MORA

CZ

Návod k použití, instalaci a připojení

Vestavná elektrická trouba

Vestavná elektrická trouba

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

Informační štítek, na kterém jsou uvedeny základní informace o spotřebiči, je nalepen na boční stěně trouby a je vidět, když otevřete dvířka.

Důležitá upozornění 3
Popis zařízení 4
Varný povrch 7
Ovládání varné desky – běžné zóny 9
Ovládání varné desky - sklokeramické varné zóny ... 10
Trouba 11
Příprava pokrmů 18
Čištění a údržba 29
Zvláštní upozornění a chybová hlášení 36
Návod pro umístění a připojení 38
Technické údaje 44

Důležitá upozornění

- Zařízení smí připojit k síti pouze kvalifikovaný odborník.
- Neodborné připojení sporáku na elektrickou síť je nebezpečné. Abyste zabránili nebezpečí úrazu elektrickým proudem, musí sporák zapojit jenom servis nebo k tomu oprávněný odborník.
- Při vaření nebo pečení může přehřátý tuk nebo olej vystříknout na plotnu a teplem dojde k jeho vznícení. Může vzniknout nebezpečí popálenin a požáru, proto smažení mějte stále pod dohledem.
- Pozor: nebezpečí popálení hrozí především malým dětem a dětem, které si neuvědomují nebezpečí. Mohou se popálit nebo opařit, proto dbejte na to, aby byly malé děti v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče. Starší děti mohou spotřebič používat pouze pod dohledem dospělých.
- Pozor: nebezpečí popálení. Topné součástky, trouba a část příslušenství se během používání silně zahřejí, proto vždy při vytahování nádob z trouby použijte ochranné rukavice nebo utěrky a manipulujte s nádobami opatrně, abyste se vyhnuli popálení.
- Přívodní elektrické kabely spotřebičů, které jsou v bezprostřední blízkosti tohoto spotřebiče, mohou být poškozeny třeba přivřením dveřmi trouby a tím způsobit zkrat elektrického napětí. Proto dbejte, aby byly elektrické kabely ostatních spotřebičů dostatečně vzdálené.
- Pro čištění trouby nepoužívejte parní nebo vysokotlaké čističe, protože mohou způsobit elektrický zkrat a hrozí riziko úrazu elektrickým proudem.
- Při pečení v troubě buďte obvzlášť opatrní. Z důvodu vysokých teplot jsou pekáče, rošt a vnitřek trouby velmi horké, proto používejte ochranné rukavice.
- Během používání se trouba silně zahřeje. Jako speciální ochrana je instalováno třetí sklo, které snižuje povrchovou teplotu dvířek (jen u některých modelů).
- Nepokládejte alobal a pekáče nebo jiné nádoby na dno trouby. Alobal zabraňuje správné cirkulaci vzduchu, takže narušuje celý proces vaření a může také způsobit poškození smaltovaného povrchu.
- Při přetížení se mohou vylomit panty dvířek trouby. Proto na ně nepokládejte těžké hrnce a neopírejte se o ně během čištění trouby. Před čištěním raději dvířka odstraňte (viz „Sundávání a nasazování dvířek“). Nestoupejte a nesedejte na dvířka (to platí především pro děti).
- Zařízení je vyrobeno v souladu s příslušnými platnými normami. Přesto doporučujeme, aby zařízení nebylo provozováno osobami se sníženými fyzickými, motorickými nebo mentálními schopnostmi, nebo osobami bez odpovídajících zkušeností a znalostí bez dohledu kvalifikovaného člověka. Stejná doporučení platí pro osoby, které ještě nedosáhly dospělého věku.

