Elektrický Samostatný Sporák

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 4.
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

Elektrický Samostatný Sporák 3
Vážený spotřebiteli,
Obsah
Bezpečnostní upozornění 4
Důležitá upozornění
Praktické použití
Popis přístroje 5
Před prvním použitím 6
Sklokeramický varný povrch
Trouba
Programovací hodiny
Hodiny pro kratší dobu
Rady pro ušetření energie
Rady pro zakoupení nádobí
Rady pro použití
Rady pro použití trouby
Varné plotny 8
Důležitá upozornění
Zvláštní upozornění u sklokeramické varné desky
Ovládání varných ploten
Ovládání dvoukruhové varné plotny a varné plotny pro pekáč
HI-light varné plotny
Trouba 10
Důležitá upozornění
Ovládání
Způsoby činnosti
Výšky pečení
Příslušenství trouby
Pečení pečiva
Pečení masa
Pečení na grilu a zapékání
Zavařování
Rozmrazování
Čištění a údržba 19
Sklokeramický varný povrch
Trouba
Jak postupovat v případě závad? 22
Mějte na zřeteli!
Důležité
Výměna dílů přistroje 23
Ostatní příslušenství
Žárovka trouby
Návod pro umístění a připojení 23
Bezpečnostní upozornění pro instalaci
Zásuvka sporáku
Vyrovnání sporáku a dodatečný podstavec
Elektrické zapojení
Technické údaje 25
Technické údaje 26
Servis 26
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).
- V odkládací zásuvce trouby neschraňujte hořlavé, výbušné nebo na teplo citlivé předměty (například papír, utěrky na hrnce, sáčky z umělé hmoty, čisticí spreje a prostředky). Při použití trouby mohou způsobit požár. Odkládací zásuvku sporáku používejte jen pro uskladnění nádobí (nízký pekáč, pekáč pro zachycení kapajícího tuku, tukový filtr atd.).
- Jestliže se na sklokeramickém povrchu ukáže jakákoliv viditelná prasklina,varnou desku nesmíte používat, protože hrozí nebezpečí elektrického zásahu. Ihned vypněte všechny vypínače varných zón a odšroubujte pojistku, vypněte hlavní pojistku tak, aby byl sporák zcela odpojen z elektrické sítě. Zavolejte do servisu.

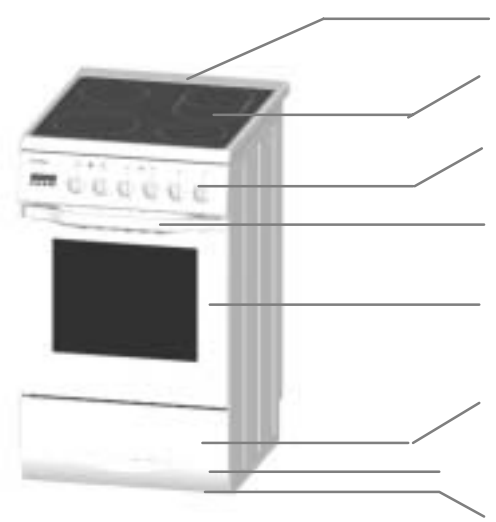
Důležitá upozornění

- Sklokeramickou varnou desku nepoužívejte jako odkládací desku, protože se tak může poškodit nebo poškrábat. Na varném povrchu není dovolena příprava jídel v aluminiové fólii nebo v nádobí z umělé hmoty pro nebezpečí roztavení respektive požáru.
- Panta dvířek u trouby se mohou poškodit, jestliže otevřená dvířka zatížíte těžkými předměty. Proto není dovoleno sedět na otevřených dvířkách trouby nebo na ně odkládat těžké předměty.

