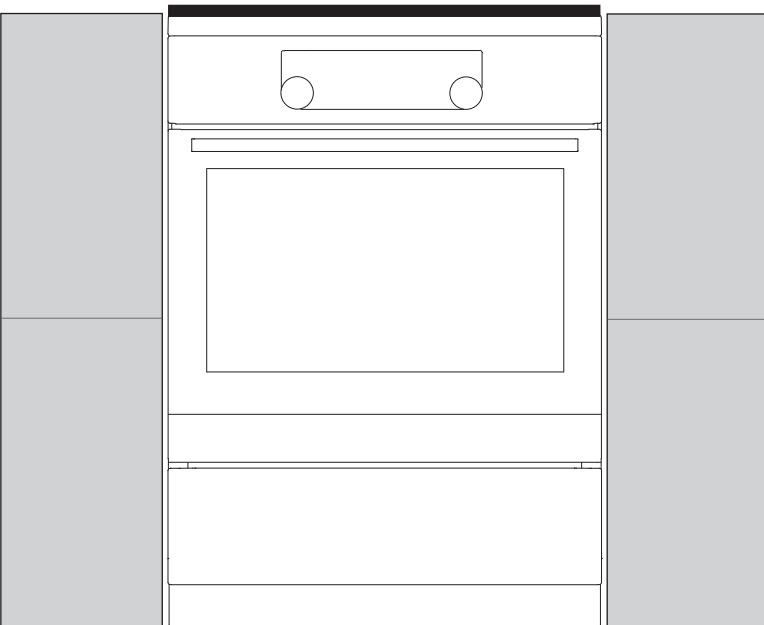
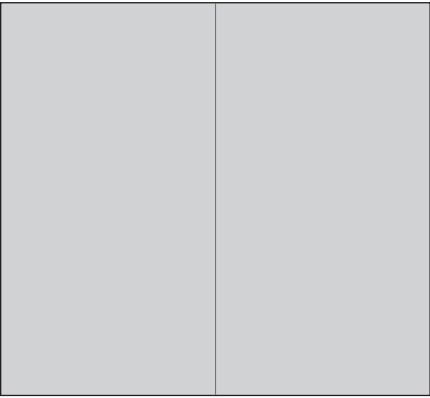


CZ

# 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

|  |                           |
|--|---------------------------|
| <b>4 DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ INSTRUKCE</b><br>8 Před zapojením zařízení<br>.....<br><b>9 VOLNĚ STOJÍCÍ INDUKČNÍ SPORÁK</b><br>13 Řídicí jednotka<br>14 Údaje o zařízení – štítek s údaji   | <b>ÚVOD</b>               |
| <b>15 POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ</b><br>15 Před prvním použitím zařízení<br>.....<br><b>16 INDUKČNÍ VARNÝ POVRCH</b><br>16 Varná deska (závisí na modelu)<br>16 Sklokeramický varný povrch<br>17 Tipy pro úsporu energie<br>17 Rozpoznávání nádobí<br>18 Provozní princip indukční varné zóny<br>19 Nádobí pro indukční vaření<br>.....<br><b>20 POUŽÍVÁNÍ VARNÉ DESKY</b>                                     | <b>POUŽÍVÁNÍ ZAŘÍZENÍ</b> |
| <b>54 ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ</b><br>55 Běžné čištění trouby<br>55 Čištění sklokeramických povrchů<br>57 Používání funkce aqua clean pro čištění trouby<br>58 Vyjmutí a čištění drátěných a teleskopických vodicích lišt<br>59 Čištění a instalace katalytických vložek<br>60 Vyjmutí a vložení dvířek trouby (závisí od modelu)<br>63 Vyjmutí a vložení skleněné tabule dvířek trouby<br>65 Výměna žárovky | <b>ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ</b>   |
| <b>66 TABULKA ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ</b>  | <b>ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ</b>    |
| <b>69 POKYNY K MONTÁŽI A NAPOJENÍ</b><br>.....<br><b>72 LIKVIDACE</b>  | <b>DALŠÍ</b>              |

# DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ INSTRUKCE



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

Toto zařízení můžou 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 můžou 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 mm<sup>2</sup> 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 mohou 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

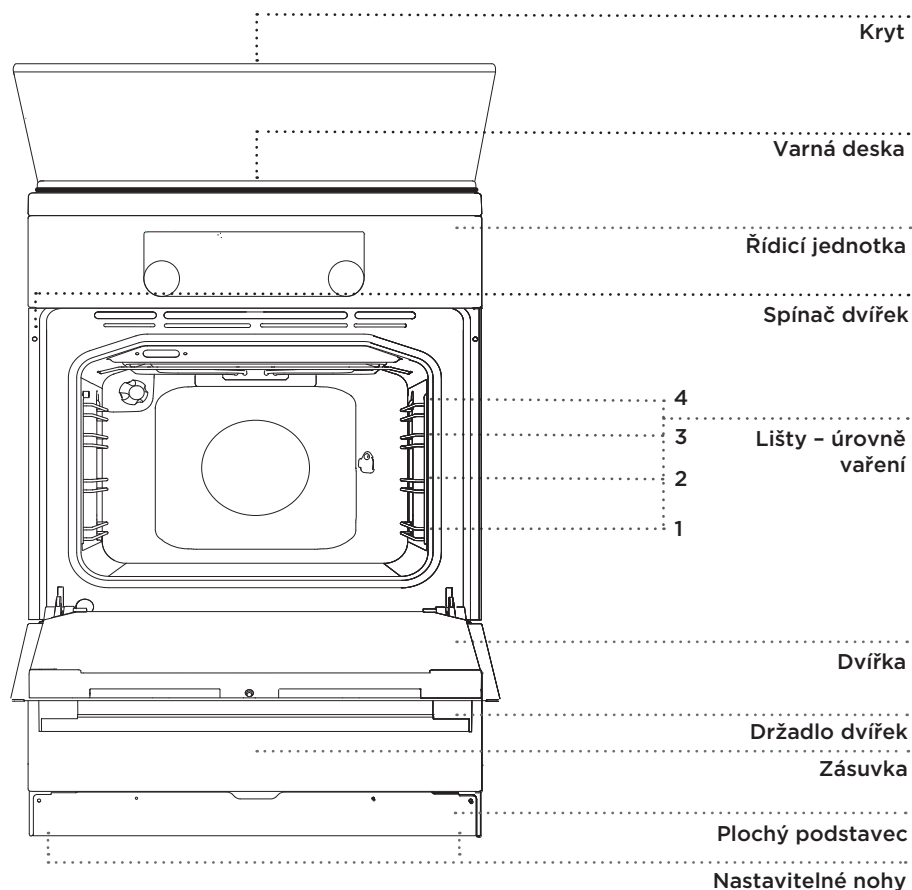


Před zapojením zařízení si pečlivě přečtete návod k použití. Na jakoukoliv opravu nebo nároky ze záruky v důsledku nesprávného zapojení nebo použití zařízení se záruka vztahovat nebud.

# 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)



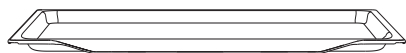
**SKLENĚNÝ PLECH NA PEČENÍ** se používá na pečení v rámci všech systémů trub. Může se taktéž používat jako podnos pro servírování.



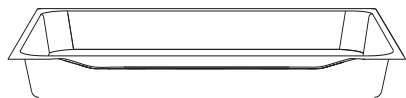
**MŘÍŽKA** se používá pro grilování nebo jako podklad pro pánve, plechy na pečení nebo mísy na pečení s jídlem.



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



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



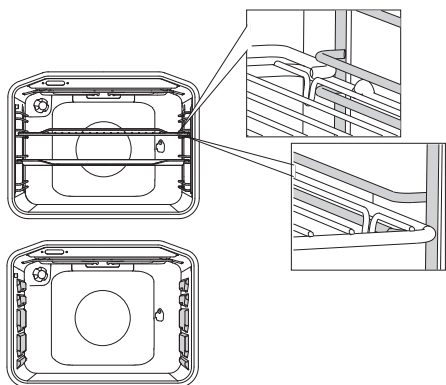
**HLUBOKÝ PLECH NA PEČENÍ** se používá pro pečení masa a kynutého těsta. Může se taktéž použít jako odkapávací plech.



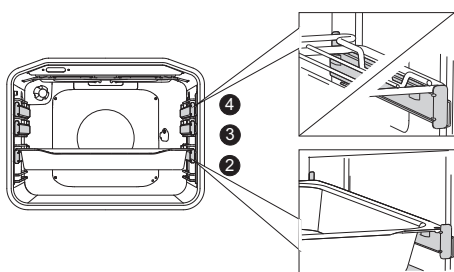
V průběhu pečení nikdy nekládejte hluboký plech na pečení do první vodící lišty, vyjma případu grilování nebo používání rožně k pečení a když používáte hluboký plech jako odkapávací.




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

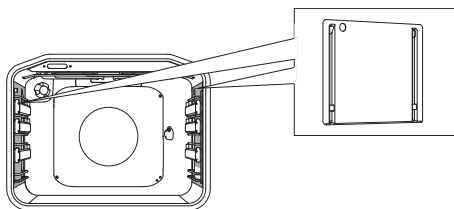


Mřížka nebo plech musí být vždy vloženy do drážky mezi dvěma drátěnými profily.



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.

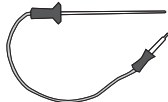
 Po úplném zatlačení teleskopických vodících lišt do trouby zavřete dvířka trouby.



**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 rožně.



**SONDA** na pečení větších kusů masa.

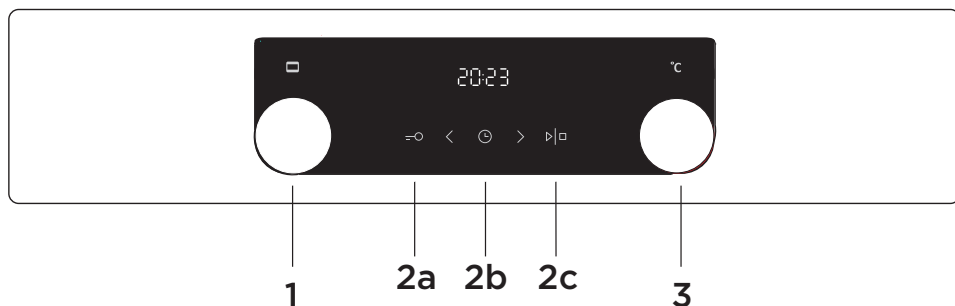


Zařízení a některá přístupná místa mají při pečení tendenci zahřívát se. Používejte ochranné rukavice.



