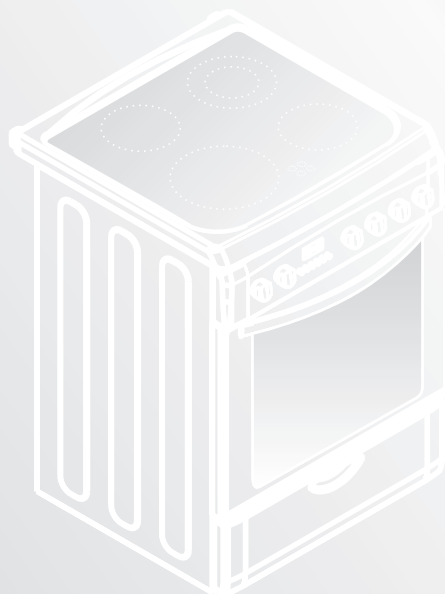




Sporák

CIM 6724PW

NÁVOD K POUŽITÍ



1. Všeobecná upozornění	3
1.1 Symboly použité v tomto návodu	3
1.2 Prohlášení o shodě	3
1.3 Bezpečnostní pokyny	3
1.4 Užitečné tipy	4
1.5 Technické údaje	4
2. Instalace	5
2.1 Místo postavení spotřebiče	5
2.2 Nastavení nožiček	6
2.3 Rozměry spotřebiče	6
2.4 Základní vzhled a popis spotřebiče	7
2.5 Sporáky bez připojovacího kabelu	8
2.6 Připojení k elektrické síti	9
3. Sklokeramická varná deska	9
3.1. Popis varných zón	9
3.2. Doporučení k nádobí	9
3.3. Volba nádobí	10
3.4. Ovládací prvky sklokeramické varné desky	11
4. Použití trouby	12
4.1. Grilování	12
4.2 Doporučení k přípravě	12
4.3 Pečení koláčů	12
4.4 Pečení pizzy	13
4.5 Příprava ryb	13
4.6 Pečení masa	13
4.7. Použití rožně	13
4.8. Použití časovače ukončení přípravy	14
4.9 Použití minutky	14
4.10 Použití elektronického programátoru	14
4.11 Elektrická trouba	16
4.12 Tabulka přípravy	17
5. Čištění a údržba	18
5.1 Katalytická samočisticí trouba	20

1. Všeobecná upozornění

Děkujeme za volbu jednoho z našich výrobků. K dosažení maxima z vašeho sporáku doporučujeme:

- Přečtěte si pozorně poznámky v tomto návodu: obsahují důležité informace o instalaci, použití a údržbě sporáku. Odložte si tento návod na bezpečném místě pro případ použití v budoucnosti.
- V případě předání tohoto spotřebiče přiložte také tento návod k použití pro zaručení dodržování informací o instalaci a použití spotřebiče.
- Všechny přístupné díly spotřebiče jsou během provozu horké, nedotýkejte se jich. Při prvním zapnutí sporáku se může uvolňovat nepříjemný kouř. Doporučujeme zapnout sporák na 2 hodiny bez potravin.

1.1 Symboly použité v tomto návodu

Pro lepší přehled jsou v návodu použité následující symboly.



Bezpečnostní informace



Informace o ochraně životního prostředí



Tento spotřebič vyhovuje EUE.E.C směrnicím.

1.2 Prohlášení o shodě

Části tohoto spotřebiče, které mohou být v kontaktu s potravinami, odpovídají předpisům CEE 89/109. Tento spotřebič je v souladu s evropskými směrnicemi 73/23/EEC, 89/336/EEC a 90/396/EEC, nahrazenými 2006/EC, 2004/108/EC a 2003/55/EC a následným změnám. Spotřebič také vyhovuje 93/68 všeobecné směrnici a následným dodatkům.

1.3 Bezpečnostní pokyny

- Sporák používejte pouze k určenému účelu: pouze k přípravě pokrmů. Jakékoli jiné použití, např. vytápění místnosti, je nesprávné a proto nebezpečné.
- Výrobce neodpovídá za poškození způsobená nesprávným použitím.
- Při použití elektrických spotřebičů musíte dodržovat základní bezpečnostní předpisy. Pokud spotřebič nefunguje, nebo způsobuje vypnutí jističe, odpojte jej od elektrické zásuvky, nedotýkejte se jej a kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Spotřebič není určen pro použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, senzorickými nebo mentálními schopnostmi, nebo bez dostatečných zkušeností a znalostí, dokud nejsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost.
- Nedovolte dětem hrát si se spotřebičem.
- Trouba je přirozeně během provozu velmi horká. Zejména sklo dvířek. Nedovolte dětem dotýkat se trouby, zejména, pokud je v provozu gril.
- K vyjmutí pokrmů z trouby používejte rukavice.
- Udržujte spotřebič čistý z bezpečnostních a zdravotních důvodů. Tuk a zbytky pokrmů mohou způsobit požár.
- Nevkládejte prsty mezi troubu a závěsy krycího víka. Udržujte děti mimo dosah.
- Pokud spotřebič nepoužíváte, nastavte všechny voliče do pozice OFF (vypnuté).
- Šuplík trouby je vhodný ke skladování prázdných pečicích plechů, nebo k udržování teploty pokrmů.
- Do šuplíku nekládejte hořlavé, explosivní ani čisticí prostředky nebo papírové sáčky, oděvy, apod.
- Používejte pouze teplu odolné nádoby. Nepoužívejte hořlavé materiály.
- Je nebezpečné měnit vlastnosti spotřebiče.
- Zvyšte pozornost při smažení: nenechávejte spotřebič bez dohledu.

