CZ

Návod k použití, instalaci a připojení

Elektrický sporák volně stojící

Elektrický sporák volně stojící

Vážený zákazníku!

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

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

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

Pokyny pro připojení

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

Informační štítek

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

Důležité - Před použitím přečtěte 3
Popis zařízení 5
Varný povrch 8
Ovládání varné desky - běžné zóny 10
Ovládání varné desky - sklokeramické varné zóny ... 11
Trouba 12
Příprava pokrmů 20
Čištění a údržba 31
Zvláštní upozornění a chybová hlášení 38
Návod pro umístění a připojení 39
Technické údaje 43

Důležité - Před použitím přečtěte

Bezpečnostní opatření

- Přístroj mohou používat děti od 8 let věku a osoby se sníženými fyzickými a mentálními dispozicemi, případně s nedostatkem zkušeností pouze za předpokladu, že byli důkladně instruovány a poučeny o nebezpečí plynoucím z používání. Děti si nesmí hrát s přístrojem. Čištění a údržba by neměla být prováděna dětmi bez dohledu dospělé osoby.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič, jeho části a příslušenství může být během provozu velice horké. Vyvarujte se doteku ohřátých ploch. Děti do 8 let věku by neměly být přírtomné, pokud nejsou pod stálým dohledem.
- VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: nikdy nepoužívejte jako odkládací prostor.
- VAROVÁNÍ: V případě vaření na tuku nebo v oleji na proces dohlížejte. U tuku a oleje může dojít ke vznícení a v případě nekontrolování hrozí riziko požáru. Nikdy nehaste vodou, vypněte přístroj a překryjte zdroj ohně pokličkou, nebo vlhou útěrkou.
- Po použití vypněte varnou desku a nespoléhejte se pouze na detekci nádoby.
- VAROVÁNÍ: V případě narušení a prasknutí povrchu vypněte přístroj. Hrozí zasažení elektřinou. Vypněte všechny varné zóny použitím jejich ovladačů a vypněte jistič, aby byl přístroj zcela izolovaný od elektrické sítě.
- Používejte pouze doporučenou sondu pro váš model trouby.
- VAROVÁNÍ: Při výměně žárovky vnitřního osvětlení se nejprve ujistěte, že je spotřebič vypnutý. Předejdete tak možnosti zasažení elektřinou.
- Na čištění nepoužívejte agresivní čistící prostředky, ani kovové škrabky. Tyto mohou narušit povrch, případně poškodit sklo, které se stane náchylnější k poškození a k prasknutí.
- Na čištění varné desky nikdy nepoužívejte parní čističe a tlakové čističe. Hrozí nebezpečí zasažení elektrickým proudem.
- Spotřebič není připraven na ovládání pomocí externích časovačů a jiných speciálních ovládacích systémů.

333745

Varování

- Spotřebič může být připojen k elektrické sítí pouze autorizovaným servisním technikem, nebo odborníkem
- Manipulace se spotřebičem, nebo neprofesionální servisní zásah může vést k riziku závažného poranění, případně k poškození výrobku. Opravy může provádět pouze autorizovaný servisní technik, nebo expert.
- Zachycení napájecího kabelu například ve dveřích trouby může způsobit zkrat a poškodit spotřebič. Dbejte na správné umístění napájecích kabelů do bezpečné vzdálenosti.
- Výrobek je určen výhradně pro vaření. Nepoužívejte k jiným účelům, například pro vytápění místnosti. Neodkládejte prázdné nádobí na varné zóny.
- Nepoužívejte sklokeramickou desku jako odkládací plochu. Hrozí vznik škrábanců, případně jiného poškození. Neohřívejte jídlo v alobalových fóliích, plastikových nádobách a podobných. Nebezpečí roztavení, požáru, případně poškození varné desky.
- Věnujte zvláštní pozornost vaření v troubě. Vzhledem k velmi vysokým teplotám mohou být pekáče, plechy, mřížky a stěny trouby velice horké. Vždy používejte kuchyňské rukavice.
- Nikdy neobalujte vnitřní stěny trouby aluminiovou fólií, nepokládejte pečící nádoby na dno trouby. Aluminiová fólie zamezí cirkulaci vzduchu, znatelně zhorší proces pečení a poškodí svrchní vrstvu vnitřního pláště.
- Dveře trouby mohou být během procesu pečení velmi horké. Některé modely mají proto instalované na dveřích třetí sklo, které výrazně pomáhá chránit vnější plochu dveří před přílišným zahříváním.
- Ve skladovacím prostoru trouby nikdy neskladujte předměty hořlavé, výbušné, agresivní k pokožce (papír, útěrky, plastové tašky, čističe, detergenty, spreje). Předejdete tak riziku vzniku požáru během provozu spotřebiče. Skladujte pouze příslušenství (pekáče, odkapávací misky, a podobné).
- Při přetížení může dojít k poškození pantů dveří. Nepokládejte těžké nádobí na otevřené dveře , při čištění se o otevřené dveře neopírejte. Před čištěním trouby sundejte dveře (kapitola »Odstranění a instalace dveří trouby«). Nesedejte a nestoupejte na otevřené dveře trouby (upozornit děti!).
- Dlouhodobé používání litinových desek může vést k porušení stálé barevnosti. Nejedná se o závadu, kterou kryje záruka.
- Přístroj je určený k umístění přímo na podlaze. Nepoužívejte žádný podklad, či podstavce.

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

Účel spotřebiče

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

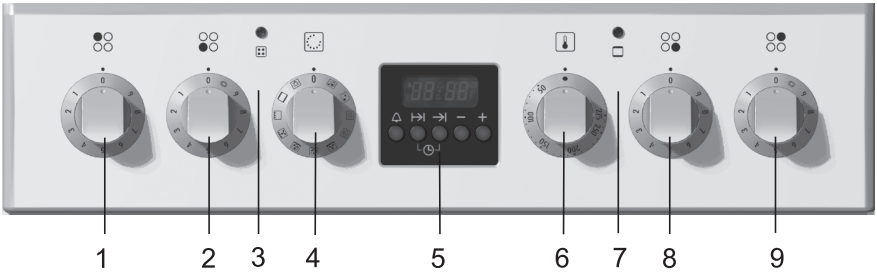
Popis zařízení

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

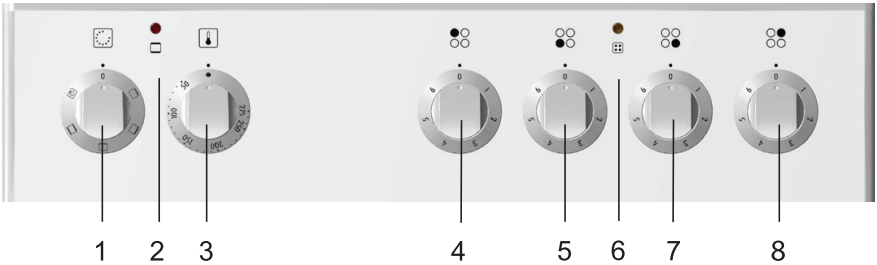
1 Otvor pro únik páry
2 Sklokeramická varná deska
3 Ovládací panel
4 Madlo dvířek trouby
5 Dvířka trouby
6 Zásuvka
7 Nastavitelné nožky; přístupné pouze při otevření zásuvky sporáku (pouze u některých modelů)

