

MULTIFUNKČNÍ SPORÁK
BT2385



Pro budoucí použití si prosím poznamenejte následující informace, které najdete na informačním štítku a datum prodeje, který je uveden na Vašem účtu / faktuře:

Model

Výrobní číslo

Datum prodeje

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

LIKVIDACE ODPADU

Roztříďte odpad podle různých materiálů (kartón, polystyrén, atd.) a zlikvidujte jej podle místních předpisů (zákon č.125/97 Sb. o odpadech §18 a 19 a vyhláška č.338/97 Sb. §16).

Spotřebič i jeho části předejte po skončení jejich životnosti do sběrných surovin (§ 16 a 17 vyhláška č. 338/97 Sb.).

Tento spotřebič je určen jenom pro použití v domácnosti.

Vážený zákazníku, děkujeme Vám, že jste si vybral náš výrobek.

Prosíme, abyste si pozorně přečetl Návod na obsluhu, což Vám pomůže správně používat spotřebič. Prosíme, uschovejte si ho pro budoucí potřebu.

Protože Baumatic neustále vylepšuje své produkty, vyhrazuje si právo učinit změny, které budou považovány za nevyhnutelné, bez upozornění v této Příručce.

ZÁRUKA

Na Váš nový spotřebič poskytujeme 24-měsíční záruku.

Upozornění

Na Záručním listě si nechte potvrdit datum instalace a uvedení do provozu.

Prosím uchovejte si také účet o zaplacení za spotřebič / fakturu.

Tato dokumentace bude od Vás požadována servisním technikem při záruční opravě.

Instalaci spotřebiče svěřte odborné firmě, organizaci k tomu oprávněné. V opačném případě Vaše právo na bezplatné odstranění závady zaniká.

POPRODEJNÍ SERVIS

Vysoká kvalita a vyspělá technologie našich spotřebičů zaručuje jejich bezchybný provoz.

Avšak dojde-li k závadě, pokuste se odstranit ji zkontrolováním, zda jste postupovali podle pokynů uvedených v tomto návodu.

V případě potřeby odborné technické pomoci prosíme kontaktujte naše servisní středisko :

Telefon 800 185 263

**v pracovní dny od 9.00 do 17.00 hod.
nebo na www.baumatic.cz**

Prosíme, abyste měli připravené po ruce následující údaje :

- typ výrobku / model
- sériové číslo
- datum zakoupení spotřebiče

OBSAH

1 BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ.....	3
2 POPIS SPOTŘEBIČE	4
3 PŘED PRVNÍM POUŽITÍM	5
4 VARNÉ ZÓNY	7
5 TROUBA	8
6 ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA	18
7 PRŮVODCE VYHLEDÁVÁNÍM ZÁVAD	21
8 NÁVOD NA INSTALACI A ZAPOJENÍ	23
9 TECHNICKÉ INFORMACE	24
10 ELEKTRONICKÝ DIGITÁLNÍ PROGRAMÁTOR	25

Multifunkční sporák

Vážený zákazníku!

Blahopřejeme Vám k Vašemu nákupu.

Uvidíte sám: naše výrobky jsou synonymem spolehlivosti.

Následující podrobné pokyny byly sestaveny tak, aby Vám napomohly, až se budete seznamovat s obsluhou Vašeho spotřebiče. Krok za krokem Vám představí všechny vlastnosti Vašeho spotřebiče, proto si je přečtěte dříve, než sporák poprvé použijete. Bezpečnostní opatření jsou uvedena na straně 4.

První věcí, kterou musíte udělat, je kontrola spotřebiče při dodání. V případě, že došlo při přepravě k poškození, okamžitě to sdělte svému místnímu prodejci nebo regionálnímu skladu, který Vám spotřebič dodal. Příslušná telefonní čísla naleznete na faktuře nebo na dodacím listu.

Doufáme, že Váš sporák bude sloužit svému účelu po mnoho let k Vaší úplné spokojenosti.

1. BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

- Sporák musí instalovat pouze kvalifikovaný technik, aby nemohlo nastat nebezpečný úraz.
- Pokud jsou opravy provedené nekvalifikovaným personálem, může dojít k zasažení elektrickým proudem nebo ke zkratu. Aby nemohlo dojít ke zranění nebo poškození spotřebiče, nepokoušejte se opravovat spotřebič sami. Tyto práce musí provádět pouze kvalifikovaný servisní technik.
- Horký tuk je vysoce hořlavý, při přípravě pokrmů na tuku nebo oleji dbejte zvýšené opatrnosti. Smažení pokrmů provádějte pouze pod neustálou kontrolou.
- **Varování!** Nikdy nenechávejte malé děti v blízkosti sporáku, nejsou si ještě vědomé nebezpečí spálení. Starší děti mohou spotřebič používat pouze pod Vaším dohledem.
- Povrch varných zón se může při provozu velmi rozehrát. Vnitřní prostor trouby, varné zóny a vycházející pára jsou dalšími možnými zdroji nebezpečí pro děti.
- **Nebezpečí popálení!** Varné zóny, trouba a příslušenství na vaření se mohou při vaření velmi rozehrát. Abyste zabránili popálení, používejte při manipulaci s horkými díly nebo kuchyňským nářadím utěrky a rukavice.
- Přívodní kabel v blízkosti spotřebiče může poškodit varné zóny, pakliže se zablokuje ve dvířkách trouby a vyvolá zkrat, proto ho nechávejte v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče.
- Nikdy troubu nečistěte vysokotlakým zařízením, mohlo by vyvolat zkrat.
- Dvířka trouby se mohou při provozu příliš rozehrát. Některé modely jsou proto vybaveny třetím sklem, které by mělo ještě snížit teplo přenášené na povrch skleněných dvířek a slouží jako další ochrana proti spálení.
- V zásuvce pod troubou nenechávejte žádný hořlavý materiál (papír, prachovka, plastové sáčky, čisticí prostředky nebo spreje atd.), mohlo by dojít ke vzniku požáru. Zásuvku používejte pouze na příslušenství k troubě (plechy, odkapávací plech, olejové filtry atd.).
- Pokud zjistíte, že jsou na povrchu sklokeramické desky viditelné praskliny, nesmíte varnou desku už používat, hrozí nebezpečí zasažení elektrickým proudem. V takovém

případě vypněte všechny varné zóny a vyšroubujte pojistku nebo vypněte hlavní vypínač, abyste spotřebič odpojili od přívodního napájení. Zavolejte nejbližší servisní středisko.

Důležitá varování

V případě, že používáte sklokeramickou varnou desku jako pracovní plochu, může dojít k jejímu poškození nebo poškrábání. Neohřívejte nikdy jídlo v hliníkové folii nebo na plastových talířích, mohli byste poškodit varnou desku nebo způsobit roztavení materiálu a požár. Otvírání dvířek těžkými předměty může způsobit poškození dveřních závěsů. Na otevřená dvířka si nesedejte ani na ně nikdy nepokládejte těžké věci.

Správné použití

Tento spotřebič je určen pro použití v domácnosti. Spotřebič nikdy nepoužívejte k jinému účelu! Tyto pokyny podrobně popisují všechny charakteristiky a možnosti jeho použití.

Ovládací knoflík

(některé modely)

S knoflíkem lze manipulovat, když ho nejdříve mírně stisknete, aby vyskočil, pak můžete navolit požadované nastavení varných zón, teplotu trouby a režim fungování. Když je varná zóna nebo trouba zapnutá, kruh kolem odpovídajícího tlačítka je osvětlený. Jakmile s vařením skončíte, otočte knoflík do počáteční polohy a lehce zatlačte zpět.

Varování

Ovládací knoflíky lze vytáhnout a zatlačit zpět pouze v klidové, tedy počáteční

poloze.

Osvětlené displeje

(pouze některé modely)

Displej nad knoflíkem se při zapnutí odpovídající varné zóny nebo trouby rozsvítí.

Ochlazovací ventilátor

(pouze některé modely)

Spotřebič je vybaven vestavěným ventilátorem chlazení, chlazením skříně a ovládacího panelu spotřebiče.

Ochlazovací ventilátor se uvádí do chodu při zvolení některého z režimů fungování trouby. U některých modelů je v provozu ještě krátkou dobu po vypnutí trouby.

2. POPIS SPOTŘEBIČE





1. Ovladač funkcí trouby (některé modely)
2. Tlačítko zapínání a ovladač trouby
3. Kontrolka trouby (během ohřevu svítí, po dosažení nastavené teploty zhasne).
4. Regulace teploty trouby
5. Knoflík varné zóny, zadní levé
6. Kontrolka fungování. Ukazuje, zda funguje trouba nebo varná deska
7. Knoflík varné zóny, přední levé
8. Knoflík varné zóny, přední pravé
9. Knoflík varné zóny, zadní pravé

3. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Sklokeramická varná deska

(pouze některé modely)

Povrch sklokeramické varné desky otírejte vlhkým hadrem a prostředkem na mytí nádobí. Nikdy nepoužívejte agresivní čisticí prostředky jako jsou čisticí prostředky v prášku, drátěnky, které by mohly povrch poškrábat, prostředky na odstranění koroze nebo skvrn.

Varné zóny

(pouze některé modely)

Zapněte varné desky na plný výkon a nechejte je 3 až 5 minut hřát bez nádobí, aby z nich začal vycházet kouř. Cílem tohoto postupu je posílit ochranný film na povrchu varných zón.

