

# Elektrická trouba

## Vážený spotřebiteli,

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

Upozornění ohledně bezpečnosti najdete na straně 78.

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

## Obsah

<b>Bezpečnostní upozornění.....</b>	<b>78</b>		
Důležitá upozornění			
Praktické použití			
Zapuštěný ovládací knoflík			
Kontrolní světlo			
Ventilátor k ochlazování			
<b>Popis přístroje .....</b>	<b>79</b>		
<b>Před prvním použitím.....</b>	<b>80</b>		
Trouba			
Programovací hodiny			
Rady pro použití trouby			
<b>Trouba.....</b>	<b>81</b>		
Důležitá upozornění			
Ovládání			
Způsoby činnosti			
Výšky pečení			
Příslušenství trouby			
Pečení pečiva			
Pečení masa			
Pečení na grilu a zapékání			
Zavařování			
		Rozmrazování	
		<b>Čištění a údržba.....</b>	<b>92</b>
		Trouba	
		<b>Jak postupovat v případě závad? .....</b>	<b>95</b>
		Mějte na zřeteli!	
		Důležité	
		<b>Výměna dílů přístroje .....</b>	<b>96</b>
		Ostatní příslušenství	
		čistící rohovka trouby	
		<b>Návod pro umístění a připojení .....</b>	<b>97</b>
		Bezpečnostní upozornění pro instalaci	
		<b>Vestavění elektrické trouby .....</b>	<b>98</b>
		<b>Elektrické zapojení.....</b>	<b>99</b>
		<b>Technické údaje.....</b>	<b>100</b>
		<b>Servis .....</b>	<b>100</b>
		Oprava	
		Typový štítek	

# Bezpečnostní upozornění

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

## Praktické použití

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

## Zapuštěný ovládací knoflík

(pouze u některých modelů)

Stiskněte ovládací knoflík lehce aby vyskočil. Poté můžete volit výkonnostní stupně varných zón, popř. způsob provozu a odpovídající teplotu

pečicí trouby. Je-li varná zóna popř. pečicí trouba zapojená, svítí signální světlo nad odpovídajícím ovládacím knoflíkem.

Po ukončení provozu otočte ovládacím knoflíkem do výchozí pozice a zatlačte do zapuštěné pozice.

## DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ!

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

## Kontrolní světlo

### Žluté světlo

(jenom u některých modelů)

Žluté světlo svítí, jestli je zapnutá alespoň trouba.

### Osvětlení číselníku

(jenom u některých modelů)

Číselník nad zapnutým knoflíkem je osvětlen, jestli je trouba zapnuta.

### Červená kontrolka provozu

(pouze u některých modelů)

červená kontrolka provozu svítí při zapojení topného tělesa pečicí trouby. Kontrolka zhasne při dosažení předvolené teploty.

### Prodloužená činnost chladicího ventilátoru

(jenom u některých modelů)

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

### Opožděný vypínač dvířek trouby

(jenom u některých modelů)

Dvířka trouby mají zabudovaný opožděný vypínač, který vypne ohřívání trouby (jenom u ohřívání horkým vzduchem), jestli jsou dvířka trouby otevřena a opět zapne ohřívání, jakmile dvířka trouby zavřete.

## Ventilátor k ochlazování

(pouze u některých modelů)

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

# Popis přístroje

Na obrázku je znázorněn a opsán jeden od modelů určených pro vestavění. Jelikož mohou mít přístroje, pro které jsou tyto návody určeny

různé vybavení, mohou popisovat také funkce, které váš přístroj nemá.



Ovládací panel

Rukojeť trouby

Dvířka trouby s okénkem



**1** Knoflík pro zapnutí / vypnutí a výběr způsobu činnosti trouby

**2** Elektronické programovací hodiny se znázorněním teploty  
**5** Knoflík pro nastavení teploty trouby

---

# Před prvním použitím

---

## Trouba

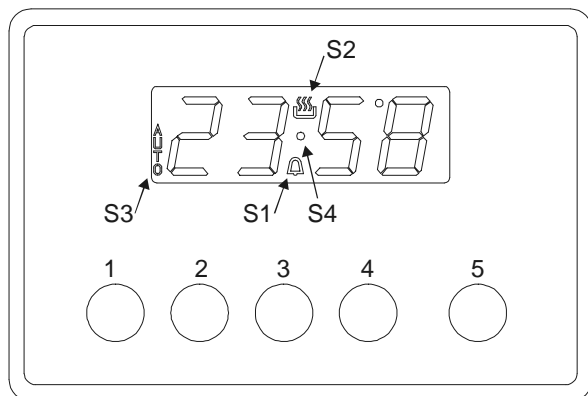
Vyjměte všechny díly vybavení trouby a očistěte je teplou vodou a obyčejným čisticím prostředkem. Nepoužívejte hrubých čisticích prostředků. Při prvním ohřívání trouby se uvolňuje typický zápach "po novém" a proto přitom místnost řádně větrejte.

## Rady pro použití trouby

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

# Trouba

## Elektronické programovací hodiny se znázorněním teploty



- 1 – minutka
- 2 – trvání činnosti
- 3 – ukončení činnosti
- 4 – vymazání nastavení (reset)
- 5 – knoflík pro (+) a (-) nastavení.

**Pozor:** Knoflík otáčejte následujícím způsobem: jestli e chcete změnit hodnoty směrem nahoru (+), jemne otočte knoflík doprava a **dr te** jej v této poloze, pro změnu směrem dolů (-) jej otočte doleva!

## Nastavení denního času

Po zapojení přístroje na elektrickou síť se na číselníku uká e blikající **0.00** a **AUTO**. Současně stiskněte tlačítka **(2)** a **(3)** (které potom mů ete pustit). Začne blikat symbol (S4), knoflíkem **(5)** nastavíte na hodinách přesný denní čas. Jakmile symbol (S4) přestane blikat, hodiny začnou jít. Po nastavení denního času jsou hodiny připraveny na činnost.

## Poloautomatická činnost se setrváváním v činnosti

Stiskněte tlačítka **(2)**. Na číselníku se objeví **0.00** a blikající **'AUTO'** (symbol (S3)). Knoflíkem (5) nastavte po adovaný čas. Čas mů ete nastavovat na celé minuty. Maximální mo ý čas nastavení je 10 hodin. Jakmile jste nastavili po adovaný čas, přestane po několika vteřinách 'AUTO' blikat a začne se odpočítávat čas. Na číselníku se vypisuje teplota v troubě. Stisknutím tlačítka (2) mů ete zkontrolovat dobu a podle mo nosti ji také změnit.