1 Kryt varné desky (pouze u některých modelů)
2 Otvor pro únik páry
3 Oblast okolo varných zón
4 Ovládací panel
5 Madlo dvířek trouby
6 Dvířka trouby
7 Zásuvka trouby
8 Nastavitelné nožky; přístupné pouze při otevření zásuvky sporáku (pouze u některých modelů)

333745



1 Knoflík ovládání varné zóny, zadní levá
2 Knoflík ovládání varné zóny, přední levá
3 Provozní kontrolka. Indikuje, že je trouba nebo některá z varných zón v provozu.
4 Knoflík zapnuto/vypnuto a nastavení režimu
5 Programovací hodiny (pouze u některých modelů)
6 Knoflík pro nastavení teploty trouby
7 Kontrolní světlo trouby. Svítí, dokud se trouba ohřívá a zhasne, jakmile dosáhne nastavené teploty.
8 Knoflík ovládání varné zóny, přední pravá
9 Knoflík ovládání varné zóny, zadní pravá



1 Knoflík zapnuto/vypnuto a nastavení režimu
2 Kontrolní světlo trouby. Svítí, dokud se trouba ohřívá a zhasne, jakmile dosáhne nastavené teploty.
3 Knoflík pro nastavení teploty trouby
4 Knoflík ovládání varné zóny, zadní levá
5 Knoflík ovládání varné zóny, přední levá
6 Provozní kontrolka. Indikuje, že je trouba nebo některá z varných zón v provozu.
7 Knoflík ovládání varné zóny, přední pravá
8 Knoflík ovládání varné zóny, zadní pravá

Kryt sporáku

(pouze u některých modelů)

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

Kontrolní světla

Žluté světlo
Toto světlo svítí, pokud je nastavena jakákoli funkce spotřebiče.

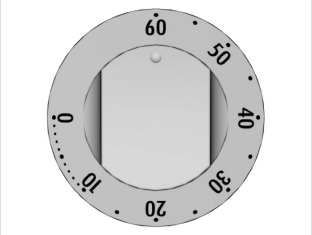
Červené světlo
Červená kontrolka provozu svítí při zapojení topného tělesa pečicí trouby. Kontrolka zhasne při dosažení předvolené teploty.

Osvětlení číselníku
(jenom u některých modelů)
Číselník nad zapnutým knoflíkem je osvětlený, jestliže je trouba zapnutá. Spotřebiče s touto funkcí nejsou vybaveny žlutým světlem.

Programovací hodiny (minutka)

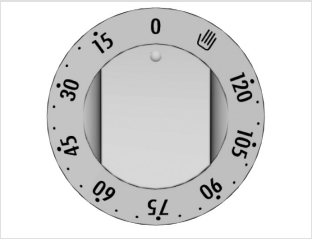
Nastavte přesný denní čas tak, jak je to popsáno ve zvlášť přiloženém návodu pro použití programovacích hodin. Nastavení času je nutné pro použití trouby, protože teprve po nastavení tzv. minutky může trouba fungovat.

Mechanická minutka



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

Minutka s funkcí vypnout – 120 minut (časový vypínač)



Časový vypínač umožňuje nastavení v rozmezí 1–120 minut.

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

333745

Varný povrch

Před prvním spuštěním spotřebiče (liší se u různých modelů)

- Zapněte všechny varné zóny na nejvyšší výkon (varné zóny ponechte prázdné – bez hrnců) a nechte je zapnuté po dobu 5 minut. Během této doby může docházet k odpařování ochranné vrstvy na povrchu varných zón. Tímto způsobem dosáhne ochranná vrstva svých maximálních ochranných vlastností.
- Vyčistěte sklokeramický povrch vlhkým hadříkem a prostředkem na ruční mytí nádobí. Nepoužívejte agresivní čisticí prostředky s obsahem písku, které by mohly poškrábat povrch, ani drátěnku nebo odstraňovače skvrn.

Důležitá upozornění

- Nespouštějte varnou zónu, dokud na ni nepoložíte hrnec, a nikdy nepoužívejte varnou desku pro vytápění místnosti.
- Ujistěte se, že povrch varné desky a dno hrnce jsou čisté a suché a že je mezi nimi umožněn dostatečný přenos tepla. Tím předejdete poškození topného povrchu desky.
- Jakýkoli tuk nebo olej na topných zónách může vzplanout. Proto buďte opatrní při používání těchto surovin při přípravě jídla (např. hranolky) a vždy dohlížejte na celý proces vaření.
- Nikdy nepokládejte na varné zóny hrnec s vlhkým dnem nebo poklice se zkondenzovanou parou. Může dojít k poškození varných zón.
- Nikdy nenechávejte na varné zóně vystydnout hrnec, protože se pod ním může začít tvořit vlhkost a ta může způsobit jeho korozi.

Důležitá upozornění týkající se sklokeramické varné desky

- Varné zóny dosahují nastavené teploty velmi rychle. Přesto zůstává jejich okolí relativně chladné.
- Deska je odolná vůči změnám teploty.
- Deska je také odolná vůči nárazu. Hrnce na ni můžete tvrdě pokládat, aniž byste jí způsobili jakékoli poškození.
- Sklokeramickou desku byste neměli používat jako pracovní desku. Ostré předměty ji mohou poškrábat.
- Není povolena příprava pokrmů v alobalu nebo v plastových nádobách. Nepokládejte na varnou desku alobal nebo plastové dózy.
- Nepoužívejte poškozenou sklokeramickou varnou desku. Pokud na desku dopadne předmět ostrou hranou, může deska prasknout. Poškození se projeví ihned nebo po krátké chvíli. Pokud se objeví viditelné praskliny, okamžitě odpojte sklokeramickou desku od sítě.
- Pokud se na horkou varnou desku vysype cukr nebo jídlo s obsahem cukru, okamžitě desku otřete.

Varné nádobí

Tipy pro používání varného nádobí

Používejte vysoce kvalitní nádobí s plochým a stabilním dnem.

