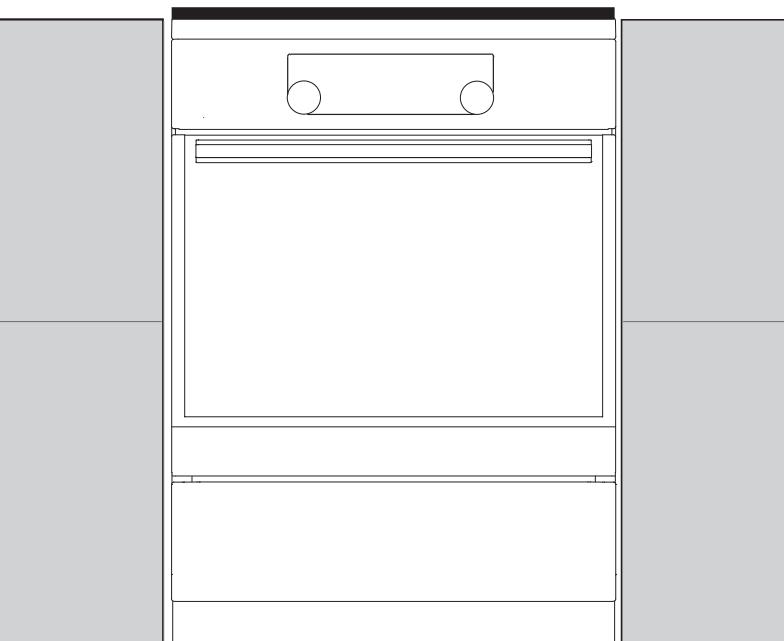
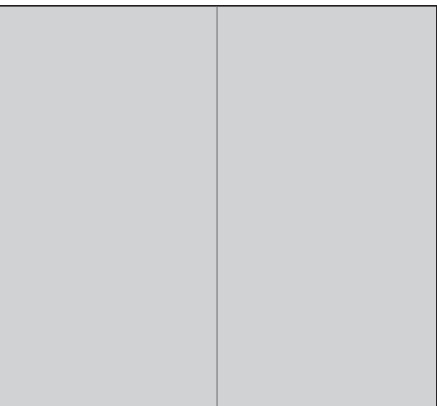


CZ

PODROBNÉ INSTRUKCE K OBSLUZE VOLNĚ STOJÍCÍHO INDUKČNÍHO SPORÁKU

gorenje



Děkujeme Vám za Vaši důvěru a koupi našeho zařízení.

Tento manuál s podrobnými instrukcemi se poskytuje v zájmu usnadnění práce s tímto výrobkem. Instrukce Vám mají umožnit naučit se vše o Vašem novém zařízení tak rychle, jak je to jen možné.

Ujistěte se, že jste obdrželi nepoškozené zařízení. Pokud naleznete poškození způsobené převozem, prosím, zkontaktujte prodejce, od kterého jste zařízení koupili nebo místní sklad, ze kterého bylo zařízení dodáno. Telefonní kontakt naleznete na faktuře nebo dodacím listu.

Instrukce pro použití jsou taktéž k dispozici na našich webových stránkách:

<http://www.gorenje.com>



Důležitá informace



Tip, poznámka

OBSAH

4 DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ INSTRUKCE 8 Před zapojením zařízení	ÚVOD
9 VOLNĚ STOJÍCÍ INDUKČNÍ SPORÁK 13 Řídicí jednotka 14 Údaje o zařízení - štítek s údaji	
15 POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ 15 Před prvním použitím zařízení 15 Varná deska (závisí na modelu) 17 Indukční nádoby 19 Ovládání varné desky 26 Trouba 29 Volba nastavení 31 Volba dalších/doplňkových funkcí 33 Začátek pečení 33 Vypnutí trouby 34 Popis systémů (režimů vaření) a tabulky vaření	POUŽÍVÁNÍ ZAŘÍZENÍ
52 ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ 53 Běžné čištění trouby 53 Čištění sklokeramických povrchů 55 Používání funkce aqua clean pro čištění trouby 56 Vyjmutí a čištění drátěných a teleskopických vodicích lišt 57 Čištění a instalace katalytických vložek 58 Vyjmutí a vložení dvířek trouby (závisí od modelu) 61 Vyjmutí a vložení skleněné tabule dvířek trouby 63 Výměna žárovky	ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ
64 TABULKA ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ	ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ
66 POKYNY K MONTÁŽI A NAPOJENÍ	DALŠÍ
69 LIKVIDACE	

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ INSTRUKCE



POZORNĚ SI PŘEČTĚTE TYTO INSTRUKCE A ULOŽTE SI JE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ

Toto zařízení mohou používat pouze děti ve věku 8 a více let a osoby se sníženými psychickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném používání zařízení a rozumějí rizikům při používání. Děti si nemůžou se zařízením hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nemůžou vykonávat děti bez dozoru.

VAROVÁNÍ: Zařízení a jeho příslušenství se během používání zahřívá na vysoké teploty. Dávejte pozor, abyste se nedotýkali horkých částí. Děti mladší 8 let musí být drženi mimo dosah trouby, pokud nejsou pod neustálým dohledem.

VAROVÁNÍ: Přístupné části zařízení se během používání mohou zahřát na vysoké teploty. Udržujte děti v dostatečné vzdálenosti od zařízení.

Zařízení se během používání zahřívá na vysoké teploty. Dávejte pozor, abyste se nedotýkali hořáků trouby.

VAROVÁNÍ: Nebezpečí vzplanutí: Nepokládejte věci na místa určená pro vaření.

VAROVÁNÍ: Vaření s tukem nebo olejem na varné desce bez dozoru může být nebezpečné a vzplanout. NIKDY se nepokoušejte uhasit oheň vodou, ale vypněte zařízení a přikryjte oheň, např. víkem, hasicí dekou.

POZOR: Proces vaření musí být pod dozorem. V případě krátkého vaření musí být proces neustále pod dozorem.

VAROVÁNÍ: Z důvodu předcházení rizika elektrického úderu předtím, než budete vyměňovat žárovku, se přesvědčte, že je zařízení odpojeno od elektrické sítě.

POZOR: Toto zařízení je určeno pouze pro účely vaření. Nesmíte ho používat pro jakékoliv jiné účely, jako například vytápění místností.

Provoz zařízení nelze řídit pomocí externích časovačů nebo samostatným systémem dálkového ovládání.

VAROVÁNÍ: Používejte výhradně bezpečnostní chránič na sporák určený výrobcem varného zařízení nebo bezpečností chránič uvedený výrobcem zařízení v návodu k použití jako vhodný nebo bezpečnostní chránič zabudovaný v zařízení. Použití nevhodných bezpečnostních chráničů může mít za následek nehody.

VAROVÁNÍ: Pokud je povrch prasklý, vypněte zařízení, abyste zabránili úderu elektrickým proudem.

Vypněte veškeré spínače varných zón a zastavte pojistku nebo vypněte hlavní pojistku, aby bylo zařízení úplně izolováno od elektrické sítě.

V případě, že je sklo na dveřích trouby popraskané nebo poškozené, nepoužívejte troubu a volejte servisnímu technikovi.

Pro připojení zařízení používejte kabel 5 x 1,5 mm² se značením H05VV-F5G1,5 nebo lepší. Kabel je oprávněn instalovat pouze servisní technik nebo obdobně kvalifikovaná osoba.

Zařízení je určeno k přímému uložení na zem bez jakýchkoliv podpěr nebo podstavců.

Nepoužívejte tvrdé a drsné čističe nebo ostrá kovová škrabadla pro čištění skleněných dveří trouby/skla závěsných vík varné desky (podle případu), protože mohou poškrábat povrch, což může mít za následek zničení skla.

Zařízení nesmí být instalováno za okrasnými dveřmi z důvodu předcházení přehřátí.

Nepoužívejte parní čističe nebo vysokotlakové čističe k čištění varné desky, protože mohou mít za následek elektrický úder.

V případě, že je napájecí kabel poškozen, musí být z důvodu předcházení rizik vyměněn výrobcem, jeho servisním agentem nebo podobně kvalifikovanými osobami.



- POZOR: možný náklon.



- VAROVÁNÍ: Z důvodu předcházení odchýlení zařízení musí být zavedeno stabilizační zařízení. Prohlédněte si instalační pokyny.

Používejte výhradně teplotní sondu doporučenou výrobcem pro tuto troubu.

Předtím, než zvednete kryt, přesvědčte se, že se na něm nenachází žádná rozlitá tekutina. Kryt může být lakovaný nebo skleněný. Kryt můžete zavřít pouze, když jsou všechna místa pro vaření úplně vychlazená.

Zařízení musí být napojeno na pevné připojení, které je v souladu s předpisy upravujícími napájení.

Zařízení musí být napojeno na pevné připojení s možností odpojení. Pevné připojení je v souladu s předpisy upravujícími napájení.

Zařízení je určeno pro použití v

domácnosti. Nepoužívejte zařízení pro žádné jiné účely jako je vytápění místností, vysoušení domácích mazlíčků nebo jiných zvířat, papíru, textilií, bylin, atd., jelikož to může mít za následek zranění nebo nebezpečí vzniku požáru.

Neautorizovaný servis a oprava mohou mít za následek riziko výbuchu, elektrického úderu nebo zkratu a následné zranění osob a poškození zařízení. Takové úkony mohou být vykonávány pouze autorizovaným odborníkem.

Nastavení zařízení je specifikováno na typovém štítku.

Toto zařízení není připojeno k zařízení pro odvod produktů spalování. Jeho zavedení a připojení musí být uskutečněno podle aktuálních předpisů pro instalaci. Speciální pozornost je potřebné věnovat příslušným požadavkům na větrání.

Napájecí šňůry jiných spotřebičů vedené v blízkosti tohoto spotřebiče se mohou poškodit, pokud se např. přiskřípnou ve dvířkách trouby, což může následně vést ke zkratu. Dbejte proto na to, aby napájecí šňůry jiných

Bezpečný provoz zařízení není ovlivněn přítomností lišt.

Nikdy neobkládejte stěny trouby

hliníkovou folií a nepokládejte plechy na pečení nebo jiné kuchyňské náčiní na dno trouby. Hliníková folie by bránila cirkulaci vzduchu v troubě, procesu pečení a zničila smaltovanou vrstvu.

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

Neinstalujte přístroj v blízkosti zdrojů tepla, tedy například u kamen na tuhá paliva. Vysoká teplota může způsobit poškození přístroje.

Panty dvířek trouby se můžou poškodit pod nadměrným zatížením. Nepokládejte těžké plechy na pečení na otevřená dvířka trouby a neopírejte se o dvířka během čištění trouby. Nikdy nestoupejte na otevřená dvířka trouby a nenechávejte děti si na ně sedat.

Zabezpečte, aby ventily nikdy nebyly zakryty nebo zablokovány jakýmkoliv způsobem.

Zařízení je těžké. Pro přenášení zařízení jsou potřeba nejméně dvě osoby.

PŘED ZAPOJENÍM ZAŘÍZENÍ

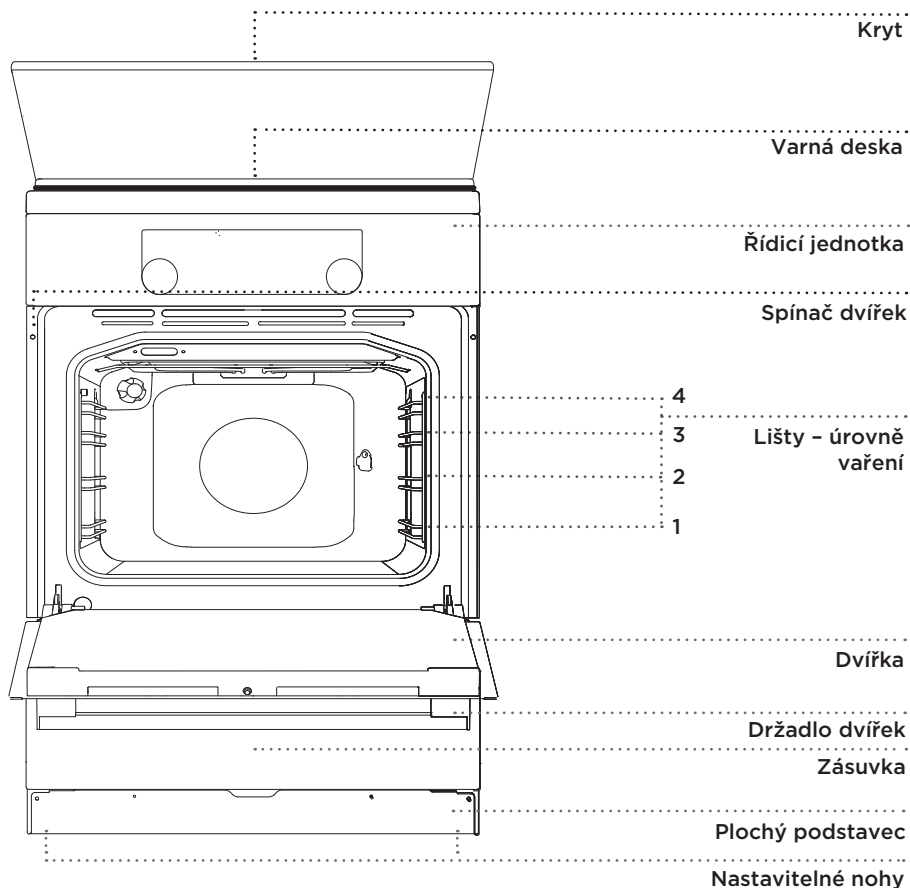


Před zapojením zařízení si pečlivě přečtěte návod k použití. Na jakoukoliv opravu nebo nároky ze záruky v důsledku nesprávného zapojení nebo použití zařízení se záruka vztahovat nebud.

VOLNĚ STOJÍCÍ INDUKČNÍ SPORÁK

POPIS ZAŘÍZENÍ A VYBAVENÍ (v závislosti na modelu)

Poněvadž zařízení, pro která byly tyto pokyny vyhotovené, mohou mít různá vybavení, některé funkce nebo vybavení v tomto návodu mohou být odlišné od těch ve Vašem zařízení.



KRYT ZAŘÍZENÍ

Před zvednutím krytu se přesvědčte, že se na něm nenachází žádná rozlitá tekutina. Kryt může být lakovaný nebo skleněný. Kryt můžete zavřít pouze, když jsou všechny varné zóny zcela chladné.



Tento symbol na výrobku nebo jeho obalu znamená, že skleněné kryty se mohou při zahřátí roztříštit. Před zavřením krytu vypněte všechny hořáky.

APPLIANCE DRAWER



Neukládejte výbušné, zápalné, prachavé nebo na teplotu citlivé předměty, jako jsou papíry, utěrky, igelitové sáčky, čisticí nebo mycí prostředky a spreje do skladovací zásuvky trouby, protože mohou vzplanout během provozu a způsobit požár.

TAŽNÝ-TLAČNÝ SPÍNAČ

Lehce zatlačte na spínač dokud nevyskočí; poté jím otočte.



Po každém použití otočte spínačem zpátky do polohy "off" a zatlačte ho zpátky. Tažný-tlačný spínač může být zatlačen zpátky pouze, když je v pozici "off".

