

Elektrický sporák

NÁVOD K POUŽITÍ

Vážený zákazníku,

Naším cílem je nejen nabídnout Vám kvalitní výrobek splňující Vaše očekávání, ale i nabídnout Vám produkt vyrobený s veškerou potřebnou péčí v moderním výrobním zařízení, kde prochází důkladným testováním kvality.

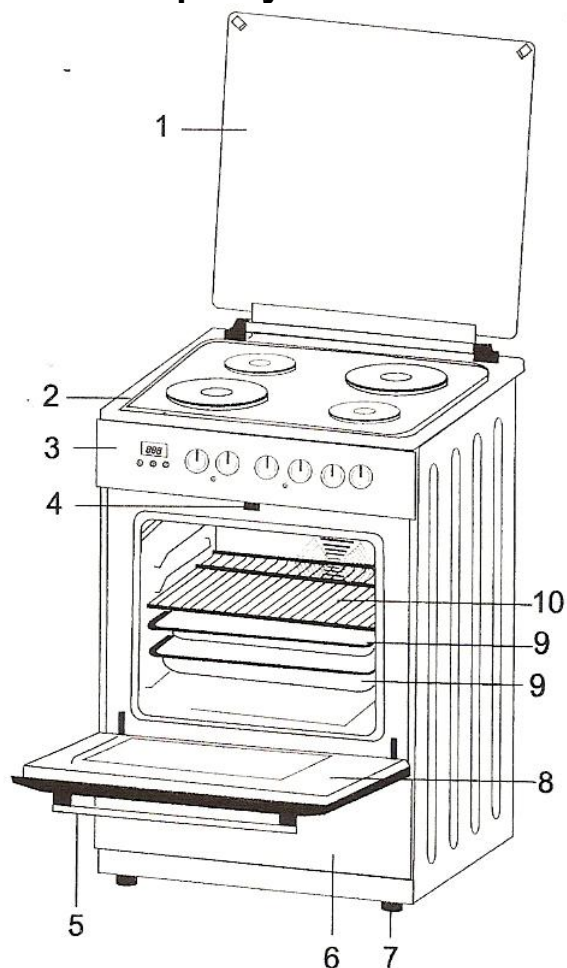
Tento návod vám má pomoci používat Vaše zařízení, vyrobené pomocí nejmodernějších technologií, co nejefektivněji a nejúčelněji.

Než začnete své zařízení používat, pozorně přečtěte tento návod, obsahující základní informace o bezpečné a správné instalaci, údržbě a používání.

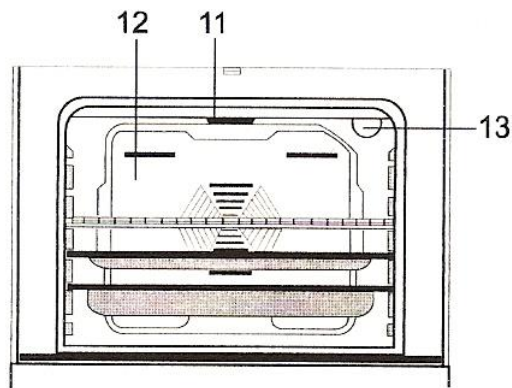
Obsah:

- 1. Popis výrobku**
- 2. Varování**
- 3. Příprava na instalaci a použití**
- 4. Používání trouby**
- 5. Čištění a údržba trouby**
- 6. Servis a přeprava**

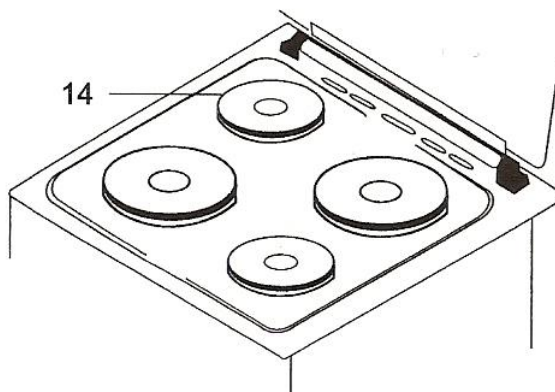
Část 1: Popis výrobku. Obr. 1-3



Obr.1



Obr.2

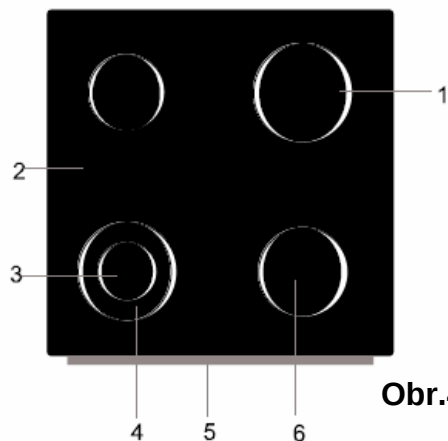


Obr.3

Seznam součástí:

- | | |
|------------------------|--------------------------------|
| 1. Víko * | 8. Dvířka trouby |
| 2. Varná deska | 9. Pekáč |
| 3. Ovládací panel | 10. Rošt |
| 4. Dětská pojistka * | 11. Topné těleso horní |
| 5. Madlo dvířek trouby | 12. Ventilátor (pod plechem) * |
| 6. Odkládací prostor * | 13. Osvětlení trouby |
| 7. Stavitelné nožičky | 14. Varná plotna |

Sklokeramické plotny. Obr.4



Obr.4

- | |
|---------------------------|
| 1-6. Varné plotny |
| 2. Sklokeramický povrch |
| 3. Duální plotna 1.Stupeň |
| 4. Duální plotna 2.Stupeň |
| 5. Ovládací panel |

* POZOR!

Tento návod k použití byl souborně připraven pro více modelů. Některé specifikace popsané v tomto návodu mohou proto na Vašem zařízení chybět.

Výbava a součásti se mohou u jednotlivých modelů lišit.

Část 2: Varování

PŘED POUŽITÍM ZAŘÍZENÍ PROVEĎTE PROSÍM VŠECHNA PODSTATNÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ A POZORNĚ PROČTĚTE NÁVOD K POUŽITÍ.

