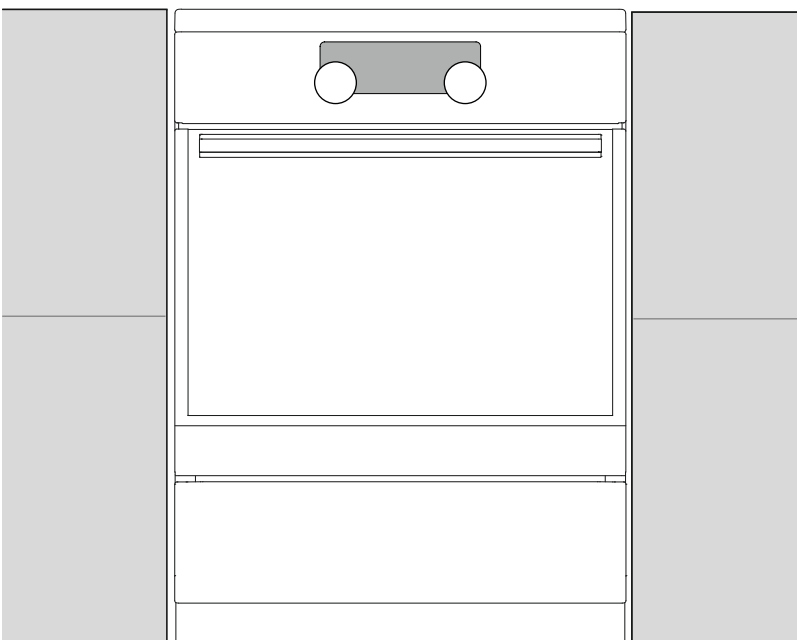
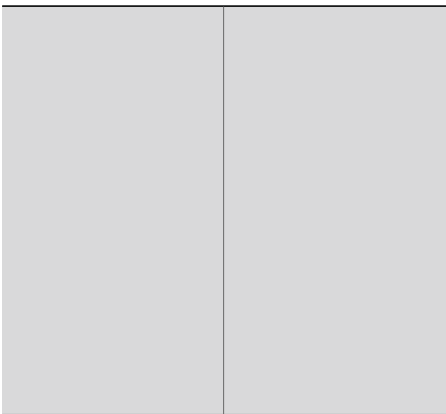


CZ

PODROBNÝ NÁVOD K POUŽITÍ PRO INDUKČNÍ SAMOSTATNĚ STOJÍCÍ SPORÁK

gorenje



**EIT5351WD
EIT5355XPD
EIT5351XD**

Děkujeme Vám za důvěru, kterou jste nám prokázali zakoupením našeho spotřebiče.

Tento návod k obsluze vás seznámí s novým spotřebičem a pomůže vám spotřebič správně používat.

Přesvědčte se, že spotřebič není poškozený. Pokud zjistíte poškození způsobené přepravou, kontaktujte prodejce, od kterého jste spotřebič koupili.

Podrobný návod k obsluze najdete také na našich webových stránkách:

<http://www.gorenje.com>

GORENJE gospodinjski aparati, d.o.o.
Partizanska cesta 12
SI-3320 Velenje, SLOVENIA
info@gorenje.com



Důležitá informace



Tip, poznámka

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ INSTRUKCE



PŘEČTĚTE SI POZORNĚ TYTO INSTRUKCE A ULOŽTE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti bez dozoru.

VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho příslušenství se během používání zahřívají na vysokou teplotu. Dávejte pozor, aby se zabránilo dotyku topných článků spotřebiče. Dětem mladším 8 let zabraňte v přístupu, nejsou-li trvale pod dozorem.

VAROVÁNÍ: Přístupné části se mohou při provozu zahřát na vysokou teplotu. Děti držte mimo dosah trouby.

VÝSTRAHA: Nebezpečí požáru: neodkládejte žádné předměty na varné povrchy.

VÝSTRAHA: Vaření s tukem nebo olejem bez dozoru může být nebezpečné a může mít za následek vznik požáru. NIKDY nehaste oheň vodou! Vypněte spotřebič a potom plameny překryjte např. pokličkou nebo mokrou tkaninou.

Používejte pouze teplotní sondu doporučenou pro tuto troubu.

POZOR: Proces vaření i krátkodobý proces vaření musí být nepřetržitě pod dozorem.

VÝSTRAHA: Je-li povrch sklokeramické desky popraskaný, vypněte spotřebič, tím zabráníte možnosti úrazu elektrickým proudem.



POZOR: Možnost překlopení.



VÝSTRAHA: Aby se zabránilo překlopení spotřebiče, musí být nainstalovány stabilizační prostředky. Viz návod pro instalaci.

VÝSTRAHA: Před výměnou žárovky odpojte spotřebič z elektrické sítě, z důvodu předcházení rizika úrazu elektrickým proudem.

Na indukční varné zóny nepokládejte předměty, jako nože, vidličky, lžíce ani pokličky, protože se mohou stát velice horkými.

Aby se zabránilo přehřátí, spotřebič nesmí být instalován za dekorativní dvířka.

Nepoužívejte hrubé abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky pro čištění skel dvířek trouby a skleněných příklopů. Mohou poškrábat povrch, což může mít za následek rozbití skla.

Na čištění spotřebiče nikdy nepoužívejte parní a tlakové čističe. Hrozí nebezpečí zasažení elektrickým proudem.

Po použití vypněte varný člunek jeho řídicím zařízením a nespolehejte se na detektor nádoby.

Spotřebič není určen pro ovládání externími časovači nebo samostatným ovládacím systémem.

VAROVÁNÍ: Pro varnou desku používejte pouze ochranné kryty navržené nebo doporučené výrobcem spotřebiče v návodu k použití, příp. ochranné kryty, kterými je spotřebič vybaven. Použití nevhodných ochranných krytů může mít za následek nehody.

V případě, že je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn servisním technikem nebo osobou odborně způsobilou, z důvodu předcházení rizika úrazu elektrickým proudem.

POZOR: Tento spotřebič je určen pouze pro účely vaření. Je zakázáno jej používat pro jiné účely, například pro vytápění místnosti.

Spotřebič je určený pro přímé umístění na podlahu. Nepoužívejte žádný podklad nebo podstavec.

Neinstalujte spotřebič v blízkosti silných zdrojů tepla, jako jsou kotle na tuhá paliva, protože vysoká teplota může poškodit spotřebič.

Spotřebič může připojit k elektrické síti pouze servisní technik nebo osoba odborně způsobilá. Svorkovnici (místo připojení přívodního kabelu) chraňte krytem svorkovnice, viz příslušenství. Neoborný servis a oprava můžou mít za následek zranění osob nebo poškození spotřebiče.

Dbejte na správné umístění a bezpečnou vzdálenost napájecích kabelů jiných spotřebičů v blízkosti tohoto spotřebiče. Zachycení napájecích kabelů ve dvířkách trouby může způsobit jejich poškození a zkrat.

Nepokryvejte stěny trouby hliníkovou fólií ani nepokládejte pečící plechy ani jiné varné nádoby na dno trouby. Hliníková fólie brání cirkulaci vzduchu v troubě, brání procesu pečení v troubě a ničí smaltovaný povrch.

Dvířka trouby se v průběhu provozu zahřívají. Pro zvýšenou ochranu je namontováno třetí sklo, které snižuje povrchovou teplotu na vnější straně (u některých modelů).

Nadměrné zatížení dveřních závěsů může způsobit jejich poškození. Nepokládejte na dvířka trouby těžké nádoby a ani se o ně neopírejte při čištění trouby. Nikdy nestoupejte na otevřená dvířka a nedovolte dětem na ně sedat.

Kontrolujte, že větrací otvory nejsou žádným způsobem zablokované nebo zakryté.

UPOZORNĚNÍ: Spotřebič je vybaven varnou jednotkou vyrobenou ze skla nebo sklokeramiky, tak v případě rozbití:

- vypněte elektrické topné prvky a spotřebič odpojte od přívodu napětí;
- nedotýkejte se povrchu spotřebiče;
- nepoužívejte spotřebič.

Pro připojení spotřebiče použijte kabel o rozměrech 5x1,5mm² s označením H05VV-F5G1,5, příp. kvalitnější. Kabel smí instalovat pouze servisní technik nebo osoba odborně způsobilá.

Spotřebič musí být připojen k pevnému vedení v souladu s normami pro připojení.

Spotřebič musí být připojen k pevnému vedení, které je vybaveno prostředky pro odpojení. Pevné vedení musí být v souladu s normami pro připojení.

PŘED PŘIPOJENÍM SPOTŘEBIČE



Před připojením spotřebiče si pečlivě přečtěte návod k použití. Na opravy a reklamace plynoucí z nesprávného zapojení nebo použití spotřebiče se nevztahuje záruka.

ZÁSUVKA SPOTŘEBIČE



Ve skladovací zásuvce spotřebiče neskladujte hořlavé, výbušné, těkavé nebo na teplo citlivé látky (jako je papír, úterky, plastové pytle, čisticí a mycí prostředky a spreje), protože můžou vzplanout v průběhu provozu a způsobit požár.

VYBAVENÍ TROUBY A PŘÍSLUŠENSTVÍ

(v závislosti na modelu)

ZÁVĚSNÉ ROŠTY

Závěsné rošty umožňují přípravu jídla ve čtyřech úrovních (úrovně vedené se počítají zdola nahoru). Vedení 3 a 4 jsou určena pro grilování.

Provoz spotřebiče je bezpečný i bez použití závěsných roštů.

TELESKOPICKÉ VÝSUVNÉ LIŠTY

Výsuvné lišty můžou být umístěny na druhé, třetí a čtvrté úrovni. Výsuvné lišty můžou být vytaženy částečně nebo úplně.

PROLISY

Trouba má prolisované boční drážky ve čtyřech úrovních pro zasunutí roštu a pečicích plechů.

SPÍNAČ DVÍŘEK TROUBY

Pokud v průběhu procesu pečení otevřete dvířka trouby, spínač vypne topná tělesa trouby a ventilátor. Znovu je zapne, když dvířka zavřete.

CHLADÍCÍ VENTILÁTOR

Spotřebič je vybaven chladícím ventilátorem, který ochlazuje plášť a ovládací panel spotřebiče. Chladicí ventilátor je v provozu se zapnutou funkcí trouby.



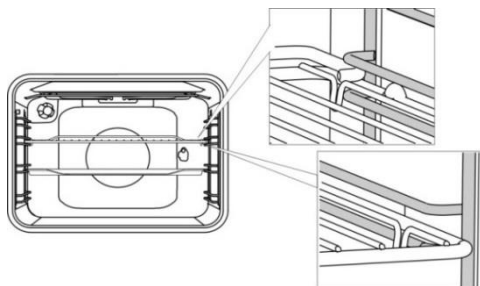
Spotřebič a některé příslušenství se během vaření zahřívají na vysokou teplotu. Používejte kuchyňské rukavice.