- Spotřebič je těžký. Zvyšte pozornost při přemisťování.
- Vyzařování tepla je během provozu normální. Nezavírejte větrací otvory trouby.
- Při vyjmutí pokrmů s nadměrným množstvím tuku nebo vody se mohou objevit ve spotřebiči skvrny. Odstraňte tyto nečistoty ihned po skončení přípravy, abyste zabránili nežádoucímu kouři a možnému vznícení.
- Při použití elektrických spotřebičů musíte dodržovat několik základních pravidel:
 - * Nepoužívejte adaptéry, mnoho násobné zásuvky a prodlužovací kabely.
 - * Při odpojování spotřebiče netahejte za přívodní kabel ale za zástrčku.
 - * Nedotýkejte se trouby mokřýma nebo vlhkýma rukama ani nohama.
 - * Pokud je poškozený přívodní kabel, musí jej vyměnit servisní technik.
 - * Při výměně kabelu dodržujte níže uvedené pokyny:
 - * Výměnu kabelu smí provádět pouze kvalifikovaný technik. Zajistěte použití pouze originálních náhradních dílů.
 - * Pokud je to nutné, odpojte přívodní kabel a nahraďte jej jedním z H05RR-F, H05VV-F a H05V2V2-F. Kabel musí mít kapacitu pro elektrický proud potřebný pro spotřebič.
- Nenechávejte spotřebič bez dohledu, dokud nevychladne.



Pokud nebudete dodržovat výše uvedené pokyny, výrobce nenese odpovědnost za bezpečnost spotřebiče.

1.4 Užitečné tipy

- Nepoužívejte deformované nádoby.
- Vyčistěte rošt a zásobník tuku před prvním použitím.
- Pokud používáte čisticí spreje, nestříkejte sprej na topná tělesa ani na termostat.
- Zajistěte správné nasazení vodiček trouby.
- Nezakrývejte díly trouby hliníkovou fólií.

1.5 Technické údaje

Funkce	Celkový elektrický výkon
50 x 60 4 zářiče a elektrická trouba	6.6 - 6.8 kW
60 x 60 4 zářiče a elektrická trouba	8.4 kW

Výrobní štítek se nachází na zadním panelu sporáku.

2. Instalace

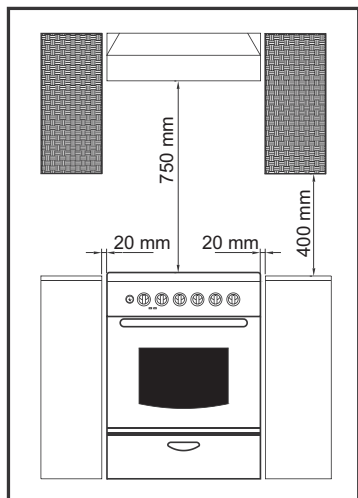
Instalaci by měl provádět kvalifikovaný servisní technik. Výrobce není odpovědný za tuto činnost. Pokud je nutná pomoc výrobce v případě závad z důvodu nesprávné instalace, na náklady se nevztahuje záruka.

Instalatér se musí držet pokynů pro kvalifikované instalatéry. Nesprávná instalace může způsobit úraz osob nebo zvířat nebo poškození majetku. Výrobce neodpovídá za poškození nebo úrazy.

UPOZORNĚNÍ: Dbejte na výběr místa instalace! Může být instalován pouze v nepřetržitě instalované místnosti. Před opravou, instalací nebo úpravou musíte vždy odpojit elektrické připojení.

- Před postavením spotřebiče zkontrolujte vlastnosti energetických přípojek a ujistěte se, zda je spotřebič správně nastavený.
- Spotřebič nesmí být instalován v blízkosti hořlavých materiálů (např. nábytek, záclony, apod.)

2.1 Místo postavení spotřebiče

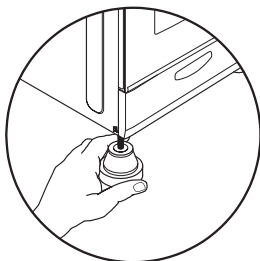


Tento spotřebič je typ „X“ a byl navržený s předpokladem, že okolní pracovní plochy nebudou vyšší než vrchní hrana sporáku.

2.2 Nastavení nožiček

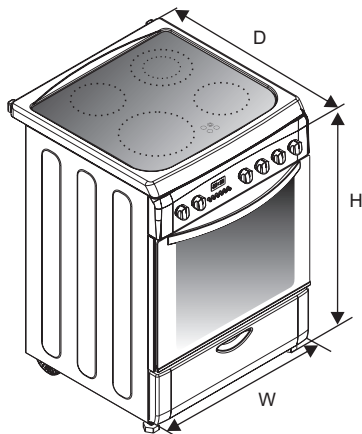
Váš spotřebič má nastavitelné nožičky ve spodních rozích.

Nožičky lze nastavit individuálně pomocí klíče pro zajištění, že je sporák důkladně vyvážen, aby byla tekutina v nádobě horizontálně.



2.3 Rozměry spotřebiče

	50 x 60	60 x 60
Výška (mm) H	863	863
Šířka (mm) W	510	600
Hloubka (mm) D	600	600

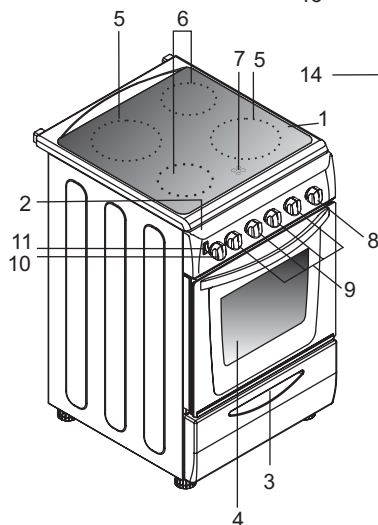
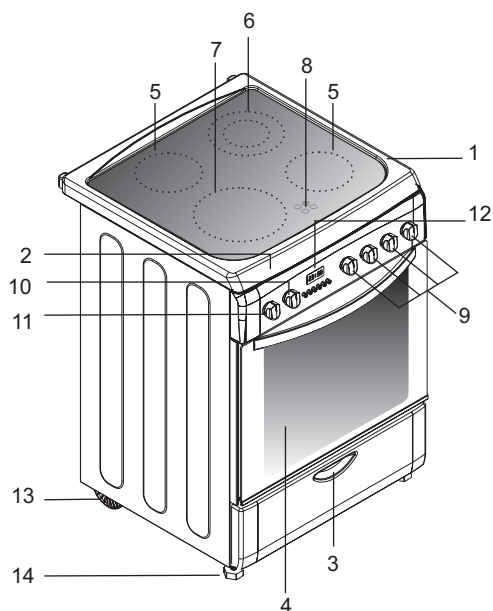


2.4 Základní vzhled a popis spotřebiče

Tento návod k použití byl navržen jako příručka pro několik modelů. Některé z funkcí popsaných v tomto návodu nemusí být na Vašem spotřebiči.