- **Tento spotřebič byl vyroben pro používání v domácnosti.**
- Po vyjmutí z obalu se ujistěte, zda není zařízení poškozeno.
- Protože obalové materiály (nylon, polystyren, styropěna ad.) představují nebezpečí pro děti, je nezbytné tyto materiály po vybalení ihned odstranit z jejich dosahu.
- Je-li zařízení poškozeno nepokoušejte se jej opravit a neprodleně kontaktujte autorizovaný servis.
- Zařízení musí být instalováno a uvedeno do provozu autorizovaným technikem za podmínek uvedených výrobcem v tomto návodu. Výrobce není odpovědný za jakékoliv poškození vzniklé nesprávnou instalací.
- Před připojením zařízení do sítě se ujistěte že napětí v objektu odpovídá požadavkům pro připojení uvedeným na informačním štítku (obr. 7).
- Nepoužívejte sporák, není-li správně připojený.
- Ujistěte se, že přívodní kabel nebyl během instalace zařízení poškozen.
- Přívodní kabel by nikdy neměl být měněn zákazníkem. V případě jakéhokoli poškození přívodního kabelu prosím kontaktujte autorizovaný servis.
- Před výměnou žárovky osvětlení trouby vypněte napájení zařízení.
- Vypněte zařízení před údržbou, čištěním atd.
- Některé části zařízení mohou zůstat dlouho horké; dříve, než se jich dotknete, prosím vyčkejte do doby, než součásti primárně vystavené teplu vychladnou.
- Nepřechovávejte hořlavé předměty/látky poblíž zařízení, je-li používáno.
- Používáte-li poblíž zařízení jiné elektrické zařízení, zamezte kontaktu jejich kabelů se zahřátými součástmi.
- Není-li zařízení používáno, ujistěte se, že jsou ovladače v pozici "O" (vypnuto).
- Vaše zařízení potřebuje během používání dostatečnou cirkulaci vzduchu. Pozorně pročtěte tu část tohoto návodu, v níž jsou vysvětleny instalační postupy a ujistěte se, že jsou splněny základní podmínky.
- Tento návod k použití byl souborně připraven pro více modelů. Některé specifikace popsané v tomto návodu mohou proto na Vašem zařízení chybět.
- Zabraňte přístupu dětí k troubě.
- Jsou-li jako varné prvky instalovány halogenové plotny, nedívejte se do halogenového světla.
- **PRO ÚČINNOST A BEZPEČNÉ POUŽÍVÁNÍ ZAŘÍZENÍ DOPORUČUJEME, ABYSTE VŽDY POUŽÍVALI ORIGINÁLNÍ NÁHRADNÍ DÍLY A KONTAKTOVALI POUZE ZAMĚSTNANCE AUTORIZOVANÝCH SERVISŮ, BUDETE-LI POTŘEBOVAT POMOC.**

Před použitím svého zařízení věnujte pozornost následujícím informacím.

- Připojte své zařízení pouze k uzemněnému zdroji!
- Neumísťujte přívodní kabel Vašeho zařízení k zahřátým plochám. Především jej neumísťujte do blízkosti varné desky.
- Dojde-li k jakémukoli poškození přívodního kabelu kontaktujte autorizovaný servis.
- U modelů s časovači nastavte před prvním použitím nebo v případě výpadku proudu nejprve čas.
- V prostředí, kde vaříte, bude vznikat teplo a vlhko. Svou kuchyň pečlivě větrejte.
- Při prvním použití trouby vznikne z izolačních materiálů a topných prvků zápach. Proto před prvním použitím troubu nejprve zapněte na nejvyšší stupeň na 45 minut. V době, kdy bude trouba takto naprázdno v provozu pečlivě větrejte místnost v níž je instalována.
- Při používání trouby se nedotýkejte topných tělech uvnitř trouby, protože budou zahřátá. Po vypnutí varné plotny se plotny nedotýkejte holou rukou, dokud nevychladne.
- Nevkládejte do trouby hořlavé a výbušné materiály. Neumísťujte výbušniny, včetně jakýchkoli nádob se stlačeným vzduchem, papír, umělou hmotu a látky do blízkosti varné desky.
- Dbejte zvýšené opatrnosti při používání trouby. Dvířka trouby mohou být zahřátá, proto zabraňte dětem v kontaktu s nimi.
- Jsou-li dvířka trouby otevřená, nedovolte dětem, aby na ně šplhaly nebo na nich seděly.

- Hodnoty uvedené na tiskových dokumentech na výrobku a obalu jsou hodnotami dosaženými v laboratorním prostředí a odpovídají platným standardům. Tyto hodnoty se mohou lišit podle způsobu používání a umístění výrobku.
- Objevíte-li na sklokeramickém povrchu varné desky jakékoli praskliny, desku neprodleně odpojte!

ČÁST 3: PŘÍPRAVA NA INSTALACI A POUŽITÍ

Tento moderní, funkční a praktický sporák, vyrobený z materiálů a součástí nejvyšší kvality, vyhoví všem vašim potřebám. Pečlivě přečtěte tento návod, aby jste získali uspokojivé výsledky a vyhnuli se v budoucnu případným obtížím. Informace, poskytnuté níže, obsahují pravidla nezbytných kroků umístění a údržbu. Měly by být pečlivě přečteny především technikem, který bude zařízení instalovat. Pro instalaci sporáku kontaktujte autorizovaný servis!

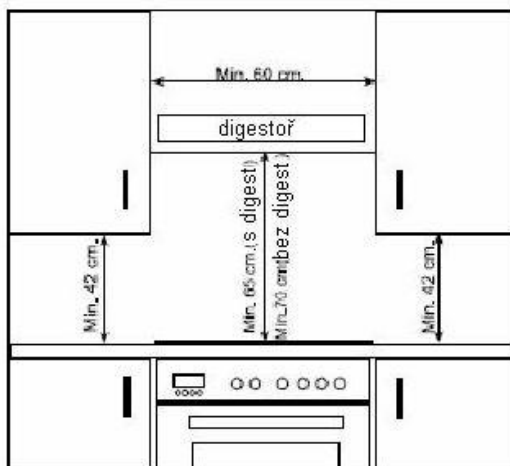
3.1 VÝBĚR MÍSTA PRO SPORÁK. Obr.5

Před umístěním sporáku je třeba věnovat pozornost několika bodům. Vezměte proto v úvahu naše doporučení uvedená níže, abyste se vyhnuli problémům a nebezpečným situacím, které by v budoucnu mohly nastat!

Při výběru místa pro sporák je nezbytné zvážit, zda se v blízkosti nenacházejí hořlavé či výbušné předměty jako závěsy, voskované plátno atd., které se snadno vznítí.

Nábytek okolo sporáku musí být vyroben z materiálu odolného teplotám nad 50°C.

Digestoř musí být minimálně 65 cm nad povrchem varné desky. V případě, že se nad varnou deskou digestoř nenachází, musí být minimální výška nejméně 70 cm od povrchu varné desky. Mezery po stranách sporáku musí být minimálně 15 mm.



Obr.5

3.2 PŘIPOJENÍ A BEZPEČNOST SPORÁKU:

Připojení zařízení musí být provedeno autorizovaným servisem. Chybné připojení může zařízení poškodit. Na takové poškození se nevztahuje záruka.

Zařízení je určeno pro napětí 220-240V nebo 400V 3N. Je-li napětí sítě odlišné, kontaktujte neprodleně autorizovaný servis.

Níže uvedené instrukce musí být během připojování beze zbytku dodrženy:

Zemnicí kabel musí být připojen prostřednictvím šroubu se značkou uzemnění (~). Není-li zásuvka uzemněna dle norem, obraťte se neprodleně na autorizovaný servis.

Uzemněná zásuvka musí být v bezprostřední blízkosti zařízení. Nikdy nepoužívejte prodlužovací kabely.

Napájecí kabel nesmí být v kontaktu s horkým povrchem výrobku.