SVĚTLA PRO OVLÁDÁNÍ

Osvícení trouby se automaticky zapne, poté co je vybrán režim pečení.

DRÁTĚNÉ VODICÍ LIŠTY

Vodicí lišty umožňují přípravu pokrmu na čtyřech úrovních. (please note that the levels/guides are counted from the bottom up).

Lišty 3 a 4 jsou určeny pro grilování.

VYSOUVACÍ LIŠTY

Vysouvací vodicí lišty mohou být nastaveny na druhou, třetí a čtvrtou úroveň. Vysouvací lišty mohou být roztaženy částečně nebo úplně.

VYSTUPUJÍCÍ LIŠTY

Sporák má boční drážky na třech úrovních pro vkládání mřížky.

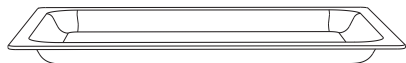
SPÍNAČ DVÍŘEK TROUBY

Spínač vypne ohřev trouby a ventilátor, když v průběhu pečení otevřete dvířka. Když dveře zavřete, ohřev a ventilátor se znovu spustí.

CHLADICÍ VENTILÁTOR

Zařízení je vybaveno chladicím ventilátorem, který chladí skelet trouby a ovládací panel zařízení. Po vypnutí trouby, chladicí ventilátor je ještě chvíli zůstává v provozu, aby ochladil troubu.

VYBAVENÍ TROUBY A PŘÍSLUŠENSTVÍ (závisí na modelu)



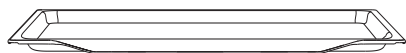
SKLENĚNÝ PLECH NA PEČENÍ se používá na pečení v rámci všech systémů trub. Může se taktéž používat jako podnos pro servírování.



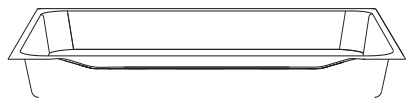
MŘÍŽKA se používá pro grilování nebo jako podklad pro pánve, plechy na pečení nebo mísy na pečení s jídlem.



Na mřížce je bezpečnostní západka. Proto u jejího tahání z trouby zvedněte mírně mřížku vpředu.



MĚLKÝ PLECH NA PEČENÍ se používá pro pečení pečiva a koláčů.



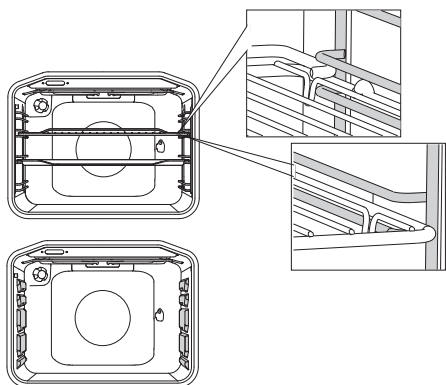
HLUBOKÝ PLECH NA PEČENÍ se používá pro pečení masa a kynutého těsta. Může se taktéž použít jako odkapávací plech.



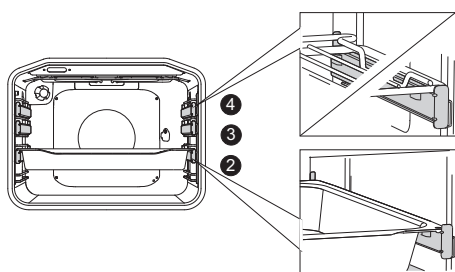
V průběhu pečení nikdy nevkládejte hluboký plech na pečení do první vodící lišty, vyjma případu grilování nebo používání rožně k pečení a když používáte hluboký plech jako odkapávací.




Když se příslušenství na pečení zahřeje, může se změnit jejich tvar. To neovlivňuje jejich funkčnost a jejich původní forma se obnoví po ochlazení.

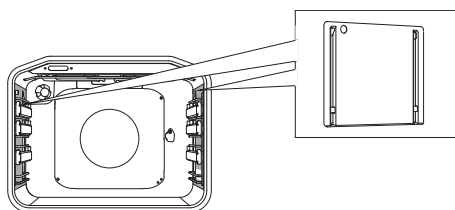


Mřížka nebo plech musí být vždy vloženy do drážky mezi dvěma drátěnými profily.



U teleskopických vysouvacích lišt nejdřív vytáhněte lišty z jedné úrovně a umístěte na ně mřížku nebo plech na pečení. Poté je zatlačte rukou co nejlépe.

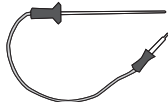
 Po úplném zatlačení teleskopických vodících lišt do trouby zavřete dvířka trouby.



KATALYTICKÉ VLOŽKY předchází tomu, aby vystříklý tuk zůstal nalepený na bocích prostoru trouby.



OTOČNÝ ROŽEŇ (jehlice na maso) se používá pro pečení masa. Sada se skládá z držáků jehlice, jehlice se šrouby a ze snímatelného držáku rozně.



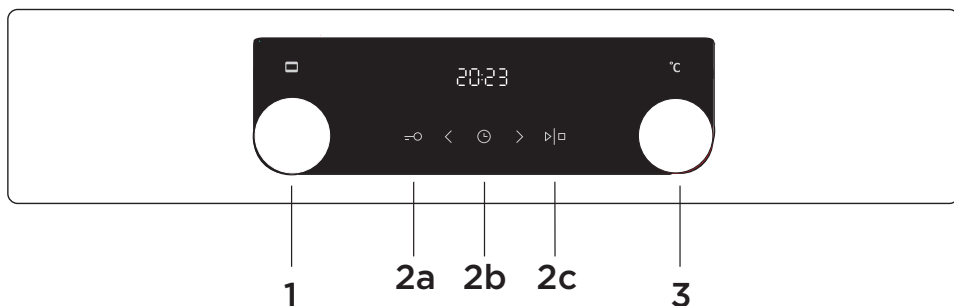
SONDA na pečení větších kusů masa.



Zařízení a některá přístupná místa mají při pečení tendenci zahřívát se. Používejte ochranné rukavice.

ŘÍDICÍ JEDNOTKA

(v závislosti na modelu)



- 1 SPÍNAČ VOLBY SYSTÉMU VAŘENÍ
- 2a KLÁVESA PRO DĚTSKÝ ZÁMEK
- 2b SPÍNAČ VOLBY HODINY A ČASOVAČE
- 2c TLAČÍTKO START/STOP
- 3 OTOČNÝ SPÍNAČ NASTAVENÍ TEPLoty

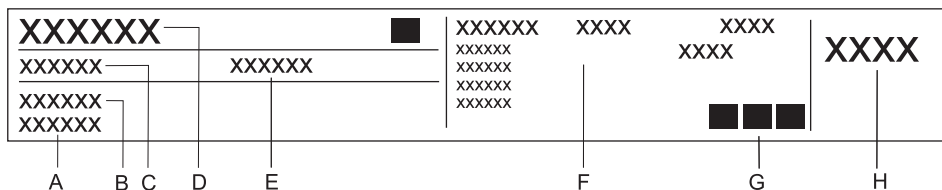
POZNÁMKA:

Symbyly režimů pečení můžou být umístěny na spínači nebo na předním panelu (závisí na modelu zařízení).

Tlačítka budou reagovat efektivněji, když je stisknete celou plochou Vašeho prstu. Pokaždé, když stisknete tlačítko, uslyšíte krátký zvukový signál.

ÚDAJE O ZAŘÍZENÍ - ŠTÍTEK S ÚDAJI

(v závislosti na modelu)



- A Výrobní číslo
- B Model
- C Typ
- D Obchodní známka
- E Kód
- F Technické informace
- G Symbol shody
- H Výrobní nastavení pro plynový typ

Výkonnostní štítek, uvádějící základní informace o zařízení, je umístěn na boku trouby a je viditelný při otevření dvírek trouby.

POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ

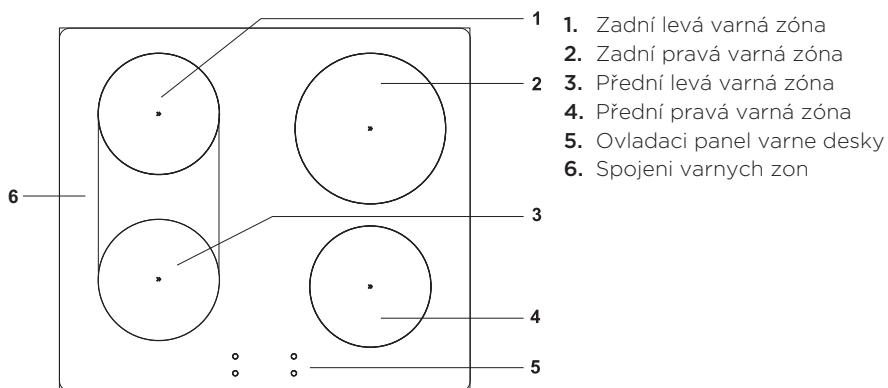
PŘED PRVNÍM POUŽITÍM ZAŘÍZENÍ

Po dodání zařízení odstraňte veškeré části z trouby, včetně jakéhokoliv vybavení pro převoz. Veškeré příslušenství a náčiní čistěte vodou a běžným mycím prostředkem. Nepoužívejte žádné drsné čističe.

Když se trouba poprvé zahřeje, vydává charakteristický zápach nového zařízení. Během prvního provozu trouby úplně provětrejte místnost.

Pokud má Vaše varná deska **sklokeramický povrch**, čistěte ji vlhkým hadříkem s trochou prostředku na mytí nádobí. Nepoužívejte agresivní čisticí prostředky, jako jsou abrazivní čisticí prostředky, které mohou poškrábat povrch, drsné houby na mytí nádobí nebo odstraňovače skvrn.

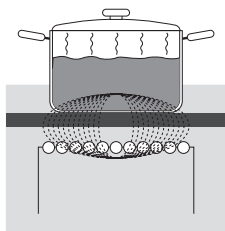
VARNÁ DESKA (závisí na modelu)



SKLOKERAMICKÝ VARNÝ POVRCH

- Zóny zahřívání brzy dosáhnou požadované teploty, přičemž oblast kolem horkých varných zón zůstane vařící.
- Varná deska je odolná vůči změnám teplot.
- Používání sklokeramické desky jako skladovacího prostoru může mít za následek praskliny nebo ji může jinak poničit.
- Nepoužívejte hliníkové nebo plastové kuchyňské nádoby na horkých varných zónách. Neumísťujte žádné plastové předměty nebo hliníkovou fólii na sklokeramickou desku.
- Nepoužívejte sklokeramickou varnou desku, pokud je prasklá nebo zlomená. Pokud spadne na desku ostrý předmět, deska se může zlomit. Následky mohou být viditelné okamžitě nebo teprve za chvíli.
Pokud se objeví na desce nějaká viditelná prasklina, okamžitě odpojte zařízení od zdroje el. energie.

PRINCIPY PROVOZU INDUKČNÍ VARNÉ ZÓNY



- Varná deska je vybavena vysoce efektivními varnými zónami. Teplo je generováno přímo na spodku nádobí, kde je ho nejvíc potřeba. To umožňuje se vyhnout jakýmkoliv ztrátám prostřednictvím sklokeramického povrchu. Spotřeba energie je významně nižší, než tomu je u konvenčních varných zón s ohřívací se sálavým teplem.
- Sklokeramická zóna není zahřívána přímo, ale pouze nepřímým teplem vyzařovaným zpátky od nádoby. Poté, co se varná zóna vypne, je teplo vykázáno jako »zbytkové teplo«.
- U indukčních varných zón je ohřívání možné prostřednictvím indukčních cívek, umístěných pod sklokeramických povrchem. Cívka indukuje magnetické pole, které generuje vířivé proudy na spodku feromagnetické nádoby (tzn. nádoba, ke které magnet přilne), která následně ohřeje nádobu.

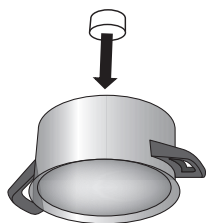


V případě, že cukr nebo jídlo s vysokým obsahem cukru se vysype na horkou sklokeramickou desku, okamžitě ji vytřete nebo odstraňte cukr škrabkou, i když je varná zóna pořád horká. Tím se předchází jakémukoliv poškození sklokeramické desky.

Nepoužívejte mycí zařízení nebo čističe na čištění horké sklokeramické desky, protože to může poškodit povrch.

INDUKČNÍ NÁDOBY

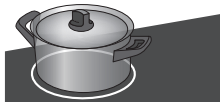
NÁDOBÍ, VHODNÉ PRO INDUKČNÍ VARNOU DESKU



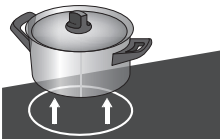
- indukce bude správně pracovat pouze za použití vhodného nádobí.
 - Ubezpečte se, že hrnce nebo nádobí jsou uprostřed varné zóny.
 - Vhodné nádobí zahrnuje ocelové nádobí, smaltované nádobí nebo litinové.
 - nevhodné nádobí: nádobí ze slitiny ocele s měděným nebo hliníkovým spodkem a také skleněné nádobí.
 - Zkouška magnetem: Použijte malý magnet pro kontrolu, jestli je spodek hrnce nebo nádobí feromagnetický. Jestli se magnet ke spodku přitáhne, pak je vhodný pro indukční sporák.
- Pokud používáte tlakový hrnec, nikdy jej nenechávejte bez dozoru, dokud není dosaženo potřebného tlaku. Varná zóna by měla být zpočátku nastavena na maximální výkon, poté dle pokynů výrobce tlakového hrnce použijte příslušný sensor , abyste snížili výkon vaření ve správný čas.
 - Pokud používáte tlakový hrnec, nikdy jej nenechávejte bez dozoru, dokud není dosaženo potřebného tlaku. Varná zóna by měla být zpočátku nastavena na maximální výkon, poté dle pokynů výrobce tlakového hrnce použijte příslušný sensor , abyste snížili výkon vaření ve správný čas.
 - Pokud používáte nekonvenční nádobí, řiďte se pokyny výrobce.

Varné zóny	Minimální průměr dna nádobí
Ø 160 mm	Ø 110 mm
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 200 mm	Ø 145 mm
bridge	180x320 mm

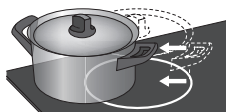
ROZEZNÁNÍ NÁDOB



- I když se na varné zóně desky nenachází žádný hrnec nebo nádobí, nebo když se používá nádobí o průměru menším, než je průměr varné zóny, nedojde ke ztrátám energie.



- V případě, že je nádobí mnohem menší, než varná zóna, je tam možnost, že jej varná zóna nerozezná. Když se varná zóna aktivuje, znak »U« se objeví na displeji výkonu vaření. Jestli je nádobí umístěno na indukční varnou zónu do dalších deseti minut, deska jej rozezná a zapne s příslušným výkonem vaření. Jakmile je nádobí odstraněno z varné zóny, přívod energie se vypne.