Po vypršení nastaveného času se ohlásí zvukový signál (bliká 'AUTO'). **Trouba se automaticky vypne a nastavená teplota se vyma e!** Po uplynutí 5 minut se zvukový signál sám vypne, jestli e není přerušen stisknutím jakéhokoliv tlačítka (symbol 'AUTO' tehdy zhasne).

## Poloautomatická činnost s ukončením činnosti

Stiskněte tlačítka (3), na číselníku se objeví denní čas a blikající **'AUTO'**. Knoflíkem (5) nastavte po adovaný čas ukončení činnosti ( musí být delší ne nastavený je denní čas). Po nastavení po adovaného času přestane po uplynutí několika vteřin 'AUTO' blikat. Na číselníku se vypíše teplota v troubě. Jakmile dosáhne denní čas nastavený konečný čas pečení, ohlásí se zvukový signál (bliká 'AUTO'). **Trouba se automaticky vypne a nastavená teplota se vyma e!** Zvukový signál se po 5 minutách sám vypne, jestli e není přerušen stisknutím jakéhokoliv tlačítka (symbol 'AUTO' tehdy zhasne).

## Automatická činnost s nastavením doby trvání a ukončení činnosti.

Stiskněte tlačítka (2) a knoflíkem (5) nastavte po adovaný čas. Potom stiskněte tlačítka (3) a na číselníku se vypíše nejblí ší mo dý čas ukončení činnosti. Symbol (S2) zhasne a svítí 'AUTO', jestli e je konečný čas delší ne denní čas + trvání činnosti. Trouba je připravena na činnost a automaticky se zapne s ohledem na nastavený čas.

### Příklad

Denní čas = 12:00, trvání činnosti je nastaveno na 1:30, ukončení činnosti na 14:00. To znamená, e se trouba ve 12:30 zapne.

## Minutka

Minutka má jen upozorňovací funkci a nevypíná troubu. Stisknutím tlačítka (1) se objeví **0.00** a bliká (S1). Knoflíkem (5) nastavte po adovaný čas. Po několika vteřinách symbol (S1) přestane blikat a začne se odpočítávat čas. Na číselníku se objeví denní čas nebo teplota v troubě (jestli e ji tehdy pou íváte). Stisknutím tlačítka (1) mů ete ověřit zbytek času a podle potřeby jej korigovat. Po vypršení nastavené doby se objeví blikající (S1) a zvukový signál, který se po 5 minutách

sám vypne, jestli e není přerušen stisknutím jakéhokoliv tlačítka.

## Odvolání jakéhokoliv nastaveného programu a teploty

Všechna časová nastavení a nastavenou teplotu, kromě minutky, můžete **kdykoliv** odvolat, jestli e na **3 vteřiny** stisknete tlačítko (4).

Nastavený časový program a teplota se automaticky přeruší.

### Pozor:

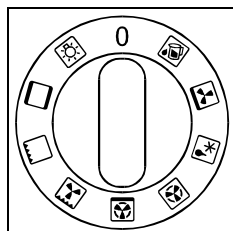
**Jestli e v průběhu činnosti trouby stisknete na 3 vteřiny tlačítko (4), vyma e se nastavená teplota a trouba se automaticky vypne.**

## Důležitá upozornění

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

## Ovládání

Pro ovládání trouby jsou určeny knoflíky pro vypnutí /zapnutí a výběr způsobu činnosti trouby a knoflík elektronické programovací hodiny se znázorněním teploty.



*Knoflík pro vypnutí/zapnutí a výběr způsobu činnosti trouby*

## Nastavení teploty trouby

Teplotu trouby můžete nastavovat v rozmezí od 50 – 275°C.

- vypínačem trouby vyberte požadovaný způsob ohřívání
- otočte knoflík (5) doprava nebo doleva a pusťte jej. Objeví se '0°C', a začne blikat '°C'
- opět otočte knoflík (5) doprava nebo doleva a držte jej v této pozici. Objeví se dopředu nastavená teplota '180°C' (zasvítí symbol (S2) a bliká '°C'). Nastavte požadovanou teplotu a pusťte knoflík (5). Za několik vteřin přestane blikat '°C' a trouba začne hřát.
- Po celou dobu činnosti hodiny ukazují teplotu v troubě a to následujícím způsobem :
- dokud je teplota v troubě nižší než 50°C, svítí symbol (S2) a '--- °C'.

- Jakmile teplota stoupne, vypíše se **přibližná** teplota v troubě, která se mění v dýchávkách o 5°C výše.
- Jakmile je dosažena nastavená teplota trouby, symbol (S2) zhasne a objeví se nastavená teplota.
- Nastavenou teplotu můžete kdykoliv změnit knoflíkem (5).

## Způsoby činnosti

Trouba může být uvedena v činnost následujícím způsobem:

### Osvětlení trouby



Osvětlení trouby zapnete samostatně, bez jakékoli jiné funkce.

Praktické použití: při čištění trouby nebo pro využití zbytkového tepla na konci pečení.

Při jakékoli činnosti trouby se současně zapojí i její osvětlení.

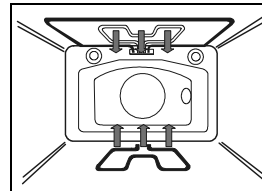
Některé modely mají dvě žárovky pro osvětlení trouby: jedna je umístěna na zadní straně nahoře, druhá žárovka je uprostřed pravé boční strany.

### Horní/spodní topné těleso



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

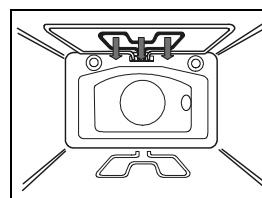
Pečení pečiva nebo masa je možné jenom v jedné výšce.



### Gril



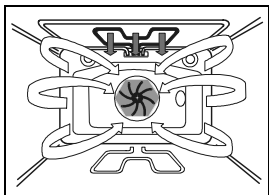
Teplota se odává bezprostředně infra topné těleso, které je umístěno ve vrchní části trouby. Tento způsob je vhodný pro pečení menších kousků masa, jako například steak, klobásy, řízky, ebírka atd.



