

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 poškozen. Přejeme vám hodně radosti při použití vašeho nového samostatného sporáku. Jestliže zjistíte jakékoliv poškození, které nastalo při přepravě, spojte se s prodávacem, 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	4	Pečení na grilu a zapékání	
Důležitá upozornění		Zavařování	
Praktické použití		Rozmrazování	
Popis přístroje	5	Čištění a údržba	15
Před prvním použitím	6	Čištění a údržba sklokeramického povrchu	16
Sklokeramický varný povrch		Trouba	
Trouba		Jak postupovat v případě závad?	18
Programovací hodiny		Mějte na zřeteli!	
Hodiny pro kratší dobu		Důležité	
Rady pro ušetření energie		Výměna dílů přístroje	18
Rady pro zakoupení nádobí		Ostatní příslušenství	
Rady pro použití		Žárovka trouby	
Rady pro použití trouby		Návod pro umístění a připojení	19
Varné plotny	7	Bezpečnostní upozornění pro instalaci	
Důležitá upozornění		Zásuvka sporáku	
Zvláštní upozornění u sklokeramické varné desky		Vyrovnání sporáku a dodatečný podstavec	
Ovládání varných ploten		Elektrické zapojení	
Ovládání dvoukruhové varné plotny a varné plotny pro pekáč		Technické údaje	21
HI-light varné plotny		Technické údaje	22
Trouba	8	Servis	22
Důležitá upozornění		Oprava	
Ovládání		Typový štítek	
Způsoby činnosti			
Výšky pečení			
Příslušenství trouby			
Pečení pečiva			
Pečení masa			
Upozornění k tabulce pečení			

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 teplem 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 rukavice a s nádobám 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.
- Přístroj musí být umístěn přímo na podlaze, bez jakýchkoliv podstavců.

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.

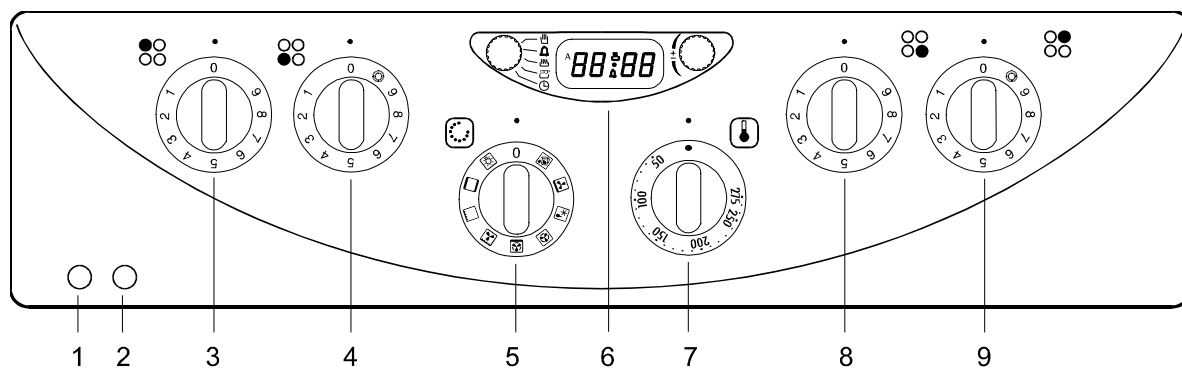
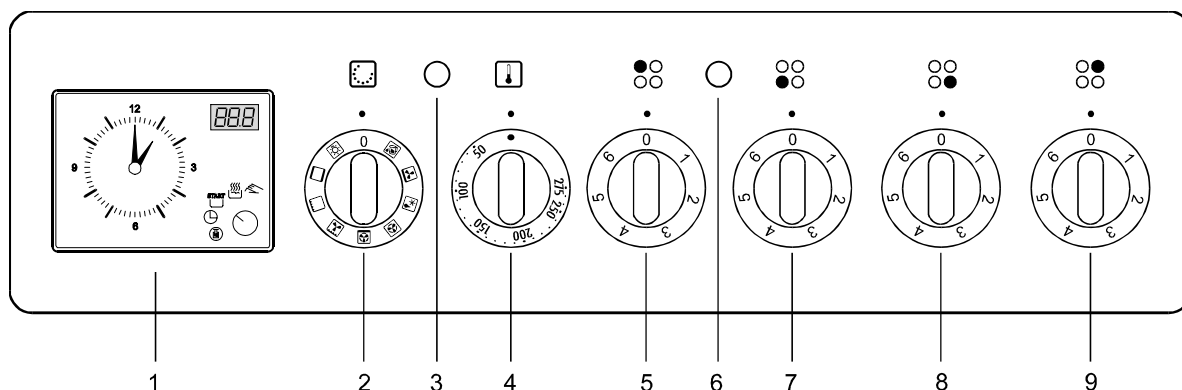
Praktické použití

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



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.