Trouba

Vyjměte z trouby veškeré příslušenství a vyčistěte ji pomocí teplé vody a běžného šetrného čisticího prostředku. Nikdy nepoužívejte agresivní čisticí prostředky, které by mohly způsobit poškrábání! Při prvním ohřívání může trouba vydávat nepříjemný pach nového výrobku. To je normální, místnost důkladně vyvětrejte! Zapněte jednotlivě všechna topná tělesa na cca 30min pro jejich vypálení.

Ovladač funkcí trouby

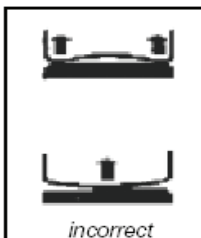
(pouze některé modely)

Nastavte správný čas podle popisu uvedeného v pokynech při použití ovladače funkcí trouby, které jsou dodávány zvlášť.

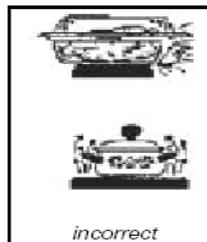
Nastavení času je základní podmínkou pro správné fungování spotřebiče vzhledem k tomu, že trouba může fungovat pouze až po tomto nastavení.

Tipy na úsporu energie

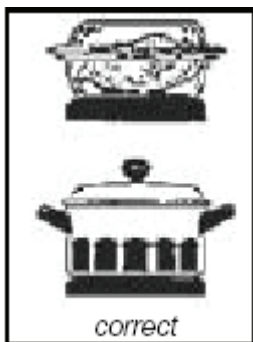
Dno nádobí je příliš tenké a při zahřívání se zkroutí. Následkem toho je příliš velká spotřeba energie a nerovnoměrné rozdělení tepla.



nesprávně



nesprávně



správně

Nádobí je příliš velké nebo příliš malé. Nádobí z varného skla vyčnívající přes okraj může prasknout. Nádoba s příliš malým průměrem dna odebírá příliš velké množství energie a vaření je nehospodárné.

Vhodná velikost hrnců.

Dále je uvedeno několik důležitých námětů na použití Vašeho nového sporáku a jeho příslušenství tak, abyste ušetřili co nejvíce elektrické energie.

Dodržujte základní pravidla

Čím je nádobí kvalitnější, tím nižší je spotřeba energie!

Tipy na nákup nádobí

- Kvalitní nádobí se vyznačuje silným plochým dnem. Nerovné dno hrnce způsobuje zvýšenou spotřebu energie a prodloužení doby vaření.
- Použití tlakového hrnce znamená další úsporu energie vzhledem k tomu, že je pokrm připravován v uzavřeném hrnci a pod tlakem. Kromě toho se při kratší době varu uchovává vyšší obsah vitamínů.
- Pokud na sklokeramické varné desce

používáte na přípravu jídel nádobí s velkým zářením (jasně kovový povrch) nebo hrnce se silným dnem, může se doba dosažení bodu varu o určitou dobu prodloužit (až na 10 minut). Proto pokud potřebujete vařit větší množství kapaliny, doporučujeme použít tmavý hrnec s plochým dnem.

Tipy na správné použití nádobí

- Nejlepšího přenosu energie lze dosáhnout, když je průměr hrnce totožný s průměrem varné zóny a když je hrnec umístěn přesně ve středu zóny.
- Pokud se tyto průměry liší, je vždy lepší použít větší nádobí než menší. Čím je vyšší ztráta energie, tím více skvrn se může připálit na varnou desku.
- Používejte poklice a pokud je to možné, hrnce přikryvejte.
- Velikost nádobí by měla vždy odpovídat množství vařeného jídla. Příliš velkým hrncem uniká příliš velké množství energie.
- Ke konci vaření snižte výkon varné zóny a před dokončením vaření varnou zónu plně vypněte. Využijete tím zbývající teplo.
- Při vaření v tlakovém hrnci použijte vhodné množství vody. Nedostatek vody může způsobit poškození nádobí nebo varné zóny.
- Nádobí z varného skla je vhodné pro použití na varné zóně, pokud průměr dna takového nádobí je vhodný pro průměr varné zóny. Nádobí přesahující přes okraj varné zóny může v důsledku tepelného napětí prasknout.
- Při použití speciálního nádobí dodržujte pokyny uvedené výrobcem.

Tipy na použití trouby

- Pokud je to možné, používejte tmavé silikonové nebo smaltované pečící plechy, protože mají skvělou tepelnou vodivost.
- Předehřívání trouby je nezbytné pouze v případech, že je to doporučeno v receptu nebo uvedeno v následující tabulce.
- Ohřívání prázdné trouby odebírá velké množství energie. Uspořte energii pečením postupně několika kusů pizzy nebo koláčů za sebou, dokud je trouba teplá z předchozího pečení. Ke konci pečení, asi 10 minut před dokončením, můžete troubu vypnout a využít tak zbylého tepla.

4. VARNÉ ZÓNY

Důležitá varování!

- Nikdy nezapínejte prázdné varné zóny bez nádobí a nikdy varné zóny nepoužívejte pro vytápění místnosti!
- Udržujte varné zóny a nádobí v čistotě, protože nečistota může ovlivnit výsledky vaření.
- **Horký olej nebo tuk je vysoce hořlavý, proto provádějte přípravu jídel na větším množství oleje (chipsy) pod neustálým dohledem.**

Zvláštní varování pro sklokeramickou varnou desku

(pouze některé modely)

- Sklokeramická varná deska je pevná, ale není nerozbitná. Kdyby ostrý nebo těžký předmět upadla na povrch desky, mohl by způsobit její poškození.
- Pokud zjistíte, že jsou na povrchu sklokeramické varné desky viditelné praskliny, nesmíte desku dále používat, protože hrozí riziko zasažení

elektrickým proudem. V takových případech vypněte všechny varné zóny, vyndejte pojistku nebo vypněte hlavní vypínač tak, aby byl spotřebič odpojený od hlavního napájení.

- Zavolejte nejbližší servisní středisko.
- Částečky písku nebo hrubě opracovaný železný hrnec mohou způsobit poškrábání povrchu sklokeramické varné desky. V případě, že se sklokeramická varná deska používá jako pracovní plocha, může dojít k jejímu poškození nebo poškrábání. Nikdy potraviny neohřívajte v hliníkové fólii nebo plastových nádobách, může dojít k poškození varné desky nebo k roztavení plastového materiálu a požáru. Na poškrábání desky se záruka nevztahuje.
- Dno nádobí musí odpovídat průměru varné zóny.
- Někdy může červená varná zóna přesahovat vyznačený okraj, záleží na úhlu pohledu.

Zvláštní varování pro varné zóny

(pouze některé modely)

- Nikdy na horké zóny nedávejte mokré nádobí nebo víko s párou. Vlhkost může plotýnky poškodit.
- Nikdy horké nádobí neochlazujte na zchlazujících se plotýnkách, protože kondenzace pod nádobím může způsobit jejich poničení.

Ovládání varných zón

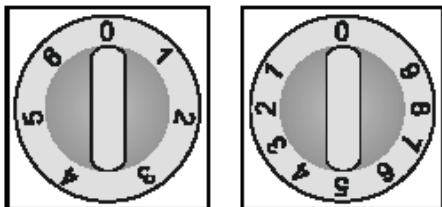
Varné zóny se ovládají pomocí knoflíků umístěných na ovládacím panelu.

Symbyoly vedle knoflíků ukazují jejich umístění.

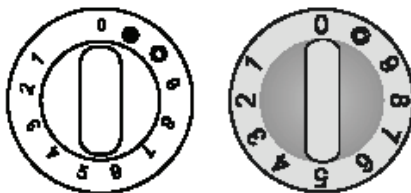
Výkon ohřevu je regulován po krocích.

Doporučujeme vypnout varnou zónu 3-5

minut před dokončením vaření, využijte zbylé naakumulované teplo.
Dále je uvedena doporučená regulace výkonu.



otočením knoflíku do polohy "0" (OFF).



Tlačítko dvojité varné zóny

Krok		Vhodný pro
E	S	
0	0	Varná zóna vypnutá, využití zbylého tepla
1-2	1	Udržování teploty, pomalé vaření, malé množství jídla (min. výkon)
3	2	Pomalé vaření
4.5	3	Pomalé vaření velkého množství, pomalé smažení velkých kusů masa
6	4	Smažení, příprava základů polévek
7-8	5	Fritování
9	6	Vaření, opékání, fritování (maximální výkon)

Ovládání funkcí dvojité varné zóny a oválné varné zóny

Velikost povrchu obou varných zón je navržena tak, aby vyhovovala rozdílným typům a velikostem hrnců. Varné zóny se zapínají a vypínají příslušným knoflíkem na ovládacím panelu.

- Širší varná zóna se zapíná otočením knoflíku do krajní polohy (viz symbol xx, je slyšet cvaknutí), pak lze nastavit požadovaný stupeň výkonu.
- Všechny varné zóny se vypínají

Varné zóny Hi-Light

Tyto varné zóny se liší od běžných mimořádně rychlým ohřevem, který urychluje vaření.



Ukazatel zbytkového tepla

Všechny varné zóny jsou vybaveny kontrolkou, která se rozsvítí, jakmile varná zóna dosáhne určité teploty a rozežheje se. Když se zase ochladí, kontrolka zhasne. Ukazatel se také rozsvítí, i když na některou varnou zónu položíte horké nádobí.