## Gril s ventilátorem



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

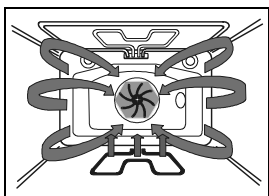


## Horký vzduch a spodní topné těleso



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

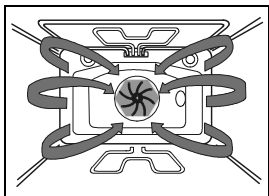
Tento způsob je zvláště vhodný pro pečení pizzy nebo vlhkého a těkavého pečiva ve dvou výškách, ovocného dortu z kynutého nebo křehkého těsta a tvarohového nákypu.



## Horký vzduch



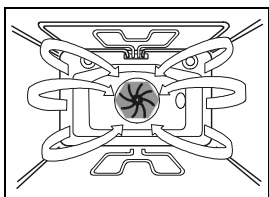
Ventilátor na zadní stěně trouby umožňuje stálé proudění horkého vzduchu okolo pečeně nebo pečiva. Způsob činnosti je vhodný zvláště pro pečení masa a pečiva ve více výškách.



## Rozmrazování



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

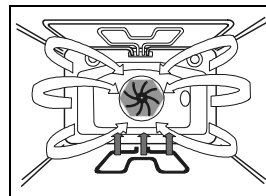


## Spodní topné těleso a ventilátor



U tohoto způsobu je v činnosti současně spodní topné těleso a ventilátor. Je vhodný pro pečení nízkých, kynutých těst a zavařování ovoce a zeleniny.

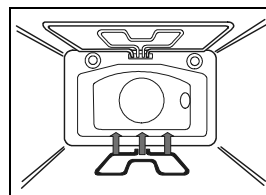
Používejte 1. dráčku zespodu a ne příliš vysoké modely, aby mohl ohřátý vzduch proudit také po horní straně jídel.



## Spodní topné těleso/ Aqua clean



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



## Výšky pečení

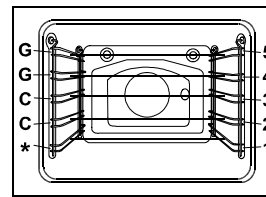
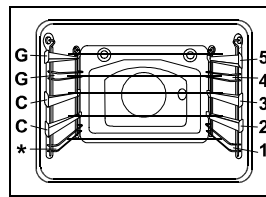
Příslušenství (rošt, nízký a hluboký pekáč) můžete vložit do trouby v 5 výškách.

V tabulkách pečení, které následují jsou popsány jednotlivé výšky.

Mějte na zřeteli, že výšky pečení se vždy počítají zespodu nahoru!

Dráčky jsou vysouvací, drátěné nebo teleskopicky vysouvací (závisí na modelu přístroje).

Teleskopické vysouvací dráčky jsou 2., 3. a 5. U drátěných dráček musíte rošt a pekáče vždy zasunout do dráček.



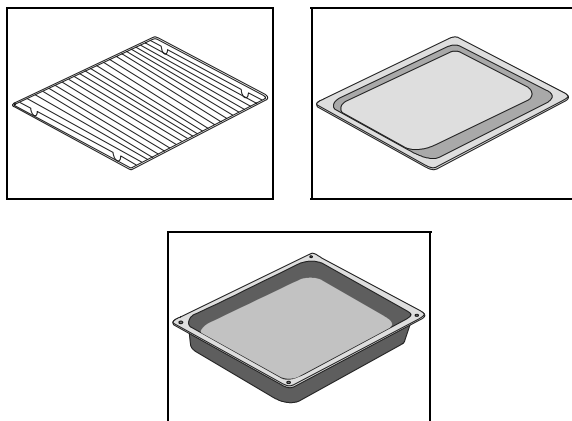
## Příslušenství trouby

(záleží i na modelu)

**Rošt**, na který postavíte nádobu s jídlem nebo jídlo položíte přímo na rošt.

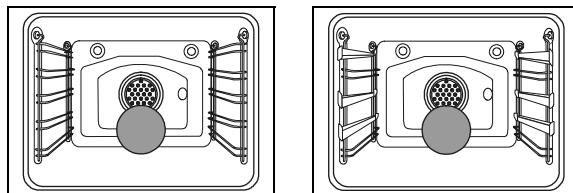
**Nízký pekáč** je určen jen pro pečení pečiva a koláčů.

**Hluboký pekáč** je určen pro pečení masa a vlhkého pečiva a také jako nádoba pro zachycení kapajícího tuku.



## Tukový filtr

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



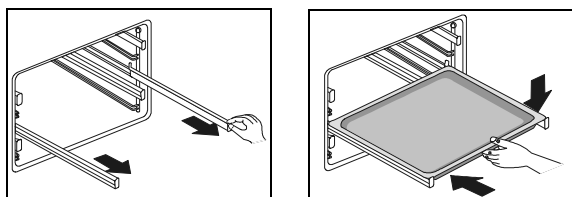
## Teleskopické vysouvací drážky

(jenom u některých modelů)

Pozor: Teleskopicky vysouvací drážky a jiné části příslušenství se ohřívají! Při práci proto používejte úchytnou rukavici na nádobí nebo podobnou ochranu!

Vlevo a vpravo v troubě jsou drážky s teleskopicky vysouvacími drážkami ve třech výškách.

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





## Pečení pečiva

Pro pečení pečiva můžete použít horní/spodní topné těleso nebo horký vzduch.

Tukový filtr musíte při pečení pečiva vždy odstranit z trouby!

### Návod

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

### Pečení pečiva horním /spodním topným tělesem

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

### Pečení pečiva horkým vzduchem

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

## Rady pro pečení pečiva

### Je pečivo uvnitř upečeno?

Dřevěnou špejli propíchněte pečivo na nejvyšším místě. Jestli e na špejli nezůstane přilnuto těsto, potom je pečivo upečeno. Troubu mů ete vypnout a vyu ít zbytkového tepla.

### Pečivo se sesedlo

Ověřte recept. Příště pou ijte méně tekutiny. Řidte se dobou míchání zvláště při pou íti kuchyňských strojů.

### Pečivo je zespodu příliš světlé

Příště pou ijte tmavou formu, postavte pečivo o jednu drá ku ní e a ke konci pečení vypněte spodní topné těleso.

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

Příště sni te teplotu a prodlu te dobu pečení.