Sporák 60 x 60

1. Varná deska
2. Ovládací panel
3. Šuplík
4. Dvířka trouby
5. Varná zóna 1200 W
6. Dvouokruhová varná zóna 1700 W
7. Varná zóna 2300 W
8. Kontrolky
9. Ovládací knoflíky varných zón
10. Ovládací knoflík trouby
11. Ovládací knoflík termostatu
12. Elektronický programátor

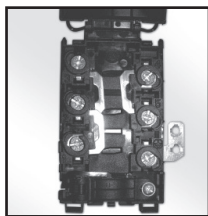


Sporák 50 x 60

1. Varná deska
2. Ovládací panel
3. Šuplík
4. Dvířka trouby
5. Varná zóna 1800 W
6. Varná zóna 1200 W
7. Kontrolky
8. Ovladač časovače
9. Ovládací knoflíky varných zón
10. Ovládací knoflík trouby
11. Ovládací knoflík ventilátoru

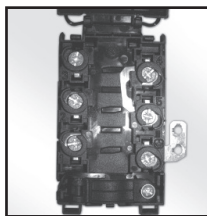
2.5 Sporáky bez připojovacího kabelu

1- Jednofázové připojení

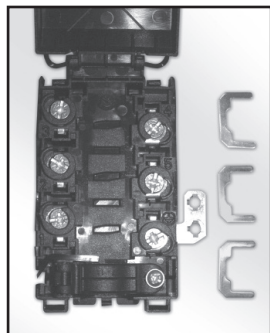


Typ připojení kabelou

2- Třífázové připojení



Upozornění: Nesprávné přepojení může způsobit nebezpečné zahřívání kabelu.



	Jedna fáze 220-240 V~	Tři fáze 380-415V3N~
Pojistka	25 A	3 x 16 A
Kabel	3G 2,5 mm ²	5G 1,5 mm ²
Typ kabelu	H05VV-F nebo H05RR-F	H05VV-F nebo H05RR-F
	L1: fáze můstek 1-2 a můstek 2-3 N: Neutrální můstek 4-5 PE Uzemnění	1 Fáze 2 Fáze 3 Fáze 5 Neutrální můstek 4-5 PE Uzemnění

2.6 Připojení k elektrické síti

Sporáky mohou nebo nemusí být vybavené připojovacím kabelem. Připojení kabelu by měl provádět kvalifikovaný servisní technik podle následujících pokynů. Připojení k elektrické síti musí být provedené podle platných standardů a předpisů. Před připojením zkontrolujte:

- Je kapacita elektrické přípojky a pojistky dostatečná pro zátěž spotřebiče? (Zkontrolujte podle výrobního štítku).
- Má elektrická přípojka správné uzemnění? V domácnosti musí být správné uzemnění. Pokud uzemnění domácnost neobsahuje, kontaktujte kvalifikovaného technika pro odstranění tohoto problému.
- Je zásuvka nebo všepólové odpojovací zařízení snadno přístupné po instalaci spotřebiče?
- Ke kabelu musíte připojit zástrčku vyhovující standardům.
- Mezi spotřebič a elektrickou přípojku musí být včleněné všepólové odpojovací zařízení. (Musí vyhovovat standardům a vhodné pro požadované zatížení). Žlutozelený uzemňovací vodič nesmí být tímto přepínačem přerušeny. Hnědý „živý“ vodič (od konektoru označeného „L“ v troubě) musí být vždy připojený k fázi napájení.
- Přívodní kabel musí být vedený tak, aby nebyl vystavený teplotě vyšší než 50° C.
- V případě nutnosti výměny kabelu použijte vhodný typ. Žlutozelený vodič musí být přibližně o 2 cm delší než vodiče fáze a neutrální vodič.
- Zkontrolujte spotřebič zapnutím na 3 minuty.
- **Výrobce neodpovídá za poškození vyplývající z nedodržení bezpečnostních standardů.**

Pokud spotřebič není vybavený přívodním kabelem a zástrčkou, nebo v případě jiných způsobů odpojení od napájení odpojovacím zařízením s odstupem všech kontaktů, které nabízí odpojení při přepětí kategorie III, musíte dodržovat pokyny pro odpojení v pevném připojení podle platných předpisů.

3. Sklokeramická varná deska

3.1. Popis varných zón

Highlight zóna

Kovový vodič pás je rovnoměrně rozmístěn pod celým povrchem varné zóny. Je účinný do 3 sekund a je vhodný pro stabilní, rovnoměrné a dlouhodobé vaření.

Sklokeramická varná deska využívá vysokého výstupního výkonu generovaného highlight varnými zónami, čímž urychluje proces vaření. Úpravy designu varné desky neovlivňují odolnost skla vůči vysokým teplotám, ale mají vylepšenou ovladatelnost. S možností „Sprinter“ lze dosáhnout zkrácení doby vaření o 15%, v závislosti od způsobu přípravy a typu použitého nádobí.

- Více okružové ohřevné prvky nabízejí výhodu možnosti použití několika velikostí varných zón s jedním topným tělesem.

3.2. Doporučení k nádobí

Efektivní vaření

Extra velká highlight zóna, závisí od rozměrů nádobí a od množství připravovaného pokrmu, nabízí vyšší úroveň výkonu.

Použití kvalitního varného nádobí je podstatné pro nejlepší využití varné desky.

Použijte nádobí s dostatečně velkým průměrem pro úplné pokrytí varné zóny. Pokud je o něco širší, energie bude využita maximálně.



3.3. Volba nádobí

Následující informace pomůžou zvolit varné nádobí, které Vám nabídne nejlepší využití varné desky.

Nerezová ocel

Doporučujeme. Zejména dobré se sendvičovým dnem. Sendvičové dno kombinuje výhodu nerezové oceli (vzhled, odolnost a stabilita) s výhodami hliníku nebo mědi (vedení tepla, rovnoměrné rozdělení tepla).