Popis přístroje



- 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 čisticidel, 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 čisticidel!

Při prvním ohřívání trouby se uvolňuje typický zápach "po novém" a proto přitom místnost řádně větrejte.

Programovací hodiny

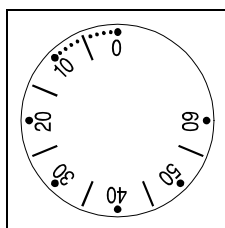
(jenom u některých modelů)

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

Hodiny pro kratší dobu

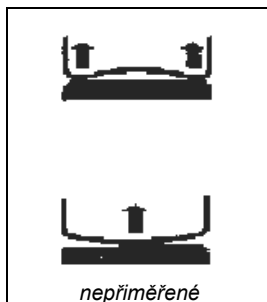
(jenom u některých modelů)

Nejdelsí 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.



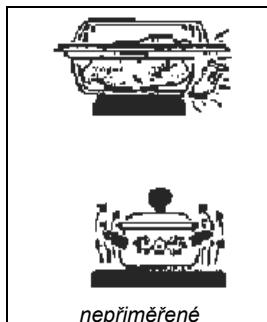
Rady pro ušetření energie

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



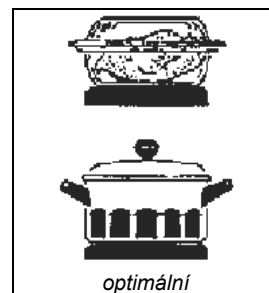
neprůměřené

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



neprůměřené

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 nádobí byl větší než průměr dna nádobí.
- Tlakový hnec (úsporný hnec) umožňuje pro svůj uzavřený varný prostor a nadtlak ještě dodatečné ušetření času a energie. Pro svůj krátký čas vaření se v jídle zachovávají 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 nádobí 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 hnci (úsporný hnec) bylo dost tekutiny, protože při vaření dochází k vypařování tekutiny a přehřívání a tak může dojít k poškození hnce 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 silikonovou vrstvou nebo smaltované, jelikož velmi dobře přenášejí teplo.
- Troubu předehřívejte jenom tehdy, jestliže je to uvedeno v receptuře 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 ukončením 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 sklokeramickém 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 červená rozežhátá plotna může s ohledem na zorný úhel svítit také přes označené místo.

Ovládání varných ploten

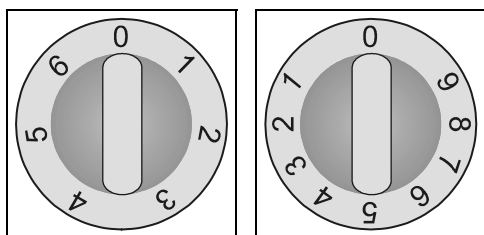
Varné plotny zapnete pomocí knoflíků umístěných na ovládacím panelu.

Symboły 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)

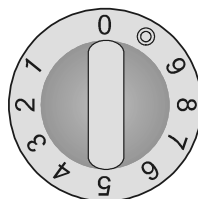
Ovládání dvoukruhové varné plotny a varné plotny pro pekáč

U dvoukruhové varné plotny a varné plotny pro pekáč se varný povrch může přizpůsobit určité velikosti a tvaru nádoby.

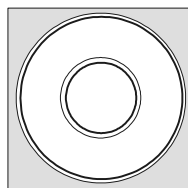
Varnou plotnu zapnete a vypnete příslušným knoflíkem.

- Větší varnou plotnu zapnete otáčením knoflíku příslušné varné plotny do konce (viz symbol; ozve se "klap"). Potom nastavte požadovaný stupeň výkonu.

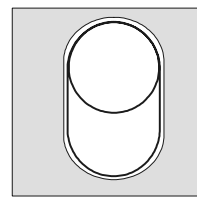
- Všechny varné plotny vypnete otočením knoflíku do polohy "O"(vypnutí).



Knoflík varné desky s dodatečnou plotnou



Dvoukruhová varná plotna



Varná plotna pro pekáč

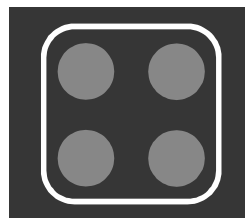
HI-light varné plotny

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.