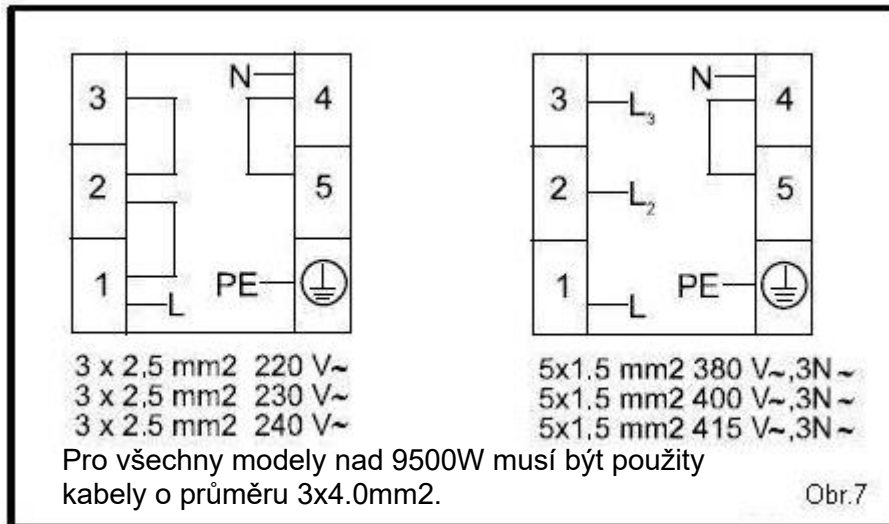
V případě jakéhokoli poškození napájecího kabelu kontaktujte autorizovaný servis.

Kabel smí vyměnit pouze autorizovaný servis.

Připojení zařízení musí být provedeno autorizovaným servisem. Je třeba použít napájecí kabel typu H05W-F.

Výrobce prohlašuje, že nenese jakoukoli odpovědnost za jakékoli poškození či ztrátu způsobenou nesouladem s bezpečnostními normami!

Připojení zařízení musí být provedeno podle Obrázku 7. Zařízení je vyrobeno pro pevné připojení k síti. V napájecím obvodu je třeba instalovat odpojovač všech pólů s odstupem kontaktů nejméně 3mm (stan. 32A, typ se zpožděnou funkcí)



Sporáky SEM, EM a SC - 3N ~ 400 V 50 Hz jistič 16A, 1N ~ 230 V 50 Hz jistič 32-38A dle typu

3.3 OBECNÁ VAROVÁNÍ A UPOZORNĚNÍ:

Vaše zařízení bylo vyrobeno v souladu s platnými bezpečnostními předpisy o elektrických spotřebičích. Údržba a opravy mohou být prováděny pouze techniky autorizovaných servisů školenými výrobcem. Instalace a opravy bez dodržení pravidel mohou být nebezpečné.

Vnější povrchy jsou během provozu zařízení zahřáté. Prvky nahřívající vnitřní povrchy trouby a vycházející páry jsou extrémně horké. Tyto části si své teplo po určitou dobu uchovávají dokonce i po vypnutí trouby. Nikdy se horkých povrchů nedotýkejte. Zamezte kontaktu dětí s horkými plochami. Neodcházejte od varné desky pokud vaříte na tuku či oleji. V případě přehřátí může dojít ke vznícení. Do hořícího oleje nikdy nelijte vodu. Pro uhašení ohně přiklopte víko varné nádoby a okamžitě vypněte varnou desku.

Pro přípravu pokrmů v troubě musí být nastavena funkce a teplota, stejně jako časovač, je-li jím Vaše zařízení vybaveno. V opačném případě nebude trouba pracovat.

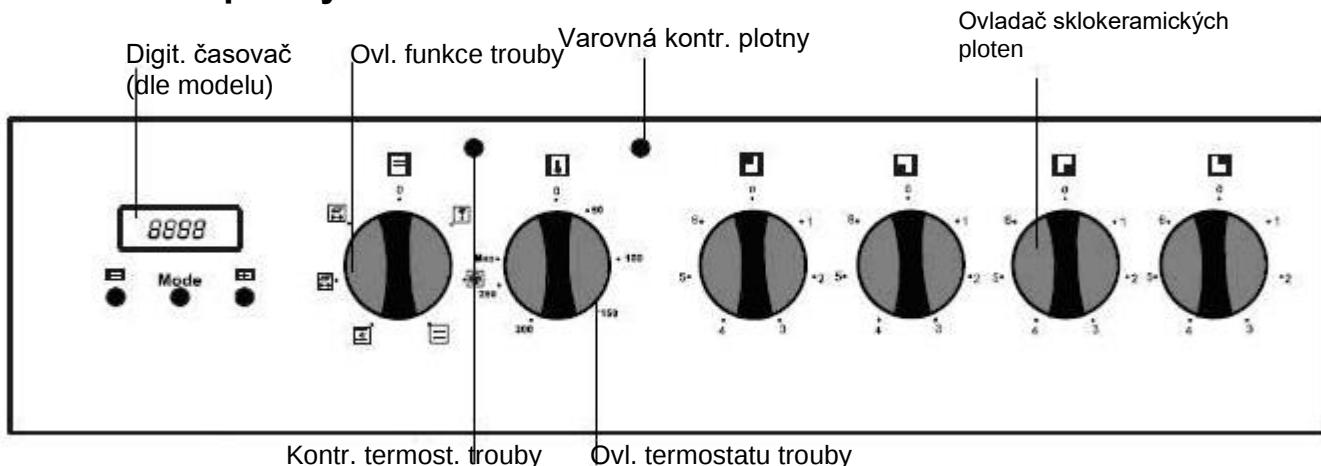
Jsou-li dvířka nebo zásuvka trouby otevřeny, neumísťujte na ně žádné předměty. Můžete tak narušit rovnováhu zařízení nebo dvířka ulomit.

Pokud zařízení nepoužíváte, odpojte jej ze sítě.

Chraňte své zařízení před účinky klimatu. Nenechte na něj působit slunce, déšť, sníh, prach atd.

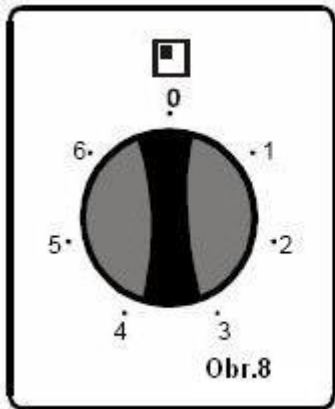
ČÁST 4: POUŽÍVÁNÍ TROUBY

4.1 Ovládací panely

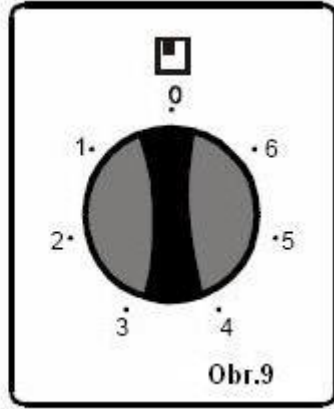


4.2 POUŽÍVÁNÍ ELEKTRICKÝCH PLOTEN:

U sporáků je varná deska ovládaná pomocí 7-stupňového ovladače na ovládacím panelu (obrázky 8-9). Stupeň "0" znamená pozici vypnuto. Ostatních 6 stupňů označuje následující typy používání:



Ovladač sklokeramických ploten



Ovladač elektrických ploten

- 1.....Udržování tepla
- 2 - 3....Ohřívání na nízkou teplotu
- 4-5-6...Vaření, smažení

