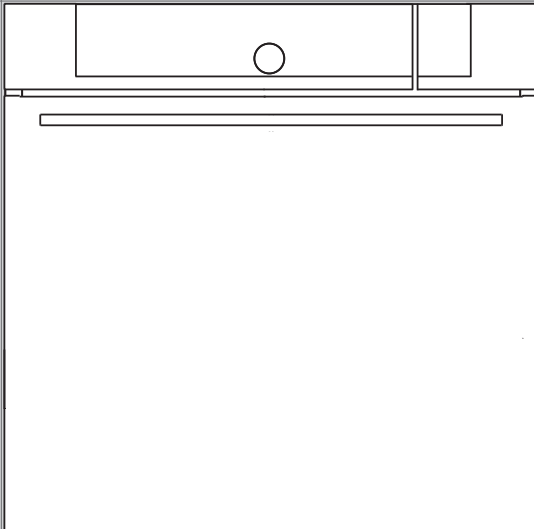


CZ

PODROBNÝ NÁVOD K POUŽITÍ KOMBINOVANÉ PARNÍ TROUBY

gorenje



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

Tento podrobný návod k obsluze vám pomůže správně používat výrobek. Pokyny vás co možná nejrychleji seznámí s novým spotřebičem.

Přesvědčte se, že spotřebič není poškozený. Pokud zjistíte poškození způsobené přepravou, obraťte se na prodejce, od kterého jste spotřebič zakoupili, nebo na regionální sklad, odkud byl spotřebič dodán. Telefonní číslo naleznete na faktuře nebo dodacím listu.

Pokyny pro instalaci a zapojení jsou přiloženy zvlášť.

Pokyny pro používání jsou k dispozici také na naší webové stránce:

www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />



Důležitá informace



Tip, poznámka

OBSAH

4 DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY 6 Před zapojením zařízení	UPOZORNĚNÍ
7 KOMBINOVANÁ PARNÍ TROUBA 11 Informace o spotřebiči - datová deska 12 Řídicí jednotka	ÚVOD
14 PŘED PRVNÍM POUŽITÍM SPOTŘEBIČE 14 Parní vaření 15 Plnění vodní nádrže 16 PRVNÍ POUŽITÍ 17 Zkouška tvrdosti vody	POČÁTEČNÍ PŘÍPRAVA SPOTŘEBIČE
18 VOLBA HLAVNÍCH NABÍDEK PRO PEČENÍ A NASTAVENÍ 19 A) Pečení s volbou typu pokrmu 21 B) Pečení s volbou režimu operace 28 C) Parní vaření (pára - rychlý přístup k parním programům) 31 D) Uložení vlastního programu (můj režim) 32 ZAHÁJENÍ PROCESU PEČENÍ 32 KONEC PŘÍPRAVY POKRMU A VYPNUTÍ TROUBY 33 VOLBA DOPLŇKOVÝCH FUNKCÍ 35 VOLBA VŠEOBECNÝCH NASTAVENÍ 37 POPIS SYSTÉMŮ (REŽIMŮ VAŘENÍ) A TABULKY VAŘENÍ	NASTAVENÍ A PEČENÍ
57 ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ 58 Konvenční čištění trouby 59 Program parního čištění (parní čištění) 60 Čištění nádržky na vodu 61 Čištění filtrační pěny 62 Vytahování a čištění drátěných a teleskopických roztahovatelných naváděcích mechanismů 63 Vyjmutí a zpětná montáž dvířek trouby trouby 66 Demontáž a montáž skleněného panelu dvířek trouby 67 Výměna žárovky	ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA
68 TABULKA ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD 69 LIKVIDACE	ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY



ČTĚTE PEČLIVĚ POKYNY A UCHOVEJTE SI JE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

Tento spotřebič 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 přístupné části 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 mohou během používání zahřát na vysoké teploty. Děti by měly být udržovány mimo dosah trouby.

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

Používejte pouze tepelnou sondu doporučenou pro tuto troubu.

VAROVÁNÍ: Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem.

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.

Nepoužívejte parní čističe nebo vysokotlakové čističe k čištění varné desky, protože mohou způsobit úder elektrickým proudem.

Toto řízení není určeno pro řízení pomocí externích časovačů nebo speciálních ovládacích systémů.

Prostředky pro odpojení musí být zavedeny pevným připojením v souladu s pravidly pro zapojení.

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

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

Spotřebič je určen 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.

Spotřebič může být připojen ke zdroji el. napětí pouze autorizovaným servisním technikem nebo obdobným odborníkem. Manipulace se zařízením nebo neprofesionální oprava může způsobit vážné poranění nebo škody na výrobku.