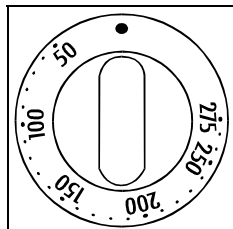
Trouba

Důležitá upozornění

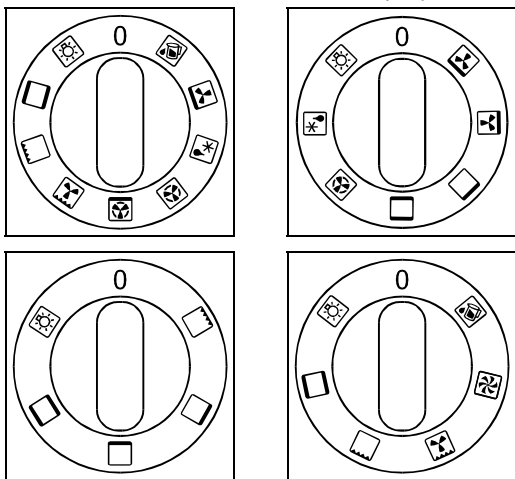
- Troubu neobkládejte hliníkovou fólií a nestavte pekáče a jiné nádoby na dno trouby, jelikož může dojít k přehřátí a tím k poškození smaltu.
- Ovocné šťávy mohou způsobit na smaltu skvrny, které nelze odstranit.

Ovládání

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



Knoflík pro nastavení teploty



Knoflík pro vypnutí/zapnutí a výběr způsobu činnosti trouby (Řiďte 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.

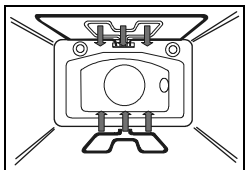
Při jakékoliv činnosti trouby se současně zapojí i její osvětlení.

Horní/spodní topné těleso



Topné těleso na horní a spodní straně trouby ohřívá troubu stejnoměrně.

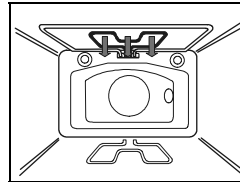
Pečení pečiva nebo masa je možné jenom v jedné výšce.



Gril



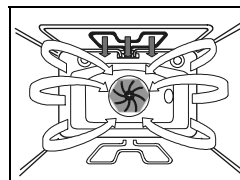
Teplu oddává bezprostředně infra topné těleso, které je umístěno ve vrchní části trouby. Tento způsob je vhodný pro pečení menších kousků masa, jako například steak, klobásy, řízky, žebírka atd.



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.

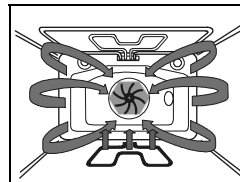


Horký vzduch a spodní topné těleso



U tohoto způsobu činnosti je v činnosti současně spodní topné těleso a ventilátor s horkým vzduchem.

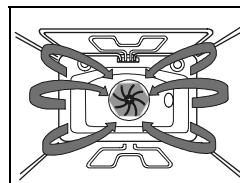
Tento způsob je zvláště vhodný pro pečení pizzy nebo vlhkého a těžkého pečiva ve dvou výškách, ovocného dortu z kynutého nebo křehkého těsta a tvarohového nákypu.



Horký vzduch



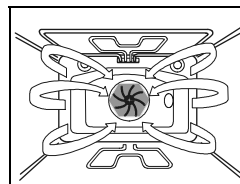
Ventilátor na zadní stěně trouby umožňuje stálé proudění horkého vzduchu okolo pečeně nebo pečiva. Způsob činnosti je vhodný zvláště pro pečení masa a pečiva ve více výškách.



Rozmrazování



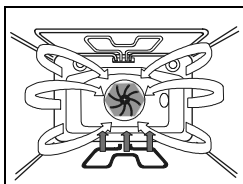
U tohoto způsobu proudí vzduch bez zapnutých topných těles. Používá se pro pomalé rozmrazování potravin.



Spodní topné těleso a ventilátor



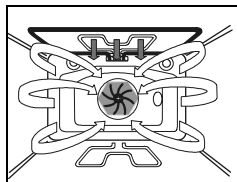
U tohoto způsobu je v činnosti současně spodní topné těleso a ventilátor. Je vhodný je pro pečení nízkých, kynutých těst a zavařování ovoce a zeleniny. Používejte 1. drážku zespodu a ne příliš vysoké modely, aby mohl ohřátý vzduch proudit také po horní straně jídel.



Ohřívání horním topným tělesem a ventilátorem



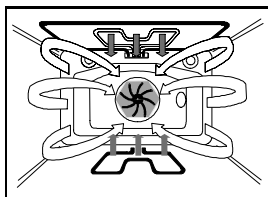
U tohoto způsobu ohřívání je v činnosti horní topné těleso a ventilátor. Je vhodný pro pečení masa a pečiva kromě pečiva s ovocnou náplní. Orientační údaje pro předehřívání, výběr výšky pečení, teploty a doby pečení najdete v tabulce pro ohřívání horním a spodním topným tělesem. Trouba je předehřátá,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



Ohřívání horním a spodním topným tělesem a ventilátorem



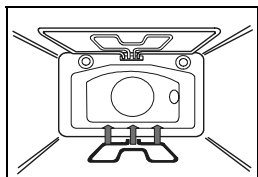
V činnosti je horní a spodní topné těleso a ventilátor. Ventilátor umožňuje stejnoměrné proudění horkého vzduchu v troubě. Systém je vhodný pro pečení všech druhů pečiva, pro rozmrazování potravin, sušení ovoce a zeleniny. Jakmile potraviny uložíte do rozehráté trouby, vyčkejte, až světlo poprvé zhasne. Nejlepších výsledků dosáhnete při pečení v jedné výšce. Při pečení ve dvou výškách jsou výsledky pečení slabší. Troubu je nutné předehřát. Používejte 2. a 4. drážku (počítáno zespodu). Teplota pečení je nižší než u klasického způsobu ohřívání. Kromě přiložených pekáčů můžete použít také svoje formy a menší pekáče.