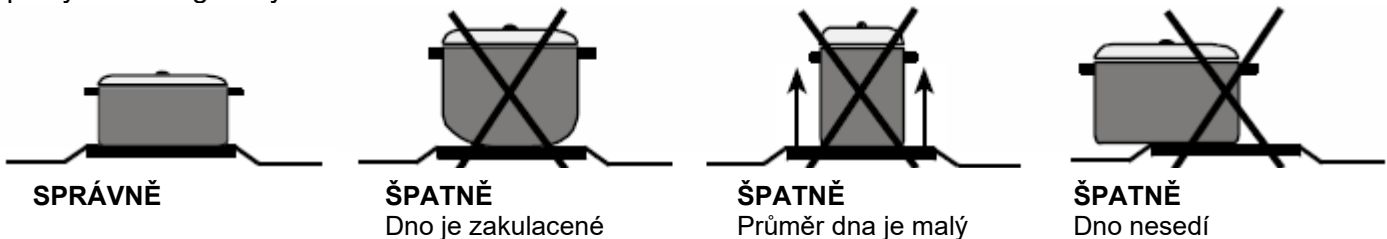
U modelu EM40 jen 1 až 3

- 1 - nejmenší výkon 250W
- 2 - střední výkon 750W
- 3 - nejvyšší výkon 1000W

Vrchní část ploten je pokryta teplovzdorným ochranným materiálem.

Abyste před prvním použitím umožnili ochranné vrstvě ztuhnout, otočte ovladač do pozice "3" a nechte plotnu 5 minut nahřívat.

Při používání elektrických ploten je nezbytné používat nádoby s dnem zhruba stejně velkým jako povrch plotny. Maximálního efektu varné desky dosáhnete pouze pokud používáte nádoby s odpovídajícím průměrem a rovným dnem. Používání nádob s malým průměrem na plotnách o větším průměru se nedoporučuje, neboť toto povede k tepelným a energetickým ztrátám.



VAROVÁNÍ

Je-li ovladač elektrického sporáku v jiné pozici než "0", bude svítit varovné světlo elektrického sporáku.

Používejte pouze nádoby, které odpovídají průměru sporáku.

Než položíte nádobu na sporák, ujistěte se, že její dno není vlhké.

Nikdy nenechávejte plotnu v provozu naprázdno. Teplota sporáku může být během provozu zařízení velmi vysoká. Proto se doporučuje zamezit dětem a zvířatům v kontaktu s plotnami během provozu zařízení i bezprostředně po něm.

Zpozorujete-li na elektrické plotně jakékoli praskliny, sporák ihned vypněte a plotnu vyměňte prostřednictvím autorizovaného servisu.

Po použití je nezbytné, abyste pro uchování trvale účinného provozu a dlouhé životnosti zařízení, sporák za použití vhodných čistících prostředků pečlivě vyčistili. Doporučuje se čistit plotny tkaninou lehce namočenou v oleji. Zamezíte tak vzniku rzi. Nikdy nepoužívejte parní čističe.

4.3 Ovládání varné desky

Každou plotnu svého zařízení můžete nastavit na 6 stupňů.

0- Vypnuto

1- Nejnižší teplota

6- Nejvyšší teplota

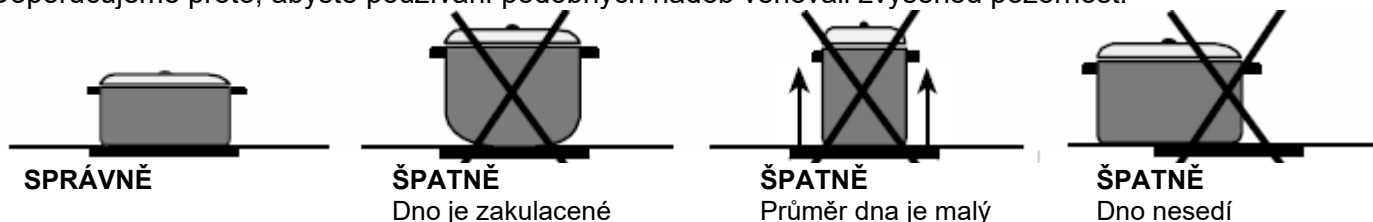
Duální plotna, je-li jí Vaše zařízení vybaveno, může hrát ve dvou různých pozicích. Provozem prvního stupně s malou nádobou (do průměru 115 mm) a současným provozem stupňů 1 a 2 pro větší nádoby (do průměru 180 mm) ušetříte energii i čas. Pro uvedení stupně pro malý průměr nádob do provozu stiskněte "Ovladač volby duální plotny". Po stisknutí tlačítka volby se rozsvítí odpovídající varovné světlo. Poté můžete zvýšit nebo snížit teplotu pomocí tlačítka "+". Pro vypnutí duálního stupně stiskněte tlačítko "Volba duální plotny".

Signální světlo odpovídajícího stupně zhasne. Vnější duální plotna nemůže být používána samostatně. Oválná plotna je ovládána prostřednictvím stejného ovladače pro duální plotnu. Můžete samostatně provozovat kruhovou sekci (do průměru 145 mm) oválné plotny stejně jako využívat její ovál. Její provoz je stejný jako u duální plotny.

Jsou-li plotny vypnuté, povrchy zůstanou ještě po určitou dobu zahřáté. V takovém případě se na ukazatelích varné desky objeví varovné písmeno "H". Po vychladnutí povrchu toto písmeno zmizí.

4.4 Používání sklokeramické plotny

Odolnost sklokeramických varných desek proti teplu a extrémním změnám teplot je velmi vysoká. Postupem času nahřívání povrch zčervená. Je-li topná jednotka v provozu, je možné slyšet slabý zvuk; to je normální a je to způsobeno technologickou strukturou systému. Nejedná se o závadu zařízení. Při používání nádob s ostrými hranami a jejich posouvání po sklokeramické desce může dojít k poškození povrchu desky. Doporučujeme proto, abyste používání podobných nádob věnovali zvýšenou pozornost.



Abyste předešli energetickým ztrátám, neměly by používané nádoby být menší nebo větší než povrch ploten. Učiňte odpovídající opatření, abyste zabránili dětem v kontaktu s povrchem varné desky, je-li tato v provozu a zahřátá.

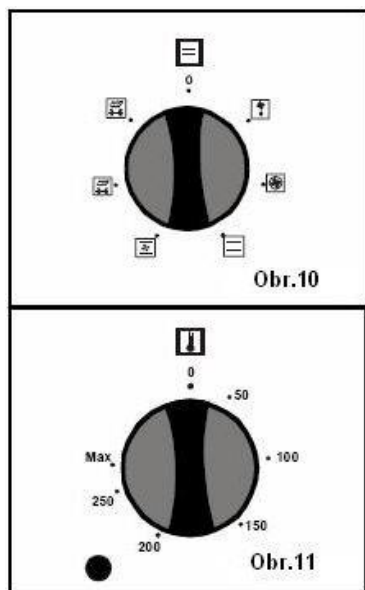
Horký olej je snadno zápalný, smažení a podobné postupu přípravy pokrmů proto provádějte se zavřenými nádobami.

Na sklokeramickém povrchu nic nekrájejte (např. chléb). Nepoužívejte nádoby s hliníkovým dnem.

Vyhnete se pokládání příliš těžkých předmětů na sklokeramickou desku.

