MORA

CZ **Návod k použití, instalaci a připojení**



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 vaším 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.

Důležité - Před použitím přečtěte.....3
Popis zařízení.....5
Trouba.....7
Příprava pokrmů.....18
Čištění a údržba.....29
Zvláštní upozornění a chybová hlášení.....36
Pokyny pro instalaci a připojení 38
Technické údaje.....41

Důležité - Před použitím přečtěte

Bezpečnostní opatření

- Přístroj mohou používat děti od 8 let věku a osoby se sníženými fyzickými a mentálními dispozicemi, případně s nedostatkem zkušeností pouze za předpokladu, že byli důkladně instruovány a poučeny o nebezpečí plynoucím z používání. Děti si nesmí hrát s přístrojem. Čištění a údržba by neměla být prováděna dětmi bez dohledu dospělé osoby.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič, jeho části a příslušenství může být během provozu velice horké. Vyvarujte se doteku ohřátých ploch. Děti do 8 let věku by neměly být přírtomné, pokud nejsou pod stálým dohledem.
- Používejte pouze doporučenou sondu pro váš model trouby.
- VAROVÁNÍ: Při výměně žárovky vnitřního osvětlení se nejprve ujistěte, že je spotřebič vypnutý. Předejdete tak možnosti zasažení elektřinou.
- Na čištění nepoužívejte agresivní čistící prostředky, ani kovové škrabky. Tyto mohou narušit povrch, případně poškodit sklo, které se stane náchylnější k poškození a k prasknutí.
- Na čištění varné desky nikdy nepoužívejte parní čističe a tlakové čističe. Hrozí nebezpečí zasažení elektrickým proudem.
- Spotřebič není připraven na ovládání pomocí externích časovačů a jiných speciálních ovládacích systémů.

Varování

- Spotřebič může být připojen k elektrické sítí pouze autorizovaným servisním technikem, nebo odborníkem
- Manipulace se spotřebičem, nebo neprofesionální servisní zásah může vést k riziku závažného poranění, případně k poškození výrobku. Opravy může provádět pouze autorizovaný servisní technik, nebo expert.
- Zachycení napájecího kabelu například ve dveřích trouby může způsobit zkrat a poškodit spotřebič. Dbejte na správné umístění napájecích kabelů do bezpečné vzdálenosti.
- Výrobek je určen výhradně pro vaření. Nepoužívejte k jiným účelům, například pro vytápění místnosti.
- Věnujte zvláštní pozornost vaření v troubě. Vzhledem k velmi vysokým teplotám mohou být pekáče, plechy, mřížky a stěny trouby velice horké. Vždy používejte kuchyňské rukavice.
- Nikdy neobalujte vnitřní stěny trouby aluminiovou fólií, nepokládejte pečící nádoby na dno trouby. Aluminiová fólie zamezí cirkulaci vzduchu, znatelně zhorší proces pečení a poškodí svrchní vrstvu vnitřního pláště.

301202

- Dveře trouby mohou být během procesu pečení velmi horké. Některé modely mají proto instalované na dveřích třetí sklo, které výrazně pomáhá chránit vnější plochu dveří před přílišným zahříváním.
- Při přetížení může dojít k poškození pantů dveří. Nepokládejte těžké nádobí na otevřené dveře , při čištění se o otevřené dveře neopírejte. Před čištěním trouby sundejte dveře (kapitola »Odstranění a instalace dveří trouby«). Nesedejte a nestoupejte na otevřené dveře trouby (upozornit děti!).



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

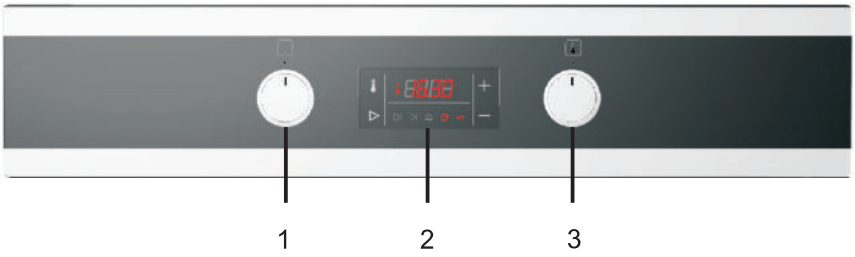
Spotřebič je určen pro běžnou přípravu pokrmů v domácnostech a neměl by se používat k jiným účelům. Jednotlivé možnosti jeho použití jsou vyčerpávajícím způsobem popsány v tomto manuálu.

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 pro zapnutí/vypnutí a výběr způsobu činnosti trouby

2 Elektronické programovatelné hodiny s teplotou a zobrazením provozního režimu

3 Knoflík pro nastavení teploty trouby

(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.

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

Trouba

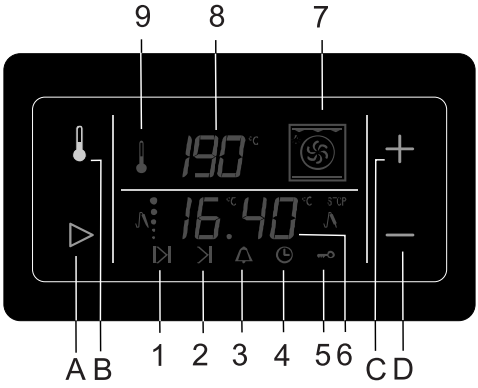
Před prvním použitím

- 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.