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. Ovládací panel
2. Rukojeť dvířek
3. Dvířka trouby

1 Knoflík ovládání levé zadní varné zóny
2 Knoflík ovládání levé přední varné zóny
3 Provozní kontrolka. Oznamuje, že jsou kamna nebo varná zóna v provozu
4 Knoflík zapnuto/vypnuto a výběr provozních režimů
5 Minutka (pouze některé modely)
6 Knoflík nastavení teploty
7 Kontrolka zahřívání trouby. Tato kontrolka svítí, když se trouba zahřívá; po dosažení nastavené teploty kontrolka zhasne (pouze u některých modelů)
8 Knoflík ovládání pravé přední varné zóny
9 Knoflík ovládání pravé zadní varné zóny

(pouze u některých modelů)

Tlačítko dvířek

Tlačítko vypne troubu a ventilátor během otevření dvířek při jejím provozu. Po uzavření dvířek se trouba opět sama zapne.

Chladicí ventilátor

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

Prodloužená činnost chladicího ventilátoru

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

Zapuštěné knoflíky

- Nejprve na knoflík jemně zatlačte, aby se vysunul z ovládacího panelu. Poté nastavte požadovaný režim a teplotu, popř. výkon varné zóny sporáku.
- Po zapnutí trouby nebo alespoň jedné varné zóny se rozsvítí číselník na ovládacím knoflíku (pouze u modelů s podsvícením ovládacích knoflíků).
- Po každém použití otočte knoflíkem zpět do nulové polohy a zatlačte jej zpátky do ovládacího panelu.

⚠ **Zapuštěné knoflíky lze zatlačit zpět do ovládacího panelu pouze tehdy, když jsou v nulové poloze (pouze u modelů s osvětlenými knoflíky).**

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.

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.**

245975

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

245975

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

- 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.
- **Poznámka:** Po dokončení přípravy jídla se chladicí ventilátor zastaví. Pokud ponecháte nádobu v troubě, může se z ní odpařovat pára kondenzující na předním panelu a dvířkách trouby. Kondenzaci můžete předejít tak, že nastavíte knoflík pro volbu programu na pozici „osvětlení“. Při tomto nastavení ventilátor bude stále troubu chladit a nedojde k hromadění žádného kondenzátu.

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

Poznámka: Při používání funkce velký grill nebo gril nastavte teplotu do pozice , nebo , , tak jak je to pro tuto funkci určeno.

Knoflík pro vypnutí/zapnutí a výběr režimu činnosti trouby

Trouba může pracovat v následujících režimech

Osvětlení trouby

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

Horní/spodní topné těleso

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

Velký gril

Při tomto režimu jsou současně spuštěny horní topné těleso a infra topné těleso. Infra topné těleso je umístěno na horní stěně trouby. Toto topné těleso vyzařuje teplo okamžitě po svém spuštění. Pro zvýšení účinnosti a využití celého prostoru trouby je navíc aktivováno horní topné těleso. Tento režim je velice vhodný pro pečení malých kousků masa, např. steaků, rostbífů, kotlet, žebírek atd.

Gril

Je spuštěno pouze infra topné těleso (které je v režimu „velký gril“ v provozu společně s horním topným tělesem). Tento režim je vhodný pro pečení menších kousků masa, např. steaků, klobás, řízků, žebírek 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.

245975

Horký vzduch a spodní topné těleso

U tohoto režimu je v provozu současně spodní topné těleso a ventilátor s horkým vzduchem. Tento režim 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

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.

❑ 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).

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 4 (viz obrázek). U drátěných drážek musíte rošt nebo pekáče vždy zasunout přímo do drážek.

245975

Teleskopické vysouvací drážky (pouze u některých modelů)

Teleskopické vysouvací drážky (vysunovací nebo vyndavací) jsou instalovány na bočních stěnách v úrovních 2, 3 a 4.

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.

Vložky pro jednodušší mytí (jen u některých modelů)

Vložky pro snadné čištění zabraňují rozstřikování tuku a oleje na stěny trouby.