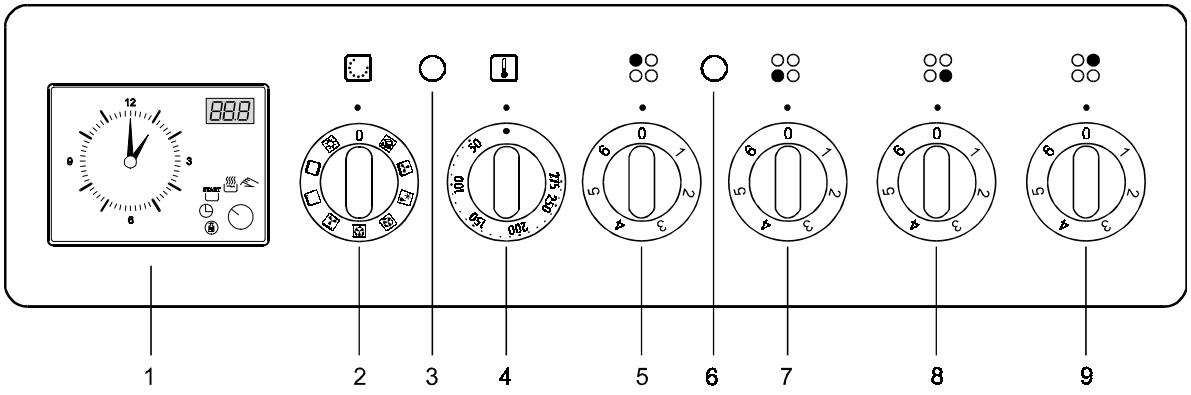
Praktické použití

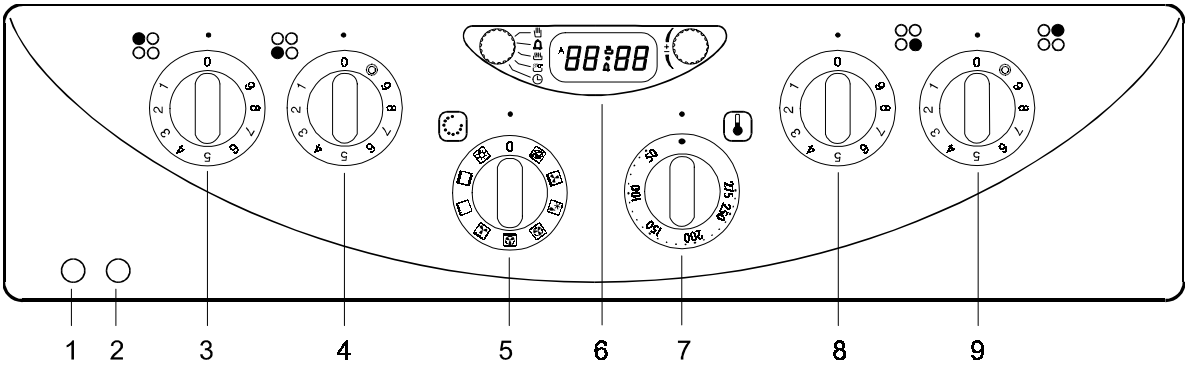
Elektrický sporák je určen pro přípravu jídel a proto jej nepoužívejte k jiným účelům. Jednotlivé možnosti použití sporáku jsou podrobněji popsané v pokračování tohoto návodu.

Popis přístroje



Otvor pro odvádění páry (mají je jenom některé modely)
Sklokeramický varný povrch
Ovládací panel
Rukojeť trouby
Dvířka trouby s okénkem
Zásuvka sporáku
Dodatečný podstavec (mají je jenom některé modely)
Nastavitelné nožky (můžete je použít jakmile vytáhnete zásuvku sporáku), mají je jenom některé modely





1 Programovací hodiny (mají je jenom některé modely)
2 Knoflík pro zapnutí / vypnutí a výběr způsobu činnosti trouby
3 Kontrolní světlo trouby. Svítí, dokud se trouba ohřívá a zhasne, jakmile dosáhne nastavené teploty.
4 Knoflík pro nastavení teploty trouby
5 Knoflík varné zóny, vzadu vlevo
6 Kontrolní světlo činnosti. Ukazuje, že je trouba nebo varná zóna zapnuta.
7 Knoflík varné zóny, vpředu vlevo
8 Knoflík varné zóny, vpředu vpravo
9 Knoflík varné zóny, vzadu vpravo

Před prvním použitím

Sklokeramický varný povrch

Sklokeramický varný povrch očistěte navlhčeným hadříkem a čisticím přípravkem pro ruční umývání nádobí.
Nepoužívejte agresivních čistidel, houbičky na nádobí, odstraňovače rezu a skvrn, která způsobují poškrábání.

Trouba

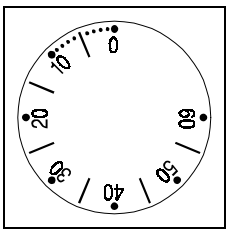
Vyjměte všechny díly vybavení trouby a očistěte je teplou vodou a obyčejným čisticím prostředkem. Nepoužívejte hrubých čistidel!
Při prvním ohřívání trouby se uvolňuje typický zápach “po novém” a proto přitom místnost řádně větrejte.

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.

Hodiny pro kratší dobu

(jenom u některých modelů)
Nejdelší čas nastavení je 60 minut. Po vypršení nastaveného času se zapne zvukový signál, který trvá přibližně pět vteřin.
Čas nastavíte tak, že nejdříve otočíte knoflíkem ve směru hodinových ručiček a potom otáčením knoflíku ve druhém směru dosáhnete přesné nastavení.



Rady pro ušetření energie

Dno hrnce nebo pánve je příliš tenké a při ohřívání se vyboulí. Důsledkem toho je zvýšená spotřeba energie a nestejnoměrné rozdělení tepla.



nepřiměřené

Nádoba je příliš velká nebo malá. Malý hrnec a víko, které není správně umístěné je nehospodárné a spotřebuje hodně energie.



nepřiměřené

Správná nádoba na vaření.
V pokračování najdete několik důležitých rad pro hospodárné a účinné vaření na novém sporáku.



optimální

Platí zásada:
Čím kvalitnější je nádobí, tím je menší spotřeba elektrické energie!

