# Elektricka trouba CZ

## Vážený spotřebiteli,

děkujeme vám za vaši koupi. Přesvědčte se sami o tom, že se na naše výrobky můžete spolehnout. Pro jednodušší použití výrobku vám přikládáme obsáhlý návod, který vám pomůže, aby jste se co nejrychleji seznámili s vaším novým přístrojem. Před použitím si pozorně přečtěte návod. Upozornění ohledně bezpečnosti najdete na straně 47.

Nejdříve ověřte, jestli přístroj, který jste zakoupili není poškPřejeme vám hodně radosti při použití vašeho nového samostatného sporáku.ozen. Jestliže zjistíte jakékoliv poškození, které nastalo při přepravě, spojte se s prodavačem, u kterého jste přístroj zakoupili nebo se skladem od kud byl přístroj odebrán. Telefonní číslo najdete na účtu respektive na dodacím listu.

## Obsah


**Bezpečnostní upozornění ..... 47**
Důležitá upozornění
Praktické použití
Zapuštěný ovládací knoflík
Kontrolní světlo
Ventilátor k ochlazování
**Popis přístroje ..... 48**
**Před prvním použitím ..... 48**
Trouba
Programovací hodiny
Rady pro použití trouby
**Trouba ..... 49**
Důležitá upozornění
Ovládání
Způsoby činnosti
Výšky pečení
Příslušenství trouby
Pečení pečiva
Pečení masa
Pečení na grilu a zapékání
Zavařování
Rozmrazování
**Čištění a údržba ..... 55**
Trouba
**Jak postupovat v případě závad? ..... 56**
Mějte na zřeteli!
Důležité
**Výměna dílů přistroje ..... 57**
Ostatní příslušenství
Žárovka trouby
**Návod pro umístění a připojení ..... 57**
Bezpečnostní upozornění pro instalaci
**Vestavění elektrické trouby ..... 57**
**Elektrické zapojení ..... 58**
**Technické údaje ..... 59**
**Servis ..... 57**
Oprava
Typový štítek


# Bezpečnostní upozornění

- Neodborné připojení sporáku na elektrickou síť je nebezpečné. Aby jste zabránili nebezpečí elektrického zásahu, musí sporák zapojit jenom servis nebo k tomu oprávněný odborník.
- Při neodborném zapojení přístroje nebo opravě přístroje hrozí nebezpečí elektrického zásahu a zkratu, proto je z důvodu nebezpečí tělesného poškození a poškození přístroje neprovádějte. Zapojení musí provádět jen k tomu oprávněný odborník respektive servis.
- Při vaření nebo pečení se přehřátý tuk nebo olej rozteče po plotně a teplen dojde k zapálení. Může vzniknout nebezpečí popálenin a požáru, proto smažení mějte stále pod dohledem.
- Pozor: nebezpečí popálenin je veliké zvláště u malých dětí a dětí, které si neuvědomují, jaké nebezpečí jim hrozí. Mohou se spálit nebo opařit a proto držte malé děti v přiměřené vzdálenosti od sporáku. Starší děti mohou používat sporák jenom pod dohledem.
- Varný povrch a dvířka trouby se při použití zahřejí. Stejně tak se zahřeje také vnitřek trouby, varné části a otvor pro ucházení páry. Proto držte malé děti v přiměřené vzdálenosti od sporáku.
- Pozor: nebezpečí popálenin. Varné části, trouba a části vybavení se mezi použitím silně zahřejí. Proto při uchopení nádob vždy používejte utěrky nebo rukavic a s nádobím jednejte opatrně aby jste se vyhnuli popáleninám.
- Připojovací šňůry přístrojů, které se nacházejí v blízkosti sporáku se mohou při dotyku s horkým varným povrchem nebo přivřenými dvířkami od trouby poškodit a způsobit elektr. zkrat. Proto udržujte elektrické šňůry druhých přístrojů v přiměřené vzdálenosti od sporáku.
- Pro čištění trouby nepoužívejte čističe na horkou páru a vysokotlaké čističe neboť mohou způsobit elektrický zkrat.
- Dvířka trouby se při použití silně ohřejí. Za tím účelem je vestavěna dodatečná ochrana, třetí sklo (jenom u některých modelů).

**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.**

## Praktické použití

Elektrický sporák je určen pro přípravu jídel a proto jej nepoužívejte k jiným účelům.
Jednotlivé možnosti použití sporáku jsou podrobněji popsané v pokračování tohoto návodu.

## Zapuštěný ovládací knoflík

(pouze u některých modelů)

Stiskněte ovládací knoflík lehce aby vyskočil.
Poté můžete volit výkonnostní stupně varných zón, popř. způsob provozu a odpovídající teplotu pečící trouby. Je-li varná zóna popř. pečící trouba zapojená, svítí signální světlo nad odpovídajícím ovládacím knoflíkem. Po ukončení provozu otočte ovládacím knoflíkem do výchozí pozice a zatlačte do zapuštěné pozice.

**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ!**
Zapuštěný ovládací knoflík vyskočí, popř. může být zatlačen do ovládacího panelu pouze v pozici vypnuto

### Kontrolní světlo

**Žluté světlo**
(jenom u některých modelů)
Žluté světlo svítí, jestliže je zapnutá alespoň trouba.

**Osvětlení číselníku**
(jenom u některých modelů)
Číselník nad zapnutým knoflíkem je osvětlen, jestliže je trouba zapnuta.

**Červená kontrolka provozu**
(pouze u některých modelů)
červená kontrolka provozu svítí při zapojení topného tělesa pečící trouby. Kontrolka zhasne při dosažení předvolené teploty.

**Prodloužená činnost chladicího ventilátoru**
(jenom u některých modelů)
Po vypnutí trouby je ještě krátkou dobu v činnosti ventilátor, který dodatečně přístroj chladí.

**Opožděný vypínač dvířek trouby**
(jenom u některých modelů)
Dvířka trouby mají zabudovaný opožděný vypínač, který vypne ohřívání trouby (jenom u ohřívání horkým vzduchem), jestliže jsou dvířka trouby otevřená a opět zapne ohřívání, jakmile dvířka trouby zavřete.

### Ventilátor k ochlazování

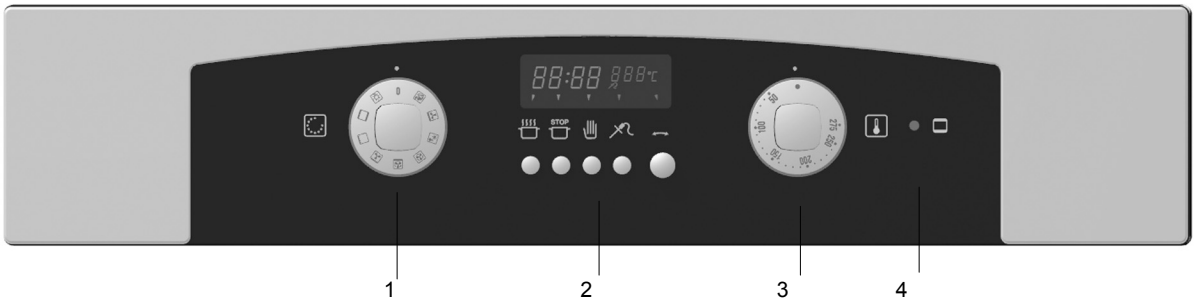
(pouze u některých modelů)

Do přístroje je zabudován ventilátor, který ochlazuje skříň a ovládací panel přístroje.
Ventilátor je v provozu při jakékoliv činnosti trouby.

