-	16-20
2 plátky z hovězího masa, propeč.	400	5	230	-	20-23
2 řízky z vepřové krkovičky	350	5	230	-	19-23
2 žebírka	400	5	230	-	20-23
2 telecí řízky	700	5	230	-	19-22
4 jehněčí kotlety	700	5	230	-	15-18
4 grilovací klobásky	400	5	230	-	9-14
2 kusy masového sýra	400	5	230	-	9-13
1/2 kuřete	1400	3	-	210-220	28-33 (1.strana) 23-28 (2.strana)
Ryba					
Plátky lososa	400	4	230	-	19-22
Ryba v alobalu	500	4	-	220	10-13
Opečený chléb					
4 plátků bílého chleba	200	5	230	-	1,5-3
2 plátky chleba ze smíšené mouky	200	5	230	-	2-3
Sendvič – obložený toast	600	5	230	-	4-7
Maso/drůbež*					
Kachna*	2000	1	190-210	150-170	80-100
Kuře*	1000	3	190-210	160-170	60-70
Vepřová pečeně	1500	3	-	140-160	90-120
Vepřové plecko	1500	3	-	140-160	100-180
Vepřová kýta	1000	3	-	140-160	120-160
Rostbíf/hovězí filet	1500	3	-	170-180	40-80

* Tento druh masa můžete připravit také na rožni (viz Pečení na rožni).

Zavařování



Pro zavařování používejte režim ohřevu spodním topným tělesem společně s ventilátorem.

Potraviny a sklenice pro zavařování připravte jako obvykle. Použijte obyčejné sklenice s gumovou obroučkou a skleněným víčkem. Nesmíte použít sklenice na závit nebo s kovovými víčky ani kovové plechovky. Jestliže je to možné, je nejlépe, když jsou sklenice stejně veliké, naplněné stejným obsahem a dobře uzavřené. Do pekáče můžete postavit 6 litrových sklenic najednou.

- Použijte jenom čerstvé potraviny.
- Do hlubokého pekáče nalijte asi 1 litr vody tak, aby v troubě vznikla potřebná vlhkost. Postavte sklenice do trouby tak, aby se nedotýkaly stěn (viz obrázek). Gumové těsnění by nemělo být před uzavřením sklenic vlhké.
- Hluboký pekáč se sklenicemi postavte do 2. drážky zespodu. Během zavařování kontrolujte sklenice; zavařujte až do té chvíle, dokud nezačne obsah sklenic vřít – dokud se neobjeví v první sklenici bublinky. Řiďte se podle doby uvedené v tabulce pro zavařování.

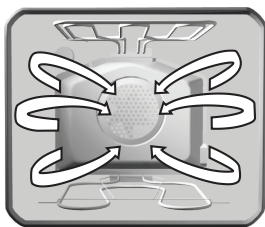
Tabulka nastavení – zavařování

Potraviny pro zavařování	Množství	 T = 180 °C, dokud nezačne vřít (min.)	Když začne vřít	Doba ponechání v troubě (min)
Ovoce				
Jahody	6x1 litr	asi 30	vypnout	25
Ovoce s pečkou	6x1 litr	asi 30	vypnout	30
Jablkové pyré	6x1 litr	asi 40	vypnout	35
Zelenina				
Kyselé okurky	6x1 litr	asi 30 do 40	vypnout	30
Fazole, mrkev	6x1 litr	asi 30 do 40	nastavit na 130°C 60 - 90 min	30

Délka zavařování: Doba uvedená v tabulce je pouze přibližná. Skutečná doba se může lišit v závislosti na teplotě místnosti, množství sklenic, množství a teplotě zavařovaného ovoce a zeleniny atd. Před vypnutím trouby (platí pro ovoce) nebo nastavení nižší teploty (pro některé druhy zeleniny) se ujistěte, že jsou již ve sklenicích viditelné bublinky.

Důležité: Pečlivě sledujte sklenice a zaregistrujte okamžik, kdy se objeví první bublinky v jakékoli sklenici.