Jsou-li napájecí kabely jiných zařízení umístěných v blízkosti jiných zařízení zachyceny do dveří mikrovlnné trouby, mohou se poškodit, což může mít za následek zkrat. Z toho důvodu udržujte napájecí kabely jiných zařízení v bezpečné vzdálenosti.

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).

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

Zařízení nezvedejte za rukojeť dvířek.

Bezpečný provoz zařízení není ovlivněn přítomností lišt.

Ujistěte se, aby ventily nikdy nebyly zakryty nebo zablokovány jakýmkoliv způsobem.

Bezpečné a správné používání parní trouby

Ponechte spotřebič v prostorách s pokojovou teplotou nějaký čas před připojením ke zdroji el. napětí, aby se všechny součásti přizpůsobily pokojové teplotě. Pokud je trouba skladována při teplotách blízkých nebo pod bodem mrazu, hrozí nebezpečí poškození některých částí, především čerpadla.

Spotřebič nesmí pracovat v prostředí s teplotou nižší než 5 °C. Za nižší teploty spotřebič nemůže pracovat správně. Pokud je spotřebič v takových podmínkách zapnutý, čerpadlo se může zničit.

Pokud spotřebič nepracuje správně, odpojte ho od zdroje el. napětí.

Nevkládejte do trouby předměty, které by mohly způsobit nebezpečí, když je trouba zapnutá.

Nepoužívejte destilovanou vodu, která není určená ke konzumaci (např. destilovaná voda do baterií, do níž je přidána kyselina).

Pokud otevíráte dvířka trouby (s parním systémem) po vaření nebo během vaření v páře, ujistěte se, že jste je otevřeli úplně, protože pára z vnitřku trouby může negativně ovlivnit činnost ovládacího panelu.

Po ukončení vaření v páře, v troubě zůstane zbytková pára. Opatrně otevřete dvířka trouby, protože hrozí opaření párou. Vyčistěte troubu až poté, co vychladne na pokojovou teplotu.

Po pečení, zbylá voda v parním systému je načerpána zpátky do nádrže na vodu. Avšak, voda zde může být horká. Buďte opatrní při vyprazdňování nádrže na vodu.

K zabránění tvorby vodního kamene, nechte dveře trouby po pečení otevřené, aby vnitřek trouby vychladl na pokojovou teplotu.

Je nebezpečné otevírat dvířka trouby během parního cyklu, protože se tím zvýší spotřeba energie a tvorba kondenzátu.

PŘED ZAPOJENÍM ZAŘÍZENÍ:

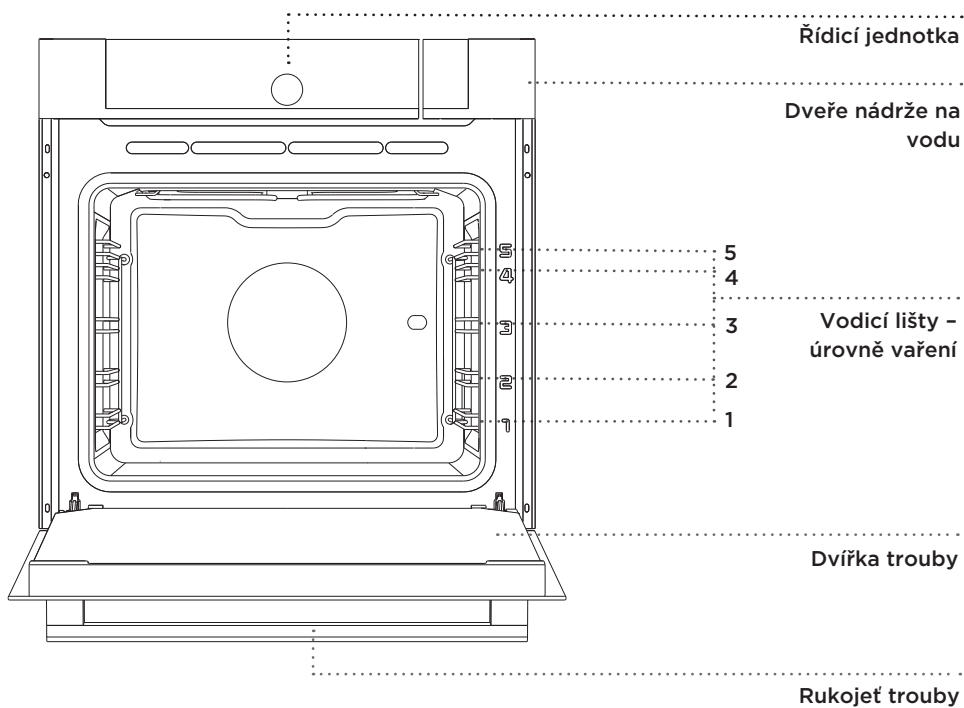


Před zapojením zařízení si přečtěte podrobně pokyny k použití. Záruční opravy nebo jakékoliv jiné nároky ze záruky se nevztahují na případy nesprávného zapojení nebo použití.