# 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

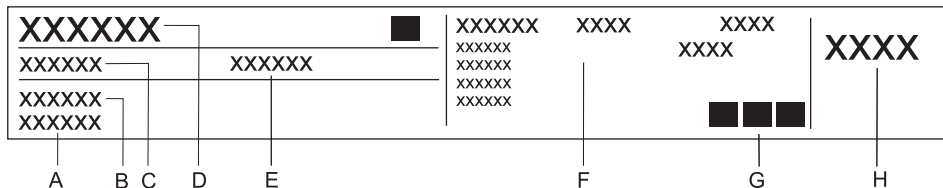
## POZNÁMKA:

Symbole 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 dvířek 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.

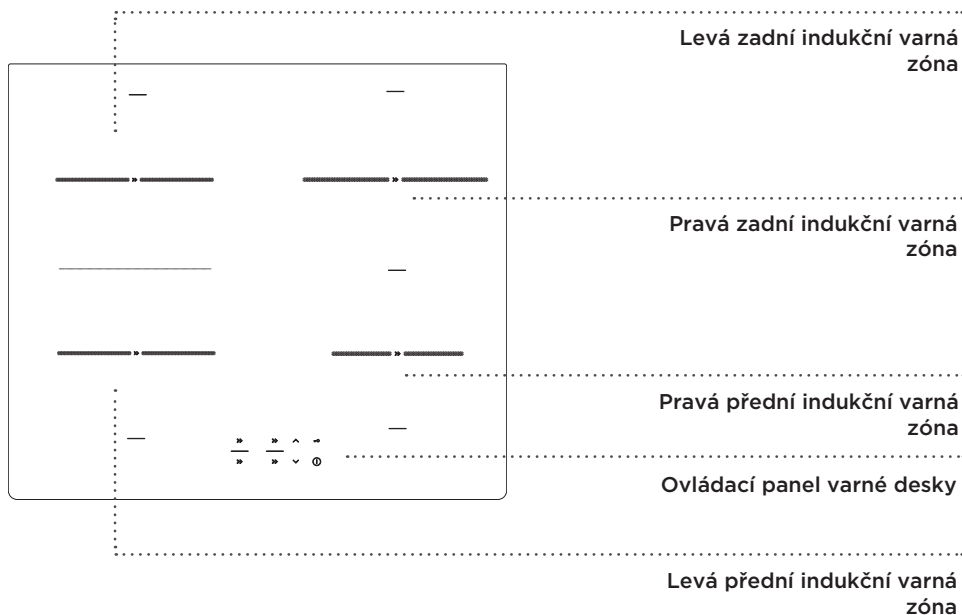
**Když se trouba poprvé zahřeje**, vydává charakteristický zápach nového zařízení. Během prvního provozu trouby úplně provětrejte místnost.

Po přijmutí spotřebiče utřete vlhkým hadříkem celou varnou desku, včetně varných zón.

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.

# INDUKČNÍ VARNÝ POVRCH

## VARNÁ DESKA (závisí na modelu)



## SKLOKERAMICKÝ VARNÝ POVRCH

- Varná deska je odolná vůči změnám teploty.
- Pokud budete sklokeramickou varnou desku používat jako úložný prostor, může dojít k jejímu poškrábání nebo jinému poškození.
- Nepoužívejte sklokeramickou varnou desku, je-li prasklá nebo zlomená. V případě pádu ostrého předmětu na varnou desku může deska prasknout. Následky takového pádu mohou být viditelné okamžitě nebo až po určité chvíli. Jestliže se na varné desce objeví jakákoli prasklina, okamžitě vypněte napájení spotřebiče.
- Zkontrolujte, zda varná zóna a dno nádoby na vaření jsou čisté a suché. To umožní lepší vedení tepla a zabrání jakémukoli poškození varného povrchu. Do prostoru varné zóny nepokládejte žádné prázdné nádoby.
- Pokud do varné zóny položíte prázdnou nádobu, může dojít k jejímu poškození. Před umístěním nádoby do varné zóny otřete její dno dosucha, abyste umožnili vedení tepla.

## ÚROVNĚ VARNÉHO VÝKONU

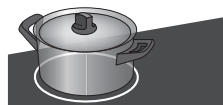
Varnou zónu je možné nastavit na deset různých úrovní. V tabulce jsou uvedeny příklady použití pro každou úroveň.

| Hladina | Účel   |
|---------|--|
| 0       | Vypnuto, využití zbytkového tepla  |
| 1 - 2   | Udržování potraviny teplé, pomalé vaření menších množství (nejnižší nastavení)   |
| 3       | Pomalé vaření (po předchozím vaření na maximální varný výkon)  |
| 4 - 5   | Pomalé vaření (po předchozím vaření na maximální varný výkon) velkých množství, pečení velkých kusů v pánvi                |
| 6       | Prudké pečení a zapékání   |
| 7 - 8   | Prudké pečení  |
| 9       | Vaření velkých množství, prudké pečení   |
| P       | Nastavení „Power boost“ (zvýšený varný výkon) na začátku varného procesu; rovněž vhodné k ohřevu velkých množství potravin |

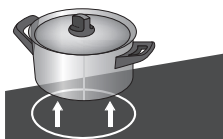
## TIPY PRO ÚSPORU ENERGIE

- Při nákupu varného nádobí mějte na paměti, že průměr vyznačený na nádobí se obvykle vztahuje na horní okraj nebo na poklici, které jsou běžně větší než průměr dna nádoby.
- Jestliže vaření v nádobě vyžaduje delší dobu, použijte tlakový hrnec. Zajistěte, aby v tlakovém hrnci byl vždy dostatek tekutiny. Jestliže se na varnou desku umístí prázdný tlakový hrnec, může dojít k přehřátí, které zase může vést poškození jak varné nádoby, tak varné zóny.
- V každém případě, kdykoli je to možné, zakryjte varnou nádobu nebo pánev poklicí dostatečné velikosti. Použijte varnou nádobu, do které se vejde množství potravy, kterou vaříte. Vaření v poloprázdné varné nádobě spotřebuje příliš mnoho energie.

## ROZPOZNÁVÁNÍ NÁDOBÍ



- I když na varné zóně není hrnec, nebo tam je, nebo pokud má použitý hrnec průměr menší než průměr varné zóny, nedochází ke ztrátám energie.



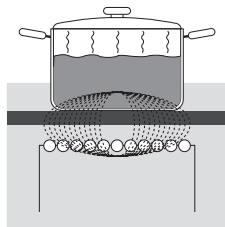
- Pokud je hrnec o hodně menší, než varná zóna, je možné, že jej varná zóna nerozpozná. Pokud je varná zóna aktivní, znak **L** a zvolená úroveň výkonu střídavě blikají na displeji ovládacího panelu.



Pokud se na indukční varnou zónu položí vhodný hrnec během další minuty, deska jej rozpozná a zapne se podle zvoleného varného výkonu. Jakmile hrnec z varné zóny odeberete, napájení se vypne.

- Pokud na varnou zónu položíte menší hrnec nebo jakýkoli hrnec, a bude-li rozpoznán, deska bude spotřebovávat jen takové množství energie, jaké je nutné podle velikosti hrnce.

# PROVOZNÍ PRINCIP INDUKČNÍ VARNÉ ZÓNY



- Varná deska je vybavena vysoce účinnými indukčními varnými zónami. Teplo se vytváří přímo na spodní části varné nádoby, kde je ho nejvíc potřeba. Tím se zabraňuje ztrátám na povrchu sklokeramické desky. Spotřeba energie je značně nižší než u konvenčních varných zón se sálavými ohřivači.
- Sklokeramická varná zóna se neohřívá přímo, nýbrž nepřímo teplem vyzařovaným zpět z varné nádoby. Teplo, které zůstane ve varné zóně po jejím vypnutí, se označuje jako „zbytkové teplo“.
- Ohřívání v indukčních varných zónách zajišťují indukční cívky umístěné pod sklokeramickou varnou deskou. Cívka indukuje magnetické pole, které vytváří ve dně feromagnetické nádoby vířivé proudy, jež potom ohřívají nádobu.

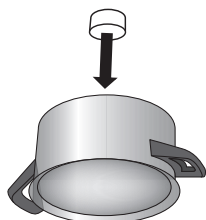


**Jestliže se na horkou sklokeramickou varnou desku dostane cukr nebo na ni rozsypete/rozlijete potraviny s vysokým obsahem cukru, okamžitě cukr setřete nebo odstraňte škrabkou, i když je varná zóna stále horká. Tím zabráníte poškození sklokeramického povrchu.**

**Na čištění horké sklokeramické varné desky nepoužívejte detergenty nebo jiné čisticí prostředky, protože by mohlo dojít k poškození povrchu varné desky.**

# NÁDOBÍ PRO INDUKČNÍ VAŘENÍ

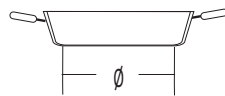
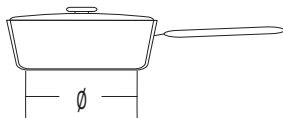
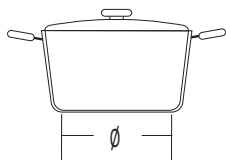
## NÁDOBÍ VHODNÉ PRO INDUKČNÍ VARNOU DESKU



- Indukce bude fungovat správně, pokud budete používat vhodné nádobí.
  - Ujistěte se, že je hrnec nebo pánev na středu varné zóny.
  - Vhodné nádobí: nádobí z oceli, smaltované hrnce, nebo litinové hrnce.
  - Nevhodné nádobí: nádobí z ocelové slitiny s měděným nebo hliníkovým dnem, a skleněné nádobí.
  - Magnetická zkouška: Použijte malý magnet pro zkoušku, zda je dno hrnce či pánve magnetické. Pokud se magnet přichytí na dno hrnce, pak je hrnec vhodný pro indukční vaření.
- 
- Při použití tlakového hrnce, kontrolujte jej, dokud nedosáhne správného tlaku. Napřed nastavte vaření na maximální výkon, pak podle pokynů výrobce tlakového hrnce, snižte výkon vaření dle potřeby.
  - Ujistěte se, že je v tlakovém hrnci nebo jiném hrnci či pánvi dostatek vody. Prázdný hrnec se přehřívá a může dojít k poškození hrnce i varné zóny.
  - Některé nádobí nemá zcela magnetické dno. V takovém případě se zahřeje pouze magnetická část, zbytek dna zůstane studený.
  - Při použití speciálního nádobí postupujte podle pokynů výrobce.
  - Abyste dosáhli nejlepších výsledků vaření, měla by magnetická oblast dna hrnce vyhovovat velikosti varné zóny. Pokud varná zóna hrnce nerozezná, zkuste jej umístit na menší varnou zónu s menším průměrem.