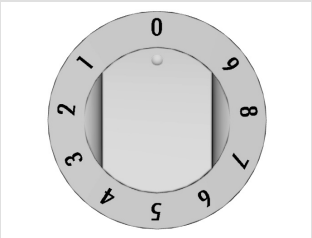
- Přenos tepla je nejlepší, když je průměr dna hrnce a varné zóny stejný a hrnec je postaven do jejího středu.
- Pokud používáte nádobí z varného skla (Pyrex) nebo z porcelánu, dodržujte návod jeho výrobce.
- Pokud používáte tlakový hrnec, nikdy jej nenechávejte bez dozoru, dokud není dosaženo potřebného tlaku. Varná zóna by měla být zpočátku nastavena na maximální výkon. S rostoucím tlakem v hrnci upravte výkon varné zóny pomocí příslušného tlačítka.
- Vždy se ujistěte, že je v tlakovém hrnci nebo v jakémkoli jiném varném nádobí dostatek vody, protože při použití prázdného hrnce dojde k přehřátí, což bude mít za následek poškození hrnce a varné zóny.
- Varné sklo (Pyrex) se speciálně upraveným povrchem je vhodné pro použití na varné desce, pokud jeho průměr odpovídá průměru varné zóny. Varné nádobí s větším průměrem může kvůli tepelnému namáhání prasknout.
- Pokud používáte zvláštní nebo nekonvenční nádobí, dodržujte vždy instrukce výrobce.

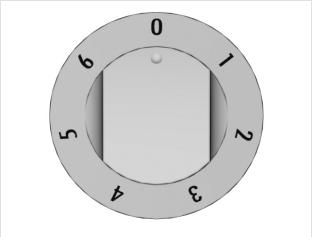
- Pokud používáte hrnce se dnem z vysoce odrazných materiálů (lesklý kovový povrch) nebo hrnce s tenkým dnem, může se čas potřebný na vaření o několik minut (až 10 minut) prodloužit. Jestliže potřebujete uvařit větší množství jídla, doporučujeme použít hrnec s plochým černým dnem.
- Nepoužívejte hliněné nádobí, mohlo by poškrábat varnou desku.

Šetřete energií

- Průměr dna hrnce by měl odpovídat průměru varné zóny. Pokud je poloměr hrnce menší, dochází k tepelným únikům. Navíc může dojít k poškození varné zóny.
- Kdykoli je to možné, používejte při vaření pokličky.
- Velikost hrnce by měla odpovídat množství připravovaných pokrmů. Připravováním malého množství pokrmu ve velkém hrnci dochází k energetickým ztrátám.
- Jídla, u nichž se předpokládá dlouhá doba přípravy, by se měla připravovat v tlakovém hrnci.
- Různá zelenina, brambory atd. by se měly připravovat v malém množství vody. Přitom by na hrnci měla být těsně nasazena poklička. Po dosažení varu snižte výkon varné zóny tak, aby její výkon udržoval mírný var.

Ovládání varné desky - běžné zóny





- Zapněte varnou zónu pomocí příslušného knoflíku umístěného na ovládacím panelu.
- Symbol umístěný vedle každého z knoflíku označuje varnou zónu, která se tímto knoflíkem ovládá.
- Výkon varné zóny lze nastavit v rozsahu (1–9) buď krokově, nebo spojitě.
- Krokovými knoflíky lze otáčet ve všech směrech. U knoflíků, které se otáčejí spojitě, platí, že otáčením ve směru hodinových ručiček zvyšujete výkon, zatímco proti směru hodinových ručiček naopak.
- Varné zóny můžete vypnout tři až čtyři minuty před koncem vaření a využít tak maxima zbytkového tepla. Tím ušetříte energii (v následující tabulce jsou uvedeny příklady použití jednotlivých stupňů výkonu).

S	E	
0	**0**	Varná zóna vypnutá.
1	**1-2**	Udržování teploty a ohřívání malých množství potravin.
2	**3-4**	Ohřívání.
3	**5-6**	Ohřívání nebo delší vaření velkých množství jídla.
4	**7**	Konsekutivní vaření/smažení (např. omelety atd.).
5	**8**	Delší smažení.
6	**9**	Rychlé ohřívání.

Rychlé varné zóny (dostupné pouze u některých modelů) se liší od běžných varných zón především svým maximálním výkonem, který umožňuje jejich rychlý ohřev.
Tyto varné zóny jsou označeny červenou tečkou, která se nachází v jejich středu. **V důsledku opakovaného používání a čištění může tato tečka zmizet.**

Ovládání varné desky - sklokeramické varné zóny

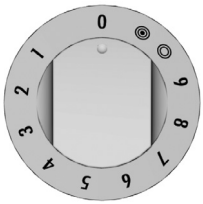
(pouze u některých modelů)

Ovládání trojité varné zóny

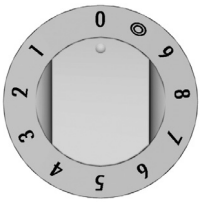
- U trojitých varných zón lze nastavit velikost povrchu podle aktuální velikosti a tvaru dna varného nádobí. K zapnutí a vypnutí varné zóny použijte odpovídající knoflík.
- Středová varná zóna se zapíná otočením ovládacího knoflíku dané varné zóny na symbol pro dvojitou varnou zónu. Poté můžete nastavit výkon.
- Největší (tj. vnější) varná zóna (topná spirála) se zapíná pootočením ovládacího knoflíku dané varné zóny úplně do koncové polohy (viz symbol, knoflík cvakne). Poté můžete nastavit výkon.
- Všechny varné zóny se vypínají otočením ovládacího knoflíku do polohy „0” (vypnuto).

Ovládání dvojití varné zóny a varné zóny pro pekáč

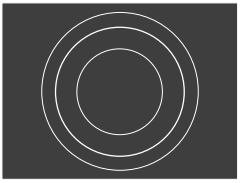
- U dvojité varné zóny a varné zóny pro pekáč lze nastavit topnou zónu tak, aby odpovídala velikosti a tvaru varného nádobí.
- K zapnutí a vypnutí varné zóny použijte odpovídající knoflík.
- Větší plochu varné zóny zapnete otočením ovládacího knoflíku příslušné varné zóny do krajní polohy (na maximum - viz symbol, knoflík cvakne). Poté nastavte výkon.
- Všechny varné zóny vypnete otočením ovládacího knoflíku do polohy „0” (vypnuto).



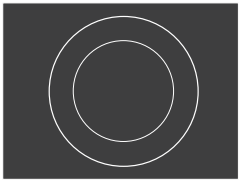
Knoflík pro varné zóny se dvěma přídavnými topnými spirálami



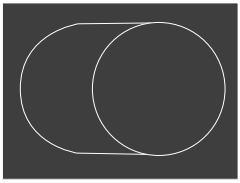
Knoflík pro varné zóny s jednou přídavnou topnou spirálou.



Trojitá varná zóna



Dvojitá varná zóna

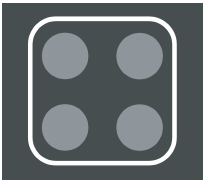


Varná zóna pro oválné pekáče

333745

Varné zóny typu High-Light

Varné zóny typu High Light se liší od běžných varných zón rychlostí svého ohřevu. Tím je také urychleno vaření.