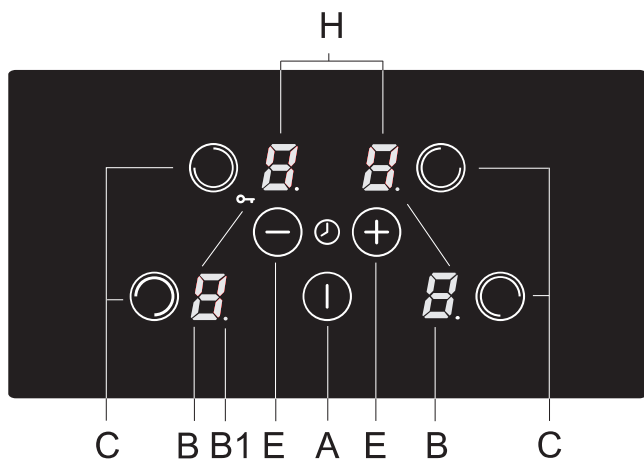


- Jestli se menší hrnec nebo nádobí umístí na varnou zónu a je rozeznáno, deska využije pouze tolik energie, kolik je potřeba k danému nádobí.

TIPY PRO ÚSPORU ENERGIE

- U kupování nádobí berte na vědomí, že průměr uvedený na nádobí se týká horního okraje nebo víka, které mají obvykle širší průměr, než spodek nádobí.
- Pokud příprava pokrmu trvá dlouhou dobu, použijte tlakový hrnec. Vždy se ubezpečte, že v tlakovém hrnci je dostatek tekutiny. V případě, že umístíte prázdnou nádobu na varnou desku, může se přehřát, což může mít za následek poškození jak nádobí, tak varné zóny.
- Pokud to proces vaření dovoluje, používejte poklici. Používejte nádobí, které vyhovuje množství jídla, které připravujete. Vaření ve velké míře naplněném hrnci spotřebuje hodně energie.

OVLÁDÁNÍ VARNÉ DESKY



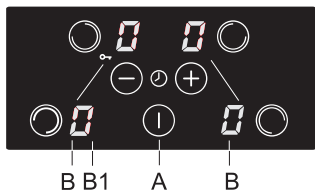
- A Senzor varné desky (VYP./ZAP.)
- B Displej výkonu ohřívání/zbytkového tepla
- B1 Bod desetinné čárky ukazuje aktivovanou funkci časovače
- C Senzory nastavení varných zón
- E Senzor (-) a (+)
- H Displej ukazující čas

OVLÁDÁNÍ VÝKONU

Stupeň výkonu ohřívání varné zóny může být nastaven na deset různých úrovní. Seznam v tabulce pro Vás uvádí několik příkladů použití pro jakoukoliv úroveň.

Nastavení výkonu	Účel
0	Vypnuto, maximálně pouze zbytkové teplo
1 - 2	Udržování jídla teplého, mírné povaření menších množství (nejnižší nastavení)
3	Mírné povaření (pokračování ve vaření po spuštění)
4 - 5	Pomalé vaření (pokračování) větších množství, pečení už větších kousků
6	Pečení, osmažení
7 - 8	Pečení
9	Vaření větších množství, prudký oheň/restování
P	„Podpora výkonu“ u začátku procesu vaření; taktéž vhodné pro velike množství jídla

- Po napojení sklokeramické desky ke zdroji energie se na chvíli rozsvítí na displeji veškeré symboly. Varná deska je připravena k provozu.
- Varná deska je vybavena elektronickými senzory, které se aktivují dotekem s určenými částmi povrchu Vašimi prsty po dobu alespoň jedné vteřiny.
- Kdykoliv se aktivuje senzor, uslyšíte potvrzení krátkým pípnutím.
- Nepokládejte žádné předměty na zónu se senzory. Ujistěte se, že je zóna senzorů vždy čistá.

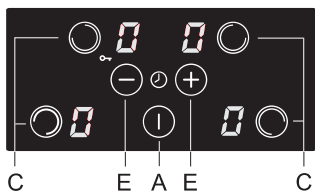


ZAPNUTÍ VARNÉ DESKY

Stiskněte senzor varné desky VYP/ZAP (A) a podržte jej po dobu minimálně 1 vteřiny.

Varná zóna je aktivována a »0« se objeví na senzorech výkonu ohřívání (B) a desetinná čárka (B1) se krátce rozsvítí.

⚠ Následující nastavení se musí vykonat v průběhu následujících deseti vteřin; v opačném případě se varná deska vypne.

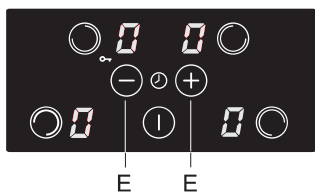


ZAPNUTÍ VARNÝCH ZÓN

Poté, co jste zapnuli varnou desku senzorem varné desky VYP/ZAP (A), můžete už aktivovat požadovanou varnou zónu v průběhu následujících 10 vteřin.

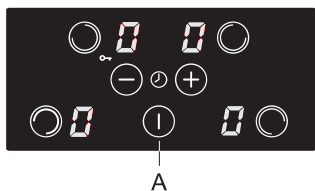
- Poté, co stisknete senzor pro požadovanou varnou zónu (C), se »0« rozsvítí intenzivněji na příslušném displeji výkonu ohřívání.
- Stiskněte senzory »+« (E) a »-« (E) pro nastavení výkonu (1-9-P). Stisknutí senzoru »-« Vás posune nejdříve na úroveň 9.

⚠ Opakovaným stisknutím senzorů »+« (E) nebo »-« (E) se úroveň výkonu automaticky sníží nebo zvýší. Dalším způsobem, jak změnit nastavení výkonu, je přerušované stisknutí příslušných senzorů.



VYPNUTÍ VARNÝCH ZÓN

- Nejdřív si zvolte varnou zónu, kterou si přejete vypnout.
- Stiskněte senzor »-« (E) pro nastavení úrovně výkonu na »0«. Jestli je úroveň výkonu nastavena na »0« pro všechny varné zóny, pak se varná deska vypne po 20 vteřinách.

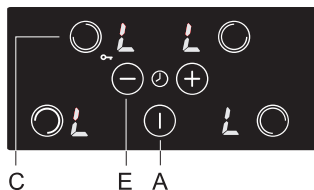


VYPNUTÍ VARNÉ DESKY

- Varnou desku je možné vypnout kdykoliv stisknutím senzoru varné desky (A). Veškerá nastavení budou vymazána, vyjma služby minutky (viz sekce »Časovač«).

UZAMKNUTÍ OVLÁDACÍ JEDNOTKY / DĚTSKÁ POJISTKA

Aktivací zámku ovládací jednotky můžete zabránit používání nebo běhu varných zón. Tímto způsobem plní zámeček ovládacího panelu taktéž funkci dětské pojistky.

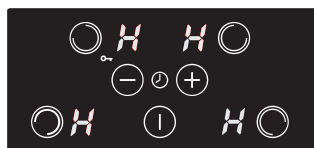


AKTIVACE DĚTSKÉ POJISTKY

- Varná deska musí být vypnuta.
- Stiskněte senzor (A) pro zapnutí varné desky. Nastavení »0« se objeví na veškerých displejích.
- Spolu s tím stiskněte senzor (C) pro zadní levou varnou zónu a »-« senzor (E) a podržte je po dobu asi 3 vteřin. Po pípnutí se objeví »L« na několik vteřin na všech displejích. Dětská pojistka je teď aktivována.

DEAKTIVACE DĚTSKÉ POJISTKY

- Stiskněte senzor (A) pro zapnutí varné desky. »L« se objeví na všech displejích.
- Spolu s tím stiskněte senzor (C) pro zadní varnou zónu a »-« senzor (E) a podržte je po dobu asi 3 vteřin. Nastavení »0« se objeví na veškerých displejích. Dětská pojistka je teď deaktivována.



INDIKÁTOR ZBYTKOVÉHO TEPLA

Sklokeramická deska taktéž disponuje indikátorem zbytkového tepla »H«. Horké desky nejsou přímo ohřívány, ale udržují si teplotu přes vracející se vyzařované teplo. Pokud je symbol »H« zapnutý, i když se deska vypnula, zbytkové teplo se může použít pro ohřívání jídla nebo rozmrazování.

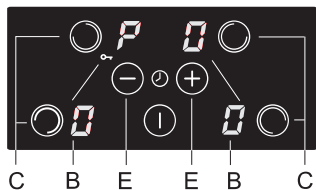
I když symbol »H« zmizí, deska může být pořád horká. Dávejte pozor, abyste si nezpůsobili popáleniny!

PODPORA VÝKONU

Pro rychlé vaření/pečení můžete aktivovat podporu výkonu pro kteroukoliv varnou zónu. To Vám umožní rychle ohřívat velká množství jídla za použití dalšího výkonu.

POZNÁMKA:

Přední levá varná zóna má funkci super výkonu. Když jej aktivujete, v takovém případě bude varná deska pod silným (super) výkonem po dobu 5 minut; pak se zóna přepne na úroveň výkonu 9.



AKTIVACE PODPORY VÝKONU

- Stiskněte příslušný senzor (C) pro volbu varné zóny. Použijte »-« nebo »+« na senzoru (E) pro volbu výkonu úrovně 9; pak okamžitě stiskněte »+«.
- »P« se objeví na displeji pro podporu výkonu.

DEAKTIVACE PODPORY VÝKONU

- Stiskněte senzor pro zvolenou varnou zónu (C); pak okamžitě stiskněte »-« na senzoru (E). Symbol »P« zmizí a varná zóna se přepne na úroveň výkonu 9.

ČASOVÁ DOBA PRO VÝKONY

BEZPEČNOSTNÍ VYPÍNAČ VYPNUTÝ

Nastavení výkonu	Počet hodin, než dojde k bezpečnostnímu vypnutí bezpečnostním
1	8
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	1,5

Pokračující běh jakékoliv desky je omezen do určité časové doby, uvedené ve výše uvedené tabulce. Když se deska vypne prostřednictvím bezpečnostního mechanismu, indikátor zobrazí symboly »O«, nebo »H« v případě jakéhokoliv zbytkového tepla.

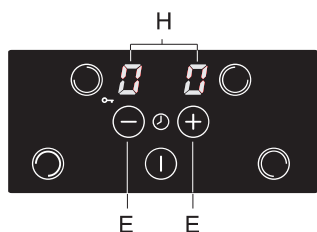
Příklad:

Nastavte úroveň varné zóny na 6 a nechte ji chvíli běžet. Jestli se nastavení varné zóny nezmění, bezpečnostní mechanismus ji vypne po jedné a půl hodině.

Bezpečnostní zařízení proti přehřátí

- Deska je vybavena ventilátorem, který ochlazuje elektronické komponenty v průběhu vaření. Ventilátor může běžet chvíli po ukončení procesu vaření.

- Indukční varná deska je taktéž vybavena zabudovaným bezpečnostním zařízením proti přehřátí, chránící elektronické části před poškozením. Bezpečnostní zařízení pracuje na několika úrovních. Když se teplota varné zóny výrazně zvedne, výkon pro vaření se automaticky sníží. Když je to nedostatečné, výkon právě ohříváných varných zón se dále sníží nebo úplně vypne. V tomto případě se »E2« zobrazí na displeji. Když varná deska vychladla, výkon pro celou varnou desku je znovu k dispozici.

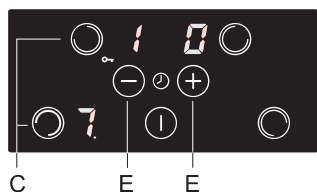


ČASOVAČ

- Zvolte časovač společným stisknutím »-« a »+« na senzoru (E). Nastavení času se zobrazí na horních dvou jednotkách displeje (H), v průběhu čeho budou spodní dvě jednotky displeje vypnuty.
- Nastavení času je zobrazeno pouze po dobu 10 vteřin; následně se displej přepne zpátky na ukazování výkonu.

Můžete si zvolit mezi dvěma režimy:

- Časovač vypnutí** – funkce časovače je napojena na příslušnou varnou zónu. Když zadaný čas uběhne, varná zóna se automaticky vypne.
- Minutky** – tato funkce časovače má pouze funkci varování/alarmu. Když čas uběhne, vydá se zvukový signál.

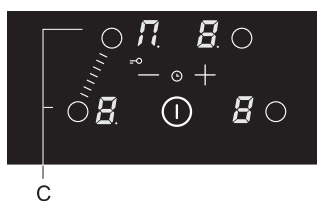


• Aktivace a nastavení časovače

Zvolte si časovače společným stisknutím »-« a »+« na senzoru (E).

- Jestli jste předtím zvolili varnou zónu, tak se výrazněji rozsvítí příslušná jednotka na displeji a časovač bude nastaven pro danou varnou zónu. Desetinná čárka (bod) u úrovně výkonu ukazuje, že byl časovač aktivován.
 - Časovač (minutky) může být taktéž nastaven bez volby varné zóny, jestli si přejete být varování před něčím jiným, než je proces vaření. Aktivován časovač (minutky) se ukáže prostřednictvím dvou desetinných čárek (bodů) u jednotky displeje.
- Nastavte čas vaření stisknutím »-« nebo »+« na senzoru (E). (Stisknutím nejdříve »-« se nastaví časovač na 30 minut. Jestli stisknete a podržíte senzor, rychlost nastavování na displeji se zvýší.)

- Hodnoty je možné nastavit od 01 minuty do 99 minut. Časovač vypnutí se může nastavit pro každou varnou zónu.
- Pro kontrolu zůstávajícího času si zvolte příslušnou varní zónu a aktivujte funkci časovače. Stiskněte »-« nebo »+« na senzoru (E) pro změnu nastavení. (Stiskněte »-« a »+« na senzoru (E) společně a následně pro volbu mezi aktivačními nastaveními.)
- Když nastavený čas vyprší, tak se objeví blikající »00« na displeji; navíc bude svítit příslušná desetinná čárka (bod) u časovače vypnutí. Uslyšíte krátké vypnutí. Pro potvrzení a zastavení pípání stiskněte jakoukoliv klávesu; po 2 minutách se pípání automaticky ukončí.



C

PŘEMOSTĚNÉ VARNÉ ZÓNY (POUZE U VYBRANÝCH MODELŮ)

- Některé modely umožňují propojení dvou levých varných zón do kombinace čímž se vytvoří jedna větší varná zóna. Tímto způsobem se může veliká, ovální pánev nebo pekáč umístit na kombinované varné pole. Pánev musí být dostatečně veliká, aby vykryla oba středy horní a dolní varné zóny.
- Maximální rozměry pánve: 40 cm x 25 cm. Doporučujeme používat plech nebo pánev se širším dnem. V průběhu vaření se pekáč nebo pánev zahřejí. Dávejte si pozor, abyste se nepopálili.
- Když pokládáte pekáč na varnou desku, ubezpečte se, že nezakrývá také ovládací panel.

AKTIVACE MOSTU VARNÝCH ZÓN

- Zapněte varnou desku stisknutím senzoru VYP./ZAP. (A).
- Spolu stiskněte oba senzory pro varné zóny po levé straně desky (C). Na jednotce displeje se objeví znak $\overline{\text{A}}$, pro zadní levé pole, který ukazuje, že se dvě varné zóny přemostily.
- Nastavte požadovaný výkon vaření pro přemostěnou varnou zónu.
- Pro pozdější změnu výkonu vaření nejdříve stiskněte senzor pro spodní levou varnou zónu.

Poznámka: Přemostěné zóny neumožňují nastavení podpory výkonu. Maximální dostupná úroveň výkonu je 9.