KOMBINOVANÁ PARNÍ TROUBA

(POPIS TROUBY A ZAŘÍZENÍ - V ZÁVISLOSTI NA PŘÍSLUŠNÉM MODELU)

Obrázek znázorňuje jeden z vestavných modelů spotřebiče. Protože spotřebiče, pro které byly tyto pokyny sestaveny, mohou mít různé vybavení, může se stát, že některé funkce nebo vybavení popsané v tomto návodu nebudou na vašem spotřebiči k dispozici.



VODICÍ LIŠTY

Ve vnitřním prostoru trouby jsou pro přípravu potravin k dispozici 5 úrovně. (Upozorňujeme, že úrovně/výšky jsou počítány odspodu směrem nahoru). Úrovně 4 a 5 jsou určeny pro grilování.

TELESKOPICKÉ VODICÍ LIŠTY

Teleskopické vytahovací naváděcí mechanismy mohou být instalovány na 2., 3. a 4. úrovni. Vytahovací naváděcí mechanismy mohou být vytahovány částečně nebo zcela.

VYPÍNAČ DVEŘÍ NA TROUBĚ

Pokud během provozu otevřete dveře trouby, dojde k vypnutí ohřivačů, ventilátoru a parního generátoru. Po opětovném uzavření dveří zapne spínač znovu ohřivače a nástřík páry.

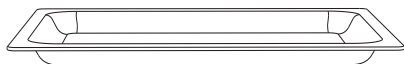
CHLADICÍ VENTILÁTOR

Spotřebič je vybaven chladicím ventilátorem, který zajišťuje chlazení pláště a ovládacího panelu.

ROZŠÍŘENÝ PROVOZ CHLADICÍHO VENTILÁTORU

Po vypnutí trouby je chladicí ventilátor po určitou dobu ještě v provozu, aby zajistil ochlazení trouby. (Rozšířený provoz chladicího ventilátoru závisí na teplotě ve středu trouby).

VYBAVENÍ TROUBY A PŘÍSLUŠENSTVÍ (Podle modelu)



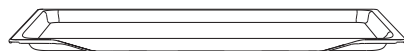
SKLENĚNÁ PEČICÍ MISKA je určena pro pečení ve všech systémech trouby. Lze ji použít rovněž jako servírovací podnos.



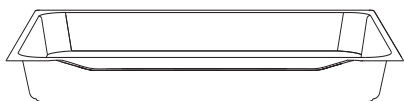
ROŠT je určený pro grilování nebo jako podnos pro pekáč, pečicí plech či pečicí misku.




Rošt je vybaven bezpečnostní západkou. Proto je nutné před vysunutím roštu z trouby lehce nadzvednout přední část roštu.




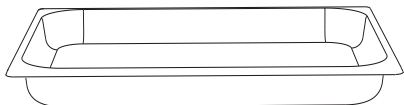
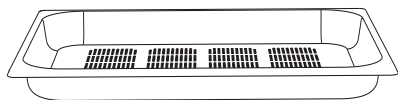
MĚLKÝ PEČICÍ PLECH je určen pro pečení pečiva a koláčů.



HLUBOKÝ PEKÁČ je určen pro pečení masa a pečiva z tekutého těsta. Lze jej použít rovněž jako podnos pro odkapávání.

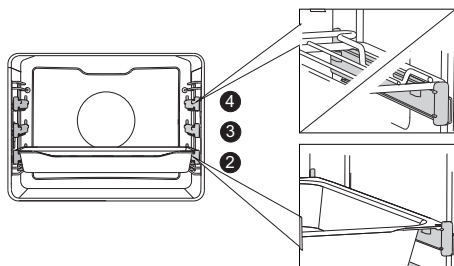
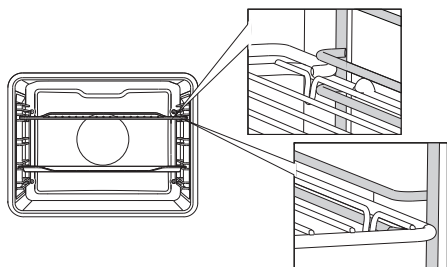
 Během procesu přípravy jídla nikdy nepokládejte táč pro hluboké pečení na první naváděcí mechanismus, s výjimkou grilování a s výjimkou případů, kdy používáte táč pro hluboké pečení pouze jako odkapávací táč.