Na desku nepokládejte ani umělou hmotu nebo hliník. Pokud se z jakéhokoli důvodu na povrchu desky rozpustí umělá hmota nebo hliník, desku neprodleně vyčistěte pomocí škrabky.

Nečistěte povrch desky houbou nebo hadrem na nádobí. Na jejím povrchu mohou zůstat zbytky čistících prostředků, což může vést k proměnám barvy varné desky.



4.5 POUŽÍVÁNÍ TROUBY:

Ovladač funkcí trouby:

Je určen k volbě funkcí trouby (Obrázek 10). Vysvětleno v následující části a Tabulce 1. Spolu s ovladačem funkce trouby je nezbytné nastavit i ovladač termostatu na Vámi požadovanou teplotu. V opačném případě nebude funkční stupeň, který jste zvolili v provozu.

Ovladač termostatu trouby:

Je určen k volbě teploty trouby (Obrázek 11). Používá se společně s ovladačem funkcí trouby. Když teplota uvnitř trouby dosáhne Vámi nastavené hodnoty, termostát vypne okruh a kontrolka termostatu zhasne. Když teplota poklesne pod nastavenou hodnotu, termostát se opět zapne a kontrolka opět rozsvítí.

Používání elektronického programovacího časovače (pouze u vybraných modelů)

Nastavení hodin

Po připojení ke zdroji elektřiny začne blikat symbol „A“. Stiskněte zároveň tlačítka „+“ a „-“, a po zobrazení nabídky nastavení času stejnými tlačítky nastavte aktuální čas.

Nastavení funkce časovače - upozornění

Tuto funkci lze použít pro nastavení času upozornění. Stiskněte tlačítko „Mode“ a držte stisknuté dokud nezačne blikat symbol „⏰“. Tlačítka „+“ a „-“ nastavte požadovaný čas, který zůstane po nastavení na displeji a symbol „⏰“ přestane blikat a zůstane svítit. Čas je možno nastavit na hodnotu od 0 do 23:59 hod. Po uplynutí nastaveného času se ozve upozornění (zvuk) a symbol „⏰“ začne blikat. Pro vypnutí upozornění stiskněte jakékoliv tlačítko.

Programování s cílem stanovit dobu vaření

Tato funkce se používá pro nastavení požadovaného intervalu vaření. Pro nastavení doby vaření stiskněte tlačítko „Mode“ dokud nezačne blikat ukazatel „Dur“. Tlačítka „+“ a „-“ nastavte požadovaný čas který se automaticky uloží

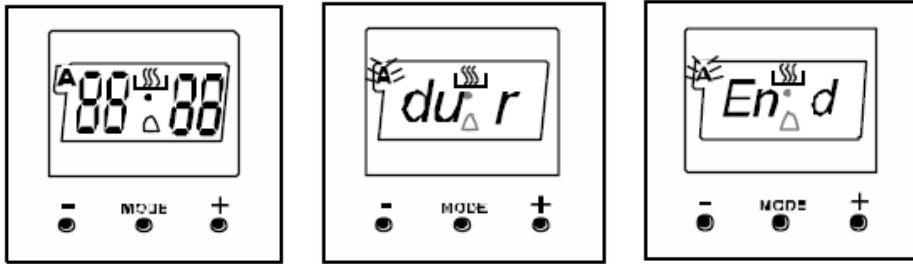
po 5 vteřinách a symboly „A“ a „“ začnou Svítit.. Displej se vrátí na zobrazení aktuálního času. Po uplynutí nastaveného času se ozve upozornění (zvuk) a symboly „A“ a „“ začnou blikat. Pro vypnutí upozornění stiskněte jakékoliv tlačítko. Je možno nastavit dobu vaření od 0 do 10 hodin.

Programování s cílem stanovit čas ukončení vaření.

Tato funkce se používá pro nastavení času ukončení vaření. Pro nastavení stiskněte tlačítko „Mode“ dokud nezačne blikat ukazatel „End“. Tlačítka „+“ a „-“, nastavte požadovaný čas který se automaticky uloží po 5 vteřinách a symboly „A“ a „“ začnou Svítit.. Po uplynutí nastaveného času se ozve upozornění (zvuk) a symboly „A“ a „“ začnou blikat. Pro vypnutí upozornění stiskněte jakékoliv tlačítko

Programování s cílem stanovit dobu vaření a čas ukončení vaření.

Tato funkce se používá pro nastavení doby vaření pomocí funkce automatického vaření. Pro nastavení stiskněte tlačítko „Mode“ dokud nezačne blikat ukazatel „End“. Tlačítka „+“ a „-“, nastavte požadovaný čas který se automaticky uloží po 5 vteřinách a symboly „A“ a „“ začnou Svítit.. Po uplynutí nastaveného času se ozve upozornění (zvuk) a symboly „A“ a „“ začnou blikat. Pro vypnutí upozornění stiskněte jakékoliv tlačítko



Tabulka 1- popis funkcí na ovladači trouby (funkce se liší dle modelu)

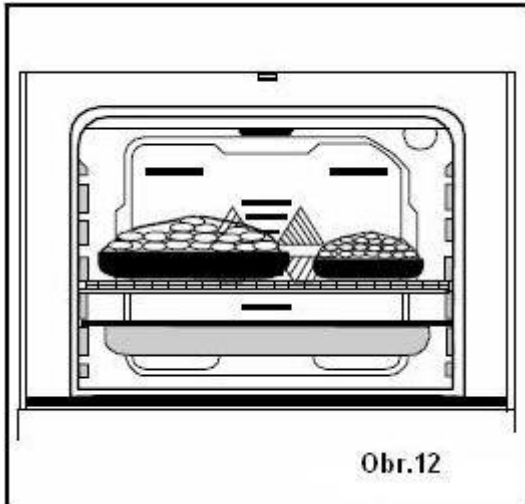
	Osvětlení trouby
	Rozmrazování – ventilátor a osvětlení trouby
	Horní a spodní topné těleso a pokud je ve výbavě tak i osvětlení trouby
	Kruhové topné těleso, ventilátor a osvětlení trouby
	Horní a spodní topné těleso společně s ventilátorem a osvětlení trouby
	Grilovací topné těleso, otočný rožeň a osvětlení trouby
	Horní a grilovací těleso současně, otočný rožeň a osvětlení trouby
	Kruhové topné těleso společně se spodním topným tělesem a ventilátorem a osvětlení trouby
	Horní topné těleso
	Spodní topné těleso

4.6 POUŽÍVÁNÍ OVLADAČE FUNKCÍ TROUBY:

Dostupnost funkcí popsanych níže se liší podle konkrétního modelu výrobku!!!!



Funkce Rozmrazování :



Můžete začít rozmrazovat umístěním zmražených potravin do trouby a uvedením ovladače do pozice označené uvedeným symbolem. Tato funkce jídlo nevaří/nepeče, pomáhá je pouze během krátké doby rozmrazit. Rozmrazované potraviny umístěte na rošt, který předtím zasunete do třetí kolejničky odspodu. (Obrázek 12). Pro odtok vody umístěte pod rošt prázdný pekáč.