## Upozornění k tabulce pro pečení pečiva

- Teplota je uvedena v intervalech. Nejprve nastavte ní ší teplotu, jestli e pečivo správně nezahrdne, potom příště zvýšte teplotu.
- Doby pečení jsou přibli né a proto se mů ou při jednotlivých podmínkách lišit.
- Silněji natištěné údaje vám uká í nejvhodnější dobu ohřívání pro jednotlivý druh pečiva.
- Označení hvězdičkou\* znamená, e musíte troubu předehrát.

## Tabulka pečení pečiva

Druh pečiva	Drá ka (zespodu)	Teplota (v °C)	Drá ka (zespodu)	Teplota (v °C)	Doba pečení (v min.)
<b>Sladká pečiva</b>					
Mramorová buchta, bábovka	2	160-170	2	150-160	55-70
Buchta v hranatém pekáči	2	160-170	2	150-160	60-70
Buchta v dortové formě	2	160-170	2	150-160	45-60
Tvarohový koláč v dortové formě	2	170-180	3	150-160	60-80
Ovocná buchta, křehké těsto	2	180-190	3	160-170	50-70
Ovocný dort s polevou	2	170-180	3	160-170	60-70
Biskvitový dort *	2	170-180	2	150-160	30-40
Buchta s posypátkem	3	180-190	3	160-170	25-35
Ovocná buchta, míchané těsto	3	170-180	3	150-160	50-70
Švestková buchta	3	180-200	3	150-160	30-50
Piškotová roláda*	3	180-190	3	160-170	15-25
Buchta z míchaného těsta	3	160-170	3	150-160	25-35
Kynutá pletýnka, věnec	2	180-200	3	160-170	35-50
Vánoční chlebíček	2	170-180	3	150-160	45-70
Jablkový závin	2	180-200	3	170-180	40-60
Buchty	2	170-180	3	150-160	40-60
<b>Pikantní pečivo</b>					
Špekovka	2	180-190	3	170-180	45-60
Pizza *	2	210-230	3	190-210	30-45
Chleba	2	190-210	3	170-180	50-60
Rohlíky*	2	200-220	3	180-190	30-40
<b>Drobné pečivo</b>					
Piškoty z křehkého těsta	3	170-180	3	150-160	15-25
Stříkané piškoty	3	170-180	3	150-160	20-30
Kynuté drobné pečivo	3	180-200	3	170-180	20-35
Pečivo z listnatého těsta	3	190-200	3	170-180	20-30
Větrníky/pečivo plněné krémem	3	180-190	3	180-190	25-45
<b>Zmra ené pečivo</b>					
Jablkový, tvarohový závin	2	180-200	3	170-180	50-70
Tvarohový dort	2	180-190	3	160-170	65-85
Pizza	2	200-220	3	170-180	20-30
Hranolky na pečení	2	200-220	3	170-180	20-35
Krokety na pečení	2	200-220	3	170-180	20-35

## Pečení masa

Pro pečení masa použijte horní/spodní topné těleso nebo horký vzduch.

Který způsob ohřívání pro určitou nádobu je nejvhodnější, zjistíte podle zdůrazněného tisku v tabulce pro pečení masa.

Při pečení masa v dýně nasadte tukový filtr.

### Rady pro výběr nádobí



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

### Upozornění pro pečení masa

V tabulce pro pečení masa najdete údaje o teplotě, drátce a době pečení. Jelikož doba pečení závisí na druhu, váze a jakosti masa, můžete přijít do odstupání.

- Pečení masa, drůbeže a ryb je ekonomické teprve při váze nad 1 kg.
- Při pečení je zapotřebí dodat tolik tekutiny, aby tuk a šťáva se z pečeně nepřipálila. To znamená, že při připečení, které trvá delší dobu musíme častěji kontrolovat a dolívat tekutinu.
- Po vypršení poloviny času pečené maso obraťte, zvláště při pečení v pekáči. Proto je vhodné, aby se pečeně pekla nejdříve horní stranou otočená dolů.
- Při pečení větších kusů masa dochází k vypařování tekutin a tím se dvířka trouby orosí. To je normální jev, který nemá vliv na činnost přístroje. Po ukončeném pečení otřete dvířka a sklo dvířek do sucha.
- Při pečení na roštu, postavte pod rošt hluboký pekáč pro zachycení šťávy vytékající z masa. Obojí můžete postavit na teleskopické drátky, respektive zasunete do vytahovacích nebo drátěných dráček trouby.
- Jídla neochlazujte v uzavřené troubě, tím se vyhnete orosení.

## Tabulka pro pečení masa

Druh masa	Tíha (v g)	Drá ka (zespodu)	Teplota (v °C) 	Drá ka (zespodu)	Teplota (v °C) 	Doba pečení (v min.)
<b>Hovězí</b>						
Hovězí pečeně	1000	2	200-220	2	180-190	100-120
Hovězí pečeně	1500	2	200-220	2	170-180	120-150
Roastbeef, středně upečený	1000	2	220-230	2	180-200	30-40
Roastbeef, dobře upečený	1000	2	220-230	2	180-200	40-50
<b>Vepřové</b>						
Vepřová pečeně s kůží	1500	2	180-190	2	170-180	140-160
Vepřová pobřišnice	1500	2	190-200	2	170-180	120-150
Vepřové pobřišnice	2000	2	180-200	2	160-170	150-180
Vepřová plecko	1500	2	200-220	2	160-170	120-140
Vepřová roláda	1500	2	200-220	2	160-170	120-140
Kaselská ebírka	1500	2	180-200	2	160-170	100-120
Sekaná pečeně	1500	2	210-220	2	170-180	60-70
<b>Telecí</b>						
Telecí roláda	1500	2	180-200	2	170-190	90-120
Telecí kýta	1700	2	180-200	2	170-180	120-130
<b>Jehněčí</b>						
Jehněčí hřbet	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Skopová kýta	1500	2	190-200	2	170-180	120-130
<b>Zvěřina</b>						
Zaječí hřbet	1500	2	190-210	2	180-190	100-120
Srní kýta	1500	2	190-210	2	170-180	100-120
Kýta z divokého prasete	1500	2	190-210	2	170-180	100-120
<b>Drůbe</b>						
Kuře, celé	1200	2	200-210	2	180-190	60-70
Vykrmená slepice	1500	2	200-210	2	180-190	70-90
Kačena	1700	2	180-200	2	160-170	120-150
Husa	4000	2	160-170	2	150-160	180-200
Krůta	5000	2	150-160	2	140-150	180-240
<b>Ryby</b>						
Celá ryba	1000	2	200-210	2	170-180	50-60
Rybí nákyp	1500	2	180-200	2	150-170	50-70