Elektronické programovatelné hodiny s teplotou a zobrazením provozního režimu

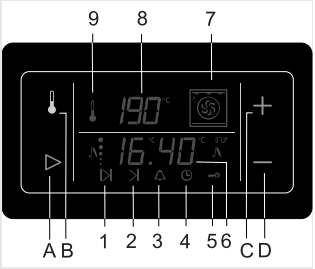


Dotyková tlačítka:

A Tlačítko výběru a potvrzení výběru
B Tlačítko nastavení teploty
C Tlačítko snížení hodnoty (minus)
D Tlačítko zvýšení hodnoty (plus)

Displej:

1 Délka doby provozu trouby
2 Délka doby zastavení provozu trouby
3 Odpočítávání času (alarm)
4 Denní čas
5 Dětská pojistka
6 Hodiny – zobrazení času/zobrazení teploty masové sondy
7 Zobrazení provozního režimu trouby
8 Zobrazení teploty
9 Symbol provozu ohřívání



- Pokud bylo zařízení připojeno k síti nebo došlo k výpadku proudu, zobrazí se na krátkou chvíli nejprve na displeji slovo „META" nebo „GLAS". Potom displej zabliká. Aby bylo možné spustit troubu, musíte nastavit tlačítky (C) a (D) správnou denní dobu.
- Každé stisknutí/aktivace dotykového tlačítka je signalizováno pípnutím.
- Vyberte si funkci pomocí tlačítka (A). Symbol, který odpovídá této funkci, rychle zabliká, a tím vám přístroj oznámí, že můžete potvrdit nebo provést změnu nastavení funkce. Po pěti sekundách se blikání zpomalí a na displeji se zobrazí čas odpovídající nastavené funkci. Symboly, které svítí, odpovídají aktivovaným funkcím, ačkoli ne všechny jsou zobrazeny na časovém displeji (6). Vždy je zobrazeno poslední provedené nastavení.
- Jestliže stisknete a přidržíte jedno z tlačítek (C), popř. (D), zvýší se rychlost změny nastavovaných hodnot.
- V případě, že je výpadek proudu kratší než 2 minuty, zůstávají všechna nastavení uložena.

⚠ **Pro lepší fungování dotykových tlačítek je potřeba, abyste se jich dotýkali co největší plochou svého prstu.**



- Teplotu a další nastavení lze provést pomocí zvláštního knoflíku, který nahrazuje dotyková tlačítka.

Nastavení přesného času (hodiny)

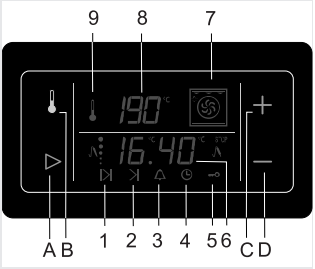
- Nastavte hodiny na aktuální denní čas pomocí stisknutí tlačítka výběru (A). Poté vyberte symbol (4).
- Použijte tlačítka (C) a (D) pro nastavení přesného denního času.
- Potvrďte svá nastavení pomocí opětovného stisknutí tlačítka (A). Pokud tlačítko (A) nestisknete, nastavení se automaticky potvrdí po několika sekundách.

Nastavení funkcí hodin

Kromě možného nastavení teploty lze elektrické hodiny naprogramovat jako kuchyňský budík (minutku). Obojí nastavení je zobrazeno na stejném displeji. Požadované zobrazení se nastavuje pomocí odpovídajících tlačítek (A) nebo (B).

Programovatelné hodiny lze používat pro nastavení funkce trouby ve třech režimech:

- **Nastavení doby vaření/pečení -** okamžité zapnutí trouby; po uplynutí určité doby se trouba sama automaticky vypne.
- **Nastavení konce doby vaření/pečení -** nastavení času, kdy dojde k vypnutí trouby.
- **Nastavení opožděného spuštění -** automatické spuštění a vypnutí trouby v nastaveném čase.



Nastavení doby pečení/vaření

V tomto režimu můžete nastavit délku doby pečení (vaření). Maximální možné nastavení je 10 hodin.

- Stiskněte tlačítko (A) a vyberte symbol (1). Použijte tlačítka (C) a (D) pro nastavení délky doby pečení/vaření.
- Zapněte troubu (použijte příslušný knoflík pro nastavení režimu a teploty). Po uplynutí nastaveného času dojde k automatickému vypnutí trouby (konec pečení). Ozve se přerušované pípání, které můžete vypnout stiskem jakéhokoli tlačítka; pokud nestisknete žádné tlačítko, vypne se pípání automaticky po uplynutí jedné minuty.
- Na displeji začne blikat současně symbol (1) a (-:--). Pokud chcete pokračovat v pečení/vaření, stiskněte tlačítko (A) a nastavte novou délku doby pečení/vaření.

Nastavení doby konce pečení/vaření

V tomto režimu je možné nastavit čas, kdy bude trouba vypnuta. Maximální možné nastavení je 10 hodin od aktuálního času.

- Ujistěte se, že máte správně nastavený přesný čas.
- Použijte tlačítko (A) a vyberte symbol (2). Na displeji se automaticky zobrazí aktuální denní čas. Stiskněte tlačítka (C) a (D) pro nastavení času konce pečení/vaření.
- Spusťte troubu (použijte odpovídající knoflíky pro nastavení režimu a teploty). Trouba se okamžitě spustí a ukončí svou činnost v nastavený čas. Ozve se přerušované pípání, které můžete vypnout stiskem jakéhokoli tlačítka; pokud nestisknete žádné tlačítko, vypne se pípání automaticky po uplynutí jedné minuty.
- Na displeji začne blikat současně symbol (1) a (-:--). Pokud chcete pokračovat v pečení/vaření, stiskněte tlačítko (A) a nastavte novou dobu.

Nastavení opožděného spuštění trouby

V tomto provozním režimu musíte provést současně nastavení délky doby pečení/vaření a času, kdy má být trouba vypnuta.
Čas vypnutí trouby může být nastaven maximálně na +24 hodin od aktuálního času.