Rozmrazování



- Prouděním vzduchu v troubě můžete urychlit rozmrazování potravin. Chcete-li to provést, nastavte troubu na „Rozmrazování“.



Při nechtěném aktivování knoflíku pro nastavení teploty se rozsvítí kontrolní světlo trouby, ale topná tělesa nejsou zapnutá.

- Pro rozmrazování jsou vhodné smetanové dorty s krémovou náplní z másla, koláče, pečivo, chleba, rohlíky a hluboko zmrazené ovoce.
- Z hygienických důvodů nerozmrazujte v troubě maso nebo drůbež. Pokud je to možné, potraviny několikrát otočte nebo zamíchejte, aby se rozmrazily rovnoměrně.

Nepoužívejte parní nebo vysokotlaké čističe. Před čištěním přístroj vypněte (odpojte od sítě - vypněte pojistky) a nechte vychladnout..

Přední panel trouby

Povrch vyčistěte pomocí neabrazivních čisticích prostředků určených pro hladké povrchy a jemným hadříkem. Čisticí prostředek naneste přímo na hadřík a odstraňte z povrchu trouby nečistoty. Poté povrch opláchněte čistou vodou. Čisticí prostředek nenanášejte nikdy přímo na povrch trouby. Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky, ostré předměty nebo drátěnku. Mohou přístroj poškrábat.

Hliníkový povrch

Hliníkové povrchy by se měly čistit pomocí neabrazivních kapalných čisticích prostředků, které jsou pro ně zvláště určeny. Čisticí prostředek naneste přímo na vlhký hadřík a odstraňte z povrchu nečistoty. Poté povrch opláchněte čistou vodou. Čisticí prostředek nenanášejte nikdy přímo na hliníkový povrch. Nepoužívejte drátěnku nebo drsnou stranu houby na mytí nádobí. Mohou hliník poškrábat. Tento povrch by neměl přijít do kontaktu s prostředky pro čištění povrchu trouby.

Přední panel trouby z nerezů

(jenom u některých modelů)

Povrch čistěte jen slabým čisticím (mýdlová voda) a měkkou houbičkou, která nezanedbává škrábance. Nepoužívejte čisticí, která obsahují rozpouštědla. V případě, že se nebudete řídit těmito návody, může dojít k poškození povrchu trouby.

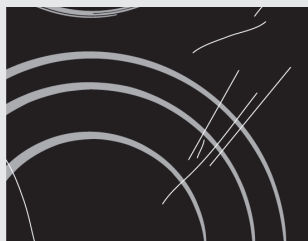
Lakované povrchy a části z umělé hmoty

(jenom u některých modelů)

Knoflíky a rukojeť dvířek očistíte měkkým hadříkem a tekutým čisticím, určeným pro čištění hladkých lakovaných povrchů. Řiďte se pokyny výrobce.

Upozornění: Výše zmíněné typy povrchů nesmějí nikdy přijít do styku se sprejem na čištění trouby. Došlo by k viditelnému a trvalému poškození.

Čištění



obrázek 1

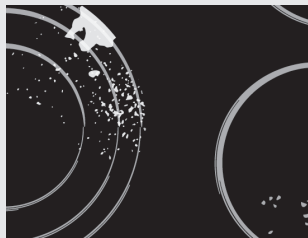
Sklokeramická deska

Po každém použití sklokeramické varné desky počkejte, až vychladne a vyčistěte ji. Pokud ji nevyčistíte, mohou i malé zbytky jídla při dalším použití varné desky vzplát.

Pro pravidelné čištění a údržbu povrchu sklokeramické varné desky používejte speciální čisticí přípravky; ty na jejím povrchu vytvoří zvláštní ochranný film, který ji chrání před nečistotami. Před každým použitím otřete z povrchu jakýkoli prach nebo jiné nečistoty a stejný postup aplikujte i na dno hrnce, který budete používat (obrázek 1). **Pozor:** Drátěnky, houby na mytí nádobí s drsným povrchem a abrazivní čisticí prostředky (s obsahem písku) mohou desku poškrábat. Poškrábání sklokeramického povrchu mohou také způsobit agresivními nebo špatně promíchané kapalně čisticí prostředky. (obrázek 1 a obrázek 2).