5. TROUBA

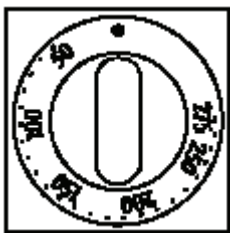
Důležitá varování!

- Nikdy na dno trouby nepokládejte hliníkovou fólii ani na něj nepokládejte žádné nádobí. Smalt trouby by se mohl v důsledku přílišného tepla poškodit.
- Ovocná šťáva odkapávající z pečícího plechu může způsobit vznik skvrn na smaltu, je velmi obtížné tyto skvrny

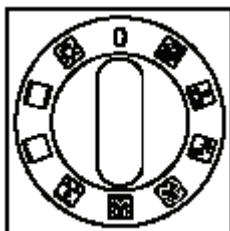
odstranit.

Funkce

Trouba se ovládá ovládacím knoflíkem a knoflíkem pro nastavení teploty.



Knoflík nastavení teploty



Ovládací knoflík (knoflík na Vašem spotřebiči se může odlišovat)

Režim fungování

Troubu lze používat v následujících režimech.



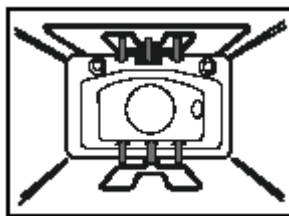
Osvětlení trouby

Osvětlení trouby lze zapnout nezávisle, i když jsou všechny ostatní funkce vypnuté. To je velmi praktické při čištění nebo při vypnutí trouby, kdy se využívá zbytkového tepla. U všech funkcí trouby se osvětlení automaticky zapíná při volbě konkrétní funkce. Některé modely mají namontovány k osvětlení trouby dvě žárovky. Jedna je nahoře na zadní stěně a druhá je uprostřed na pravé boční stěně.



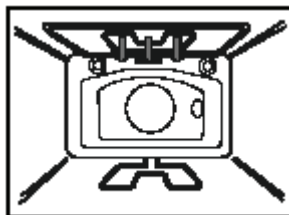
Horní a spodní topného těleso

Topná tělesa z horní a spodní strany rovnoměrně zahřívají vložené jídlo. Pečení a opékání je možné pouze na jedné liště.



Gril

Teplo je přiváděno přímo z infračerveného topného tělesa umístěného na stropu trouby. To je vhodné zejména k přípravě steaků, klobás, T-bone steaků, vepřových řízků atd.



Gril s ventilátorem

Infračervené topné těleso a ventilátor fungují současně. Tato funkce se hodí pro grilování a opékání větších kusů masa nebo drůbeže na jedné liště. Lze ji také využít, pokud chcete

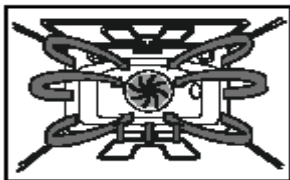


vytvořit křupavou kůrky na pečení.



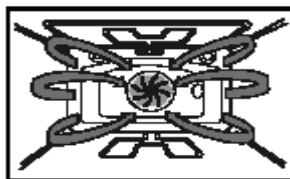
Spodní topné těleso a ventilátor

Jak spodní topné těleso, tak ventilátor horkého vzduchu fungují. Tato funkce je nejvhodnější pro pečení pizzy. Lze ji využít i pro pečení koláčů a dortů na dvou lištách, ovocných koláčů nebo sýrového suflé.



Ventilátor a horký vzduch

Ventilátor na zadní stěně žene vzduch kolem pečeně nebo těsta. Funkce je vhodná pro opékání a pečení na více než jedné liště.



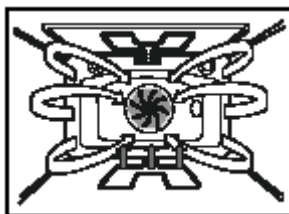
Rozmrazování

Tato funkce využívá cirkulace vzduchu, všechna topná tělesa jsou vypnutá. Používá se k pomalému rozmrazování pokrmů.



Spodní topné těleso a ventilátor

Jak spodní topné těleso, tak ventilátor fungují. Tato funkce je užitečná pro pečení těsta a konzervaci ovoce a zeleniny. Použijte první lištu odspoda a spíš nižší plech, který umožní, aby vzduch cirkuloval podél horní strany jídla.



Spodní topné těleso/Aqua clean

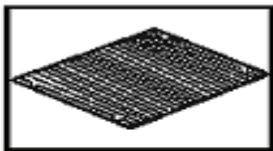
Teplu se aktivuje pouze na spodní straně trouby. Tuto volbu použijte pro opražení spodní strany pokrmů (pečení těsta bez ovocné šťavy). Nastavení teploty může být v tomto případě provedené podle potřeby. Spodní topné těleso lze použít i k čištění trouby. Podrobnosti naleznete v kapitole Čištění a údržba.

Lišty trouby

Plechy na pečení a příslušenství (mřížka na pečení, odkapávací plech, pečící plechy atd.) lze vložit do trouby do 5 různých úrovní. Vhodná lišta je uvedena v následující tabulce.

Lišty se počítají ze zdola nahoru!

Podle modelu může být trouba vybavena různými typy vodících lišt. V případě drátěných vodících lišt je nutno vložit vždy mřížku a pečící plechy do bočních lišt.



Příslušenství trouby

(líší se podle modelu)

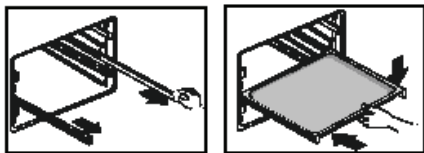
Mřížka na umístění pekáčů a hrnců nebo pro přípravu pokrmů pomocí grilu.

Odkapávací plech na zachycování odkapávajícího tuku na šlehané koláče, opékání nebo zachycování odkapávajícího oleje/ tuku.

Poznámka! Hluboké plechy používané na zachycování odkapávající šťávy nebo tuku při opékání na roštu, nelze je vložit na první spodní lištu.

Poznámka!

lišty a další příslušenství trouby se mohou



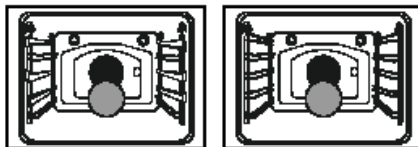
velmi rozehřát! Použijte kuchyňské rukavice nebo jinou vhodnou ochranu! Teleskopické výsuvné lišty jsou umístěny uvnitř trouby napravo i nalevo ve třech rozdílných úrovních.

- Pro vložení mřížky nebo plechu na pečení vytáhněte nejdříve teleskopickou vodící lištu z dané úrovně.
- Umístěte plech nebo pekáč na vodící lištu a zatlačte je úplně zpět do trouby.

Dvířka trouby zavřete až po zasunutí teleskopických vodících lišt do trouby.

Tukový filtr

Tukový filtr vložený na zadním panelu trouby chrání ventilátor, topné těleso a troubu před náhodným postříkáním tukem. Při opékání nebo grilování vkládejte vždy filtr do trouby, při pečení koláčů ho vyjmějte. Tukový filtr může způsobit nesprávné upečení některých typů pečiva.



Pečení těsta

Nejvhodnější polohou pro pečení těsta je zapnutí horního i dolního topného tělesa nebo horkého vzduchu.

Poznámka! Je nutno vždy vyjmout tukový filtr!

Varování

- Při pečení těsta dodržujte přísně pokyny týkající se volby úrovně lišty, teploty a doby pečení a nespolehejte na předchozí zkušenosti, protože informace poskytnuté v tabulce na pečení byly stanoveny a testovány speciálně pro tento typ trouby.
- V případě, že v tabulce nenaleznete určitý přesný typ pečiva, použijte informace uvedené pro nejbližší podobný typ pečiva.

Pečení s horním a spodním topným tělesem

- Použijte pouze jeden plech.
- Tato poloha pro pečení je vhodná zejména na pečení suchého těsta, chleba a koláčků. Použijte tmavý

pekáč. Světlé pekáče odrážejí teplo a těsto správně nezhnědne.

- Pekáče umísťujte vždy na mřížku. Mřížku vyjímejte pouze při pečení na nízkém plechu, který je dodáván se spotřebičem.
- Předehřátí zkracuje dobu pečení. Koláč nevkládejte do trouby, dokud není zahřátá na správnou teplotu a dokud poprvé nezhasne červená kontrolka.

Pečení horkým vzduchem

- Tato funkce pečení je vhodná zejména pro pečení, pro šlehané těsto a ovocné koláče.
- Většinu těst (např. ovocné koláče) lze péct maximálně na dvou úrovních.
- Lze společně péct různé druhy koláčů, pokud je požadovaná teplota přibližně stejná.
- Plech při pečení otáčejte pro rovnoměrné pečení.
- Doba pečení se může pro různé typy těst lišit, takže se může stát, že budete muset vyndat jeden plech z trouby dříve než ostatní.
- Pečivo jako jsou např. muffinky by mělo mít stejnou velikost a tloušťku. Nestejně velké kusy se upečou nerovnoměrně.
- Pokud pečete více než jeden koláč, může dojít ke vzniku příliš velkého množství páry v troubě a k její kondenzaci na dvířkách trouby. Je to normální jev.

Tipy na pečení

Je těsto upečené?

Propíchněte koláč špejlí v nejlustší části. Pokud se těsto na špejli nepřilepí, koláč je upečený. Můžete troubu vypnout a k dopečení použít zbytkového tepla.