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




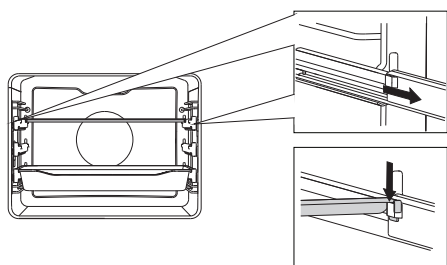
PARNÍ SADA (INOX) se používá pro parní vaření. Umístěte perforovaný zásobník na střední úrovni a odkapávací zásobník o jednu úroveň níže.

Okraje podnosu musejí být vždy zasunuty do mezery mezi dva drátové profily.



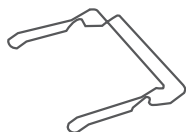
U teleskopických výsuvných lišt vytáhněte nejdříve lišty první úrovně a položte na ně mřížku nebo pečicí plech. Poté je rukou zatlačte zpět do trouby tak daleko, jak to půjde.

 Dvířka trouby zavřete až po úplném zasunutí teleskopických vodicích lišt do trouby.



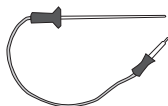
SYNCHRONIZAČNÍ TYČ

Tato tyč může být nainstalována na teleskopických rozšířitelných naváděcích mechanismech (plné rozšíření) nebo z těchto mechanismů může být vytažena ven. Nejprve vytáhněte oba naváděcí mechanismy z jedné úrovně. Umístěte tyč na dva záchytné body na naváděcích mechanismech a poté tyto naváděcí mechanismy ručně tlačte dovnitř až na doraz.



DRŽÁK ZÁSOBNÍKU PRO PEČENÍ

zjednodušuje proces vytahování horkých pečicích táců z trouby po pečení.



Teplotní SONDA pro maso.

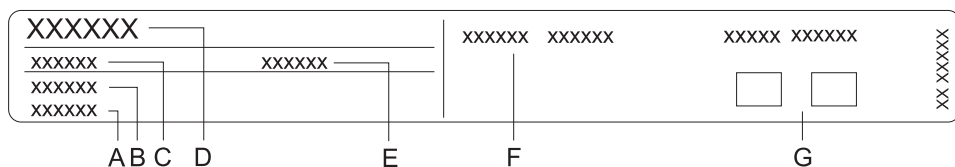
ODREZOVACÍ PROSTŘEDEK pro čištění parního systému.

ZKUŠEBNÍ PAPIŘOVÝ PROUŽEK pro zkoušku tvrdosti vody



Spotřebič a některá přístupná místa mají při pečení tendenci zahřívat se. Používejte ochranné rukavice.

INFORMACE O SPOTŘEBIČI - DATOVÁ DESKA (PODLE MODELU)

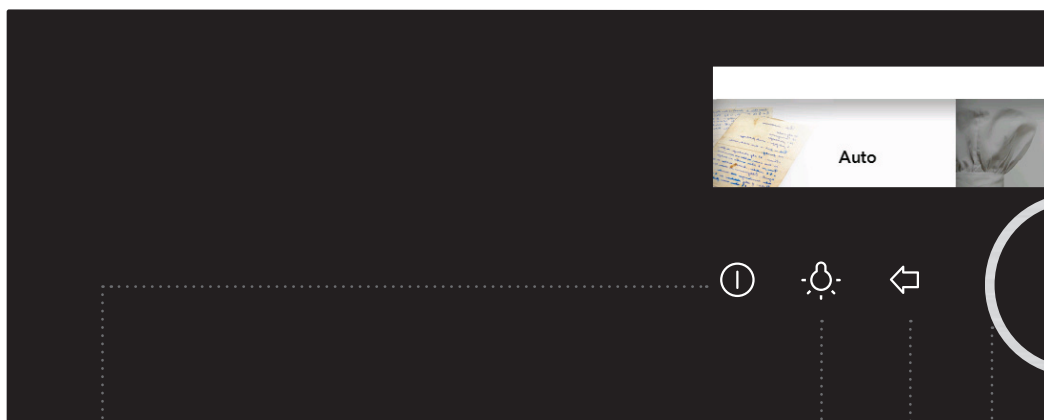


- A Výrobní číslo
- B Kód
- C Typ
- D Značka
- E Model
- F Technická data
- G Symboly shody

Typový štítek uvádějící základní informace o spotřebiči je umístěn na okraji trouby a je vidět, když se otevřou dvířka trouby.