ROŠT



Na roštu je bezpečnostní západka. Proto mřížku lehce nadzvedněte, když ji vytažujete z trouby.

Rošt nebo plech na pečení vždy zasuňte do drážek mezi dva drátěné profily.



U výsuvných lišt nejdřív vytáhněte lišty jedné úrovně a položte na ně mřížku nebo plech na pečení. Poté je zatlačte až na doraz.



Po zasunutí výsuvných lišt zavřete dvířka trouby.

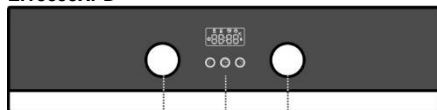


Když se zahřeje příslušenství na pečení, může změnit tvar. Funkčnost není ovlivněna a po vychladnutí se obnoví původní tvar.

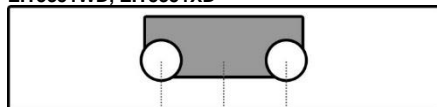
OVLÁDACÍ PANEĽ

(v závislosti na modelu)

EIT5355XPĐ



EIT5351WD, EIT5351XD



1. Knoflík pro přepínač funkcí trouby
2. Knoflík pro nastavení teploty (termostat)
3. Elektronický časovač

KNOFLÍKY PUSH PULL

(v závislosti na modelu)

Na knoflík jemně zatlačte, aby se vysunul z ovládacího panelu.

Knoflíky lze zatlačit zpět do ovládacího panelu pouze, když jsou v nulové poloze.

POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM SPOTŘEBIČE

Před použitím spotřebiče odstraňte ze sporáku všechny části obalu, včetně všech přepravních pomůcek.

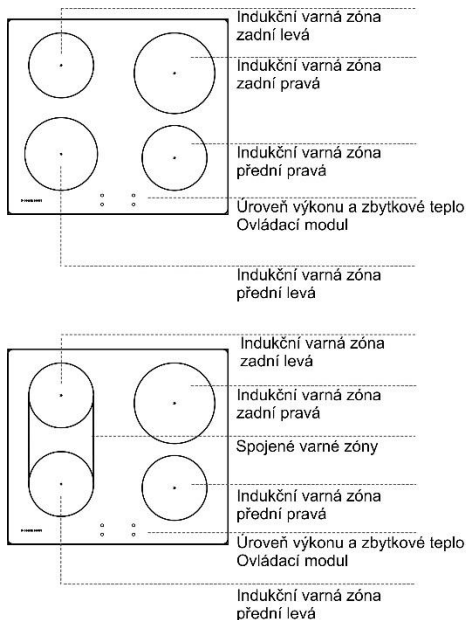
Všechno příslušenství a nádoby umyjte teplou vodou a běžným saponátem. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky.

Sporák má sklokeramický povrch, vyčistěte jej vlhkým hadříkem a malým množstvím saponátu. Nepoužívejte agresivní čisticí prostředky, jako jsou abrazivní čističe, čisticí houby na mytí nádobí a odšťavňovače skvm, mohou způsobit poškrábání.

Při prvním zahřátí trouby ucítíte charakteristický zápach nového spotřebiče. V průběhu prvního použití důkladně vyvětrejte místnost.

INDUKCE

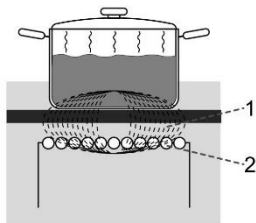
(v závislosti na modelu)



SKLOKERAMICKÝ VARNÝ POVRCH

- Sklokeramická deska je odolná vůči změnám teplot.
- Sklokeramická deska je velmi pevná, avšak není nerozbitná. Pokud na desku dopadne předmět nebo hrnec, může deska prasknout. Poškození se projeví ihned nebo po krátké chvíli. Poškozenou varnou desku ihned odpojte od elektrické sítě a nepoužívejte ji.
- Nepoužívejte sklokeramickou desku jako odkládací plochu, hrozí vznik škrábanců, případně jiného poškození.
- Povrch desky je rovný a hladký bez hran chránící desku před přetečením.
- Přesvědčte se, že varná zóna a dno nádoby je čisté a suché. To zajistí lepší vedení tepla a předcházíte tak poškození povrchu. Nepokládejte prázdné nádoby na varnou zónu.

PRINCIP FUNKCE INDUKČNÍ VARNÉ DESKY



1. Magnetické pole
2. Indukční cívky

- Varná deska je opatřena vysoce účinnými indukčními varnými zónami. Teplo se vytváří přímo ve dnu nádoby, přesně tam, kde je nejpotřebnější.
- Díky tomuto uspořádání je spotřeba energie podstatně nižší, než je tomu u tradičních varných desek, které pracují na principu vyzářeného tepla.
- Sklokeramická varná zóna není ohřívána přímo, ale pouze nepřímo zpětným zářením tepla od nádoby. Toto teplo je po vypnutí varné zóny indikované jako "zbytkové teplo".
- Vaření na indukčních varných zónách se provádí pomocí indukčních cívek instalovaných pod sklokeramickým povrchem. Cívka indukuje magnetické pole, které generuje vířivé proudy ve dnu feromagnetické nádoby (t.j. nádoba, která je přitahována magnetem), a tyto proudy způsobují zahřívání dna nádoby.



Pokud se Vám na horké sklokeramické desce roztaví cukr nebo potraviny s vysokým obsahem cukru, ihned cukr odstraňte pomocí škrabky a očistěte. Tím zabráníte poškození povrchu desky.

Na čištění horké sklokeramické desky nepoužívejte saponáty ani jiné čističe, neboť se tím může poškodit povrch.

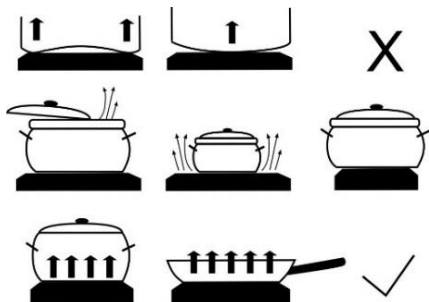
NÁDOBÍ PRO INDUKCI

NÁDOBÍ VHODNÉ PRO INDUKČNÍ DESKU

- Indukce bude pracovat správně, pokud použijete vhodné nádoby.
- Umístěte hrnec nebo pánve doprostřed varné zóny.
- Ke vhodnému nádobí patří nádoby vyrobené z oceli, smaltované nebo litinové pánve.
- Nevhodné nádoby: nádoby ze slitin oceli s měděným nebo hliníkovým dnem a skleněné nádoby.
- Test magnetem: Použijte malý magnet pro zjištění, zda je dno pánve nebo hrnce feromagnetické. Pokud se magnet přichytí na dno hrnce, pak je vhodný pro indukční ohřev.



- Pokud používáte tlakový hrnec, dohlížejte na něj do doby, než je dosaženo potřebného tlaku. Nejdříve nastavte varnou zónu na maximální výkon; ten potom snižte dle pokynů výrobce tlakového hrnce.
- Nenechávejte prázdné nádoby na varné zóně, z důvodu přehřátí může dojít k poškození nádobí nebo varné zóny.
- Pokud používáte speciální nádoby, dodržujte pokyny výrobce.
- Používejte výhradně nádoby s plochým dnem! Vyduté nebo vypouklé dno může zamezit použití zařízení na ochranu proti přehřátí a varná deska se může příliš zahřát. To by mohlo vést ke vzniku prasklin skleněného povrchu a ke zničení dna nádobí. Záruka je neplatná v případě poškození způsobeného použitím nevhodného varného nádobí nebo přehřátím prázdných, vyvařeným obsahem hrnců nebo pánví (aniž by v nich něco bylo).



Používejte pouze nádobí, které je vhodné pro elektrické a indukční vaření, tzn. s/se:

- tlustým dnem (nejméně 2,25 mm)
- plochým dnem.

Varná zóna	Minimální průměr dna nádobí
Ø 160 mm	Ø 110 mm
Ø 200 mm	Ø 145 mm



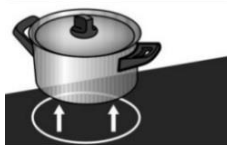
UPOZORNĚNÍ!

Nevkládejte jakékoliv přídatné zařízení (například tzv. redukční kroužky nebo indukční podložky, které umožní používat nádobí s nemagnetickým

dnem) mezi dno nádoby a povrch sklokeramické desky. Použitím takovýchto zařízení může dojít k poškození spotřebiče a může nastat vysoké riziko popálení.

ROZPOZNÁNÍ PŘÍTOMNOSTI NÁDOBÍ

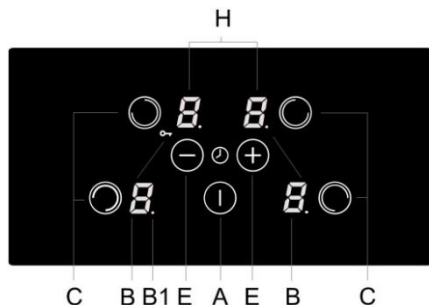
- Pokud je hrnec příliš malý než varná zóna, pak je možné, že varná zóna hrnec nedetekuje. Při aktivaci varné zóny se na displeji varné zóny objeví znak "u". Pokud se v průběhu dalších 10 minut položí hrnec na indukční varnou zónu, pak jej sporák detekuje a zapne zónu na vybraný výkon vaření. Ihned po odejmutí hrnce z varné zóny se dodávka energie vypne.
- Pokud na varnou zónu položíte menší hrnec a varná zóna jej detekuje, pak sporák použije pouze tolik energie, kolik je potřeba pro danou velikost hrnce.



RADY NA ÚSPORU ENERGIE

- Při nákupu nádobí pečlivě vybírejte jeho velikost, průměr hrnce, je obvykle uváděn u horního okraje hrnce nebo pokličky, který bývá větší než dno.
- Pokud vaříte jídlo dlouho, použijte tlakový hrnec. Zajistěte, aby v tlakovém hrnci byl vždy dostatek tekutiny. Pokud položíte na varnou zónu prázdný hrnec, může se přehřát a to může vést k poškození nádobí nebo varné zóny.
- Kdykoliv je to možné, zakryjte hrnec nebo pánev vhodnou pokličkou. Používejte nádobí, ve kterém je přiměřené množství vařeného jídla. Vaření ve velkém hrnci naplněném pouze částečně spotřebuje mnohem více energie.