Těsto kleslo

Zkontrolujte recept. Příště použijte méně tekutiny. Dodržujte dobu míchání, zejména při použití elektrických kuchyňských mixérů.

Těsto je vespod příliš světlé

Příště použijte tmavé plechy, umístěte je o jednu lištu níže nebo zapněte chvilku před dopečením spodní topné těleso.

Tvarohový koláč není dopečený

Příště snižte teplotu pečení a prodlužte dobu pečení.

Varování týkající se tabulek pro pečení

- Tabulky uvádějí rozsah teplot. Zvolte vždy nejdříve nižší teplotu. Pokud těsto potřebuje upéct více, můžete teplotu zvýšit.
- **Doby pečení** jsou pouze orientační. Mohou se lišit v závislosti na individuálních vlastnostech těsta.
- Hvězdička označuje, že troubu musíte předehřát.

Tabulka pečení těsta

Typ těsta	Lišta (zezdola nahoru)	Teplota (°C) xx	Lišta (zezdola nahoru)	Teplota (°C) xx	Doba pečení (v minutách)
Sladké těsto					
Koláč s rozinkami	2	160-170	2	150-160	55-70
Kulatý koláč	2	160-170	2	150-160	60-70
Šlehané těsto	2	160-170	2	150-160	45-60

(dortová forma)					
Tvarohový koláč (dortová forma)	2	170-180	3	150-160	60-80
Ovocný koláč	2	180-190	3	160-170	50-70
Ovocný koláč s polevou	2	170-180	3	160-170	60-70
Piškot *	2	170-180	2	150-160	30-40
Lístkový koláč	3	180-190	3	160-170	25-35
Biskupský chlebiček	3	170-180	3	150-160	50-70
Třešňový koláč	3	180-200	3	150-160	30-50
Piškotová roláda*	3	180-190	3	160-170	15-25
Plněný koláč	3	160-170	3	150-160	25-35
Žemle	2	180-200	3	160-170	35-50
Vánočka	2	170-180	3	150-160	45-70
Jablkový koláč	2	180-200	3	170-180	40-60
Listové těsto	2	170-180	3	150-160	40-60
Slané těsto					
Slaninové závitky	2	180-190	3	170-180	46-60
Pizza*	2	210-230	3	190-210	30-45
Chleba	2	190-210	3	170-180	50-60
Housky	2	200-220	3	180-190	30-40
Jemné pečivo					
Kmínové tyčky	3	170-180	3	150-160	15-25
Sušenky	3	170-180	3	150-160	20-30
Dánské pečivo	3	180-200	3	170-180	20-35
Listové těsto	3	190-200	3	170-180	20-30
Žákusky s krémem	3	180-200	3	180-190	25-45
Mražené těsto					
Jablkový koláč, tvarohový koláč	2	180-200	3	170-180	50-70
Sýrový koláč	2	180-190	3	160-170	65-85
Pizza	2	200-220	3	170-180	20-30
Chipsy do trouby	2	200-220	3	170-180	20-35
Hranolky do trouby	2	200-220	3	170-180	20-35

Pečení masa

Nejlepších výsledků dosáhnete při zapnutí horního i dolního topného tělesa nebo horkého vzduchu.

Režim pečení nejlepší pro jednotlivé typy pekáčů jsou uvedeny tučným písmem v tabulce pečení masa.

Poznámka! Při pečení masa vždy vložte tukový filtr!

Tipy pro pekáče na pečení masa

- Používejte světlé smaltované pekáče, pekáče z varného skla, hliněné nádoby nebo železné nádoby.
- Nedoporučujeme používat nerezové nádoby, protože příliš odráží teplo.
- Pečení zakryjte nebo zabalte do fólie. Zachová si tak šťávu a trouba zůstane čistá.

- Pokud pekáč nezakryjete, pečeně bude hotová dříve. Velké porce masa lze péct přímo na mřížce, pod kterou umístíte odkapávací plech na zachycení tuku.

Při pečení masa dávejte pozor!

Tabulka na pečení masa uvádí doporučenou teplotu, lištu a dobu pečení. Doba pečení ve velké míře závisí na druhu masa, jeho velikosti a kvalitě, proto můžete očekávat nějaké odlišnosti.

- Pečením velkých kusů masa může vzniknout velké množství páry a způsobit orosení dvířek trouby. Je to celkem normální a neovlivňuje to fungování trouby. Pro dokončení pečení však dvířka trouby a sklo důkladně otřete.
- Pečení červeného masa, drůbeže a

ryb je rozumné, pokud má maso více než 1 kg.

- Přidejte potřebné množství vody, aby nedošlo k připálení šťávy kapající z masa. Na pečení musíte dohlížet po celou dobu, v případě potřeby přilévajte vodu.
- Přibližně uprostřed uvedené doby pečení maso otočte, zejména pak, když používáte hluboký pekáč na pečení.
- Při pečení masa na mřížce grilu položte mřížku do hlubokého pekáče a vše vložte na vodící lišty. Dno pekáče bude zachycovat kapající tuk.
- **Nikdy nenechávejte pečení v troubě zchladnout, protože by mohlo dojít k orosení a ke vzniku koroze v troubě.**

Tabulka pečení masa

Druh masa	Hmotnost (v gramech)	Lišta (zespoda)	Teplota (°C) Xx	Lišta (zespoda)	Teplota (°C) Xx	Doba pečení (v minutách)
Hovězí						
Hovězí roštěná	1000	2	200-220	2	180-190	100-120
Hovězí roštěná	1500	2	200-220	2	170-180	120-150
Rostbif, nepropečený	1000	2	220-230	2	180-200	30-40
Rostbif, propečený	1000	2	220-230	2	180-200	40-50
Vepřové						
Vepřová pečeně s kůží	1500	2	180-190	2	170-180	140-160
Bok	1500	2	190-200	2	170-180	120-150
Bok	2000	2	180-200	2	160-170	150-180
Vepřová kýta	1500	2	200-220	2	160-170	12-140
Masová roláda	1500	2	200-220	2	160-170	120-140
Vepřová kotleta	1500	2	280-200	2	160-170	100-120
Sekaná		2	210-220	2	170-180	60-70
Telecí						
Telecí roláda	1500	2	180-200	2	170-190	90-120
Telecí koleno	1700	2	180-200	2	170-180	120-130
Jehněčí		2		2		

Jehněčí žebírka	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Skopová	1500	2	190-200	2	170-180	120-130
Zvěřina						
Zaječí žebírka	1500	2	190-210	2	180-190	100-120
Zaječí hřbet	1500	2	190-210	2	170-180	100-120
Kýty z divočáka	1500	2	190-210	2	170-180	100-120
Drůbež						
Kuře, celé	1200	2	200-210	2	180-190	60-70
Slepice	1500	2	200-210	2	180-190	70-90
Kachna	1700	2	180-200	2	160-170	120-150
Husa		2	160-170	2	150-160	180-200
Krůta	5000	2	150-160	2	140-150	180-240
Ryby						
Ryba, celá	1000	2	200-210	2	170-180	50-60
Rybí souflé	1500	2	180-200	2	150-170	50-70

Grilování a opékání (barbecue)

- **Při grilování buďte velmi opatrní. Intenzivní teplo z infračerveného topného tělesa troubu i ostatní příslušenství mimořádně rozehřeje. Používejte ochranné rukavice a nařadí na barbecue!**
- **Protřazením pečeně může dojít k vystříknutí horkého tuku (klobásy). Používejte dlouhé grilovací jehly, abyste si nepopálili kůži a chránili si oči.**
- **Gril nespouštějte z očí po celou dobu přípravy masa. Příliš velké teplo může maso rychle spálit a vyvolat požár!**
- **Nenechávejte děti v blízkosti grilu.**
- Gril je mimořádně vhodný pro přípravu nízkotučných klobás, masa, plátků ryb a steaků a k vytvoření hnědé a křupavé kůrky.

Tipy na grilování

- **Grilování musíte provádět se zavřenými dvířky trouby.**
- Tabulka pro grilování uvádí

doporučenou teplotu, lištu a dobu grilování, tyto údaje se však mohou měnit podle hmotnosti a kvality masa.

- **Při grilování nezapomeňte vždy použít tukový filtr.**
- Topné těleso grilu byste měli asi 3 minuty předehtřít.
- Před vložením masa mřížku grilu namažte olejem, jinak se maso k mřížce přilepí.
- Maso položte na mřížku, pak mřížku vložte nad odkapávací plech na zachycování tuku. Oba plechy vložte na vodící lišty trouby.
- Po uplynutí poloviny doby pečení maso otečte. Tenčím plátkům stačí jedno otočení, u větších kusů bude nutné maso otočit víckrát. Vždy používejte misky na barbecue, aby se z masa neztratilo příliš velké množství šťavy.
- Tmavé hovězí maso se griluje rychleji než libovější vepřové nebo telecí.

Očistěte gril, troubu a příslušenství po každém použití.