Spodní topné těleso/ Aqua clean



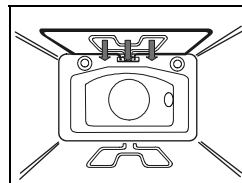
Teplotu vydává jenom topné těleso, umístěné na spodní straně trouby. Tento způsob činnosti vyberte tehdy, jestliže chcete mít pečivo více opečené zespodu (například pečení vlhkého pečiva s ovocnou náplní). Knoflík pro nastavení teploty potom otočte na požadovanou teplotu. Spodní topné těleso - Aqua clean 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

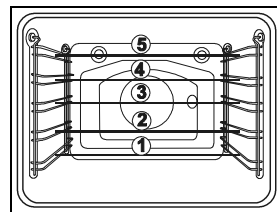
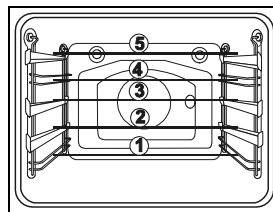
Příslušenství (rošt, nízký a hluboký pekáč) můžete vložit do trouby v 5 výškách.

V tabulkách pečení, které následují jsou popsány 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.



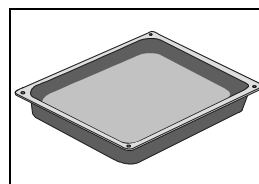
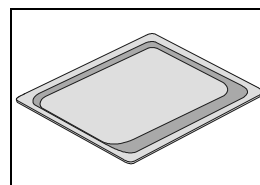
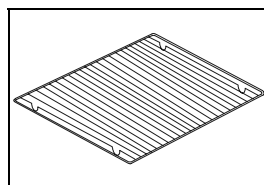
Příslušenství trouby

(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.



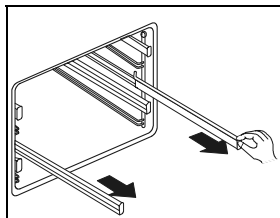
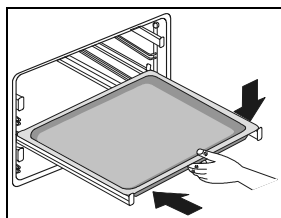
Teleskopické vysouvací drážky

(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.

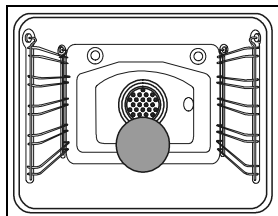
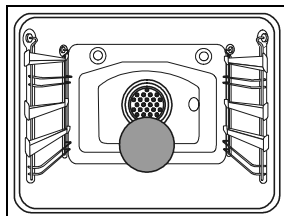
- Pro zasouvání roštu, pekáče nebo pánve pro tuk musíte vysunout teleskopicky vysouvací drážky v příslušné výšce.
- Rošt a nízký nebo hluboký pekáč postavte na vytahovací drážky a potom je rukou zatlačte do konce.



Tukový filtr

(v závislosti na modelu)

Vestavěný tukový filtr na zadní stěně trouby chrání ventilátor, kruhové topné těleso a troubu před nežádoucím znečištěním tukem. Při pečení masa doporučujeme použití tukového filtru. Jestliže 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 údaje pro podobné pečivo.

Pečení pečiva horním /spodním topným tělesem

- Používejte jenom jednu výšku pečení.
- Horní/spodní topné těleso je vhodné zvlášť 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 zvlášť 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 pečiva 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 pekáč vytáhnout dříve z trouby než druhý.
- Drobné pečivo, jako například koláče, připravte podle možnosti tak, aby byly přibližně stejné tloušťky a výšky. Nestejnoměrné pečivo nestojí rovnoměrně 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 špejli 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 zvlášť při použití kuchyňských strojů.

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 mohou při jednotlivých podmínkách lišit.
- Silněji natištěné údaje vám ukáží nejvhodnější dobu ohřívání pro jednotlivý druh pečiva.
- Označení hvězdičkou* znamená, že musíte troubu předeřít.

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 chlebiček	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.

Při pečení masa doporučujeme použití tukového filtru (v závislosti na modelu).