- Ujistěte se, že máte správně nastavený přesný čas
- Nejprve nastavte dobu pečení/vaření: Stiskněte tlačítko (A) a vyberte symbol (1). Pomocí tlačítek (C) a (D) nastavte požadovanou délku doby pečení/vaření.
- Poté nastavte čas vypnutí trouby: Použijte tlačítko (A) a vyberte symbol (2). (Na displeji se automaticky zobrazí součet aktuálního času a nastavené délky doby pečení/vaření). Stiskněte tlačítka (C a (D) pro nastavení času konce pečení/vaření.
- Hodiny budou nyní čekat do doby, než bude trouba automaticky spuštěna – symboly (1) a (2) svítí.
- Spusťte troubu (použijte odpovídající knoflíky pro nastavení

režimu a teploty). V nastavený čas se trouba automaticky spustí (symbol (2) nebude během provozu trouby svítit) a automaticky se vypne po uplynutí nastavené délky doby pečení/vaření. Ozve se přerušované pípání, které můžete vypnout stiskem jakéhokoli tlačítka; pokud nestisknete žádné tlačítko, vypne se pípání automaticky po uplynutí jedné minuty.

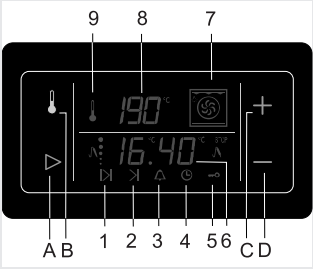
Nastavení minutky (alarmu)

Hodiny lze také používat nezávisle na provozu trouby, tzn. jako klasickou kuchyňskou minutku, která vám oznámí, že uplynula určitá doba.

- Stiskněte tlačítko (A) a vyberte symbol (3). Poté použijte tlačítka (C) a (D) pro nastavení doby, po jejímž uplynutí bude spuštěn alarm. Maximální možné nastavení je 10 hodin.
- Po uplynutí nastavené doby se ozve přerušované pípání, které lze zastavit stiskem jakékoli klávesy; pokud nestisknete žádnou klávesu, vypne se alarm automaticky po jedné minutě. Symbol (3) zhasne.

⚠ **Poslední minuta odpočítávání je zobrazována v sekundách.**

⚠ **Z bezpečnostních důvodů se po určité době trouba automaticky vypne:**
- po 10 hodinách, pokud je teplota pečení vyšší než 120 °C;
- po 24 hodinách, pokud je teplota pečení nižší než 120 °C.



Nastavení hlasitosti pípání

Nastavení hlasitosti alarmu lze provést pouze tehdy, když není nastavena žádná funkce (tzn. jsou zobrazeny hodiny - aktuální denní čas).

- Stiskněte tlačítko (D) a přidržte jej asi po dobu tří sekund; zobrazí se indikátor hlasitosti a ozve se pípnutí odpovídající nastavené hlasitosti; „oooo" označuje maximální hlasitost a „o" označuje minimální hlasitost. Použijte tlačítko (D) pro výběr mezi čtyřmi úrovněmi hlasitosti.
- Potvrďte nastavení zvolené hlasitosti stiskem tlačítka (A); pokud nestisknete tlačítko (A), potvrdí se nastavení automaticky po několika sekundách.

Nastavení dětské pojistky

Aktivace: Stiskněte tlačítko (A) a vyberte symbol (5). Použijte tlačítko (B) nebo (C) pro aktivaci dětské pojistky. Na displeji se zobrazí „ON". Potvrďte nastavení stiskem tlačítka (A).
Deaktivace: Stiskněte tlačítko (C) nebo (D) pro deaktivaci dětské pojistky. Na displeji se zobrazí „OFF".
Nastavení musí být potvrzeno tlačítkem (A).

- Pokud byla pojistka zapnuta v době, kdy nebyla nastavena žádná funkce minutky (jsou zobrazeny hodiny), nebude trouba v provozu a nebude možné provádět žádné změny v nastavení.

- Pokud byla pojistka zapnuta při současném nastavení jakékoli funkce hodin, bude trouba fungovat jako obvykle. Nebudou však možné jakékoli změny nastavení hodin nebo jejich funkcí.

Osvětlení displeje
Po jedné minutě od vypnutí se displej přístroje ztlumí.

Smazání nastavení hodin
- Všechna nastavení lze smazat pomocí současného stisknutí tlačítek (C) a (D) a přidržením tlačítek po dobu tří sekund. Nastavené programy jsou okamžitě přerušeny a hodiny budou zobrazovat aktuální denní čas.
- Jakékoli nastavení programovatelných hodin může být také smazáno následujícím způsobem: vyberte funkci stiskem tlačítka (A), poté stiskněte zároveň tlačítko (B) a (C). Další cestou ke zrušení nastavení funkce je nastavit její hodnotu na „0.00".

Ovládání trouby

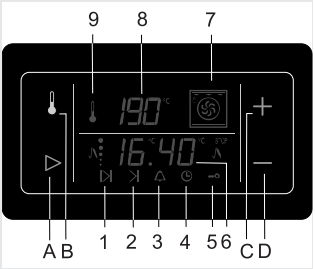
Trouba se ovládá pomocí knoflíku volby provozního režimu (vypnuto/zapnuto) a pomocí elektronických programovatelných hodin se zobrazením teploty.



Knoflík volby provozního režimu (vypnuto/zapnuto)

Otočte knoflíkem do požadované polohy. Na displeji se zobrazí zvolený provozní režim a teplota. Trouba se spustí.