Tabulka grilování

Druh masa na grilování	Hmotnost (v gramech)	Lišta (zespoda)	Teplota (°C) Xx	Teplota (°C) Xx	Doba grilování (v minutách)
Maso a klobásy					
2 bifteky, nepropečené 400 5 250	400	5	250	-	7-9
2 bifteky, medium 400 5 250	400	5	250	-	10-14
2 bifteky, propečené 400 5 250	400	5	250	-	16-20
2 plátky vepřové krkovičky	350	5	240	-	18-20
2 vepřové kotlety	400	5	240	-	18-20
2 telecí steaky 700 5 240	700	5	240	-	16-20
4 jehněčí kotlety 700 5 240	700	5	240	-	10-14
4 grilovacích klobás 400 5 240	400	5	240	-	8-12
2 plátky mletého masa	400	5	240	-	7-10
1 kuře, rozpůlené 1400 3	400	3	-	210-220	28-33 (1.strana) 23-28 (2.strana)
Ryby					
Plátky z lososa 400 4 240	400	4	240	-	8-12
Ryby v hliníkové fólii 500	500	4	-	220	10-13
Toasty					
4 plátky bílého chleba 240	200	5	240	-	1-2
2 plátky celozrnného chleba	200	5	240	-	1-2,5
Sendvič 600 5 240	600	5	240	-	1,5-3
Maso a drůbež					
Kachna	2000	1	-	150-170	80-100
Kuře	1000	3	-	160-170	60-70
Vepřová pečeně	1500	3	-	140-160	90-120
Vepřová krkovice	1500	3	-	140-160	100-180
Vepřové koleno	1000	3	-	140-160	120-160
Rostbíf / plátek hovězího	1500	3	-	170-180	40-80

Konzervování ovoce a zeleniny

Použijte spodní topné těleso spolu s ventilátorem.

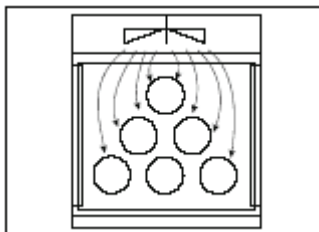
- Připravte jídlo na konzervování a sklenice obvyklým způsobem. Použijte

tradiční sklenice se skleněným víkem a gumovým těsněním. Nikdy nepoužívejte sklenice s kryty na závit nebo plechovými kryty ani plechovky. Sklenice by měly mít stejnou velikost, obsahovat stejný druh potravin a měly by být dobře zavřené. Můžete konzervovat až šest jedolitrových sklenic.

- Používejte pouze čerstvé potraviny.

regulace teploty na 180°C.

- Předehřívání trouby není nutné.
- Sklenice po celou dobu sledujte. Jakmile se kapalina ve sklenici začne vařit, postupujte podle pokynů v tabulce pro konzervování.



Tabulka konzervování

Druh ovoce nebo zeleniny	Množství	Spodní topné těleso a ventilátor, 180°C, do varu	Po varu	Doba vaření
Ovoce				
Jahody	6x1 litr	kolem 30 minut	vypnout	15 min
Peckoviny	6x1 litr	kolem 30 minut	Vypnout	30 min
Dušení	6x1 litr	kolem 40 minut	Vypnout	35 min
Zelenina				
Nakládaná	6x1 litr	30 – 40 minut	Vypnout	30 min
Fazole, mrkev	6x1 litr	30 – 40 minut	Snížit na 130°C 60 – 90 minut	30 min

- Do hlubokého pekáče nalijte asi jeden litr vody, aby se vytvořila potřebná vlhkost. Vložte sklenice do trouby tak, aby se nedotýkaly stěn (viz obr.). Zakryjte sklenice vlhkým papírem na ochranu pryžového těsnění.
- Vložte pekáč se sklenicemi na druhou lištu odshora. Nastavte knoflík

Rozmrazování

Rozmrazování potravin lze urychlit zapnutím cirkulace vzduchu uvnitř trouby. Toho dosáhnete nastavením trouby do polohy "Defrost" .



Poznámka!

V případě náhodné manipulace knoflíku regulace teploty se rozsvítí červené světlo,

ale není aktivní žádné topné těleso.

- Můžete rozmrazovat dorty s krémem nebo máslové dorty, další sušenky a pečivo, chleba, housky i hluboce mražené ovoce.
- Z hygienických důvodů v troubě nerozmrazujte maso a drůbež.
- Pokud je to možné, jídlo míchejte nebo obračejte, aby se lépe a rovnoměrně rozmrazilo.

6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Nikdy spotřebič nečistěte tlakovým čističem!

Před čištěním sporák vypněte a nechte úplně vychladnout.

Přední strana

K čištění čelní části sporáku použijte běžné čisticí prostředky a postupujte podle pokynů výrobce. Nikdy nepoužívejte žádné agresivní čisticí prostředky nebo prostředky na nádobí, které by mohly povrch poškrábat.

Nerezová čelní stěna

(pouze některé modely)

Očistěte povrch šetrným čisticím prostředkem (mýdlem) a měkkým hadříkem, který povrch nepoškrábe. Nikdy nepoužívejte agresivní čisticí prostředky nebo rozpouštědla, jinak můžete poškodit

povrch. Nepoužívejte čisticí houbičky, hrozí poškrábání.

Smaltované a plastové povrchy

(pouze některé modely)

Očistěte knoflíky a madla jemným hadrem a tekutým čisticím prostředkem určeným na hladké smaltované povrchy.

Sklokeramická varná deska

Rozpuštěný cukr nebo plast okamžitě odstraňte pomocí škrabky, dokud je deska ještě teplá.

Důležité! Nikdy nepoužívejte žádné agresivní čisticí prostředky jako jsou práškové čisticí prostředky, hrubé drátěnky způsobující poškrábání, prostředky na odstranění koroze nebo skvrn.

Čištění po použití

1 Očistěte celou varnou desku vždy, když jsou na ní skvrny, nejlépe po každém použití. Použijte jemný hadr a speciální čisticí prostředek na sklokeramické desky, postupujte podle pokynů výrobce. Nesprávný čisticí prostředek může sklokeramickou varnou desku poškodit. Pak povrch varné desky setřete čistým a suchým hadrem nebo papírovým ubrouskem.

Týdenní péče

2 Jednou týdně očistěte celou varnou desku pomocí speciálního čisticího prostředku na sklokeramické varné desky. Postupujte striktně podle pokynů výrobce. Tyto čisticí prostředky vytvářejí na povrchu varné desky ochrannou vrstvu, která funguje jako odpuzovač vody a nečistot. Na povrchu nezůstávají žádné skvrny a později je lze případně snadno odstranit. Pak povrch setřete suchým hadrem. Zbytky

čisticího prostředku nesmíte na povrchu desky zanechat, protože jsou při zahřátí velmi agresivní a mohou poškodit povrch desky nebo způsobit ztrátu jeho barvy.

Těžko odstranitelné skvrny

Velmi znečištěnou varnou desku a těžko odstranitelné skvrny (vodní kámen, stříbřité kruhy) lze nejlépe odstranit, když je deska ještě teplá. Použijte běžné čisticí prostředky a postupujte podle pokynů popsanych v kapitole 2.

Napečené zbytky jídla nejdříve změkčete vlhkým hadrem a pak odstraňte speciální škrabkou na sklokeramické varné desky. Potom povrch očistěte tak, jak je popsáno v kapitole 2. Pak povrch očistěte tak, jak je popsáno v kapitole 2. Zrníčka písku, které náhodně utrousíte na pracovní desku při loupání brambor nebo čištění salátu, mohou sklokeramickou varnou desku poškrábat, když po ní posunujeme hrnce. Proto než postavíte hrnce na desku setřete z ní všechny podobné částičky. Ztráta barvy na povrchu varné desky nemá žádný vliv na funkčnost spotřebiče. Neznamena to, že varná deska je poškozená, došlo pouze k vypálení barvy zbytky jídla nebo nečistot.

Lesknoucí se stříbřité skvrny vznikají v důsledku posouvání nádobí na varné desce, zejména pak v případě, kdy se jedná o hliníkové nádobí, nebo v případě použití nevhodného čisticího prostředku. Tyto skvrny se odstraňují velmi obtížně běžným čisticím prostředkem, je nutno čištění pakovat několikrát. Použití agresivního čisticího prostředku a nádobí s drsným dnem způsobuje na povrchu škrábance a černé šmouhy.

Trouba

Troubu lze vyčistit běžným způsobem

(pomocí čisticích prostředků na trouby a sprejů).

Následující postup se doporučuje pro pravidelné čištění trouby (po každém použití):

Otočte knoflíkem volby funkce do polohy xx. Nastavte knoflík ovládání teploty na 50°C. Nalijte 0,4 l vody do pečícího plechu a vložte na spodní mřížku. Po třiceti minutách zbytky jídla na smaltovaném povrchu změknou a lze je snadno setřít vlhkým hadrem.

Dodržujte následující rady na čištění:

- Než začnete troubu čistit, nechte ji úplně zchladnout.
- Troubu i příslušenství musíte očistit po každém použití, jinak by se na nich nečistoty mohly připálit.
- Stěny trouby postříkané olejem z pečení nejlépe očistíte teplou vodou a čisticím prostředkem, když je trouba ještě teplá.
- Velmi znečištěnou troubu musíte vyčistit speciálním prostředkem na trouby. Důkladně pak čisticí prostředek opláchněte a odstraňte veškeré jeho zbytky před dalším použitím.
- Nikdy nepoužívejte agresivní čisticí prostředky, leštidla, prostředky na mytí kuchyňského náradí, odstraňování koroze nebo jiná zařízení, která by mohla způsobit poškrábání.
- Smaltované, nerezové nebo pozinkové povrchy a hliníkové díly nesmí přijít do styku se spreji na trouby, mohly by troubu poškodit nebo způsobit vyblednutí barvy. Totéž platí pro sondu termostatu (pokud je touto sondou sporák vybaven) a topná tělesa na stropě trouby.
- Při nákupu čisticích prostředků pamatujte na životní prostředí a přesně dodržujte pokyny výrobce.