Indikátor zbytkového tepla
Každá varná zóna je vybavena kontrolkou, která svítí, kdykoli je varná zóna teplá (horká). Po ochlazení varné zóny kontrolka zhasne. Kontrolka zbytkového tepla se může rozsvítit také v případě, kdy nebyla používána, ale na varnou zónu byl postaven horký hrnec.

Trouba

Před prvním použitím

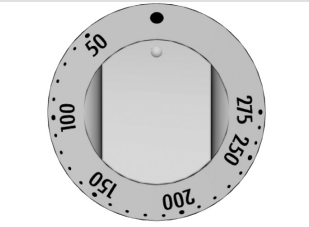
- Před prvním použitím trouby odstraňte nálepku ze skla dveří.
- Vyndejte z trouby všechno příslušenství a vyčistěte ji horkou vodou a běžným čisticím prostředkem. Nepoužívejte abrazivní přípravky.
- Po prvním zapnutí trouby bude cítit klasický zápach „novoty“; v místnosti proto větrejte.

Důležitá upozornění

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

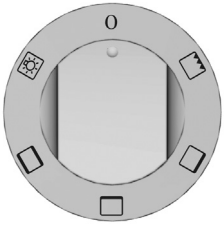
Ovládání trouby

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



Knoflík pro nastavení teploty

Knoflík pro vypnutí/zapnutí a výběr režimu činnosti trouby



333745

Trouba může pracovat v následujících režimech

Osvětlení trouby

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

Horní/spodní topné těleso

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

Gril

V tomto režimu přípravy jídel je aktivováno infračervené topné těleso. Teplo je vyzařováno přímo infračerveným topným tělesem nainstalovaným na stropě vnitřního prostoru trouby.
Tento režim je vhodný pro grilování menších kusů masa, jako jsou steaky, uzeniny, filety, kotlety atd.

Gril s ventilátorem

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

Horký vzduch a spodní topné těleso

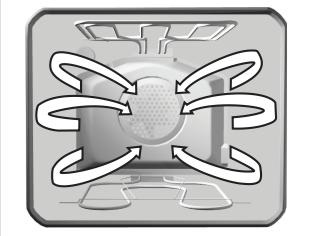
V tomto režimu je současně aktivováno spodní topné těleso a ventilátor horkého vzduchu. Tato kombinace je ideální pro pečení pečiva z vlhkého těsta nebo těžkých pekařských výrobků, ovocných koláčů z kynutého těsta nebo pečiva s křehkou kůrkou a tvarohových koláčů.

»PIZZA SYSTÉM«

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

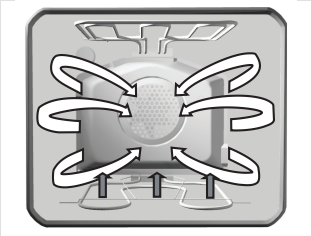
Horký vzduch

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



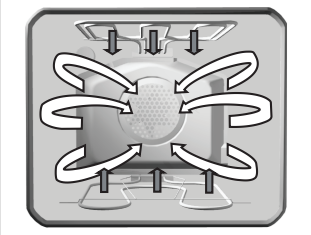
Rozmrazování

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



Spodní topné těleso a ventilátor

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



Horní a spodní topné těleso plus ventilátor

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

333745

Spodní topné těleso/Aqua clean

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

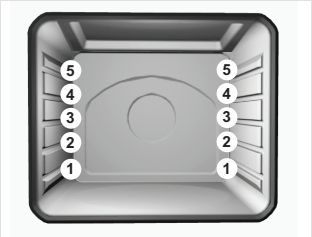
Horní topné těleso

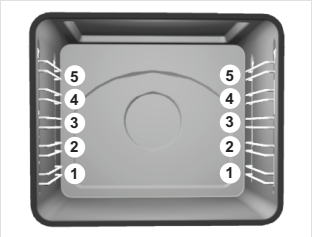
Na potraviny působí teplota z topného tělesa shora. Tento způsob ohřívání použijte tehdy, jestliže chcete mít jídlo shora více propečené (např. pro gratinování).

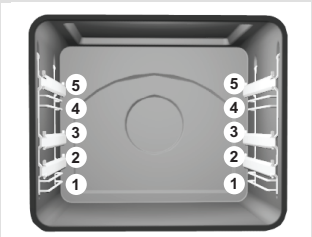
Uchovávání jídla v teplém stavu

(Jídlo vložte na nosný rošt zasunutý do vedení na druhé úrovni.) Pomocí této funkce můžete ohřívat hotová jídla. Přepínač teploty nastavte na 70 °C. Doba ohřevu závisí na vaší volbě, ale dbejte na to, aby nebyla příliš krátká, protože v tomto případě se jídlo důkladně neprohřeje.

Výšky pečení (pouze u některých modelů)

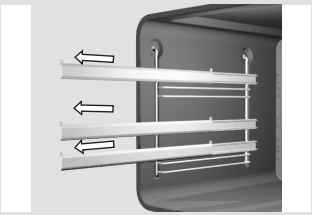


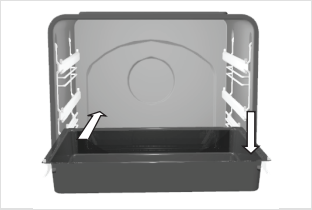




- Příslušenství (rošt, nízký a hluboký pekáč) můžete vložit do trouby v 5 výškách.
- Pamatujte, že výšky pečení se vždy počítají zespodu nahoru. V pomocných tabulkách na pečení, které jsou uvedeny dále v tomto dokumentu, je na jednotlivé výšky odkazováno.
- Drážky jsou vysouvací, drátěné nebo teleskopicky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

Teleskopické vysouvací drážky (pouze u některých modelů)





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

Vysunovací drážky se skládají z/ze (závisí na modelu):
- tří drážek, které lze částečně vysunout;
- jedné drážky, kterou lze vyndat zcela, a dvou, které lze vysunout jen částečně; nebo
- tří drážek, které lze vysunout zcela.

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

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

333745

Příslušenství (závisí na modelu)

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

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

⚠ **Bezpečnostní pojistka je umístěna na vodítkách a na mřížce. Pro vyjmutí mřížky je potřeba její nadzvednutí v momentě, kdy narazí na pojistku.**

Mělký pekáč je určen pouze pro pečení pečiva a koláčů.

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

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

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

Tukový filtr (pouze u některých modelů)

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

Pečení pečiva

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

Návod

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

❑ Pečení pečiva horním/spodním topným tělesem

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

⊛ Pečení pečiva horkým vzduchem

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

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

stejnou tloušťku. Nerovnoměrně připravené pečivo se také nerovnoměrně propeče a může se i spálit.
- Jestliže pečete více druhů pečiva současně, potom může vzniknout v troubě více páry, která kondenzuje na dvířkách a ty se orosí.

Tipy pro pečení pečiva

Je již pečivo upečené?

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

Pečivo se sesedlo

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

Pečivo je příliš světlé

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

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

Příště snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.