Instalace vložek snadného čištění:
- Odstraňte drátěné nebo teleskopické drážky (viz Odstraňování teleskopických a drátěných drážek).
- Vedení plechů (drátěné nebo teleskopické) nasuňte na EasyClean vložku (A), spolu je pak zavěste do určených otvorů a zavěste.

Když instalujete teleskopické vyndavací drážky (lze je vyndat zcela z trouby) nebo vložky pro snadné čištění, vložte dodané sponky do spodních otvorů na vnitřních stěnách trouby a teleskopické drážky do nich poté zasuňte. Sponky jsou určeny pro zajištění drážek.

245975

Příslušenství (závisí na modelu)

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

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

Mělký pekáč je určen pouze pro pečení pečiva a koláčů.

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

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

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

Tukový filtr (pouze u některých modelů)

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

Příprava pokrmů

Pečení pečiva

- Pro pečení pečiva můžete použít horní/spodní topné těleso nebo horký vzduch (vyberte z následujících režimů ❑, ❂, ❂. 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 druhou a třetí 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	**1**	**160-170**	1	150-160	50-70
Buchta v hranatém pekáči	**1**	**160-170**	1	150-160	55-70
Buchta v dortové formě	1	160-170	2	**150-160**	45-60
Tvarohový koláč v dortové formě	**1**	**170-180**	2	150-160	65-85
Ovocná buchta, křehké těsto	1	180-190	2	**160-170**	50-70
Ovocný koláč s polevou	1	170-180	2	**160-170**	60-70
Biskvitový dort*	**1**	**170-180**	2	150-160	30-40
Buchta s posypkou	2	180-190	**2**	**160-170**	25-35
Ovocná buchta, míchané těsto	2	170-180	**2**	**150-160**	45-65
Třešňový koláč	2	180-200	**2**	**150-160**	35-60
Piškotová roláda*	2	180-190	**2**	**160-170**	15-25
Buchta z míchaného těsta	2	160-170	**2**	**150-160**	25-35
Kynutá pletýnka, věnec	2	180-200	**2**	**160-170**	35-50
Vánoční chlebíček	2	170-180	**2**	**150-160**	45-70
Jablkový závin	2	180-200	**2**	**170-180**	40-60
Koblihy	1	170-180	**2**	**150-160**	40-55
Pikantní pečivo					
Slaný koláč	1	190-210	**2**	**170-180**	50-65
Pizza*	2	210-230	**2**	**190-210**	25-45
Chléb	**2**	**190-210**	2	170-180	50-60
Rohlíky*	**2**	**200-220**	2	180-190	30-40
Drobné pečivo					
Piškoty z křehkého těsta *	2	160-170	**2**	**150-160**	15-25
Stříkané piškoty *	2	160-170	**2**	**150-160**	15-28
Kynuté drobné pečivo	2	180-190	**2**	**170-180**	20-35
Pečivo z listového těsta	2	190-200	**2**	**170-180**	20-30
Větrníky (pečivo plněné krémem)	2	180-190	**2**	**180-190**	25-45
Pečivo ze šlehaných bílků					
Rýžové pečivo	**1**	**190-200**	2	180-190	35-50
Pečivo z čerstvého sýra	**1**	**190-200**	2	180-190	40-50
Zmražené pečivo					
Jablkový, tvarohový závin	2	180-200	**2**	**170-180**	50-70
Tvarohový dort	2	180-190	**2**	**160-170**	65-85
Pizza	2	200-220	**2**	**170-180**	20-30
Hranolky na pečení *	2	200-220	**2**	**170-180**	20-35
Krokety	2	200-220	**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.