Rady pro výběr nádobí

- Můžete použít smaltované nádobí, nádobí z ohnivzdorného skla, keramiky nebo litiny.
- Pekáče z nerezové oceli jsou vhodné, protože odrážejí teplo.
- Jestliže pečení přikryjete, zůstane déle šťavnatější a trouba se tolik neomaže.
- V otevřené nádobě pečené 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 odstupnění.

- 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 pekáčích. 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 ukončení pečení otvorte 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 teleskopické 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 plec	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
Smí kýtá	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

Upozornění k tabulce pečení

- Teplota je uvedena v intervalech. Nejdříve nastavte nižší teplotu, jestliže se pečivo nezapeče, teplotu zvýšte.
- Doba pečení je jenom orientační a může se za různých podmínek měnit.
- Označení * znamená, že musíte troubu přehřát.

Tabulka pro pečení horním a spodním topným tělesem a ventilátorem

Druh pečiva	Drážka zespodu	Teplota (v °C) horní/spodní ohříváč a ventilátor	Doba pečení (v minutách)
Sladká pečiva			
Mramorová buchta, bábovka	2	150-160	50-60
Buchta v hranatém pekáči	2	150-160	55-65
Buchta v dortové formě	2	150-160	45-55
Tvarohový koláč v dortové formě	2	150-160	65-75
Ovocná buchta –křehké těsto	2	150-160	45-65
Ovocný dort s plevou	2	160-170	55-65
Piškotový dort*	2	150-160	25-35
Buchta s posypátkem	3	160-170	25-35
Ovocná buchta, míchané těsto	3	150-160	50-60
Švestková buchta	3	150-160	30-40
Piškotová roláda*	3	160-170	15-23
Buchta z míchaného těsta	3	150-160	25-35
Kynutá pletýnka, věnec	2	160-170	35-45
Vánoční chlebiček	2	150-160	45-65
Jablkový závin	2	160-170	50-60
Buchty	2	150-160	35-45
Pikantní pečivo			
Lorenský dort-Quiche Lorraine	2	170-180	45-55
Pizza*	2	190-200	20-25
Chleba	2	170-180	50-60
Rohlíky*	3	180-190	15-20
Drobné pečivo			
Piškoty z křehkého těsta	3	150-160	15-25
Stříkané piškoty *	3	150-160	15-25
Kynuté drobné pečivo	3	160-170	18-23
Pečivo z listového těsta	3	170-180	20-30
Větrníky/pečivo plněné krémem	3	170-180	25-45
Mražené pečivo			
Jablkový, tvarohový závin	2	170-180	50-70
Tvarohový dort	2	160-170	65-85
Pizza	2	170-180	20-30
Hranolky na pečení *	2	170-180	20-35
Krokety na pečení	2	170-180	20-35

*Prehřátí trouby

Pečení na grilu a zapékání

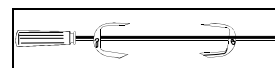
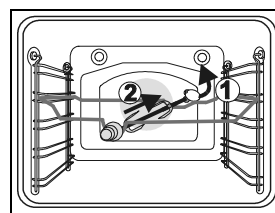
- Při pečení na grilu dávejte obzvláště pozor. V důsledku zvýšené teploty infra topného tělesa jsou rošt a ostatní části vybavení trouby velmi horké, proto používejte ochranné rukavice a zvláštní kleště na maso!
- Z propíchnutého masa může vystříknout horký tuk (například u klobásy). Aby jste se vyhnuli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

Pečení na rožni

- Garnitura otáčecího rozně je sestavena z otáčivého rozně se sundávací rukojetí a dvou vidlic se šrouby pro připevnění masa.
- Při použití otáčivého rozně nejdříve vsadte do 4. drážky zespodu zvláštní stojan.
- Připravené maso napíchnete na otáčecí rožeň a na obou stranách zapíchnete do masa přiložené vidlice tak, aby bylo maso dobře připevněno. Potom přišroubujte šrouby na vidlicích.
- Na přední část rozně umístěte rukojeť. Špičatý konec rozně vsadte do otvoru na pravé straně zadní stěny trouby, která je chráněna otáčivou clonou. Přední část rozně umístěte na nejnižší část nosiče, až zaklapne.
- O jednu drážku níže vsadte 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 rozně.



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, rozpúlené	1400	3	-	210-220	28-33 (1.stran) 23-28 (2.stran)
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 chlebičky	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 kyta	1000	3	-	140-160	120-160
Roastbeef/hovězí filet	1500	3	-	170-180	40-80

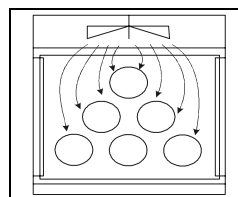
* můžete použít také rožeň.

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 stejné 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 vlaha. 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 pečkou	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 rožně 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 těchto povrchů použijte obvyklá čistidla a řiďte se návody výrobce. Nepoužívejte hrubých čistidel, ostrých předmětů nebo houbiček na nádobí, které způsobují poškrábání.