DEAKTIVACE MOSTU VARNÝCH ZÓN

- Společně stiskněte oba senzory pro varné zóny po levé straně desky. Znak $\overline{\text{A}}$ zmizí a deska se vypne.
- Obě varné zóny budou běžet nezávisle.

HLUK A ZVUKY V PRŮBĚHU INDUKČNÍHO VAŘENÍ

Hluk a zvuky	Příčina	Řešení
Hluk generovaný indukci u běhu	Indukční technologie je založená na vlastnostech některých kovů v rámci působení elektromagnetického pole. To má za následek tzv. vířivé proudy, které nutí molekuly oscilovat. Tyto oscilace (vibrace) se transformují do tepla. V závislosti od typu kovu to může způsobovat různý hluk.	To je běžná záležitost a není důsledkem žádné poruchy.
Bzučení jako v transformátoru	Objevuje se u vaření na vyšších úrovních. Důvodem je množství energie, přenášené z varné desky na nádobí.	Tento zvuk zmizí nebo se zredukuje, když snížíte úroveň výkonu.
Vibrace a praskání nádob	Hluk se objevuje u nádobí (hrnce, pánve) vyrobeného z různých materiálů.	Je to důsledkem vibrací podél přilehlých povrchů z různých vrstev materiálů. Hluk závisí na nádobí. Může být rozdílný v závislosti na množství a typu vařeného jídla.
Hluk ventilátoru	Správný provoz indukčních elektronických komponentů vyžaduje regulaci teploty. Proto je varná deska vybavena ventilátorem, který pracuje s proměnlivou rychlostí, v závislosti na přijímané teplotě.	Ventilátor může běžet i v případě vypnutí varné desky, jestli teplota zůstává příliš vysoká.

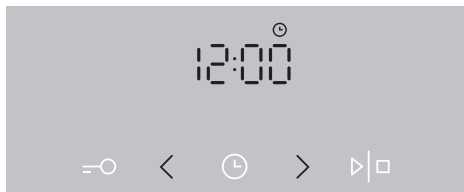
TROUBA

ZAPNUTÍ A NASTAVENÍ


Po připojení vašeho spotřebiče nebo po delším výpadku napájení, bude na displeji blikat 12:00 a svítit symbol ☹.

Nastavte denní čas.

NASTAVENÍ HODIN



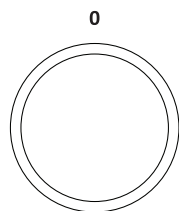
1 Nastavte hodiny stiskem číde < nebo > a potvrďte nastavení čidlem ☹.

 Když stisknete a podržíte tlačítko pro nastavení hodnot, rychlost změny hodnoty sa zvýší.

ZMĚNA NASTAVENÍ HODIN

Nastavení hodin můžete změnit, pokud nemáte aktivovaný časovač. Chcete-li nastavit aktuální čas (hodiny), stiskněte několikrát tlačítko CLOCK (hodiny) a vyberte symbol ☹.

VOLBA ZPŮSOBU PEČENÍ (závisí na modelu)












Otočte otočným tlačítkem (doprava nebo doleva) pro volbu způsobu pečení (viz tabulka programů, závisí na modelu).



Nastavení může být změněno také během pečení.

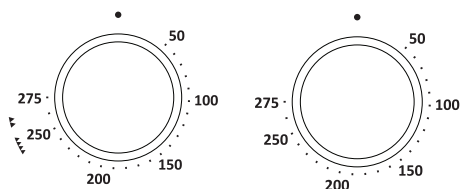
SYSTÉM	POPIS	DOPORUČENÁ TEPLOTA °C
SYSTÉMY PEČENÍ		
»»»»	HRYCHLÉ PŘEDEHŘÁTÍ Tuto funkci použijte, pokud chcete předehřát troubu na požadovanou teplotu v co nejkratším možném čase. Funkce není vhodná pro pečení pokrmu. Když se trouba zahřeje na požadovanou teplotu, topný proces je ukončen.	160
==	VRCHNÍ A SPODNÍ OHŘEV Topná tělesa ve spodní a vrchní části trouby budou rovnoměrně šířit teplo uvnitř trouby. Pečivo nebo maso můžete péct jen na jedné výškové úrovni.	200
==	VRCHNÍ OHŘEV Teplo se bude na pokrm šířit pouze přes horní topné těleso ve stropě trouby. Použijte ho na zhnědnutí připravovaného jídla (konečné dopečení).	180
==	SPODNÍ OHŘEV Pouze spodní topné těleso bude šířit teplo. Použijte toto topné těleso ke zhnědnutí spodní strany pokrmu.	180
▼▼	GRIL Pouze grilovací topné těleso, které je součástí větší grilovací soustavy, bude pracovat. Tento systém se používá pro opečení menšího množství obložených chlebíčků nebo klobás, případně pro pečení toastů. Maximální povolená teplota: 230 °C	220
▼▼▼	VELKÝ GRIL Pracovat bude horní topné těleso a grilovací topné těleso. Horko je vyzařováno přímo prostřednictvím grilovacího topného tělesa, zabudovaného v troubě. Pro zesílení ohřívání sa horní topné těleso taktéž aktivuje. Tato kombinace se používá pro opečení menšího množství obložených chlebíčků, masa nebo klobás a pro toastování chleba. Maximální povolená teplota: 230 °C	220
▼▼▼	GRIL S VENTILÁTOREM Zapne se grilovací topné těleso a ventilátor. Tato kombinace se používá pro opečení masa a opečení větších kousků masa nebo drůbeže obdobné velikosti. Je taktéž vhodný pro gratinování a opečení konečků do křupava.	170


SYSTÉM	POPIS	DOPORUČENÁ TEPLOTA °C
	VRCHNÍ OHŘEV A VENTILÁTOR Zapne se horní (vrchní) topné těleso a ventilátor. Tento systém použijte pro opečení větších kousků masa nebo drůbeže. Je taktéž vhodný pro gratinování.	170
	HORKÝ VZDUCH A SPODNÍ OHŘEV Spodní topné těleso, kruhové topné těleso a ventilátor pro horký vzduch se zapnou. Používá se pro pečení pizzy, přípravu vlhkého pečiva, biskupských chlebičků, kynutého těsta a křehkého těsta.	200
	HORKÝ VZDUCH Zapne se kruhové topné těleso a ventilátor. Ventilátor umístěný v zadní stěně vnitřku trouby zajistí, že horký vzduch bude pořád cirkulovat kolem masa na pečení nebo těsta. Tento režim se používá pro pečení masa nebo přípravu těsta.	180
	SPODNÍ OHŘEV A VENTILÁTOR Používá se pro kynuté těsto s nižším vykynutím a pro zavařování ovoce a zeleniny.	180
	HORNÍ A DOLNÍ OHŘEV S VENTILÁTOREM Zapnou se jak obě topná tělesa, tak i ventilátor. Ventilátor umožní cirkulaci horkého vzduchu v troubě. Používá se pro pečení těsta, odmrazování a sušení ovoce a zeleniny.	180
	OHŘÍVÁNÍ TALÍŘŮ Použijte tuto funkci k ohřátí Vašeho stolního nádobí (talíře, šálky) před podáváním pokrmu, abyste pokrm udrželi déle teplý.	60
	GENTLEBAKE ¹⁾ Tato funkce umožňuje jemné, pomalé pečení, které zanechává jídlo vláčné a šťavnaté. Je vhodné na pečení masa, ryb a pečení moučníků na jedné úrovni. Nastavte teplotu v rozsahu od 140 do 220 ° C.	180
	ROZMRAZOVÁNÍ Vzduch proudí bez aktivovaných topných těles. Aktivní bude pouze ventilátor. Funkce je určena pro pomalé rozmrazování potravin.	-
	AQUA CLEAN Teplo vyzařuje pouze spodní topné těleso. Použijte tuto funkci na čištění trouby od nečistot a zbytků pokrmů, program trvá 30 minut.	70

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

VOLBA NASTAVENÍ

NASTAVENÍ TEPLoty PEČENÍ



💡 Při použití způsobu pečení s velkým grilem nebo jen s grilem, nastavte tlačítko teploty do polohy .



Pro nastavení požadované TEPLoty otočte kulatým tlačítkem.

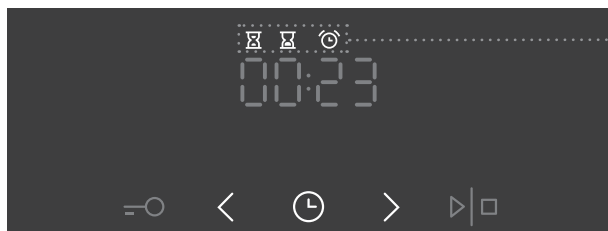
Po zapnutí zařízení stiskem tlačítka START se na displeji zobrazí ikona teploty.

💡 Pro zapnutí zařízení stiskněte tlačítko START a chvíli ho držte – asi 1 sekundu.

FUNKCE ČASOVAČE

Nejprve otočte OTOČNÝM TLAČÍTKEM systému pečení; poté nastavte teplotu. Stiskněte tlačítko TIMER (ČASOVAČ) NĚKOLIKRÁT pro zvolení požadované funkce časovače. Ikona pro zvolenou funkci časovače se rozsvítí a nastavitelná doba spuštění/ukončení pečení bude blikat na displeji.

Stiskněte tlačítko pro spuštění procesu pečení. Zobrazí se UPLYNULÁ DOBA PEČENÍ.



Zobrazení funkce časovače



Nastavení doby pečení

V tomto režimu můžete stanovit dobu trvání provozu trouby (doby pečení). Nastavte požadovanou dobu pečení. Nejprve nastavte minuty, pak hodiny. Ikona a doba vaření jsou zobrazeny na displeji.



Nastavení odloženého startu

V tomto režimu můžete určit dobu trvání průběhu pečení (doby pečení) a čas, kdy chcete průběh pečení ukončit (koncový čas). Ujistěte se, že hodiny jsou nastaveny přesně na aktuální čas.

Příklad:

Aktuální čas: 16:00

Doba pečení: 2 hod.

Konec pečení: 18:00

Nejprve nastavte DOBU PROVOZU (2 hodiny). Stiskněte dvakrát tlačítko CLOCK (HODINY) pro výběr KONCE PROVOZU. Na displeji se automaticky zobrazí blikající doba a doba trvání provozu trouby (14:00).

Nastavte čas ukončení pečení (18:00).

Nejprve nastavte dobu pečení (délku pečení), tj. 2 hodiny. Součet aktuálního času a doby vaření se automaticky zobrazí (14:00). Stiskněte znovu tlačítko TIMER (časovač) pro volbu symbolu doby pečení a nastavte čas, kdy chcete pečení ukončit (18:00).



Nastavení minutky

Minutku můžete použít nezávisle na provozu trouby. Nejdelší možné nastavení je 24 hodin.

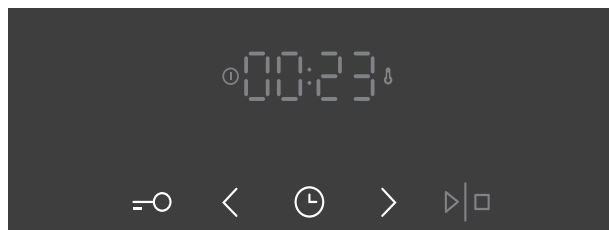
Během poslední minuty je minutka zobrazena v sekundách.



Po uplynutí nastaveného času, trouba automaticky zastaví provoz (ukončí pečení). Zazní zvukový signál, který můžete vypnout stisknutím jakéhokoliv tlačítka. Po jedné minutě se zvukový signál automaticky vypne.

Funkce časovače můžete zrušit nastavením času na "0". Jakoukoliv funkci časovače můžete rychle zrušit současným stisknutím tlačítek > a < jejich podržením na chvíli.

VOLBA DALŠÍCH/DOPLŇKOVÝCH FUNKCÍ



Aktivujte/deaktivujte funkce stisknutím požadovaného tlačítka nebo kombinací tlačítek.

DĚTSKÁ POJISTKA

Aktivujte ji stisknutím tlačítka DĚTSKÉ POJISTKY. Na displeji se zobrazí na 5 sekund "Loc". Dětskou pojistku deaktivujte opětovným stisknutím tlačítka.

Pokud je dětská pojistka aktivována bez využití funkce časovače (jsou zobrazeny pouze hodiny), potom trouba nebude pracovat. Pokud je dětská pojistka aktivována po nastavení funkce časovače, pak bude trouba pracovat normálně; avšak nebude možné změnit nastavení.

Pokud je dětská pojistka aktivována, režimy můžete měnit, ale nelze měnit doplňkové funkce. Průběh pečení můžete ukončit otočením otočným tlačítkem do polohy "O".

Dětská pojistka zůstane aktivní po vypnutí trouby. Pro volbu nového režimu musíte nejprve deaktivovat dětskou pojistku.

OSVĚTLENÍ TROUBY

Osvětlení trouby se zapne automaticky vždy, když zvolíte způsob pečení.

5sek < ZVUKOVÝ SIGNÁL

Hlasitost zvukového znamení můžete nastavit, pokud není aktivována žádná funkce časovače (je zobrazen pouze denní čas). Stiskněte < a držte jej po dobu pěti sekund. Nejprve se na displeji zobrazí "Vol" poté budou následovat dvě plně osvětlené čárky. Stiskněte < a > na výběr jedné ze tří úrovní hlasitosti (jedna, dvě nebo tři čárky).

Po třech sekundách se nastavení automaticky uloží a zobrazí se denní čas.

5sek > SNÍŽENÍ KONTRASTU DISPLEJE

Tlačítko volby režimu pečení musí být na pozici "0".

Držte > na 5 sekund. Nejprve se na displeji objeví "bri", poté budou následovat dvě plně osvětlené čárky. Stiskněte < a > na úpravu kontrastu displeje (jedna, dvě nebo tři čárky). Po třech sekundách se nastavení automaticky uloží.

=○ ⌚ ZAPNUTÍ / VYPNUTÍ DISPLEJE HODIN

Displej hodin vypnete současným stisknutím čidel "key" a "clock" a přidržením na 5 sekund. Na několik sekund se zobrazí "OFF"; potom se rozsvítí ikona ⌚.

Displej hodin znovu aktivujete současným stisknutím čidel "key" a "clock" v době, kdy nebude aktivní žádná funkce časovače.



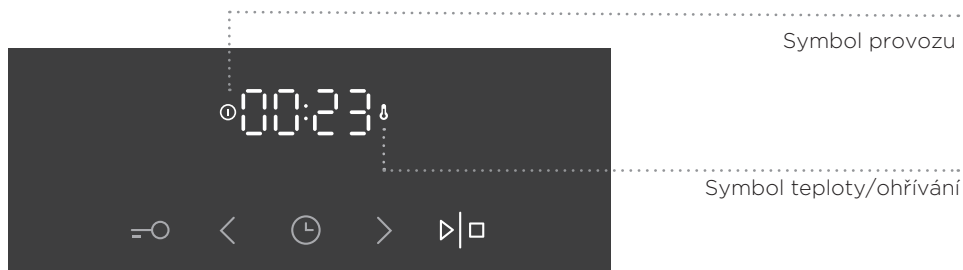
Po výpadku elektrického napájení nebo po vypnutí zařízení zůstávají nastavení doplňkových funkcí uložena nejdéle několik minut. Potom se všechna nastavení s výjimkou zvukového signálu a dětské pojistky vrátí na výchozí hodnoty nastavené výrobcem.