Několik užitečných rad

- Při opékání větších kusů tučného masa doporučujeme zabalení do hliníkové fólie nebo použití vhodného sáčku na pečení, aby tuk nemohl stříkat po celé troubě.
- Při použití grilu umístěte pod mřížku odkapávací plech.

Demontáž drátěných a teleskopických mřížek

Teleskopické mřížky nebo drátěné mřížky lze odstranit a usnadnit tak čištění trouby. Boční mřížky se odstraňují vykývnutím spodní strany dovnitř a vyháknutím z uložení. Očistěte boční mřížky a teleskopické výsuvné lišty pouze tradičními čistícími prostředky.

Teleskopické výsuvné lišty nelze mýt v myčce.

Poznámka! Nikdy teleskopické výsuvné lišty nemažte!

Pro uložení mřížek na místo opakujte uvedený postup ve zpětném pořadí: vsuňte je do otvorů a pootočte směrem dolů.

Demontáž dvířek trouby

(pouze některé modely)

Otevřete dvířka do vodorovné polohy. Vytáhněte držáky spodního závěsu nahoru do svislé polohy a zablokujte je na západce držáku horního závěsu. Dvířka zavřete do poloviny (viz obr.) a vytáhněte je ven. Při vkládání dvířek opakujte postup v opačném pořadí. Dvířka vložte v polootevřené poloze (v úhlu 60°), zatlačte je při otvírání až do konce. Ujistěte se, že žlábký na nosiči spodního závěsu přesně lícují se dnem trouby. Nyní dvířka otevřete úplně, demontujte svorky závěsu západek horního závěsu a otočte je do vodorovné polohy.

1 závěs dveří při provozu

2 závěs dveří během demontáže



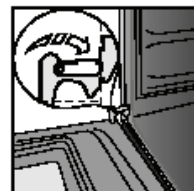
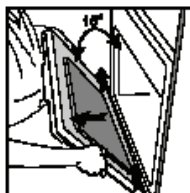
Demontáž dvířek trouby s jednoosým závěsem

(pouze některé modely)

Otevřete dvířka úplně a otočte demontovatelné zámky dozadu (viz obr.). Pak zavřete pomalu dvířka a nechte zámky zapadnout do žlábků. V úhlu kolem 15° pomalu dvířka zvedněte a vytáhněte z držáků závěsů (obr. 2).

Při nasazování dvířek proveďte stejný postup v opačném pořadí. Vložte dvířka v úhlu asi 15° do držáků závěsů a zatlačte je dopředu a dozadu tak, aby závěsy zapadly do příslušných štěrbin.

Nyní otevřete dvířka úplně a otočte zámky do původní polohy. Pomalu zavřete dvířka a zkontrolujte, zda se správně zavírají (obr. 4). Pokud se dvířka zavírají obtížně, zkontrolujte, zda jsou závěsy vloženy správně do štěrbin.



Pozor! Pružiny zámků závěsů nesmí vyskočit, protože jsou silné a mohou

způsobit zranění.

Příslušenství

Příslušenství jako např. pečící plech, pečící mřížka atd. se myjí horkou vodou a běžným čistícím prostředkem.

Speciální smalt

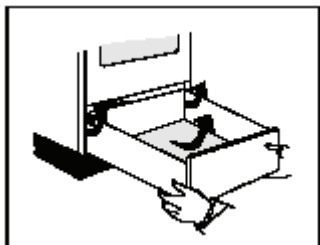
Trouba, vnitřní obložení dvířek, pečící plech a odkapávací plech jsou potaženy speciálním smaltem s hladkým a odolným povrchem. Tento speciální povlak usnadňuje čištění při pokojové teplotě.

Tukový filtr

Očistěte tukový filtr po každém použití pomocí jemného kartáčku v horké vodě s čistícím prostředkem nebo ho umyjte v myčce.

Zásuvka trouby

- Zásuvka trouby je chráněna proti náhodnému otevření.
- Lze ji otevřít mírným přizvednutím. Pro demontáž zásuvky ze sporáku ji povytáhněte až na doraz, pak ji zvedněte nahoru a úplně vytáhněte.
- Nikdy do zásuvky nedávejte žádný hořlavý nebo explozivní látky.
- Zásuvka je vybavena bočním vodícími lištami s kolečky. Při vkládání zásuvky nazpět vsuňte kolečka do lišt a zatlačte dovnitř.



7. PRŮVODCE VYHLEDÁVÁNÍM ZÁVAD

Jakýkoli neodborný pokus o opravu spotřebiče je mimořádně nebezpečný, může způsobit zasažení elektrickým proudem nebo zkrat. Aby k tomu nedošlo, musí všechny opravy provádět kvalifikovaný technik nebo poprodejní servis. Existují však některé drobné poruchy, které může uživatel odstranit sám podle následujících pokynů.

Důležité!

Pokud byla závada spotřebiče způsobena nesprávným používáním, návštěva servisního technika v době záruky není zdarma. V následující kapitole jsou uvedeny některé jednoduché rady na opravu menších závad:

Hodiny programátoru ukazují nesprávné hodnoty nebo se náhodně zapínají nebo vypínají ...

Sporák vypněte, odpojte ho na 30 minut od přívodního napájení (vyjměte pojistku nebo vypněte hlavní spínač), pak znovu zapněte hlavní přívod a nastavte správný čas.

Displej programátoru bliká ...

Došlo k výpadku elektrické energie nebo byl sporák připojen k hlavnímu napájení poprvé. Všechna nastavení se vymažou. Nastavte správný denní čas, aby bylo možné troubu spustit. Pokud sporák funguje v automatickém režimu, trouba se vypne, displej ukazuje čas a je slyšet zvuková signalizace. Vyjměte jídlo z trouby, nastavte knoflík volby teploty a knoflík režimu do původní polohy. Zvolte "Manuální režim" a používejte troubu v klasickém režimu (bez programování).

Kontrolka se nerozsvítí

- jsou správně aktivovány požadované spínače?
- není pojistka na hlavním přívodu spálená?
- je regulátor teploty nastavený správně?

Pojistka se často pálí ...

- Zavolejte servisního technika nebo elektrikáře!

Světlo trouby se nesvítí

- Vyměňte žárovku podle popisu v kapitole "Výměna náhradních dílů".

Trouba nehřeje ...

- není pojistka na hlavním přívodu spálená?
- je regulátor teploty nastavený správně?
- nastavili jste troubu na normální režim po použití v automatickém režimu (naprogramovaném)? Přepněte knoflík režimu do polohy "Manuální režim".

Výsledky pečení těsta jsou zklamáním ...

- odstranili jste tukový filtr?
- dodržovali jste pokyny a varování z kapitoly "Pečení těsta"?
- dodržovali jste přesně informace z tabulky pro pečení těsta?

Výměna náhradních dílů

Kryt žárovky světla trouby je pod napětím. Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!

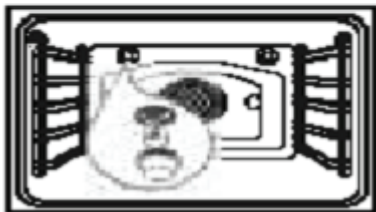
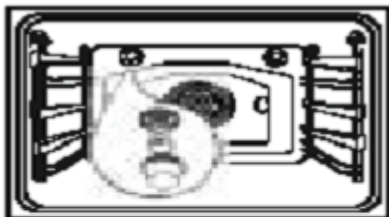
Před výměnou žárovky sporák vypněte a odpojte od hlavního přívodu, odpojte pojistku hlavního napájení nebo odpojte ochranné zařízení.

Pamatujte, že žárovka je považována za spotřební materiál a nevztahuje se na ni

záruka.

Ostatní příslušenství

Mřížku, pečící plech atd. lze objednat v servisním středisku. Při objednávání udávejte, prosím, kód a typ nebo model spotřebiče. Knoflíky ovládání varných zón se demontují tak, že je vytáhnete směrem ven, nový knoflík namontujete zatlačením zpět do původní polohy.



Žárovka osvětlení trouby

Žárovka na výměnu by měla vyhovovat následujícím specifikacím: E 14, 230 V, 15 W, 300°C.

Vyšroubujte skleněný kryt otočením proti směru hodinových ručiček a vyměňte žárovku. Namontujte zpět skleněný kryt. Skleněný kryt bočního světla lze vyndat pomocí šroubováku, který vložíte do štěrbin a táhnete ve směru šipky (viz obr.).

Pamatujte, že žárovka je považována za spotřební materiál a nevztahuje se na ni záruka.

8. NÁVOD NA INSTALACI A ZAPOJENÍ

Bezpečnostní předpisy pro techniky

- Instalaci může provádět pouze kvalifikovaný personál.
- Elektrická instalace musí být opatřena bezpečnostním zařízením schopným spotřebič zcela odpojit od přívodního napájení, s vodiči se vzdáleností kontaktů nejméně 3 mm v rozpojené poloze. Dobrá ochrana je zajištěna spínači LS nebo pojistkami.
- Zapojení může být provedeno vodiči s gumovou izolací (typ HO5RR-F se zeleno/žlutým zemnicím vodičem), vodičem s PVC izolací (typ HO5VV-F se zeleno/žlutým zemnicím vodičem) nebo jinými kabely stejné nebo lepší kvality.
- Vzdálenost mezi plotnou a odsavačem musí být přinejmenším taková, jaká je uvedena v návodu k použití odsavače.
- **Panely, lepidlo a nábytkové obložení z umělých materiálů, které se nacházejí vedle spotřebiče, musí být odolné teplotě (>75°C), při vyšších teplotách by se mohly deformovat.**
- Kabel přívodního napájení za sporákem musí být uložen takovým způsobem, aby se nemohl dotknout zadního panelu sporáku, protože při provozu se zde vyvíjí značné teplo.
- Odstraňte veškerý obalový materiál (fólie, umělou pěnu, hřebíky atd.) z dosahu dětí, protože je pro ně nebezpečný. Děti mohou malé díly spolknout nebo se udusit fólií.