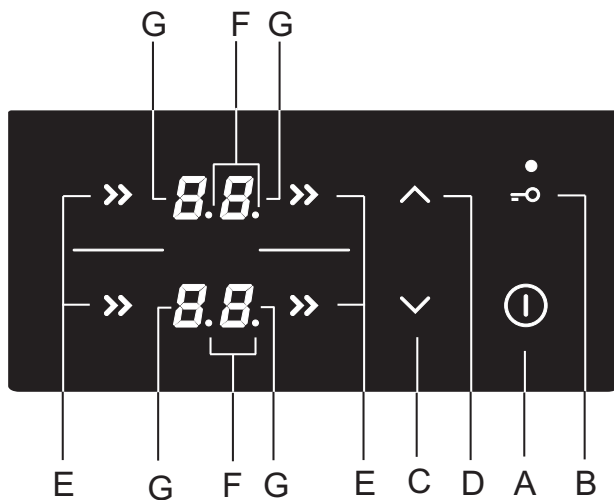
| Varná zóna              | Minimální průměr dna hrnce |
|-------------------------|----------------------------|
| Zadní levá, přední levá | Ø 110 mm                   |
| Přední pravá            | Ø 90 mm                    |
| Zadní pravá             | Ø 130 mm                   |

Dno hrnce musí být ploché.



# POUŽÍVÁNÍ VARNÉ DESKY

## OVLÁDACÍ PANEL (závisí podle modelu)

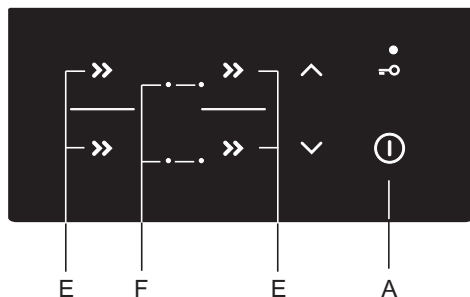


### Nastavení tlačítek senzorů:

- A Tlačítko zapnutí/vypnutí desky
- B Tlačítko dětského zámku
- C Tlačítko snížení výkonu a časovače (-)
- D Tlačítko navýšení výkonu a časovače (+)
- E Tlačítko zapnutí varné zóny
- F Desetinná čárka aktivní funkce časovače
- G Displej úrovně výkonu




# ZAPNUTÍ VARNÉ DESKY

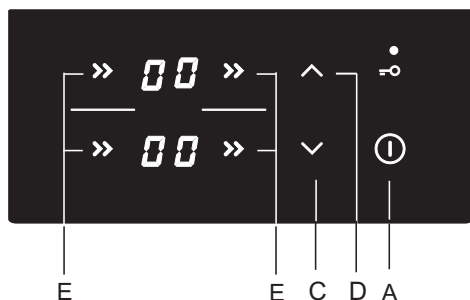


Dotkněte se tlačítka (A) a podržte na něm prst po dobu asi jedné sekundy. Zazní zvukový signál a desetinná čárka se rozsvítí na všech displejích.


 Pokud do 10 sekund nezapnete nějakou varnou zónu, varná deska se vypne. Zazní krátké pípnutí.

 Při prvním zapojení spotřebiče do proudu nebo při opakovaném zapojení po výpadku proudu se spotřebič zamkne.

# ZAPNUTÍ VARNÝCH ZÓN



Po zapnutí desky (do 10 následujících sekund) zapněte vybranou varnou zónu (E). Pomocí tlačítek C a D vyberte požadované nastavení pro aktivovanou varnou zónu. Pokud napřed stisknete tlačítko C, úroveň výkonu se nastaví na "9". Pokud stisknete napřed tlačítko D, úroveň výkonu se nastaví na "1".

Pokud na vybrané varné zóně není žádný hrnec, úroveň výkonu a symbol  se budou na displeji zobrazovat střídavě.

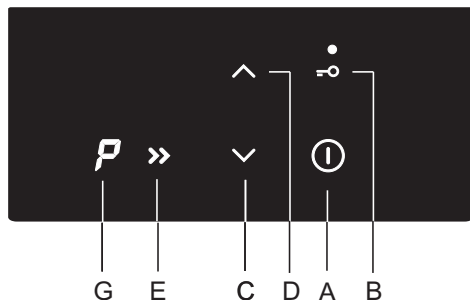
## Změna nastavení varné zóny

Úroveň výkonu lze kdykoli měnit u vybrané varné zóny pomocí úpravy nastavení tlačítky C nebo D.

Pro rychlejší nastavení snížení nebo zvýšení výkonu, stiskněte a držte tlačítko C nebo D.

# VÝKONNÁ ZÓNA S VOLBOU VYŠŠÍHO VÝKONU

Vyberte jakoukoli varnou zónu. Stiskněte tlačítko (C). Zazní krátký zvukový signál a na displeji se objeví "9". Stiskněte tlačítko D a na displeji se objeví P. Varná zóna bude fungovat na maximální výkon po dobu 10 minut, pak zazní zvukový signál a úroveň výkonu se nastaví na 9.



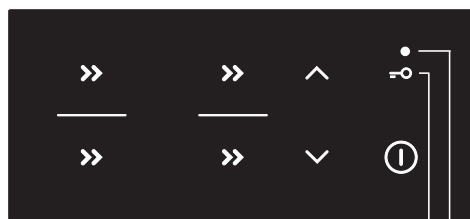
## Vypnutí volby vyššího výkonu

- Výkon lze snížit na požadovanou úroveň stisknutím tlačítka (C).

 Varná zóna s aktivovaným vyšším výkonem je velmi výkonná.

# DĚTSKÝ ZÁMEK

Dětský zámek lze na varné desce aktivovat, aby nebylo možné spotřebič snadno zapnout a nedocházelo ke změně nastavení během provozu.




BB1

## Uzamčení ovladačů varné desky

Stiskněte tlačítko zámku/dětského zámku (B) a držte jej 1 sekundu. Rozsvítí se kontrolka (B1). Varná deska je nyní uzamčena.

## Odemknutí ovladačů varné desky

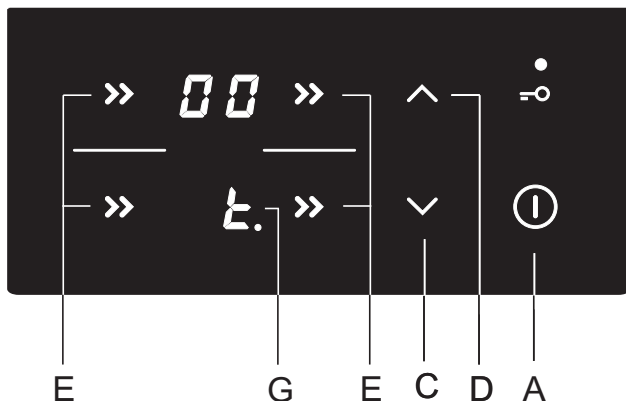
Pro odemknutí varné desky postupujte stejně jako pro její uzamčení. Deska musí být vypnutá. Stiskněte tlačítko B a držte jej po dobu 1 sekundy.

 Funkce uzamčení se může aktivovat, když jsou varné zóny aktivní, nebo když je varná zóna vypnutá. Pokud je varná zóna zapnutá, funkce zámku zamkne všechna tlačítka, kromě tlačítka zapnutí/vypnutí varné zóny (A) a tlačítka zámku. Pokud je varná zóna vypnutá, funkce zámku zamkne všechna tlačítka, kromě tlačítka zámku. Zámek varné desky je aktivní vždy, když je spotřebič zapojen do proudu nebo odpojení napájení.

# FUNKCE ČASOVAČE

Tato funkce umožňuje nastavit dobu vaření pro vybranou varnou zónu, u které již byla nastavena úroveň výkonu. Jakmile čas vyprší, varná zóna se automaticky vypne.

Dobu vaření lze nastavit od 1 do 99 minut. Časovač programu lze nastavit pro všechny varné zóny na jakékoli úrovni výkonu.



## AKTIVACE ČASOVAČE

Napřed vyberte varnou zónu (E). Pak pomocí tlačítek (C) a (D) nastavte výkon. Časovač programu nebude fungovat, pokud bude výkon nastaven na nulu. Stiskněte znovu tlačítko volby varné zóny (E). Zazní zvukový signál a "t." s desetinnou čárkou se objeví na displeji varné zóny (G). Zbývajícím časem bude zobrazen na opačném displeji varné zóny.

- Stiskněte tlačítka (C) a (D) pro nastavení času od 1 do 99 minut.
- Jakmile je požadovaná hodnota nastavena, odpočítávání bude zahájeno. Pokud stisknete tlačítka (C) a (D) zároveň, čas se resetuje na nulu nebo se vypne. Pokud stisknete a podržíte tlačítko (C) nebo (D), rychlost změny nastavení se navýší.
- Po několika sekundách se displej časovače vypne a desetinná čárka bude vedle displeje výkonu svítit.
- Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál a varná zóna se vypne. Vypněte alarm stisknutím jakéhokoli tlačítka, nebo se vypne automaticky po 2 minutách.

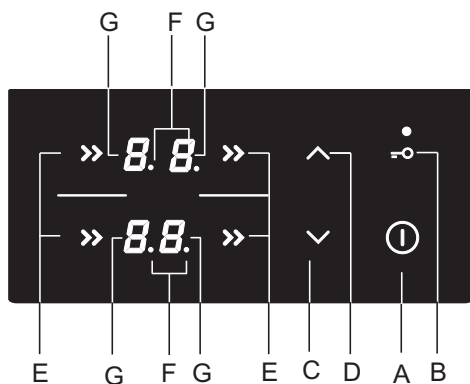
## Změna doby vaření

- Zbývajícím dobou vaření lze kdykoli během vaření změnit.
- Dvakrát stiskněte tlačítko vybrané varné zóny.
- Stiskněte tlačítko (C) nebo (D) pro nastavení nového požadovaného času vaření.