# Popis přístroje

Na obrázku je znázorněn a opsán jeden od modelů určených pro vestavění. Jelikož mohou mít přístroje, pro které jsou tyto návody určeny různé vybavení, mohou popisovat také funkce, které váš přístroj nemá.




**1** Knoflík pro zapnutí / vypnutí a výběr způsobu činnosti trouby
**2** Programovací hodiny (mají je jenom některé modely)
**3** Knoflík pro nastavení teploty trouby
**4** Kontrolní světlo trouby. Svítí, dokud se trouba ohřívá a zhasne, jakmile dosáhne nastavené teploty.

# Před prvním použitím

### Trouba

Vyjměte všechny díly vybavení trouby a očistěte je teplou vodou a obyčejným čisticím prostředkem. Nepoužívejte hrubých čistidel!
Při prvním ohřívání trouby se uvolňuje typický zápach “po novém” a proto přitom místnost řádně větrejte.

### Programovací hodiny

(jenom u některých modelů)
Nastavte přesný denní čas tak, jak je to opsáno ve zvlášť přiloženém návodu pro požití programovacích hodin. Nastavení času je nutné pro použití trouby, jelikož teprve po jejich nastavení je možná činnost trouby.

## Rady pro použití trouby

- Podle možnosti používejte pekáče tmavé, černě lakované, se silikónovou vrstvou nebo smaltované, jelikož velmi dobře přenášejí teplo.
- Troubu předehřívejte jenom tehdy, jestliže je to uvedeno v receptáři nebo v tabulce tohoto návodu.
- Při ohřívání prázdné trouby se spotřebuje hodně energie a proto při pečení více druhů pečiva nebo pizzy která pečete po sobě ušetříte hodně energie, jelikož je trouba již ohřátá.
- Troubu vždy vypněte asi 10 min. před ukončeným časem, jen tak využijete zbytkového tepla a tím ušetříte energii.

# Trouba

## Důležitá upozornění

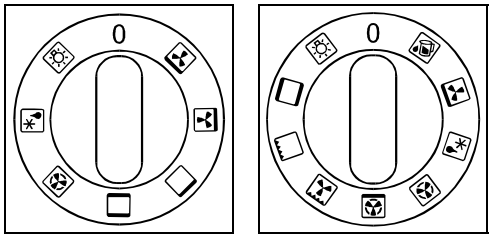
- Troubu neobkládejte hliníkovou fólií a nestavte pekáče a jíné nádoby na dno trouby, jelikož může dojít k přehřátí a tím k poškození smaltu.
- Ovocné šťávy mohou způsobit na smaltu skvrny, které nelze odstranit.

## Ovládání

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



Knoflik pro nastaveni teploty



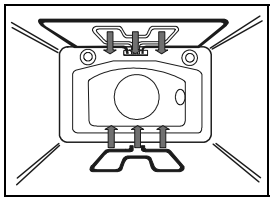
Knoflik pro vypnutí/zapnutí a výběr způsobu činnosti trouby

## Způsoby činnosti

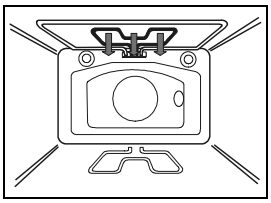
Trouba může být uvedena v činnost následujícím způsobem:

**Osvětlení trouby**
Osvětlení trouby zapnete samostatně, bez jakékoliv jiné funkce.
Praktické použití: při čištění trouby nebo pro využití zbytkového tepla na konci pečení.
Při jakékoliv činnosti trouby se současně zapojí i její osvětlení.
Některé modely mají dvě žárovky pro osvětlení trouby: jedna je umístěna na zadní straně nahoře, druhá žárovka je uprostřed pravé boční strany.

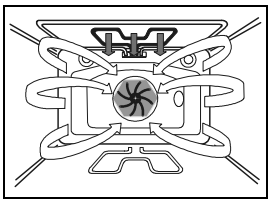
**Horní/spodní topné těleso**
Topné těleso na horní a spodní straně trouby ohřívá troubu stejnoměrně.
Pečení pečiva nebo masa je možné jenom v jedné výšce.



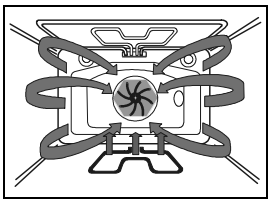
**Gril**
Teplo oddává bezprostředně infra topné těleso, které je umístěno ve vrchní části trouby.Tento způsob je vhodný pro pečení menších kousků masa, jako například steak, klobásy, řízky, žebírka atd.



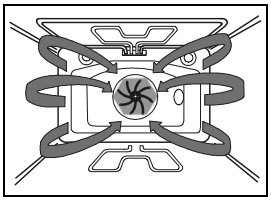
**Gril s ventilátorem**
Současně je v činnosti Infra topné těleso a ventilátor. Tento způsob pečení je velmi vhodný pro grilování masa a pečení větších kousků masa nebo drůbeže v jedné výšce. Vhodný je také pro gratinování a pro získání křupavé kůrky.



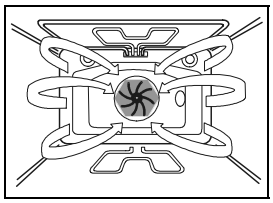
**Horký vzduch a spodní topné těleso**
U tohoto způsobu činnosti je v činnosti současně spodní topné těleso a ventilátor s horkým vzduchem.
Tento způsob je zvláště vhodný pro pečení pizzy nebo vlhkého a těžkého pečiva ve dvou výškách, ovocného dortu z kynutého nebo křehkého těsta a tvarohového nákypu.



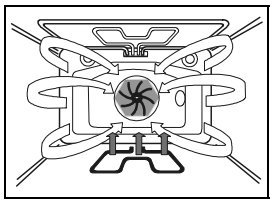
**Horký vzduch**
Ventilátor na zadní stěně trouby umožňuje stálé proudění horkého vzduchu okolo pečeně nebo pečiva. Způsob činnosti je vhodný zvláště pro pečení masa a pečiva ve více výškách.



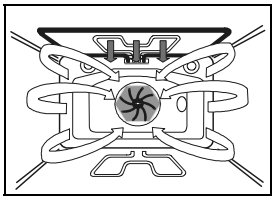
**Rozmrazování**
U tohoto způsobu proudí vzduch bez zapnutých topných těles. Používá se pro pomalé rozmrazování potravin.



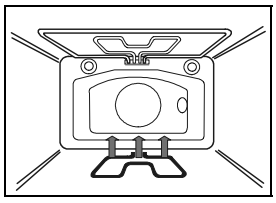
**Spodní topné těleso a ventilátor**
U tohoto způsobu je v činnosti současně spodní topné těleso a ventilátor. Je vhodný je pro pečení nízkých, kynutých těst a zavařování ovoce a zeleniny.
Používejte 1. drážku zespodu a ne příliš vysoké modely, aby mohl ohřátý vzduch proudit také po horní straně jídel.



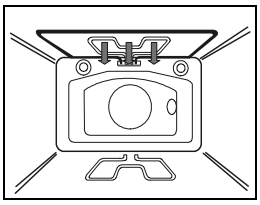
**Ohřívání horním topným tělesem a ventilátorem**
U tohoto způsobu ohřívání je v činnosti horní topné těleso a ventilátor.
Je vhodný pro pečení masa a pečiva kromě pečiva s ovocnou náplní. Orientační údaje pro předehřívání, výběr výšky pečení, teploty a doby pečení najdete v tabulce pro ohřívání horním a spodním topným tělesem.Trouba je předehřátá, jakmile zhasne červené světlo.