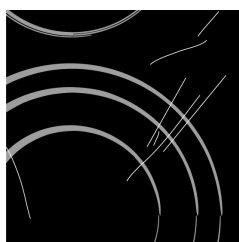
Přední strana skříně z nerezů

(jenom u některých modelů)
Povrch čistěte jen slabým čisticím (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.

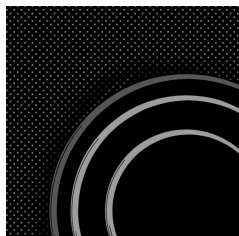
Lakované povrchy a části z umělé hmoty

(jenom u některých modelů)
Knoflíky a rukojeť dvířek očistíte měkkým hadříkem a tekutým čisticím, určeným pro čištění hladkých lakovaných povrchů.

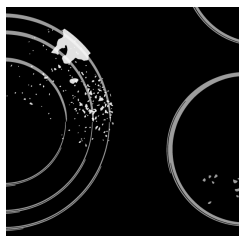
Čištění a údržba sklokeramického povrchu



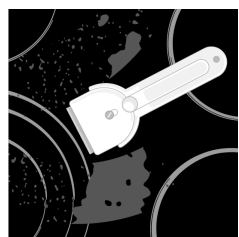
rys. 1



rys. 2



rys. 3



rys. 4



rys. 5

Ochlazený sklokeramický povrch očistíte po každém použití, po následném použití se může sebemenší nečistota připálit na horkou plotnu.

Pro pravidelnou údržbu sklokeramického povrchu používejte zvláštní čisticí prostředky, které na něm vytvoří ochranný povlak, chránící před ušpiněním.

Před každým použitím otřete sklokeramický povrch a dno nádoby, protože případné zbytky jídel, by mohly povrch poškrábat (viz obrázek 1).

Pozor: drátky na nádobí, čisticí houbičky nebo hrubé prášky mohou povrch poškrábat. To platí také pro použití hrubých sprejů a nevhodných tekutých čisticích (viz obrázek 1 a obrázek 2).

Signace se může při použití agresivních čisticích a hrubých nebo poškozených spodních částí nádoby poškodit (viz obrázek 2).

Ménší ušpinění odstraňte měkkým vlhkým hadříkem a potom povrch dosucha vytřete (viz obrázek 3).

Vápenaté skvrny odstraníte slabým roztokem octa,

kterým však nesmíte utírat rám (jen u některých modelů), jelikož by mohl ztratit lesk. Nepoužívejte agresivní spreje a čisticí prostředky pro odstranění vápenatých skvrn (viz obrázek 3).

Hrubé ušpinění odstraníte speciálními prostředky pro čištění sklokeramického povrchu. Přitom se řiďte vždy návody výrobce čisticího.

Dávejte pozor, aby jste zbytky čisticího po použití vždy důkladně odstranili, jelikož mohou při ohřívání poškodit sklokeramický povrch (viz obrázek 3).

Zaschlé ušpinění se zbytky jídel odstraňte škrabkou na sklo. Přitom musíte dávat pozor, aby rukojeť z umělé hmoty nepřišla do styku s horkou varnou plotnou (viz obrázek 4).

Dávejte pozor při používání škrabky- nebezpečí poškození! Cukr a cukernaté pokrmy **mohou sklokeramický povrch** trvale poškodit (viz obrázek 5), proto je musíte odstranit škrabkou, dokud je plotna ještě horká (viz obrázek 4).

Barevné změny sklokeramického povrchu nemají vliv na funkci a stabilitu sklokeramiky – vznikají po použití nevhodné nádoby (s hliníkovým nebo měděným dnem) a dají se velmi těžce zcela odstranit.

Upozornění: Všechny zmíněné závady mají především vzhledový charakter a nemají bezprostředně vliv na činnost přístroje.

Jejich odstranění není pod zárukou.

Trouba

Troubu můžete očistit klasickým způsobem (čisticími, 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 minutách 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 očistíte po každém použití, aby se znečištění nepřipeklo.
- Mastnotu očistíte nejlépe teplou mýdlovou vodou, dokud je trouba ještě teplá.
- U velmi silného ušpinění použijte obyčejná čisticí pro čištění trouby. Troubu důkladně umyjte čistou vodou, aby jste odstranili zbytky čisticího.
- Nepoužívejte nikdy agresivních čisticích, 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 čisticího myslete také na okolí a řiďte se návody jednotlivých výrobců.

Odstraňování drátěných a teleskopických vysouvacích drážek

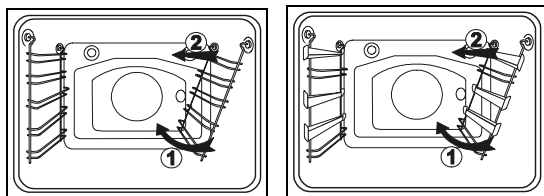
ro lepšího čištění stěn trouby odstraňte drátěné nebo teleskopické vysouvací drážky. Drážky zespodu otočte dovnitř a nahoru je vytáhněte z otvoru.