Nastavení teploty



Použijte elektronické programovatelné hodiny pro nastavení teploty a funkcí:
- Jakmile se otočí ovládacím knoflíkem (knoflík pro výběr provozního režimu), zobrazí se na displeji zvolený režim a nastavená teplota; na displeji zabliká na chvíli symbol „°C".
- Jakmile začne symbol „°C" blikat, můžete nastavit požadovanou teplotu pomocí tlačítek (C) a (D). Teplotu můžete nastavit v rozmezí 30–275 °C v krocích po 5 °C. V některých provozních režimech je omezena maximálně možná nastavitelná teplota. Pokaždé, když se stiskne dotykové tlačítko, se změní hodnota o 5 °C; pokud dotykové tlačítko stisknete a přidržíte, bude se rychlost změny hodnot zvyšovat.
- Vzrůstající aktuální teplota v troubě se zobrazuje na displeji v krocích po 5 °C. Jakmile teplota trouby klesne pod 30 °C, zobrazí se na displeji symbol „---°C". Při zahřívání se také zobrazí symbol (9), který oznamuje, že jsou topná tělesa v provozu.
- Po dosažení nastavené teploty zhasne symbol (9) a ozve se krátké pípnutí.

- Během pečení se udržuje teplota občasným zapnutím topných těles; pokaždé, když se tak stane, objeví se na displeji symbol (9).
- Teplotu můžete měnit kdykoli během provozu trouby stisknutím tlačítka (B). Po jeho stisknutí začne na displeji blikat symbol „°C”. Hodnotu můžete změnit pomocí tlačítek (C) a (D).



Nastavení teploty pomocí speciálního knoflíku (pouze u některých modelů)

Teplotu a jiná nastavení můžete upravit pomocí speciálního knoflíku, který svou funkcí nahrazuje dotykové tlačítka programovatelných hodin.

- Otáčejte knoflíkem pro výběr teploty napravo nebo nalevo (po směru hodinových ručiček nebo proti směru hodinových ručiček). Na displeji se bude zobrazovat nastavená teplota a bude blikat symbol „°C”.
- Otáčením knoflíku nebo jeho přidržením ve směru napravo nebo nalevo provádíte změnu nastavení teploty v krocích po 5 °C.

Rychlé předehřívání trouby



Tento režim používejte, pokud si přejete troubu rychle předehřát na požadovanou teplotu. Není vhodný pro vaření/pečení potravin.

- Vyberte provozní režim (rychlý ohřev) pomocí odpovídajícího knoflíku.
- Trouba se začne zahřívat.
- Pokud chcete, změňte nastavenou teplotu.
- Když se trouba zahřála na přednastavenou teplotu, ohřev se zastaví a ozve se přerušované pípání, které deaktivujete stiskem jakéhokoli dotykového tlačítka nebo otočením knoflíku pro výběr režimů. Pokud ani jednu z těchto dvou věcí neuděláte, nevadí, pípání se automaticky vypne po jedné minutě.
- Trouba je nyní připravena na pečení.

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.



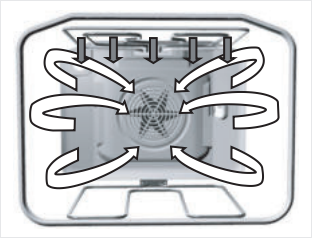
Velký gril

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.



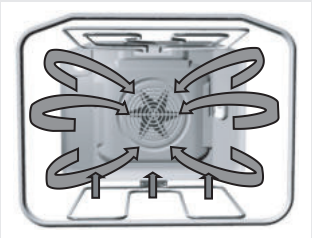
Gril

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.



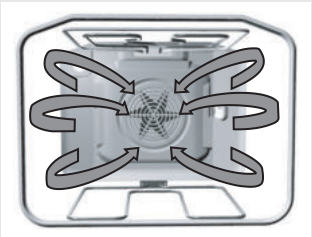
Gril s ventilátorem

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.



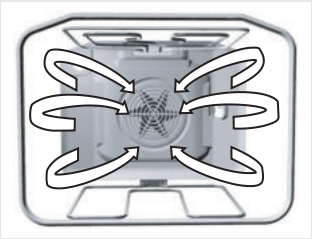
Horký vzduch a spodní topné těleso

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.



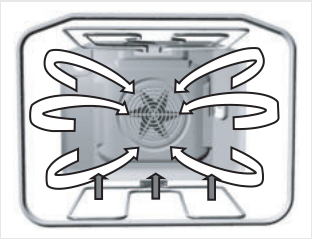
Horký vzduch

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

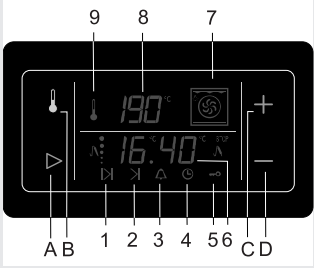
U tohoto režimu je v činnosti současně spodní topné těleso a ventilátor. Je vhodný pro pečení nízkých, kynutých těst a zavařování ovoce a zeleniny. Používejte 1. drážku zespodu a ne příliš vysoké pekáče, aby mohl ohřátý vzduch proudit také po horní straně jídel.



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“.

Vypnutí trouby



Po ukončení pečení otočte knoflík výběru režimů do pozice „nula”. Tím také přerušíte a smažete všechny nastavené funkce hodin (viz část „Nastavení funkcí hodin”); hodiny se přepnou do zobrazení aktuálního denního času.
Po ukončení vaření a vypnutí trouby bude displej zobrazovat klesající teplotu až do 50°C.

Výšky pečení (pouze u některých modelů)

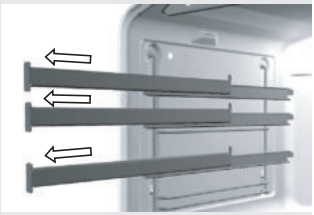






- Příslušenství (rošt, nízký a hluboký pekáč) můžete vložit do trouby v 5 výškách.
- Pamatujte, že výšky pečení se vždy počítají zespodu nahoru. V pomocných tabulkách na pečení, které jsou uvedeny dále v tomto dokumentu, je na jednotlivé výšky odkazováno.
- Drážky jsou vysouvací, drátěné nebo teleskopicky 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.