ZAČÁTEK PEČENÍ

Péct začnete stisknutím tlačítka START/STOP a jeho podržením po krátkou dobu.

Symbole teploty a provozu se rozsvítí

V případě, že jste nezvolili žádnou funkci časovače, dobu pečení, tak se čas vaření/pečení objeví na obrazovce.



Zatímco se trouba zahřívá, symbol teploty bude blikat. Když trouby dosáhne požadované teploty, symbol se rozsvítí a uslyšíte krátké pípnutí.



Symbol teploty se za provozu zapne nebo vypne, ukazujíc provoz ohříváče.

VYPNUTÍ TROUBY

Pro ukončení procesu pečení stiskněte a podržte tlačítko START/STOP.

Pro ukončení procesu pečení stiskněte a podržte tlačítko START/STOP "0".



Po ukončení procesu vaření se veškerá nastavení zastaví a zruší, kromě nastavení minutky. Zobrazí se aktuální čas (hodiny). Ventilátor bude chvíli běžet kvůli chlazení.

POPIS SYSTÉMŮ (REŽIMŮ VAŘENÍ) A TABULKY VAŘENÍ

Jestli Vámi požadované jídlo nemůžete nalézt v tabulkách vaření, zkuste najít obdobné jídlo.

Zobrazené informace se vztahují k vaření/pečení takového jídla individuálně.

Zobrazí se interval doporučené teploty. Začněte s nižším nastavením teploty a zvyšujte ji, pokud vidíte, že jídlo není dostatečně propečené.

Časy vaření jsou pouze odhadované a mohou být ve skutečnosti rozdílné vzhledem k podmínkám.

Jestli se to vyžaduje dle receptu, **předehřejte troubu** dle tabulek v tomto návodu. Ohřívání prázdné trouby spotřebuje hodně energie. Proto pečení různých typů těsta nebo několika pizzí po sobě ušetří spoustu energie, poněvadž takhle je trouba již předehřátá.

Používejte tmavé, černé plechy nebo pekáče na pečení se silikonovým povrchem nebo smaltované, poněvadž vedou dobře teplo.

Pokud používáte pergamen, ubezpečte se, že je odolný vůči vysokým teplotám.

Pokud pečete veliké kusy masa nebo těsta, vytvoří se v troubě hodně páry, která může následně kondenzovat na dvířkách. To je běžný jev, který neovlivňuje provoz zařízení. Po procesu pečení vytřete dvířka a sklo na nich do sucha.

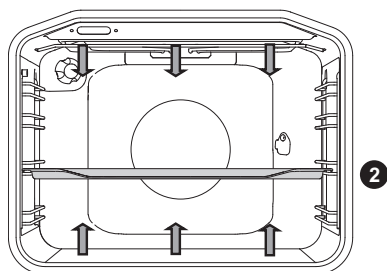
Troubu vypněte přibližně 10 minut před koncem procesu pečení, abyste ušetřili energii využitím nasbíraného tepla.

Nenechávejte jídlo vychladnout v zavřené troubě kvůli předcházení kondenzaci (rosa).

Standardní úrovně propečení a doporučená konečná vnitřní teplota pro různé druhy mas

Druh pokrmu	Vnitřní teplota (°C)	Barva masa uprostřed a barva šťávy
HOVĚZÍ		
Rare	40-45	masitá, rudá, jako syrové maso, málo šťávy
Medium rare	55-60	světle červená, hodně světle červené šťávy
Medium	65-70	růžová, malé množství světle růžové šťávy
Propečené	75-80	Rovnoměrně šedo-hnědá, trochu bezbarvé šťávy
TELECÍ		
Propečené	75-85	červeno-hnědá
VEPŘOVÉ		
Medium	65-70	světle růžová
Propečené	75-85	žluto-hnědá
JEHNĚČÍ		
Propečené	79	šedá, narůžovělá šťáva
SKOPOVÉ		
Rare	45	masité červená
Medium rare	55-60	světle červená
Medium	65-70	uprostřed růžová
Propečené	80	šedá
KOZÍ MASO		
Medium	70	světle růžová, růžová šťáva
Propečené	82	šedá, světle růžová šťáva
DRŮBEŽ		
Propečené	82	světle šedá
RYBY		
Propečené	65-70	bílá až šedo-hnědá

VRCHNÍ A SPODNÍ TOPNÉ TĚLESO



Topná tělesa na dně a navrchu trouby budou vyzařovat teplo rovnoměrně dovnitř trouby.

Opečení masa:

Používejte plechy nebo pekáče smaltované, z tvrzeného skla, keramické nebo litiny. Pekače z nerezové ocele nejsou vhodné, protože silně odráží horko.

Používejte plechy nebo pekáče smaltované, z tvrzeného skla, keramické nebo litiny. Pekače z nerezové ocele nejsou vhodné, protože silně odráží horko.

Potraviny	Hmotnost (g)	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
MASO				
Vepřová pečeně	1500	2	180-200	90-110
Vepřová plec	1500	2	180-200	100-120
Vepřová roláda	1500	2	180-200	120-140
Sekaná	1500	2	200-210	60-70
Hovězí pečeně	1500	2	170-190	120-140
Telecí roláda	1500	2	180-200	90-120
Jehněčí svičková	1500	2	180-200	80-100
Králičí hřbet	1500	2	180-200	50-70
Srncí koleno	1500	2	180-200	100-120
Pizza*	/	2	200-220	20-30
Kuře	1500	2	190-210	70-90
RYBY				
Dušené ryby	1000	2	210	50-60

Použijte tento způsob pečení kuřete, pokud spotřebič nemá přednastavení.

Použijte tento způsob pečení pizzy, pokud spotřebič nemá přednastavení.

Symbol * znamená, že je nutné předeheat troubu s použitím zvoleného systému vaře--ní.

Příprava těsta:

Používejte pouze jednu úroveň a tmavé plechy na pečení nebo tácy. U plechů na pečení nebo táců se světlou barvou bude opečení těsta slabší, protože takové vybavení odráží teplo. Vždy umísťujte plechy na pečení nebo tácy na mřížku. Jestli používáte námi poskytnutý plech, mřížku můžete vyjmout. Doba pečení bude kratší když bude trouba přehřátá.

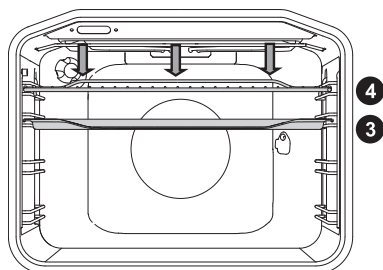
Potraviný	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
TĚSTO			
Zeleninový nákyp	2	190-200	30-35
Sladký nákyp	2	190-200	30-35
Rolky*	2	190-210	20-30
Bílý chléb*	2	180-190	50-60
Pohankový chléb*	2	180-190	50-60
Celozrnný chléb*	2	180-190	50-60
Žitný chléb*	2	180-190	50-60
Špaldový chléb*	2	180-190	50-60
Ořechový závin	2	170-180	50-60
Piškotový dort*	2	160-170	25-30
Cheesecake	2	170-180	65-75
Koláče	2	170-180	25-30
Drobné pečivo z kynutého těsta	2	200-210	20-30
Zelné pirožky	2	185-195	25-35
Ovocný koláč	2	150-160	40-50
Sněhové pečivo	2	80-90	120-130
Buchty s náplní	2	170-180	30-40

Symbol * znamená, že je nutné přehřát troubu s použitím zvoleného systému vaře--ní.



Hluboký pekáč na pečení nevkládejte do první lišty.

VELIKÝ GRIL, GRIL



Když pečete jídlo za pomoci velkého grilu, budou spolu pracovat horní topné těleso a grilovací topné těleso na vrchu trouby.

U grilování jídla budou spolu pracovat horní topné těleso a grilovací topné těleso navrchu trouby.

Maximální teplota: 230 °C.

Předehřejte infračervené (gril) topné těleso po dobu 5 minut.

Pokaždé dohlížejte na proces pečení. Z důvodu vysoké teploty se může maso velice rychle spálit.

Opečení s grilovacím topným tělesem je vhodné pro křupavé a nízkotučné pečení klobás, řízků a ryb (steaky, řízky, lososové steaky nebo filety, atd.) nebo toasty.

Když grilujete přímo na mřížce, namažte ji olejem z důvodu předcházení přilepení masa na ni a vložte ji do čtvrté lišty. Odkapávací plech vložte do první nebo druhé lišty.

Když grilujete v pekáči na pečení, ubezpečte se, že je v něm dostatek vody pro předcházení spálení. V průběhu pečení maso otáčejte.

Po grilování umyjte troubu, příslušenství a nádoby.

Tabulka pro grilování - malý gril

Druhy potravin	Hmotnost (g)	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
MASO				
Hovězí steak, jemně propečený	180 g/kus	3	230	15-20
Plátek vepřové krkovice	150 g/kus	3	230	18-22
Kotlety/žebírka	280 g/kus	3	230	20-25
Grilovací klobásy	70 g/kus	3	230	10-15
TOUSTOVÝ CHLÉB				
Toust	/	4	230	3-6
Obložené chlebičky	/	4	230	3-6

Tabulka pro grilování – velký gril

Druhy potravin	Hmotnost (g)	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
MASO				
Hovězí steak, jemně propečený	180 g/kus	3	230	15-20
Hovězí steak, zcela propečený	180 g/kus	3	230	18-25
Plátek vepřové krkovice	150 g/kus	3	230	20-25
Kotlety/žebírka	280 g/kus	3	230	20-25
Telecí řízek	140 g/kus	3	230	20-25
Grilovací klobásy	70 g/kus	3	230	10-15
Sekaná	150 g/kus	3	230	10-15
RYBY				
Steaky/filety z lososa	200 g/kus	3	230	15-25
TOUSTOVÝ CHLÉB				
Toust	/	4	230	1-3
Obložené chlebíčky	/	4	230	2-5

Při grilování v pekáči dbejte na to, aby byl v pekáči dostatek tekutiny a jídlo se nemohlo spálit. Během vaření maso otáčejte.

Když pečete pstruha, vysušte rybu poklepáváním papírovým ubrouskem. Okořeňte uvnitř, potřete olejem zvenčí a položte na rošt. Během grilování rybu neotáčejte.



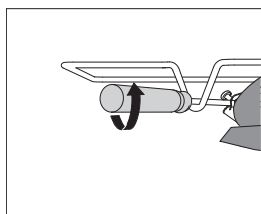
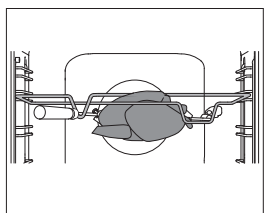
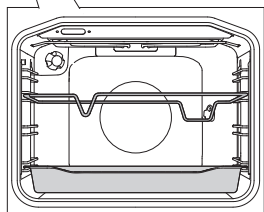
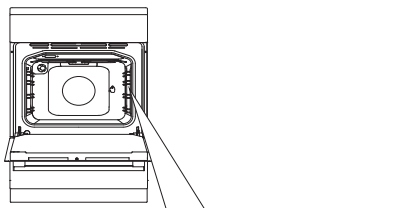
Když používáte grilovací (infračervené) topné těleso, vždy mějte dveře zavřené.

Grilovací topné těleso, mřížka a ostatní příslušenství trouby se může výrazně ohřát v průběhu grilování. Proto používejte rukavice do trouby a kleště na maso.

Pečení s otočným rožněm (závisí na modelu)



Maximální teplota při používání grilu je 230°C.



1 Vložte oporu jehlice do 3. lišty odspodu a na dno umístěte hluboký pekáč do 1. lišty, aby sloužil jako odkapávací plech.

2 Napíchněte maso na jehlici a utáhněte šrouby.

Držadlo jehlice umístěte na přední oporu jehlice a vložte hrot do otvoru na pravé straně vnitřní stěny trouby (otvor je chráněn otočným krytem).

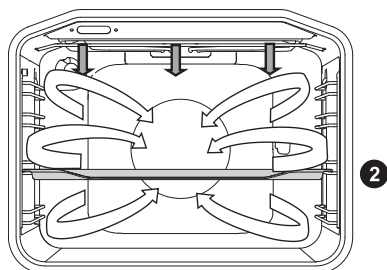
3 Odšroubujte držadlo jehlice a zavřete dvířka.

Stiskněte "ON" na troubě a zvolte systém grilování a pečení na rožni (gril)



Grilování bude pracovat pouze, pokud budou dveře zavřené.

GRILOVÁNÍ S VENTILÁTOREM

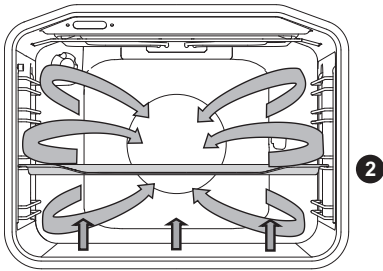


V tomto režimu budou pracovat současně grilovací topné těleso a ventilátor. Je to vhodný režim pro grilování masa, ryb a zeleniny.

(Podívejte se na popis a tipy pro GRILOVÁNÍ.)

Potraviny	Hmotnost (g)	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
MASO				
Kachna	2000	2	150-170	80-100
Vepřová pečeně	1500	2	160-170	60-85
Vepřová plec	1500	2	150-160	120-160
Vepřové koleno	1000	2	150-160	120-140
Půlka kuřete	700	2	190-210	50-60
Kuře	1500	2	190-210	60-90
RYBY				
Pstruh	200 g/kus	2	200-220	20-30

HORKÝ VZDUCH A SPODNÍ OHŘEV



Spodní ohřev, kruhový ohřev a větrák pro horký vzduch budou pracovat současně. Vhodné pro pečení pizzy, jablkových závinů a biskupských chlebíčků.

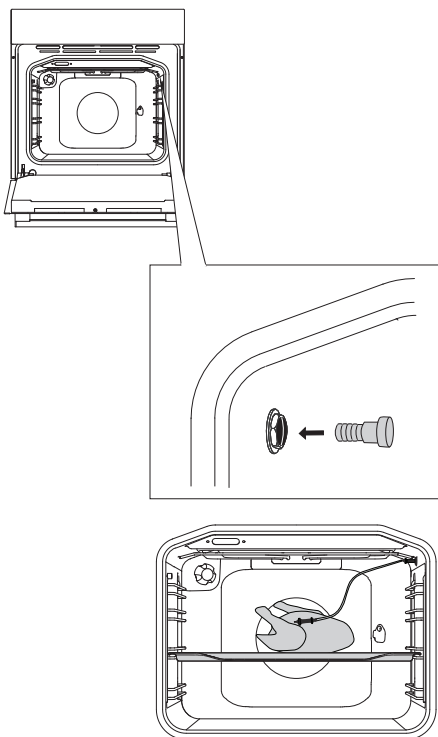
(Podívejte se na popis a tipy pro VRCHNÍ A SPODNÍ OHŘEV.)

Potraviný	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
Cheesecake, linecké těsto	2	150-160	65-80
Pizza*	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine, linecké těsto	2	180-200	35-40
Jablkový koláč, kynuté těsto	2	150-160	35-40
Jablkový štrúdl, listové těsto	2	170-180	45-65

Symbol * znamená, že je nutné předeheat troubu s použitím zvoleného systému vaře--ní.