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
Pizza * – kynuté těsto	2	200-210	15-20
Slaný koláč – křehké křupavé těsto	2	180-200	35-40
Jablkový závin s posypkou – kynuté těsto	2	150-160	35-40
Ovocný koláč – míchané těsto	2	150-160	45-55
Jablkový koláč – listové těsto	2	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	1	150-160	50-60
Buchta v hranatém pekáči	1	150-160	55-65
Buchta v dortové formě	1	150-160	45-55
Tvarohový koláč v dortové formě	1	150-160	65-75
Ovocná buchta, křehké těsto	1	160-170	45-65
Ovocný koláč s polevou	1	160-170	55-65
Biskvitový dort*	1	150-160	25-35
Buchta s posypkou	2	160-170	25-35
Ovocná buchta, míchané těsto	2	150-160	45-60
Třešňový koláč	2	150-160	30-40
Piškotová roláda*	2	160-170	15-23
Buchta z míchaného těsta	2	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	1	150-160	35-45
Pikantní pečivo			
Slaný koláč	1	170-180	45-55
Pizza*	2	190-200	20-25
Chléb	2	170-180	50-60
Rohlíky*	2	180-190	15-20
Drobné pečivo			
Piškoty z křehkého těsta *	2	150-160	15-25
Stříkané piškoty *	2	150-160	15-25
Kynuté drobné pečivo	2	160-170	18-23
Pečivo z listového těsta	2	170-180	20-30
Větrníky (pečivo plněné krémem)	2	170-180	20-30
Zmražené pečivo			
Jablkový, tvarohový závin	2	170-180	50-70
Tvarohový dort	2	160-170	65-85
Pizza	2	170-180	20-30

Poznámka: Číslo drážky určuje místo, kde má být položen mělký pekáč nebo forma.

245975

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**	**190-210**	2	180-190	100-120
Hovězí pečeně	1500	**2**	**190-210**	2	170-180	120-150
Rostbíf, středně upečený	1000	**2**	**200-210**	2	180-200	30-50
Rostbíf, dobře upečený	1000	**2**	**200-210**	2	180-200	40-60
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**	**190-200**	2	160-170	120-140
Vepřová roláda	1500	**2**	**190-200**	2	160-170	120-140
Kotlety	1500	**2**	**180-200**	2	160-170	100-120
Sekaná pečeně	1500	**2**	**200-210**	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**	**190-200**	2	180-190	100-120
Srnčí kýta	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	100-120
Kýta z divočáka	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	100-120
Drůbež						
Kuře, celé	1200	2	190-200	**2**	**180-190**	60-80
Kuře	1500	2	190-200	**2**	**180-190**	70-90
Kachna	1700	2	180-190	**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	190-200	**2**	**170-180**	50-60
Rybí nákyp	1500	2	180-200	**2**	**150-170**	50-70

Poznámka: Doporučené drážky platí pro hluboký pekáč; menší pekáče by měly být umístěny do první nebo druhé drážky (na první drážku nedávejte hluboký pekáč).

245975

- 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 druhé 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 třetí 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.
- Jednu drážku pod rožeň umístěte pekáč pro zachycení kapajícího tuku a šťávy vytékající z masa.
- Rožeň aktivujete výběrem 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					
4 plátky z hovězího masa, krvavé	180g/ks	4	Stopnja	-	14-16
4 plátky z hovězího masa, stř.	“	4		-	16-20
4 plátky z hovězího masa, propeč.	“	4		-	18-21
4 řízky z vepřové krkovičky	“	4		-	19-23
4 žebírka	“	4		-	20-24
4 telecí řízky	“	4		-	19-22
6 jehněčí kotlety	100g/ks	4		-	15-19
8 grilovací klobásky	100g/ks	4		-	11-14
3 kusy masového sýra	200g/ks	4		-	9-15
1/2 kuřete	600g	2	-	180-190	25 (1.strana) 20 (2.strana)
Ryba					
Plátky lososa	600	3		-	19-22
4 pstruzi	200g/ks	2	-	170-180	45-50
Opečený chléb					
6 plátků bílého chleba	/	4		-	1,5-3
4 plátky chleba ze smíšené mouky	/	4		-	2-3
Sendvič – obložený toast	/	4		-	3,5-7
Maso/drůbež*					
Kachna*	2000	2	210	150-170	80-100
Kuře*	1500	2	210-220	160-170	60-85
Vepřová pečeně	1500	2	-	150-160	90-120
Vepřové plecko	1500	2	-	150-160	120-160
Vepřová kýta	1000	2	-	150-160	120-140
Rostbíf/hovězí filet	1500	2	-	170-180	40-80
Gratinovaná zelenina **					
Květák/kapusta	750	2	-	210-230	15-25
Chřest	750	2	-	210-230	15-25