Upozornění k tabulce pro pečení pečiva:

- Teplota je uvedena v intervalech. Nejprve nastavte nižší teplotu a pokud pečivo správně nezhnědne, nastavte příště teplotu vyšší.
- Doby pečení jsou uváděny jako přibližné hodnoty a mohou se lišit v závislosti na okolnostech.
- Hodnota, která je v tabulce uvedena tučným písmem, znázorňuje nejvhodnější režim pro dané pečivo.
- Označení * znamená, že trouba má být předehřátá na požadovanou teplotu ještě před vložením potravin.
- Pokud používáte papír na pečení, ujistěte se, že je odolný proti vysokým teplotám.

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

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

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

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

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

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

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

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

333745

Pečení masa

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

Tipy pro výběr nádobí

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

Upozornění pro pečení masa

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

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

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

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

333745

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

Tipy pro používání funkce grilování

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

Pečení na rožni

(pouze u některých modelů)

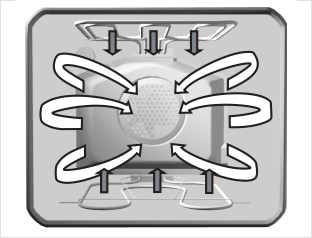
- Sada pro rožnění masa se skládá z otáčecího rožně se sundavací rukojetí a dvou vidlic se šrouby pro připevnění masa.
- Před použitím rožně nejprve vsaďte speciální rám do 4. drážky zespoda. Připravené maso napíchněte na otáčecí rožeň a na obou stranách zapíchněte do masa přiložené vidlice tak, aby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

Tabulka nastavení – velký gril

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

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

Zavařování



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

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

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

Tabulka nastavení – zavařování

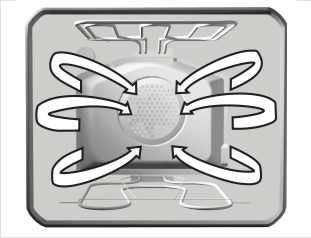
Potraviny pro zavařování	Množství	T = 180 °C, dokud nezačne vřít (min.)	Když začne vřít	Doba ponechání v troubě (min)
Ovoce				
Jahody	6x1 litr	asi 30	vypnout	25
Ovoce s peckou	6x1 litr	asi 30	vypnout	30
Jablkové pyré	6x1 litr	asi 40	vypnout	35
Zelenina				
Kyselé okurky	6x1 litr	asi 30 do 40	vypnout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

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

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

333745

Rozmrazování



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

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

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

Čištění a údržba

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

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

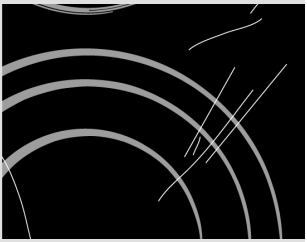
Hliníkový povrch
Hliníkové povrchy by se měly čistit pomocí neabrazivních kapalných čisticích prostředků, které jsou pro ně zvláště určeny. Čisticí prostředek naneste přímo na vlhký hadřík a odstraňte z povrchu nečistoty. Poté povrch opláchněte čistou vodou. Čisticí prostředek nenanášejte nikdy přímo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

Přední panel trouby z nerezu
(jenom u některých modelů)
Povrch čistěte jen slabým čistidlem (mýdlová voda) a měkkou houbičkou, která nezanechává škrábance. Nepoužívejte čistidla, která obsahují rozpouštědla. V případě, že se nebudete řídit těmito návody, může dojít k poškození povrchu trouby.

Lakované povrchy a části z umělé hmoty
(jenom u některých modelů)
Knoflíky a rukojeť dvířek očistíte měkkým hadříkem a tekutým čistidlem, určeným pro čištění hladkých lakovaných povrchů. Řiďte se pokyny výrobce.

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

Čištění

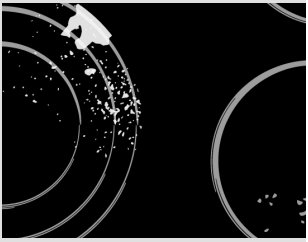


obrázek 1

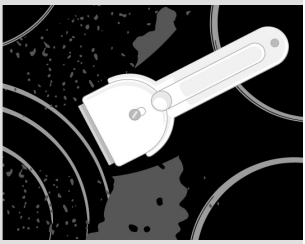
Sklokeramická deska
Po každém použití sklokeramické varné desky počkejte, až vychladne a vyčistěte ji. Pokud ji nevyčistíte, mohou i malé zbytky jídla při dalším použití varné desky vzplát.
Pro pravidelné čištění a údržbu povrchu sklokeramické varné desky používejte speciální čisticí přípravky; ty na jejím povrchu vytvoří zvláštní ochranný film, který ji chrání před nečistotami. Před každým použitím otřete z povrchu jakýkoli prach nebo jiné nečistoty a stejný postup aplikujte i na dno hrnce, který budete používat (obrázek 1). **Pozor:** Drátěnky, houby na mytí nádobí s drsným povrchem a abrazivní čisticí prostředky (s obsahem písku) mohou desku poškrábat. Poškrábání sklokeramického povrchu mohou také způsobit agresivními nebo špatně promíchané kapalné čisticí prostředky. (obrázek 1 a obrázek 2).

333745

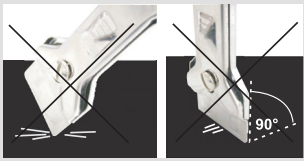
obrázek 2

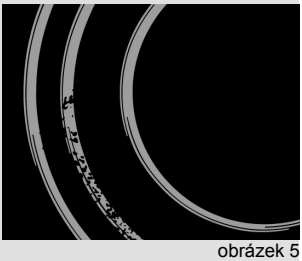


obrázek 3



obrázek 4





obrázek 5

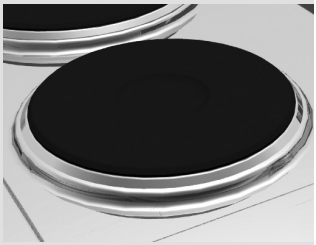
V případě používání agresivních nebo abrazivních čisticích přípravků nebo nádobí s poškozeným dnem může dojít k poškození **potisku plochy** (obrázek 2).
Malé šmouhy lze odstranit pomocí vlhkého hadříku (obrázek 3). Po jeho použití otřete povrch suchým hadrem.
Šmouhy od vody můžete odstranit pomocí zředěného roztoku octa. Nepoužívejte však tento roztok na čištění rámu (platí pouze pro některé modely), protože může dojít k poškození povrchu (matný povrch). Nepoužívejte agresivní čisticí prostředky a odstraňovače vápníku (vodního kamene) (obrázek 3).
Větší šmouhy můžete odstranit pomocí speciálních čisticích prostředků a prostředků určených zvláště pro čištění sklokeramických varných desek. Při používání těchto prostředků se řiďte pokyny výrobce.
Ujistěte se, že všechny zbytky čisticích prostředků jsou po použití zcela odstraněny, protože by mohlo dojít k poškození sklokeramické desky při zahřátí varných zón (obrázek 3).
Těžko odstranitelné a připálené zbytky odstraňte pomocí škrabky (obrázek 4).
Při manipulaci se škrabkou buďte opatrní, aby nedošlo ke zranění.