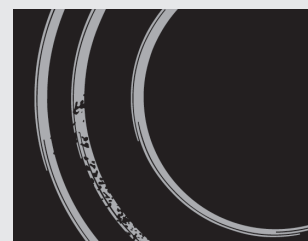
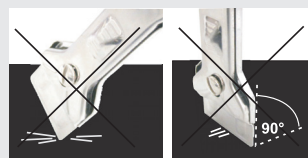
obrázek 2



obrázek 3



obrázek 4



obrázek 5

V případě používání agresivních nebo abrazivních čisticích přípravků nebo nádobí s poškozeným dnem může dojít k poškození **potisku plochy** (obrázek 2).

Malé šmouhy lze odstranit pomocí vlhkého hadříku (obrázek 3). Po jeho použití otřete povrch suchým hadrem.

Šmouhy od vody můžete odstranit pomocí zředěného roztoku octa. Nepoužívejte však tento roztok na čištění rámu (platí pouze pro některé modely), protože může dojít k poškození povrchu (matný povrch). Nepoužívejte agresivní čisticí prostředky a odstraňovače vápníku (vodního kamene) (obrázek 3).

Větší šmouhy můžete odstranit pomocí speciálních čisticích prostředků a prostředků určených zvláště pro čištění sklokeramických varných desek. Při používání těchto prostředků se řiďte pokyny výrobce.

Ujistěte se, že všechny zbytky čisticích prostředků jsou po použití zcela odstraněny, protože by mohlo dojít k poškození sklokeramické desky při zahřátí varných zón (obrázek 3).

Těžko odstranitelné a připálené zbytky odstraňte pomocí škrabky (obrázek 4).

Při manipulaci se škrabkou buďte opatrní, aby nedošlo ke zranění.



Škrabku používejte pouze tehdy, pokud nečistoty nelze odstranit mokrým hadříkem nebo speciálními čisticími přípravky na sklokeramické povrchy.

Škrabku přidržujte pod **správným úhlem** (45° až 60°).

Škrabku lehce přitlačte proti sklu a přejíždějte s ní přes značky tak, abyste nečistoty odstranili. Dbejte na to, aby se plastová rukojeť škrabky (u některých modelů) nedostala do kontaktu s horkou varnou plochou.



Netlačte škrabku kolmo proti sklu a nepoškrábejte plochu varné desky její hranou nebo čepelí.

Cukr a jídlo s obsahem cukru mohou způsobit trvalé poškození varné desky (obrázek 5). Proto je odstraňte z povrchu desky co nejdříve a to i přesto, že varná zóna je ještě horká (obrázek 4).

Jakákoli změna vzhledu sklokeramického povrchu neovlivní správnou funkčnost nebo odolnost varné desky. Změny barvy jsou výsledkem působení připálených zbytků jídla nebo použitím nádobí z hliníku či mědi. Tyto šmouhy je velmi obtížné odstranit.

Upozornění: Všechna výše popsaná poškození jsou estetického rázu, a proto nemají vliv na správnou funkčnost varné desky. Na tyto závady není poskytována žádná záruka.

Trouba

- Troubu můžete očistit klasickým způsobem (čistidly, sprejem pro čištění trouby), ale pouze v případě, že je velice špinavá nebo je špína zažraná.
- Pro běžné čištění trouby (po každém použití) doporučujeme následující postup: Knoflík pro výběr způsobu činnosti (u ochlazené trouby) otočte do polohy . Knoflík pro nastavení teploty otočte na 70 °C. Do pekáče nalijte 0,6 l vody a zasuňte ho do spodní drážky. Po třiceti minutách se zbytky jídel na smaltu trouby změkčí a můžete je otřít vlhkým hadříkem.

Při silném ušpinění se řiďte následujícími pokyny:

Trouba by měla být před čištěním vychladlá.