Poznámka: Drážka odpovídá poloze umístění masa; u masa/drůbeže odpovídá tato drážka umístění hlubokého pekáče, zatímco u kuřete se jedná o umístění grilovací mřížky.
Při pečení masa se ujistěte, že jste jej dostatečně podlili vodou, jinak by se mohlo spálit. Asi v polovině celkové doby pečení maso otočte. Při grilování masa na grilovací mřížce vložte do první nebo druhé drážky zespodu hluboký pekáč. Bude do něj odkapávat tuk a šťáva z masa (viz Tipy pro grilování masa).
Doporučení: Osušte pstruha pomocí papírové utěrky. Do břišní dutiny mu vložte petržel, sůl a česnek. Potřete ho olejem a poté položte na grilovací mřížku. Během grilování ho neotáčejte.
* Tento druh masa můžete připravit také na rožni (viz Pečení na rožni).
** Zeleninu nejprve jemně uvařte a poté ji v malé skleněné misce zalijte bešamelovou omáčkou a posypte strouhaným sýrem. Skleněnou mísu položte na grilovací rošt.

245975

Tabulka nastavení – gril

Druh jídla	Hmotnost (g)	Drážka (zespoda)	Teplota (°C)	Teplota (°C)	Doba pečení (min.)
Maso a klobásky					
2 plátky z hovězího filé, propečené	180g/kom	4	Stopnja ◂	-	18-21
2 žebírka		4	◂	-	20-22
2 řízky z vepřové krkovičky	180g/kom	4	◂		18-22
4 grilovací klobásky	100g/kom	4	◂	-	11-14
4 toasty		4	◂	-	5-7
Toast - zapékání		4	◂		3-4
3 pstruzi – na grilovací mřížce	200g/kom	2	-	160-170	40-50
Kuře – na grilovací mřížce	1500g	2	-	160-170	60-80
Vepřové plecko – v pekáči	1500g	2	-	150-160	120-160

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.

245975

Tabulka nastavení – zavařování

Potraviny pro zavařování	Množství	T = 170–180 °C, dokud nezačne vřít (min.)	Když začne vřít	Doba ponechání v troubě (min)
Ovoce				
Jahody	6x1 litr	asi 40-55	vypnout	25
Ovoce s peckou	6x1 litr	asi 40-55	vypnout	30
Jablkové pyré	6x1 litr	asi 40-55	vypnout	35
Zelenina				
Kyselé okurky	6x1 litr	asi 40 do 55	vypnout	30
Fazole, mrkev	6x1 litr	asi 40 do 55	nastavit na 120°C, 60 min.	30

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

Rozmrazování

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

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

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

245975

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

245975

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.

245975

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.

obrázek 1

obrázek 2

obrázek 3

Sundávání vnitřního skla dveří (platí pouze pro výrobky Premium – plně prosklené dveře)

Sklo dveří můžete vyčistit také z vnitřní strany, musíte je ale předtím vymontovat:

- Sundejte dveře trouby (viz sundávání a nasazování dveří trouby)
- Sklo dveří uchopte na spodním okraji, lehce popotáněte k sobě a nadzvyhněte. Ne příliš silně ! Nejvíce 10mm, tolik aby se jazýčky držáku skla uvolnili (obrázek 1).
- Vymontujte sklo (ve směru šipky 3).
- Vnitřní třetí sklo (mají pouze některé modely) odstraníte tak, že nejdříve odšroubujete šrouby na držácích skla a potom ho nadzvyhnete (obrázek 2).Před čištěním odstaňte nosiče.
- Dveře zkompletujete opačným postupem.
  Poznámka: Sklo nastavte v otvor a zatlačte dopředu (obrázek 3).