POUŽÍVÁNÍ INDUKČNÍ VARNÉ DESKY



- A Senzor ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ desky
- B Displej ÚROVNĚ VÝKONU/ZBYTKOVÉ TEPLA
- B1 Desetinná tečka signalizuje aktivovanou funkci časovače
- C Sensory VOLBY VARNÝCH ZÓN
- E Senzor (-) a (+)
- H Displej HODIN

REGULACE VÝKONU

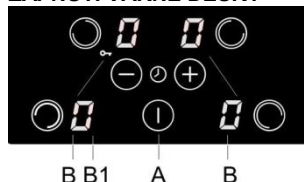
Výkon varné zóny lze nastavit na různé úrovně. V tabulce je uvedeno několik příkladů použití pro každou úroveň.

Nastavení výkonu	úroveň	Účel
0		Vypnuto, používá se zbytkového tepla.
1-2		Udržování teploty ohřátého jídla, pomalé vaření malého množství (nejnižší nastavení).
3		Pomalé vaření (pokračování vaření po počátečním zesíleném vaření).
4-5		Pomalé vaření (pokračování) velkého množství jídla, pečení větších kusů.
6		Smažení, opékání dohněda.
7-8		Smažení.
9		Vaření velkého množství jídla, smažení/dušení.
P		Nastavení "Power boost", pro zahájení procesu vaření, vhodné také pro velké množství jídla.

OVLÁDÁNÍ DESKY

- Po připojení spotřebiče k elektrické síti se na displeji krátce rozsvítí všechny symboly. Varná deska je připravena k provozu.
- Varná deska je vybavena elektronickými senzory, které aktivujete přiložením prstu na displej po dobu alespoň 1 sekundy.
- Po každé aktivaci uslyšíte zvukový signál.
- Na senzory nepokládejte žádné předměty. Zajistěte, aby senzory byly vždy čisté.

ZAPNUTÍ VARNÉ DESKY

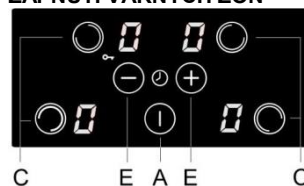


Stiskněte senzor ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ (A) po dobu alespoň jedné sekundy. Varná deska se zapne, na všech displejích ÚROVNĚ VÝKONU (B) se objeví "0" a desetinná tečka (B1) bude blikat.



Další nastavení musíte vykonat do 10 sekund, jinak se varná deska vypne.

ZAPNUTÍ VARNÝCH ZÓN



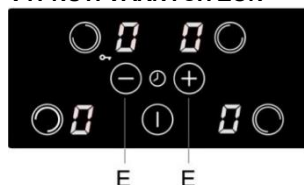
Po zapnutí varné desky senzorem ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ (A) aktivujte vybranou varnou zónu do 10 sekund.

- Po stisknutí senzoru vybrané varné zóny "C", se na příslušném displeji výkonu intenzivněji rozsvítí symbol "0".
- Pro nastavení úrovně výkonu (1-9-P) stiskněte senzory "+" a "-" (E). Pokud nejprv stisknete senzor "-", úroveň výkonu se nastaví na 9.



Souvislým stisknutím senzoru "+" anebo "-" (E) se úroveň výkonu automaticky zvyšuje nebo snižuje. Další způsob změny výkonu je v krocích, přerušovaným stiskem příslušných senzorů.

VYPNUTÍ VARNÝCH ZÓN



- Vyberte varnou zónu, kterou chcete vypnout.
- Pro nastavení výkonu na "0" stiskněte senzor "-" (E). Je-li úroveň výkonu na všech varných zónách nastavena na "0", pak se varná deska vypne po 20 sekundách.

VYPNUTÍ VARNÉ DESKY



Varnou desku můžete celou vypnout kdykoliv stisknutím senzoru VYPNUTÍ/ZAPNUTÍ (A). Všechna nastavení se zruší, mimo nastavení minutek (viz kapitola "Časovač").

ZAPNUTÍ ZÁMKU OVLÁDACÍ JEDNOTKY/DĚTSKÝ ZÁMEK

Aktivováním zámku ovládací jednotky můžete předejít ovládání nebo používání varných zón. Zámek ovládací jednotky funguje také jako dětský zámek.



C E A

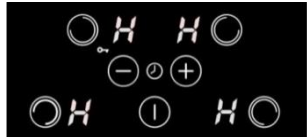
AKTIVACE DĚTSKÉHO ZÁMKU

- Varná deska musí být vypnutá.
- Zapněte varnou desku stisknutím senzoru (A). Na všech displejích se zobrazí nastavení "0".
- Současně stiskněte senzor (C) pro levou zadní varnou zónu a (E) "-" a podržte po dobu asi 3 sekund. Po zaznění zvukového signálu se na několik sekund objeví na všech displejích symbol "L".
- Nyní je dětský zámek aktivován.

DEAKTIVACE DĚTSKÉHO ZÁMKU

- Zapněte varnou desku stisknutím senzoru (A). Na všech displejích se zobrazí nastavení "L".
- Současně stiskněte senzor (C) pro levou zadní varnou zónu a (E) "-" a podržte po dobu asi 3 sekund. Na všech displejích se zobrazí nastavení "0". Nyní je dětský zámek deaktivován.

INDIKÁTOR ZBYTKOVÉHO TEPLA



Sklokeramická deska je vybavena indikátorem zbytkového tepla "H". Varné desky nejsou ohřívány přímo, ale zpětným vyzařováním tepla z nádoby. Pokud se po vypnutí varné desky objeví na displeji symbol "H", znamená to, že zbytkové teplo se dá využít pro udržení jídla v teplém stavu nebo k rozmrazení.

I po zmazení symbolu "H" může být varná zóna stále ještě horká. Dejte pozor na popálení!

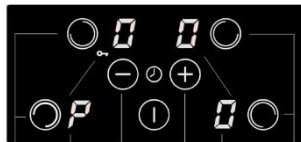
POWER BOOST-ZVÝŠENÝ VÝKON

Pro rychlé vaření můžete aktivovat zvýšený výkon. Použití zvýšeného výkonu vám umožní rychlý ohřev většího množství jídla.



U varné zóny s touto funkcí lze aktivovat dodatečný výkon po dobu 5 minut, pak se zóna přepne na úroveň 9.

AKTIVACE ZVÝŠENÉHO VÝKONU POWER BOOST



Stiskněte příslušný senzor (C) pro volbu varné zóny. Pomocí senzorů "-" nebo "+" (E) nastavte úroveň výkonu 9 a pak ihned stiskněte "+". Na displeji výkonu (B) se objeví "P".

DEAKTIVACE ZVÝŠENÉHO VÝKONU POWER BOOST

Stiskněte příslušný senzor (C) pro volbu varné zóny, a pak ihned stiskněte "-" (E). Symbol "P" zmizí a varná zóna se přepne na úroveň výkonu 9.

OMEZENÍ DOBY PROVOZU

BEZPEČNOSTNÍ VYPNUTÍ

Zvolený stupeň výkonu	Počet hodin před automatickým vypnutím
1	8
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	5 minut

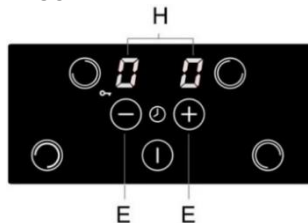
Trvalý provoz všech varných zón je omezen; toto omezení je pro každý stupeň výkonu uvedeno v tabulce výše. Jakmile bezpečnostní funkce vypne varnou zónu, objeví se na displeji příslušné varné zóny „0“ nebo „H“ (pokud je nějaké zbytkové teplo).

Příklad: Nastavte varnou zónu na stupeň 6 a nechte ji po nějaký čas v provozu. Pokud se nastavení varné zóny nezmění, vypne bezpečnostní mechanismus tuto zónu po jedné a půl hodině.

OCHRANA PROTI PŘEHŘÁTÍ

- Varná deska je vybavena chladícím ventilátorem, který chladí elektronickou desku během vaření a zůstává aktivován po určitou dobu po dokončení vaření.
- Indukční varná deska je rovněž vybavena zabudovanou ochranou proti přehřátí, která zabrání poškození elektronických součástí. Tento bezpečnostní mechanismus pracuje v několika úrovních. Jakmile teplota některé varné zóny nadměrně stoupne, varný výkon se automaticky sníží. Pokud to nestačí, výkon horkých varných zón se dále sníží nebo se v případě potřeby úplně vypne. V tomto případě se na desce zobrazí „E2“. Jakmile se deska ochladí, je celkový výkon znovu k dispozici.

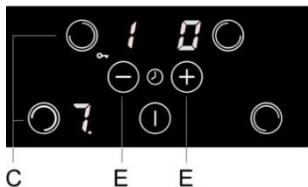
ČASOVAČ



- Časovač zvolíte současným stisknutím sensorů "–" a "+" (E). Nastavení časovače se zobrazí v horní části displeje (H), přičemž dolní část displeje je vypnutá.
- Nastavení časovače se zobrazí na 10 sekund; pak se displej přepne na úroveň výkonu.

VÝBĚR ZE DVOU PROVOZŇNÍCH REŽIMŮ

- Časování varné zóny** – funkce časovače je spojena s vybranou varnou zónou. Pokud čas vyprší, varná zóna se automaticky vypne.
- Minutka – časovač** má pouze funkci výstrahy/budíku. Po uplynutí nastaveného času se pouze zazní zvukový signál.



Aktivace a nastavení časovače

- Časovač zvolíte současným stisknutím sensorů "–" a "+" (E).
- Pokud jste předtím vybrali varnou zónu, displej bude svítit intenzivněji a časovač bude přiřazen k této varné zóně. Desetinná tečka vedle úrovně výkonu značí aktivování časovače.
 - Časovač (minutka) lze nastavit, aniž by byla vybrána varná zóna, můžete ho využít jako upozornění i bez procesu vaření.

- Aktivovaný časovač (minutka) bude označen dvěma blikajícími desetinnými tečkami vedle jednotky displeje.

Časovač nastavíte stisknutím sensorů "–" a "+" (E). (Stisknutím sensoru "–", časovač nastavíte na 30 minut. Pokud stisknete a ponecháte prst na sensoru, nastavení na displeji se bude zobrazovat se zvyšující rychlostí).

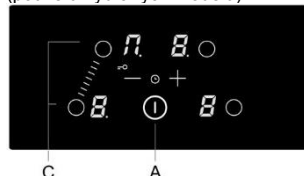
Hodnota nastavení může být od 01 do 99 minut. Časování varné zóny lze nastavit pro každou varnou zónu.