- Po každém použití troubu a její příslušenství vyčistěte, aby se znečištění nepripeklo.
- Mastnotu očistíte nejlépe teplou mýdlovou vodou, dokud je trouba ještě teplá.
- U velmi silného ušpinění použijte obyčejná čistidla pro čištění trouby. Troubu důkladně umyjte čistou vodou, abyste odstranili zbytky čistidel.
- Nepoužívejte nikdy agresivní čistidla, například hrubé prostředky pro čištění, hrubé houbičky na nádobí, odstraňovače rzi a skvrn a podobně.
- Lakované, nerezové a pozinkované povrchy nebo části z hliníku nesmějí přijít do styku se spreji na čištění trouby, protože tak může dojít k jejich poškození a změně barvy. Totéž platí pro senzor termostatu (jestliže má sporák hodiny se sondou) a shora dostupná topná tělesa.
- Při nákupu a dávkování čistidla myslete na životní prostředí a řiďte se pokyny jednotlivých výrobců.

Katalytická vrstva (pouze u některých modelů)

- Katalytický smalt je měkký a citlivý na drhnutí, proto nedoporučujeme používat hrubá čistidla a ostré předměty. Dávejte pozor při nasazování a sundávání obložen, abyste přitom nepoškodili drsný povrch.
- Drsný katalytický smalt urychluje rozkládání mastnoty a jiných nečistot. Menší skvrny, které zůstanou po vaření, obvykle zmizí při dalším použití trouby. Obecně platí, že skvrny zmizí při teplotách nad 220 °C, při nižších teplotách jenom částečně.

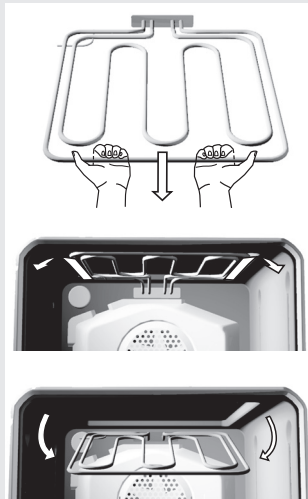
- Samočisticí schopnost katalytických částí časem slábne. Doporučujeme, abyste obložení trouby po několika letech pravidelného používání vyměnili.

Užitečné rady

- Když pečete masné kusy masa, doporučujeme, abyste je zabalili do alobalu nebo do přiměřeného sáčku na pečení; mastnota se pak nebude rozstříkovat po troubě.
- Při pečení na grilu umístěte pod mřížku s masem pekáč na zachycení tuku.

Čištění vnitřní horní stěny trouby (pouze pro některé modely)

- Pro jednodušší čištění horní části trouby je u některých přístrojů zabudováno sklopné horní infra topné těleso.
- Před sklopením topného tělesa musíte sporák vždy odpojit z elektrické sítě tak, že odšroubujete pojistku nebo vypnete hlavní vypínač.
- Topné těleso musí být ochlazen, jinak se můžete popálit.
- Topné těleso nesmíte používat, jestliže je v uvolněné poloze!



Před čištěním trouby odstraňte pekáče, rošt a drážky a teprve potom vhodným nářadím (například nožem nebo šroubovákem) uvolněte příčnou tyč, až vyskočí na levé a pravé straně z lůžka (viz obrázky). Potom druhou rukou přidrže topné těleso, které se na přední straně uvolní a odsune od stropu trouby. Po očištění topné těleso jednoduše zatlačte dozadu, až příčná tyč znovu zaklapne do lůžka.

Příslušenství

Příslušenství (grilovací mřížku, pekáče atd.) umyjte horkou vodou a běžným čisticím prostředkem na nádobí.

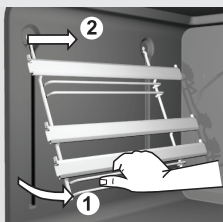
Tukový filtr (jen u některých modelů)

Po každém použití vyčistěte tukový filtr pomocí hadříku namočeného v horké vodě s čisticím prostředkem, nebo jej umyjte v myčce na nádobí.

Vložky snadného čištění (pouze u některých modelů)

Po každém použití vyčistěte vložky pomocí nějakého čisticího prostředku a jemného hadříku. Můžete je také umýt v myčce na nádobí.