ŘÍDICÍ JEDNOTKA

(Podle modelu)



1 HLAVNÍ VYPÍNAČ

2 SPÍNAČ ZAPNUTÍ/ VYPNUTÍ OSVĚTLENÍ TROUBY

3 ZPĚTNÉ TLAČÍTKO

Krátce stiskněte tlačítko, abyste se vrátili do předchozí nabídky.

Stiskněte a podržte tlačítko, abyste se vrátili do hlavní nabídky.

4 KNOFLÍK pro výběr a POTVRZENÍ

Otáčením knoflíku vyberte nastavení.

Stisknutím knoflíku potvrďte svůj výběr.



5 MINUTKA/
ALARM

6 TLAČÍTKO
DĚTSKÉ
POJISTKY

7 TLAČÍTKO
ZAPNUTÍ/
VYPNUTÍ

8 DISPLEJ -
zobrazuje veškerá
nastavení

Dlouhé stisknutí:
START

**Dlouhé stisknutí za
provozu:** STOP

POZNÁMKA:

Tlačítka reagují lépe, když se jich dotýkáte větší plochou prstu. Každé stisknutí tlačítka je potvrzeno krátkým zvukovým signálem.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM SPOTŘEBIČE

Před prvním použitím odstraňte všechny komponenty z trouby, včetně transportního zařízení. Omyjte veškeré příslušenství a nádoby teplou vodou a obvyklým detergentem. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky.

Před prvním použitím trouby tuto troubu zahřejte bez jídla, v systému "vrchní a spodní ohřev", při teplotě 200 °C a po dobu cca jedné hodiny. Objeví se charakteristický zápach „nového spotřebiče“. Při prvním použití dobře vyvětrejte příslušnou místnost.

PARNÍ VAŘENÍ

Parní vaření je zdravé a přírodní; plně uchovává chuť potravin. Při této metodě vaření se neuvolňuje žádný zápach.

Výhody parního vaření:

Vaření (dušení, zapékání) je zahájeno dříve, než teplota uvnitř trouby dosáhne hodnoty 100 °C. Pomalé vaření (dušení, zapékání) je možné rovněž při nižších teplotách.

Tento postup je zdravý: vitamíny a minerály jsou dobře uchovávány, protože pouze jejich malá část se rozpouští v kondenzační vodě, která přichází do kontaktu s potravinou.

Během přípravy jídla není nutné přidávat žádné tuky. Pára uchovává chuť pokrmu.

Neobjevují se žádné zápachy, zápach po grilování nebo zápach spáleného tuku na pánvi.

Navíc nedochází k žádným ztrátám, protože potraviny se nerozpouštějí ve vodě.

V páře se nerozšiřuje chuť nebo zápach do okolního prostoru; maso nebo ryby lze připravovat společně se zeleninou.

Pára je rovněž vhodná pro blanching (bělení), rozmrazování a ohřívání nebo pro uchovávání potravin v teplém stavu.

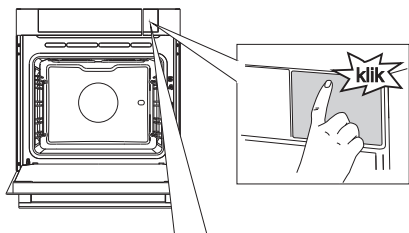
PLNĚNÍ VODNÍ NÁDRŽE

VODNÍ NÁDRŽ umožňuje nezávislý přívod vody do parní trouby. Nádrž má objem přibližně 1,3 litrů (maximální hladina vody – viz značka). Tento objem je dostatečný pro 3hodinovou přípravu jídla s nejdelším parním cyklem (horký vzduch s párou ve „vysokém“ systému).

 Před prvním použitím vodní nádrž vyčistěte.

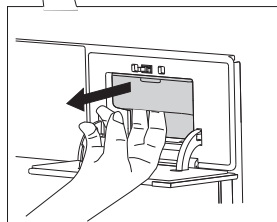


Vodní nádrž vždy naplňujte čistou a chladnou vodou z vodovodu, láhвовou vodou bez přísad nebo destilovanou vodou, která je vhodná pro přípravu potravin. Voda naléváná do vodní nádrže musí mít teplotu 20 °C (+/- 10°C).