## Pečení na grilu a zapékání

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

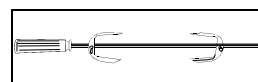
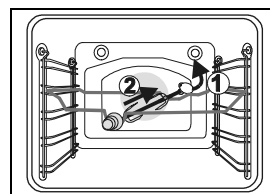
### Rady pro grilování

- **Na grilu pečete v dý při uzavřených dvířkách trouby.**
- V tabulce pro grilování najdete záznamy o teplotě, dráze a době grilování. Doba grilování závisí na druhu, váze a jakosti masa (může přijít do odstoupení).
- **Při grilování masa použijte v dý tukový filtr.**
- Infra topné těleso předehřívejte po dobu asi 3 minut.
- Jestliže pečete na roštu, namažte ho olejem, aby se maso na něj nepřipeklo.
- Tenké plátky masa položte na rošt. Pod rošt postavte pekáč pro zachycení kapajícího tuku a šťávy vytékající z masa. Oboje postavte do teleskopické dráky respektive vsadte do vysouvacích nebo drátěných dráhek trouby.
- Maso, které grilujete obraťte po vypršení poloviny doby. Tenší plátky otočte jenom jednou, větší vícekrát. Pro otáčení použijte kleště na maso, aby z masa nevyteklo příliš šťávy.
- Tmavé druhy masa lépe a rychleji zhnědnou než světlé vepřové nebo telecí maso.
- Po každém grilování očistěte troubu a příslušenství, aby se nečistota příště nezapekla.



## Pečení na rožni

(jenom u některých modelů)

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



## Tabulka pečení na grilu

Druh potravin	Tíha (v g)	Drá ka (zespodu)	Teplota (v °C) 	Teplota (v °C) 	Doba pečení (v min.)
<b>Maso a klobásy</b>					
2 řízky z hovězího filé, krvavé	400	5	250	-	7-9
2 řízky z hovězího filé, do rů ova	400	5	250	-	10-14
2 řízky z hovězího filé, propečené	400	5	250	-	16-20
2 řízky z vepřové krkovičky	350	5	240	-	18-20
2 ebírka	400	5	240	-	18-20
2 telecí řízky	700	5	240	-	16-20
4 jehněčí kotlety	700	5	240	-	10-14
4 klobásy na grilování	400	5	240	-	8-12
2 kusy masového sýru	400	5	240	-	7-10
1 kuře, rozpúlené	1400	3	-	210-220	28-33 (1.strona) 23-28 (2.strona)
<b>Ryby</b>					
Plátky lososa	400	4	240	-	8-12
Ryby v alu-fólii	500	4	-	220	10-13
<b>Opečený chleba</b>					
4 plátky bílého chleba	200	5	240	-	1-2
2 plátky chleba ze smíšené mouky	200	5	240	-	1-2.5
Oblo ené chlebíčky	600	5	240	-	1.5-3
<b>Maso/drúbe</b>					
Kachna*	2000	1	-	150-170	80-100
Kuře*	1000	3	-	160-170	60-70
Vepřová pečeně	1500	3	-	140-160	90-120
Vepřové plecko	1500	3	-	140-160	100-180
Vepřová kýta	1000	3	-	140-160	120-160
Roastbeef/hovězí fileť	1500	3	-	170-180	40-80

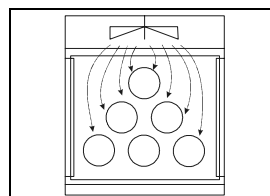
\* mů ete pou ít také ro eň.

## Zavařování


Pro zavařování použijte spodní topné těleso společně s ventilátorem .

- Potraviny a sklenice pro zavařování připravte jako obvykle. Použijte obyčejné sklenice s gumovým obroučkem a skleněným víčkem. Nesmíte používat sklenice na závit nebo s kovovými víčky a kovové plechovky. Jestliže je to možné, je nejlépe, když jsou sklenice stejně velké, naplněné stejným obsahem a dobře uzavřené. Do pekáče můžete postavit 6 litrových sklenic najednou.
- Použijte jenom čerstvé potraviny.
- Do hlubokého pekáče nalijte asi 1 litr vody, aby v troubě vznikla potřebná vlaha. Postavte sklenice do trouby tak, aby se nedotýkali stěn (viz obrázek). Vrstva vlhkého papíru, kterou položíte na sklenice, chrání gumové obroučky.


- Hluboký pekáč se sklenicemi postavte do 2. dráky zespodu. Knoflík pro výběr činnosti otočte do polohy spodní topné těleso/ventilátor a knoflík pro výběr teploty nastavte na teplotu 180°C. Předehřívání trouby není potřeba.
- Mezi zavařováním kontrolujte potraviny a vařte dokud tekutina ve sklenicích nezačne vřít. Řiďte se podle doby uvedené v tabulce pro zavařování.



## Tabulka pro zavařování

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

## Rozmrazování

Prouděním vzduchu v troubě můžete urychlit rozmrazování potravin. Za tím účelem nastavte troubu na  "Rozmrazování".

**Návod:** při nechtěném aktivování knoflíku pro nastavení teploty se rovněž kontrolní světlo trouby ale topná tělesa nejsou zapnuta.

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

# Čištění a údržba

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

## Přední strana skříně

Pro čištění a údržbu těchto povrchů použijte obvyklá čisticidla a řiďte se návody výrobce. Nepoužívejte hrubých čisticidel, ostrých předmětů nebo houbiček na nádobí, které způsobují poškrábání.

## Přední strana skříně z nerezů

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

## Lakované povrchy a části z umělé hmoty

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


## Hliníkový povrch

Hliníkový povrch přístroje (přední stranu) očistíte tekutými neabrazivními čisticidly a měkkou houbičkou. Můžete také použít k tomu určená čisticidla. Přitom postupujte podle návodů výrobců čisticidel.

**UPOZORNĚNÍ:** V žádném případě však nesmíte použít spreje pro čištění trouby, jelikož mohou hliníkový povrch viditelně a trvale poškodit.

## Trouba

Troubu můžete očistit klasickým způsobem (čisticidly, sprejem pro čištění trouby). Pro běžné čištění trouby (po každém použití) doporučujeme následující postup:

Knoflík pro výběr způsobu činnosti u ochlazené trouby otočte do polohy . Knoflík pro nastavení teploty otočte na 50°C. Do pekáče nalijte 0,4 l vody a zasuňte jej do spodní dráhy. Po třiceti minutách se zbytky jídel na smaltu trouby změkčí a můžete je otřít vlhkým hadříkem.