Pečení se teploměr na maso (podle modelu)

Při pečení s teploměrem na maso nastavte požadovanou vnitřní teplotu v závislosti na připravovaném pokrmu.



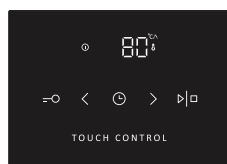
- 1** Povolte kovovou krytku zásuvky v pravém horním rohu trouby.

- 2** Zasuňte teploměr na maso do objímky a teploměr do pokrmu.

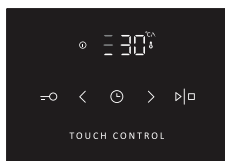


Pokud je sonda připojena, vyberte požadovaný program pečení a teplotu. Na displeji se po dobu 3 sekund zobrazí "sonda". Poté se na displeji zobrazí ikona (teploměr na maso) a zůstane svítit po celou dobu připojení teploměru.

Všechny ostatní funkce budou zrušeny nebo vymazány.

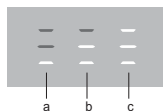


Na displeji bude blikat přednastavená teplota 80 °C. Tuto lze případně změnit pomocí tlačítek < a > v rozsahu od 30 °C do 99 °C.



Pokud je nastavena požadovaná teplota, spusťte program stisknutím a podržením tlačítka START/STOP. Během provozu programu, bude nastavená teplota a aktuální teplota střídavě blikat na displeji.

Stupnice teploty se zobrazí na levé straně.



a start

b střed

c konec



Po dosažení vnitřní teploty trouba zastaví pečící proces.

Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí nápis „End“. Program s použitím teploměru na masu je dokončený.

Po skončení procesu pečení troubu vypněte a uzavřete otvor pro sondu kovovou krytkou.

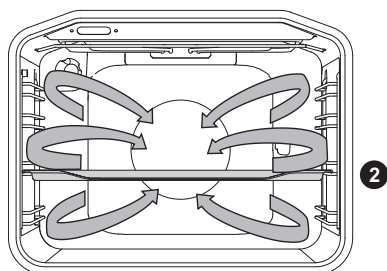
Chcete-li nastavit teplotu sondy během provozu, vypněte troubu a opakujte postup.

Používejte pouze sondy určené pro použití s troubou.



Ujistěte se, že se sonda při pečení nedotýká topného tělesa. Po procesu pečení bude sonda velmi horká. Dávejte pozor, aby se zabránilo popálení.

HORKÝ VZDUCH



Větrák a kruhový ohřev budou pracovat. Ventilátor v zadní stěně trouby zajistí, že horký vzduch bude cirkulovat kolem pečeného pokrmu nebo těsta.

Pečení masa:

Používejte plechy nebo pekáče smaltované, z tvrzeného skla, keramické nebo litiny. Pekáče z nerezové ocele nejsou vhodné, protože silně odráží horko.

Během pečení dodejte potřebné množství tekutiny, abyste předcházeli spálení masa. V průběhu pečení maso otáčejte. Pečené maso zůstane šťavnatější, když jej přikryjete.

Potraviný	Hmotnost (g)	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
MASO				
Vepřová pečeně, včetně kůže	1500	2	170-180	140-160
Kachna	2000	2	160-170	120-150
Husa	4000	2	150-160	180-200
Krůta	5000	2	150-170	180-220
Kuřecí prsa	1000	3	180-200	60-70
Plněné kuře	1500	2	170-180	90-110

Pečení těsta:

Doporučuje se přehřát troubu.

Sušenky a čajové pečivo se můžou péct v mělkém plechu na pečení na více úrovních najednou (2. a 3.).

Berte na vědomí, že doba pečení se může měnit v závislosti na tom, jestli jsou plechy na pečení ty samé. Sušenky v horním plechu na pečení se můžou opéct dříve než ty spodní. Pekáče na pečení vždy pokládejte na mřížku. Pokud používáte námi dodaný plech, vyjměte mřížku.

I pro mírné propečení se ujistěte, že jsou sušenky té samé tloušťky.

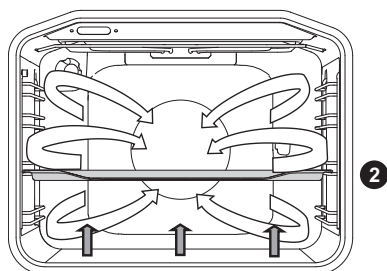
Potraviný	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
TĚSTO			
Piškotový dort	2	150-160	25-35
Drobenkový koláč	2	160-170	25-35
Ovocný koláč, piškot	2	150-160	45-65
Piškotová rolka*	2	160-170	15-25
Ovocný koláč, linecké těsto	2	160-170	50-70
Jablkový štrúdl	2	170-180	40-60
Sušenky, linecké těsto*	2	150-160	15-25
Sušenky lisované*	2	140-150	15-25
Sušenky kynuté	2	170-180	20-35
Sušenky, filo těsto	2	170-180	20-30
PEČIVO - ZMRZJENO			
Štrúdl jablkový nebo tvarohový	2	170-180	50-70
Pizza	2	170-180	20-30
Smažené brambory, pro přípravu v troubě	2	170-180	20-35
Krokety, pro pečení v troubě	2	170-180	20-35

Symbol * znamená, že je nutné přehřát troubu s použitím zvoleného systému vaře--ní.



Nevkládejte hluboký plech na pečení do první lišty.

SPODNÍ OHŘEV A VENTILÁTOR



Tento režim se používá pro pečení kynutého těsta, které nekyne vysoko a pro zavařování ovoce a zeleniny. Použijte druhou lištu od spodu a raději mělký plech na pečení pro umožnění cirkulace horkého vzduchu po horní straně plechu.

Zavařování

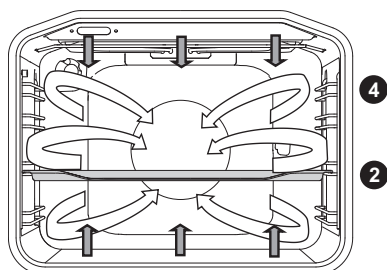
Připravte jídlo k zavařování s nádobou jako obvykle. Používejte nádoby k zavařování s gumovým těsněním a skleněným krytem. Nepoužívejte nádoby se šroubovými nebo kovovými úzávěry nebo plechové. Ujistěte se, že jsou nádoby té stejné velikosti, s tím samým obsahem a pevně utažené.

Nalijte 1 litr horké vody do hlubokého plechu (přibližně 70°C) a uložte 6 kusů jednolitrových nádob na plech. Plech umístěte do trouby do druhé lišty.

V průběhu zavařování sledujte jídlo a pečte, dokud nezačne voda v nádobách vřít – v první nádobě se objeví bublinky.

Druh pokrmu	Návod (odspodu)	Teplota (°C)	Doba mírného varu (min)	Teplota a doba od začátku mírného varu	Doba ponechání v troubě (min)
OVOCE					
Jahody	2	160-180	30-45	/	20-30
Peckové ovoce	2	160-180	30-45	/	20-30
Ovocné pyré	2	160-180	30-45	/	20-30
ZELENINA					
Slanečky	2	160-180	30-45	/	20-30
Fazole/mrkev	2	160-180	30-45	120 °C, 45-60 min	20-30

HORNÍ A DOLNÍ OHŘEV S VENTILÁTOREM



Používá se pro pečení všech typů těsta, rozmrazování, sušení ovoce a zeleniny. Než vložíte jídlo do předehřátého plechu, počkejte až se světlo vypne. Pro dosažení nejlepších výsledků, pečte na jedné úrovni. Trouba musí být předehřátá.

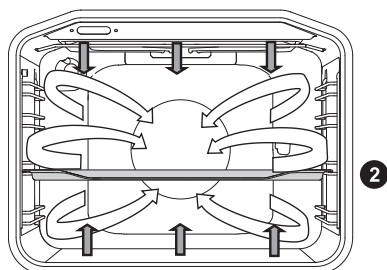
Použijte druhou až čtvrtou úroveň od spodu.

Tabulka pro pečení těsta s horním a spodním topným tělesem a ventilátorem

Typ těsta	Úroveň zasunutí plechu (od spodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
Mramorový koláč	2	140-150	45-55
Dort v obdélníkovém plechu na pečení	2	130-140	45-55
Cheesecake	2	130-140	55-65
Ovocný koláč - křehký	2	140-150	35-45
Piškotové těsto	2	140-150	25-35
Ovocný dort	2	130-140	35-45
Křehký závin	2	140-150	15-25
Vánoční chlebíček, mazanec	2	130-140	50-60
Buchty s nádivkou	2	150-160	25-35
Bábovka	2	130-140	40-50
Křehké sušenky, koláčky	2	140-150	15-25
Lisované sušenky, čajové pečivo *	2	130-140	10-15
"Drobné pečivo, kysnuté cesto"	2	140-150	15-20
Chléb *	2	170-180	45-55
Quiche Lorraine	2	150-160	35-45
Jablečný závin	2	150-160	40-50
Pizza *	2	180-190	10-20
Filo těsto	2	150-160	18-25


Symbol * znamená, že je nutné předehřát troubu s použitím zvoleného systému vaře--ní.

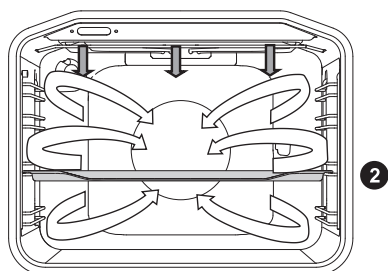
GENTLEBAKE



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

Potraviny	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
MASO			
Vepřová pečeně, 1 kg	2	190	90 - 120
Hovězí pečeně, 1 kg	2	190	100-130
Hovězí svíčková, 200g/kus	2	180	40-50
Kuřecí maso, 1,5 kg	2	210	100 - 120
Kuřecí prsíčka, filet, 200g/kus	2	200	45 - 60
Telecí maso, 1 kg	2	180	95 - 120
RYBY			
Celá ryba, 200g/kus	2	190	35 - 45
Rybí filet, 100g/kus	2	190	25 - 35
MOUČNIKY			
Linecké koláčky, sušenky	2	150	25-40
Čajové sušenky	2	150	35-50
Malé cupcakes	2	170	35-50
Roláda	2	170	40-55
Ovocné koláče, košíčky	2	170	65-85

(Vztahuje se na spotřebiče s výsuvnými nebo drátěnými kolejničkami, které nemají horkovzdušný systém )



Potraviny	Hmotnost (g)	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
MASO				
Kachna	2000	2	150	90-110
Vepřová pečeně	1500	2	160	80-100
Vepřová plec	1500	2	150	130-160
Vepřové koleno	1000	2	150	130-150
Půlka kuřete	700	2	190	60-70
Kuře	1500	2	190	80-100
RYBY				
Pstruh	200 g/kus	2	200	20-30

ROZMRAZOVÁNÍ



V tomto režimu bude vzduch cirkulovat bez zapínání topných těles.

Pokrmu vhodné k rozmrazování jsou krémové dorty nebo máslové krémy, dorty a těsto, chleby a rohlíky a mražené ovoce.

Ve většině případů se doporučuje vyjmout jídlo z balení (nezapomeňte odstranit jakékoliv kovové svorky nebo spony).

V polovině rozmrazování by měly být kusy otočeny, zamíchány a odděleny od sebe, když byly zmrazeny do většího kusu.

OHŘÍVÁNÍ TALÍŘŮ



Tuto funkci použijte pro ohřátí Vašeho stolního nádobí (talíře, šálky) před servírováním jídla z důvodu udržení pokrmu teplého po delší dobu.

AQUA CLEAN



Pouze spodní topné těleso bude ohřívat. Tuto funkci používejte pro odstranění skvrn a zbytků pokrmů z trouby. Program bude běžet po dobu 30 minut.

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ



Ujistěte se, že jste zařízení odpojili od zdroje napájení a počkejte až vychladne.

Děti nesmí čistit zařízení nebo vykonávat údržbu bez řádného dohledu.

Hliníkový povrch

Hliníkový povrch čistěte neabrazivními tekutými čistícími prostředky určenými pro takové povrchy. Čistič aplikujte na vlhkou utěrku a vyčistěte povrch. Poté umyjte povrch vodou.

Čistící prostředek nepoužívejte přímo na povrch.

Nepoužívejte drsné čistící prostředky nebo houby.

Poznámka: Povrch by se neměl dostat do kontaktu s čistícími spreji, protože to může mít za následek viditelné a trvalé poškození.

Přední nerezová tabule

(závisí na modelu)

Čistěte tento povrch pouze jemným mycím prostředkem (mýdlová pěna) a jemnou houbou, která nepoškodí povrch. Nepoužívejte drsné čističe nebo takové, které obsahují rozpouštědla, protože mohou poškodit vnější stranu trouby.

Lakované povrchy a plastové části

(závisí na modelu)

Nečistěte otočné spínače a tlačítka, držadla dveří, nálepky a štítky s údaji drsnými čističi nebo drsnými čistícími materiály, alkoholem nebo alkoholovými čističi. Jakékoliv skvrny okamžitě odstraňte jemnou neabrazivní (neškrábající) utěrkou a trochou vody, aby se nepoškodil povrch.

Taktéž můžete použít čističe a čistící materiály, které jsou určeny pro takové povrchy a doporučovány příslušnými výrobci.



Hliníkové povrchy se nesmí dostat do styku s čistícími spreji na trouby, protože to může mít za následek viditelné a trvalé poškození.

BĚŽNÉ ČIŠTĚNÍ TROUBY

Pro čištění odolné špíny můžete použít běžný čisticí postup (použití čističů nebo spreje na trouby). Po takovém čištění úplně smyjte zbytky čističe.

Po každém použití vyčistěte troubu a její příslušenství pro předcházení ušpinění povrchu od spálenin. Nejjednodušším způsobem odstranění tuku je použití teplé mýdlové pěny ještě, když je trouba teplá.

U odolné a zažrané špíny použijte běžné čističe trouby. Umyjte troubu úplně čistou vodou pro odstranění veškerých zbytků čističe.

Nikdy nepoužívejte agresivní čističe, drsné čističe, drsné houby, odstraňovače fleků a rzi, atd.

Příslušenství (plechy a pekáče na pečení, mřížky, atd.) vyčistěte horkou vodou a mycím prostředkem.

Trouba, její vnitřek a pekáče na pečení jsou pokryty speciálním smaltováním pro hladké a odolné povchy. Tento speciální povrch dělá čištění za pokojové teploty snadnějším.


ČIŠTĚNÍ SKLOKERAMICKÝCH POVRCHŮ

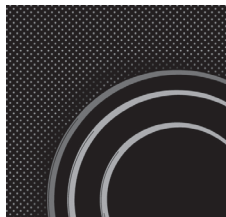
Po každém použití počkejte až sklokeramický povrch vychladne a vyčistěte jej. V opačném případě se veškeré nečistoty vpálí do horkého povrchu, když příště použijete varnou desku.

Při pravidelné údržbě sklokeramické varné desky používejte výrobky pro speciální ošetření s vytvářením ochranného filmu na povrchu z důvodu předcházení nalepení špíny.