Rady pro zakoupení nádobí

- Dobré nádobí poznáte, že má rovné a tlusté dno. Nerovné dno nádobí způsobuje velkou spotřebu energie a delší dobu vaření.
- Při zakoupení nádobí dávejte pozor, aby uvedený horní průměr nádoby byl větší než průměr dna nádoby.
- Tlakový hrnec (úsporný hrnec) umožňuje pro svůj uzavřený varný prostor a nadtlak ještě dodatečné ušetření času a energie. Pro svůj krátký čas vaření se v jídle zachovají také vitamíny.
- Jestliže při vaření na sklokeramické varné desce používáte nádobí, které odráží teplo (světlý kovový povrch) nebo nádoba se silným dnem, může se doba uvedení do varu prodloužit o několik minut (až o 10 minut). Pro ohřátí většího množství tekutiny, doporučujeme použít nádobí s rovným tmavým dnem.

Rady pro použití

- Přenos tepla je nejlepší, jestliže má dno nádoby stejný průměr jako varná zóna a nádoba je postavena uprostřed varné zóny.
- Hrnce a pánve mohou mít dno větší než je průměr varné zóny ale nesmí být menší, protože tak přichází ke ztrátě energie a špína na varné zóně se může připálit.
- Hrnce a pánve pokryjte vždy vhodnou pokličkou.
- Pro každé množství jídla je potřeba použít přiměřeně velkou nádobu. Větší, napůl prázdná nádoba spotřebuje hodně energie.
- Při vaření včas snižte stupeň výkonu varné zóny a ke konci vaření varnou zónu vypněte již o trochu dříve, aby jste tak využili zbytkového tepla.
- Dávejte vždy pozor, aby v tlakovém hrnci (úsporný hrnec) bylo dost tekutiny, protože při vaření dochází k vypařování tekutiny a přehřívání a tak může dojít k poškození hrnce a sporáku.
- Nádobí z ohnivzdorného skla se zvlášť broušeným dnem je vhodné pro použití na sklokeramických varných zónách, jestliže odpovídá průměru varné zóny.
- Při použití zvláštního nádobí se řiďte návody výrobce.

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.

Varné plotny

Důležitá upozornění

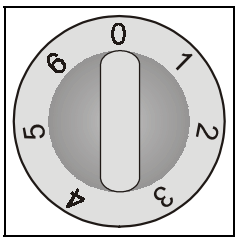
- Varné plotny nezapínejte bez nádobí a nikdy je nepoužívejte na ohřívání místností!
- Dávejte pozor, aby byla varná plotna a dno nádoby vždy suché a čisté. Tím je zajištěn dobrý přenos tepla a varný povrch se tak nepoškodí.
- **Na varných plotnách se může přehřátý tuk nebo olej rychle zapálit. Proto připravujte jídla na tuku nebo olejem (například hranolky) opatrně a stálým dohledem.**

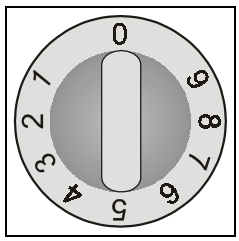
Zvláštní upozornění u sklokeramické varné desky

- Sklokeramická varná deska je velmi odolná ale ostré a tvrdé předměty, které na ni spadnou ji mohou poškodit.
- Jestliže jsou na povrchu sklokeramické desky viditelné praskliny, nesmíte ji používat, protože může dojít k nebezpečnému elektrickému zásahu. V tom případě vypněte ihned všechny varné plotny a vypněte sporák z elektrické sítě tak, že odšroubujete domovní pojistku nebo vypnete hlavní pojistku. Zavolejte do servisu.
- Zrnka písku nebo hrubé hrnce z litiny mohou způsobit na dekoru a na sklokeranickém povrchu praskliny.
- Varný povrch nepoužívejte pro odkládání věcí, protože by mohlo dojít k poškození povrchu.
- V žádném případě však nesmíte na varném povrchu ohřívat jídla v hliníkové fólii nebo v nádobách z umělé hmoty, jelikož se mohou roztavit a způsobit požár a tím poškodit varný povrch.
- Do červena rozehřátá plotna může s ohledem na zorný úhel svítit také přes označené místo.

Ovládání varných ploten

Varné plotny zapnete pomocí knoflíků umístěných na ovládacím panelu.
Symboly vedle knoflíků ukazují na příslušnost k jednotlivým varným plotnám.
Ohřívací výkon varných ploten se může nastavit nestupňovitě (1-9) nebo stupňovitě (1-6).
Je vhodné, aby jste asi 3-5 minut před ukončením vaření vypnuli varnou plotnu a tak využili zbytkového tepla u tím ušetřili energii.
V tabulce najdete příklady pro použití jednotlivých stupňů výkonu.



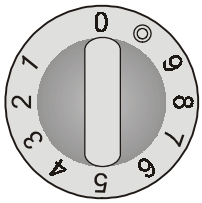


Stupeň		Vhodné pro
E	S	
0	0	poloha VYPNUTO, využití zbytkového tepla
1-2	1	udržování tepla, pokračování ve vaření menšího množství **(nejmenší výkon)**
3	2	pokračování ve vaření
4-5	3	pokračování ve vaření většího množství, pokračování v pečení větších kusů
6	4	pečení, příprava jíšky
7-8	5	pečení
9	6	Vření, zapečení, pečení **(největší výkon)**

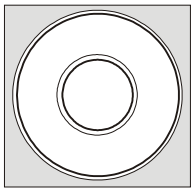
Ovládání dvoukruhové varné plotny a varné plotny pro pekáč

U dvoukruhové varné plotny a varné plotny pro pekáč se varný povrch může přizpůsobit určité velikosti a tvaru nádoby.
Varnou plotnu zapnete a vypnete příslušným knoflíkem.