Boční rošty a teleskopické drážky očistěte jenom obyčejnými čistidly.

Teleskopické vysouvací drážky nesmíte umývat v myčce na nádobí.

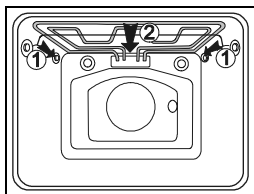
Pozor: teleskopické vysouvací drážky nesmíte mazat.

Drážky potom opět nasadíte 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 ochlazené, 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 přidržíte 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

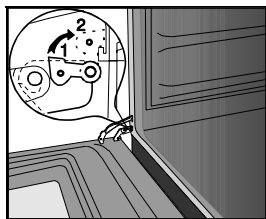
(jenom u některých modelů)

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.

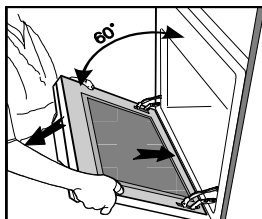
Dvířka nasadíte v obráceném pořadí.

Nasadíte 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 obvyčejném použití



2 Panty dvířek při sundávání

Sundávání a nasazování dvířek trouby s jednoosým pantem

(jenom u některých modelů)

Dvířka trouby zcela otevřete a sundávací blokady otočte zpátky do konce (obrázek 1).

Dvířka potom pomalu zavírejte, až blokady 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

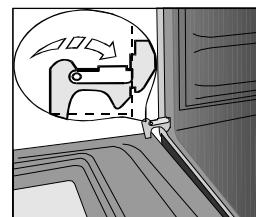
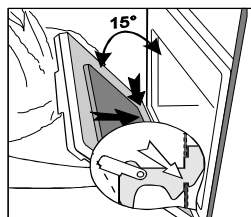
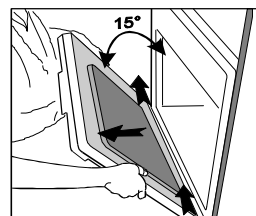
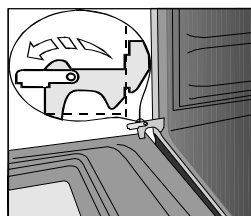
Dvířka nasadíte pod úhlem 15° do nosičů pantů na přední stěně přístroje a tlačte je dopředu a dolů, až panty zaskočí do drážek (obrázek 3). Ověřte, jestli zářezy pantů správně zaskočily do svých nosičů.

Potom dvířka zcela otevřete a sundávací blokady 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 přístroje

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.

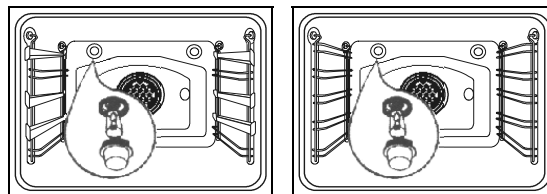
Žárovka trouby

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

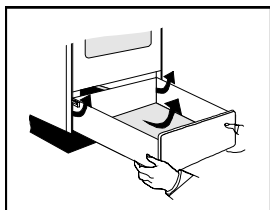
- Připojení smí provést jenom k tomu vyškolený odborník.
- V elektrickém vedení je zařízení, které odděluje přístroj na všech pólech od sítě a u kterého je v otevřené poloze vzdálenost mezi kontakty nejméně 3 mm. Vhodné jsou LS-kontakty nebo pojistky.
- Pro připojení sporáku se mohou použít gumové přípojkové 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 ($>75^{\circ}\text{C}$), 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 zasuněte tak, že kolečka vložíte do drážek a zásuvku zavřete.



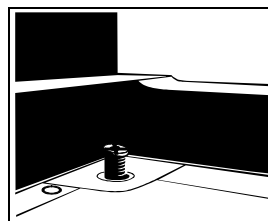
Vyrovnání sporáku a dodatečný podstavec

(jenom u některých modelů)

Výška sporáku s podstavcem 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 nastavitelné 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.



Elektrické připojení

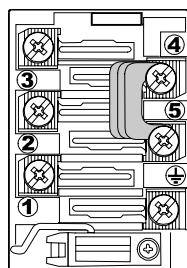
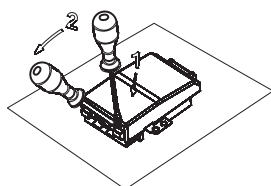


Otevřete pomocí šroubováku krabici svorkovnice, jak je znázorněno na obrázku na krytu.

Připojení k síti smí být provedeno pouze autorizovaným servisem nebo kvalifikovaným technikem! Chybné připojení může poškodit díly přístroje, čímž se ruší platnost záruky!