Pro kontrolu zbývajících času vyberte varnou zónu a aktivujte časovač. Pro změnu nastavení stiskněte sensor "–" nebo "+" (E). (Stiskněte současně senzory "–" a "+" (E) a postupně si zvolte mezi aktivními nastaveními.)

Po vypršení nastaveného času, bude na displeji blikat "00"; navíc bude blikat příslušná desetinná tečka u úrovně výkonu varné zóny. Uslyšíte zvukový signál. Pro potvrzení a zastavení zvukového signálu stiskněte jakéhokoliv sensor; po 2 minutách se zvukový signál vypne automaticky.

PŘEMOSTĚNÍ VARNÝCH ZÓN

(pouze u vybraných modelů)



- Některé modely umožňují propojení obou levých varných zón, čímž se vytvoří jedna větší varná zóna, na kterou můžete umístit velký, oválný pekáč. Pekač musí být dostatečně velký, aby zakryl oba středy varných zón.
- Maximální rozměr pekáče: 40 cm x 25 cm. Doporučujeme používat pekáč se silnějším dnem. Během vaření se pekáč zahřívá. Dávejte pozor, abyste se nepopálili.
- Ujistěte se, že při umístění pekáče na varnou desku nezakrýváte ovládací panel.


AKTIVACE MOSTU VARNÝCH ZÓN

- Zapnete varnou desku stisknutím sensoru VYP./ZAP (A).
- Současně stisknete senzory pro obě varné zóny na levé straně varné desky (C). Na displeji se zobrazí symbol $\overline{\text{A}}$ pro levou zadní zónu, která ukazuje, že se obě varné zóny přemostily.
- Nastavte požadovaný výkon vaření pro přemostěnou varnou zónu.
- Pro pozdější změnu výkonu vaření nejdříve stiskněte sensor pro přední levou varnou zónu.



Přemostěné zóny neumožňují nastavení zvýšeného výkonu "Power boost". Maximální dostupná úroveň výkonu je 9.

DEAKTIVACE MOSTU VARNÝCH ZÓN

- Současně stisknete oba senzory pro obě varné zóny na levé straně desky. Symbol  zmizí a deska se vypne.
- Obě varné zóny budou běžet nezávisle.

BEZPEČNOSTNÍ FUNKCE A CHYBOVÁ HLÁŠENÍ

Varná deska je vybavena senzory ochrany proti přehřátí. Jednotlivé varné zóny nebo dokonce celá varná deska se může automaticky vypnout, pokud teplota stoupne příliš vysoko.

Chyba, možná příčina, řešení

Nepřetržitý zvukový signál a na displeji bliká Er03.

- Na senzorech je rozlitá voda, anebo je na nich položený nějaký předmět.
Setřete povrch senzoru.

Bliká E/2

- Varná zóna je přehřátá. Počkejte na vychladnutí.

Bliká E/3

- Nevhodné varné nádoby se špatnými feromagnetickými vlastnostmi. Použijte jinou vhodnou nádobu nebo hrnec.



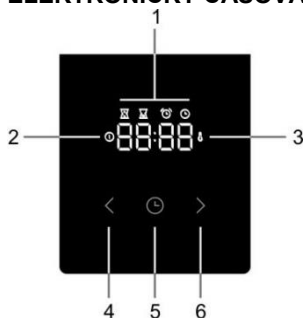
V případě poruchy provozu nebo signalizace chyby, odpojte spotřebič na několik minut od elektrické sítě (vypněte pojistku nebo hlavní spínač), poté připojte spotřebič zpět k elektrické síti a zapněte hlavní vypínač.

Pokud problém přetrvává, zavolejte servisního technika.

ZVUKY BĚHEM INDUKČNÍHO VAŘENÍ

Zvuky	Příčina
Provozní hluk generovaný indukci.	Indukční technologie je založena na vlastnostech některých kovů pod vlivem elektromagnetizmu. Je to důsledek tzv. vířivých proudů, které vyvolají oscilace molekul. Tyto oscilace (vibrace) se mění v teplo. V závislosti na typu kovu to může vyvolat docela silný hluk.
Řešení: Je to běžný projev, který neindikuje žádnou závadu.	
Transformátorové bzučení.	Vzniká zejména při vaření na vysoké úrovni výkonu. Důvod je v množství energie, která se transformuje z varné desky do hrnce nebo pánve.
Řešení: Tento hluk zmizí nebo zeslábně, když snížíte úroveň výkonu.	
Vibrace a praskání nádobí.	Tento hluk vzniká v nádobí (hrnce nebo pánve), vyrobeného z různých materiálů.
Řešení: Je důsledkem vibrací v povrchu různých vrstev materiálu. Tento hluk závisí od druhu nádobí. Může se měnit také v závislosti na množství a typu vařeného jídla.	
Hluk ventilátoru.	Správný provoz prvků indukční elektroniky si vyžaduje řízenou teplotu. Proto je varná deska vybavena ventilátorem, který se točí proměnlivou rychlostí, v závislosti na snímané teplotě.
Řešení: Ventilátor může být v provozu i po vypnutí varné desky, pokud teplota zůstává příliš vysoká.	

ELEKTRONICKÝ ČASOVAČ



Uživatelské rozhraní

1. Displej funkce časovače
2. Signálka zapnutí
3. Signálka teploty
4. Tlačítko snížení hodnoty
5. Tlačítko nastavení programu/času
6. Tlačítko zvýšení hodnoty

Nastavení aktuálního času



Při prvním připojení spotřebiče k elektrické síti se displej rozsvítí. Asi po 3 sekundách se na displeji zobrazí symbol hodin a bliká hodnota "12:00". Správný čas nastavíte stisknutím tlačítka "<" a ">". Po 10 sekundách displej automaticky potvrdí nastavení a spotřebič je připravený k provozu. Aktuální čas lze nastavit:

- při prvním zapojení spotřebiče do sítě
- v pohotovostním režimu (standby), když dvakrát stisknete tlačítko času
- po výpadku sítě

Nastavení času pečení



Pomocí knoflíku "přepínač funkcí trouby" zvolte požadovanou funkci trouby a pomocí termostatu nastavte teplotu. Pro nastavení času pečení stiskněte tlačítko "nastavení programu" (L). Na displeji se rozsvítí symbol pro "čas pečení" (H). Pro nastavení času pečení stiskněte tlačítko "<" a ">".

Nastavení se automaticky potvrdí po 10 sekundách. Nastavení lze také potvrdit stisknutím tlačítka "nastavení programu" (L). Poté se zobrazí zbývající čas pečení.



Po zapnutí trouby "přepínačem funkcí trouby" elektronický časovač automaticky nabídně po 3 sekundách možnost nastavení času pečení. Displej bliká a svítí symbol "čas pečení" (H). Pokud neprovedete nastavení času, po 5 sekundách se časovač přepne do pohotovostního režimu a pečení nebude řízeno časovačem. Na displeji se zobrazí aktuální čas.

Po uplynutí nastaveného času pečení se ozve zvukový signál a trouba se vypne. Vypněte troubu "přepínačem funkcí trouby". Pro přerušení zvukového signálu stiskněte libovolné tlačítko časovače.



Pokud nevympnete troubu a přerušíte zvukový signál stiskem libovolného tlačítka, trouba se opět zapne a pečení bude pokračovat.

Nastavení času pečení a času dokončení



Pomocí knoflíku "přepínač funkcí trouby" zvolte požadovanou funkci trouby a pomocí termostatu nastavte teplotu. Pro nastavení času pečení stiskněte tlačítko "nastavení programu" (L). Na displeji se rozsvítí symbol pro "čas pečení" (H).

Pro nastavení času pečení stiskněte tlačítko "<" a ">". Pro uložení nastaveného času stiskněte tlačítko "nastavení programu" (L).

Nyní stiskněte dvakrát tlačítko "nastavení programu" (L). Na displeji se rozsvítí symbol pro "čas dokončení" (H). Pro nastavení času dokončení stiskněte tlačítko "<" a ">".

Nastavení se automaticky potvrdí po 10 sekundách. Nastavení lze také potvrdit stisknutím tlačítka "nastavení programu" (L).

Trouba začne pracovat před nastaveným "časem dokončení" (H) podle požadovaného "času pečení" (H), až trouba dosáhne nastaveného "času dokončení" (H), trouba se vypne.

Příklad: Nastavený čas pečení je 30 min., čas dokončení je ve 12:00 hod. Trouba začne pracovat v 11:30 hod. a na displeji se zobrazí zbývající čas pečení. Ve 12:00 hod. se trouba vypne.

Po uplynutí nastaveného času pečení se ozve zvukový signál a trouba se vypne. Vypněte troubu "přepínačem funkcí trouby". Pro přerušení zvukového signálu stiskněte libovolné tlačítko časovače.

Funkce MINUTKY



Funkci minutek lze použít nezávisle na troubě. Maximální možné nastavení je 23 hodin a 59 minut. V průběhu poslední minuty provozu je čas zobrazen v sekundách.

Po uplynutí nastaveného času se ozve zvukový signál. Pro přerušení zvukového signálu stiskněte libovolné tlačítko časovače. Časovač se přepne do pohotovostního režimu a na displeji se zobrazí aktuální čas.

Všechny funkce časovače můžete zrušit nastavením času na "0".


Pokud je spotřebič několik minut neaktivní, přepne se do pohotovostního režimu (standby). Objeví se aktuální čas a rozsvítí se aktivní funkce časovače.

DALŠÍ FUNKCE

Dětský zámek



Pomocí dětského zámku můžete zablokovat zapnutí trouby nebo zablokovat ovládání časovače během pečení s nastaveným programem a předejít tak nechtěnému používání trouby.

Dětský zámek aktivujete stisknutím tlačítka "nastavení programu"  po dobu 5 sekund. Displej na 5 sekund zobrazí "Loc".

To signalizuje, že všechny funkce jsou zablockované. Pro deaktivaci dětského zámku stiskněte opět toto tlačítko na 5 sekund.


Poznámka

Jakmile se aktivuje dětský zámek a nejsou nastavené žádné funkce časovače (zobrazují se pouze hodiny), trouba nebude pracovat. Pokud byl dětský zámek aktivovaný po nastavení některé z funkcí časovače, trouba bude pracovat, ale nastavení nelze změnit. Proces vaření lze ukončit jedině otočením "Knořlíkem funkcí trouby" na "0". Dětský zámek zůstává aktivovaný dokonce i po vypnutí trouby. Pokud chcete volit nový program, musíte předtím dětský zámek deaktivovat.