## Zobrazení zbývajícím času vaření

Pokud je aktivováno několik nastavení časovače, zbývajícím dobou vaření lze zobrazit dvojitým stisknutím tlačítka (E).

# VYPNUTÍ VARNÉ ZÓNY



Pro vypnutí varné zóny (E) použijte příslušné tlačítko (C) pro nastavení úrovně výkonu na nulu. Pro rychlé vypnutí varné zóny stiskněte zároveň tlačítko (C) a (D). Zazní krátké pípnutí a na displeji se zobrazí nula.

Pokud je výkon všech varných zón na nule, varná zóna se po několika sekundách automaticky vypne sama.

# UKAZATEL ZBYTKOVÉHO TEPLA

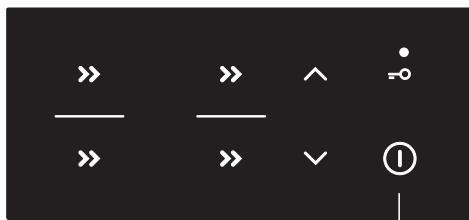
Sklokeramická deska je vybavena displejem zbytkového tepla "H". Sklokeramická varná zóna se nezahřívá přímo, ale nepřímo odrazem tepla zpět od hrnce. Pokud symbol "H" svítí po vypnutí desky, hlásí zbytkvé teplo na varné zóně, a to lze použít pro uchování teplého pokrmu či pro rozmrazování. Jakmile symbol "H" zmizí, varná zóna může být stále horká. Dávejte pozor, abyste se nepopálili!

# MAXIMÁLNÍ DOBA VAŘENÍ

Z bezpečnostních důvodů je doba vaření omezena maximální dobou. Trvání provozu závisí na vybrané úrovni výkonu. Pokud se nastavení v nastaveném čase nezmění, varná zóna se automaticky vypne.

| Úroveň výkonu                   | 1  | 2  | 3  | 4  | 5  | 6  | 7  | 8  | 9 |
|---------------------------------|----|----|----|----|----|----|----|----|---|
| Maximální doba provozu (hodiny) | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 3 |

# VYPNUTÍ CELÉ VARNÉ DESKY



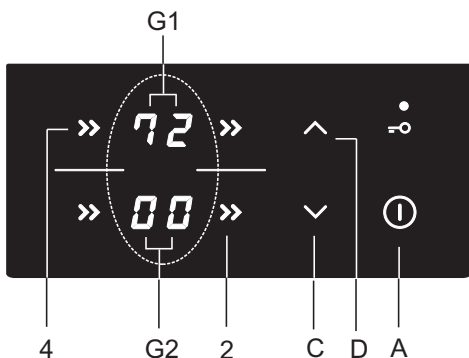
Stiskněte tlačítko zapnutí/vypnutí (A) a držte jej 1 sekundu, tím se deska vypne. Zazní zvukový signál a všechny varné zóny se vypnou.

A

# AUTOMATICKÉ VYPNUTÍ

Pokud jsou tlačítka aktivována během vaření příliš dlouho (např. z důvodu vylití vody nebo předmětu položeného na tlačítka), varná deska se po 10 sekundách vypne. Na všech displejích bude blikat „-“ a začne se ozývat zvukový signál. Zvukový signál se vypne, jakmile odstraníte předmět z tlačítek nebo setřete vylitou vodu.

# NASTAVENÍ MAXIMÁLNÍHO VÝKONU SPOTŘEBIČE



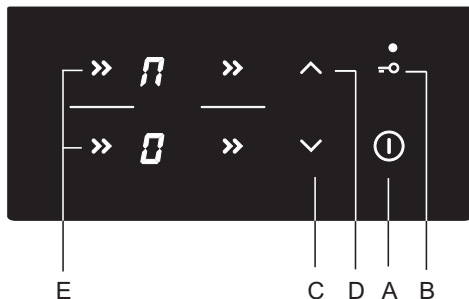
Maximální výkon varné desky je omezen na 7 200 W. Toto nastavení lze snížit na 2800 W, 3500 W nebo 6000 W. Nastavení lze provést do 30 sekund od zapojení varné desky do napájení. Napřed spotřebič odemkněte. Stiskněte zároveň tlačítka volby varné zóny 2 a 4. Zazní zvukový signál, a aktuální maximální úroveň výkonu se zobrazí na displeji pro varné zóny G1 a G2. Nastavte novou maximální úroveň výkonu pomocí tlačítek (C) a (D).

Uložte nové nastavení znovu společným stisknutím tlačítek 2 a 4.


Pokud je nastavena nižší maximální úroveň výkonu, pak není možné nastavit zároveň vyšší úroveň výkonu u všech varných zón. Zazní zvukový signál a "r" na displeji vybrané varné zóny bude zobrazena volba omezeného celkového výkonu.

# KOMBINOVANÉ PLOTÝNKY (v závislosti na modelu)


- Některé modely umožňují zkombinovat dvě plotýnky do jedné velké propojené plotýnky. Na kombinovanou plotýnku pak můžete umístit velkou oválnou pánev nebo plech. Pánev musí být tak velká, aby pokrývala středy horní i dolní plotýnky současně.
- Maximální velikost pánve: 40 x 25 cm. Pro rovnoměrné rozmístění tepla doporučujeme používat pánev nebo plech s těžkým dnem. Během vaření se pánev nebo plech zahřeje. Buďte opatrní, abyste se nepopálili.
- Když stavíte nádobí na varnou desku, dbejte na to, aby nezakrylo ovládací modul.




## Aktivace kombinované plotýnky

- Varnou desku zapnete hlavním vypínačem (A).
- Stiskněte současně dvě čidla a přidržte je na 3 sekundy (E). Na displeji se objeví značka , pro zadní plotýnku na znamení toho, že jsou obě plotýnky zkombinovány.
- Nastavte požadovaný výkon pro kombinovanou plotýnku.
- Pokud budete chtít později změnit varný výkon kombinované plotýnky, použijte tlačítko (C) nebo (D) pro dolní plotýnku. Poznámka: Kombinovaná plotýnka neumožňuje nastavení posilovače výkonu P. Maximální dostupná úroveň výkonu je 9.

## Deaktivace kombinované plotýnky

- Snižte výkon struženého pole na 0. Symbol  sdruženého pole zmizí a ohřev se vypne.
- Obě plotýnky budou fungovat nezávisle na sobě.

 Pokud jsou zkombinované dvě plotýnky, ale na jedné z nich není žádný hrnec, zkombinovaná plotýnka se po 1 minutách rozdělí. Neaktivní plotýnka se vypne.

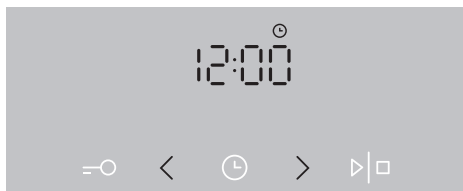
# TROUBA

## 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 ☹.

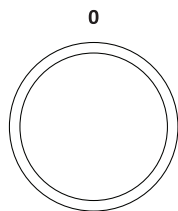
 Když stisknete a podržíte tlačítko pro nastavení hodnot, rychlost změny hodnoty sa zvýší.

## 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.

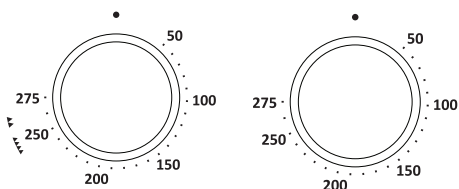
| SYSTÉM                | POPIS   | DOPORUČENÁ TEPLOTA °C |
|-----------------------|---|-----------------------|
| <b>SYSTÉMY PEČENÍ</b> |   |                       |
| »»»»                  | <b>HRYCHLÉ PŘEDEHŘÁTÍ</b><br>Tuto funkci použijte, pokud chcete předehřát troubu na požadovanou teplotu v co nejkratším možném čase. Funkce není vhodná pro pečení pokrmu. Když se trouba zahřeje na požadovanou teplotu, topný proces je ukončen.  | 160                   |
| ==                    | <b>VRCHNÍ A SPODNÍ OHŘEV</b><br>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                   |
| ==                    | <b>VRCHNÍ OHŘEV</b><br>Teplo se bude na pokrm šířit pouze přes horní topné těleso ve stropě trouby. Použijte ho na zhnědnutí připravovaného jídla (konečné dopečení).   | 180                   |
| ==                    | <b>SPODNÍ OHŘEV</b><br>Pouze spodní topné těleso bude šířit teplo. Použijte toto topné těleso ke zhnědnutí spodní strany pokrmu.  | 180                   |
| ▼▼                    | <b>GRIL</b><br>Pouze grilovací topné těleso, které je součástí větší grilovací soustavy, bude pracovat. Tento systém se používá pro opečení menšího množství obložených chlebičků nebo klobás, případně pro pečení toastů. Maximální povolená teplota: 230 °C   | 220                   |
| ▼▼▼                   | <b>VELKÝ GRIL</b><br>Pracovat bude horní topné těleso a grilovací topné těleso. Horko je vyzařováno přímo prostřednictvím grilovacího topného tělesa, zabudovaného v troubě. Pro zesílení ohřívání se horní topné těleso taktéž aktivuje. Tato kombinace se používá pro opečení menšího množství obložených chlebičků, masa nebo klobás a pro toastování chleba. Maximální povolená teplota: 230 °C | 220                   |
| ▼▼▼                   | <b>GRIL S VENTILÁTOREM</b><br>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 |
|---|---|-----------------------|
|    | <b>VRCHNÍ OHŘEV A VENTILÁTOR</b><br>Zapne se horní (vrchní) topné těleso a ventilátor. Tento systém použijte pro opečení větších kousků masa nebo drůbeže. Je taktéž vhodný pro gratinování.  | 170                   |
|    | <b>HORKÝ VZDUCH A SPODNÍ OHŘEV</b><br>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                   |
|    | <b>HORKÝ VZDUCH</b><br>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                   |
|    | <b>SPODNÍ OHŘEV A VENTILÁTOR</b><br>Používá se pro kynuté těsto s nižším vykynutím a pro zavařování ovoce a zeleniny.   | 180                   |
|    | <b>HORNÍ A DOLNÍ OHŘEV S VENTILÁTOREM</b><br>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                   |
|    | <b>OHŘÍVÁNÍ TALÍŘŮ</b><br>Použijte tuto funkci k ohřátí Vašeho stolního nádobí (talíře, šálky) před podáváním pokrmu, abyste pokrm udrželi déle teplý.  | 60                    |
|    | <b>GENTLEBAKE <sup>1)</sup></b><br>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                   |
|    | <b>ROZMRAZOVÁNÍ</b><br>Vzduch proudí bez aktivovaných topných těles. Aktivní bude pouze ventilátor. Funkce je určena pro pomalé rozmrazování potravin.  | -                     |
|  | <b>AQUA CLEAN</b><br>Teplo vyzařuje pouze spodní topné těleso. Použijte tuto funkci na čištění trouby od nečistot a zbytků pokrmů, program trvá 30 minut.   | 70                    |

<sup>1)</sup> 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.