Při silném ušpinění se řiďte následujícími návody:

- Trouba musí být před každým čištěním ochlazená.
- Troubu a části příslušenství očistěte po každém použití, aby se znečištění nepřipeklo.
- Mastnotu očistíte nejlépe teplou mýdlovou vodou, dokud je trouba ještě teplá.

- U velmi silného ušpinění použijte obyčejná čisticidla pro čištění trouby. Troubu důkladně umyjte čistou vodou, aby jste odstranili zbytky čisticidel.
- Nepoužívejte nikdy agresivních čisticidel, jako například hrubé prostředky pro čištění, hrubé houbičky na nádobí, odstraňovače rzi a skvrn a podobně.
- Lakované, nerezové a pozinkované povrchy nebo části z hliníku nesmí přijít do styku se spreji pro čištění trouby, jelikož tak může vzniknout poškození a změna barvy. To stejně platí pro senzor termostatu (jestliže má sporák hodiny se sondou) a zezadu dostupná topná tělesa.
- Při nákupu a dávkování čisticidla myslte také na okolí a řiďte se návody jednotlivých výrobců.

## Katalytické obložení trouby

(jenom u některých modelů)

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

## Užitečné rady

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



## Odstraňování drátěných a teleskopických vysouvacích drážek

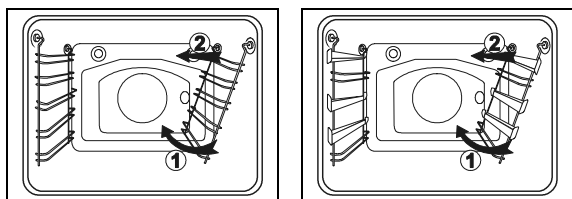
Pro lepší čištění stěn trouby odstraňte drátěné nebo teleskopické vysouvací dráky. Dráky zespuďte otočte dovnitř a nahore je vytáhněte z otvoru.

Boční rošty a teleskopické dráky očistěte jenom obyčejnými čistidly.

Teleskopické vysouvací dráky nesmíte umývat v myčce na nádobí.

**Pozor:** teleskopické vysouvací dráky nesmíte mazat.

Dráky potom opět nasadte do určených otvorů a vytáhněte je směrem dolů.



## Čištění stropu trouby

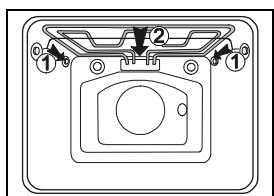
(jenom u některých modelů)

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

Pro jednodušší čištění horní části trouby je u některých přístrojů zabudováno ohybné horní infra topné těleso.

Před čištěním trouby odstraňte pekáče, rošt a dráky a teprve potom vhodným náradím (například nožem nebo šroubovákem) uvolněte příčnou tyč, a tyč vyskočí na levé a pravé straně trouby z lůžka (viz obrázek). Potom druhou rukou přidržte topné těleso, které se na přední straně uvolní a odsune od stropu trouby.

Po očištění topného tělesa jednoduše zatlačte dozadu, a příčná tyč znovu zaklapne do lůžka.



## Sundávání a nasazování dvířek trouby

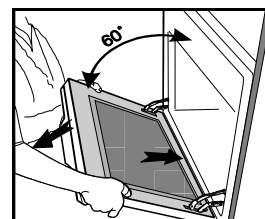
(jenom u některých modelů)

Dvířka trouby zcela otevřete. Objímky spodních nosičů pantů na obou stranách dvířek svisle vyzvedněte a zahákněte je do jazýčků horních nosičů pantů. Potom přivřete dvířka trouby do poloviny (viz obrázek) a lehce je povytáhněte. Dvířka nasadte v obráceném pořadí.

Nasadte je v napůl otevřené poloze (pod úhlem asi 60°) a to tak, aby se mezi otvíráním zatlačíte do konce proti troubě. Dávejte přitom pozor, aby zářezy na spodních nosičích pantů nasedly na spodní stěnu trouby. Jakmile dvířka zcela otevřete, sundejte objímky z jazýčků horních nosičů pantů a vraťte je do vodorovné polohy.



1 Panty dvířek při obyčejném použití



2 Panty dvířek při sundávání

## Sundávání a nasazování dvířek trouby s jednoosým pantem

(jenom u některých modelů)

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

Dvířka potom pomalu zavírejte, a blokády zapadnou do lůžka. Dvířka trochu vyzvedněte asi pod úhlem 15° (s ohledem na zavřenou polohu dvířek) a vytáhněte je z obou lůžek pantů na přístroji (obrázek 2).

Nasazování probíhá v obráceném pořadí

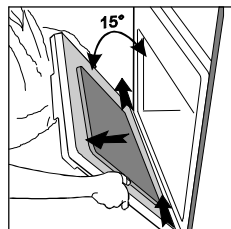
Dvířka nasadte pod úhlem 15° do nosičů pantů na přední stěně přístroje a tlačte je dopředu a dolů, a panty zaskočí do drážek (obrázek 3).

Ověřte, jestli zářezy pantů správně zaskočily do svých nosičů.

Potom dvířka zcela otevřete a sundávací blokády otočte do konce do začáteční polohy. Dvířka pomalu zavírejte a kontrolujte, jestli se správně zavírají (obrázek 4). Jestli se dvířka nedají správně otevřít nebo zavřít, ověřte, jestli jsou zářezy pantů správně umístěny v nosičích pantů.

### Pozor:

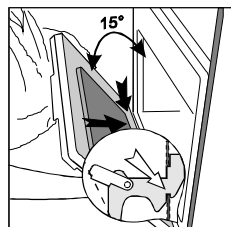
Nedovolte nikdy, aby objímky pantů dvířek vyskočily, jelikož kvůli silným pružinám může dojít do poškození.



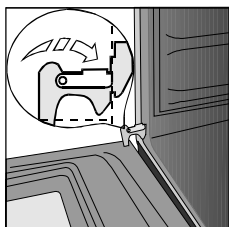
obrázek 1



obrázek 2



obrázek 3



obrázek 4

## Příslušenství

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

### Speciální smalt

Trouba, vnitřní strana dvířek trouby, pekáče jsou potaženy speciálním smaltem, který má hladký a odolný povrch.

Tato speciální vrstva umožňuje jednodušší čištění při pokojové teplotě.