Před každým použitím sklokeramického povrchu utřete špínu nebo jiné nečistoty, které by mohly poškrábat povrch, z varné desky a dna nádobí.

 Drátěnka, hrubé čisticí houby a abrazivní (škrábající) prášky mohou poškrábat povrch. Povrch se může také poškodit agresivními sprejovými čističi a nevhodnými tekutými čističi.



Nápisy se mohou opotřebovat v důsledku agresivních nebo abrazivních čističů nebo nádob s drsným, příp. poškozeným dnem.


Použijte navlhčenou jemnou utěrku pro odstranění menších nečistot. Poté povrch do sucha utřete. Odstraňte skvrny od vody jemným roztokem octu. Ovšem nepoužívejte to na rám (pouze u některých modelů), protože může ztratit lesk. Nepoužívejte agresivní sprejové čističe nebo prostředky odstraňující vodní kámen.



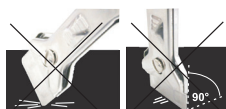
Používejte speciální sklokeramické čističe pro odolnou špínu. Dodržujte pokyny výrobce. **Ubezpečte se, že jste úplně odstranili veškeré pozůstatky čističů po čištění, poněvadž mohou poškodit sklokeramický povrch, když se varné zóny ohřejí.**


Odstraňte odolnou špínu a zbytky spálení pomocí škrabky. Při používání škrabky dávejte pozor, abyste se nezranili.



 **Škrabku používejte výhradně, pokud se špína nedá odstranit vlhkou utěrkou nebo speciálními čističi pro sklokeramické povrchy.**


Držte škrabku ve správném úhlu (45° až 60°). Mírně zatlačte škrabkou proti sklu a proklouzněte skrz nápisy, abyste odstranili špínu. Ubezpečte se, že plastový držák škrabky (u některých modelů) se nedostane do styku s horkou varnou zónou.



 **Netlačte škrabkou kolmo vůči sklu a nepoškrábejte povrch varné desky hrotem nebo nožem škrabky.**

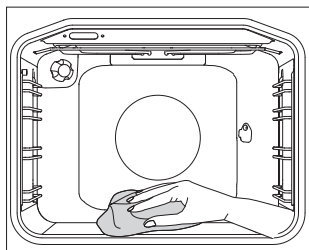
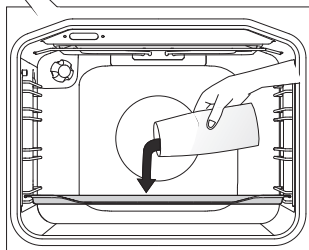
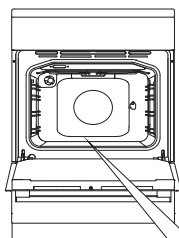
Jakýkoliv cukr nebo cukrem posypaný pokrm okamžitě odstraňte ze sklokeramické varné desky pomocí škrabky, i kdyby byla varná deska pořád horká, protože cukr může způsobit trvalé poškození povrchu sklokeramické desky.



 **Zabarvení sklokeramického povrchu** neovlivní provoz nebo stabilitu povrchu. Takové zbarvení je nejčastěji důsledkem spálených zbytků pokrmu na povrchu nebo může být způsobeno určitými materiály nádob (jako hliník nebo med). Takové zbarvení je složité odstranit úplně.

Poznámka: Zabarvení a obdobné závady pouze ovlivňují vizuální stránku varné desky, ale neovlivňují přímo její funkci. Odstranění takových závad není kryto zárukou.

POUŽÍVÁNÍ FUNKCE AQUA CLEAN PRO ČIŠTĚNÍ TROUBY



1 Otočte SPÍNAČEM PRO VOLBU SYSTÉMU PEČENÍ na Aqua Clean. Nastavte SPÍNAČ PRO NASTAVENÍ TEPLoty na 70 °C.

2 Nalijte 0,6 l vody do hrnku nebo mělké mísy a vložte ji do spodní lišty.

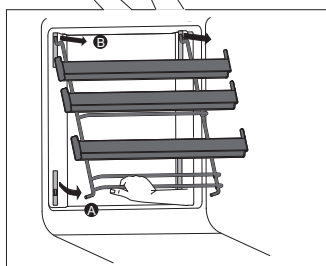
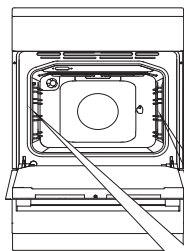
3 Po 30 minutách zbytky jídla na smaltovaných zdech změknou a můžou se lehce vyčistit navlhčenou utěrkou.



Systém Aqua Clean použijte pouze, když je trouba úplně vychladlá.

VYJMUTÍ A ČIŠTĚNÍ DRÁTĚNÝCH A TELESKOPICKÝCH VODICÍCH LIŠŤ

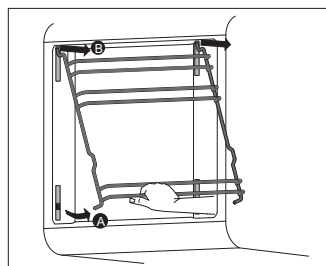
Pro čištění lišt používejte pouze běžné čističe.



A Držte spodní stranu lišt a vytáhněte je doprostřed prostoru trouby.

B Vjměte je z otvorů nvrchu.

Pro výměnu lišt dodržte postup v opačném pořadí.



VAROVÁNÍ:

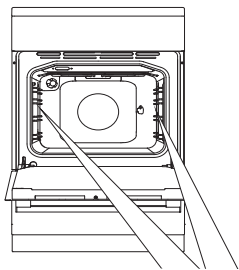
Neodstraňujte svorky, které byly vloženy do trouby.



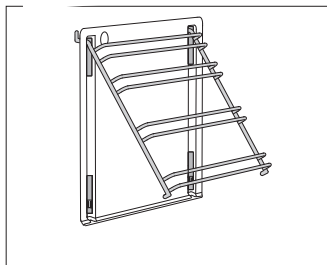
Neumývejte vodící lišty v myčce.

ČIŠTĚNÍ A INSTALACE KATALYTICKÝCH VLOŽEK

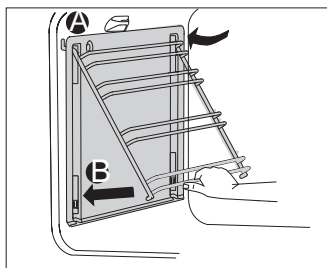
Pro čištění lišt používejte výhradně běžné čističe.



Vyjměte drátěné nebo vysouvací lišty.



1 Lišty vložte do katalytických vložek.



2 Zavěste vložky a připojené lišty do otvorů a zatáhněte nahoru.

A Vložte kolejničky lišty do otvoru na vrchu.

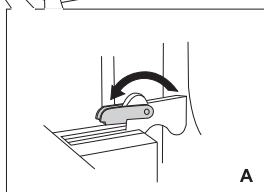
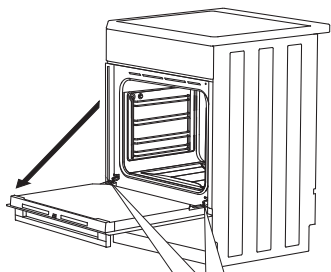
B Zatlačte je do zámku na spodku.



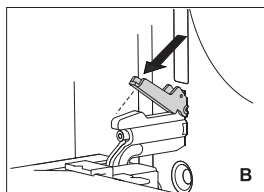
Katalytické vložky neumývejte v myčce.

VYJMUTÍ A VLOŽENÍ DVÍŘEK TROUBY

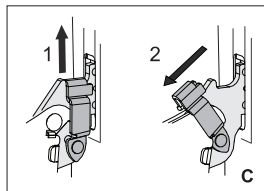
(závisí od modelu)



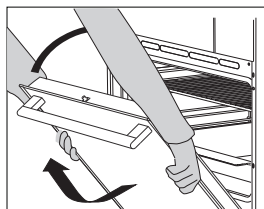
A



B



C




1 Nejdřív úplně otevřete dvířka (co nejvíce to půjde).

2 A Otočte zářezky úplně dozadu (v případě běžného uzavírání).

B U lehkého uzavíracího systému otočte zářezky zpátky o 90°.

C Pokud je spotřebič vybaven systémem GentleClose, mírně zvedněte západky pantů dveří a vytáhněte je směrem k sobě.

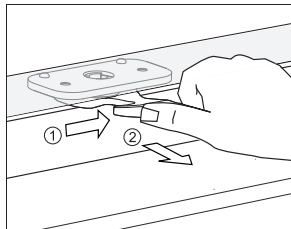
3 Pomalu zavírejte dvířka, dokud západky pantů nebudou zarovnané s drážkami. Mírně zvedněte dvířka a vytáhněte je z obou závěsných otvorů na spotřebiči.

 U výměny dvířek dodržujte opačný postup. Jestli se dvířka neotvírají nebo nezavírají pořádně, ujistěte se, že stupínky pantů jsou v rovině s lůžky pantů.



V případě výměny dvířek se vždy ubezpečte, že pantové držáky jsou správně umístěny v lůžkách pantu z důvodu předcházení náhlého zavření dvířek v pantu, který je napojen na silnou pružinu. Pokud tímto zasáhnete i pružinu, vzniká riziko úrazu.

ZÁMEK DVEŘÍ (v závislosti na modelu)



Pro otevření jemně zatlačte palcem doprava a současně vytáhněte dveře směrem ven.



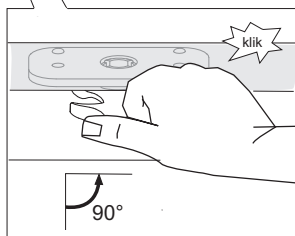
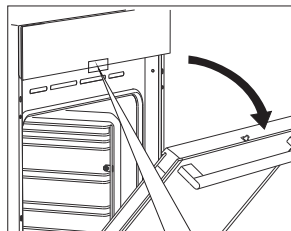
Když jsou dveře trouby zavřené, zámek dveří se automaticky vrátí do původní polohy.

DEAKTIVACE A AKTIVACE ZÁMKU DVEŘÍ

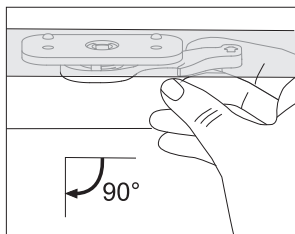


Trouba musí být zcela vychlazená.

Nejprve otevřete dvířka trouby.



Zatlačte zámek dveří palcem doprava o 90°, dokud neuslyšíte cvaknutí. Zámek dveří není deaktivován.



Chcete-li znovu aktivovat zámek dveří, otevřete dveře trouby a pomocí pravého ukazováčku vytáhněte páčku směrem k vám.

LEHKÉ ZAVÍRÁNÍ DVĚŘÍ (závisí na modelu)

Dvířka jsou vybavena systémem, který snižuje sílu nutnou k zavření dvířek, počínajíc 75° úhlem. Umožňuje jednoduché, tiché a hladké zavírání. Jemné zatlačení (v 15° stupňovém úhlu vůči poloze zavřených dveří) je dostatečné pro dvířka, aby se automaticky a lehce zavřela.



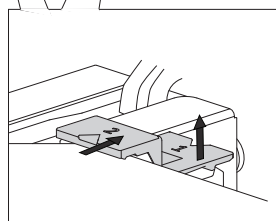
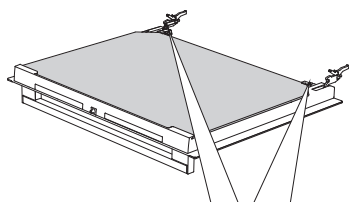
Pokud vyvinete velkou sílu na zavření dveří, efekt systému bude redukován nebo nebude zajištěna jeho bezpečnost.

VYJMUTÍ A VLOŽENÍ SKLENĚNÉ TABULE DVÍŘEK TROUBY

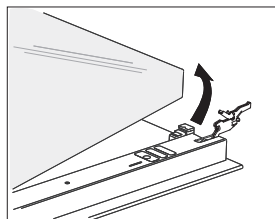
Skleněná tabule dvířek trouby se může čistit zevnitř, ale nejdříve se musí vyjmout ze dvířek. Vyjměte dvířka trouby (viz kapitola „Vyjmutí a vložení dvířek trouby“).

V závislosti na modelu zařízení se vyjme sklo na dveřích podle popisu v METODĚ 1 nebo METODĚ 2.

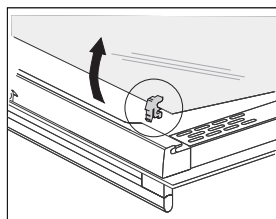
METODA 1 (závisí od modelu)



1 Zvedněte mírně podpěry na levé a pravé straně dvířek (značka 1 na podpěře) a odtáhněte je od skleněné tabule (značka 2 na podpěře).



2 Držte skleněnou tabuli u spodního okraje; mírně ji nadzvedněte, aby už nebyla připevněna k podpěře a vyjměte ji.



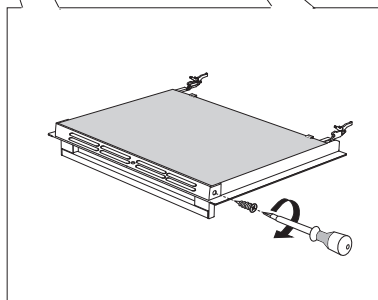
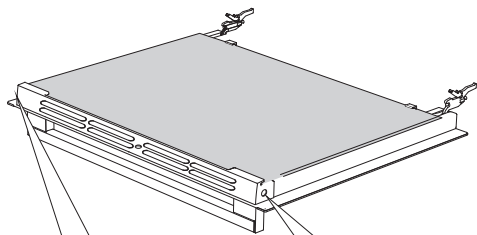
3 Třetí skleněnou tabuli (pouze u některých modelů), také nazvedněte a vyjměte.

Taktéž sundejte gumové těsnění na skleněné tabuli.

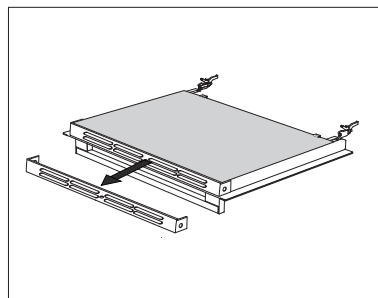


Při zpětném umístění skleněné tabule dodržujte ten samý postup v opačném pořadí. Značení (půlkruhy) na dvířkách a skleněné tabuli by se měla překrývat.