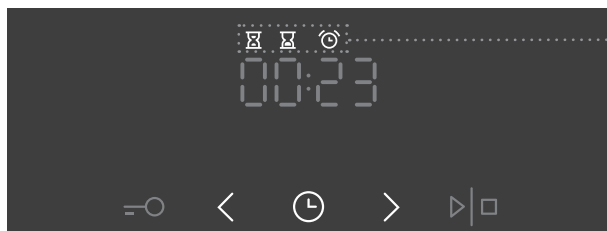
Po zapnutí zařízení stiskem tlačítka START se na displeji zobrazí ikona teploty.

💡 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.

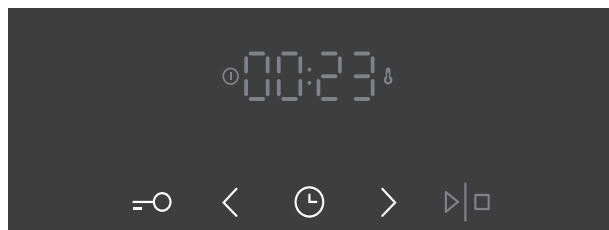
Během poslední minuty je minutka zobrazena v sekundách.



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

Pokud nenastavíte žádnou funkci časovače, na displeji se zobrazí čas, který představuje délku pečení od startu.



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 můžou být ve skutečnosti rozdílné vzhledem k podmínkám.

Jestli se to vyžaduje dle receptu, **předehřejte troubu** dle tabulek v tomto návodě. 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.

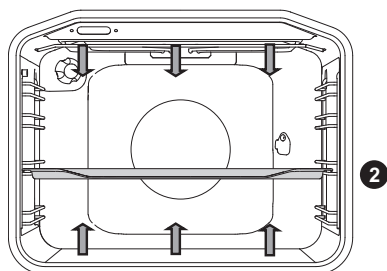
Nenechávejte jídlo vychladnout v zavřené troubě kvůli předcházení kondenzaci (rosa).



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

| Druh pokrmu      | Vnitřní teplota (°C) | Barva masa uprostřed a barva šťávy           |
|------------------|----------------------|--|
| <b>HOVĚZÍ</b>    |                      |  |
| 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 |
| <b>TELECÍ</b>    |                      |  |
| Propečené        | 75-85                | červeno-hnědá                                |
| <b>VEPŘOVÉ</b>   |                      |  |
| Medium           | 65-70                | světle růžová                                |
| Propečené        | 75-85                | žluto-hnědá                                  |
| <b>JEHNĚČÍ</b>   |                      |  |
| Propečené        | 79                   | šedá, narůžovělá šťáva                       |
| <b>SKOPOVÉ</b>   |                      |  |
| Rare             | 45                   | masitě červená                               |
| Medium rare      | 55-60                | světle červená                               |
| Medium           | 65-70                | uprostřed růžová                             |
| Propečené        | 80                   | šedá   |
| <b>KOZÍ MASO</b> |                      |  |
| Medium           | 70                   | světle růžová, růžová šťáva                  |
| Propečené        | 82                   | šedá, světle růžová šťáva                    |
| <b>DRŮBEŽ</b>    |                      |  |
| Propečené        | 82                   | světle šedá                                  |
| <b>RYBY</b>      |                      |  |
| 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) |
|------------------|--------------|-------------------|--------------|--------------------------|
| <b>MASO</b>      |              |                   |              |                          |
| 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                    |
| <b>RYBY</b>      |              |                   |              |                          |
| 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 předehřát 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.

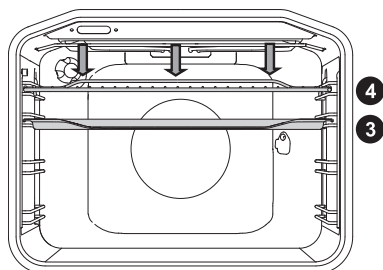
| Potraviný                      | Úroveň (od<br>spodu) | Teplota<br>(°C) | Doba pečení<br>(v minutách) |
|--------------------------------|----------------------|-----------------|-----------------------------|
| <b>TĚSTO</b>                   |                      |                 |                             |
| 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) |
|-------------------------------|--------------|-------------------|--------------|--------------------------|
| <b>MASO</b>                   |              |                   |              |                          |
| 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                    |
| <b>TOUSTOVÝ CHLÉB</b>         |              |                   |              |                          |
| 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) |
|-------------------------------|--------------|-------------------|--------------|--------------------------|
| <b>MASO</b>                   |              |                   |              |                          |
| 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                    |
| <b>RYBY</b>                   |              |                   |              |                          |
| Steaky/filety z lososa        | 200 g/kus    | 3                 | 230          | 15-25                    |
| <b>TOUSTOVÝ CHLÉB</b>         |              |                   |              |                          |
| 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.



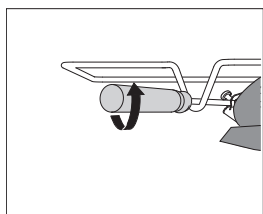
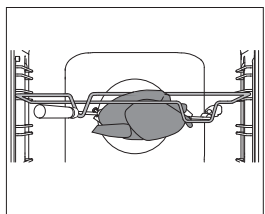
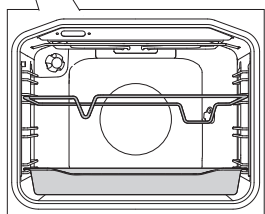
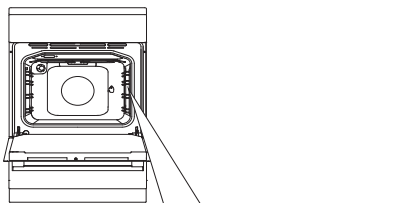
**Když používáte grilovací (infračervené) topné těleso, vždy mějte dveře zavřené.**

**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).

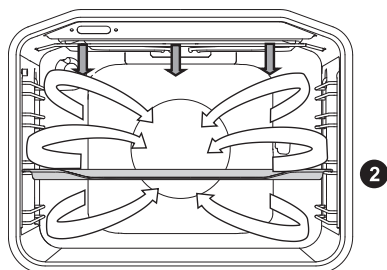
**3** Odšroubujte držadlo jehlice a zavřete dvířka.

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



Grilování bude pracovat pouze, pokud budou dveře zavřené.

## GRILOVÁNÍ S VENTILÁTOREM

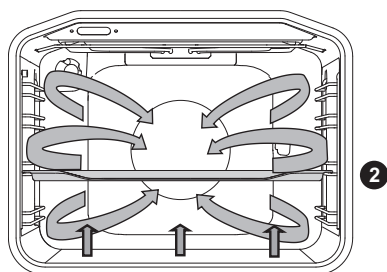


V tomto režimu budou pracovat současně grilovací topné těleso a ventilátor. Je to vhodný režim pro grilování masa, ryb a zeleniny.

(Podívejte se na popis a tipy pro GRILOVÁNÍ.)

| Potraviny      | Hmotnost (g) | Úroveň (od spodu) | Teplota (°C) | Doba pečení (v minutách) |
|----------------|--------------|-------------------|--------------|--------------------------|
| <b>MASO</b>    |              |                   |              |                          |
| 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                    |
| <b>RYBY</b>    |              |                   |              |                          |
| 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, jablekových závinů a biskupských chlebičků.

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

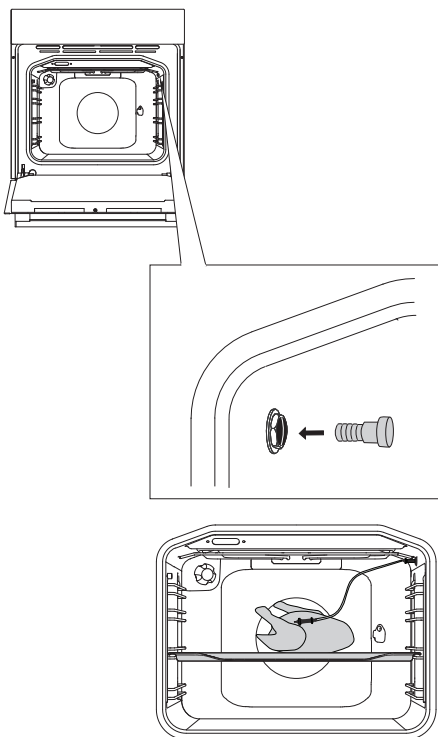
| Potraviný                          | Úroveň (od<br>spodu) | Teplota<br>(°C) | Doba pečení<br>(v minutách) |
|------------------------------------|----------------------|-----------------|-----------------------------|
| Cheesecake, linecké těsto          | 2                    | 150-160         | 65-80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



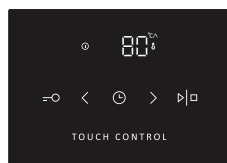
- 1** Povolte kovovou krytku zásuvky v pravém horním rohu trouby.

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

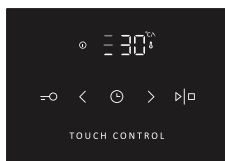


Pokud je sonda připojena, vyberte požadovaný program pečení a teplotu. Na displeji se po dobu 3 sekund zobrazí "sonda". Poté se na displeji zobrazí ikona (teploměr na maso) a zůstane svítit po celou dobu připojení teploměru.

Všechny ostatní funkce budou zrušeny nebo vymazány.

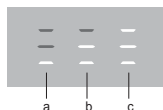


Na displeji bude blikat přednastavená teplota 80 °C. Tuto lze případně změnit pomocí tlačítek < a > v rozsahu od 30 °C do 99 °C.



Pokud je nastavena požadovaná teplota, spustíte 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.