Hliník

Doporučujeme těžký. Dobrá vodivost. Stopy hliníku se mohou někdy objevit jako škrábance na varné desce, ale pokud je vyčistíte ihned, lze je snadno odstranit. Z důvodu nízkého bodu topení nepoužívejte nádobí z tenkého hliníku.

Slitina

Použitelná, ale nedoporučujeme. Špatná účinnost. Může poškrábat povrch.

Měděné dno/kamenina

Doporučujeme těžké. Dobrá účinnost, ale měď může zanechat stopy, které se jeví jako škrábance. Zbytky lze odstranit, pokud je čistíte ihned po použití. Nenechávejte toto nádobí na varné desce bez potravin. Přehřáté nádobí se může přilepit k varné desce. Přehřátá měď může zanechat trvalé skvrny na varné desce.

Ujistěte se, zda je dno nádobí suché

Při plnění nádobí tekutinami nebo po vyjmutí nádobí z chladničky se ujistěte, zda je dno nádobí zcela suché před postavením na varnou desku. Zabráníte skvrnám na varné desce.

Vždy používejte kvalitní nádobí s perfektně rovným a silným dnem.

Použitím tohoto typu varného nádobí zabráníte horkým bodům, které způsobují přilepení pokrmů. Nádobí se silným dnem nabízí rovnoměrné rozdělení tepla.

Porcelán/smalt

Dobrá účinnost pouze pokud mají tenké, hladké a rovné.

Sklokeramika

Nedoporučujeme. Špatný provoz. Mohou poškrábat povrch.

Stabilita varného nádobí

Mějte na paměti, že větší nádoby mají větší ohřevnou plochu. To pomáhá rychlejší přípravu pokrmů než u menších nádob. Vždy používejte nádobí vhodné pro množství připravovaného pokrmu.

Abyste zabránili vystříknutí pokrmů, nepoužívejte příliš malé nádobí, zejména pro pokrmy, s velkým množstvím tekutin. Pokud používáte nadměrně velké nádobí pro rychle připravované pokrmy, klobásy a tekutiny se přilepí a zbytky zůstanou v nádobí po vyprázdnění. Pro přípravu sladkých pokrmů doporučujeme uzavřené nádobí. Skvrny a šťávy z otevřených nádob se mohou přilepit na varnou desku a těžko se odstraňují. Platí to zejména pro nádobí používané pro pečení nebo tlakové vaření při vysokých teplotách.

Nenechávejte varné zóny zapnuté bez dohledu nebo bez nádobí, nebo s prázdným nádobím na varné zóně. Zkontrolujte vhodnost nádobí s ohledem na následující požadavky:

Musí být těžké.

Musí zcela zakrýt povrch varné zóny; mohou být o něco větší ale nikdy ne menší.

Dno musí být rovné.

- Některé části pokrmu se mohou ohřát rychleji než jiné z důvodu nerovnoměrné distribuce tepla pod nádobím. Proto nepřetržitě míchejte pokrm v případě nádobí s tenkým dnem. Teplo se rozdělí rovnoměrněji u nádobí se silným dnem.

- Použití velmi malého nádobí se nedoporučuje. Širší nádobí s nízkými stěnami je vhodnější pro efektivnější a rychlejší vaření, než malé, hluboké pánve.
- Můžete zkrátit dobu přípravy použitím menší nádoby na velké varné zóně. Tímto plýtváte energií. Nádobí s pokličkou šetří energii.



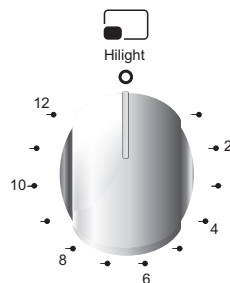
3.4. Ovládací prvky sklokeramické varné desky

OVLÁDÁNÍ VARNÉ DESKY

Vyhledejte označení odpovídající požadované varné zóně. Otočte ovládací knoflík do požadované pozice.

Na začátku doporučujeme nastavit varnou zónu na nejvyšší hodnotu, dokud obsah nádoby nedosáhne požadované teploty; výkon lze poté snížit na požadované nastavení. Kontrolka zbytkového tepla se rozsvítí, pokud teplota varné zóny dosáhne 60° a více.

Zůstane svítit i po vypnutí varné zóny, dokud povrch nevychladne.



Pozice			Několik tipů
1	1-2	Velmi nízký	Udržování tepla, topení másla a čokolády...
2	3-4	Nízký	Pomalé vaření, omáčky, dušení, rýžové nákypy...
3	5-6	Průměrný	Fazole, mražené pokrmy, ovoce, vaření vody...
4	7-8	Střední	Pařená jablka, čerstvá zelenina, těstoviny, palačinky, ryby...
5	9-10	Vysoký	Intenzivnější vaření, omelety, steaky...
6	11-12	Velmi vysoký	Steaky, kotlety, smažení...

K vypnutí varné zóny otočte ovládací knoflík do pozice „0“.

- Oválná varná zóna obsahuje dvě ohřevné oblasti: kruhovou část a oválnou část. Otočením ovládacího knoflíku od 1 do 12 nastavte kruhovou oblast. K ovládnutí oválné oblasti pouze otočte knoflík za pozici 12 a poté zvolte pozici od 1 do 12.
- Ohřevná oblast obsahuje dvě koncentrické zóny. Vnitřní kruh se aktivuje po nastavení knoflíku do pozice od 1 do 12. Vnější oblast se aktivuje pouze po nastavení ovladače za pozici 12 na maximální výkon.

4. Použití trouby

4.1. Grilování

- Grilování nabízí pokrmům bohaté zlatohnědé rychlé zapečení. V závislosti od množství pokrmů můžete aktivovat gril na požadované pozice. Téměř většinu pokrmů lze připravovat pod grilem, kromě velmi chudého masa a masových rolek.
- Maso a ryby určené ke grilování je nutné před grilováním potřít olejem.
- Vložte zásobník tuku před grilováním. Do zásobníku nalijte malé množství vody, abyste zabránili připalování tuků a případnému vznícení.
- Grilování je obvykle nejvhodnější pro kusy masa, například steaky, které nejsou příliš silné, různé velikosti masa, ryby, zeleninu (např. cuketa, lilek, rajčata, apod.) společně s masem a rybami na rožni. Před vložením ryby na gril ji potřete olejem. Přidejte sůl po grilování, rybu nasolte zevnitř před grilováním.
- Vzdálenost od grilu závisí od tloušťky masa nebo ryb. Pokud zvolíte správnou vzdálenost, vnější části se nespálí a vnitřek nezůstane syrový.
- Zabraňte tvorbě nežádoucích pachů a kouře z odkapávaného tuku nalitím 1-2 sklenic vody do zásobníku tuku.
- Gril můžete použít také k opečení chleba nebo sendvičů, a také pro určité druhy ovoce (banány, grapefruit nebo ananas, jablka, apod.). Ovoce nesmí přijít do kontaktu s grilovacím tělesem.