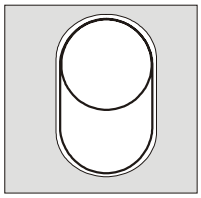
- Větší varnou plotnu zapnete otáčením knoflíku příslušné varné plotny do konce (viz symbol; ◎ ozve se "klap"). Potom nastavte požadovaný stupeň výkonu.
- Všechny varné plotny vypnete otočením knoflíku do polohy "O"(vypnutí).



Knoflík varné desky s dodatečnou plotnou



Dvoukruhová varná plotna



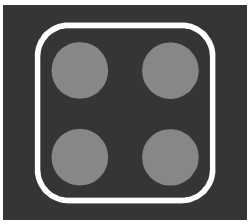
Varná plotna pro pekáč

HI-light varné plotny

Varné plotny s HI-Light topnými tělesy ("viz Technické údaje") se od obyčejných liší tím, že mají krátkou ohřívací dobu a postup vaření začne velmi rychle.

Ukazatel zbytkového tepla

Každá varná plotna má signální světlo, které se rožne, jakmile je varná plotna horká. Když se varná plotna ochladí, světlo zhasne.
Ukazatel zbytkového tepla se rozsvítí také tehdy, jestliže na varnou plotnu, kterou jste nepoužili postavíte horkou nádobu.



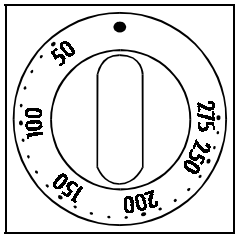
Trouba

Důležitá upozornění

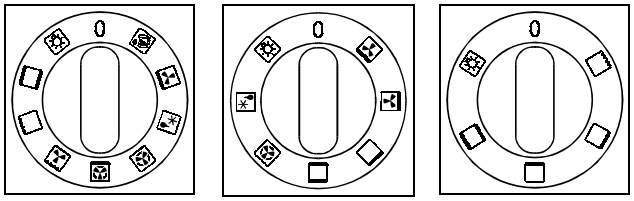
- Troubu neobkládejte hliníkovou fólií a nestavte pekáče a jíné nádoby na dno trouby, jelikož může dojít k přehřátí a tím k poškození smaltu.
- Ovocné šťávy mohou způsobit na smaltu skvrny, které nelze odstranit.

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 (Řid'te se knoflíkem vašeho přístroje)

Způsoby činnosti

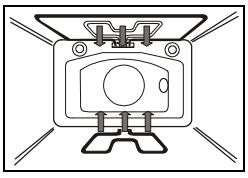
Trouba může být uvedena v činnost následujícím způsobem:

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.

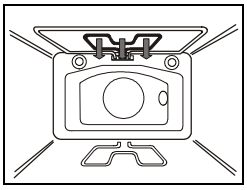
Horní/spodní topné těleso

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



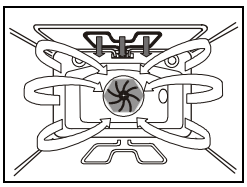
Gril

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.



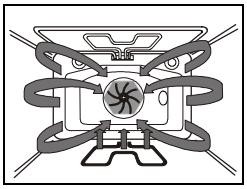
Gril s ventilátorem

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.



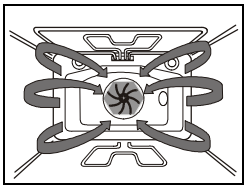
Horký vzduch a spodní topné těleso

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.



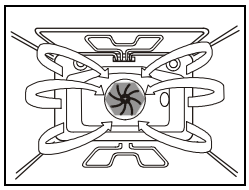
Horký vzduch

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.



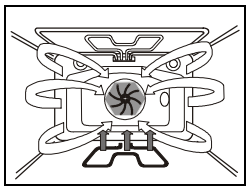
Rozmrazování

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



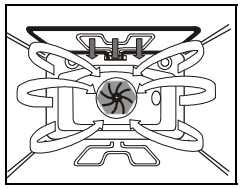
Spodní topné těleso a ventilátor

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.



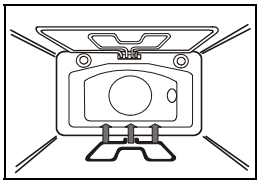
Ohřívání horním topným tělesem a ventilátorem

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.



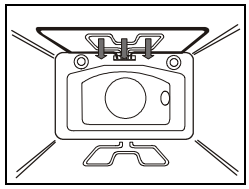
Spodní topné těleso/ Aqua clean

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".



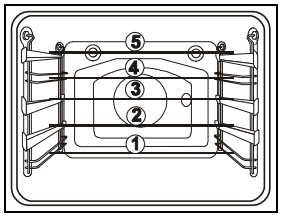
Ohřívání horním topným tělesem

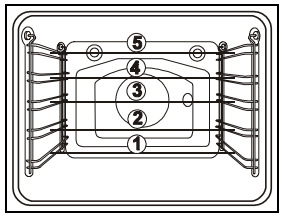
Na potraviny působí teplota z topného tělesa zhora. Tento způsob ohřívání použijete tehdy, jestliže chcete mít jídlo
zezhora více zapečené (například pro pozdější zhnědnutí).