Funkce Spodní-Horní topný prvek (Statické vaření) :

U tohoto typu vaření, který je popisován jako tradiční metoda, teplo vycházející ve stejné míře z horních a spodních topných prvků do trouby zajišťuje rovnoměrné vaření pokrmu, který připravujete. Nastavte ovladač termostatu Vaší trouby na teplotu doporučenou v tabulce přípravy pokrmů pro typ vaření, který požadujete. Doporučuje se troubu předehřát na zhruba 10 minut. Nechte jídlo po požadovanou dobu v troubě. Tato funkce se doporučuje pro přípravu **dortů, pečiva, zapečených těstovin, lasagní, pizzy**. Po ukončení vaření/pečení vypněte ovladač trouby a termostat a vymažte program (je-li funkce dostupná). Vyjměte jídlo z trouby, dejte je na bezpečné místo a ujistěte se, že trouba úplně vychladla – nechte otevřená její dvířka. Dokud je trouba zahřátá, **nepřibližujte se k ní a zamezte v kontaktu s ní i svým dětem**.



Funkce Turbo ventilátor :

Funkce Turbo ventilátor stejnoměrně rozprostírá teplo v celé troubě. Veškeré pokrmy na roštích jsou vařeny stejnoměrně. Nastavte ovladač termostatu na požadovaný stupeň. Otočte ovladačem tak, aby ukazoval na symbol Turbo ventilátoru. Po předehřátí 10 minut, umístěte jídlo v odpovídající nádobě do trouby. Tato funkce je vhodná pro vaření více pokrmů najednou. Budete-li používat dva pekáče současně, nastavte teplotu na nejnižší hodnotu mezi hodnotami, vhodnými pro přípravu těchto pokrmů. Vaření ve dvou nádobách současně vyžaduje více času. Ve srovnání s vařením v jediné nádobě. Příprava pokrmů v obou nádobách obvykle neskončí ve stejnou chvíli. Proto vyjměte z trouby tu nádobu, ve které je jídlo již připraveno a pokračujte ve vaření ve druhé nádobě. Po ukončení vaření/pečení vypněte ovladač trouby a termostat a vymažte program (je-li funkce dostupná). Vyjměte jídlo z trouby, dejte je na bezpečné místo a ujistěte se, že trouba úplně vychladne – nechte otevřená její dvířka. Dokud je trouba zahřátá, **nepřibližujte se k ní a zamezte v kontaktu s ní i svým dětem**.

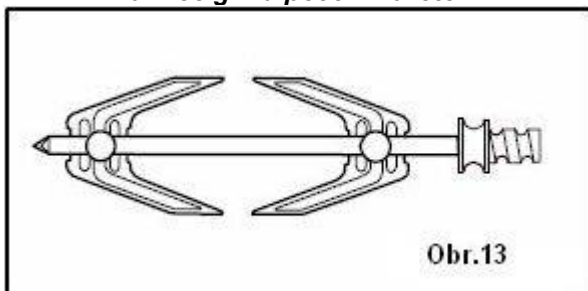


Funkce Ventilátor a horní a spodní topný prvek (Statické vaření s ventilátorem) :

Toto je pozice, kde vzduch přicházející z horního a spodního topného prvku je rozváděn pomocí vrtule ventilátoru. Nastavte ovladač termostatu na požadovaný stupeň. Otočte ovladačem tak, aby ukazoval na odpovídající symbol, nastavte časovač trouby na požadovaný čas a předehřejte troubu 10 minut. Umístěte jídlo ve vyhovující nádobě do trouby a začněte vařit. Tato pozice je obvykle vhodná pro přípravu pečiva. Všechny části pokrmu se takto připraví stejnoměrně. **Vhodné pro vaření s jedním pekáčem**. Po ukončení vaření/pečení vypněte ovladač trouby a termostat a vymažte program (je-li funkce dostupná). Vyjměte jídlo z trouby, dejte je na bezpečné místo a ujistěte se, že trouba úplně vychladne – nechte otevřená její dvířka. Dokud je trouba zahřátá, **nepřibližujte se k ní a zamezte v kontaktu s ní i svým dětem**.



Funkce gril a pečení kuřete :



Tato funkce je používána pro grilování, pečení kuřat a přípravu pokrmů na rožni. Pro rožnění používejte rožeň (Obrázek 13).
Pro grilování dejte jídlo na gril a ten umístěte do nejvyšší kolejnice.
Po umístění pekáče do 3. kolejnice můžete grilování zahájit. Pekač ve 3. kolejnici slouží ke sběru oleje odkapávajícího z pokrmu.

Obr.13

Během grilování musí být dvířka trouby zavřená a teplotu je třeba nastavit na 190°.

Nastavte ovladač termostatu na tuto teplotu. Po předehřátí na 5 minut, dejte jídlo do trouby.

Po ukončení vaření/pečení vypněte ovladač trouby a termostat a vymažte program (je-li funkce dostupná).

Vyjměte jídlo z trouby, dejte je na bezpečné místo a ujistěte se, že trouba úplně vychladne – nechte otevřená její dvířka.

Dokud je trouba zahřátá, **nepřibližujte se k ní a zamezte v kontaktu s ní i svým dětem.**



Funkce horního topného prvku, gril a pečení kuřete :

Tato funkce se používá pro rychlé grilování a grilování ne větší ploše, pečení kuřete a přípravu pokrmů na rožni.

Pro rožnění použijte rožeň. Pro grilování dejte jídlo na gril a ten umístěte do nejvyšší kolejnice.

Po umístění pekáče do 3. kolejnice můžete grilování zahájit. Pekač ve 3. kolejnici slouží ke sběru oleje odkapávajícího z pokrmu.

Během grilování musí být dvířka trouby zavřená a teplotu je třeba nastavit na 190°.

Nastavte ovladač termostatu na tuto teplotu. Po předehřátí na 5 minut, dejte jídlo do trouby.

Po ukončení vaření/pečení vypněte ovladač trouby a termostat a vymažte program (je-li funkce dostupná).

Vyjměte jídlo z trouby, dejte je na bezpečné místo a ujistěte se, že trouba úplně vychladne – nechte otevřená její dvířka.

Dokud je trouba zahřátá, **nepřibližujte se k ní a zamezte v kontaktu s ní i svým dětem.**



Funkce gril, pečení kuřete a ventilátor :

U této funkce zajišťují správnou přípravu pokrmu ventilátor, gril a horní topný prvek. Je využitelná pro rychlé grilování a pro grilování na větší ploše, pečení kuřat a rožnění.

Pro rožnění použijte rožeň. Pro grilování dejte jídlo na gril a ten umístěte do nejvyšší kolejnice.

Po umístění pekáče do 3. kolejnice můžete grilování zahájit. Pekač ve 3. kolejnici slouží ke sběru oleje odkapávajícího z pokrmu.

Během grilování musí být dvířka trouby zavřená a teplotu je třeba nastavit na 190°.

Nastavte ovladač termostatu na tuto teplotu. Po předehřátí na 5 minut, dejte jídlo do trouby.

Po ukončení vaření/pečení vypněte ovladač trouby a termostat a vymažte program (je-li funkce dostupná).

Vyjměte jídlo z trouby, dejte je na bezpečné místo a ujistěte se, že trouba úplně vychladne – nechte otevřená její dvířka.