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

Škrabku přidržujte pod **správným úhlem** (45° až 60°). **Škrabku lehce přitlačte** proti sklu a přejíždějte s ní přes značky tak, abyste nečistoty odstranili. Dbejte na to, aby se plastová rukojeť škrabky (u některých modelů) nedostala do kontaktu s horkou varnou plochou.

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

Cukr a jídlo s obsahem cukru mohou způsobit trvalé poškození varné desky (obrázek 5). Proto je odstraňte z povrchu desky co nejdříve a to i přesto, že varná zóna je ještě horká (obrázek 4).
Jakákoli změna vzhledu sklokeramického povrchu neovlivní správnou funkčnost nebo odolnost varné desky. Změny barvy jsou výsledkem působení připálených zbytků jídla nebo použitím nádobí
z hliníku či mědi. Tyto šmouhy je velmi obtížné odstranit.
Upozornění: Všechna výše popsaná poškození jsou estetického rázu, a proto nemají vliv na správnou funkčnost varné desky. Na tyto závady není poskytována žádná záruka.



Varná deska

- Pro vyčištění plochy kolem varných kruhů použijte teplou vodu s čisticím prostředkem na nádobí. Předtím však ještě použijte houbičku na nádobí a navlhčete připálené a jiné nečistoty na povrchu varné desky.
- Ušpiněné varné zóny by měly být očištěny okamžitě po jejich použití. Pokud jsou varné zóny znečištěny málo, stačí je otřít vlhkým hadříkem s použitím nějakého čisticího prostředku. Pokud je na varném kruhu mnoho připálených nečistot, použijte pro jeho vyčištění drátěnku. Po vyčištění byste měli varné zóny ještě vysušit.
- Varné zóny mohou být poškozeny kapalinou s obsahem soli, připálením překypujícího jídla nebo vlhkostí. Proto vždy udržujte varné zóny čisté a suché.
- Z hlediska **dlouhodobé údržby** je dobré občas použít olej do šicího stroje nebo jiný prostředek pro údržbu, který můžete koupit v obchodě. Nikdy nepoužívejte máslo, slaninu/sádlo nebo jiné látky podobného složení (riziko koroze). Pokud je varná zóny trochu teplá, projde čisticí prostředek rychleji do pórů varné desky.
- **Varné kruhy jsou vyrobeny z nerezové oceli.** Z důvodu tepelného namáhání může dojít časem k jejich zežloutnutí. Tento jev je výsledkem fyzikálních změn ve struktuře oceli. Žluté skvrny můžete odstranit pomocí běžných čisticích prostředků na kovové povrchy. Pro čištění nádobí nepoužívejte agresivní čisticí prostředky – mohli byste ho poškrábat.

Trouba

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

Při silném ušpinění se řiďte následujícími pokyny:

Trouba by měla být před čištěním vychladlá.

- Po každém použití troubu a její příslušenství vyčistěte, aby se znečištění 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, abyste odstranili zbytky čistidel.
- Nepoužívejte nikdy agresivní čistidla, například hrubé

333745

prostředky pro čištění, hrubé houbičky na nádobí, odstraňovače rzi a skvrn a podobně.

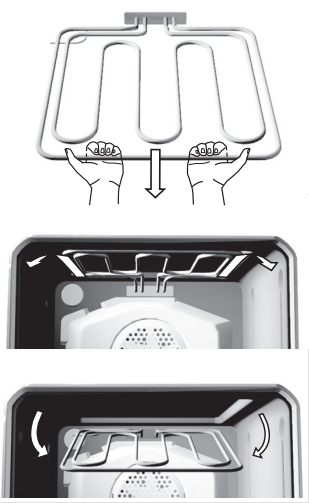
- Lakované, nerezové a pozinkované povrchy nebo části z hliníku nesmějí přijít do styku se spreji na čištění trouby, protože tak může dojít k jejich poškození a změně barvy. Totéž platí pro senzor termostatu (jestliže má sporák hodiny se sondou) a shora dostupná topná tělesa.
- Při nákupu a dávkování čistidla myslete na životní prostředí a řiďte se pokyny jednotlivých výrobců.

Katalytická vrstva (pouze u některých modelů)

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

Užitečné rady

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



Čištění vnitřní horní stěny trouby (pouze pro některé modely)

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

Před čištěním trouby odstraňte pekáče, rošt a drážky a teprve potom vhodným nářadím (například nožem nebo šroubovákem) uvolněte příčnou tyč, až vyskočí na levé a pravé straně z lůžka (viz 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.

333745

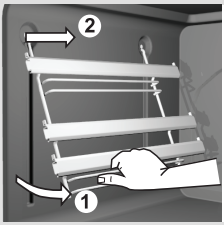
Příslušenství
Příslušenství (grilovací mřížku, pekáče atd.) umyjte horkou vodou a běžným čisticím prostředkem na nádobí.

Tukový filtr (jen u některých modelů)
Po každém použití vyčistěte tukový filtr pomocí hadříku namočeného v horké vodě s čisticím prostředkem, nebo jej umyjte v myčce na nádobí.

Vložky snadného čištění (pouze u některých modelů)
Po každém použití vyčistěte vložky pomocí nějakého čisticího prostředku a jemného hadříku. Můžete je také umýt v myčce na nádobí.

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

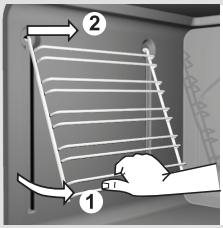
Údržba (závisí na modelu)



Odstraňování teleskopických drážek
Pokud si chcete usnadnit čištění vnitřku trouby, vyndejte teleskopické drážky ven:
- Drážky zespodu otočte dovnitř a nahoře je vytáhněte z otvoru.
- Boční rošty a teleskopické drážky očistěte jenom obyčejnými čistidly.
- Teleskopické vysouvací drážky nesmíte umývat v myčce na nádobí.

⚠ **Pozor: Teleskopické vysouvací drážky nesmíte mazat.**

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

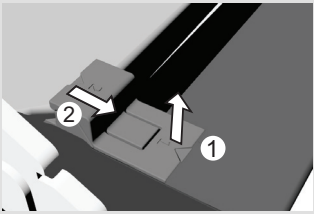


Odstraňování drátěných drážek
Pokud si chcete usnadnit čištění vnitřku trouby, vyndejte teleskopické drážky ven:
- Drážky zespodu otočte dovnitř a nahoře je vytáhněte z otvoru.
- Boční rošty a drátěné drážky očistěte jenom obyčejnými čistidly.
- Po vyčištění zavěste drátěné srážky zpět do dírek a zatlačte dolů.