Nezakrývejte vnitřní stěny trouby hliníkovou fólií. Nahromaděné teplo může poškodit smalt a vaše pokrmy.

4.2 Doporučení k přípravě

Klasická příprava

Teplo se vytváří horním a spodním topným tělesem. Pro přípravu je nejvhodnější prostřední pozice plechu. Pokud požadujete větší opečení horní nebo spodní části pokrmu, přesuňte plech do vyšší nebo nižší úrovně zasunutí.

Konvekční příprava (s ventilátorem)

- Pokrm se připraví rovnoměrně ohřátým vzduchem s pomocí ventilátoru v zadní stěně trouby. Lze najednou připravovat několik pokrmů na různých úrovních, díky rovnoměrnému rozložení tepla uvnitř trouby.
- Tento typ ohřevu je užitečný také pro rozmrazování pokrmů. Lze jej použít také k sterilizování ovoce, přípravě ovocných sirupů a sušení ovoce a hub.

4.3 Pečení koláčů

- Pokud není doporučeno jinak, předhřejte troubu nejméně 10 minut před použitím. Neotevírejte dvířka trouby během pečení koláčů, mohou padnout (koláče nebo pokrmy s droždím a suflé). Vniknutí studeného vzduchu brání zvednutí těsta. Stav upečení můžete zkontrolovat pomocí párátko, které zapíchnete do těsta. Pokud jej vytáhnete bez těsta, znamená to, že koláč je hotov. Tuto kontrolu provádějte teprve po uplynutí 3 čtvrtin doby přípravy.

Mějte na paměti následující tipy

- Pokud je pokrm na povrchu upečený ale uprostřed je ještě syrový, musíte jej péct delší dobu na nižší teplotě.
- V opačném případě, pokud je pokrm shora příliš upečený, musíte jej péct při vyšší teplotě kratší dobu.

4.4 Pečení pizzy



- Nastavení termostatu na maximum.
- Doba předhřevu 15 minut (pokud je možné, 20 minut).
- Umístěte plech do jedné ze dvou nejnižších pozic.
- Doba přípravy 20 minut.

4.5 Příprava ryb

Malé ryby lze připravovat na maximální teplotě od začátku do konce. Středně velké ryby je nutné připravovat na maximální teplotě na začátku doby přípravy a poté je potřeba teplotu snižovat. Větší ryby je nutné péct na nižší teplotě od začátku do konce. Kontrolujte podle zářezu ve spodní části ryby, zda je ryba propečená. Barva (grilované ryby) by měla být matně bílá. To neplatí pro lososa a pstruha.

4.6 Pečení masa

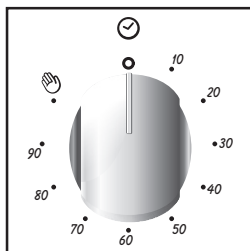
- Minimální množství masa pro pečení v troubě je 1 kg. V opačném případě se maso vysuší. Pokud chcete dobře upečené maso, použijte méně tuku. Pokud má maso tuk, není nutné používat olej. Pokud je jedna strana masa tuková, otočte ji nahoru. Rozpuštěný tuk postačuje pro spodní část masa. Červené maso vyjměte z chladničky nejméně 1 hodinu před pečením.
- V opačném případě může maso ztuhnout z důvodu rozdílné teplotě. Nepoužívejte sůl před pečením, zejména při grilování masa. Sůl způsobí vytažení krve a šťávy z masa, což následně zabrání opečení povrchu masa.
- Přidejte sůl k masu po uplynutí poloviny doby pečení.
- Maso postavte na širokou, mělkou pánev.
- Nádobí s hlubokými stěnami fungují jako štít proti teplu. Maso lze umístit do trouby v teplu odolné pánvi nebo přímo na rošt. Pod rošt vložte zásobník tuku. Pokud budete maso připravovat kratší dobu, je nutné přidat omáčky na začátku přípravy, pokud budete maso péct delší dobu, omáčky přidávejte během poslední půlhodiny přípravy.

4.7. Použití rožně

- Sporák je vybavený kovovým rožněm, dvěma vidličkami a hákem, který slouží k zachycení rožně.
- Pokyny k použití:
 - Vyjměte veškeré příslušenství z trouby;
 - Vložte hlubokou pánev na nejnižší pozici trouby;
 - Vpíchněte rožeň do masa, vycentrujte mezi dvě vidličky;
 - Upevněte rožeň do otvoru na spodní stěně, poté upevněte hák v přední horní části trouby a kolem okraje rožně.
 - Při použití rožně není nutný předhřev.
 - Doporučená doba přípravy u rožně;

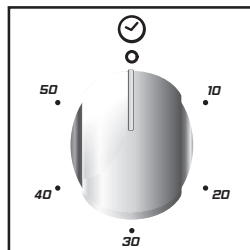
Doba přípravy (min.)	Elektrická trouba
Hovězí (1kg)	20/30
Jehněčí, ovce (1kg)	30/40
Telecí, drůbež (1kg)	60/70
Vepřové maso (1 kg)	65/75

4.8. Použití časovače ukončení přípravy



Tento ovladač umožňuje nastavení doby přípravy (max. 90 min.), po které se trouba automaticky vypne. Časovač odpočítává od nastavené doby do pozice **0** a automaticky se vypne. Pro standardní použití trouby nastavte časovač na pozici . K nastavení trouby se ujistěte, zda není časovač v pozici **0**.

4.9 Použití minutky



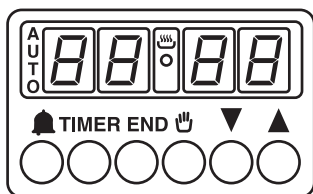
K naprogramování doby přípravy pro troubu otočte volič na konce a poté vraťte zpět na požadovanou dobu. Po uplynutí nastavené doby zazní na několik sekund akustický signál.