### Tukový filtr

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

---

# Jak postupovat v případě závad?

---

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

## Mějte na zřeteli!

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

## Důležité

Návštěva opraváře v záruční lhůtě **není zdarma**, jestli je přístroj nefunguje kvůli **špatnému zacházení**.

**V pokračování najdete několik rad k odstranění poruch.**

**Programovací hodiny ukazují špatné hodnoty nebo se nekontrolovaně zapínají nebo vypínají.**

V případě špatné činnosti programovacích hodin vypněte sporák na několik minut z elektrické sítě (odšroubujte pojistku nebo vypněte hlavní vypínač), potom jej opět zapojte do elektrické sítě a nastavte přesný denní čas.

**Obrazovka programovacích hodin bliká**

Došlo do výpadku elektrického proudu nebo byl sporák právě zapnut do elektrické sítě. Doby, které byly nastaveny se vymažou. Nastavte přesný čas, aby se mohla trouba zapnout.

**Kontrolní světlo činnosti nesvítí...**

- Aktivovali jste všechny potřebné knoflíky?
- Není domovní pojistka vypnutá ?
- Nastavili jste správně knoflík pro nastavení teploty respektive knoflík pro výběr způsobu činnosti trouby ?

**Domovní pojistka se vícekrát vypne...**

Zavolejte do servisu nebo k tomu vyučeného odborníka!

**Nefunguje osvětlení trouby...**

Výměna žárovky v troubě je opsaná v kapitole "Výměna dílů přístroje".

**Trouba se neohřeje...**

- Není vypnutá domovní pojistka?
- Nastavili jste správně knoflík pro nastavení teploty respektive knoflík pro výběr způsobu činnosti trouby ?

**Pečivo je špatně upečeno...**

- Odstranili jste tukový filtr?
- Řídili jste se návody a radami podle kapitoly "Pečení pečiva"?
- Řídili jste se přesně podle návodu v kapitole pečení ?

# Výměna dílů přístroje

**Kování žárovky v troubě je pod napětím. Hrozí nebezpečí zásahu elektrického proudu!**

Před výměnou žárovky pro osvětlení trouby vždy vypněte sporák, takže odstraníte pojistky nebo přerušíte styk s ochranným vypínačem sítě.

## Ostatní příslušenství

Rošty, pekáče a ostatní příslušenství můžete objednat v Servisu. Přitom uveďte šifru a typ respektive model přístroje.

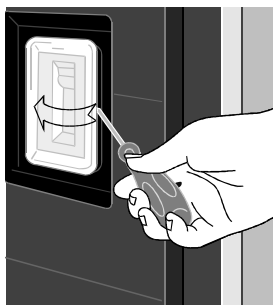
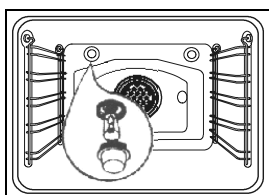
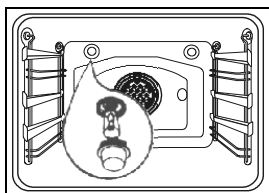
Knoflíky vypínačů můžete sundat vytáhnutím dopředu a potom je vyměnit.

## Žárovka trouby

Pro výměnu potřebujete žárovku s následujícími specifikacemi: kování E 14, 230 V, 25 W, 300°C. Odšroubujte skleněné víko v protisměru hodinových ručiček a vyměňte žárovku trouby.

Potom opět skleněné víko přišroubujte. U boční žárovky můžete odstranit skleněné víko pomocí šroubováku, který zastrčíte do zářezu a zatáhnete ve směru šipky (viz obrázek).

**Žárovka je spotřební zboží a garance se na ni nevztahuje!**



---

# Návod pro umístění a připojení

---

## Bezpečnostní upozornění pro instalaci

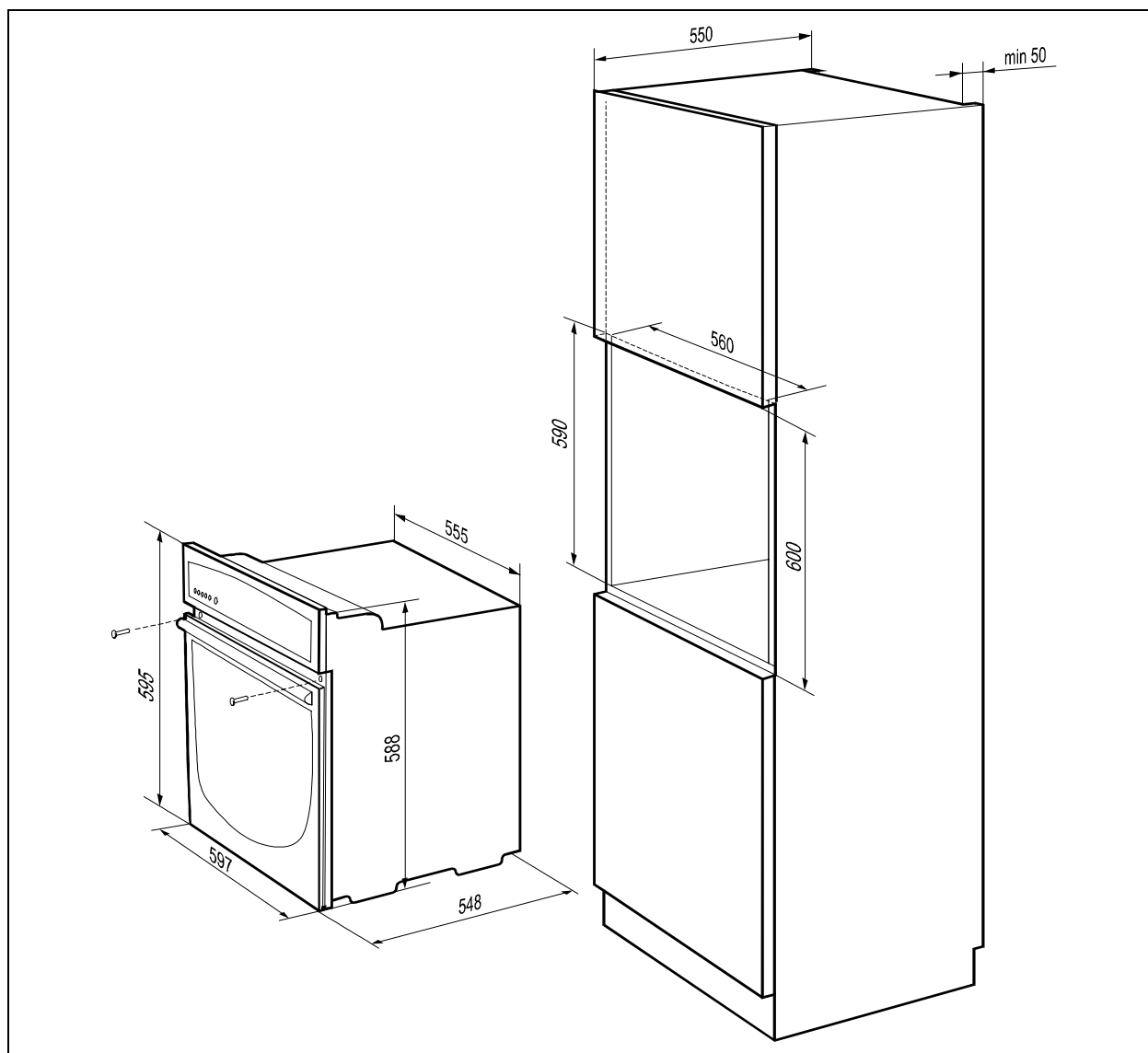
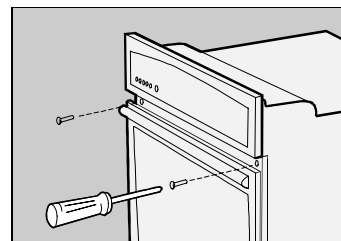
- Připojení smí provést jenom k tomu vyškolený odborník.
- V elektrickém vedení je zařízení, které odděluje přístroj na všech pólech od sítě a u kterého je v otevřené poloze vzdálenost mezi kontakty nejméně 3 mm. Vhodné jsou LS- kontakty nebo pojistky.
- Pro připojení sporáku se mohou použít gumové přípojkové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