Teleskopické vysouvací drážky (pouze u některých modelů)





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

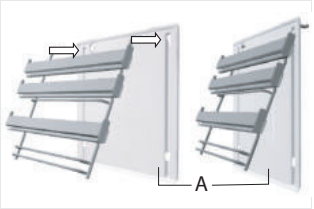
Vysunovací drážky se skládají z/ze (závisí na modelu):
- tří drážek, které lze částečně vysunout;
- jedné drážky, kterou lze vyndat zcela, a dvou, které lze vysunout jen částečně; nebo
- tří drážek, které lze vysunout zcela.

⚠ **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.

301202

Vložky pro jednodušší mytí (jen u některých modelů)

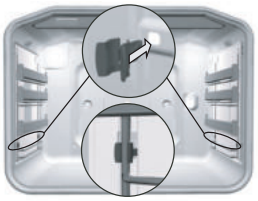




Vložky pro snadné čištění zabraňují rozstřikování tuku a oleje na stěny trouby.

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.

Příslušenství (závisí na modelu)



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



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

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



Mělký pekáč je určen pouze pro pečení pečiva a koláčů.



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

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



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

Tukový filtr (pouze u některých modelů)



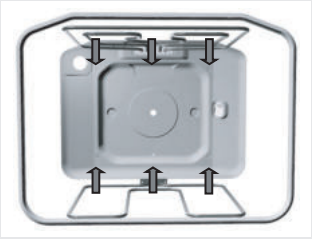
Tukový filtr, instalovaný na zadní stěně trouby, chrání ventilátor a troubu před znečištěním, zvláště od rozstříkaného tuku. Při pečení masa vám tedy doporučujeme tento filtr používat. Při přípravě pečiva, koláčů nebo vánočního pečiva však tento filtr vždy odstraňte! Pokud byste filtr ponechali na svém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

Pečení pečiva

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

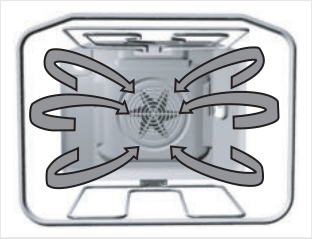
Návod

- 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 -při vaření pouze na jediné úrovni

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

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.

301202

Tabulka nastavení trouby pro pečení masa při kombinovaném použití horního a spodního topného tělesa nebo režimu horkého vzduchu - při vaření pouze na jediné úrovni

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).

Grilování a zapékání

- 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	240	-	14-16
4 plátky z hovězího masa, stř.	“	4	240	-	16-20
4 plátky z hovězího masa, propeč.	“	4	240	-	18-21
4 řízky z vepřové krkovičky	“	4	240	-	19-23
4 žebírka	“	4	240	-	20-24
4 telecí řízky	“	4	240	-	19-22
6 jehněčí kotlety	100g/ks	4	240	-	15-19
8 grilovací klobásky	100g/ks	4	240	-	11-14
3 kusy masového sýra	200g/ks	4	240	-	9-15
1/2 kuřete	600g	2	-	180-190	25 (1.strana) 20 (2.strana)
Ryba					
Plátky lososa	600	3	240	-	19-22
4 pstruzi	200g/ks	2	-	170-180	45-50
Opečený chléb					
6 plátků bílého chleba	/	4	240	-	1,5-3
4 plátky chleba ze smíšené mouky	/	4	240	-	2-3
Sendvič – obložený toast	/	4	240	-	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.

Tabulka nastavení – gril

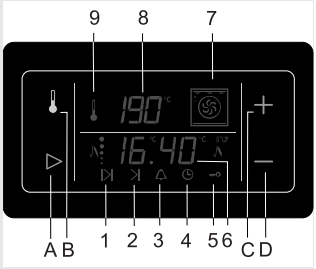
Druh jídla	Hmotnost (g)	Drážka (zespoda)	Teplota (°C)	Teplota (°C)	Doba pečení (min.)
Maso a klobásky					
2 plátky z hovězího filé, propečené	180g/kom	4	240	-	18-21
2 žebírka		4	240	-	20-22
2 řízky z vepřové krkovičky	180g/kom	4	240		18-22
4 grilovací klobásky	100g/kom	4	240	-	11-14
4 toasty		4	240	-	5-7
Toast - zapékání		4	240		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

Pečení s použitím masové sondy teploměru (pouze u některých modelů)

Při tomto režimu nastavte požadovanou teplotu uvnitř potraviny (např. uvnitř kusu masa). Můžete provést nastavení v intervalu 30 až 99°C.
Trouba bude poté pracovat, dokud nebude dosaženo nastavené teploty uvnitř potraviny. Teplota je měřena teplotní sondou (teploměrem). Pečení se sondou je vhodné pro přípravu velkých kusů masa, především bez kostí. S touto funkcí se nedoporučuje připravovat králíka nebo kuře.

Doporučené vnitřní teploty:

Vepřová pečeně	85°C
Hovězí pečeně	80°C
Telecí pečeně	75°C
Křehké filé (malé filé)	40-50°C



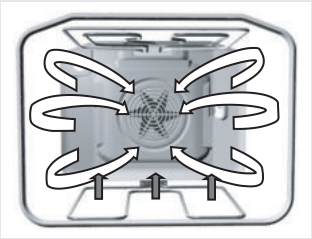
Postup pečení masa se sondou:

- Zapojte sondu do zásuvky a vložte (připevněte) ji do kusu masa (nebo jiné potraviny). Zásuvka se nachází v předním horním rohu na levé boční stěně trouby. Sonda obsahuje kovové pouzdro, které před použitím odstraňte a po použití opět nasaďte.
- Jakmile sondu připojíte, bude se na displeji místo času zobrazovat měřená teplota. Pokud byly nastaveny jakékoli funkce minutky, budou automaticky smazány.
- U nastavované teploty (80°C) bude blikat po několik sekund symbol „°C". Během doby, po kterou symbol bliká, můžete pomocí tlačítek (C) a (D) nastavit teplotu v rozmezí 30 až 99°C;teplotu můžete nastavit v krocích po 1 sekundě.
- Pokud symbol „°C" přestal blikat, stiskněte nejprve tlačítko (A), aby bylo možné provádět změny v nastavení cílové teploty sondy.