4.10 Použití elektronického programátoru

FUNKCE	JAK AKTIVOVAT	JAK VYPNOUT	CO DĚLÁ	POUŽITÍ
MINUTKA	• Stiskněte a podržte tlačítko • Stisknutím tlačítek nebo nastavte požadovanou dobu. • Uvolněte tlačítka.	• Po uplynutí nastavené doby zazní akustický signál (signál se vypne sám, můžete jej však zastavit stisknutím tlačítka).	• Zní zvukový signál na konci nastaveného času. • Pro kontrolu, kolik času zbývá, stiskněte tlačítko .	• Umožňuje používat troubu jako budík (je možné použít bez ohledu na použití trouby).
MANUÁLNÍ FUNKCE	• Stiskněte tlačítko . • Nastavte funkci přípravy voličem funkcí.	• Nastavte volič funkcí na „O“.	• Umožňuje ovládání trouby.	• Pro přípravu požadovaných receptů.

DOBA PEČENÍ	• Stiskněte a podržte tlačítko TIMER. • Tlačítka ▲ nebo ▼ nastavte dobu přípravy. • Uvolněte tlačítka. • Nastavte funkci přípravy voličem funkcí trouby.	• Po uplynutí nastavené doby se trouba automaticky vypne. Pečení můžete kdykoli zastavit otočením voliče funkcí na 0, nebo nastavením doby na 0:00 (TIMER a tlačítka ▼ ▲)	• Umožňuje nastavit požadovanou dobu přípravy pro zvolený recept. • Pro kontrolu nastavené doby stiskněte tlačítko TIMER. • Pro změnu nastavené doby stiskněte TIMER a ▼ ▲.	• Na konci nastavené doby přípravy se trouba automaticky vypne a zní akustický signál.
KONEC PŘÍPRAVY	• Stiskněte a podržte tlačítko END. • Stisknutím tlačítek ▼ ▲ nastavte dobu, kdy se má trouba vypnout. • Uvolněte tlačítka. • Nastavte funkci přípravy voličem funkcí trouby.	• V nastavené době se trouba vypne. K manuálnímu vypnutí trouby otočte volič funkcí trouby na „0“.	• Umožňuje nastavení konce doby přípravy. • Pro kontrolu stiskněte tlačítko END. • Pro úpravu nastavené doby stiskněte END+ ▼ ▲.	• Tato funkce se používá s funkcí „doba přípravy“. Například, pokud se oběd připravuje 45 minut a má být hotov ve 12:30, zvolte požadovanou funkci, nastavte dobu přípravy na 45 minut a poté konec přípravy na 12:30. • Příprava začne automaticky ve 11:45 (12:30 minus 45 minut) a pokračuje do konce nastavené doby, poté se trouba automaticky vypne. UPOZORNĚNÍ! Pokud je zvolený konec přípravy bez nastavení doby přípravy, trouba začne pečení okamžitě a zastaví se v nastavené době ukončení.

Nastavení času



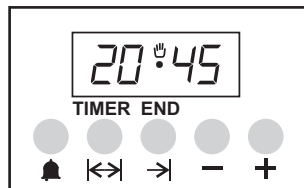
UPOZORNĚNÍ: první činnost po instalaci trouby nebo po přerušení napájení (rozeznáte podle blikání displeje a zobrazení 0:00 je nastavení času.

- Stiskněte a podržte tlačítka TIMER a END (⏏ a ⏏).
- Nastavte čas tlačítka ▼ a ▲.
- Uvolněte tlačítka.

UPOZORNĚNÍ: trouba funguje, pouze je nastavená manuální funkce  nebo předvolba času.

Poznámka: u některých modelů jsou symboly  a  nahrazené  a .

U programování časovače s 5 tlačítky, pro manuální funkci, stiskněte najednou tlačítka „TIMER“ a „END“.



4.11 Elektrická trouba

Pozice	Funkce trouby
F	Funkce
°C	Teplota
	Doba přípravy
	Bez funkce
	Rožeň s grilem
	Osvětlení
	Gril
	Gril s ventilátorem
	Ventilátor
	Horní topné těleso a ventilátor
	Spodní topné těleso a ventilátor
	Horní a spodní topné těleso s ventilátorem
	Horní a spodní topné těleso
	Horní topné těleso
	Spodní topné těleso
	Manuální
PIZZA	Pizza

4.12 Tabulka přípravy

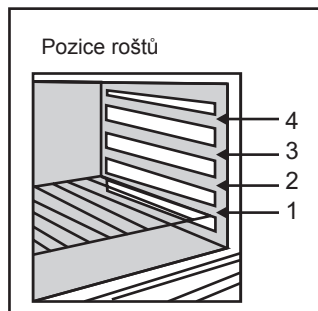
Tradiční způsob přípravy a příprava s horkým vzduchem; Hmotnost (g)