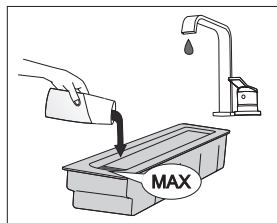


1 Zatlačte (na místo se štítkem) a otevřete dveře nádrže

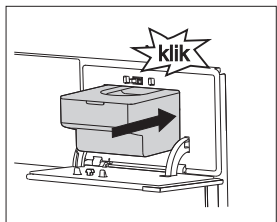
 Štítek může být později odstraněn.




2 Vytáhněte vodní nádrž z krytu zatažením za výklenek.



3 Otevřete víko. Omyjte nádrž vodou. Znovu nádrž smontujte. Před použitím přidejte čerstvou vodu až po značku MAX uvedenou na nádrži.



4 Zatlačte vodní nádrž zpět do ochranného krytu, až do konečné pozice (ozve se krátké zaklapnutí). Poté zatlačte a uzavřete dveře nádrže.

 Po ukončení přípravy pokrmu se zbývající voda odčerpá z parního systému zpět do vodní nádrže. Víko a vodní nádrž můžete omývat standardními neabrazivními tekutými čisticími prostředky nebo v myčce na nádobí.

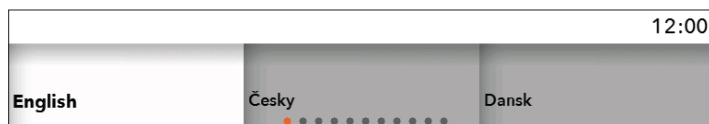
PRVNÍ POUŽITÍ

VOLBA JAZYKA

při prvním připojení spotřebiče k napájecímu systému nebo po delší odstavce prosím vyberte požadovaný jazyk. Výchozím jazykem je angličtina.

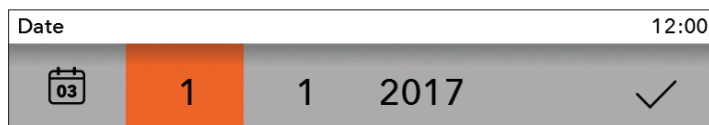


Každé nastavení potvrďte stisknutím KNOFLÍKU.



Otočte KNOFLÍKEM a zvolte požadovaný jazyk. Svou volbu potvrďte.

NASTAVENÍ DATA



Stisknutím KNOFLÍKU nastavte DEN, MĚSÍC a ROK. Otáčejte knoflíkem a potvrďte svůj výběr označením příslušného pole.

NASTAVENÍ HODIN



Otočte KNOFLÍKEM a nastavte HODINY. Potvrďte svůj výběr označením příslušného pole.



Trouba funguje i tehdy, když neprovedete nastavení času dne. V tomto případě však není možné používat funkce časovače (viz kapitola VOLBA FUNKCÍ ČASOVAČE).

Po několika minutách bez aktivity přechází spotřebič do pohotovostního režimu.

ZMĚNA NASTAVENÍ HODIN

Čas v daném dnu můžete změnit, když není aktivována funkce časovače (viz kapitola VOLBA VŠEOBECNÝCH NASTAVENÍ).

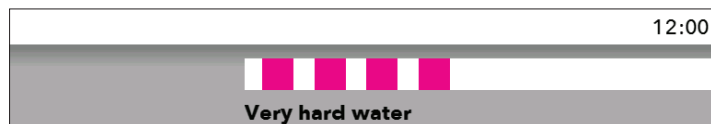
ZKOUŠKA TVRDOSTI VODY

Zkouška tvrdosti vody musí být provedena před prvním použitím.

Na obrazovce se objeví proužek s nápisem "**Velmi tvrdá voda**".



Maximální hodnota tvrdosti vody je nastavena jako výchozí hodnota v továrně.



Namočte testovací papírový proužek (dodávaný společně se zařízením) do vody a nechte jej ponořený na dobu jedné (1) sekundy. Počkejte jednu minutu a poté zkontrolujte počet proužků na papíru. Zadejte údaj o počtu proužků do zařízení. Otočte KNOFLÍKEM.

	4 zelené proužky	Velmi měkká voda
	1 červený proužek	Měkká voda
	2 červené proužky	Středně tvrdá voda
	3 červené proužky	Tvrdá voda
	4 červené proužky	Velmi tvrdá voda

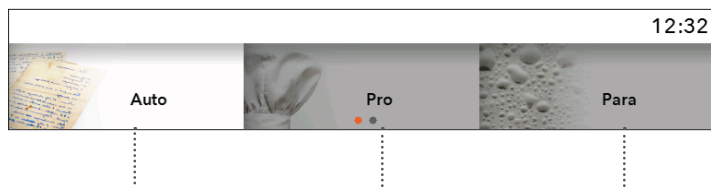
ZMĚNA NASTAVENÍ TVRDOSTI VODY

Tvrdot vodu můžete nastavit také v nabídce VOLBA VŠEOBECNÝCH NASTAVENÍ.