**Spodní topné těleso/Aqua clean**
Teplotu vydává jenom topné těleso, umístěné na spodní straně trouby. Tento způsob činnosti vyberte tehdy, jestliže chcete mít pečivo více opečené zespodu (například pečení vlhkého pečiva s ovocnou náplní). Knoflík pro nastavení teploty potom otočte na požadovanou teplotu.
Spodní topné těleso - Aqua clean můžete používat také pro čištění trouby. Podrobnosti o čištění si můžete přečíst v kapitole "Čištění a údržba".

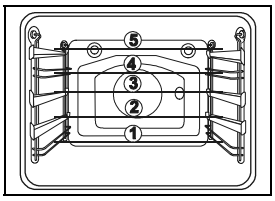


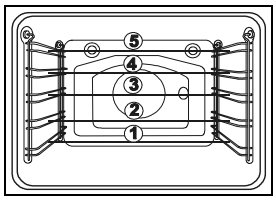
**Horní topné těleso**
Na potraviny působí teplota z topného tělesa zhora. Tento způsob ohřívání použijete tehdy, jestliže chcete mít jídlo zezhora více zapečené (například pro pozdější zhnědnutí).



## Výšky pečení

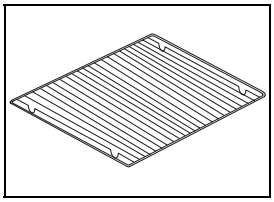
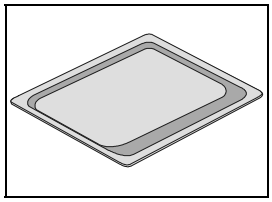
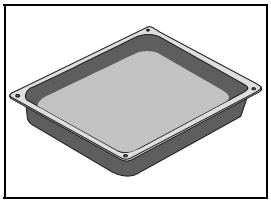
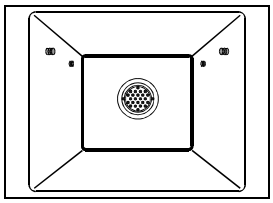
Příslušenství (rošt, nízký a hluboký pekáč) můžete vložit do trouby v 5 výškách.
V tabulkách pečení, které následují jsou popsané jednotlivé výšky.
Mějte na zřeteli, že výšky pečení se vždy počítají zespodu nahoru!
Drážky jsou vysouvací, drátěné nebo teleskopicky vysouvací (závisí na modelu přístroje).
Teleskopické vysouvací drážky jsou 2., 3. a 5. U drátěných drážek musíte rošt a pekáče vždy zasunout do drážek.





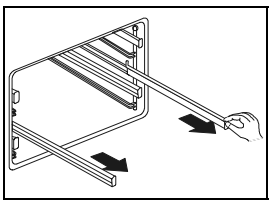
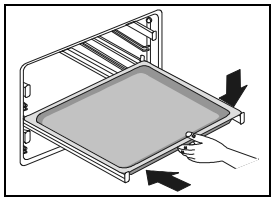

## Příslušenství trouby

(záleží na modelu)
**Rošt,** na který postavíte nádobu s jídlem nebo jídlo položíte přímo na rošt.
**Nízký pekáč** je určen jen pro pečení pečiva a koláčů.
**Hluboký pekáč** je určen pro pečení masa a vlhkého pečiva a také jako nádoba pro zachycení kapajícího tuku.
Zadní stěna trouby (jenom u některých modelů) je obložena **katalytickým obložením,** které může zabudovat nebo sejmout jenom k tomu určený odborník nebo opravář.

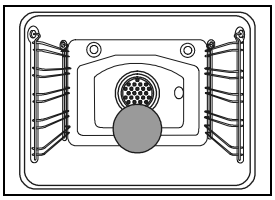
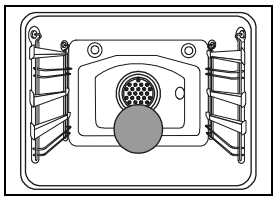





**Teleskopické vysouvací drážky**
(jenom u některých modelů)
Pozor: Teleskopicky vysouvací drážky a jiné části příslušenství se ohřívají! Při práci proto používejte úchytnou rukavici na nádobí nebo podobnou ochranu!
Vlevo a vpravo v troubě se nacházejí teleskopické drážky ve třech úrovních.Vyjíždění těhto drážek může být částečné nebo úplné.

- Pro zasouvání roštu, pekáče nebo pánve pro tuk musíte vysunout teleskopicky vysouvací drážky v příslušné výšce.
- Rošt a nízký nebo hluboký pekáč postavte na vytahovací drážky a potom je rukou zatlačte do konce.

**Tukový filtr**
Vestavěný tukový filtr na zadní stěně trouby chrání ventilátor, kruhové topné těleso a troubu před nežádoucím znečištěním tukem. Tukový filtr vložte vždy když pečete maso nebo grilujete. Jesliže pečete pečivo, potom jej vždy odstraňte! Vsazený tukový filtr může při pečení bábovky způsobit špatný výsledek.

## Pečení pečiva

Pro pečení pečiva můžete použít horní/spodní topné těleso nebo horký vzduch.
Tukový filtr musíte při pečení pečiva vždy odstranit z trouby!

**Návod**

- Při pečení pečiva mějte na zřeteli vždy správný výběr drážky, teplotu a dobu pečení podle tabulky pečení pečiva a zapomeňte na případné staré zkušenosti, které jste získali při použití druhé trouby. Hodnoty uvedené v tabulce pro pečení pečiva jsou získané a ověřené zvlášť pro tento model trouby.
- Jestliže v tabulce pečení nenajdete určitý druh pečiva, potom vyberete udaje pro podobné pečivo.

**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. U světlých pekáčů se pečivo špatně upeče (zhnědne), jelikož odráží teplo.
- Formy položte vždy na rošt. Jestliže používáte pekáč, potom odstraňte rošt.
- Předehřívání urychlí dobu pečení. Pečivo dejte do trouby teprve tehdy, když je dosažena vybraná teplota, to znamená, když kontrolní světlo trouby poprvé zhasne.

**Pečení pečiva horkým vzduchem**

- Pečení pečiva horkým vzduchem je vhodné zvláště pro pečení ve více výškách, pro vlhká pečiva a ovocné dorty.
- Můžete použít taky světlé modely.
- Teplota je obvykle nižší než při pečení pečiva horním/spodním topným tělesem (viz Tabulka pro pečení pečiva).
- Při pečení vlhkého pečiva v modelu (ovocný dort) můžete pro velké množství vláhy peci současně v nejvíce dvou výškách.
- Různé druhy pečiva můžete péci dohromady, jestliže je potřebná teplota přibližně stejná.
- Doba pečení může být u více pekáčů různá. Možná budete muset jeden pečáč vytáhnout dříve z trouby než druhý.
- Drobné pečivo, jako například koláče, připravte podle možnosti tak, aby byly přibližně stejné tloušťky a výšky. Nestejnoměrné pečivo nestejnoměrně zhnědne!
- Jestliže pečete více pečiva současně, potom v troubě nastane větší množství páry a dvířka trouby se orosí.

**Rady pro pečení pečiva**
**Je pečivo uvnitř upečeno?**
Dřevěnou špejlí propíchněte pečivo na nejvyšším místě. Jestliže na špejli nezůstane přilnuto těsto, potom je pečivo upečeno. Troubu můžete vypnout a využít zbytkového tepla.