Typ pokrmu u tradičního způsobu přípravy

Hmotnost (g)	Typ pokrmu	Tradiční způsob přípravy		S horkým vzduchem		Doba přípravy (minuty)	Poznámky
	KOLÁČE A DEZERTY						
	Těsto s vajíčky	2	180	2 (1 a 3)	160	45 - 60	
	Těsto	1	180	2 (1 a 3)	160	20 - 35	
	Malé koláče	2	180	2 (1 a 3)	160	20 - 30	
	Slaný koláč	1	175	2	150	60 - 80	
	Jablkový koláč	1	180	2 (1 a 3)	160	40 - 60	
	Štrúdl	2	175	2 (1 a 3)	150	60 - 80	
	Lekvárový dort	2	180	2 (1 a 3)	160	45 - 60	
	Drobné pečivo	2	180	2 (1 a 3)	160	15 - 25	
	Sušenky	2	180	2 (1 a 3)	160	10 - 20	
	Krémové koláče	2	100	2 (1 a 3)	100	90 - 120	
1000	CHLÉB A PIZZA						
500	Bílý chléb	1	200	2	175	45 ~ 60	Uvnitř uzavřené
500	Tmavý chléb	1	200	2	175	30 ~ 45	trouby na míse
500	Sendvič	2	200	2 (1 a 3)	175	20 ~ 35	8 kusů Pod grilem.
	TĚSTOVINY						
	Makaróny	2	200	2 (1 a 3)	175	40 ~ 50	
	Se zeleninou	2	200	2 (1 a 3)	175	45 ~ 60	
	Malé těstoviny	2	200	2 (1 a 3)	175	35 ~ 45	
	Lazaně	2	200	2	175	45 ~ 60	
	MASO						
1000	Roštěnka	2	200	2	175	50 ~ 70	Gril
1200	Vepřová pečinka	2	200	2	175	100 ~ 130	Gril
1000	Telecí maso	2	200	2	175	90 ~ 120	Gril
1500	Britský roastbeef	2	220	2	200	50 ~ 70	Gril
1200	Jehněčí	2	200	2	175	110 ~ 130	Stehno
1000	Kuře	2	200	2	175	60 ~ 80	Celé
4000	Krocán	2	200	2	175	210 ~ 240	Celý
1500	Kachna	2	175	2	160	120 ~ 150	Celá
3000	Husa	2	175	2	160	150 ~ 200	Celá
1200	Králík	2	200	2	175	60 ~ 80	Na části
	RYBY						
1000	Celá ryba	2	200	2 (1 a 3)	175	40 ~ 60	2 ryby
800	Filety	2	200	2 (1 a 3)	175	30 ~ 40	4 filety

POZNÁMKA:

- 1) Doba přípravy nezahrnuje předhřev. Předehřátí trouby přibližně 10 minut je vhodné zejména pro koláče, pizzu a chléb.
- 2) Indikuje pozici plechu pro současné pečení několik jídel.
- 3) Všechny procesy přípravy se provádějí při zavřených dvířkách trouby.



Typ pokrmu	Množství		Příprava na grilu		Doby přípravy (minuty)	
	POČET KUSŮ	HMOTNOST	POZICE ROŠTU	TEPLOTA (°C)	HORNÍ ČÁST	SPODNÍ ČÁST
Hovězí steak	4	800	4	max	10	8
Grilované žebírko	4	600	4	max	12	8
Klobásy	8	500	4	max	10	6
Části kuřete	6	800	3	max	30	20
Směs na gril	4	700	4	max	12	10
Mléčné dezerty	4	400	4	max	13	10
Plátky rajčat	8	500	4	max	12	--
Rybí filety	4	400	4	max	8	6
Hřebenatka	6	---	4	max	12	--
Topinky	4	---	4	max	8	--
Plátky chleba	4	—	4	max	2-3	1

5. Čištění a údržba

Před čištěním a údržbou:

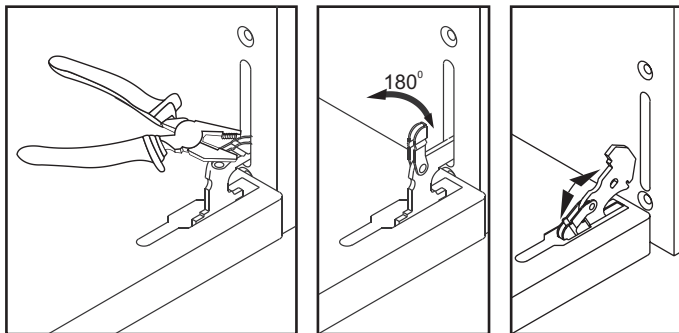
- Odpojte napájení trouby.
- Pokud je trouba horká, počkejte, dokud nevychladne.
- Nikdy nepoužívejte páru ani vysokotlaké čističe k čištění spotřebiče.
- Nepoužívejte drsné čističe, drátěnky ani ostré předměty k čištění skla dvířek.
- Smaltované díly očistěte teplou, mýdlovou vodou nebo vhodným prostředkem. V žádném případě nepoužívejte drsné prášky, které by mohly poškodit povrch a vzhled spotřebiče.
- Je důležité čistit spotřebič po každém použití.
- Používejte prostředky a kovové škrabky pro nerezové části grilu.
- Skleněný povrch a dvířka trouby čistěte po vychladnutí.
- Na poškození vyplývající z nedodržení těchto pokynů se nevztahuje záruka.
- Nepoužívejte drsné prostředky, kovové škrabky, ostré předměty, drsné utěrky ani chemické prostředky, které by mohly poškodit katalytický povrch.
- Pro pokrmy s nadměrným množstvím tuku používejte hluboké pánve a při grilování zasuňte pod grilovaný pokrm zásobník tuku.

Čištění dvířek trouby

Pro důkladné čištění dvířek je doporučujeme sejmut podle níže uvedeného obrázku. Dvířka zcela otevřete, otočte dvě nožičky závěsů o 180°. Dvířka částečně uzavřete o 30°. Sejměte dvířka zvednutím z této pozice. Pro nasazení dvířek postupujte podle kroků v opačném pořadí.

Před jakoukoliv údržbou na varné desce ji nechte vychladnout.

Používejte pouze prostředky (krémy a škrabky) určené pro sklokeramické varné desky. Můžete je získat v prodejnách. Zabraňte vystříknutí potravin na povrch varné desky a připálení těchto nečistot, neboť čištění je obtížnější. Udržujte od varné desky v dostatečné vzdálenosti předměty, které se snadno taví, jako je plastové náčiní, cukr, nebo výrobky na bázi cukru.

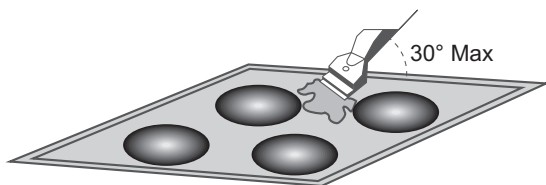


ÚDRŽBA

- Kápněte několik kapek speciálního mycího prostředku na povrch varné desky.
- Odstraňte odolné nečistoty jemnou utěrkou nebo mírně navlženou utěrkou.
- Utřete jemnou utěrkou nebo kuchyňskou papírovou utěrkou, dokud není povrch varné desky čistý.

V případě odolných nečistot

- Kápněte několik kapek speciálního mycího prostředku na povrch varné desky.
- Očistěte skvrny škrabkou, držte ji v úhlu 30° k desce.
- Utřete jemnou utěrkou.
- V případě potřeby postup opakujte.