Údržba (závisí na modelu)



Speciální smalt

Trouba, vnitřní strana dvířek trouby a pekáče jsou potaženy speciálním smaltem, který má hladký a odolný povrch. Tato speciální vrstva umožňuje jednodušší čištění při pokojové teplotě.

Odstraňování teleskopických drážek

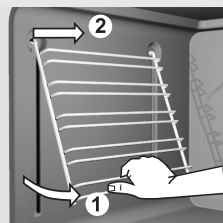
Pokud si chcete usnadnit čištění vnitřku trouby, vyndejte teleskopické drážky ven:

- Drážky zespodu otočte dovnitř a nahoře je vytáhněte z otvoru.
- Boční rošty a teleskopické drážky očistěte jenom obyčejnými čistidly.
- Teleskopické vysouvací drážky nesmíte umývat v myčce na nádobí.



Pozor: Teleskopické vysouvací drážky nesmíte mazat.

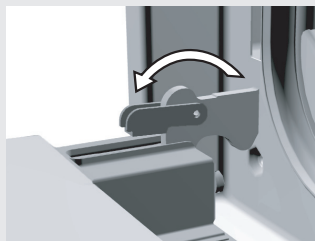
Drážky po vyčištění opět nasadte do určených otvorů a umístěte je opačným postupem, než je uvedeno níže.



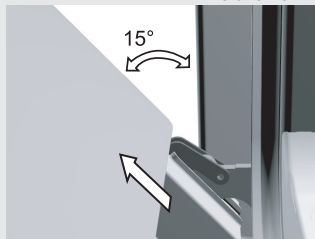
Odstraňování drátěných drážek

Pokud si chcete usnadnit čištění vnitřku trouby, vyndejte teleskopické drážky ven:

- Drážky zespodu otočte dovnitř a nahoře je vytáhněte z otvoru.
- Boční rošty a drátěné drážky očistěte jenom obyčejnými čistidly.
- Po vyčištění zavěste drátěné drážky zpět do dírek a zatlačte dolů.



obrázek 1



obrázek 2

Sundávání a nasazování dvířek trouby s jednoosým pantem

Dvířka trouby zcela otevřete a uchycovací spony otočte úplně zpátky (obrázek 1).

- Dvířka potom pomalu zavírejte, až spony zapadnou do lůžka. Dvířka trochu přivřete asi pod úhlem 15° (vzhledem k zavřené poloze dvířek) a vytáhněte je z obou lůžek pantů na přístroji (obrázek 2).
- Nasazování probíhá v obráceném pořadí. Dvířka nasadíte pod úhlem 15° do nosičů pantů na přední stěně přístroje a tlačte je dopředu a dolů, až panty zaskočí do drážek. Ověřte, jestli zářezy pantů správně zaskočily do svých nosičů.
- Potom dvířka zcela otevřete a uchycovací spony otočte do původní polohy. Dvířka pomalu zavírejte a kontrolujte, jestli se správně zavírají. Jestliže se dvířka nedají správně otevřít nebo zavřít, ověřte, jestli jsou zářezy pantů správně umístěny v nosičích pantů.

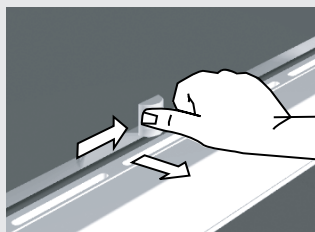
Pozor:

Nikdy nedovolte, aby vyskočily objímky pantů dvířek, protože kvůli silným pružinám může dojít k poškození nebo ke zranění.

Zásuvka sporáku

- Zásuvka sporáku je chráněna proti náhodnému otevření. Pokud chcete zásuvku otevřít, zlehka ji nadzvedněte. Při vyjímání zásuvku nejprve vytáhněte až po zarážku, pak ji znovu nadzvedněte a zcela ji vyjměte.
- Do zásuvky sporáku neukládejte předměty a látky, které jsou hořlavé, výbušné nebo citlivé na teplotu.
- U některých spotřebičů se zásuvka zasouvá tak, že nasunete spodní zadní kluznou část do vodicí lišty na sporáku. Pokud je zásuvka sporáku vybavena bočními vodicími lištami s kolečky, zasuňte kolečka do vodicích lišt a zásuvku zavřete.