Zvukový signál




Hlasitost zvukového signálu lze nastavit, pokud není aktivovaná žádná funkce časovače. Spotřebič je v pohotovostním režimu a zobrazuje se pouze aktuální čas.

Stiskněte a podržte na 5 sekund tlačítko "".

Na displeji se objeví "Vol" a několik proužků, které svítí naplno.


Pro nastavení úrovně hlasitosti zvukového signálu stiskněte tlačítko "" a "" (jeden, dva nebo tři proužky) nebo bez zvuku (Off).

Nastavení se automaticky potvrdí po 5 sekundách a zobrazí se aktuální čas.



Nastavení lze také potvrdit stisknutím tlačítka "nastavení programu" .

Nastavení jasu displeje




Stiskněte a podržte na 5 sekund tlačítko "".

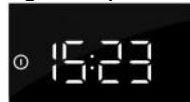
Na displeji se objeví "Br" a několik proužků, které svítí naplno.

Pro nastavení úrovně jasu stiskněte tlačítko "" a "" (jeden, dva nebo tři proužky).

Nastavení se automaticky potvrdí po 5 sekundách a zobrazí se aktuální čas.

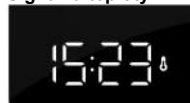
Nastavení lze také potvrdit stisknutím tlačítka "nastavení programu" .

Signálka zapnutí



Signálka zapnuté trouby svítí, když je zvolena funkce trouby knořlíkem "přepínač funkcí trouby".

Signálka teploty



Signálka se rozsvítí v okamžiku, kdy je trouba vyhřátá na nastavenou teplotu a svítí do vypnutí trouby nebo ukončení času pečení.

Signalizace chyby



V případě chyby displej zobrazuje text "Err" a číslo chyby. Obráťte se na servisního technika.

TROUBA

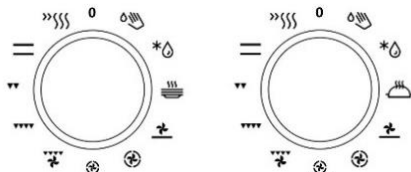
PROVOZ TROUBY

Trouba je ovládaná knoflíkem "přepínač funkcí trouby" pro volbu funkce a knoflíkem "nastavení teploty" pro nastavení teploty.

Otočte knoflíkem (doleva nebo doprava) a zvolte si funkci trouby (viz tabulku programů).



Nastavení lze měnit také v průběhu provozu.



NASTAVENÍ TEPLoty TROUBY

Nastavení teploty lze měnit otočením knoflíku pro "nastavení teploty" směrem doprava v rozsahu 50 - 275°C. Otáčením zpět se nastavená teplota snižuje.



Při násilném přetočení nulové polohy dojde k poškození termostatu!

VYPNUTÍ TROUBY

Otočte knoflíkem "přepínač funkcí trouby" do polohy "0".

Systém	Popis
Doporučená teplota °C	
Funkce trouby	
»»»»	RYCHLÉ PŘEDEHŘÁTÍ Tuto funkci použijte, pokud chcete rychle ohřát troubu na požadovanou teplotu. Tato funkce není vhodná pro pečení.
50-275	
==	HORNÍ A DOLNÍ TOPNÉ TĚLESO Topná tělesa umístěná ve dně a na stropu trouby rovnoměrně rozdělí teplo uvnitř trouby. Pečivo a maso lze péci/opékat pouze v jedné úrovni vedení.
200	
▼▼	GRIL V provozu je grilovací topné těleso. Používá se pro grilování menšího množství klobás, mas a topinek.
230	
▼▼▼	VELKÝ GRIL V provozu je horní topné a grilovací těleso. Teplo je vyzářováno přímo grilovacím topným tělesem umístěným na stropu trouby. Pro zvýšení ohřívacího účinku se zapne i horní topné těleso. Tato funkce se používá pro grilování masa, uzenin a topinek.
230	

Systém	Popis
Doporučená teplota °C	
Funkce trouby	
	GRIL S VENTILÁTOREM V provozu je grilovací topné těleso a ventilátor. Tato funkce se používá na grilování masa a na opékání větších kusů masa nebo drůbeže na jedné úrovni vedení. Vhodné také pro gratinovaná jídla a pro upečení křupavé kůrčičky.
170	
	HORKÝ VZDUCH A DOLNÍ TOPNÉ TĚLESO V provozu je dolní a kruhové topné těleso a ventilátor. Tato funkce se používá pro pečení pizz, vlhkého pečiva, ovocných koláčů, kynutého těsta a křehkého pečiva.
200	
	HORKÝ VZDUCH V provozu je kruhové topné těleso a ventilátor. Ventilátor je zabudovaný v zadní stěně trouby a zajišťuje stálou cirkulaci horkého vzduchu kolem pečeně nebo pečiva. Tato funkce se používá pro pečení masa a pečiva na více pečáckách současně v různých úrovních.
180	
	DOLNÍ TOPNÉ TĚLESO A VENTILÁTOR Tato funkce je vhodná pro pečení nízkých, kynutých těst a pro zavařování ovoce a zeleniny.
180	
	OHŘÍVÁNÍ TALÍŘŮ Tuto funkci použijte k ohřátí nádobí (talířů, šálek) před podáváním jídla, abyste jídlo udrželi déle teplé.
60	
	GENTLEBAKE * Tato funkce umožňuje jemné, pomalé pečení, které zanechává jídlo vláčné a šťavnaté. Je vhodné na pečení masa, ryb a moučnicků na jedné úrovni.
180	
	ROZMRAZENÍ Vzduch cirkuluje bez aktivovaných topných těles. V provozu je pouze ventilátor. Tuto funkci použijte pro pomalé rozmrazování potravin.
-	
	AQUA CLEAN V provozu je pouze dolní topné těleso. Tuto funkci použijte pro odstranění nečistot z trouby. Program trvá 30 minut.
70	

* Používá se pro stanovení třídy energetické účinnosti podle normy EN 60350-1.

Důležité upozornění

Používejte pečicí plechy nebo pekáče, pokryté tmavou, černou silikonovou vrstvou nebo tmavým smaltem, jelikož vedou dobře teplo.

Ohřívání prádné trouby spotřebuje mnoho energie. Proto pečte více různých typů pečiva nebo více pizz postupně za sebou, šetříte mnoho energie, jelikož je trouba již přehřátá.

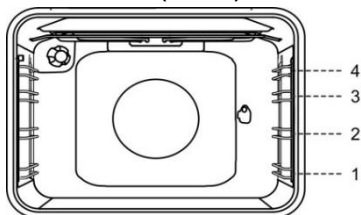
Při pečení se uvnitř trouby vytváří pára, která je odváděna přes komínek v zadní části spotřebiče. Pára může kondenzovat na dvířkách a příklopu spotřebiče (v závislosti na modelu). Toto je normální jev, který neovlivňuje funkčnost spotřebiče. Po ukončení pečení otřete přebytečný kondenzát hadříkem.

Vypněte troubu přibližně 10 min před koncem procesu pečení, ušetříte tím energii využitím akumulovaného tepla.



Po dokončení procesu pečení se chladicí ventilátor zastaví. Pokud ponecháte pokrm v troubě, může se z něj uvolnit pára a kondenzovat na panelu a dvířkách trouby.

Úrovně vedení (drážek)



FUNKCE TROUBY

OSVĚTLENÍ TROUBY

Při zvolení funkce trouby se osvětlení zapne automaticky.

RYCHLÉ PŘEDEHŘÁTÍ

Tuto funkci použijte, pokud chcete rychle ohřát troubu na potřebnou teplotu. Tato funkce není vhodná pro pečení.

- Knoflíkem “přepínač funkcí trouby” otočte na funkci „rychlé přehřátí“.
- Pomocí knoflíku “nastavení teploty” nastavte požadovanou teplotu.

HORNÍ A DOLNÍ TOPNÉ TĚLESO

Topná tělesa umístěná ve dně a na stropu trouby rovnoměrně rozdělí teplo uvnitř trouby. Pečivo a maso lze péci/opékat pouze v jedné úrovni vedení.

Pečení masa

Používejte plechy nebo pekáče se smaltovaným povrchem, z tvrdého skla, keramiky nebo litiny. Pekáče z nerez oceli nejsou vhodné, protože silně odrazí teplo.

Pečení pečiva

Použijte pouze jednu úroveň vedení a pečicí plechy nebo pekáče tmavé barvy. Světlé pečicí plechy nebo pekáče odrazí teplo, a proto se pečivo špatně upeče (zhnědne). Pečicí plechy pokládejte vždy na mřížku. Pokud používáte dodaný pečicí plech, mřížku odstraňte.

Doba pečení bude kratší, pokud přehřejete troubu.



Ne vkládejte pekáč do první úrovně vedení.

VELKÝ GRIL, GRIL

Při grilování jídla velkým grilem je v provozu horní topné a grilovací těleso, umístěným na stropu trouby (VELKÝ GRIL).

V provozu je grilovací topné těleso. (GRIL).

Gril přehřejte po dobu 5 minut.

Maximální teplota při použití grilu a velkého grilu je 230°C.

Proces přípravy jídla musí být celou dobu pod dozorem. Maso se může při vysoké teplotě rychle připálit. Grilování je vhodné pro přípravu klobás, masa a ryb (steaky, řízky, filety z lososa apod.) nebo topinek.

Při přímém grilování na roštu potřete rošt olejem, zabráníte tak přilepení, rošt zasuňte do čtvrté úrovně vedení. Pekáč pro zachycení odkapávající šťávy vložte do první nebo druhé úrovně vedení.

Pokud grilujete na pečicím plechu, ujistěte dostatek, že je na plechu dostatek tekutiny, zabráníte tak připálení. Maso v průběhu přípravy obračejte.

Troubu, příslušenství a nádobí po grilování vyčistěte.

Před grilováním ryby ji nejprve osušte pomocí papírové kuchyňské utěrky. Okořeňte vnitřek ryby, z vnější strany potřete olejem a položte na rošt. Během grilování rybu neobračejte.



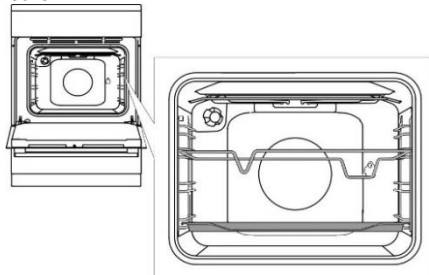
Grilujte se zavřenými dvířky.

Grilovací topné těleso, rošt a ostatní příslušenství se během grilování zahřívají na vysokou teplotu. Proto používejte kuchyňské rukavice a kleště na maso.