# Vestavění elektrické trouby

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

- Před vestavěním přístroje musíte odstranit ze zadní strany korpusu nábytkového elementu zadní stěnu.
- Musíte však přihlídnout k mírám otvoru pro vestavění, které jsou uvedené na obrázku.
- Dno nábytkového elementu (max 530 mm) musí být vždy kratší od bočních stěn, aby bylo zajištěno patřičné větrání.
- Nábytkový element vyrovnejte pomocí vodováhy.
- Nábytkový element, do kterého je vsazen vaříč k vestavění, musíte bezpodmínečně pevně zabudovat, například spojit se sousedními elementy.

- Přístroj zatlačte do konce nábytkového elementu.
- Při připevňování dávejte pozor, aby jste šrouby příliš nezatáhli, neboť tím můžete poškodit stěnu elementu nebo smalt přístroje.

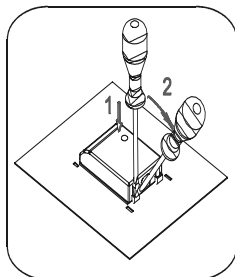


# Elektrické zapojení



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

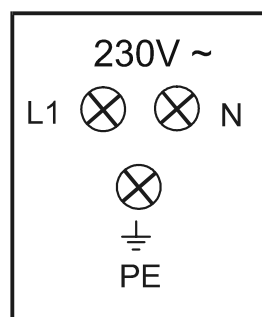
**Elektrické zapojení smí provést jenom Servis nebo k tomu registrovaný elektroinstalatér! Špatným zapojením se zničí části přístroje a v takovém případě nemáte právo na záruku!**  
Připojovací napětí spotřebitele (230 V proti N) musí ověřit odborník pomocí měřicího zařízení.



- Před zapojením zkontrolujte, jestli napětí, které je uvedeno na typovém štítku souhlasí s napětím vaší rozvodové sítě.
- Délka připojovacího kabelu musí být 1,5 m tak, aby jste mohli přístroj zapojit dříve, než jej posunete ke zdi.
- Ochranné vedení musí být vyměřeno tak, aby při selhání ta něho odlehčení na tah je zatím en později, než části pod napětím.

## Postup

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



## Barvy vodiče

L1, L2, L3 = venkovní vodiče, které vedou napětí. Zpravidla jsou barvy: černé, hnědé.

N = neutrální vodič

Barva vodiče je zpravidla modrá.

Dávejte pozor na správné N-připojení!



PE = ochranný vodič

Barva vodiče je zeleno – lutá.

# Technické údaje

Elektrická trouba	EVP444-421E
<b>Rozměry</b> Výška/šířka/hloubka v mm	588x555x548
<b>Vestavné rozměry</b> Výška/šířka/hloubka v mm	600/560/550
<b>Síťové napětí</b>	3N AC 400 V
<b>Jmenovité napětí topných těles</b>	230 V, 50 Hz
<b>Trouba</b>	
<b>Max. teplota</b>	275 °C
Knoflík pro nastavení teploty/knoflík pro výběr způsobu činnosti	1/1
<b>Výšky nastavení</b> -Teleskopické dráky ve 3 výškách (jenom u některých modelů)	5
Horní topné těleso/spodní topné těleso (kW)	0,9/1,1
Gril/kulaté topné těleso (kW)	2,0/2,2
Osvětlení trouby zadní/boční (W)	25/25*
<b>Způsoby činnosti</b>	
Horní/spodní topné těleso (kW)	2,0
Horní topné těleso (kW)	0,9
Spodní topné těleso (kW)	1,1
Gril (kW)	2,0
Gril s ventilátorem (kW)	2,2
Hořák u ventilátoru (kW)	2,2
Motor ventilátoru u hořáku (W)	35
Motor rozně* (W)	4
Motor chladicího ventilátoru* (W)	11
<b>Společný příkon (kW)</b>	3,4
<b>Trouba dohromady (kW)</b>	3,4

\* závisí na vybavení přístroje

## Servis

### Oprava

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

### Důležité

Dříve než zavoláte do servisu, ověřte, jestli můžete poruchu pomocí návodu sami opravit. V kapitole "Co udělat, jestli se vzniknou problémy?" najdete několik návodů pro odstranění poruch. Návštěva opraváře v záruční lhůtě **není zdarma**, jestli se přístroj nefunguje kvůli **špatnému zacházení**.

Návod k použití mějte uschován tak, aby byl vždy na dosah a jestli se přístroj prodáte dále, potom jim dejte také návody.

### Typový štítek

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

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