Zámek dvířek (pouze u některých modelů)



- Dvířka trouby jsou chráněna proti otevření pomocí zámku. Dvířka nelze otevřít, dokud není zámek uvolněn. Zámek dveří se otevře lehkým zatlačením palcem a pohybem doprava. Přitom musíte současně otvírat dvířka. Po uzavření dvířek se zámek sám vrátí do původní polohy.

Upozornění: Pokud je zařízení vybaveno zámkem dvířek, připevněte jej podle přiloženého návodu pod ovládací panel.

Výměna jednotlivých dílů

Objímka žárovky je pod proudem. Riziko úrazu elektrickým proudem!

Před výměnou žárovky odpojte zařízení od sítě vyšroubováním pojistky nebo vypnutím hlavního jističe.

Žárovka

(pouze u některých modelů)

Žárovka je spotřební zboží a nevztahuje se na ni záruka!

- Pro výměnu potřebujete žárovku s následujícími specifikacemi: kování E 14, 230 V, 25 W, 300 °C. Odšroubujte skleněné víko proti směru hodinových ručiček a vyměňte žárovku trouby. Potom opět skleněné víko přišroubujte.



ZVLÁŠTNÍ UPOZORNĚNÍ A CHYBOVÁ HLÁŠENÍ

Během záruční doby mohou jakékoli opravy provádět pouze servisní technici a servisní střediska autorizovaná výrobcem.

Před začátkem oprav odpojte zařízení od sítě vyšroubováním pojistky nebo vypnutím hlavního jističe.

Neodborné zásahy a opravy přístroje jsou nebezpečné, může při nich dojít k úrazu elektrickým proudem, a proto se do nich nikdy sami nepouštějte. Takové práce přenechte odborníkovi!

V případě menších poruch přístroje si nejdříve ověřte, jestli je nemůžete s pomocí našeho návodu odstranit sami.

Důležité

Návštěva opraváře v záruční lhůtě není zdarma, jestliže přístroj nefunguje v důsledku špatného zacházení nebo nesprávného použití. Nechávejte tento návod na snadno dostupném místě. Pokud budete prodávat tento spotřebič třetí osobě, měli byste k němu tento návod přiložit.

Dále následuje několik rad k odstranění poruch.

Na nastavení provedená pomocí tlačítek a knoflíků není žádná reakce, displej je nezměněn.	• Odpojte na několik minut troubu od sítě (vyšroubujte pojistku nebo vypněte hlavní jistič); poté znovu připojte troubu k síti a zapněte ji.
Trouba vyhazuje opakovaně pojistky	• Zavolejte servisního technika!
Vnitřní žárovka nesvítil	• Vyměňte žárovku podle tohoto návodu (Výměna jednotlivých dílů).
Trouba se nezahřívá...	• Byl správně nastaven režim a teplota? • Jsou uzavřena dvířka trouby?
Pečivo není úplně propečené...	• Odstranili jste tukový filtr? • Řídili jste se pokyny a radami z části „Pečení pečiva“? • Dodrželi jste doporučené hodnoty z tabulky pro pečení pečiva?
Displej minutky zobrazuje nesmyslné údaje nebo se minutka nekontrolovaně vypíná a zapíná...	• V případě potíží s minutkou odpojte na několik minut troubu od sítě (vyšroubujte pojistku nebo vypněte hlavní jistič); poté znovu připojte troubu k síti a zapněte ji. Nastavte hodiny.