Výšky pečení

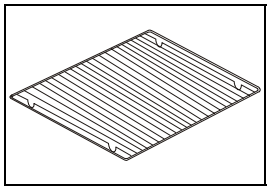
Příslušenství (rošt, nízký a hluboký pekáč) můžete vložit do trouby v 5 výškách.
V tabulkách pečení, které následují jsou popsané jednotlivé výšky.
Mějte na zřeteli, že výšky pečení se vždy počítají zespodu nahoru!
Drážky jsou vysouvací, drátěné nebo teleskopicky vysouvací (závisí na modelu přístroje).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

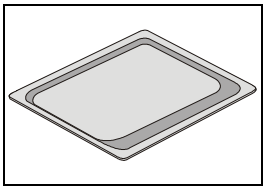


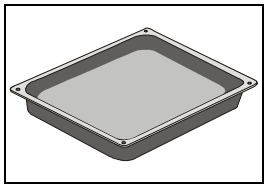


Příslušenství trouby

(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.







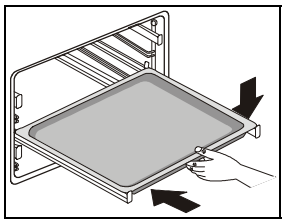
Teleskopické vysouvací drážky

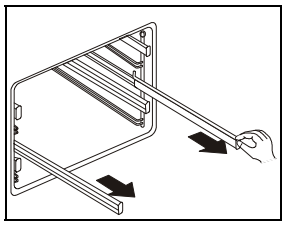
(jenom u některých modelů)

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 jsou drážky s teleskopicky vysouvacími drážkami ve třech výškách.

- 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.

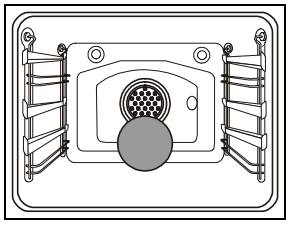


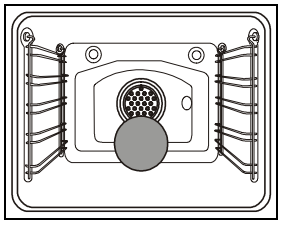


Tukový filtr

(jenom u některých modelů)

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

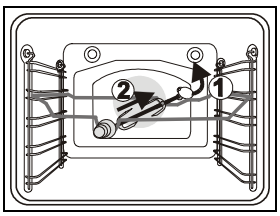
- Při pečení na grilu dávejte obzvláště pozor. V důsledku zvýšené teploty infra topného tělesa jsou rošt a ostatní části vybavení trouby velmi horké, proto používejte ochranné rukavice a zvláštní kleště na maso!
- Z propíchnutého masa může vystříknout horký tuk (například u klobásy). Aby jste se vyhnuli 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

- 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

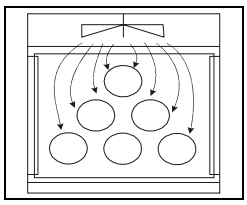
Druh potravin	**Tíha** (v g)	**Drážka** (zespodu)	**Teplota** (v °C)	**Teplota** (v °C)	**Doba pečení** (v min.)
Maso a klobásy					
2 řízky z hovězího filé, krvavé	400	5	220	-	15-19
2 řízky z hovězího filé, do růžova	400	5	220	-	20-23
2 řízky z hovězího filé, propečené	400	5	220	-	22-27
2 řízky z vepřové krkovičky	350	5	210-220	-	20-23
2 žebírka	400	5	210-220	-	20-23
2 telecí řízky	700	5	220	-	17-22
4 jehněčí kotlety	700	5	220	-	14-16
4 klobásy na grilování	400	5	220	-	15-18
2 kusy masového sýru	400	5	210-220	-	12-16
1 kuře, rozpůlené	1400	3	-	210-220	28-33 (1.stran) 23-28 (2.stran)
Ryby					
Plátky lososa	400	4	220	-	10-15
Ryby v alu-fólii	500	4	-	220	10-13
Opečený chleba					
4 plátky bílého chleba	200	5	220	-	1-3
2 plátky chleba ze smíšené mouky	200	5	220	-	2-3
Obložené chlebíčky	600	5	220	-	5-7
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 toplé 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.

Sklokeramický varný povrch

Důležité: Nikdy nepoužívejte agresivní čistidla, odstraňovače rzi a skvrn a houbičky na nádobí, které způsobují poškrábání.

Čištění po použití

1 Když je varný povrch špinavý, potom jej očistěte, nejlépe po každém použití. Použijte měkký hadřík a čistidla pro ruční umývání nádobí. Potom otřete varný povrch čistým a suchým hadříkem dosucha.