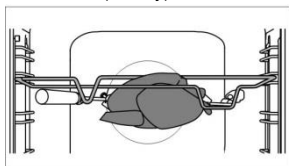
Příprava jídla pomocí otočného rožně

(v závislosti na modelu)

Maximální teplota při používání otočného rožně je 230°C.



Vložte podpěru rožně do třetí úrovně vedení (drážky) a mělký plech pro zachycení odkapávající šťávy do první úrovně vedení (drážky).



Napichněte maso na rožeň a utáhněte šrouby.

Dejte madlo rožně na přední podpěru rožně a vložte hrot do otvoru na pravé straně zadní stěny trouby (otvor je chráněný otočným krytem).

Odšroubujte madlo rožně a zavřete dvířka trouby.

Zapněte troubu a zvolte funkci VELKÉHO GRILU.



Nepoužívejte gril ve 4 úrovni vedení.

Gril můžete použít pouze tehdy, když jsou dvířka trouby zavřena.

GRIL S VENTILÁTOREM



V provozu je grilovací topné těleso a ventilátor.

Tato funkce je vhodná pro grilování masa, ryb a zeleniny. (Viz popis pro GRIL.)



HORKÝ VZDUCH A DOLNÍ TOPNÉ TĚLESO

V provozu je dolní a kruhové topné těleso a ventilátor. Tato funkce se používá pro pečení pizz, žemlovek a ovocných koláčů.

HORKÝ VZDUCH



V provozu je kruhové topné těleso a ventilátor. Ventilátor je zabudovaný v zadní stěně trouby a zajišťuje stálou cirkulaci horkého vzduchu kolem pečené nebo pečiva.

Pečení masa

Používejte plechy nebo pekáče se smaltovaným povrchem, z tvrdého skla, keramiky nebo litiny. Pekače z nerez oceli nejsou vhodné, protože silně odrazí teplo.

V průběhu přípravy jídla dolévejte dostatek tekutiny, zabráníte tak připálení masa. Maso v průběhu přípravy obraťte. Pokud maso přikryjete, bude štavnatější.

Pečení pečiva

Doporučujeme předehřát troubu.

Sušenky a koláčky lze péci na mělkých pečicích pleších současně ve více úrovních (druhá a třetí).

Upozorňujeme, že doba pečení se může lišit, i když používáte stejný pečicí plech. Pečivo na horním pečicím plechu může být hotové dříve než na dolním. Pečicí plechy pokládejte vždy na rošt. Pokud používáte dodaný pečicí plech, rošt odstraňte.

Pro zajištění rovnoměrného zhnědnutí musí být sušenky stejné tloušťky.



Nevkládejte hluboký pekáč na pečení do první úrovně vedení (drážky).



DOLNÍ TOPNÉ TĚLESO A VENTILÁTOR

Tato funkce je vhodná pro pečení nízkých, kynutých těst a pro zavařování ovoce a zeleniny.

Použijte druhou úroveň vedení zespodu a mělký pečicí plech; to umožní cirkulaci horkého vzduchu přes horní stranu jídla.

Zavařování

Připravte si potraviny na konzervaci a sklenice jako obvykle. Použijte zavařovací sklenice s gumovým těsněním a skleněným krytem. Nepoužívejte sklenice se šroubovacími nebo kovovými víčky a konzervy. Používejte stejnou velikost sklenic a naplňte stejným obsahem, řádně uzavřete.

Do hlubokého pekáče nalijte 1 litr horké vody (cca 70 °C) a vložte do něj 6 ks litrových sklenic. Pekač vložte do trouby do druhé úrovně vedení.

Průběh zavařování sledujte a vařte, dokud tekutina ve sklenicích nezačne vřít – tj. do doby, než se v první sklenici objeví bubliny.

ROZMRAZENÍ



U této funkce bude cirkulovat vzduch v troubě bez použití topných těles.

Mezi potraviny vhodné k rozmrazení patří dorty se smetanovým nebo máslovým krémem, sušenky, listové těsto, pečivo, rolády a hluboce mražené ovoce.

Ve většině případů se doporučuje vyjmout potravinu z obalu (nezapomeňte na kovové spony a svorky). V polovině doby rozmrazování potraviny otočte, promíchejte a oddělte od sebe, jestliže byly zmrazeny dohromady.

OHŘÍVÁNÍ TALÍŘŮ

Tuto funkci použijte k ohřátí nádobí (talířů, šálků) před podáváním jídla, abyste jídlo udrželi déle teplé.

GENTLEBAKE

Tato funkce umožňuje jemné, pomalé pečení, které zanechává jídlo vláčné a šťavnaté. Je vhodné na pečení masa, ryb a moučníků na jedné úrovni.

AQUA CLEAN

V provozu je pouze dolní topné těleso. Tuto funkci použijte pro odstranění nečistot z trouby. Program trvá 30 minut.

ÚDRŽBA & ČIŠTĚNÍ



Zkontrolujte, že jste spotřebič odpojili od elektrické sítě a počkejte, až úplně vychladne.

Čištění a údržbu spotřebiče nesmí děti provádět bez dozoru.

Přední panel z nerezové ocele

(v závislosti na modelu)

Tento povrch čistěte výhradně jemným saponátem (mýdlovou vodou) a měkkou houbou, která nemůže povrch poškrábat. Nepoužívejte abrazivní čističe ani čističe obsahující rozpouštědla, jelikož by mohla poškodit povrch spotřebiče.

Lakované povrchy a plastové části

(v závislosti na modelu)

Nečistěte knoflíky, tlačítka, rukojeti dvířek, nálepky a typové štítky pomocí abrazivních čisticích prostředků nebo abrazivních čisticích materiálů, čističů na bázi alkoholu nebo s alkoholem. Pro zabránění poškození povrchu ihned odstraňte každou skvrnu měkkou neabrazivní látkou a trochou vody.

Rovněž můžete použít čističe a čisticí materiály určené pro takové povrchy podle pokynů jejich výrobců.

Smaltované povrchy (trouba, varná deska)

Na čištění použijte vlhkou houbu s čisticím prostředkem. Mastné skvrny odstraníte teplou vodou a speciálním čisticím prostředkem na smalt. Nikdy nečistěte smaltované povrchy abrazivními prostředky, mohou nevratně poškodit povrch spotřebiče.

Skleněné povrchy

Nepoužívejte hrubé abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky pro čištění skel dvířek trouby,

protože mohou poškrábat povrch, což může mít za následek rozbití skla. Skleněné plochy čistěte speciálními prostředky na sklo, zrcadla a okna.

ČIŠTĚNÍ SKLOKERAMICKÉHO POVRCHU

Po každém použití počkejte, až sklokeramický povrch vychladne a pak jej vyčistěte. V opačném případě se zbylé nečistoty při dalším použití varné desky připálí na horký povrch.

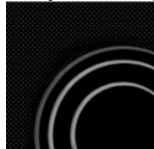
Na pravidelnou údržbu sklokeramické desky používejte speciální přípravky, které vytvoří na povrchu ochranný film, který ho chrání před nečistotami.



Před každým použitím otřete ze sklokeramického povrchu prach a jiné nečistoty, které by mohly poškrábat povrch desky nebo dna nádobí.

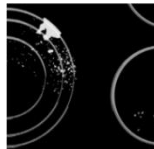


Drátěnky, houby na mytí nádobí s drsným povrchem a abrazivní čisticí prostředky mohou povrch poškrábat. Povrch můžete také poškodit použitím agresivních čističů ve spreji a nevhodnými tekutými čisticími prostředky.



Pokud používáte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky nebo nádobí s drsným nebo poškozeným dnem, můžete poškodit potisk desky.

Malé nečistoty odstraníte pomocí vlhkého měkkého hadříku. Poté otřete povrch do sucha.



Skvrny od vody odstraňte slabým roztokem octa. Tento roztok nepoužívejte na čištění rámu (platí pouze pro některé modely), protože může ztratit lesk. Nepoužívejte agresivní čističe ve spreji a odvápnovače.

Na odolnou nečistotu použijte speciální čističe pro sklokeramickou desku. Dodržujte instrukce výrobce. Po čištění zkontrolujte, že jste odstranili veškeré zbytky čisticích prostředků, protože při zahřátí varných zón by mohly poškodit sklokeramický povrch.



Odolné a připálené zbytky odstraňte škrabkou. Se škrabkou pracujte opatrně, zabráníte tak úrazu.

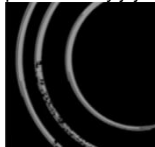


Škrabku použijte pouze, pokud nečistoty nelze odstranit hadříkem nebo speciálními čističi na sklokeramické povrchy.

Škrabku držte pod správným úhlem (45 ° až 60 °). Pro odstranění nečistoty lehce přitlačte škrabku proti sklu a odstraňte je. Zajistěte, aby plastová rukojeť škrabky (u některých modelů) nepřišla do kontaktu s horkou varnou zónou.



Netlačte škrabku kolmo proti sklu a neškrábejte povrch desky její hranou nebo ostřím.



Ze sklokeramické desky ihned odstraňte pomocí škrabky veškerý cukr nebo jídlo s obsahem cukru, i když je deska ještě horká, jinak dojde k trvalému poškození sklokeramického povrchu.



Změna barvy sklokeramického povrchu neovlivňuje správnou funkčnost ani odolnost varné desky. Změny barvy jsou výsledkem působení připálených zbytků jídla nebo použitím nádobí z hliníku či mědi. Tyto šmouhy se velmi obtížně odstraňují.


Poznámka: Změna zabarvení a podobné vady mají pouze vliv na vzhled a nemají přímý vliv na funkci desky. Na odstranění takových vad se nevztahuje záruka.

TROUBA

Stěny trouby čistíte vlhkou houbou se saponátem. Na čištění nepoddajných skvrn připálených na stěny trouby použijte speciální čisticí prostředek na smalt. Po vyčištění pečlivě otřete troubu do sucha. Troubu čistěte pouze, když je úplně vychladlá. Nikdy nepoužívejte abrazivními prostředky, poškrábou smaltovaný povrch. Příslušenství trouby čistěte vlhkou houbou se saponátem. Popřípadě použijte vhodný čisticí prostředek na odstranění hrubých nečistot a připálenin.



POUŽITÍ FUNKCE „AQUA CLEAN“ NA ČIŠTĚNÍ TROUBY

Otočte knoflík “přepínač funkcí trouby” do polohy AQUA CLEAN . Knoflíkem “nastavení teploty” nastavte 70 °C. Nalijte asi 0,6 l vody do pekáče a vložte ho do dolní úrovně vedení.

Po 30 minutách nečistoty na smaltu trouby změknou a lze je lehce vyčistit vlhkým hadříkem.