- Nastavte knoflík výběru provozního režimu do požadované polohy. Doporučujeme současně použít spodní a horní topné těleso. Trouba se začne zahřívat.
- Během vaření/pečení se na displeji zobrazuje aktuální teplota masa/potraviny (teplota sondy). Pokud je teplota nižší než 30 °C, bude na displeji zobrazen symbol „- -".
- Během pečení můžete měnit teplotu jak v troubě, tak přednastavenou teplotu v mase. Stiskněte příslušný displej a nastavení proveďte pomocí tlačítek.
- Když je dosaženo nastavené teploty v mase, trouba se automaticky vypne. Na displeji se zobrazí nápis STOP a ozve se přerušované pípání, které můžete zastavit stiskem jakéhokoli tlačítka. Pokud nestisknete žádné tlačítko, pípání se po jedné minutě samo vypne.
- Vypněte troubu, vyndejte sondu z masa a odpojte ji ze zásuvky. Nasaďte ochranné pouzdro.

⚠ **Ujistěte se, že se sonda nedotýká topných těles. Používejte pouze sondy určené pro použití s tímto modelem trouby.**

Zavařování



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

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

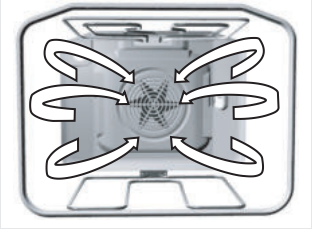
- Použijte jenom čerstvé potraviny.
- Do hlubokého pekáče nalijte asi 1 litr vody tak, aby v troubě vznikla potřebná vlhkost. Postavte sklenice do trouby tak, aby se nedotýkaly stěn (viz obrázek). Gumové těsnění by nemělo být před uzavřením sklenic vlhké.
- Hluboký pekáč se sklenicemi postavte do 2.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

Tabulka nastavení – zavařování

Potraviny pro zavařování	Množství	T = 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.

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 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.

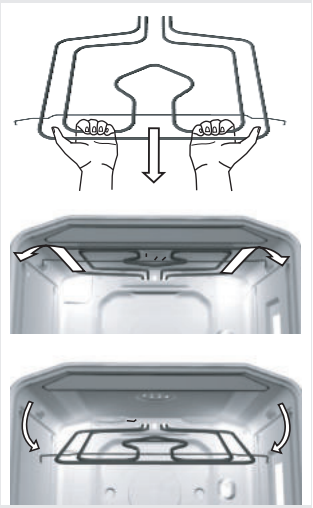
Katalytická vrstva (pouze u některých modelů)

- 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.

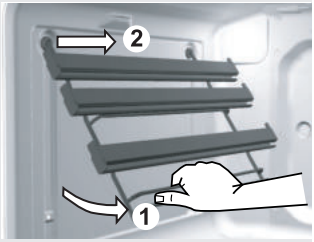
Příslušenství
Příslušenství (grilovací mřížku, pekáče atd.) umyjte horkou vodou a běžným čisticím prostředkem na nádobí.

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)

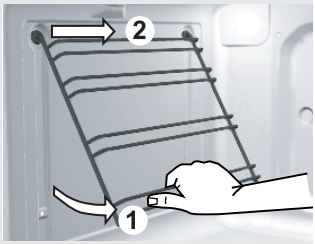


Odstraňování teleskopických drážek
Pokud si chcete usnadnit čištění vnitřku trouby, vyndejte teleskopické drážky ven:
- Drážky zespodu otočte dovnitř a nahoře je vytáhněte z otvoru.
- Boční rošty a teleskopické drážky očistěte jenom obyčejnými čistidly.
- Teleskopické vysouvací drážky nesmíte umývat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

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

301202

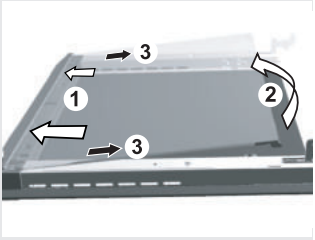
Drážky po vyčištění opět nasaďte do určených otvorů a umístěte je opačným postupem, než je uvedeno níže.



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.

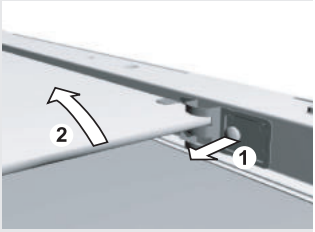
ODEJMUTÍ VNITŘNÍHO ZASKLENÍ – TÝKÁ SE PRÉMIOVÝCH CELOSKLENĚNÝCH DVEŘÍ (A a B)
Dveřní sklo je možné čistit také z vnitřní strany. Přesto musí být sklo nejdříve vyjmuto (podívejte se do sekce vyjmutí a nasazení skla trouby).



obrázek 1

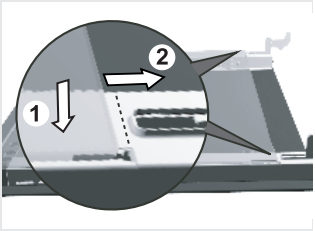
a)

- 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).