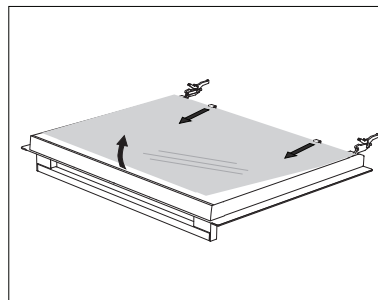
METODA 2 (závisí od modelu)



1 Uvolněte držák šroubů na obou stranách dveří.



2 Vyjměte držák.



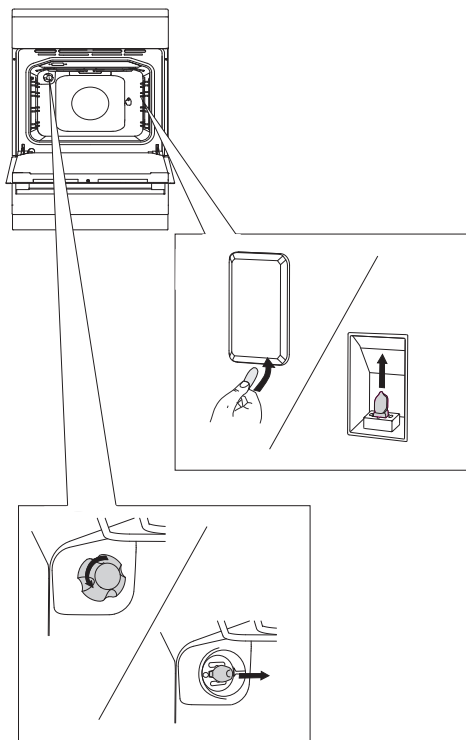
3 Mírně nadzvedněte sklo dvířek a odstraňte ho z klipů na spodní straně dveří.

Chcete-li sklo dvířek vrátit zpět, postupujte v opačném pořadí.

VÝMĚNA ŽÁROVKY

Žárovka je spotřební zboží, a proto není kryta zárukou. Před výměnou žárovky sundejte plechy, mřížky a lišty.

(Halogénová: G9, 230 V, 25 W; běžná žárovka E14, 25 W, 230 V)



Použijte plochý šroubovák pro uvolnění krytu žárovky a sundejte jej. Vyměňte žárovku.

💡 Postupujte opatrně, abyste nepoškodili smalt.

.....
Odšroubujte kryt a vyjměte žárovku.

💡 Používejte ochranu na ruce, abyste se vyhlí popáleninám.

TABULKA ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

V záruční době může vykonávat opravy výhradně servisní středisko oprávněné výrobcem.

Před jakýmkoliv opravami se ubezpečte, že je zařízení odpojeno od elektriny vytažením vypínače nebo vytáhnutím napájecího kabelu ze zásuvky.

Neoprávněné zasahování do zařízení a opravy varné desky mohou mít za následek zásah elektrickým proudem nebo zkrat; proto se sami nepokoušejte uskutečňovat žádné opravy. Takové úlohy ponechte odborníkům nebo autorizovanému servisu.

V případě malých chyb nebo problémů u provozu zařízení si přečtěte následující pokyny, abyste věděli, jestli umíte sami vyřešit příčinu.

DŮLEŽITÉ

Návštěva servisního technika v záruční době je zpoplatněna v případě, že k závadě zařízení došlo v důsledku nesprávného používání. Uchovejte si tyto pokyny na místě, kde jsou vždy přístupné; Jestli zařízení postoupíte jiné osobě, jste povinni jí předat i tyto pokyny.

V následující tabulce je několik rad ohledně řešení běžných problémů.

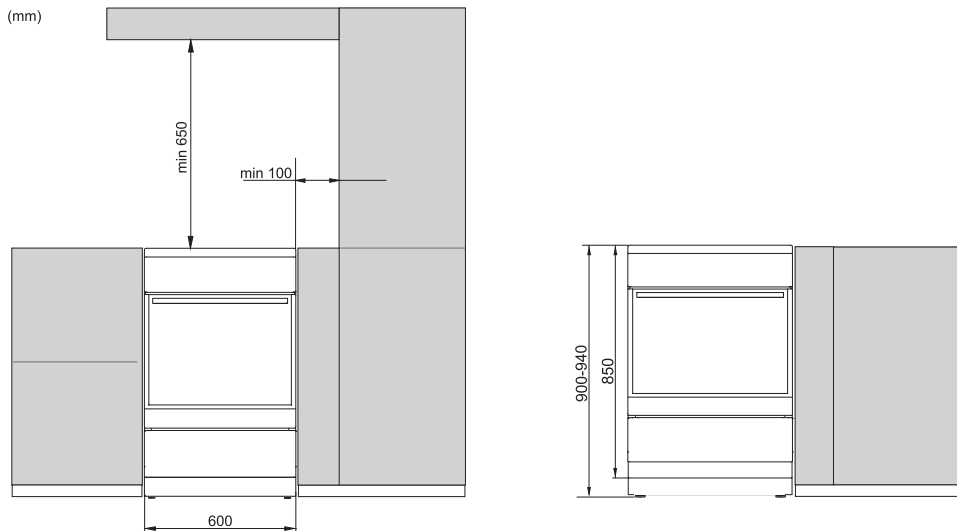
Problém/chyba	Příčina
Pojistka se často vyhadzuje.	Zavolejte servisního technika.
Světlo na zařízení sporáku nefunguje.	Výměna žárovky je popsána v příslušné kapitole Údržba a čištění.
Jídlo není dostatečně uvařeno/upečeno.	Zvolili jste si správnou teplotu a systém ohřívání? Jsou dvířka trouby správně zavřena?
Hořáky nehoří rovnoměrně.	Zavolejte odborníka, aby zkontroloval nastavení plynu.
Plamen hořáků se náhle změnil, musím stisknout otočný spínač dýl, aby se hořák zažehnul.	Ujistěte se, že je hořák správně sestavený.
Plamen zhasne krátce po zažehnutí.	Podržte otočný spínač po delší dobu. Před uvolněním spínače jej stiskněte více.
Mřížka změnila barvu v oblasti ohřívání.	To je běžný jev, který je výsledkem vysoké teploty. Vyčistěte mřížku mycím prostředkem na kovy.
Elektrické zapalování hořáku nepracuje.	Otevřete a opatrně vyčistěte otvor mezi svíčkou a hořákem. Vyčistěte krytky hořáků mycím prostředkem na kovy. Umístěte zpátky správně krytku hořáku.

Chyba nebo porucha displeje varné desky	Příčina	Řešení
Zapnuli jste varnou zónu, ale symbol „u“ stále bliká.	Nádobí, které jste si zvolili, není vhodné pro tuto varnou desku nebo má moc malý průměr. Je také možné, že se nádobí přehřívá, protože ztratilo své feromagnetické vlastnosti.	Zkontrolujte, jestli je nádobí feromagnetické (jestli přitahuje magnet). Ujistěte se, že je průměr dostatečně veliký (obvykle > 12 cm). Jestli displej pokračuje v blikání i po vypnutí a zapnutí, odpojte zařízení od elektrického zdroje. Počkejte 5 minut a znovu jej zapojte.
Podpora výkonu ohřívání se automaticky vypne.	Je úplně běžné pro podporu výkonu, aby se automaticky sama vypnula po určité době, jakožto i pro varnou desku, že se přepne na úroveň výkonu 9. Jestli je varná zóna přehřátá, bezpečnostní mechanismus vypne funkci dodatečné podpory výkonu!	Opětovně aktivujte podporu výkonu. Jestli je to potřebné, vypněte varnou zónu a opětovně ji zapněte. Následně aktivujte funkci podpory výkonu. Počkejte chvíli, ať se varná deska ochladí.
Chybová hláška „E2“ se objevuje na jednotce displeje.	Varná deska se přehřála.	Počkejte, až se deska vychladí. Pak použijte nižší výkon v nastavení.
Chybová hláška „E3“ se objevuje na jednotce displeje.	Nevhodné nádobí bez potřebných feromagnetických vlastností.	Použijte jiné nádobí (hrnec, pánev).
Jiné poruchy „Er“ nebo „E + číslo“ se zobrazily.	Nastala chyba v elektrickém obvodu.	Odpojte zařízení od elektrické sítě po dobu 5 minut, pak jej znovu zapojte. V případě, že se chyba objevuje znovu, zavolejte servisního technika.

Jestli problém přetrvává přes dodržení výše uvedených rad, zavolejte autorizovaného servisního technika. Záruka se nevztahuje na opravy nebo nárokování si záruky v důsledku nesprávného zapojení nebo používání zařízení. V takovém případě bude náklady opravy snášet uživatel.

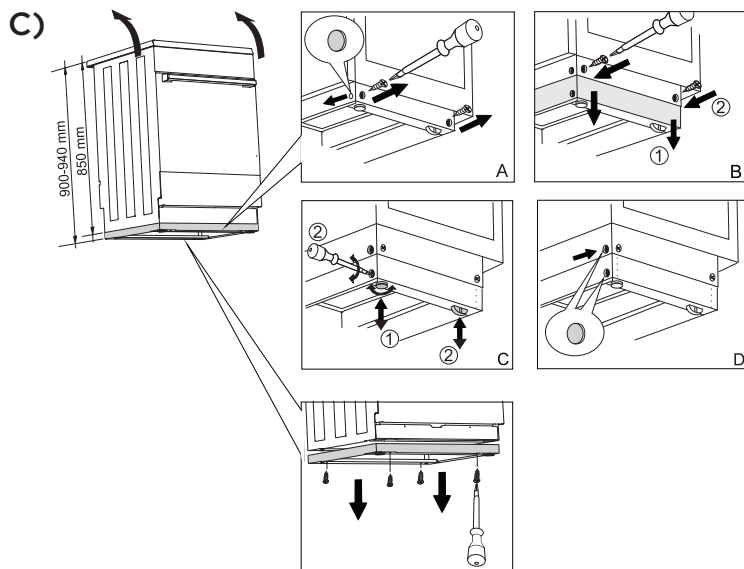
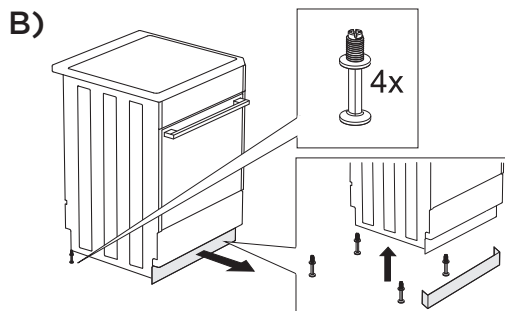
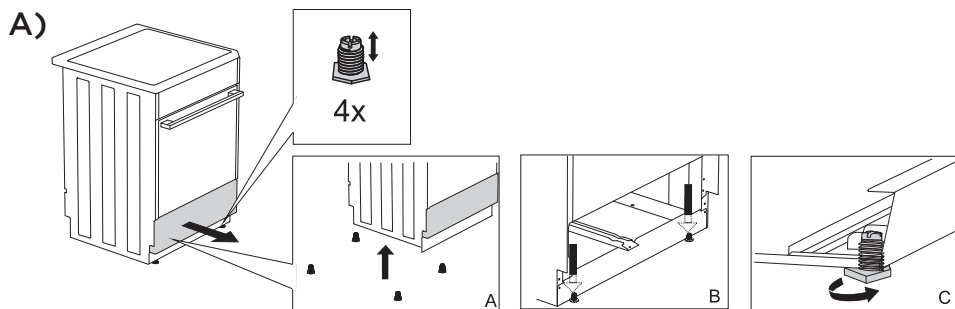
POKYNY K MONTÁŽI A NAPOJENÍ

UMÍSTĚNÍ ZAŘÍZENÍ (závisí na modelu)

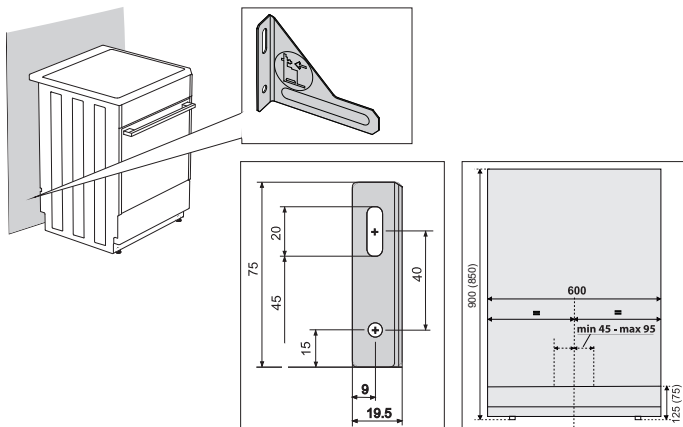



Zdi nebo nábytek v blízkosti zařízení (podlaha, zadní zeď kuchyně, boční zdi) musí být odolné vůči teplotám alespoň do 90°C.

VYROVNÁNÍ ZAŘÍZENÍ A DODATEČNÁ OPORA

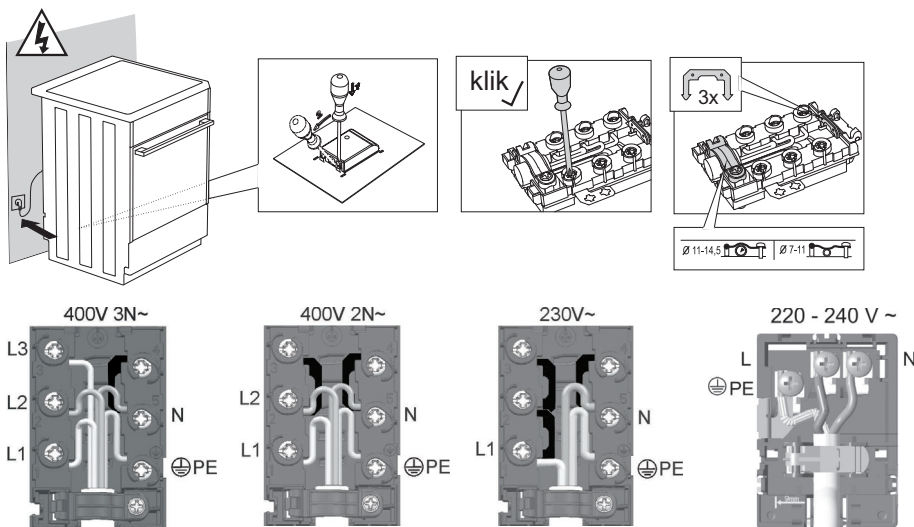


PREVENCE PŘED PŘEVRHUTÍM



 Rozměry v závorce představují vestavěné míry podpůrné konzoly bez další podpěry. Jestli dodaný prvek, který chrání zařízení před převrnutím není možné bezpečně uchytit ke zdi prostřednictvím šroubů a hmoždinek, použijte jiné uchycení pro zafixování konzoly způsobem, kterým by nemohla být vytažena ze zdi.

PŘIPOJENÍ DO ELEKTRICKÉ SÍTĚ



Dodaný kryt musí být umístěn nad připojovací kabel!

LIKVIDACE



Balení je vyrobeno z ekologicky přijatelných materiálů, které mohou být recyklovány, zlikvidovány nebo zničeny bez rizik vůči životnímu prostředí. Balicí materiály jsou za tímto účelem vhodně označeny.

Symbol na výrobku nebo jeho balení označuje, že se s výrobkem nemá zacházet jako s běžným odpadem z domácností. Výrobek je potřebné odevzdat do autorizovaného centra sběru pro zpracování odpadu z elektrických nebo elektronických zařízení.

Správná likvidace výrobku napomůže prevenci negativních efektů na životní prostředí a lidské zdraví, které mohou nastat v případě nesprávné likvidace produktu. Pro bližší informace ohledně odstranění a zpracování výrobku, prosím, zkontaktuje příslušný místní orgán, odpovědný za odklizení odpadu, službu likvidace odpadů nebo obchod, kde jste daný výrobek koupili.

Vyhrazujeme si právo na jakékoliv změny a omyly v rámci pokynů pro používání.



EI_BRIDGE_IL



cs (03-20)