Připojení přístroje k domovnímu rozvodu (230 V proti N) musí být ověřeno kvalifikovaným elektrotechnikem za použití příslušného testovacího zařízení (zkoušečky).

Propojovací můstky musí být umístěny v souladu s instalačním předpisem!



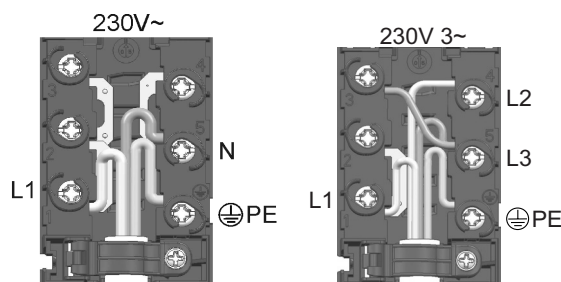
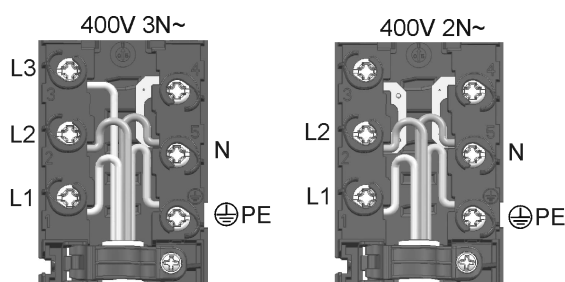
- Před připojením zařízení zkontrolujte, zda napětí uvedené na typovém štítku odpovídá skutečnému napětí domovního rozvodu.
- Délka přívodního kabelu musí být nejméně 1,5 m, tak aby zařízení mohlo být připojeno k síti předtím, než je přisunete ke zdi.
- Délka ochranného vodiče musí být delší než ostatních živých vodičů, takže v případě náhodného tahu za síťový kabel se ostatní vodiče kabelu přeruší dříve, než tento ochranný vodič.

Postup

- Pomocí šroubováku otevřete kryt svorkovnice na zadní straně zařízení. To provedete uvolněním dvou úchytek, jak je znázorněno na krytu svorkovnice.
- Síťový přívod musí být veden skrz odlehčovací sponu, chránící kabel před vytažením. Pokud odlehčovací spona nebyla doposud upevněna, provedete zajištění tak, že zaháknete síťový kabel na jednom konci ke krytu zařízení.
- Nyní připojte síťový kabel podle **jedné** z možností znázorněných na obrázku. V případě různých instalačních napětí musí být podle druhu napětí sítě zvoleno vhodné zapojení propojovacích můstků!
- Upevněte odlehčovací sponu a zavřete kryt svorkovnice.

POZNÁMKA:

V některých svorkovnicích jsou propojovací můstky umístěny mezi kontakty 4 a 5, a v jiných jsou umístěny na stanovených místech uvnitř krabice. Tyto krabice mají propojovací šrouby již povoleném stavu, takže není třeba je odšroubovávat. Během utahování uslyšíte slabé "kliknutí", což znamená, že upevňovací šroub by měl být pevně upevněn.



Barevné značení vodičů

L1, L2, L3 = vnější vodiče pod napětím. Obvyklé barvy jsou černá, černá, hnědá.

N = nulový pracovní vodič

Obvyklá barva je modrá.

Dbejte na správné připojení N-vodiče!

PE = zemnění (ochranný vodič)

Barva vodiče je zeleno-žlutá.

Technické údaje

Elektrický samostatný sporák	E54V1-E1 E54V1-E3	E54V2-E1 E54V2-E3 E54V2-E4	E54T1-E2 E54T2-E4	E53T1-E2 E53T2-E2	E53T1-E4 E53T2-E4
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	145/1,2/HL
Vpředu vlevo	180/120/1,7HL	180/120/1,7HL	180/1,8/HL	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	145/1,2/HL
Vzadu vpravo	140x250/2,0/HL	140x250/2,0/HL	180/1,8/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	0,9/1,1
Gril/kulaté topné těleso (kW)	2,0/2,2	2,0/2,2	2,0/2,2	-	2,0/-
Osvětlení trouby (W)	25	25	25	25	25
Způsoby činnosti					
Horní/spodní topné těleso (kW)	2,0	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	2,2
Rozmrazování (W)	50	50	50	50	50
Spodní topné těleso/ventilátor (kW)	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1
Horní topné těleso/ventilátor (kW)	-	-	-	0,9	0,9
Spodní topné těleso (kW)	1,1	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)	9,5	9,5	9,4	8,3	8,3
Trouba dohromady (kW)	3,4	3,4	3,4	3,4	3,4
Varné plotny dohromady (kW)	6,1	6,1	6,0	6,0	6,0

Technické údaje

Elektrický samostatný 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=HI-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 jím 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.