Týdenní údržba

2 Jednou týdně důkladně vyčistěte celý varný povrch obyčejnými čistidly pro sklokeramické varné desky. Přitom se vždy řiďte návody jednotlivých výrobců. Po nanesení vytvoří čistidla ochranný povlak, který odráží vodu a špínu. Všechna špína ulpí na povlaku a později se lépe odstraní. Potom otřete povrch čistým hadříkem do sucha. Na povrchu nesmí zůstat zbytky čistidla, jelikož při zahřívání mohou působit agresivně a změnit povrch.

Silné ušpinění

Silné ušpinění a skvrny (vápníkové skvrny, perlovité skvrny) nejlépe odstraníte tehdy, když je varný povrch ještě teplý. Používejte obyčejná čistidla. Postupujte tak, jak je to opsáno v bodu 2.
Vyvřelé jídlo nejdříve změkčete vlhkým hadříkem a potom zvláštní škrabkou pro sklokeramický povrch odstraňte zbytky jídel. Potom očistěte povrch tak, jak je opsáno v bodu 2.
Připečený cukr a roztavenou umělou hmotu na varném povrchu odstraňte škrabkou, dokud je varná plotna horká. Potom očistěte povrch tak, jak je to opsáno v bodu 2.
Zrnka písku, která při loupání brambor nebo čištění salátu náhodou spadnou na varný povrch, můžou při posunování hrnců povrch poškrábat. Postarejte se o to, aby taková zrnka písku nezůstala na sklokeramickém povrchu.
Barevné změny varného povrchu nemají vliv na činnost a stabilnost sklokeramické desky.
Nejedná se o poškození varného povrchu ale o neodstraněné a připečené zbytky zněčištění.
Při použití hliníkového nádobí, při hrubému posunování nádobí nebo v důsledku nevhodného čistidla vzniknou svítící místa, které se dají jen ztěžka odstranit obyčejnými čistidly, proto musíte celý postup víckrát zopakovat. Při používání agresivních čistidel a nádobí s hrubým dnem se dekor časem odře a vzniknou tmavé skvrny.

Trouba

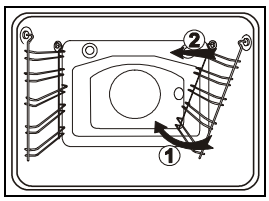
Troubu můžete očistit klasickým způsobem (čistidly, sprejem pro čištění trouby). Pro běžné čištění trouby (po každém použití) doporučujeme následující postup:
Knoflík pro výběr způsobu činnosti u ochlazené trouby otočte do polohy . Knoflík pro nastavení teploty otočte na 50°C. Do pekáče nalijte 0,4 l 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:

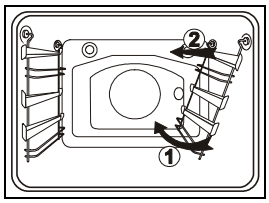
- Trouba musí být před každým čištěním ochlazená.
- Troubu a části příslušenství očistěte po každém použití, aby se znečištění nepřipeklo.
- Mastnotu očistíte nejlépe teplou mýdlovou vodou, dokud je trouba ještě teplá.
- U velmi silného ušpinění použijte obyčejná čistidla pro čištění trouby. Troubu důkladně 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.

Odstraňování drátěných a teleskopických vysouvacích drážek

ro 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.

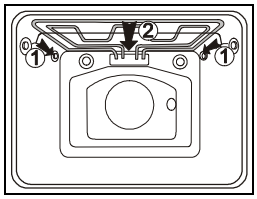




Čištění stropu trouby

- 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.

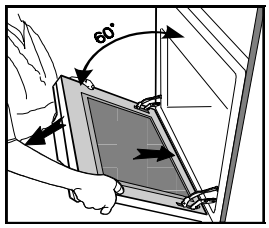


Sundávání a nasazování dvířek trouby

(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.



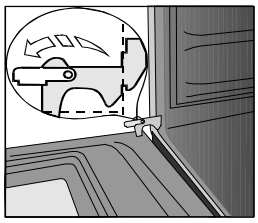
1 Panty dvířek při obyčejném použití

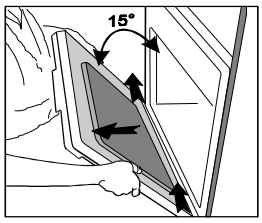


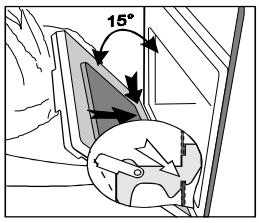
2 Panty dvířek při sundávání

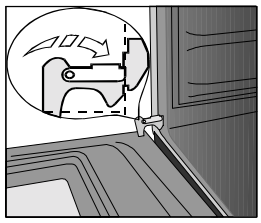
Sundávání a nasazování dvířek trouby s jednoosým pantem

(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.









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

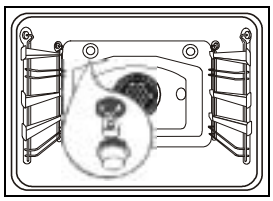
Kování žárovky v troubě je pod napětím. Hrozí nebezpečí zásahu elektrického proudu!
Před výměnou žárovky pro osvětlení trouby vždy vypněte sporák, tak že odstraníte pojistky nebo přerušíte styk s ochranným vypínačem sítě.