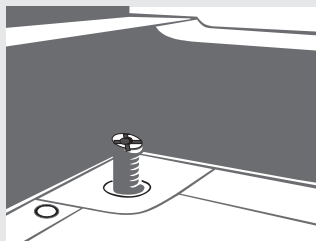
Programový displej bliká	• Došlo k výpadku elektrického proudu nebo jste právě připojili troubu k síti. Všechna časová nastavení byla smazána. • Nastavte správný čas, aby spotřebič mohl fungovat. • Po automatické činnosti se trouba vypne, ukáže se čas a je slyšet časově omezený zvukový signál. Vyjměte jídlo z trouby, knoflík pro výběr způsobu činnosti a knoflík pro výběr teploty přestavte do výchozí polohy. Vyberte funkci „ruční způsob“, abyste mohli troubu používat klasickým způsobem (bez programování).
Kontrolní světlo činnosti nesvítí...	• Aktivovali jste všechny potřebné knoflíky? • Není domovní pojistka vypnutá ? • Nastavili jste správně knoflík pro nastavení teploty, popř. knoflík pro výběr způsobu činnosti trouby?

Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizovaný servis. Na jakékoli neodborné zásahy, nesprávné používání nebo připojení se nevztahuje záruka. V takovýchto případech bude náklady na opravu hradit uživatel.

NÁVOD PRO UMÍSTĚNÍ A PŘIPOJENÍ

Důležitá upozornění

- Spotřebič smí připojit pouze kvalifikovaný odborník.
- V elektrickém vedení je zařízení, které odděluje přístroj na všech pólech od sítě a u kterého je v otevřené poloze vzdálenost mezi kontakty nejméně 3 mm. Vhodné jsou AS-kontakty nebo pojistky.
- Pro připojení sporáku se mohou použít gumové přípojkové kabely (typ HO5RR-F se zeleno/žlutým ochranným vodičem), PVC izolované kabely (typ HO5VV-F se zeleno/žlutým ochranným vodičem) nebo jiné kabely stejné nebo vyšší kvality.
- Vzdálenost mezi varnou deskou a digestoří nesmí být menší, než je popsáno v návodu na instalaci kuchyňské linky.
- Dýha, lepidla a obklady nábytku z umělé hmoty, u kterých stojí přístroj, musejí být tepelně izolované (>75 °C), jinak může dojít k deformaci.
- Přívodní kabel za volně stojícím sporákem musí být umístěn tak, aby se nedotýkal zadní stěny sporáku. Během provozu se zadní stěna silně zahřívá a mohlo by dojít k roztavení izolace s následným zkratem. Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Obalový materiál (fólie z umělé hmoty, polystyren, hřebíky atd.) je potřeba odstranit z dosahu dětí, protože představují možný zdroj nebezpečí. Malé části mohou děti spolknout, fólie představuje nebezpečí zadušení.



Nastavení výšky a vyrovnaní sporáku, dodatečný nástavec

Výška sporáku včetně nástavce je 90 cm; bez nástavce 85 cm. Nástavec je vybaven dvěma kolečky na levé a pravé straně vzadu. Tato kolečka usnadňují pohyb sporáku po podlaze. Vpravo a vlevo vpředu je nástavec vybaven nastavovacími šrouby, které umožňují nastavení sporáku v horizontálním směru a srovnání jeho horních rohů s pracovní deskou (sousedící skříňkou).

Nastavitelné nožky jsou přístupné po otevření zásuvky sporáku. Pokud bude potřeba, je možné s nimi otáčet, a tak upravovat výšku horní desky sporáku, dokud nebude spotřebič úplně vyrovnaný. Nastavovacími šrouby můžete snadněji otáčet, když sporák lehce nadzdvihnete, takže nožky uvolníte. Dodatečný nástavec můžete odstranit vyšroubováním čtyř šroubů, které jsou umístěny zespoda. Tyto šrouby přichycují nástavec

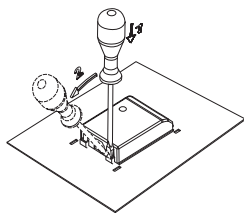
k bočním stěnám sporáku. V tomto případě odšroubujte nastavovací šrouby z nástavce a vložte je vpravo a vlevo dopředu na uvolněnou spodní desku sporáku.