**Pečivo se sesedlo**
Ověřte recept. Příště použijte méně tekutiny. Řiďte se dobou míchání zvláště při použití kuchyňských strojků.

**Pečivo je zespodu příliš světlé**
Příště použijte tmavou formu, postavte pečivo o jednu drážku níže a ke konci pečení vypněte 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, jestliže pečivo správně nezhnědne, potom příště zvyšte teplotu.
- Doby pečení jsou přibližné a proto se můžou při jednotlivých podmínkách lišit.
- Silněji natištěné údaje vám ukáží nejvhodnější dobu ohřívání pro jednotlivý druh pečiva.
- Označení hvězdičkou* znamená, že musíte troubu předehřát.

**Tabulka pečení pečiva**

| **Druh pečiva** | **Drážka** (zespodu) | **Teplota** (v °C) | **Drážka** (zespodu) | **Teplota** (v °C) | **Doba pečení** (v min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| **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 dort s polevou | 2 | 170-180 | **3** | **160-170** | 60-70 |
| Biskvitový dort * | **2** | **170-180** | 2 | 150-160 | 30-40 |
| Buchta s posypátkem | 3 | 180-190 | **3** | **160-170** | 25-35 |
| Ovocná buchta, míchané těsto | 3 | 170-180 | **3** | **150-160** | 50-70 |
| Švestková buchta | 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 chlebíček | 2 | 170-180 | **3** | **150-160** | 45-70 |
| Jablkový závin | 2 | 180-200 | **3** | **170-180** | 40-60 |
| Buchty | 2 | 170-180 | **3** | **150-160** | 40-60 |
| **Pikantní pečivo** | | | | | |
| Špekovka | 2 | 180-190 | **3** | **170-180** | 45-60 |
| Pizza * | 2 | 210-230 | **3** | **190-210** | 30-45 |
| Chleba | **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 listnatého 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 |
| Pizza | 2 | 200-220 | **3** | **170-180** | 20-30 |
| Hranolky na pečení | 2 | 200-220 | **3** | **170-180** | 20-35 |
| Krokety na pečení | 2 | 200-220 | **3** | **170-180** | 20-35 |

## Pečení masa

Pro pečení masa používejte horní/spodní topné těleso nebo horký vzduch.
Který způsob ohřívání pro určitou nádobu je nejvhodnější, zjistíte podle zdůrazněného tisku v tabulce pro pečení masa.
Při pečení masa vždy nasaďte tukový filtr.

**Rady pro výběr nádobí**

- Můžete použít smaltované nádobí, nádobí z ohnivzdorného skla, keramiky nebo litiny.
- Pekáče z nerezu nejsou vhodné, protože odráží teplo.
- Jestliže pečeni přikryjete, zůstane déle šťavnatá a trouba se tolik neumaže.
- V otevřené nádobě pečeně rychleji zhnědne. Pro velmi velké kusy pečeně je přiměřený rošt spolu s hlubokým pekáčem pro zachycení kapajícího tuku.

**Upozornění pro pečení masa**

V tabulce pro pečení masa najdete údaje o teplotě, drážce a době pečení. Jelikož doba pečení závisí na druhu, váze a jakosti masa, může přijít do odstoupání.

- Pečení masa, drůbeže a ryb je ekonomické teprve při váze nad 1 kg.
- Při pečení je zapotřebí dodat tolik tekutiny, aby tuk a šťáva se z pečeně nepřipálila. To znamená, že při připečení, které trvá delší dobu musíme častěji kontrolovat a dolívat tekutinu.
- Po vypršení poloviny času pečené maso obraťte, zvláště 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 dvířek do sucha.
- Při pečení na roštu, postavte pod rošt hluboký pekáč pro zachycení šťávy vytékající z masa. Obojí můžete postavit na teleskopiské drážky, respektive zasunete do vytahovacích nebo drátěných drážek trouby.
- Jídla neochlazujte v uzavřené troubě, tím se vyhnete orosení.

**Tabulka pro pečení masa**

| Druh masa | Tíha (v g) | Drážka (zespodu) | Teplota (v °C) | Drážka (zespodu) | Teplota (v °C) | Doba pečení (v min.) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Hovězí** | | | | | | |
| Hovězí pečeně | 1000 | **2** | **200-220** | 2 | 180-190 | 100-120 |
| Hovězí pečeně | 1500 | **2** | **200-220** | 2 | 170-180 | 120-150 |
| Roastbeef,středně upečený | 1000 | **2** | **220-230** | 2 | 180-200 | 30-40 |
| Roastbeef, 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 |
| Vepřová pobřišnice | 1500 | 2 | 190-200 | **2** | **170-180** | 120-150 |
| Vepřové pobřišnice | 2000 | 2 | 180-200 | **2** | **160-170** | 150-180 |
| Vepřová plecko | 1500 | **2** | **200-220** | 2 | 160-170 | 120-140 |
| Vepřová roláda | 1500 | **2** | **200-220** | 2 | 160-170 | 120-140 |
| Kaselská žebírka | 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 |
| Srní kýta | 1500 | **2** | **190-210** | 2 | 170-180 | 100-120 |
| Kýta z divokého prasete | 1500 | **2** | **190-210** | 2 | 170-180 | 100-120 |
| **Drůbež** | | | | | | |
| Kuře, celé | 1200 | 2 | 200-210 | **2** | **180-190** | 60-70 |
| Vykrmená slepice | 1500 | 2 | 200-210 | **2** | **180-190** | 70-90 |
| Kačena | 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 |

## Pečení na grilu a zapékání

- Při pečení na grilu dávejte obzvláště 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!
- Z propíchnutého masa může vystříknout horký tuk (například u klobásy). Aby jste se vyhnuli opaření kůže nebo 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 z infra topným tělesem je vhodné pro nemastnou přípravu klobás, krájených kousků masa a ryby (steak, řízek, plátky lososa…) nebo opečení chleba a zapékání.

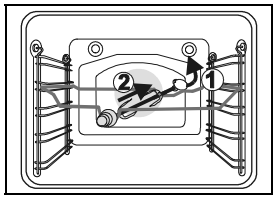
**Rady pro grilování**

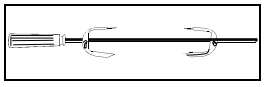
- **Na grilu pečete vždy při uzavřených dvířkách trouby.**
- V tabulce pro grilování najdete záznamy o teplotě, drážce a době grilování. Doba grilování závisí na druhu, váze a jakosti masa (může přijít do odstoupení).
- **Při grilování masa používejte vždy tukový filtr.**
- Infra topné těleso předehřívejte po dobu asi 3 minut.
- Jestliže pečete na roštu, namažte ho olejem, aby se maso na něj nepřipeklo.
- Tenké plátky masa položte na rošt. Pod rošt postavte pekáč pro zachycení kapajícího tuku a šťávy vytékající z masa. Oboje postavte na teleskopické drážky respektive vsaďte do vysouvacích nebo drátěných drážek trouby.
- Maso, které grilujete obraťte po vypršení poloviny doby. Tenší plátky otočte jenom jednou, větší vícekrát. 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 nezapekla.