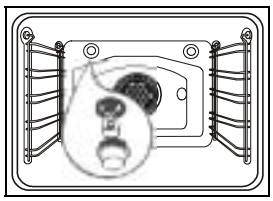
Ostatní příslušenství

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 E14, 230 V, 25 W, 300 °C.
Odšroubujte skleněné víko v protisměru hodinových ručiček a vyměňte žárovku trouby.
Potom opět skleněné víko přišroubujte.
Žárovka je spotřební zboží a garance se na ni nevztahuje!





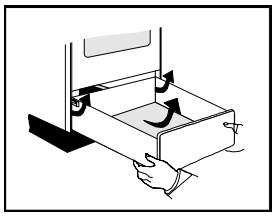
Návod pro umístění a připojení

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 připojkové kabely (typ HO5RR-F se zeleno/žlutým ochranným vodičem) nebo jiné kvalitní kabely.
- Mezi varnou deskou a kuchyňským odsávačem par musí být nejméně taková vzdálenost, jaká je uvedena v návodech pro montáž odsavače.
- Dýha, lepidla a obklady nábytku z umělé hmoty, u kterých stojí přístroj, musí být tepelně izolované (>75°C), jinak dochází k deformaci.
- Přípojkový kabel se samostatným sporákem musí být veden tak, aby se nedotýkal hřbetní strany sporáku. Při činnosti sporáku se zadní stěna silněji zahřeje.
- Obalový materiál (fólie z umělé hmoty, polystyrén, hřebíky atd.) je potřeba odstranit z dosahu dětí, jelikož představují možný zdroj nebezpečí. Malé části mohou děti spolknout, fólie představuje nebezpečí zadušení.

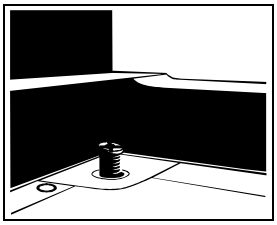
Zásuvka sporáku

Zásuvka sporáku je zabezpečena proti nežádoucímu otvírání.
Jestliže chcete zásuvku otevřít, potom ji trochu nadzvedněte. Jestliže ji chcete ze sporáku odstranit, potom ji nejprve vytáhněte do vymezení a potom ještě jednou nadzvedněte a vytáhněte.
V zásuvce sporáku neskladujte hořlavé, výbušné nebo na teplo citlivé předměty.
U některých přístrojů zásuvku zasunete tak, že spodní zadní kluz zásuvky nasadíte do drážky ve sporáku. Jestliže má sporák boční drážky s kolečky, potom jej zasuňte tak, že kolečka vložíte do drážek a zásuvku zavřete.



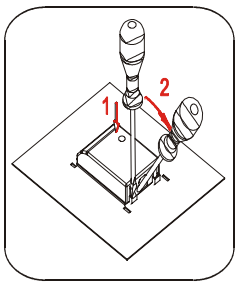
Vyrovnání sporáku a dodatečný podstavec

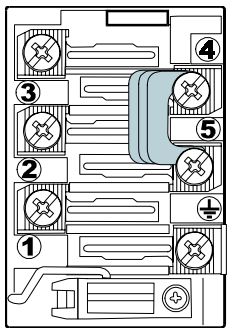
(jenom u některých modelů)
Výška sporáku s podstacem je 90 cm, bez podstavce 85 cm. Na podstavci jsou vlevo a vpravo vzadu umístěna dvě kolečka, která usnadňují posunování sporáku. Vpředu vlevo a vpravo jsou na podstavci umístěny dva nastavitelé šrouby, s kterými sporák vodorovně vyrovnáte a jeho horní hranu přizpůsobíte vedle stojícímu nábytku.
Nastavitelné nožky jsou dostupné, jakmile vytáhnete zásuvku sporáku a podle potřeby je můžete otáčet výše nebo níže, dokud není přístroj ve vodorovné poloze. Nastavitelné šrouby snadněji otáčíte, jestliže sporák pro usnadnění trochu nahnete.
Dodatečný podstavec můžete také odstranit a to tak, že ze spodní strany odšroubujete čtyři šrouby, kterými je podstavec připevněn k boční stěně sporáku. V tom případě přestavte nastavitelné šrouby z podstavce a umístěte je doleva a doprava na spodní přední nosič sporáku. Sporák vodorovně vyrovnáte zhora opsaným způsobem.
Některé sporáky mají zespodu umístěné čtyři nastavitelné šrouby (dva zepředu a dva zezadu), určené k vyrovnání nerovné podlahy respektive přizpůsobení výšky sporáku výšce vedle stojících částí nábytku.



Otevřete přípojkovou sponu: otevřete ji tak, že ji šroubovákem lehce zatlačíte směrem dolů.