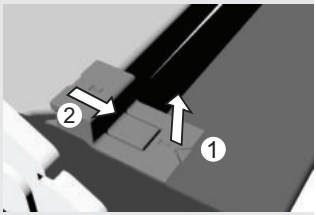
obrázek 2

- 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.



obrázek 3

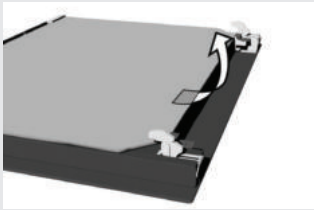
- Dveře zkompletujete opačným postupem.
  Poznámka: Sklo nastavte v otvor a zatlačte dopředu (obrázek 3).



obrázek 1

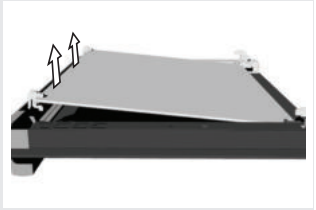
b)

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



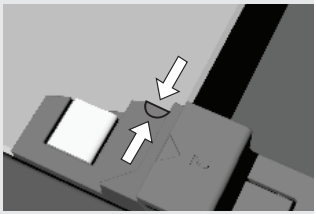
obrázek 2

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



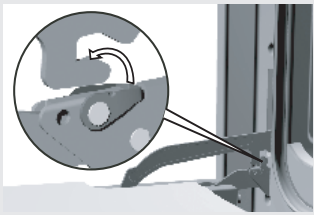
obrázek 3

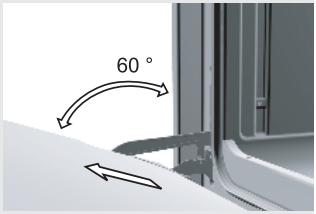
- Chcete-li odstranit třetí vnitřní sklo (jenom u některých modelů), zvedněte a vyjměte ho. Odejměte také gumy na skle (viz obr. 3).



obrázek 4

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





SUNDÁVÁNÍ A NASAZOVÁNÍ DVÍŘEK S KLOUBOVÝM ZAVĚŠENÍM

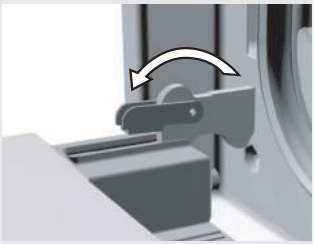
- Zcela otevřete dvířka trouby. Objímky spodních nosičů pantů na obou stranách dvířek svisle vyzvedněte a zahákněte je do jazýčků horních nosičů pantů.
- Potom přivřete dvířka trouby do poloviny a lehce je povytáhněte. Dvířka nasaďte v obráceném pořadí.
- Nasaďte je v napůl otevřené poloze (pod úhlem 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.

301202

ODSTRANĚNÍ A ZÁMĚNA DVEŘÍ TROUBY S JEDNODUCHÝM ZÁVĚSEM (záleží na modelu)

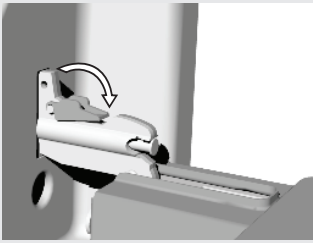
a) Standardní zavírání
b) **GentleClose** – systém tlumící náraz dveří do tělesa trouby při zavírání. Je tak umožněné jednoduché, tiché a komfortní zavaříní. Posunutí dveří přibližně o 15° stačí k tomu, aby byl aktivovaný GentleClose systém a aby se dveře tiše automaticky zavřely.

⚠ **Pokud budou dveře zavřeny příliš velkou silu, účinnost GentleClose systému bude snížena, případně bude systém dočasně vyřazen, aby nedošlo k jeho poškození.**



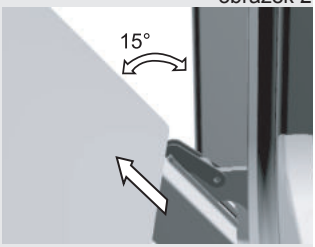
obrázek 1

- Dveře trouby zcela otevřete až do výchozí polohy – standardní zavírání (Obrázek 1)



obrázek 2

- **GentleClose** systém – z výchozí polohy rotujte dveřmi o 90°a kontrolujte správnost nasazení

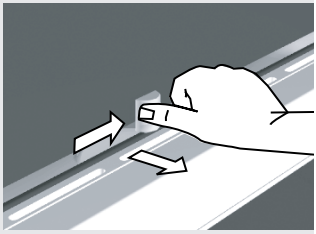


obrázek 3

- 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.

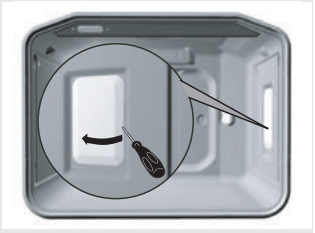
Upozornění: Pokud je zařízení vybaveno zámkem dvířek, připevněte jej podle přiloženého návodu pod ovládací panel.

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.



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

Zvláštní upozornění a chybová hlášení

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

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

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

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

Důležité

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

Dále následuje několik rad k odstranění poruch.

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 dodávky elektrické energie, nebo spotřebič byl poprve zapojen do elektrické sítě. Všechny nastavené časy byly vynulovány. • Nastavte přesný čas, aby jste umožnily fungování spotřebiča • Po ukončeném pečení se trouby vypne, hodiny blikají.Výjmete jídlo z trouby a vypněte hodiny.

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?

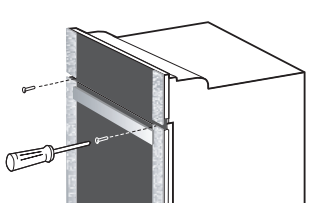
Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizovaný servis. Na jakékoli neodborné zásahy, nesprávné používání nebo připojení se nevztahuje záruka. V takovýchto případech bude náklady na opravu hradit uživatel.