Vyrovnání spotřebiče a přidavná podpěra

(pouze některé modely)

Výška sporáku s podpěrou je 90 – 92 cm, bez podpěry 85 cm. Levá i pravá stranu podpěry je vybavena dvěma kolečky, která usnadňují přemístění. Na přední straně i na obou bočních stranách jsou dva seřizovací šrouby, které se používají pro vyrovnání sporáku a seřízení horní hrany do roviny s okolním kuchyňským nábytkem.

Nastavitelné nožičky jsou přístupné po vytažení zásuvky. Seřďte polohu sporáku otáčením nožiček v jednom nebo druhém směru. Nastavovací nožičky se budou otáčet snadněji, když spotřebič mírně nazdvihnete a nakloníte.

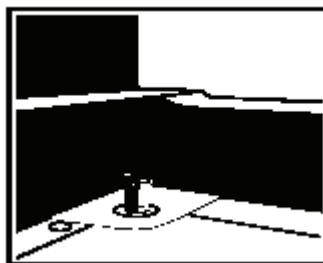
Přídavnou podpěru lze odstranit vyšroubováním čtyř šroubů, které ji uchycují ke dnu sporáku.

Některé sporáky jsou vybaveny čtyřmi seřizovacími šrouby (dva vpředu a dva vzadu), které se používají pro vyrovnání výšky spotřebiče tak, aby lícovala s okolním nábytkem.

Elektrické zapojení

Elektrické zapojení může provádět pouze kvalifikovaný technik!

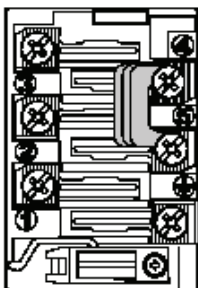
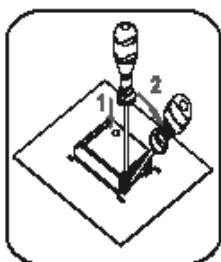
Neodborné zapojení může trvale poškodit díly spotřebiče a může způsobit ztrátu záruky!



Přívodní napětí spotřebiče musíte zkontrolovat pomocí měřicího zařízení! Tři oddělovací spínače je nutno umístit

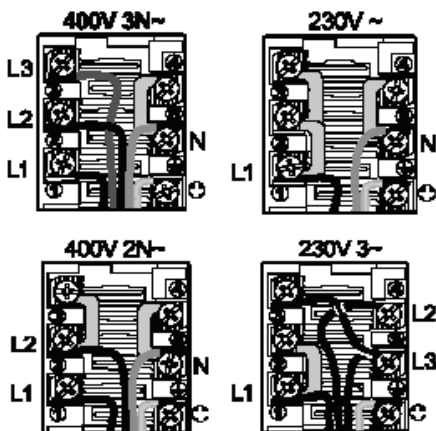
podle hlavního zapojení.

- Než zapojení zkusíte, zkontrolujte, zda napětí vyznačené na typovém štítku odpovídá přívodnímu napájení.
- Přívodní kabel by měl být minimálně 1,5 m dlouhý, aby mohl být zapojen do zásuvky dříve, než bude spotřebič úplně zasunutý ke stěně.
- Zemnicí kabel by měl být nainstalován takovým způsobem, aby byl poslední, který se odpojuje v případě výpadku pojistného zařízení na hlavním přívodu.



Zapojení

- Pomocí šroubováku otevřete kryt konektoru na zadní straně spotřebiče. Povolte dva zámky umístěné na obou stranách spodní části konektoru.



- hlavní kabel musí být veden přes pojistné zařízení chránící kabel hlavního vodiče proti rozpojení.
- Zapojte spotřebič podle jedné ze zobrazených možností. V případě rozdílného napětí je nutno přemístit můstky!
- Utáhněte bezpečnostní zařízení důkladně a zavřete kryt konektoru.

Kódy barev

L1, L2, L3 = vnější živé vodiče, obvykle černé, černé, hnědé.

N = nulák

Barva je obvykle modrá.

Dbejte na správné zapojení N!

PE = zemnicí vodič

Barva je zeleno/žlutá.



9. TECHNICKÉ INFORMACE

Typ – model	BT2385SS
Rozměry (výška/šířka/hloubka) cm	90-92/60/60
Varná zóna (Ø cm/kW)	HL = HI-Light B = rychlovarná zóna N = normální varná zóna
Zadní levá	145/1,2/HL
Přední levá	210/120/2,2/HL
Přední pravá	145/1,2/HL
Zadní pravá	180/1,8/HL
Trouba	
Regulátor teploty/ spínač režimu fungování	1/1
Vodící lišty (teleskopické výsuvné lišty ve 3 úrovních-pouze některé modely)	5
Horní /spodní topné těleso (kW)	0,9/1,1

Infračervené topné těleso/ Infračervené topné těleso ventilátorem (kW)	2,0/2,2
Světlo trouby horní/boční (W)	25/-
Režimy fungování	
Horní/spodní topné těleso (kW)	2,0
Infračervené topné těleso (kW)	2,0
Infračervené topné těleso s ventilátorem (kW)	2,0
Horký vzduch/spodní topné těleso (kW)	3,4
Horký vzduch (kW)	2,2
Rozmazování (W)	50
Spodní topné těleso/ventilátor	1,1
Spodní topné těleso (kW)	1,1
Max. teplota	275 °C
Elektrické zapojení	400 V 3N~, 50 Hz
Jmenovité napětí topných těles	230 V
Celkový zapojený výkon (kW)	9,8
Celkový výkon trouby (kW)	3,4
Celkový výkon varných zón (kW)	6,4

Poprodejní servis

Opravy

Pokud zjistíte, že Váš sporák nefunguje správně a vyžaduje opravu, obraťte se na nejbližší servisní středisko a udejte kód a typ nebo model spotřebiče.

V příloze je uveden seznam servisních středisek s adresami a telefonními čísly.

Důležité!

Než se obrátíte na servisní středisko, zkontrolujte, zda nemůžete opravit závadu podle pokynů uvedených v průvodci vyhledáváním závad. Pokud byla závada spotřebiče způsobena nesprávným používáním, není návštěva servisního technika v záruční době zdarma.

Tyto pokyny uchovejte tak, aby byly vždy při ruce. V případě, že spotřebič prodáte, předejte tyto pokyny novému vlastníkovi.

Typový štítek

Typový štítek je umístěn na straně na dně, když otevřete dvířka trouby.

VYHRAZUJEME SI PRÁVO ZMĚNIT SPECIFIKACE, KTERÉ NEOVLIVNÍ FUNKOVÁNÍ SPOTŘEBIČE

Upozornění

Používejte pouze snímací sondu určenou pro tento speciální typ trouby.

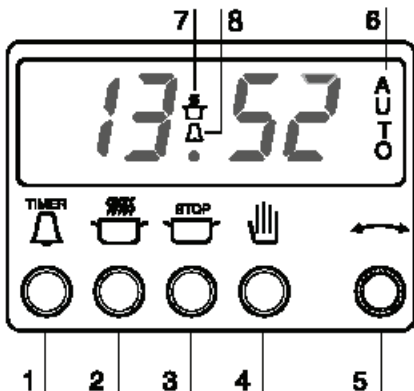
Tlumené osvětlení

Mezi 22.00 a 5.59 hodinou se osvětlení displeje automaticky ztlumí, pokud není v této době v provozu časový spínač.

10. ELEKTRONICKÝ DIGITÁLNÍ PROGRAMÁTOR

Elektronický programátor umožňuje nastavit funkce trouby na dva různé režimy:

- **Poloautomatický:** okamžitě spuštění fungování trouby a nastavení automatického zastavení
- **Automatický:** zcela automatické fungování trouby, nastavení doby spuštění i zastavení



1. Tlačítko nastavení alarmu
2. Tlačítko nastavení doby fungování
3. Tlačítka nastavení konce fungování
4. Tlačítko nastavení konvenčního režimu
5. Otočný knoflík
 - symbol svítí od okamžiku, kdy je nastaven konec fungování trouby
 - symbol bliká během celé doby fungování trouby
6. Časový spínač

Ovládání časového spínače jednou rukou

Časový spínač lze ovládat jednou rukou. Stisknutím jakéhokoli tlačítka 1 až 4 (a puštěním) a otočením knoflíku 5 můžete zvolit požadované nastavení do **4 sekund**. **V případě, že do těchto 4 sekund neprovedete žádné nastavení, funkce se neaktivuje** (displej se přepne zpět na denní čas).

Nastavení aktuálního času

Po zapojení spotřebiče k přívodnímu napájení bude zelený displej problikávat **AUTO a 0 00**. Aktuální denní čas nastavíte současným stisknutím tlačítek 1 a 2 (0.00 svítí, AUTO dále bliká). Nastavte správný čas otáčením knoflíku 5. Hodiny se

rozeběhnou 5 sekundy po posledním nastavení.