Funkci “AQUA CLEAN” použijte až po úplném vychladnutí trouby.

VYJMUTÍ A ČIŠTĚNÍ ZÁVĚSNÝCH ROŠTŮ A TELESKOPICKÝCH VÝSUVNÝCH LIŠTÍ

Na čištění závěsných roštů použijte běžné čisticí prostředky.

Uchopte závěsné rošty za spodní část a vytáhněte směrem ke středu trouby.

Vyjměte je z horních otvorů.



Nemyjte teleskopické výsuvné lišty myčce nádobí.

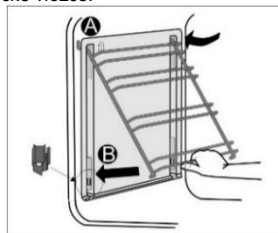
INSTALACE KATALYTICKÝCH VLOŽEK

Na čištění používejte výhradně běžné čisticí prostředky.

Demontujte závěsné rošty a teleskopické výsuvné lišty (v závislosti na modelu).



Nasadte katalytické vložky na závěsné rošty. Horní část závěsného roštu nasuňte do horních otvorů “A” v katalytické vložce.



Vložte závěsné rošty s katalytickou vložkou do horních otvorů na bočních stěnách trouby "A". Zatlačte je do pružné úchytky ve spodní části trouby "B".



Katalytické vložky nemyjte v myčce na nádobí.

VÝMĚNA ŽÁROVKY

Žárovka je spotřební zboží, proto se na ni nevztahuje záruka. Před výměnou žárovky odstraňte plechy, mřížku a výsuvné lišty.

Odpojte spotřebič od elektrické sítě!

Halogenová žárovka: G9, 230 V, 25 W. (Standardní žárovka E14, 25 W, 230 V - v závislosti na modelu.)

Odšroubujte kryt žárovky a vytáhněte nebo odšroubujte žárovku.



Použijte ochranu proti popálení.

ZAVÍRÁNÍ DVÍŘEK „COMFORT“

(v závislosti na modelu)

Sporáky jsou vybaveny novými bezpečnostními panty COMFORT. Tyto speciální panty garantují velice tiché a pozvolné zavírání dvířek trouby.



Jestli použijete příliš velkou sílu na zavření dvířek, účinnost systému bude nižší nebo se sníží jeho bezpečnost.

ZÁMEK DVEŘÍ

(v závislosti na modelu)

Zámek dveří otevřete jemným zatlačením palcem nahoru a současným otevřením dvířek směrem ven.



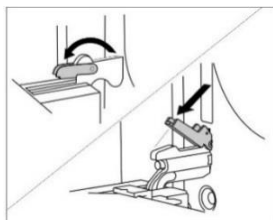
Když jsou dvířka zavřená, zámek dvířek se automaticky vrátí do původní polohy.

VYJMUTÍ A VLOŽENÍ DVÍŘEK TROUBY

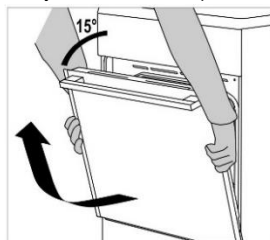
(v závislosti na modelu)

1. Otevřete dvířka trouby (až do koncové polohy).
2. Otočte patky závěsu dvířek (standardní zavírání).

U dvířek se závěsy COMFORT otočte patky o 90°.



3. Pomalu zavřete dvířka trouby, až patky zapadnou do závěsu v bočních lištách dvířek. Pod úhlem 15° (vzhledem k zavřenému poloze dvířek) přivívejte dvířka a vytáhněte je z obou závěsů spotřebiče.

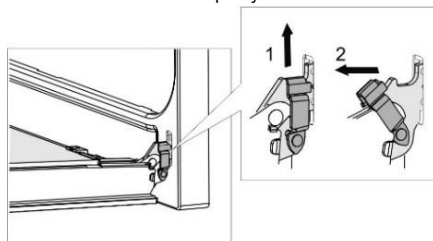


Před vrácením dvířek vždy zkontrolujte, že patky závěsu jsou správně umístěny v bočních lištách dvířek. Tím zabráníte náhlému zavření závěsu, který je připojen k silné pružině. Uvolněním patky hrozí riziko poškození dvířek a poranění.

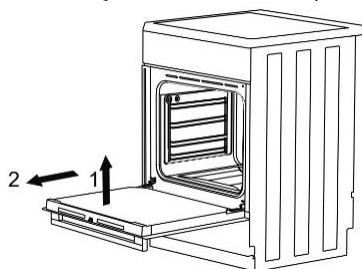
Vyjmutí a vložení dvířek trouby

(v závislosti na modelu)

1. Otevřete dvířka trouby (až do koncové polohy).
2. Nadzvedněte a otočte patky.



3. Pomalu zavírejte dvířka trouby, lehce je nadzvedněte a vytáhněte z obou závěsů spotřebiče.

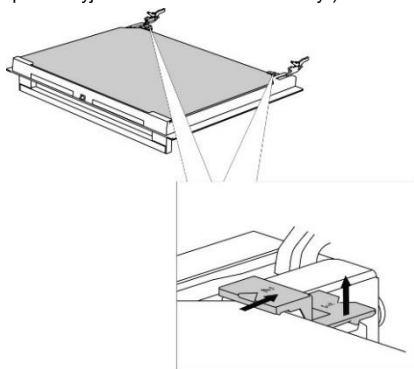


Chcete-li vrátit dvířka zpět, postupujte v opačném pořadí. V případě, že dvířka nelze otevřít nebo zavřít správně, ujistěte se, že závěsy jsou správně umístěny na háčích závěsů.

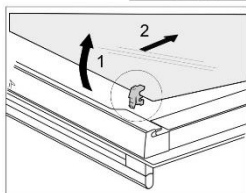
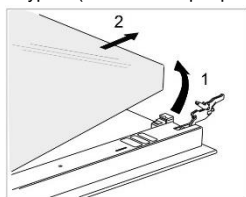
VYJMUTÍ A VLOŽENÍ SKLA DVÍŘEK TROUBY

(v závislosti na modelu)

Skleněnou výplň dvířek trouby lze vyčistit zevnitř, ale nejdřív se musí vyjmout. Vyjměte dvířka trouby (viz kapitola "Vyjmutí a vrácení dvířek trouby").



Lehce nadzvedněte podpěry na levé a pravé straně dvířek (značka 1 na podpěře) a zatlačte na ně směrem od skleněné výplně (značka 2 na podpěře).



Podržte skleněnou výplň dvířek za dolní hranu; lehce ji vyzvedněte tak, aby se již nedotýkala podpěry; a pak ji vyjměte.

Pro odstranění třetí skleněné výplně (pouze u některých modelů), ji nadzvedněte a vyjměte. Rovněž vyjměte těsnění skleněné výplně.

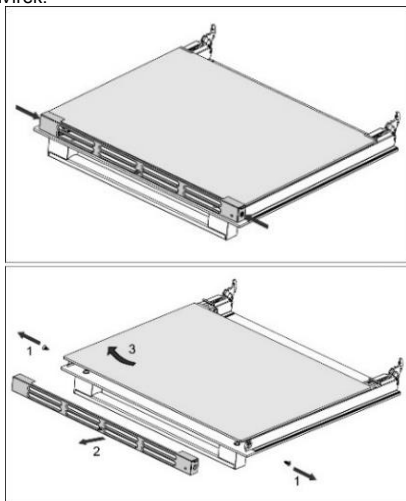


Pro vrácení skleněné výplně postupujte opačným postupem. Označení (polokruh) na dvířkách a na skleněné výplni se musí kryt.

Vyjmutí a vložení skla dvířek trouby

(v závislosti na modelu)

Vyšroubujte šrouby na levé a pravé straně dvířek a vytáhněte horní lištu. Nyní vyjměte skleněnou výplň dvířek.



Pro vrácení skleněné výplně postupujte opačným postupem.

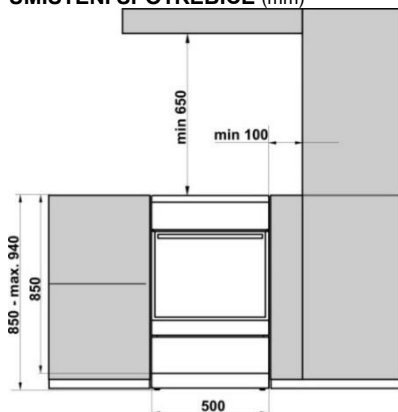
TABULKA ODSTRANĚNÍ ZÁVAD

Problém/závada	Příčina	
Hlavní jistič vašeho bytu se často vypíná.	Zavolejte servisního technika. Přesvědčte se, že proudový odběr všech zapnutých spotřebičů nepřekračuje kapacitu síťového jističe vašeho bytu.	
Osvětlení trouby nesvítí.	Výměna žárovky je popsána v kapitole „Čištění a údržba“.	
Potravina není dopečená. . .	Zvolili jste si správnou teplotu a funkci trouby? Jsou dvířka trouby zavřené?	
Chyba a chybové hlášení na varné desce	Příčina	Řešení
Varnou desku jste zapnuli, ale symbol "u" bliká.	Nádoba nebo hrnec nejsou vhodné pro indukční sporáky anebo průměr dna je příliš malý. Nádoba nebo hrnec se mohly přehřát a ztratit své feromagnetické vlastnosti.	Zkontrolujte, zdali je nádobí feromagnetické (magnet se přichytí ke dnu nádobí). Zkontrolujte průměr nádobí. (obvyčně > 12 cm). Pokud po vypnutí a zapnutí zařízení displej nadále bliká, pak odpojte spotřebič od elektrické sítě. Počkejte 5 minut a opět připojte.
Funkce rychlého ohřívání Power Boost se automaticky vypnula.	Pro funkci Power Boost je normální, že se varná zóna po jisté době automaticky vypne a přepne na stupeň 9. Pokud se varná zóna přehřeje, bezpečnostní zařízení vypne funkci zvýšeného ohřívání!	Opět aktivujte funkci Power Boost. Pokud je potřeba, vypněte varnou zónu a opět ji zapněte. Pak aktivujte funkci Power Boost. Počkejte chvíli, až se varná deska ochladí.
Po připojení spotřebiče k elektrické síti displej nesvítí, varná deska nefunguje.	Napětí sítě je příliš vysoké nebo spotřebič není správně připojený.	Připojení k elektrické síti musí být překontrolováno odpovědnou osobou a spotřebič musí být připojen dle schématu.
Na displeji se zobrazilo chybové hlášení "E/2".	Varná deska je přehřátá.	Počkejte, až se varná deska ochladí. Pak nastavte nižší stupeň.
Na displeji se zobrazilo chybové hlášení "E/3".	Nevhodné varné nádobí se špatnými feromagnetickými vlastnostmi.	Použijte jinou nádobu nebo hrnec.
Zobrazily se jiné chyby "E/A" nebo "E / číslo".	Objevila se chyba v elektrickém obvodu.	Odpojte na 5 minut spotřebič od elektrické sítě, poté jej opět zapojte. Pokud se chyba opět zobrazí, zavolejte servisního technika.