Sundávání a nasazování dvířek s kloubovým zavěšením

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

obrázek 1

obrázek 2

Sundávání a nasazování dvířek trouby s jednoosým pantem

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

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

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.

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.

Tlačítka nereagují, displej zamrznul	• **Odpojte na několik minut troubu od sítě (vyšroubujte pojistku nebo vypněte hlavní jistič); poté znovu připojte troubu k síti a zapněte ji.**
Trouba vyhazuje opakovaně pojistky	• **Zavolejte servisního technika!**
Vnitřní žárovka 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?**
Displej minutky zobrazuje nesmyslné údaje nebo se minutka nekontrolovaně vypíná a zapíná…	• V případě potíží s minutkou odpojte na několik minut troubu od sítě (vyšroubujte pojistku nebo vypněte hlavní jistič); poté znovu připojte troubu k síti a zapněte ji. Nastavte hodiny.
Programový displej bliká	• Došlo k výpadku elektrického proudu nebo jste právě připojili troubu k síti. Všechna časová nastavení byla smazána. • Nastavte správný čas, aby spotřebič mohl fungovat. • Po automatické činnosti se trouba vypne, ukáže se čas a je slyšet časově omezený zvukový signál. Vyjměte jídlo z trouby, knoflík pro výběr způsobu činnosti a knoflík pro výběr teploty přestavte do výchozí polohy. Vyberte funkci „ruční způsob“, abyste mohli troubu používat klasickým způsobem (bez programování).
Kontrolní světlo činnosti nesvítí...	• Aktivovali jste všechny potřebné knoflíky? • Není domovní pojistka vypnutá ? • Nastavili jste správně knoflík pro nastavení teploty, popř. knoflík pro výběr způsobu činnosti trouby?

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

Návod pro umístění a připojení

Důležitá upozornění

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

Instalace varné desky

- Instalace zařízení do kuchyňské pracovní desky a jeho připojení smí být provedeno pouze kvalifikovaným odborníkem. Jen tak se vyhnete možným problémům a nebezpečí ohrožení zdraví a majetku.
- Dýha nebo jiný povrch kuchyňského nábytku, do něhož je deska vestavěna, by měla být ošetřena speciálním lepidlem (odolným teplotě až 100 °C). V opačném případě může dojít ke změně barvy nebo deformaci nábytku.
- Varná deska je určena pro vestavbu do pracovní desky umístěné na spodních kuchyňských skříňkách, které mají šířku minimálně 600 mm.
- Po instalaci by měly být dva upevňovací prvky, které se nacházejí na přední straně desky, zezdola volně přístupné.
- Horní kuchyňské skříňky, které jsou závěsné nebo přímo montované na stěnu, by měly být instalovány tak, aby nebránily manipulacím s nádobím na varné desce.
- Vzdálenost mezi varnou deskou a digestoří by neměla být menší, než je uvedeno v návodu pro digestoř, minimálně pak 650 mm.
- Vzdálenost mezi okrajem varné desky a přilehlou vysokou skříňkou by neměla být menší než 40 mm.
- Použití dekorací z masivního dřeva na stěně za pracovní deskou s vestavěnou varnou deskou je možné, pokud zůstane zachována stejná vzdálenost, jako je uvedeno na obrázku.
- Minimální vzdálenost mezi okrajem varné desky a zadní stěnou je uvedena na obrázku.