Pokyny pro instalaci a připojení

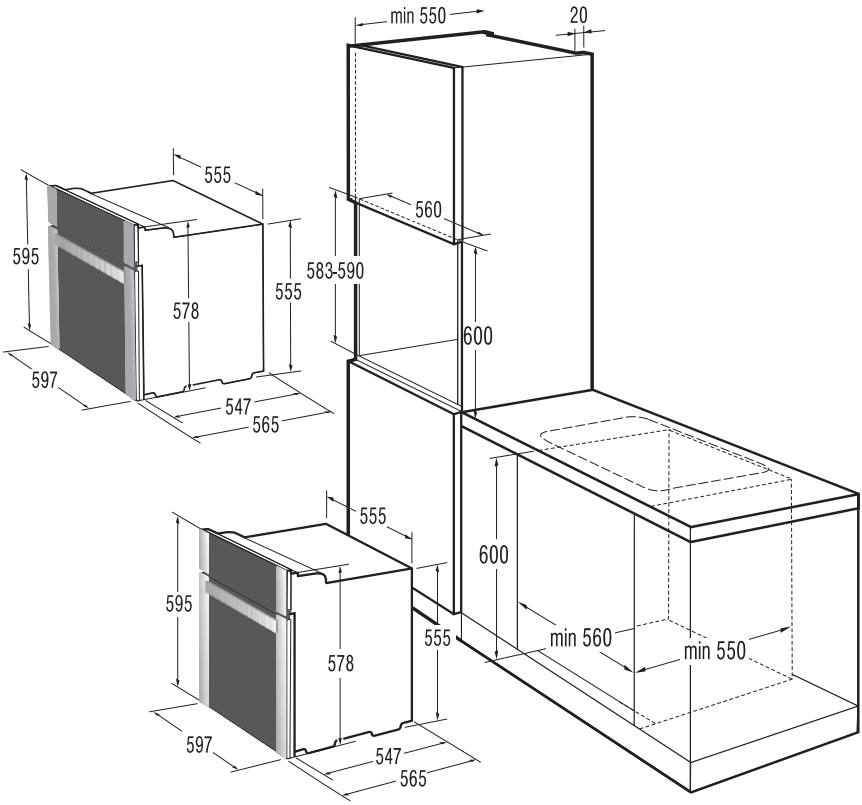
Důležitá upozornění

- 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 LS-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.
- Dýha, lepidla a obklady nábytku z umělé hmoty, u kterých stojí přístroj, musejí být tepelně izolované (>75 °C), jinak se mohou zdeformovat.
- Obalový materiál (fólie z umělé hmoty, polystyren, hřebíky atd.) je potřeba odstranit z dosahu dětí, protože představuje možný zdroj nebezpečí. Malé části mohou děti spolknout, fólie představuje nebezpečí zadušení.

Instalace



- Dýha, popř. obložení skříňky, do které je trouba vestavěna, musí být opracována lepidly odolnými vůči teplu (100 °C), protože by mohla kvůli menší teplotní odolnosti změnit tvar.
- Před vestavěním přístroje musíte odstranit ze zadní strany korpusu nábytkového elementu zadní stěnu.
- Musíte však přihlédnou 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 kterého je vestavěna trouba, musí být bezpodmínečně pevně zabudován, například spojen se sousedními skříňkami.
- Přístroj zatlačte až do konce skříňky tak, aby bylo možné zašroubovat šroubky zepředu do rámu trouby, tím se trouba spojí s bočními stěnami skříňky.
- Při připevňování dávejte pozor, abyste šrouby příliš neutáhli, protože tím můžete poškodit stěnu skříňky nebo smalt přístroje.

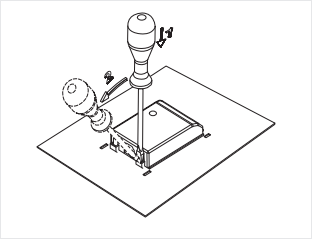


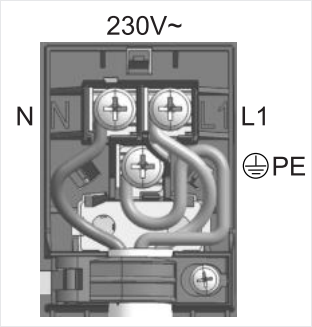
Elektrické zapojení

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

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

301202





Postup

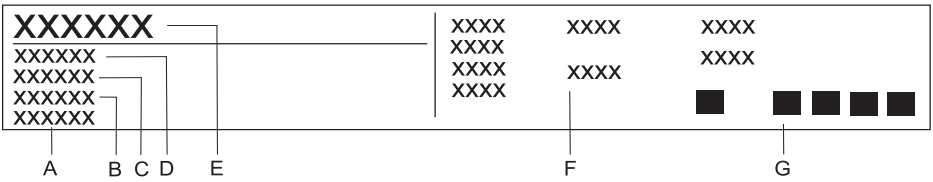
- Na zadní straně přístroje odšroubujte šroubovákem víko přípojkové spony. Přitom šroubovákem uvolněte záklopky, umístěné vlevo a vpravo na spodní straně přípojkové spony.
- Síťový kabel musí být vložen do svorkovnice, která jej chrání před vytažením. Pokud není svorkovnice nainstalovaná, nainstalujte 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.

Barvy vodičů

L1, L2, L3 = venkovní vodiče, které jsou pod napětím. Zpravidla mají černou nebo hnědou barvu.
N = neutrální vodič, zpravidla modrý.
Ujistěte se, že je vodič N správně připojený!
PE = ochranný vodič nebo uzemnění, zpravidla zelenožlutý.

Technické údaje

Informační štítek



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

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

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

301202