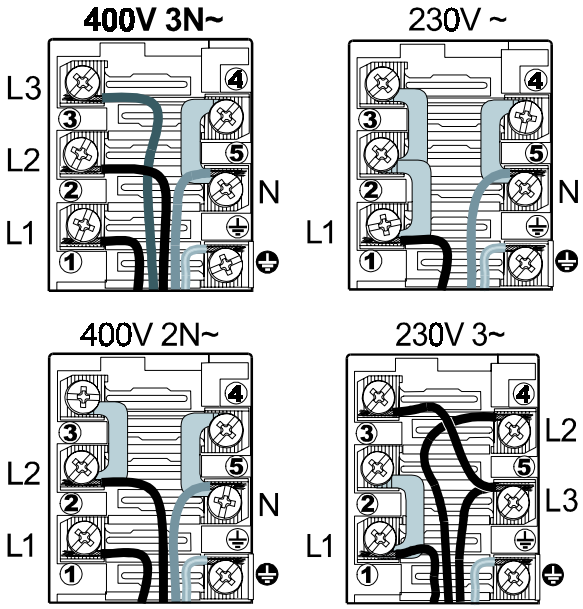
Elektrické zapojení smí provést jenom Servis nebo k tomu registrovaný elektroinstalatér!
Špatným zapojením se zničí části přístroje a v takovém případě nemáte právo na záruku!
Připojovací napětí spotřebitele (230 V proti N) musí ověřit odborník pomocí měřícího zařízení.
Tři můstky musí být postaveny přiměřeně síťové přípojce.





Elektrické zapojení

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

Elektrický samostatný sporák	**E54V1-E1 E54V1-E3**	**E54V1-E3 E54V2-E3 E54V2-E4**	**E54T1-E2 E54T2-E4**	**E53T1-E2**
Rozměry Výška/šířka/hloubka v cm	85/50/60 nebo 90/85-50/60			
Varné plotny (ø cm/kW)	**HL**= HI-Light topné těleso			
Vzadu vlevo	145/1,2/HL	145/1,2/HL	145/1,2/HL	145/1,2/HL
Vpředu vlevo	180/120/1,7HL	180/120/1,7HL	180/1,8/HL	180/1,8/HL
Vpředu vpravo	145/1,2/HL	145/1,2/HL	145/1,2/HL	145/1,2/HL
Vzadu vpravo	140x250/2,0/HL	140x250/2,0/HL	180/1,8/HL	180/1,8/HL
Trouba				
Knoflík pro nastavení teploty/knoflík pro výběr způsobu činnosti	1/1			
Výšky nastavení -Teleskopické drážky ve 3 výškách (jenom u některých modelů)	5			
Horní topné těleso/spodní topné těleso (kW)	0,9/1,1	0,9/1,1	0,9/1,1	0,9/1,1
Gril/kulaté topné těleso (kW)	2,0/2,2	2,0/2,2	2,0/2,2	-
Osvětlení trouby (W)	25	25	25	25
Způsoby činnosti				
Horní/spodní topné těleso (kW)	2,0	2,0	2,0	2,0
Gril (kW)	2,0	2,0	2,0	-
Gril s ventilátorem (kW)	2,0	2,0	2,0	-
Horký vzduch/spodní topné těleso (kW)	3,4	3,4	3,4	-
Horký vzduch (kW)	2,2	2,2,	2,2,	2,2,
Rozmrazování (W)	50	50	50	50
Spodní topné těleso/ventilátor (kW)	1,1	1,1	1,1	1,1
Horní topné těleso/ventilátor (kW)	-	-	-	0,9
Spodní topné těleso (kW)	1,1	1,1	1,1	-
Horní topné těleso (kW)	-	-	-	0,9
Max. teplota	275 °C			
Síťové napětí	400 V 3N~, 50 Hz			
Jmenovité napětí topných těles	230 V			
Společný příkon (kW)	9,5	9,5	9,4	8,3
Trouba dohromady (kW)	3,4	3,4	3,4	2,3
Varné plotny dohromady (kW)	6,1	6,1	6,0	6,0

Technické údaje

Elektrický samostaný sporák	E51T1-E4 E51T2-E2	E51Y1-E2
Rozměry výška/šířka/hloubka v cm	85/50/60 nebo 90/85-50/60	
Varné plotny (øcm/kW)	**HL**=Hl-Light topné těleso	
Vzadu vlevo	145/1,2/HL	-
Vzadu uprostřed	-	145/1,2/HL
Vpředu vlevo	180/1,8/HL	180/1,8/HL
Vpředu vpravo	145/1,2/HL	145/1,2/HL
Vzadu vpravo	180/1,8/HL	-
Trouba		
Knoflík pro nastavení teploty/knoflík pro výběr způsobu činnosti	1/1	
Výšky nastavení -Teleskopické drážky ve 3 výškách (jenom u některých modelů)	5	
Horní topné těleso/spodní topné těleso (kW)	0,9/1,1	0,9/1,1
Osvětlení trouby (W)	25	25
Způsoby činnosti		
Horní/spodní topné těleso (kW)	2,0	2,0
Gril (kW)	2,0	2,0
Spodní topné těleso (kW)	1,1	1,1
Horní topné těleso (kW)	0,9	0,9
Max. teplota	275 °C	
Síťové napětí	400 V 3N~, 50 Hz	
Jmenovité napětí topných těles	230 V	
Společný příkon (kW)	8,3	6,5
Trouba dohromady (kW)	2,3	2,3
Varné plotny dohromady(kW)	6,0	4,2

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.