**Pečení na rožni**

(jenom u některých modelů)

- Garnitura otáčecího rožně je sestavena z otáčivého rožně se sundávací rukojetí a dvou vidlic se šrouby pro připevnění masa.
- Při použití otáčivého rožně nejdříve vsaďte do 4. drážky zespodu zvláštní stojan.
- Připravené maso napíchněte na otáčecí rožeň a na obou stranách zapíchněte do masa přiložené vidlice tak, aby bylo maso dobře připevněno. Potom přišroubujte šrouby na vidlicích.
- Na přední část rožně umístěte rukojeť. Špičatý konec rožně vsaďte do otvoru na pravé straně zadní stěny trouby, která je chráněna otáčivou clonou. Přední část rožně umístěte na nejnižší část nosiče, až zaklapne.
- O jednu drážku níže vsaďte hluboký pekáč pro zachycení kapajícího tuku a šťávy vytékající z masa.
- Rožeň aktivujete výběrem způsobu činnosti “gril”.
- Infra topné těleso je termostatické, když jsou dvířka zavřena.
- Dříve než zavřete dvířka trouby, odšroubujte rukojeť rožně.



**Tabulka pečení na grilu**

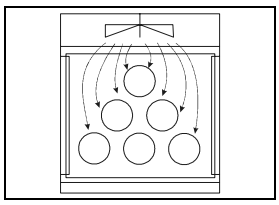
| Druh potravin | Tíha (v g) | Drážka (zespodu) | Teplota (v °C) | Teplota (v °C) | Doba pečení (v min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| **Maso a klobásy** | | | | | |
| 2 řízky z hovězího filé, krvavé | 400 | 5 | 230 | - | 14-16 |
| 2 řízky z hovězího filé, do růžova | 400 | 5 | 230 | - | 16-20 |
| 2 řízky z hovězího filé, propečené | 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 klobásy na grilování | 400 | 5 | 230 | - | 9-14 |
| 2 kusy masového sýru | 400 | 5 | 230 | - | 9-13 |
| 1 kuře, rozpůlené | 1400 | 3 | - | 210-220 | 28-33 (1.strona)<br>23-28 (2.strona) |
| **Ryby** | | | | | |
| Plátky lososa | 400 | 4 | 230 | - | 19-22 |
| Ryby v alu-fólii | 500 | 4 | - | 220 | 10-13 |
| **Opečený chleba** | | | | | |
| 4 plátky bílého chleba | 200 | 5 | 230 | - | 1,5-3 |
| 2 plátky chleba ze smíšené mouky | 200 | 5 | 230 | - | 2-3 |
| Obložené chlebíčky | 600 | 5 | 230 | - | 4-7 |
| **Maso/drůbež** | | | | | |
| Kachna* | 2000 | 1 | - | 150-170 | 80-100 |
| Kuře* | 1000 | 3 | - | 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 |
| Roastbeef/hovězí filet | 1500 | 3 | - | 170-180 | 40-80 |

* můžete použít také rožeň.

## Zavařování

Pro zavařování používejte spodní topné těleso společně s ventilátorem.

- Potraviny a sklenice pro zavařování připravte jako obvykle. Použijte obyčejné sklenice s gumovým obroučkem a skleněným víčkem. Nesmíte použít sklenice na závit nebo s kovovými víčky a 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, aby v troubě vznikla potřebná vláha. Postavte sklenice do trouby tak, aby se nedotýkali stěn (viz obrázek). Vrstva vlhkého papíru, kterou položíte na sklenice, chrání gumové obroučky.
- Hluboký pekáč se sklenicemi postavte do 2. drážky zespodu. Knoflík pro výběr činnosti otočte do polohy spodní topné těleso/ventilátor a knoflík pro výběr teploty nastavte na teplotu 180°C. Předehřívání trouby není potřeba.
- Mezi zavařováním kontrolujte potraviny a vařte dokud tekutina ve sklenicích nezačne vřít. Řiďte se podle doby uvedené v tabulce pro zavařování.



**Tabulka pro zavařování**

| Potraviny pro zavařování | Množství | Spodní topné těleso/ ventilátor 180°C, dokud nezačne vřít | Když začne vřít | Doba klidu v troubě |
|---|---|---|---|---|
| **Ovoce** | | | | |
| Jahody | 6x1 litr | asi 30 min | Vypnout | 15 min |
| Ovoce s peckou | 6x1 litr | asi 30 min | Vypnout | 30 min |
| Ovocná kaše | 6x1 litr | Asi 40 min | Vypnout | 35 min |
| **Zelenina** | | | | |
| Kyselé okurky | 6x1 litr | 30 do 40 min | Vypnout | 30 min |
| Fazole, mrkev | 6x1 litr | 30 do 40 min | postavit na 130°C 60 - 90 min | 30 min |

## Rozmrazování

Prouděním vzduchu v troubě můžete urychlit rozmrazování potravin. Za tím účelem nastavte troubu na "Rozmrazování". **Návod:** při nechtěném aktivování knoflíku pro nastavení teploty se rožne kontrolní světlo trouby ale topná tělesa nejsou zapnuta.

- Pro rozmrazování so vhodné smetanové dorty s krémovou náplní z másla, koláče a pečivo, chleba a rohlíky a hluboko zmrzlé ovoce.
- Z hygienických důvodů nerozmrazujte maso a drůbež v troubě.
- Jestliže je to možné, víckrát otočte nebo zamíchejte potraviny, aby se stejnoměrně rozmrazily.

# Čištění a údržba

Sporák nesmíte čistit čističem na horkou páru nebo visokotlakovým parním čističem. Před čištěním sporák vypněte a nechte ochladit.

**Přední strana skříně**
Pro čištění a údržbu techto povrchů použijte obvyklá čistidla a řiďte se návody výrobce. Nepoužívejte hrubých čistidel, ostrých předmětů nebo houbiček na nádobí, které způsobují poškrábání.

**Přední strana skříně z nerezu**
(jenom u některých modelů)

Povrch čistěte jen slabým čistidlem (mýdlová voda) a měkkou houbičkou, která nezanechává poškrábání. Nepoužívejte čistidel, která obsahují rozpouštědla. V případě, že se nebudete řídit těmito návody, může dojít k poškození povrchu skříně.

**Lakované povrchy a části z umělé hmoty**
(jenom u některých modelů)

Knoflíky a rukojeť dvířek očistíte měkkým hadříkem a tekutým čistidlem, určeným pro čištění hladkých lakovaných povrchů.

**Hliníkový povrch**
Hliníkový povrch přístroje (přední stranu) očistíte tekutými neabrazivními čistidly a měkkou houbičkou. Můžete také použít k tomu určená čistidla. Přitom postupujte podle návodů výrobců čistidel.
**UPOZORNĚNÍ:** V žádném případě však nesmíte použít spreje pro čištění trouby, jelikož mohou hliníkový povrch viditelně a trvale poškodit.

## Trouba

Troubu můžete očistit klasickým způsobem (čistidly, sprejem pro čištění trouby). 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 50°C. Do pekáče nalijte 0,4 l vody a zasuňte jej do spodní drážky. Po třiceti minutáh se zbytky jídel na smaltu trouby změkčí a můžete je otřít vlhkým hadříkem.
Při silném ušpinění se řiďte následujícími návody:

- Trouba musí být před každým čištěním ochlazená.
- Troubu a části příslušenství očistěte po každém použití, aby se znečištění nepřipeklo.
- 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, aby jste odstranili zbytky čistidel.
- Nepoužívejte nikdy agresivních čistidel, jako například hrubé prostředky pro čištění, hrubé houbičky na nádobí, odstraňovače rzi a skvrn a podobně.
- Lakované, nerezové a pozinkované povrchy nebo části z hliníku nesmí přijít do styku se spreji pro čištění trouby, jelikož tak může vzniknout poškození a změna barvy. To stejné platí pro senzor termostatu (jestliže má sporák hodiny se sondou) a zezhoru dostupná topná tělesa.
- Při nákupu a dávkování čistidla myslete také na okolí a řiďte se návody jednotlivých výrobců.