Nastavení konvenční (manuální) funkce

Aby bylo možné používat troubu konvenčním způsobem, symbol **AUTO nesmí blikat**, proto vždy kontrolujte časovač programů: v případě, že symbol AUTO bliká, stiskněte tlačítko nebo vynulujte program **4**. **Když symbol AUTO zmizí, trouba je nastavena na konvenční (manuální) režim fungování!**

Důležité

- Stisknutím speciálních tlačítek můžete kdykoli zkontrolovat a nově naprogramovat Vaše nastavení.
- Otočný knoflík **5 lze otáčet v obou směrech**.
- V případě, že si přejete přerušit naprogramované fungování trouby, musíte nejdříve provést nastavení zpět na 0.00 a stisknout tlačítko **4**, aby zmizel symbol AUTO.
- **V případě výpadku elektrického napájení musíte hodiny znovu nastavit!**

Poloautomatické fungování

V tomto režimu určujete dobu fungování trouby (**interval fungování**). Maximální délka této doby je 23 hodin a 59 minut!

Postup

Příklad pro snazší postup nastavení:

Nastavme dobu fungování na 1 hodinu a 20 minut (1.20)!

1. Nastavte dobu fungování: Stiskněte tlačítko **2** (displej ukazuje 0.00 a symbol 7) a otáčejte knoflíkem 5, dokud neukáže 1.20 (jakmile

začnete s otáčením xx, symbol AUTO svítí). Když nastavíte dobu a přestanete otáčet knoflíkem, po uplynutí 5 sekund ukazuje displej aktuální denní čas a symboly AUTO a 7 svítí.

2. Zapněte troubu:
Pomocí ovládacích tlačítek trouby nastavte teplotní režim a teplotu pečení.
3. Trouba začne okamžitě po zapnutí fungovat (zapne pečení). Symbol AUTO a 7 při provozu svítí.
4. Po uplynutí nastaveného času – v našem případě 1 hodiny a 20 minut –
 - trouba se automaticky vypne (pečení je dokončeno)
 - zazní zvuková signalizace, kterou lze vypnout stisknutím kteréhokoli tlačítka 1, 2, 3 nebo 4 nebo nechat 2 minuty, pak se automaticky vypne.
 - symbol 7 zmizí
 - symbol AUTO bliká.
5. Vypněte troubu, stiskněte tlačítko 4 a symbol AUTO 3 zmizí!

Jakmile symbol AUTO zmizí, je trouba nastavena na konvenční (manuální) fungování.

Automatické fungování

V tomto režimu zadáváte dobu fungování trouby (**interval fungování**) a dobu ukončení (**konec fungování**).

Maximální doba, kterou lze nastavit, je 23 hodin a 59 minut! Nastavení doby ukončení je = aktuální čas + maximálně 23 hodin a 59 minut).

Upozornění

Trouba nebude v automatickém režimu fungovat, dokud ji nezapnete pomocí zvolených tlačítek!

Postup automatického fungování

Příklad pro snazší postup nastavení:

Nastavme dobu fungování na 1 hodinu a 20 minut (1.20) a konec fungování na 13.52!

1. Zkontrolujte, zda jsou hodiny nastavené na správný denní čas.
2. Nastavení doby fungování:
Stiskněte tlačítko 2 (displej ukazuje 0.00 a symbol 7) a otáčejte knoflíkem 5 doprava, dokud neukáže 1.20 (jakmile začnete otáčení, symbol AUTO svítí). Jakmile toto nastavíte a přestanete otáčet knoflíkem, po uplynutí 5 sekund displej ukazuje denní čas a symboly AUTO a 7.
3. Nastavení konce fungování:
Stiskněte tlačítko 3. Otáčejte knoflíkem 5 pro nastavení požadované doby (displej ukazuje nejbližší možný konec fungování= aktuální čas + přednastavená doba fungování), dokud se neobjeví 13.52, kdy má skončit fungování trouby. Jakmile přestanete točit knoflíkem, po uplynutí přibližně 5 sekund displej ukazuje aktuální denní čas a symbol 8 svítí. Symbol 7 zmizí (a znovu se objeví, jakmile trouba začne fungovat po určité době).
4. Zapněte troubu:
Pomocí ovládacích tlačítek trouby nastavte teplotní režim a teplotu pečení.
5. Trouba začne okamžitě automaticky fungovat ve zvoleném čase (v našem případě ve 12.32) (začne pečení, zmizí šipka 2), funguje po dobu 1 hodiny a 20 minut a skončí ve 13.52. Symbol 7 při provozu svítí.
6. Když se trouba vypne:
 - zazní přerušovaná zvuková signalizace, kterou lze vypnout

stisknutím tlačítka 1, 2, 3 nebo 4
nebo nechat 2 minuty

- symbol 7 zmizí
- symbol AUTO bliká.

7. Vypněte troubu, stiskněte tlačítko 4 a symbol AUTO zmizí!

Jakmile symbol AUTO zmizí, je trouba nastavena na konvenční (manuální) fungování.

Časový spínač jako alarm

Časový programátor lze použít nezávisle (nepropojený s fungováním trouby) jako jednoduchý alarm na připomenutí budoucí schůzky.

Postup nastavení

Stiskněte tlačítko **1** (displej ukazuje 0.00 a symbol 8) a použijte knoflík **5** k nastavení doby, kdy si přejete upozornění. Maximální možná doba pro nastavení je 23.59.

Jakmile je odpočítávání dokončeno, uslyšíte přerušovaný zvukový signál, který lze vypnout stisknutím tlačítek 1, 2, 3 nebo 4, jinak po 2 minutách přestane automaticky.

Baumatic® ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

ZÁRUČNÍ DOBA

Při dodržení pokynů pro instalaci, obsluhu a údržbu ručíme za to, že výrobek bude mít vlastnosti stanovené příslušnými technickými podmínkami a normami po celou dobu záruky, která se poskytuje na výrobky v délce 24 měsíců.

Záruční doba výrobku začíná dnem prodeje výrobku zákazníkovi. Doba záruky se prodlužuje o dobu od uplatnění práva na záruční opravu do dne ukončení opravy výrobku.

ZÁRUČNÍ OPRAVY

Tyto opravy prosím nahlašujte výhradně na bezplatné servisní lince Baumatic®

800 185 263

v pracovní dny od 9.00 do 17.00 hodin.

PLATNOST ZÁRUKY A JINÁ USTANOVENÍ

Platnost záruky je podmíněna odborným uvedením spotřebiče do provozu, který musí odpovídat platným normám a bezpečnostním předpisům.

Další podmínkou poskytnutí záruky je řádně vyplněný Záruční list.

ZÁKONNÁ ANI SMLUVNÍ ZÁRUKA SE NEVZTAHUJE NA

- vady způsobené použitím v rozporu s Návodem k obsluze
- vady způsobené závadami nebo nedostatky v přívodních médiích, v instalaci zboží nebo vzniklé v důsledku nevhodných provozních podmínek

- vady způsobené vnějšími vlivy (poškození při přepravě, stěhování, jiná manipulace, živelné události)
- opotřebení při užívání

SMLUVNÍ ZÁRUKA SE NEVZTAHUJE NA

- vady světelných zdrojů a snímatelných částí ze skla nebo z umělých hmot
- zboží, které je používáno v rozporu s Návodem k obsluze
- **zboží, které bylo použito k podnikatelským, komerčním nebo jiným účelům, vymykajícím se běžnému používání domácího spotřebiče v domácnosti**
- vady způsobené neodborným zásahem třetí osobou
- dřezy a kohoutky jakoukoli škodu způsobenou převozem, špatným zacházením nebo zanedbáním, jmeně součástky a součástky podléhající zkáze: zástrčky, pojistky, žárovky, kryty na světla, ozdobné díly, kabely, filtry a nástavce, tlačítka, jakékoli gumové části, keramické nebo skleněné povrchy, promáčknuté, poškrábané nebo natřené části
- příslušenství, pečicí plechy, rukojeti, lívanečníky, stojany na pánve, police, víka a objímky na hořáky, vložky do trouby

Jako záruční opravu nelze uplatňovat seřizení výrobku po jeho instalaci. Tyto práce má povinnost provést firma provádějící instalaci spotřebiče v rámci těchto prací.

Podmínkou pro uplatnění práva ze záruky je předložení faktury (daňového dokladu) jako dokladu o koupi zboží a řádně vyplněného Záručního listu.

Při neplatné nebo neoprávněné reklamaci, jakož i v případě, kdy reklamovaná vada zboží nebude zjištěna, je spotřebitel povinen uhradit náklady vzniklé v souvislosti s takovou reklamací.

UPOZORNĚNÍ PRO SPOTŘEBITELE

Kupující je povinen při přebírání zboží zkontrolovat zda není poškozené, zda je kompletní a zda jsou předány a řádně vyplněné Záruční list a Daňový doklad. V případě poškození zboží je nutné o tomto ihned při přebírání informovat dopravce a sepsat protokol o škodě. Na pozdější reklamace nebude brán zřetel. V případě, že výsledkem reklamace bude vrácení výrobku, zašle kupující vadné zboží zpět v obalu, který brání poškození výrobku při přepravě zpět.

Označením CE je zaručeno splnění všech zákonných požadavků EU a výrobky také splňují požadavky normy RoHS 2002/95/EC