Dokud je trouba zahřátá, **nepřibližujte se k ní a zamezte v kontaktu s ní i svým dětem.**



Funkce Turbo ventilátor a spodní topný prvek :

Tato funkce je ideální pro přípravu pizzy. Zatímco turbo ventilátor stejnoměrně rozprostírá teplo v

celé troubě, spodní topný prvek zajišťuje propečení těsta pizzy. Nastavte ovladač termostatu na požadovaný stupeň.

Otočte ovladačem tak, aby ukazoval na odpovídající symbol, nastavte časovač trouby na požadovaný čas a předehřejte

troubu na 10 minut. Po ukončení vaření/pečení vypněte ovladač trouby a termostat a vymažte program (je-li funkce dostupná).

Vyjměte jídlo z trouby, dejte je na bezpečné místo a ujistěte se, že trouba úplně vychladne – nechte otevřená její dvířka.

Dokud je trouba zahřátá, **nepřibližujte se k ní a zamezte v kontaktu s ní i svým dětem.**

POKRMY	TURBO			SPODNÍ-VRCHNÍ			SPODNÍ-VRCHNÍ VENTILÁTOR			Gril		
	Termostat poz (°C)	Kolej. poz.	Doba vaření	Termostat poz (°C)	Kolej. poz.	Doba vaření	Termostat poz (°C)	Kolej. poz.	Doba vaření	Termostat poz (°C)	Kolej. poz.	Doba vaření
Vrstvené moučníky	170-190	2,3,4	35 - 45	170-190	2 - 3	35 - 45	170-190	2 - 3	25 - 35			
Koláč,dort	150-170	2,3,4	25 - 35	170-190	2 - 3	30- 40	150-170	2,3,4	25 - 35			
Sušenky	150-170	2,3,4	25 - 35	170-190	2 - 3	30- 40	150-170	2,3,4	25 - 35			
Grilované karban.										200	5	10 - 15
Podlévané pokrmy	175-200	3	40 - 50	175-200	3	40 - 50	175-200	3	40 - 50			
Kuře				200	2 - 3	45 - 60	200	2 - 3	45 - 60	200	*	50 - 60
Steak										200	5	15 - 25
Koláč – dva plechy	160-180	2 - 5	30- 40									
Pečivo – dva plechy	170-190	2 - 5	35 - 45									

* PŘIPRAVUJTE S OTOČNÝM ROŽNĚM NA KUŘATA...

Příslušenství trouby (dle modelu):

Je doporučeno používat nádoby popsané v tabulce v závislosti na pokrmu, který budete v troubě připravovat.

Kromě pekáčů trouby a vnitřního grilovacího roštu na kuřata, můžete také použít skleněné nádoby,

Formy na koláče, speciální pekáče vhodné pro Vaši troubu. Dbejte vždy instrukcí výrobce nádoby.

Při používání malých nádob, umístěte nádobu vždy na vnitřní grilovací rošt tak, aby byla přesně ve středu roštu.

Instrukcí uvedených níže dbejte, pokud budete používat smaltované nádoby.

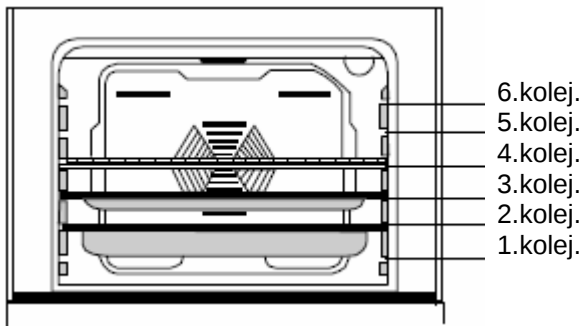
Pokud připravovaný pokrm nepokrývá celý povrch dna nádoby, pokud je jídlo vyjmuté z mrazáku nebo je pekáč používán pro sběr odkapávajících šťáv během grilování, může dojít k deformaci pekáče vlivem vysokých teplot během vaření/pečení.

Po vychladnutí pekáč opět nabude původního tvaru. Toto je normální fyzikální jev vznikající vlivem tepelné roztažnosti.

Skleněné nádoby nedávejte bezprostředně po ukončení vaření do chladného prostředí. Nedávejte je ani na studené a vlhké povrchy.

Zajistěte, aby se ochlazovaly postupně a pokládejte je vždy na suchou tkaninu. V opačném případě mohou skleněné nádoby prasknout.

Chystáte-li se v troubě grilovat, doporučujeme používat gril s pekáčem, dodávaným s Vaším výrobkem (je-li toto příslušenství součástí Vašeho výrobku). Zabráníte tak znečištění vnitřku trouby. Chystáte-li se používat velký roštový gril, uložte do nižších kolejnic pekáč, abyste zabránili usazení tuku. Pro snazší vyčištění přidejte do pekáče vodu. Během grilování používejte 4. nebo 5. kolejnici a potřete rošt olejem, abyste zabránili přichycení pokrmu k roštu.



Drátěný rošt: Pro grilování a pokládání nádob, kromě pekáčů.

Mělký pekáč: Pro pečení pečiva a koláčů.

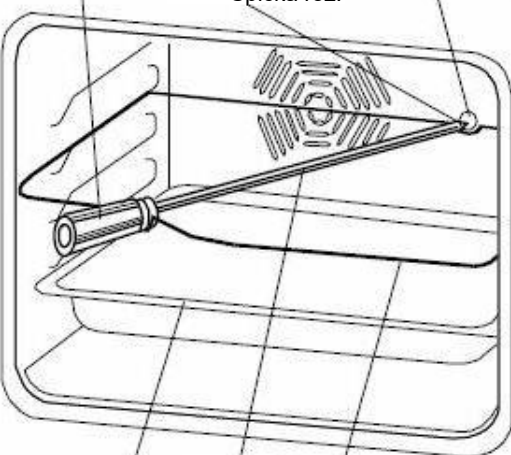
Hluboký pekáč: Pro dušení a pečení masa atd.

Držadlo rožně

Otvor pro rožeň

Špička rož.

Víčko otvoru pro rožeň



Pekáč v 1. kolej.

rožeň

Podpěra rož. ve 3. kolej.

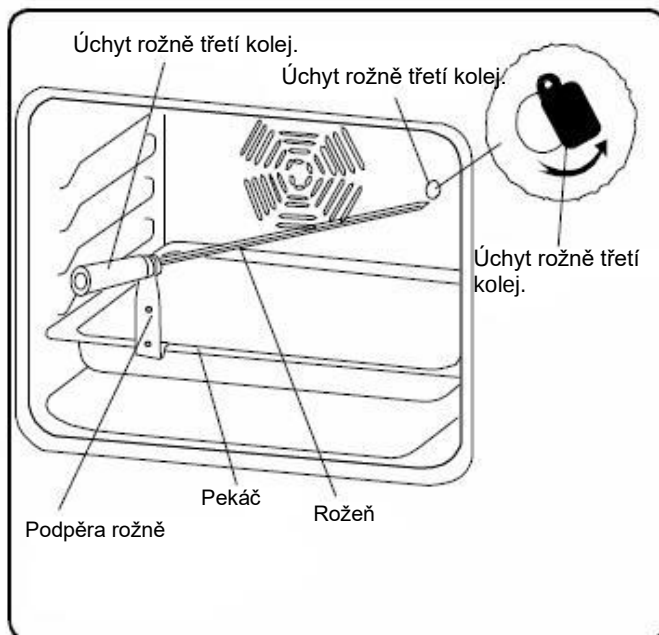
Používání příslušenství rožně

Dejte kuře na rožeň a uzavřete úpony, špičku rožně zasuňte do otvoru na zadním panelu trouby a ujistěte se, že celou vahou leží na podpěře a sedí v šachtě motoru. Nejprve je třeba posunout víčko před otvorem rožně, jak ukazuje obrázek. Poté uložte rožeň na podpěru, kterou jste předtím zasunuli do třetí kolejnice.