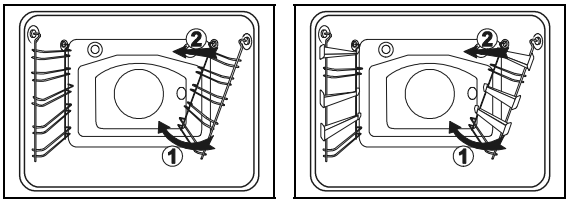
**Katalytické obložení trouby**

- Katalytický smalt je měkký a citlivý na drhnutí, proto nedoporučujeme použití hrubých čistidel a ostrých předmětů. Dávejte proto pozor při nasazení a sundávání obložení, aby jste přitom nepoškodili drsný povrch.
- Drsný katalytický smalt urychluje rozkládání mastnoty a jiných nečistot. Menší skvrny, které zůstanou po vaření obvykle zmizí po dalším použití. Obecně platí, že skvrny zmizí při teplotách nad 220°C, při nižších teplotách jenom částečně.
- Samočisticí schopnost katalytických částí s časem zeslabí. Doporučujeme, aby jste obložení trouby po několika letech pravidelného používání vyměnili.

**Užitečné rady**

- Když pečete mastné kusy masa, doporučujeme, aby jste ho zabalili do alobalu nebo do přiměřeného sáčku na pečení, aby tak mastnota nestříkala po troubě.
- Při pečení na grilu umístěte pod mřížku s masem pekáč na zachycení tuku.

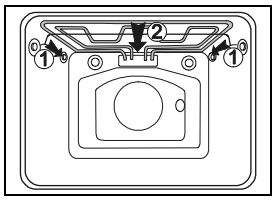
**Odstraňování drátěných a teleskopických vysouvacích drážek**
Pro lepší čištění stěn trouby odstraňte drátěné nebo teleskopické vysouvací drážky. Drážky zespodu otočte dovnitř a nahoře je vytáhněte z otvoru.
Boční rošty a teleskopické drážky očistěte jenom obyčejnými čistidly.
Teleskopické vysouvací drážky nesmíte umývat v myčce na nádobí.
**Pozor:** teleskopické vysouvací drážky nesmíte mazat.
Drážky potom opět nasaďte do určených otvorů a vytáhněte je směrem dolů.




**Čištění stropu trouby**
(jenom u některých modelů)

- Při uvolňování topného tělesa musíte sporák vždy vypnout z elektrické sítě tak, že odšroubujete pojistku nebo vypnete hlavní vypínač.
- Topné těleso musí být ochlazeno, jinak mohou nastat popáleniny!
- Tepné těleso nesmíte používat jestliže je v uvolněné poloze!

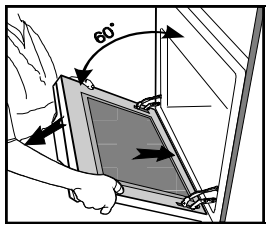
Pro jednodušší čištění horní části trouby je u některých přístrojů zabudováno ohybné horní infra topné těleso.
Před čištěním trouby odstraňte pekáče, rošt a drážky a teprve potom vhodným nářadím (například nožem nebo šroubovákem) uvolněte příčnou tyč, až vyskočí na levé a pravé straně trouby z lůžka (viz obrázek). Potom druhou rukou přidržte 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.



**Sundávání a nasazování dvířek trouby**
(jenom u některých modelů)
Dvířka trouby zcela otevřete. Objímky spodních nosičů pantů na obou stranách dvířek svisle vyzvedněte a zahákněte je do jazýčků horních nosičů pantů. Potom přivřete dvířka trouby do poloviny (viz obrázek) a lehce je povytáhněte.
Dvířka nasaďte v obráceném pořadí.
Nasaďte je v napůl otevřené poloze (pod úhlem asi 60°) a to tak, že je mezi otvíráním zatlačíte do konce proti troubě. Dávejte přitom pozor, aby zářezy na spodních nosičích pantů nasedly na spodní stěnu trouby. Jakmile dvířka zcela otevřete, sundejte objímky z jazýčků horních nosičů pantů a vraťte je do vodorovné polohy.



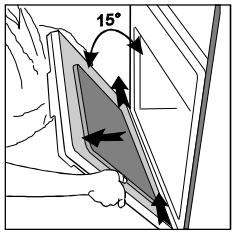

**1** Panty dvířek při obyčejném použití



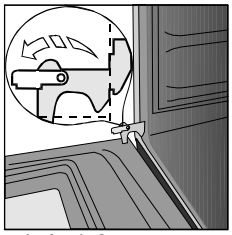

**2** Panty dvířek při sundávání

**Sundávání a nasazování dvířek trouby s jednoosým pantem**
(jenom u některých modelů)
Dvířka trouby zcela otevřete a sundávací blokády otočte zpátky do konce (obrázek 1). Dvířka potom pomalu zavírejte, až blokády zapadnou do lůžka. Dvířka trochu vyzvedněte asi pod úhlem 15°(s ohledem na zavřenou polohu dvířek) a vytáhněte je z obou lůžek pantů na přístroji (obrázek 2).
Nasazování probíhá v obráceném pořadí Dvířka nasaďte pod úhlem 15° do nosičů pantů na přední stěně přístroje a tlačte je dopředu a dolů, až panty zaskočí do drážek (obrázek 3).
Ověřte, jestli zářezy pantů správně zaskočily do svojich nosičů. Potom dvířka zcela otevřete a sundávací blokády otočte do konce do začáteční polohy. Dvířka pomalu zavírejte a kontrolujte, jestli se správně zavírají (obrázek 4). Jestliže se dvířka nedají správně otevřít nebo zavřít, ověřte, jestli jsou zářezy pantů správně umístěny v nosičích pantů.

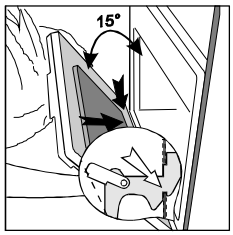
**Pozor:**
Nedovolte nikdy, aby objímky pantů dvířek vyskočily, jelikož kvůli silným pružinám může dojít do poškození.



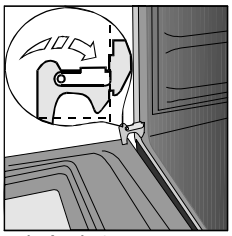

obrázek 1



obrázek 2




obrázek 3



obrázek 4

**Příslušenství**
Příslušenství, jako například pekáče, rošt a pod. umývejte horkou vodou a mycím prostředkem.

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

**Tukový filtr**
Radíme vám, aby jste tukový filtr po každém použití očistili měkkým kartáčem a horkou vodou s trochou mycího prostředku nebo jej umyli v myčce na nádobí. Před mytím v myčce musí být filtr dobře změkčen.

# Jak postupovat v případě závad?

Neodborné zásahy a opravy přístroje jsou nebezpečné, protože je možnost elektrického zásahu a zkratu a proto se do toho nikdy sami nepouštějte. Takové práce přenechejte odborníkovi v našem servisu.

## Mějte na zřeteli!

V případě poruchy přístroje si nejdříve ověřte, jestli můžete poruchu pomoci našeho návodu sami odstranit.