Nesprávné nastavení tvrdosti vody může mít vliv na provoz a životnost zařízení.

VOLBA HLAVNÍCH NABÍDEK PRO PEČENÍ A NASTAVENÍ



Otočte KNOFLÍKEM a zvolte název menu (nabídky). Volbu potvrďte stisknutím KNOFLÍKU. NÁZEV zvoleného menu se objeví nahoře.



Každé nastavení potvrďte stisknutím KNOFLÍKU.

A) Auto

V tomto režimu nejprve zvolte typ nádobí a potom vybraný pokrm s automatickým nastavením množství, úrovně měřidla a konce operace.

Program nabízí různé předem nastavené recepty, které byly vyzkoušeny odbornými kuchaři a nutričními experty.

B) Pro

Tento režim umožňuje volbu pokrmů s předem nastavenými továrními hodnotami, které můžete různě upravovat.

C) Pára

Přírodní způsob přípravy pokrmů, který plně uchovává chuť potravin.

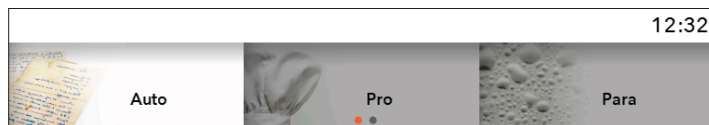
D) Můj režim

Tento režim umožňuje připravovat pokrmy podle vašeho přání, pokaždé se stejným postupem a ve stejném nastavení. Svě nastavení můžete uložit v paměti trouby a vyvolat je při dalším použití.

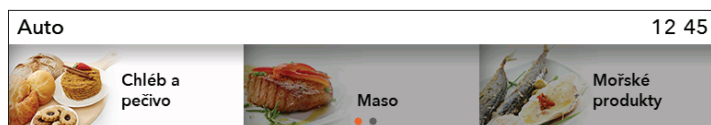
A) PEČENÍ S VOLBOU TYPU POKRMU

(Automatický režim - Auto)

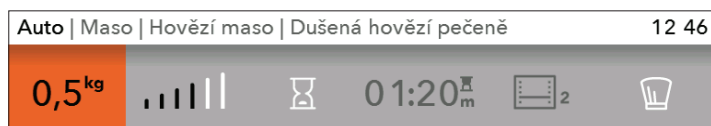
 Každé nastavení potvrďte stisknutím KNOFLÍKU.



Otočte KNOFLÍKEM a zvolte **Auto**. Volbu potvrďte stisknutím KNOFLÍKU.





Zvolte typ pokrmu a vybrané jídlo. Svou volbu potvrďte.




Zobrazí se předem nastavené hodnoty. Můžete zvolit množství, úroveň měřidla a opožděný start (konec pečení).

- 1 množství
- 2 úroveň měřidla
- 3 opožděný start
- 4 doba pečení
- 5 pečicí systém a doporučená úroveň
- 6 profesionální režim (Pro)

 Pokud je v automatickém režimu zvolen symbol , program přechází do **Profesionálního režimu (Pro)** (viz kapitola PEČENÍ S VOLBOU REŽIMU).

Pro zahájení procesu pečení se dotkněte tlačítka START/STOP.
Veškerá zvolená nastavení se zobrazí na displeji.

PŘEDEHŘÍVÁNÍ

Některé typy jídel v režimu **Auto** také obsahují funkci předehřátí .

Když zvolíte typ jídla, zobrazí se následující upozornění: **"Zvolený program obsahuje funkci předehřívání."** (Potvrďte svůj výběr pomocí KNOFLÍKU.) **"Předehřátí spuštěné."**

Zatím však jídlo nekládejte. Na displeji se bude střídát aktuální a nastavená teplota.

Po dosažení zvolené teploty se proces předehřevu zastaví a zazní akustický signál.

Na displeji se zobrazí následující upozornění: **"Předehřev je dokončen"**.

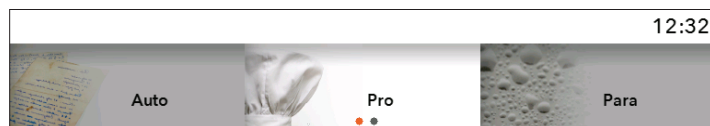
Otevřete dvířka a vložte jídlo. Program pak obnoví proces vaření se zvoleným nastavením.