Pokud problémy přes použití výše uvedeného postupu přetrvávají, pak zavolejte autorizovaného servisního technika. Na jakoukoliv opravu nebo nároky v důsledku nesprávného zapojení nebo použití spotřebiče se nevztahuje záruka. V takovém případě hradí náklady na opravy uživatel.

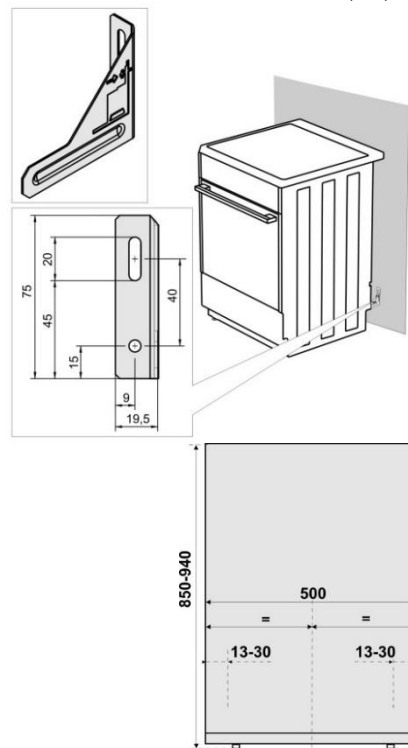
POKYNY PRO INSTALACI A PŘIPOJENÍ

UMÍSTĚNÍ SPOTŘEBIČE (mm)



Stěny a přilehlý nábytek ke spotřebiči (podlaha, zadní stěna kuchyně, boční stěny) musí být odolné vůči teplotám alespoň 90 °C.

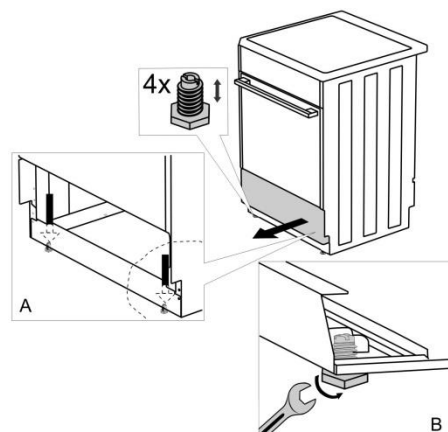
PREVENCE PROTI PŘEKLOPENÍ (mm)



Dle nákresu upevněte držák ke stěně pomocí dodaných šroubů a hmoždinek. V případě, že dodané upevňovací prvky nelze použít, použijte jiné, které zajistí připevnění držáku ke stěně.

VYROVNÁNÍ SPOTŘEBIČE A DODATEČNÉ PODSTAVCE

(v závislosti na modelu)

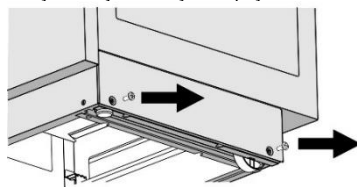


NASTAVENÍ VÝŠKY SPORÁKU

(v závislosti na modelu)

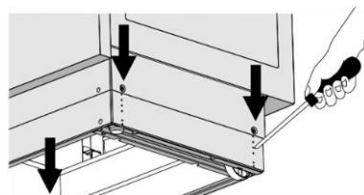
Při dodání sporáku je výška 900 mm. Výšku spotřebiče můžete nastavit od 850 do 940 mm.

1. Položte sporák zadní stranou na podlahu.
2. Vyšroubujte šrouby viz šípky.



Torx T20

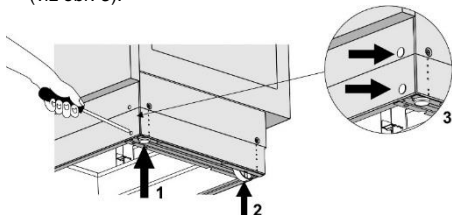
3. Nastavte požadovanou výšku.
4. Šrouby zašroubujte zpět.



Sporák musí být instalován vodorovně!

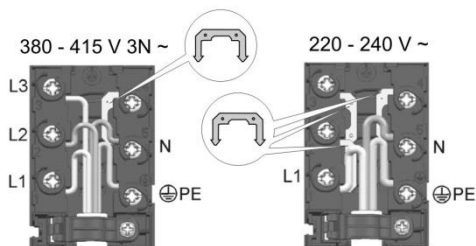
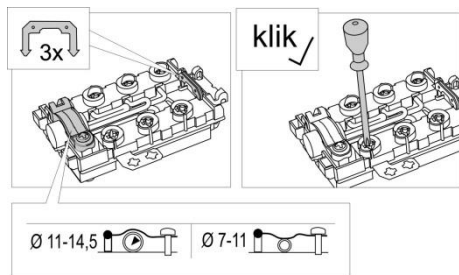
Postupujte následovně:

1. Šroubováním stavečích šroubů (viz obr. 1) upravte výšku sporáku do správné polohy.
2. Kolečka (viz obr. 2) upravte zašroubováním dvěma šrouby v přední části soklu. Zkontrolujte vodorovnou polohu sporáku pomocí vodováhy.
3. Umístěte záslepy do otvorů v přední části soklu (viz obr. 3).



PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI

Elektrický sporák je tepelný spotřebič, jehož instalace a umístění musí splňovat platné místní normy.



Do pevného rozvodu před spotřebičem musí být zabudované zařízení pro odpojení spotřebiče od elektrické sítě, u něhož je vzdálenost rozpojených kontaktů všech pólů min. 3 mm.

Instalaci sporáku smí provádět pouze oprávněná osoba k této činnosti odborně způsobilá. Oprávněná osoba je povinna ustavit sporák tak, aby vařidlová deska byla ve vodorovné poloze, připojit sporák k elektrické rozvodné síti a překontrolovat jeho funkci. Instalace sporáku musí být potvrzena v záručním listu.

Doporučené připojení sporáku je třífázové pomocí síťového kabelu typu H05VV-F5G-1,5 (dřívě CGLG 5Cx1,5), (jistič 3x16 A).

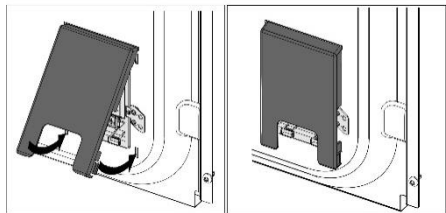
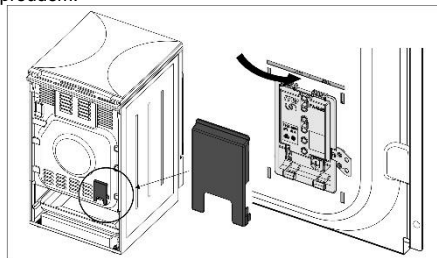
Pro jednofázové připojení použijte přívodní kabel typu H05VV-F3G-4 (dřívě GGLG 3Cx4), (jistič 32 - 40 A dle typu).

Konce vodičů je nutno zpevnit proti roztřepení nalisovanými koncovkami.

Po upevnění konců vodičů pod hlavy šroubů ve svorkovnici založte kabel do krabičky svorkovnice a zajistěte ji sponou proti vytržení. Případně zavřete víko krabice svorkovnice.

KRYT SVORKOVNICE

Svorkovnici chraňte krytem svorkovnice, viz příslušenství. Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.



DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

Při jakékoliv demontáži a montáži elektrického sporáku, mimo jeho běžné používání je nutno odpojit spotřebič od elektrické sítě a zajistit jeho vypnutý stav.

Při instalaci spotřebiče je nutné z hlediska funkce spotřebiče, provést především tyto úkony:

- kontrola správnosti připojení k elektrické síti,
- kontrola funkce topných těles, ovládacích a regulačních prvků,
- předvedení všech funkcí spotřebiče zákazníkovi a seznámit jej s obsluhou a údržbou spotřebiče.

POZNÁMKA

Elektrický sporák je spotřebič třídy I podle stupně ochrany před úrazem elektrickým proudem a musí být propojen s ochranným vodičem elektrické sítě.

LIKVIDACE



Obal je vyrobený z ekologicky přijatelných materiálů a může se recyklovat, zneškodnit nebo zničit bez rizik pro životní prostředí. Obal je za tímto účelem vhodně označený.

Symbol na spotřebiči nebo jeho balení udává, že tento spotřebič nepatří do domácího odpadu. Je nutné odvézt ho do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení.

Zajištěním správné likvidace tohoto spotřebiče pomůžete zabránit negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací tohoto spotřebiče. Podrobnější informace o recyklaci tohoto spotřebiče zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste spotřebič zakoupili.

TEST PEČENÍ

Testováno v souladu s normou EN 60350-1.

PEČENÍ

Pokrm	Vybavení	Úroveň vedení (zdola)	Systém	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
Sušenky jedna úroveň	mělký smaltovaný pečicí plech	3	==	140-150*	25-40
Sušenky jedna úroveň		3	⊕	140-150*	25-40
Sušenky dvě úrovně		2, 3	⊕	140-150*	30-45
Sušenky tři úrovně		2, 3, 4	⊕	130-140*	35-55
Koláčky jedna úroveň	mělký smaltovaný pečicí plech	3	==	150-160	25-40
Koláčky jedna úroveň		3	⊕	150-160	25-40
Koláčky dvě úrovně		1,3	⊕	140-150	30-45
Koláčky tři úrovně		2, 3, 4	⊕	140-150	35-50
Dort	kulatá kovová forma ø26/rošt	1	==	160-170*	20-35
Dort		2	⊕	160-170*	20-35
Jablkový koláč	2x kulatá kovová forma ø20/rošt	2	==	170-180	55-75
Jablkový koláč		2	⊕	170-180	45-65
Topinka	rošt	4	****	230	1-4
Karbenátky z mletého masa	rošt + mělký pečicí plech pro zachycení odkapávající šťávy	4	****	230	20-35

* Předehřát troubu na 10 minut.

Vyhrazujeme si právo na změny i chyby v návodu k obsluze.

ID 603296

GORENJE EIT5351WD, EIT5355XPD, EIT5351XD
IFU ES6I TC ILED GOR CS

2019 05 01
SAP 603296