## Důležité

Návštěva opraváře v záruční lhůtě **není zdarma**, jestliže přístroj nefunguje kvůli **špatnému zacházení**.
**V pokračování najdete několik rad k odstranění poruch.**

**Programovací hodiny ukazují špatné hodnoty nebo se nekontrolovaně zapínají nebo vypínají.**
V případě špatné činnosti programovacích hodin vypněte sporák na několik minut z elektrické sítě (odšroubujte pojistku nebo vypněte hlavní vypínač), potom jej opět zapojte do elektrické sítě a nastavte přesný denní čas.

**Obrazovka programovacích hodin bliká**
Došlo do výpadku elektrického proudu nebo byl sporák právě zapnut do elektrické sítě. Doby, které byly nastaveny se vymažou. Nastavte přesný čas, aby se mohla trouba zapnout. 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”, aby jste 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 respektive knoflík pro výběr způsobu činnosti trouby ?

**Domovní pojistka se vícekrát vypne…**
Zavolejte do servisu nebo k tomu vyučeného odborníka!

**Nefunguje osvětlení trouby…**
Výměna žárovky v troubě je opsaná v kapitole "Výměna dílů přístroje".

**Trouba se neohřeje…**
- Není vypnutá domovní pojistka?
- Nastavili jste správně knoflík pro nastavení teploty respektive knoflík pro výběr způsobu činnosti trouby ?
- Nezapoměli jste po použití programovacích hodin (automatický způsob) troubu opět přepnout na ruční činnost ?

Pro opětovné zapnutí klasického způsobu činnosti trouby vyberte funkci " Ruční způsob".

**Pečivo je špatně upečeno…**
- Odstranili jste tukový filtr?
- Řídili jste se návody a radami podle kapitoly "Pečení pečiva"?
- Řídili jste se přesně podle návodu v kapitole pečení ?

# Výměna dílů přistroje

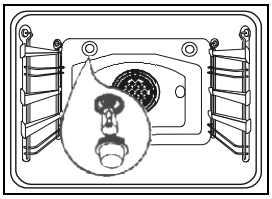
**Kování žárovky v troubě je pod napětím. Hrozí nebezpečí zásahu elektrického proudu!**
Před výměnou žárovky pro osvětlení trouby vždy vypněte sporák, tak že odstraníte pojistky nebo přerušíte styk s ochranným vypínačem sítě.

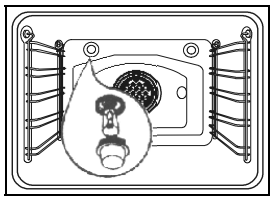
## Ostatní příslušenství

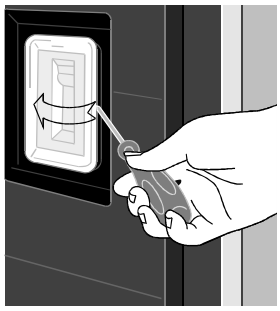
Rošty, pekáče a ostatní příslušenství můžete objednat v Servisu. Přitom uveďte šifru a typ respektive model přístroje. Knoflíky vypínačů můžete sundat vytáhnutím dopředu a potom je vyměnit.

## Žárovka trouby

Pro výměnu potřebujete žárovku s následujícími specifikacemi: kování E 14, 230 V, 25 W, 300°C.
Odšroubujte skleněné víko v protisměru hodinových ručiček a vyměňte žárovku trouby. Potom opět skleněné víko přišroubujte. U boční žárovky můžete odstranit skleněné víko pomocí šroubováku, který zastrčíte do zářezu a zatáhnete ve směru šipky (viz obrázek).
**Žárovka je spotřební zboží a garance se na ni nevztahuje!**







# Návod pro umístění a připojení

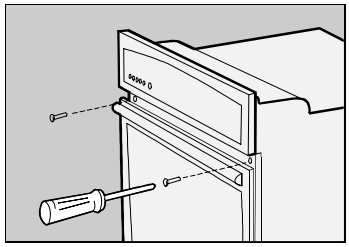
## Bezpečnostní upozornění pro instalaci

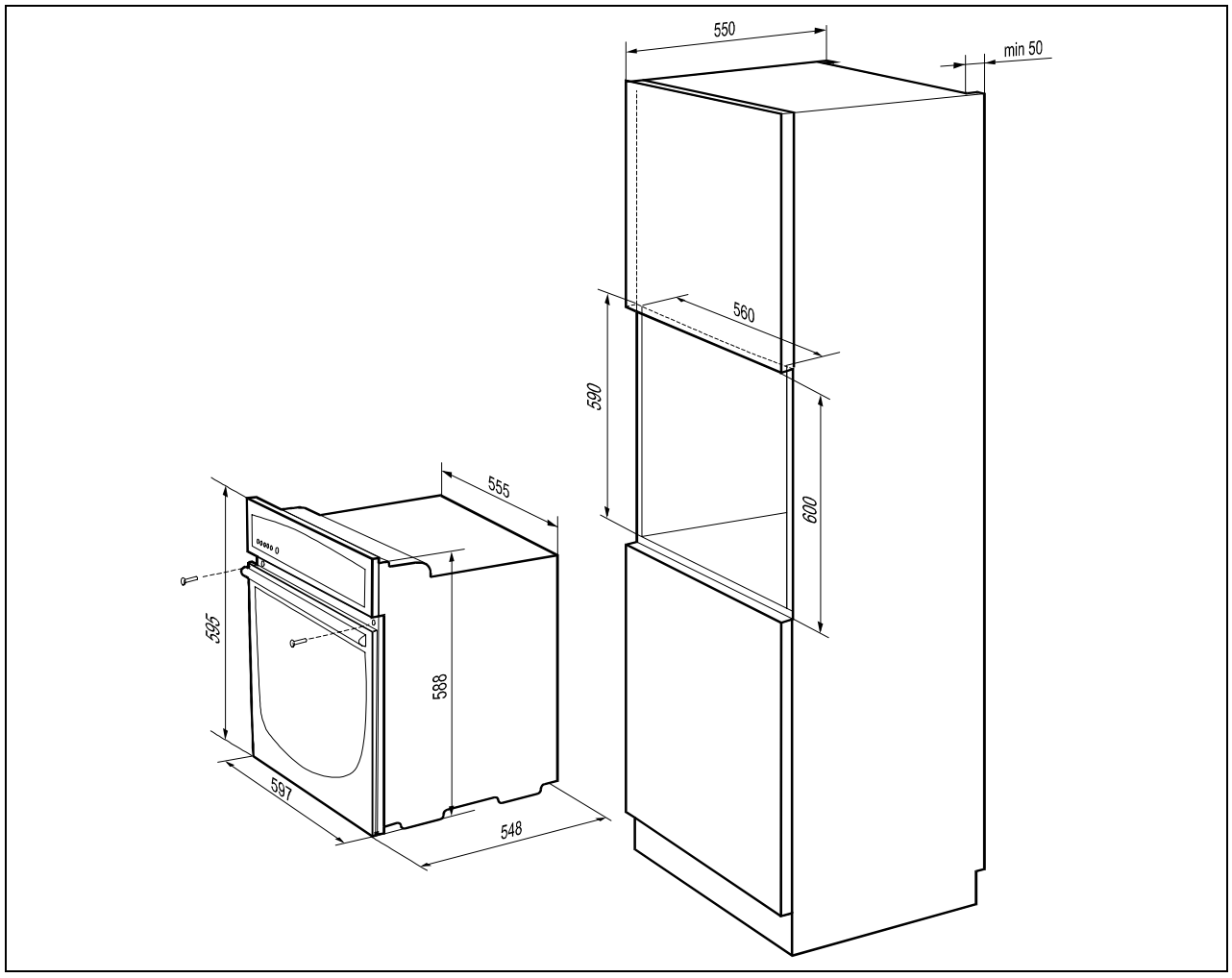
- Připojení smí provést jenom k tomu vyškolený odborník.
- V elektrickém vedení je zařízení, které odděluje přístroj na všech pólech od sítě a u kterého je v otevřené poloze vzdálenost mezi kontakty nejméně 3 mm. Vhodné jsou LS-kontakty nebo pojistky.
- Pro připojení sporáku se mohou použít gumové přípojkové kabely (typ HO5RR-F se zeleno/žlutým ochranným vodičem), PVC izolované kabely (typ HO5VV-F se zeleno/žlutým ochranným vodičem)nebo jiné kvalitní kabely.
- Dýha, lepidla a obklady nábytku z umělé hmoty, u kterých stojí přístroj, musí být tepelně izolované (>75°C), jinak dochází k deformaci.
- Obalový material (fólie z umělé hmoty, polystyrén hřebíky atd.) je potřeba odstranit z dosahu dětí, jelikož představují možný zdroj nebezpečí. Male části mohou děti spolknout, fólie představuje nebezpečí zadušení.