NĚKOLIK TIPŮ

Časté čištění zanechá na povrchu ochrannou vrstvu, která je důležitá pro ochranu před poškrábáním a opotřebením. Před opětovným použitím varné desky se ujistěte, zda je povrch čistý. K odstranění skvrn od vody použijte několik kapek bílého octa nebo citronové šťávy.

Poté utřete savým papírem a použijte několik kapek speciálního čistícího prostředku.

K čištění lze sundat také ovládací knoflíky.

Zabraňte vniknutí tekutiny do otevřených míst a po čištění nasadte knoflíky zpět na místo.

Sklokeramický povrch je odolný poškrábání od dna, ale vždy je vhodnější nádobí zvednout a nepřesouvat přes varné zóny.

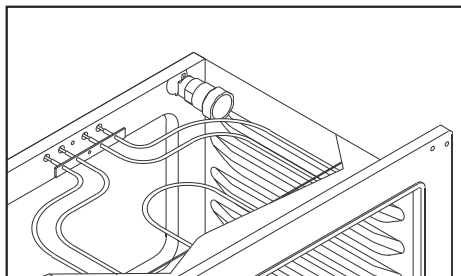
Nepoužívejte nadměrně mokré hubky. Nikdy nepoužívejte nože ani šroubovák. Škrabka s čepelí nepoškodí povrch, pokud ji držíte v úhlu 30°. Nikdy nenechávejte škrabku bez dohledu v dosahu dětí. Nikdy nepoužívejte drsné prostředky a prášky.

Kovové okraje

K bezpečnému čištění kovového okraje jej opláchněte vodou se saponátem, opláchněte, poté důkladně vysušte.

Výměna osvětlení

- Vypněte napájení trouby a vyšroubujte vadnou žárovku.
 - Nahradte za žárovku stejného typu.
- K čištění nepoužívejte vysokotlaké čističe.



5.1 Katalytická samočisticí trouba

- Speciální samočisticí panely s mikroporézními otvory jsou dostupné u některých modelů. Pokud je trouba obsahuje, není nutné ji čistit ručně.
- Povrch musí být porézní pro efektivní samočištění.
- Nadměrné stříkání tuku může zablokovat póry a tím zabránit samočištění. Samočisticí kapacitu lze obnovit zapnutím prázdné trouby na přibližně 10-20 minut.
- Pokud jsou stěny trouby silně pokryté tukem, který brání katalytickému čištění, odstraňte tuk jemnou utěrkou namočenou v horké vodě. Všechny katalytické panely dostupné na trhu mají životnost přibližně 300 hodin. Poté je nutné je vyměnit.

6. Servisní středisko a odstranění možných problémů

- Pokud trouba nefunguje, dříve než zavoláte servis, doporučujeme:
- Zkontrolovat zda je trouba správně připojená k elektrické síti.

Trouba nehřeje

Jsou ovládací knoflíky ve správné pozici?

Doba přípravy je příliš dlouhá

Zvolili jste správnou teplotu?

Z trouby vystupuje kouř

Doporučujeme čistit troubu po každém použití. Pokud tuk z pokrmů po pečení neodstraníte, způsobí tvorbu nepříjemného pachu a kouře při opětovném použití trouby. (Viz kapitolu čištění)

Osvětlení trouby nefunguje

- Žárovka může být vypálená. Pro výměnu žárovky viz příslušnou stranu.
- Pokud zkontrolujete výše uvedené body a trouba stále nefunguje správně, kontaktujte nejbližší autorizované servisní středisko.

Varné zóny nehřejí dostatečně

Používejte pouze nádobí s rovným dnem. Pokud je viditelné světlo mezi nádobou a varnou deskou, teplo se nepřenáší správně. Dno nádoby musí zcela zakrývat varnou zónu.

Vaření je pomalé

Používáte nevhodné nádobí. Používejte pouze nádobí s rovným dnem, které je těžké o průměru jako varná zóna.

Malé škrábance na povrchu varné desky

Nesprávné čištění nebo použití nádobí s drsným dnem; částice jako písek se mohly dostat mezi varnou desku a nádobí. Viz kapitola „Čištění“; ujistěte se, zda je dno nádobí čisté před použitím a používejte pouze nádobí s rovným a hladkým dnem. Škrábance lze odstranit pouze správným čištěním.

Kovové skvrny

Nepřesouvejte hliníkové nádobí na varné desce. Viz doporučení k čištění.

Používáte správné nádobí, ale skvrny zůstávají.

Použijte škrabku s čepelí a postupujte podle kapitoly „Čištění“.

Tmavé skvrny

Použijte škrabku s čepelí a postupujte podle části „Čištění“.

Lesklé plochy na varné desce.

Stopy od hliníkového nebo měděného nádobí, také od minerální vody nebo zbytků pokrmů; lze je odstranit krémovým čističem.

Karamel nebo roztavený plast na varné desce.

Viz kapitola „Čištění“.

Varná deska nefunguje nebo nefunguje některá varná zóna

Můstky nejsou umístěny správně na připojovací desce. Zkontrolujte připojení.

Ovládací panel je uzamčený.

Odemkněte varnou desku.

Časté zapnutí/vypnutí varné zóny

Cykly zapnutí-vypnutí závisí od nastaveného výkonu: • nízký výkon: krátká doba provozu, • vysoký výkon: dlouhá doba provozu.

Zobrazení „H“, kontrolka zbytkového tepla bliká

Teplota elektroniky je příliš vysoká. Technik musí zkontrolovat instalaci podle předpisů.

Informace pro uživatele k likvidaci elektrických a elektronických zařízení (domácnosti)



Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu.

Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci doručte tyto výrobky na určená sběrná místa, kde budou přijata zdarma. Alternativně v některých zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu.

Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Pro získání informací o likvidaci a recyklaci tohoto spotřebiče se prosím obraťte na společnost Elektrowin a.s. tel. 241 091 843 nebo www.elektrowin.cz, kde naleznete i seznam míst zpětného odběru.

Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Pro podnikové uživatele v zemích Evropské unie

Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

Informace k likvidaci v ostatních zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol je platný jen v Evropské unii.

Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.