333745

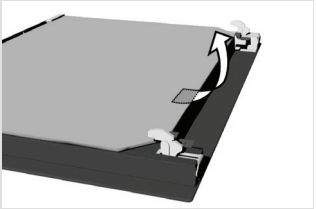
ODEJMUTÍ VNITŘNÍHO ZASKLENÍ – TÝKÁ SE PRÉMIOVÝCH CELOSKLENĚNÝCH DVEŘÍ

Dveřní sklo je možné čistit také z vnitřní strany. Přesto musí být sklo nejdříve vyjmuto (podívejte se do sekce vyjmutí a nasazení skla trouby).

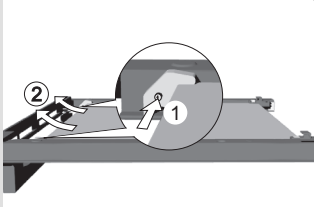


obrázek 1

- Mírně zvedněte podpěry na levé a pravé straně dveří (označení 1) a vytáhněte je směrem od skla (označení 2) (viz obr. 1).

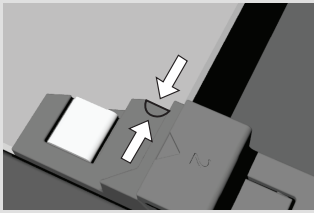

obrázek 2

- Držte skla dveří v dolním okraji, mírně zvedněte - tak aby již sklo nebylo připojeno k podpoře - a vyjměte (viz obr. 2).

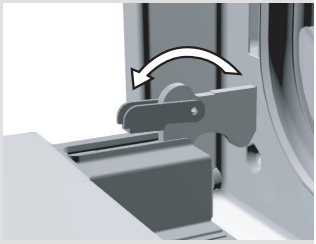


obrázek 3

- Chcete-li odstranit třetí vnitřní sklo (jenom u některých modelů), uvolněte šrouby na gumě na levé a pravé straně (obr. 3). Odmontujte sklo (ve směru šipky 2).


obrázek 4

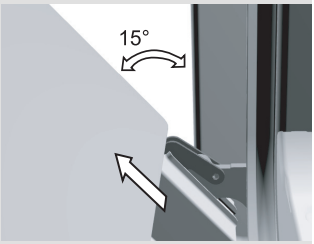
- Pro nasazení dveří postupujte v opačném pořadí.
  Poznámka: Chcete-li nasadit sklo, ujistěte se, že označení (půlměsíce) na dveřích a skle jsou v rovině (obr. 4).


obrázek 1

Sundávání a nasazování dvířek trouby s jednoosým pantem

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

- Dvířka potom pomalu zavírejte, až spony zapadnou do lůžka. Dvířka trochu přivřete asi pod úhlem 15° (vzhledem k zavřené poloze dvířek) a vytáhněte je z obou lůžek pantů na přístroji (obrázek 2).



obrázek 2

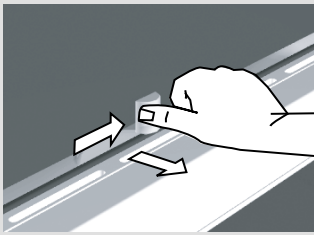
- Nasazování probíhá v obráceném pořadí. Dvířka nasaďte pod úhlem 15° do nosičů pantů na přední stěně přístroje a tlačte je dopředu a dolů, až panty zaskočí do drážek. Ověřte, jestli zářezy pantů správně zaskočily do svých nosičů.
- Potom dvířka zcela otevřete a uchycovací spony otočte do původní polohy. Dvířka pomalu zavírejte a kontrolujte, jestli se správně zavírají. Jestliže se dvířka nedají správně otevřít nebo zavřít, ověřte, jestli jsou zářezy pantů správně umístěny v nosičích pantů.

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

Zásuvka sporáku

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

Zámek dvířek (pouze u některých modelů)



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

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

Výměna jednotlivých dílů

Objímka žárovky je pod proudem. Riziko úrazu elektrickým proudem!
Před výměnou žárovky odpojte zařízení od sítě vyšroubováním pojistky nebo vypnutím hlavního jističe.

Žárovka

(pouze u některých modelů)

Žárovka je spotřební zboží a nevztahuje se na ni záruka!

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

Osvětlení použité v tomto výrobku je speciálně vyvinuto pouze pro domácí spotřebiče. Žárovka, ani celá lampa, není vhodná pro jakékoli jiné použití.

Zvláštní upozornění a chybová hlášení

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

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

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

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

Důležité

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

Dále následuje několik rad k odstranění poruch.

Trouba vyhazuje opakovaně pojistky	• **Zavolejte servisního technika!**
Vnitřní žárovka nesvítí	• **Vyměňte žárovku podle tohoto návodu (Výměna jednotlivých dílů).**
Trouba se nezahřívá...	• Byl správně nastaven režim a teplota? • Jsou uzavřena dvířka trouby?

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

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

Návod pro umístění a připojení

Důležitá upozornění

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

Ochrana spotřebiče před převrácením

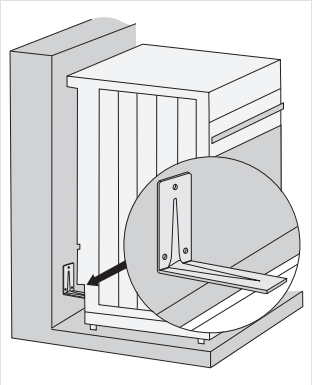


Schéma 1

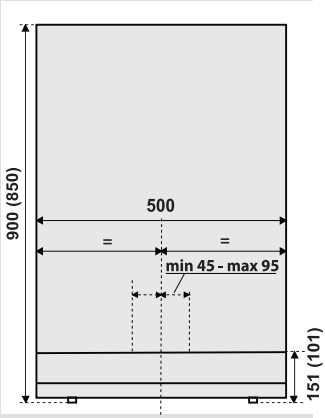


Schéma 2

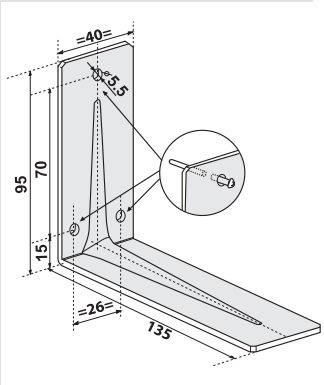


Schéma 3

Spotřebič může být chráněn proti převrácení použitím dodávaného úhlového profilu.
Před instalací doporučujeme umístit spotřebič a vyrovnat podle potřeby za použití nastavitelných nožek (kapitola Vyrovnání spotřebiče a dodatečná podpora).