# Vestavění elektrické trouby

Dýha respektive obložení vestavěného nábytkového elementu musí být opracována na teplo odolnými lepidly ( 100°C), jelikož by mohla kvůli menší teplotní odolnosti změnit tvar.

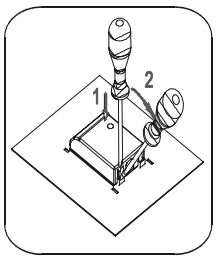
- Před vestavěním přístroje musíte odstranit ze zadní strany korpusu nábytkového elementu zadní stěnu.
- Musíte však přihlédnou k mírám otvoru pro vestavění, které jsou uvedené na obrázku.
- Dno nábytkového elemtu (max 530 mm) musí být vždy kratší od bočních stěn, aby bylo zajištěno patřičné větrání.
- Nábytkový element vyrovnejte pomocí vodováhy.
- Nábytkový element, do kterého je vsazen vařič k vestavění, musíte bezpodmínečně pevně zabudovat, například spojit se sousedními elementy.
- Přístroj zatlačte do konce nábytkového elementu.
- Při připevňování dávejte pozor, aby jste šrouby příliš nezatáhli, neboť tím můžete poškodit stěnu elementu nebo smalt přístroje.






# Elektrické zapojení

Otevřete přípojkovou sponu: otevřete ji tak, že ji šroubovákem lehce zatlačíte směrem dolů.
**Elektrické zapojení smí provést jenom Servis nebo k tomu registrovaný elektroinstalatér!**
**Špatným zapojením se zničí části přístroje a v takovém případě nemáte právo na záruku!**
Připojovací napětí spotřebitele (230 V proti N) musí ověřit odborník pomocí měřícího zařízení.

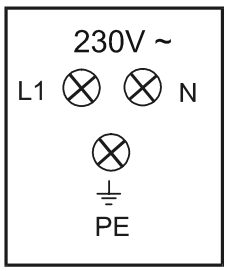



- Před zapojením zkontrolujte, jestli napětí, které je uvedeno na typovém štítku souhlasí s napětím vaší rozvodové sítě.

- Délka připojovacího kabelu musí být 1,5 m tak, aby jste mohli přístroj zapojit dříve, než jej posunete ke zdi.
- Ochranné vedení musí být vyměřeno tak, že při selhání tažného odlehčení na tah je zatížen později, než části pod napětím.

**Postup**

- Na zadní straně přístroje odšroubujte šroubovákem víko přípojkové spony. Přitom šroubovákem uvolněte záklopky, umístěné vlevo a vpravo na spodní straně přípojkové spony.
- Přípojkový kabel musíte vždy vést přes odlehčující zařízení, které chrání kabel před vytažením.
- Připojení potom proveďte podle jedné z možností uvedených na obrázku. U různých napětí sítě je potřeba můstky vhodně znovu postavit!
- Odlehčující zařízení silně přišroubujte a zavřete víko.




**Barvy vodiče**

L1, L2, L3 = venkovní vodiče, které vedou napětí. Zpravidla jsou barvy: černé, hnědé.
N = neutrální vodič
Barva vodiče je zpravidla modrá.
Dávejte pozor na správné N-připojení!

PE = ochranný vodič

Barva vodiče je zeleno – žlutá.

# Technické údaje

| **Elektricka trouba** | **EVP443-424M**<br>**EVP443-544M**<br>**EVP444-411M**<br>**EVP444-424M**<br>**EVP444-544M**<br>**EVP443-444M** | **EVP433-544M** |
|---|---|---|
| **Rozměry** Výška/šířka/hloubka v mm | 588x555x548 | 588x555x548 |
| **Vestavné rozměry** Výška/šířka/hloubka v mm | 600/560/550 | 600/560/550 |
| **Síťové napětí** | | |
| **Jmenovité napětí topných těles** | 3N AC 400 V | 3N AC 400 V |
| **Trouba** | 230 V, 50 Hz | 230 V, 50 Hz |
| **Max. teplota** | 275 °C | 275 °C |
| Knoflík pro nastavení teploty/knoflík pro výběr způsobu činnosti | 1/1 | 1/1 |
| **Výšky nastavení**<br>-Teleskopické drážky ve 3 výškách (jenom u některých modelů) | 5 | 5 |
| Horní topné těleso/spodní topné těleso (kW) | 0,9/1,1 | 0,9/1,1 |
| Gril/kulaté topné těleso (kW) | - | - |
| Osvětlení trouby zadní/boční (W) | 25/25* | 25/25* |
| **Způsoby činnosti** | | |
| Horní/spodní topné těleso (kW) | 2,0 | 2,0 |
| Horní topné těleso (kW) | 0,9 | 0,9 |
| Spodní topné těleso (kW) | - | - |
| Gril (kW) | - | - |
| Gril s ventilátorem (kW) | - | - |
| Hořák u ventilátoru (kW) | 2,2 | 2,2 |
| Motor ventilátoru u hořáku (W) | 35 | 35 |
| Motor rožně* (W) | 4 | 4 |
| Motor chladicího ventilátoru* (W) | 11 | 11 |
| **Společný příkon (kW)** | 3,4 | 3,4 |
| **Trouba dohromady (kW)** | 3,4 | 3,4 |

* závisí na vybavení přístroje

# Servis

## Oprava

**V případě, že budete mít se sporákem technické problémy a potřebujete opravu, oznamte to našemu nejbližšímu servisu a uveďte šifru a typ respektive model přístroje.**
Adresy a telefonní čísla najdete na přiloženém seznamu servisů.

**Důležité**
Dříve než zavoláte do servisu, ověřte jestli můžete poruchu pomocí návodu sami opravit. V kapitole " Co udělat, jestliže vzniknou problémy ?" najdete několik návodů pro odstranění poruch.
Návštěva opraváře v záruční lhůtě **není zdarma**, jestliže přístroj nefunguje kvůli **špatnému zacházení.**
**Návod k použití mějte uschován tak, aby byl vždy na dosah a jestliže přístroj prodáte dále, potom jim dejte také návody.**

## Typový štítek

Typový štítek je viditelný zespodu, respektive z boku, jakmile otevřete dvířka trouby.

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