Sejměte držadlo rožně a zavřete dvířka. Držadlo musí být nastavené pouze pro vyjmutí jídla z trouby po grilování. Před tímto postupem se ujistěte, že trouba není v provozu.

Funkce rožeň

Uvolněte úpony rozně uvolněním jejich šroubů a nabodněte kuře na rožeň. Poté upevněte úpony jejich nasunutím na rožeň a upevněte je do kuřete. Přišroubujte šrouby. Před provedením tohoto úkonu se ujistěte, že trouba ani funkce rožeň nejsou v provozu. Dejte pekáč do druhé kolejnice a umístěte podpěru rozně do otvorů v pekáči jak ukazuje obrázek. Některé modely mohou mít delší podpěru a pekáč je tak možné umístit do první kolejnice. V takovém případě stačí pouze umístit úchyt rozně do třetí kolejnice.



Před umístěním špičky rozně do otvoru na zadní straně trouby odsuňte víčko a otvor prohlédněte. Umístěte špičku rozně do otvoru a pevně uchyťte opačný konec rozně do podpěry. Také se ujistěte, že je špička rozně pevně zasazená v otvoru na zadní straně trouby.

Během rožnění nesmí být madlo uchyceno k rožni a dvířka trouby musí být zavřená.

ČÁST 5 : ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

5.1 ČIŠTĚNÍ

Před čištěním trouby se ujistěte, že jsou ovladače vypnuté a trouba je vychladlá. Troubu vypněte.

Nepoužívejte čisticí prostředky obsahující pevné částice, které by mohly poškodit smaltované a barvené plochy trouby. **Používejte krémové nebo tekuté čističe, neobsahující pevné částice.**

Nepoužívejte leptavé čističe, abrazivní čisticí prášky, drátěnku a pevné nástroje, mohly by troubu poškodit.

V případě vznícení rozlitých tekutin uvnitř trouby může dojít k poškození smaltu. Rozlité tekutiny proto ihned otřete. Pro čištění trouby nepoužívejte parní čističe.

Čištění vnitřku trouby

Ujistěte se, že je trouba vypnutá, než ji začnete čistit. Nejlepších výsledků dosáhnete, pokud budete troubu čistit, když je mírně zahřátá..

Otřete vnitřek trouby měkkou tkaninou namočenou v saponátu po každém použití. Poté saponát otřete navlhčenou tkaninou a otřete troubu do sucha. Občas je nezbytné troubu kompletně vyčistit za použití tekutého čističe. K čištění nepoužívejte suché a práškové čističe.

Čištění varné desky

Varné desky by se měly čistit navlhčenou tkaninou.

Čištění částí z nerezové oceli by mělo být prováděno pouze vodou s následným otřením do sucha.

Mezery a rohy je třeba čistit tekutým čisticím prostředkem nebo mírně zahřátým octem.

Při čištění víka u modelů se skleněným vrchním víkem používejte pouze horkou vodu a hrubou tkaninu.

Snažte se odstranit nečistoty bez drhnutí a škrábání. Je-li třeba můžete použít tekuté čisticí prostředky.

Skleněné víko nečistěte, dokud není varná deska úplně vychladlá.

5.2 ČIŠTĚNÍ SKLOKERAMICKÉ PLOTNY :

Před čištěním zařízení vypněte. Vyčkejte, než sklokeramická deska úplně vychladne.

Ujistěte se, že čisticí prostředky, které se chystáte používat, neobsahují pevné částice, které by mohly sklo poškodit.

Používejte krémové nebo tekuté čisticí prostředky.

Sklokeramický povrch by měl být očištěn vlažnou vodou a otřen do sucha měkkou tkaninou až do úplného odstranění všech zbytků čisticích prostředků

Pozor! Desertní typy potravin je třeba vyčistit okamžitě po jejich vylití bez čekání na vychladnutí sklokeramické desky.

Čištění drátěnými nástroji může poškodit sklokeramický povrch. Usazený prach je třeba očistit navlhčenou tkaninou. Změny barvy, které mohou u sklokeramické desky nastat, nemají vliv na funkčnost zařízení ani jeho životnost. Změna barvy není způsobena změnou charakteru materiálu. Způsobují ji nevyčištěné připálené zbytky nebo nádoby používané při vaření, případně nevhodné čisticí prostředky používané při čištění.

5.3 ÚDRŽBA :

Výměna světla trouby

Doporučuje se ponechat tuto operaci na autorizovaném servisu.

Nejprve odpojte troubu a ujistěte se, že je vychladlá. Po odstranění skleněného krytu světla vyjměte žárovku. Umístěte novou žárovku odolnou teplotám do 300°C, kterou zakoupíte v autorizovaném servisu, na místo po vyjmuté žárovce. Nasadte zpátky ochranné sklo. Vaše trouba je opět připravena k použití.

ČÁST 6 : SERVIS A DOPRAVA

6.1 Před přivoláním servisu zkontrolujte :

Pokud trouba nepracuje :

Sporák může být odpojen, došlo k výpadku proudu. U modelů vybavených časovačem nemusí být nastavený čas.

Pokud trouba nehřeje :

Teplota není nastavena ovladačem teploty.

Pokud nesvítí světlo trouby :

Je třeba prověřit připojení k síti. Je třeba prověřit, zda nedošlo k defektu žárovky či lampy. Je-li tomu tak, lze žárovku vyměnit uvedeným způsobem.

Vaření (Pokud horní-spodní prvky nepracují stejnoměrně) :

Proveďte umístění roštů, dobu vaření a hodnoty teplot podle návodu.

Pokud potíže nadále přetrvávají, kontaktujte Váš autorizovaný servis.

6.2 Příprava spotřebiče před přepravou :

Pokud potřebujete přepravu :

Uchovejte originální obal trouby a přepravujte ji pouze v něm. Dodržujte instrukce na obalu.

Upevněte všechny pohyblivé části zařízení.

Mezi horní část obalu a varnou desku dejte papír, varnou desku papírem pokryjte a papír přilepte na boční panely zařízení.

Na přední stranu zařízení přilepte lepenku nebo papír zvenčí i zevnitř, aby rošty, pekáče a jiné pohyblivé součásti

nepoškodily během přepravy dvířka.

Upevněte k troubě i obal.

Pokud již nemáte originální obal: Zajistěte vnější povrchy podobným způsobem (především skleněné a barvené plochy).

Dovozce do ČR:
Společnost J.M.Trade International spol. s r.o.
registrovaná v Seznamu výrobců, vedeného MŽP,
pod registračním číslem **00035/05-ECZ**
ve smyslu znění zákona o odpadech č. 185/2001Sb.