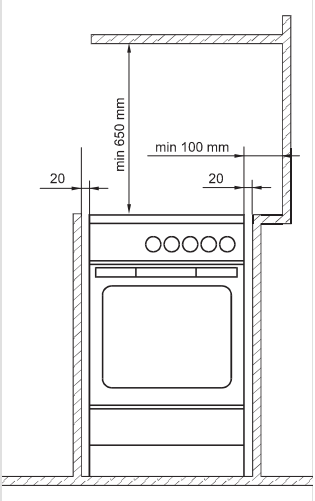
Schéma 2 zobrazuje vestavné rozměry spotřebiče s úhlovým profilem a nastavitelnými nožkami zcela zasunutými.
Ujistěte se, že úhlový profil je umístěn na specifikovaném místě.

- Vyberte vhodnou pozici pro instalaci a zatlačte spotřebič ke zdi.
- Vyjměte zásuvku.
- Skrze otevírací část spotřebiče ve spodní části vyznačte tužkou střed spotřebiče na zdi. Další značku vyznačte vpravo, 45 – 95 mm od středu (Schéma 2).
- Úhlový profil umístěte kratším koncem proti značce na zdi. Delší konec by se měl dotýkat vrchu profilu na zadní části přístroje (Schéma 1).
- Skrze otvory na spodní části spotřebiče vyznačte středy (průměr 5,5 mm) děr úhlového profilu. Otvory jsou umístěny na kratší části úhlového profilu přitlačeného na stěnu (Schéma 3).
- Vyjměte spotřebič z pozice, vyvrtejte tři díry a vložte hmoždinky.
- Úhlový profil připevněte ke zdi pomocí šroubů.
- Zatlačte spotřebič do své pozice a umístěte zásuvku.

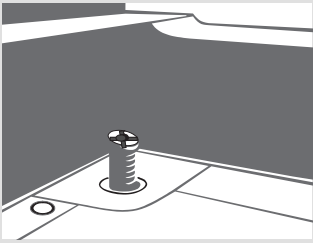
POZNÁMKY:

- Rozměry v závorkách jsou vestavné rozměry úhlového profilu bez další podpory.
- V případě že jsou dodávané hmoždinky a šrouby příliš slabé na to aby zabránili pohybu spotřebiče, použijte silnější.

Instalace spotřebiče



Spotřebič je klasifikován ve třídě 1 a třídě 2/podtřída 1. Musí být instalován takovým způsobem, aby byl zachován odstup minimálně 20 mm od sousedních předmětů. Na jedné straně může být umístěn vedle vyššího prvku. V tomto případě musí být odstup od spotřebiče minimálně 100 mm. Výška prvku umístěného na protější straně nesmí přesahovat výšku spotřebiče.
Vzdálenost mezi spotřebičem a kuchyňskou digestoří musí být minimálně stejná jako ta, která je uvedena v návodu pro instalaci digestoře. Svislá vzdálenost mezi spotřebičem a zavěšenou kuchyňskou skříňkou musí být alespoň 650 mm.
Sousední stěny nebo desky kuchyňských skříněk (podlaha, stěny) musejí být vyrobeny z materiálů odolných vůči teplotě minimálně 100 °C.



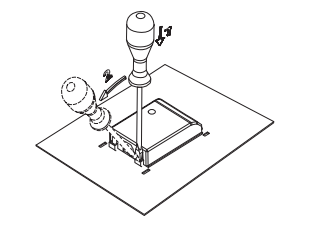
Nastavení výšky a vyrovnání sporáku, dodatečný nástavec
Výška sporáku včetně nástavce je 90 cm; bez nástavce 85 cm. Nástavec je vybaven dvěma kolečky na levé a pravé straně vzadu. Tato kolečka usnadňují pohyb sporáku po podlaze. Vpravo a vlevo vepředu je nástavec vybaven nastavovacími šrouby, které umožňují nastavení sporáku v horizontálním směru a srovnání jeho horních rohů s pracovní deskou (sousedící skříňkou).
Nastavitelné nožky jsou přístupné po otevření zásuvky sporáku. Pokud bude potřeba, je možné s nimi otáčet, a tak upravovat výšku horní desky sporáku, dokud nebude spotřebič úplně vyrovnaný. Nastavovacími šrouby můžete snadněji otáčet, když sporák lehce nadzdvihnete, takže nožky uvolníte. Dodatečný nástavec můžete odstranit vyšroubováním čtyř šroubů, které jsou umístěny zespoda. Tyto šrouby přichycují nástavec k bočním stěnám sporáku. V tomto případě odšroubujte nastavovací šrouby z nástavce a vložte je vpravo a vlevo dopředu na uvolněnou spodní desku sporáku.
Vyrovnejte sporák v horizontálním směru podle výše uvedeného popisu. Některé modely jsou vybaveny čtyřmi nastavovacími šrouby (dvěma vepředu a dvěma vzadu). Ty jsou určeny pro vyrovnání nerovností podlahy nebo pro nastavení potřebné výšky, která odpovídá výšce sousedících kuchyňských skříněk.

333745

Elektrické zapojení

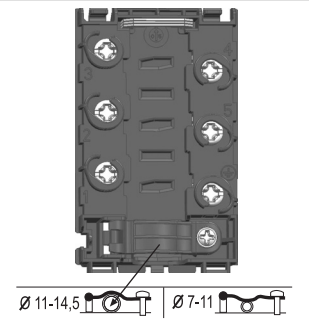
Spotřebič může připojit pouze autorizovaný servis nebo elektrikář. Nesprávné připojení může způsobit značné škody na jednotlivých částech spotřebiče. Na takováto poškození není poskytována záruka.

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

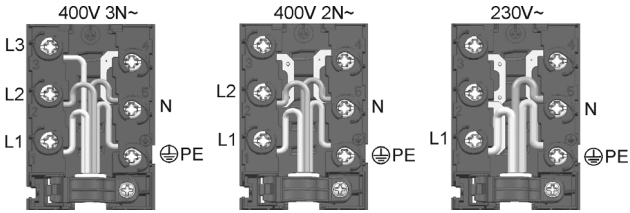


Postup

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



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



Barvy vodičů

L1, L2, L3 = venkovní vodiče, které jsou pod napětím. Zpravidla mají barvu černou nebo hnědou.

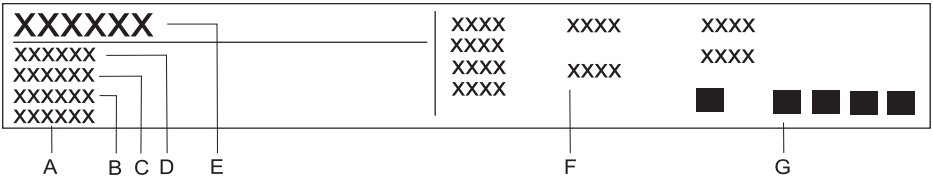
N = neutrální vodič, zpravidla modrý.

Ujistěte se, že je vodič N správně připojen!

PE = ochranný vodič nebo uzemnění, zpravidla zelenožlutý.

Technické údaje

Informační štítek



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

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

Pokyny k používání spotřebiče najdete take na www.gorenje.cz

333745

E5

333745

cs (05-13)