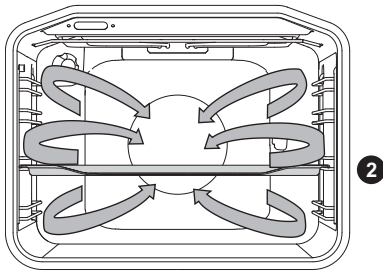
Chcete-li nastavit teplotu sondy během provozu, vypněte troubu a opakujte postup.

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. Pekače 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) |
|-----------------------------|--------------|-------------------|--------------|--------------------------|
| <b>MASO</b>                 |              |                   |              |                          |
| 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 předeřhřát trouby.

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.

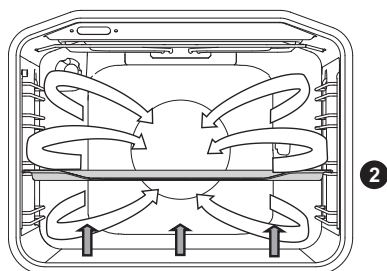
| Potraviný                                  | Úroveň (od<br>spodu) | Teplota<br>(°C) | Doba pečení (v<br>minutách) |
|--|----------------------|-----------------|-----------------------------|
| <b>TĚSTO</b>                               |                      |                 |                             |
| 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                       |
| <b>PECIVO - ZMRZJENO</b>                   |                      |                 |                             |
| Štrúdl jablkový nebo tvarohový             | 2                    | 170-180         | 50-70                       |
| Pizza                                      | 2                    | 170-180         | 20-30                       |
| Smažené brambory, pro přípravu<br>v troubě | 2                    | 170-180         | 20-35                       |
| Krokety, pro pečení v troubě               | 2                    | 170-180         | 20-35                       |

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



**Ne vkládejte 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

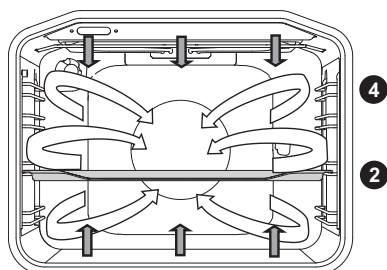
Připravte jídlo k zavařování s nádoby jako obvykle. Používejte nádoby k zavařování s gumovým těsněním a skleněným krytem. Nepoužívejte nádoby se šroubovými nebo kovovými úzávěry nebo plechové. Ujistěte se, že jsou nádoby té stejné velikosti, s tím samým obsahem a pevně utažené.

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) |
|-----------------|-----------------|--------------|-------------------------|--|-------------------------------|
| <b>OVOCE</b>    |                 |              |                         |  |                               |
| 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                         |
| <b>ZELENINA</b> |                 |              |                         |  |                               |
| Slanečky        | 2               | 160-180      | 30-45                   | /                                      | 20-30                         |
| Fazole/mrkev    | 2               | 160-180      | 30-45                   | 120 °C,<br>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.

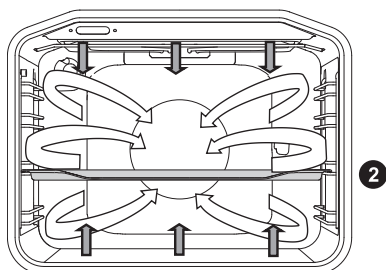
Použijte druhou až čtvrtou úroveň od spodu.

## 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.

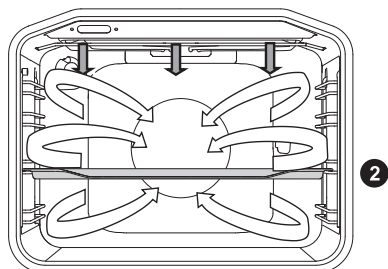
# GENTLEBAKE



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

| Potraviny                       | Úroveň<br>(od spodu) | Teplota<br>(°C) | Doba<br>pečení<br>(v<br>minutách) |
|---------------------------------|----------------------|-----------------|-----------------------------------|
| <b>MASO</b>                     |                      |                 |                                   |
| 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                          |
| <b>RYBY</b>                     |                      |                 |                                   |
| Celá ryba, 200g/kus             | 2                    | 190             | 35 - 45                           |
| Rybí filet, 100g/kus            | 2                    | 190             | 25 - 35                           |
| <b>MOUČNIKY</b>                 |                      |                 |                                   |
| 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) |
|----------------|--------------|-------------------|--------------|--------------------------|
| <b>MASO</b>    |              |                   |              |                          |
| 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                   |
| <b>RYBY</b>    |              |                   |              |                          |
| 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 ohřívát. 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.

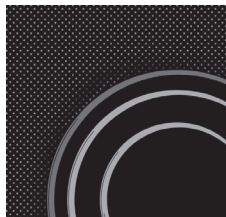
Při pravidelné údržbě sklokeramické varné desky používejte výrobky pro speciální ošetření s vytvářením ochranného filmu na povrchu z důvodu předcházení nalepení špíny.



**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.**

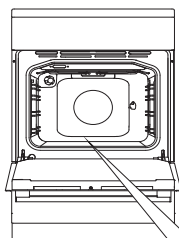
Jakýkoliv cukr nebo cukrem posypaný pokrm okamžitě odstraňte ze sklokeramické varné desky pomocí škrabky, i kdyby byla varná deska pořád horká, protože cukr může způsobit trvalé poškození povrchu sklokeramické desky.



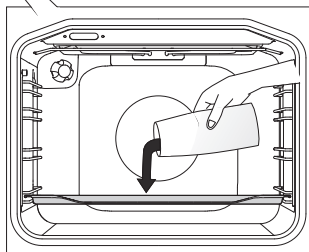
 **Zabarvení sklokeramického povrchu** neovlivní provoz nebo stabilitu povrchu. Takové zbarvení je nejčastěji důsledkem spálených zbytků pokrmu na povrchu nebo může být způsobeno určitými materiály nádob (jako hliník nebo med). Takové zbarvení je složité odstranit úplně.

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

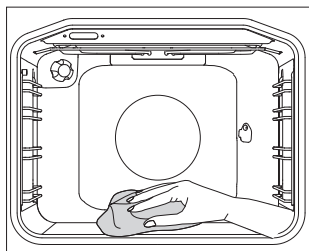
# POUŽÍVÁNÍ FUNKCE AQUA CLEAN PRO ČIŠTĚNÍ TROUBY



**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.



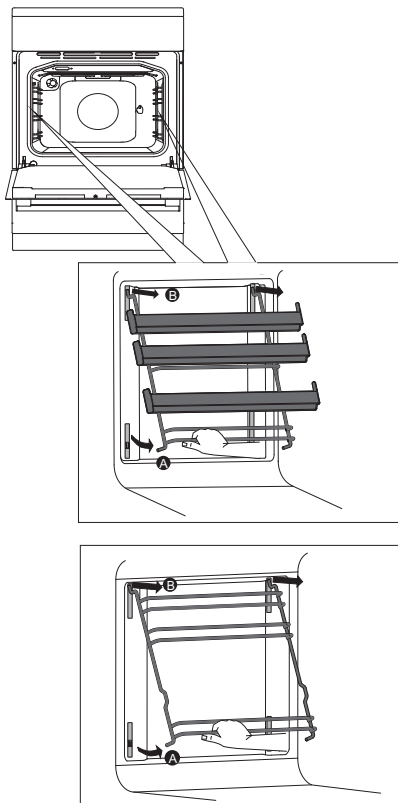
**3** Po 30 minutách zbytky jídla na smaltovaných zdech změknou a můžou se lehce vyčistit navlhčenou utěrkou.



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

# VYJMUTÍ A ČIŠTĚNÍ DRÁTĚNÝCH A TELESKOPICKÝCH VODICÍCH LIŠT

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:**

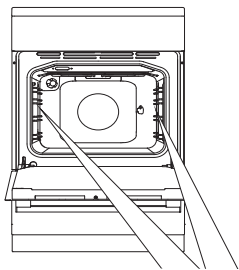
Neodstraňujte svorky, které byly vloženy do trouby.



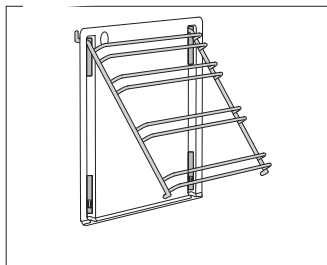
**Neumývejte vodící lišty v myčce.**

# ČIŠTĚNÍ A INSTALACE KATALYTICKÝCH VLOŽEK

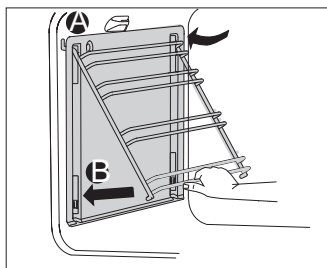
Pro čištění lišt používejte výhradně běžné čističe.



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.

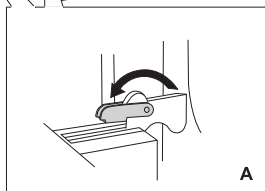
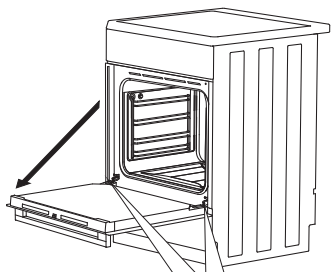
**B** Zatlačte je do zámku na spodku.



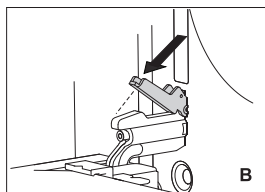
Katalytické vložky neumývejte v myčce.

# VYJMUTÍ A VLOŽENÍ DVÍŘEK TROUBY

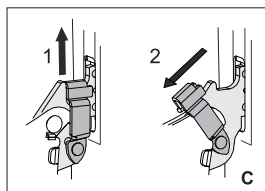
(závisí od modelu)



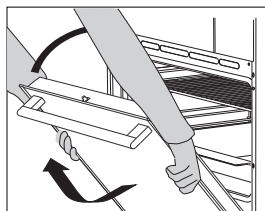
A



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.

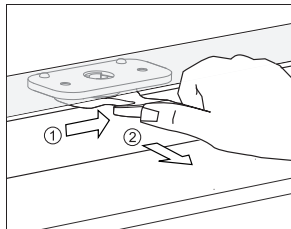
 U výměny dvířek dodržujte opačný postup. Jestli se dvířka neotvírají nebo nezavírají pořádně, ujistěte se, že stupínky pantů jsou v rovině s lůžky pantů.



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.