Rozměry pro vyříznutí otvoru do pracovní desky

- Varné desky mohou být instalovány pouze do pracovních desek o tloušťce 30 až 50 mm.
- Kuchyňská skříňka pod varnou deskou nesmí být vybavena zásuvkou (šuplíkem). Pokud je kuchyňská skříňka zamýšlena jako horizontální dělicí stěna, měla by být instalována do maximální výšky 60 mm pod pracovní desku. Prostor mezi dělicí stěnou a varnou deskou musí být prázdný a nesmí do něho být umísťovány žádné předměty.
- Na zadní stěně skříňky by měl být výřez o šířce minimálně 175 mm podél celé šířky skříňky.
- Pod tuto varnou desku je možné instalovat pouze troubu typu EVP 4.

Postup instalace

- Pracovní deska musí být zcela vodorovná.
- Okraje po vyříznutí otvoru v desce by měly být patřičně ochráněny (upraveny).
- Připevněte upevňovací prvky pomocí dodaných šroubků (4 ks) do levé a pravé části pracovní desky a do výřezu v pracovní desce.
- Připojte varnou desku k síti (viz návod pro připojení pracovní desky k síti).
- Vložte pracovní desku do výřezu v pracovní desce a důkladně ji zatlačte.

245975

Instalace elektrického sporáku

Dýha, resp. obložení skříňky, do které je trouba vestavěna, musí být opracována lepidly odolnými vůči teplu (100°C), jelikož by mohla z důvodu menší teplotní odolnosti změnit tvar.

- Před vestavěním přístroje musíte odstranit ze zadní strany korpusu nábytkového elementu zadní stěnu.
- Musíte však přihlédnout k mírám otvoru pro vestavění, které jsou uvedeny na obrázku.
- Dno nábytkového elementu (max. 530 mm) musí být vždy kratší než boční stěny, aby bylo zajištěno patřičné větrání.
- Kuchyňskou skříňku, do které budete troubu vestavovat, vyrovnejte pomocí vodováhy.
- Nábytkový element, do něhož je vestavěna trouba, musí být bezpodmínečně pevně zabudován, například spojen se sousedními skříňkami.

Připojení elektrické trouby k varné desce

- Připojte varnou desku ke sporáku pomocí kabelu, který z ní vychází. Zatlačte na koncovku, aby byla zamáčknuta, jak nejvíce to půjde.
- Zasuňte sporák do kuchyňské skříňky, aby bylo možné zašroubovat šroubky přes bočnice sporáku do bočních stěn skříňky.
- Během zajišťování spotřebiče šroubky dbejte na to, abyste je neutáhli příliš - můžete poškodit skříňku nebo smaltovaný povrch trouby.

Připojení vestavěné varné desky k vestavěné troubě

Spotřebič smí být připojen pouze kvalifikovaným technikem.

POZOR!
Před jakoukoli opravou nebo jinou manipulací se spotřebičem ho musíte odpojit od elektrické sítě.

- Vestavěná trouba smí být připojena pouze ke kompatibilní varné desce s kompatibilním připojením, které je potvrzeno/deklarováno výrobcem.
- Připojte varnou desku pomocí dvou přípojek. Přípojky jsou umístěny na varné desce zespodu a příslušné zástrčky se nacházejí na troubě za ovládacím panelem.
- Připojení je snadné a není k němu potřeba používat jakékoli nářadí – stačí spojit koncovky ručně.
- Po připojení obou koncovek spusťte všechny varné zóny minimálně na tři minuty.

Důležité!
Konektory jsou konstruovány takovým způsobem, že je lze připojit pouze jedním způsobem. Proto se přesvědčte, že najdete dva sobě odpovídající konektory a ty poté spojte (při spojování by neměla být použita nadměrná síla – to by bylo důkazem toho, že na sebe koncovky nepasují). Pokud byste navíc náhodou chtěli spojit dvě nekompatibilní koncovky, jejich konstukce vám to nedovolí. V takovém případě zkuste koncovky prohodit.

Vestavěná varná deska
1 - Připojovací zástrčky
2 - Připojovací zástrčky
3 - Žlutozelený uzemňovací vodič

245975

Elektrické připojení

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.