Vyrovnejte sporák v horizontálním směru podle výše uvedeného popisu. Některé modely jsou vybaveny čtyřmi nastavovacími šrouby (dvěma vpředu a dvěma vzadu). Ty jsou určeny pro vyrovnaní nerovností podlahy nebo pro nastavení potřebné výšky, která odpovídá výšce sousedících kuchyňských skříněk.

Elektrické zapojení

Spotřebič může připojit pouze autorizovaný servis nebo elektrikář. Nesprávné připojení může způsobit značné škody na jednotlivých částech spotřebiče. Na takováto poškození není poskytována záruka.

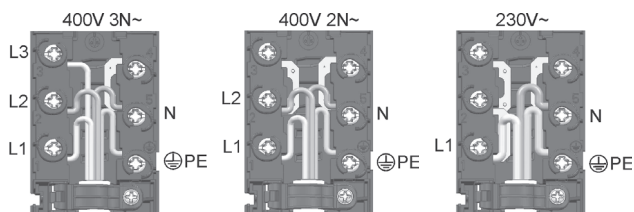
- Na zadní straně přístroje odšroubujte šroubovákem víko přípojkové spony. Přitom šroubovákem uvolněte záklopký, umístěné vlevo a vpravo na spodní straně přípojkové spony.
- Připojovací napětí spotřebitele (230 V proti N) musí ověřit odborník pomocí měřicího zařízení.
- Větve (spojovací mosty) musejí být nastaveny tak, aby odpovídaly síťovému připojení.
- Před zapojením zkontrolujte, jestli napětí, které je uvedeno na informačním štítku, souhlasí s napětím vaší rozvodové sítě.
- Délka připojovacího kabelu musí být 1,5 m tak, abyste mohli přístroj zapojit dříve, než jej posunete ke zdi.
- Délka napěťového kabelu musí být taková, aby v případě, kdy na něj bude působit tažná síla, byl zemnicí kabel vytažen z přístroje později než napěťový kabel.



Postup

- Na zadní straně přístroje odšroubujte šroubovákem víko přípojkové spony. Přitom šroubovákem uvolněte zátky, umístěné vlevo a vpravo na spodní straně přípojkové spony.
- Síťový kabel musí být vložen do svorkovnice, která jej chrání před vytažením. Pokud není svorkovnice nainstalovaná, nainstalujte ji takovým způsobem, aby se z jedné strany vklínila do krabičky přípojkové spony.
- Poté připojte zařízení podle obrázků. Pokud je napětí v síti odlišné, měly by být propojovací můstky vyměněny.
- Poté pořádně upevněte svorky a uzavřete kryt.

UPOZORNĚNÍ: Spojovací mosty jsou již nainstalovány na patřičných místech na svorkách. Šroubky na svorkách jsou povolené, což znamená, že je nelze již dál povolovat. Při utahování šroubků můžete ucítit jemné cvaknutí; to je signál, že je šroubek úplně dotažen.



Barvy vodičů

L1, L2, L3 = venkovní vodiče, které jsou pod napětím.

Zpravidla mají barvu černou nebo hnědou.

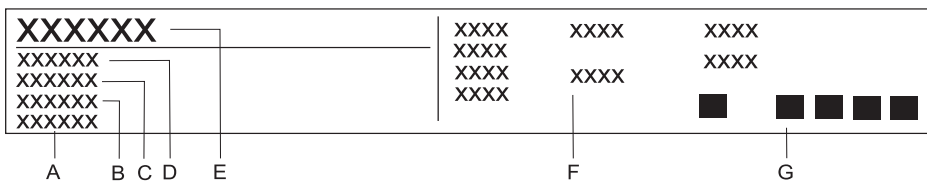
N = neutrální vodič, zpravidla modrý.

Ujistěte se, že je vodič N správně připojen!

PE = ochranný vodič nebo uzemnění, zpravidla zelenožlutý.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Informační štítek



- A Sériové číslo
- B Kód
- C Model
- D Typ
- E Obchodní značka
- F Technické údaje
- G Označení a symboly shody

VYHRAZUJEME SI PRÁVO NA ZMĚNY, KTERÉ NEMAJÍ
VLIV NA FUNKČNOST SPOTŘEBIČE.