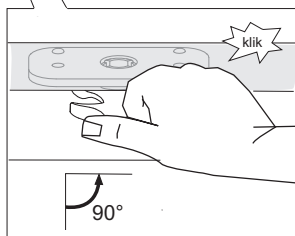
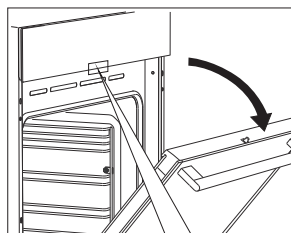
**Když jsou dveře trouby zavřené, zámek dveří se automaticky vrátí do původní polohy.**

## DEAKTIVACE A AKTIVACE ZÁMKU DVEŘÍ

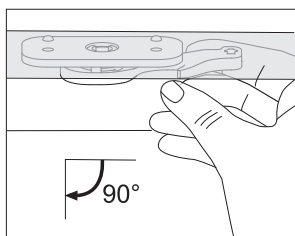


**Trouba musí být zcela vychlazená.**

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.



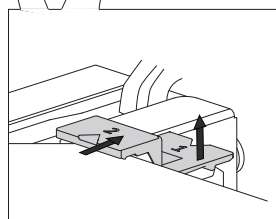
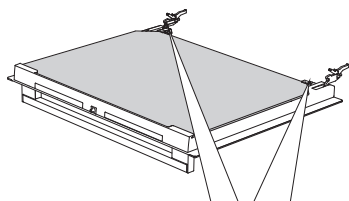
**Pokud vyvinete velkou sílu na zavření dveří, efekt systému bude redukován nebo nebude zajištěna jeho bezpečnost.**

# VYJMUTÍ A VLOŽENÍ SKLENĚNÉ TABULE DVÍŘEK TROUBY

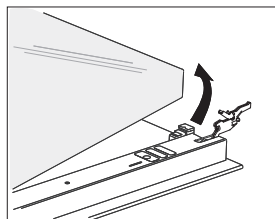
Skleněná tabule dvířek trouby se může čistit zevnitř, ale nejdřív se musí vyjmout ze dvířek. Vyjměte dvířka trouby (viz kapitola „Vyjmutí a vložení dvířek trouby“).

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

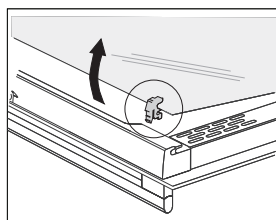
## METODA 1 (závisí od modelu)



**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.



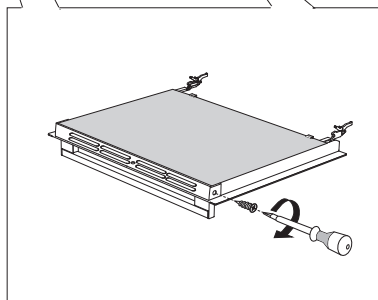
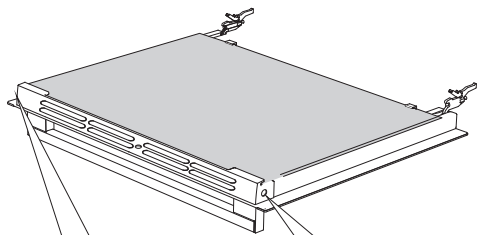
**3** Třetí skleněnou tabuli (pouze u některých modelů), také nazvedněte a vyjměte.

Taktéž sundejte gumové těsnění na skleněné tabuli.

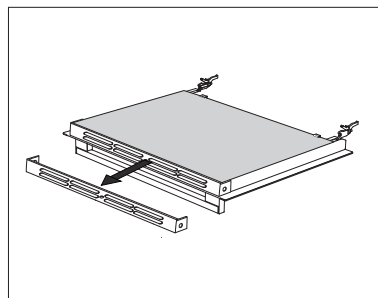


Při zpětném umístění skleněné tabule dodržujte ten samý postup v opačném pořadí. Značení (půlkruhy) na dvířkách a skleněné tabuli by se měla překrývat.

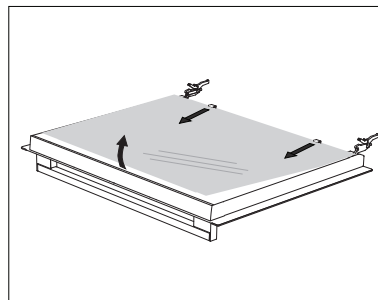
## METODA 2 (závisí od modelu)



**1** Uvolněte držák šroubů na obou stranách dveří.



**2** Vyjměte držák.



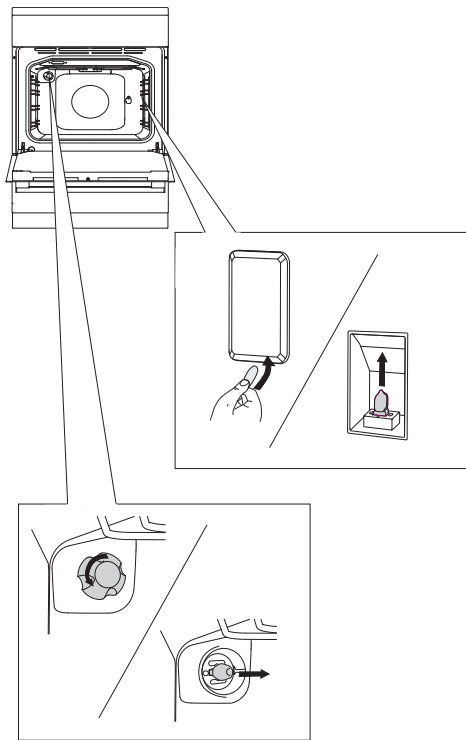
**3** Mírně nadzvedněte sklo dvířek a odstraňte ho z klipů na spodní straně dveří.

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 kabele 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 ponechejte 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. Uschovejte 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.

| TROUBA                                 |  |
|--|--|
| Problém/chyba                          | Řešení   |
| Pojistka se často vyhazuje.            | 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?<br>Jsou dvířka trouby správně zavřena? |

| <b>VARNÁ ZÓNA</b>  |  |   |
|--|--|---|
| <b>Problém/chyba</b>   | <b>Příčina</b>   | <b>Řešení</b>   |
| <b>Zapnuli jste varnou zónu, ale symbol „u“ stále bliká.</b> | 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. |
| <b>Podpora výkonu ohřívání se automaticky vypne.</b>         | 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 varníouzónu a opětovně ji zapněte. Následně aktivujte funkci podpory výkonu. Počkejte chvíli, ať se varná deska ochladí.  |
| <b>Průběžné pípání a »-« blikající na displeji.</b>          | Vylití vody na povrch senzorů, předmět položený na senzory.  | Otřete povrch.  |
| <b>»r« na displeji</b>                                       | Znamená to, že nelze nastavit požadovanou úroveň výkonu, protože byl aktivován limit maximálního výkonu varné desky.   |   |
| <b>»F« na displeji</b>                                       | Znamená to, že během provozu došlo k chybě.  |   |
| <b>Chybová hláška „C“ se objevuje na jednotce displeje.</b>  | Varná deska se přehřála.   | Počkejte, až se deska vychladí.   |
| <b>Chybová hláška „E3“ se objevuje na jednotce displeje.</b> | Nevhodné nádobí bez potřebných feromagnetických vlastností.  | Použijte jiné nádobí (hrnec, pánve).  |
| <b>Jiné poruchy „Er“ nebo „E + číslo“ se zobrazily.</b>      | 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.

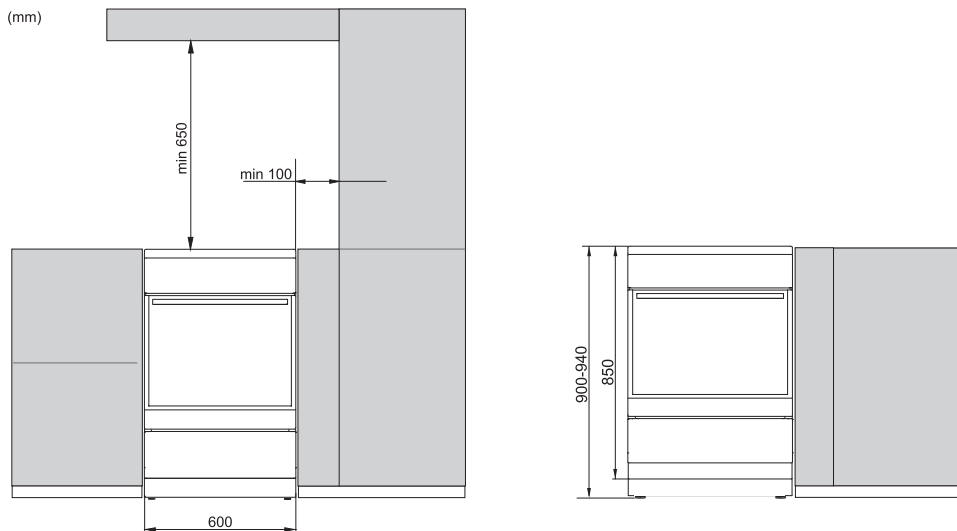
## HLUK BĚHEM INDUKČNÍHO VAŘENÍ A JEHO PŘÍČINY

| Šumy a zvuky                                      | Příčina  | Řešení  |
|---|--|---|
| <b>Provozní šum vytvářený indukci</b>             | Indukční technologie je založena na vlastnostech některých kovů vystavených elektromagnetickému účinku. Ten má za následek vznik takzvaných vířivých proudů, které nutí molekuly k tomu, aby kmitaly. Kmity (vibrace) se převádějí na teplo. To může způsobit tichý šum podle typu kovu. | Je to normální a nejedná se o žádnou chybnou funkci.  |
| <b>Bzučení podobající se zvuku transformátoru</b> | Dochází k němu při vaření na vysoké úrovni výkonu. Důvodem je množství energie přenášené z varné desky do hrnce nebo pánve.  | Tento zvuk zmizí nebo zeslábne, jakmile snížíte úroveň výkonu.  |
| <b>Vibrace a praskot varného nádobí</b>           | Tento zvuk se objevuje u varného nádobí (hrnců nebo pánví) vyrobených z různých materiálů.   | Způsobují ho vibrace v přiléhajících plochách skládajících se z vrstev z různých materiálů. Tento zvuk závisí na varném nádobí. Může se měnit podle množství a typu vařené potraviny. |
| <b>Hluk ventilátoru</b>                           | Správná funkce indukčních elektronických dílů vyžaduje regulaci teploty. Varná deska je proto vybavena ventilátorem, který se spouští různou rychlostí podle detekované teploty.   | Ventilátor může zůstat v chodu i po vypnutí varné desky, jestliže teplota bude stále příliš vysoká.   |



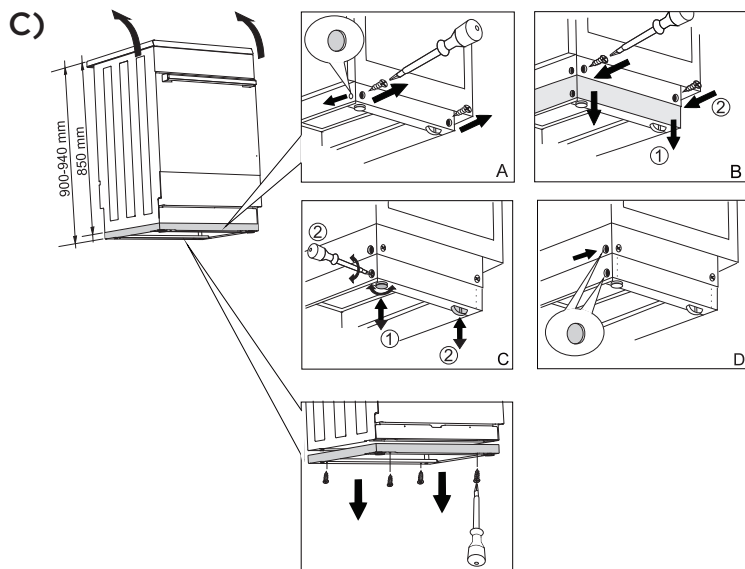
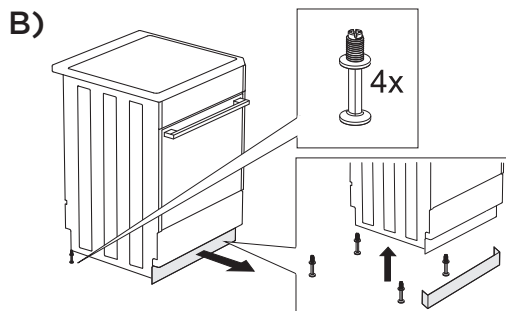
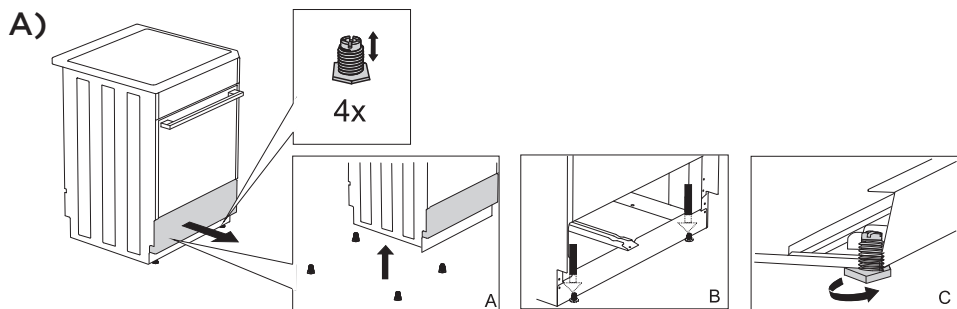
# POKYNY K MONTÁŽI A NAPOJENÍ

## UMÍSTĚNÍ ZAŘÍZENÍ (závisí na modelu)

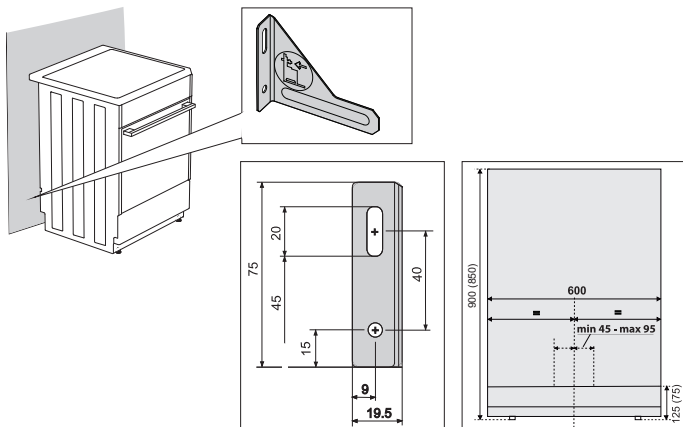



Zdi nebo nábytek v blízkosti zařízení (podlaha, zadní zeď kuchyně, boční zdi) musí být odolné vůči teplotám alespoň do 90°C.

# VYROVNÁNÍ ZAŘÍZENÍ A DODATEČNÁ OPORA

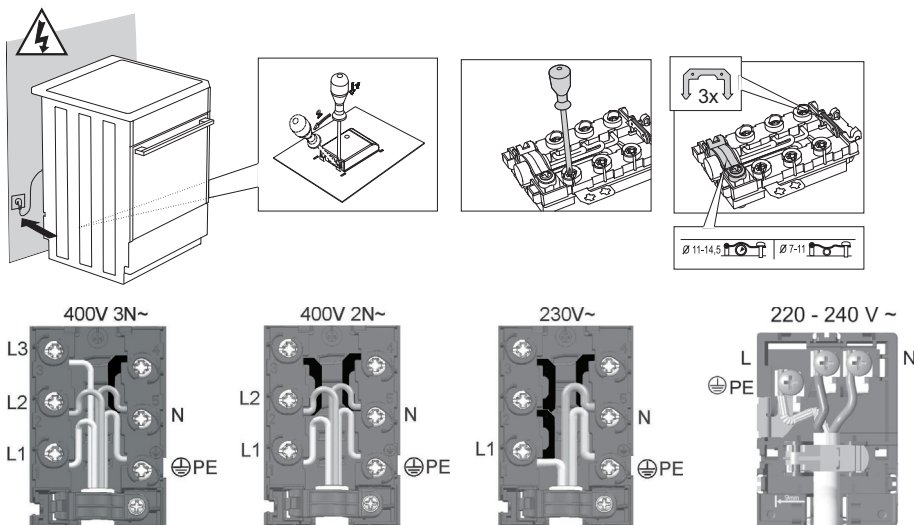


## PREVENCE PŘED PŘEVRHUTÍM



 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

---



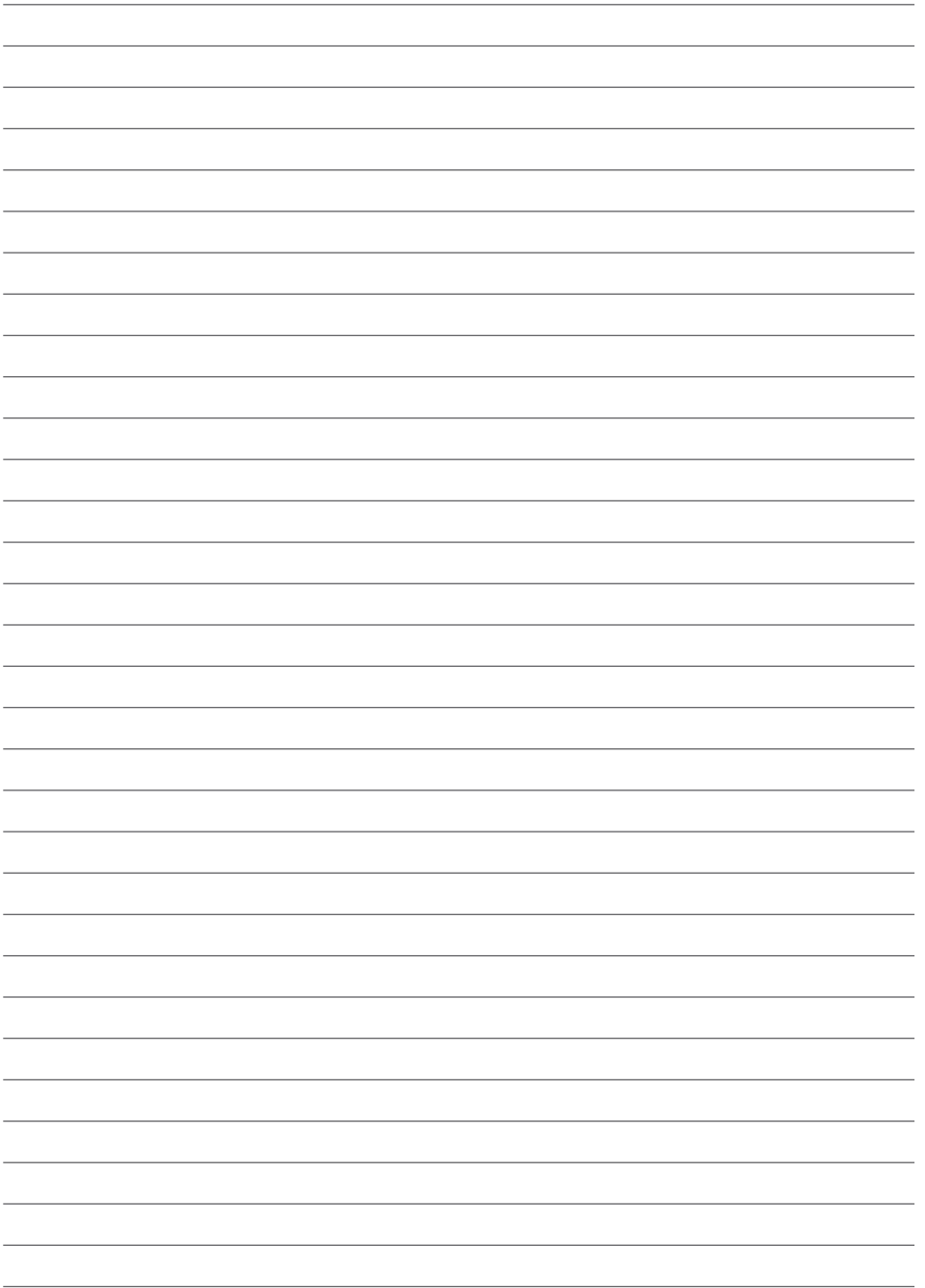
Balení je vyrobeno z ekologicky přijatelných materiálů, které mohou být recyklovány, zlikvidovány nebo zničeny bez rizik vůči životnímu prostředí. Balicí materiály jsou za tímto účelem vhodně označeny.

**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 (03-22)