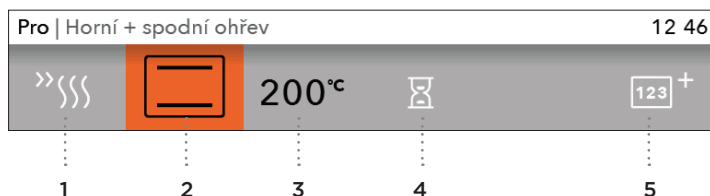
Když je nastavena funkce předehřevu, funkci opožděného spuštění nelze použít.

B) PEČENÍ S VOLBOU REŽIMU OPERACE (Profesionální režim a parní režim)

 Každé nastavení potvrďte stisknutím KNOFLÍKU.



Otočte KNOFLÍKEM a zvolte **Pro**. Svou volbu potvrďte.



Zvolte své vlastní základní nastavení.

ZÁKLADNÍ NASTAVENÍ


- 1 předehřívání
- 2 systém (viz tabulka SYSTÉMY TROUBY)
- 3 teplota v troubě

DALŠÍ NASTAVENÍ

- 4 doba pečení (viz kapitola FUNKCE ČASOVAČE – DOBA TRVÁNÍ)
- 5 Vícefázové vaření (viz kapitola VÍCEFÁZOVÉ VAŘENÍ)
- 6 (nástrík páry) (viz kapitola NÁSTRÍK PÁRY)

PŘEDEHŘÍVÁNÍ

Použijte funkci předehřívání, pokud chcete troubu zahřát na požadovanou teplotu co nejdříve.

Po výběru tohoto symbolu  se aktivuje funkce předehřívání a zobrazí se upozornění: **"Předehřívání se začalo."** Zatím však jídlo nevkládejte. Na displeji se bude střídát aktuální a nastavená teplota.










Po dosažení zvolené teploty se proces předehřevu zastaví a zazní akustický signál.



Na displeji se zobrazí následující upozornění: **"Předehřev je dokončen."**

Otevřete dvířka a vložte jídlo. Program pak obnoví proces vaření se zvoleným nastavením.






 Když je nastavena funkce předehřevu, funkci opožděného spuštění nelze použít.

SYSTÉMY TROUBY (v závislosti na modelu)


SYSTÉM	POPIS	PŘEDEM NASTAVENÁ TEPLOTA (°C)	MIN - MAX TEPLOTA (°C)
SYSTÉMY TROUBY			
	HORNÍ + SPODNÍ OHŘEV Topné články ve spodní části a ve stropě uvnitř trouby budou rovnoměrně vyzařovat teplo do vnitřku trouby. Pečivo nebo maso lze péci pouze na jedné výškové úrovni.	200	30-230
	HORNÍ OHŘEV Teplo bude vyzařovat pouze topný článek ve stropě uvnitř trouby. Použijte tento topný článek k opečení horní strany pokrmu do hněda.	150	30-230
	SPODNÍ OHŘEV Teplo bude vyzařovat pouze topný článek ve spodní části vnitřku trouby. Použijte tento topný článek k opečení dolní strany pokrmu do hněda.	160	30-230
	MALÝ GRIL Aktivuje se pouze topné těleso grilu, které je součástí velké grilovací sady. Použijte tento topný článek ke grilování několika otevřených sendvičů, pивních klobás nebo k toastování chleba.	230	30-230
	VELKÝ GRIL V provozu bude horní topný článek a topný článek grilu. Teplo je vyzařováno přímo topným článkem nainstalovaným ve stropě trouby. Pro zvýšení výhřevnosti je spuštěn i horní topný článek. Tento systém se používá pro grilování menšího počtu sendvičů, klobás nebo toastů.	230	30-230
	VELKÝ GRIL + VENTILÁTOR V provozu bude topný článek grilu a ventilátor. Tato kombinace se používá ke grilování masa a k pečení větších kusů masa nebo drůbeže v jedné výškové úrovni. Hodí se i pro gratinování pokrmů a pro opékání křupavé kůrky do hněda.	170	30-230
	HORKÝ VZDUCH + DOLNÍ OHŘEV V provozu bude spodní topný článek, kruhový topný článek a ventilátor. Používá se k pečení pizzy, většiny pečiva, ovocných koláčů, kynutého těsta a křehké kůrky na několika úrovních současně.	200	30-230
	HORKÝ VZDUCH V provozu bude kruhový topný článek a ventilátor. Ventilátor nainstalovaný v zadní stěně uvnitř trouby zajistí konstantní cirkulaci horkého vzduchu kolem pečeně nebo pečiva. Tento režim se používá k pečení masa a pečiva na několika úrovních současně.	180	30-230
	ECO HORKÝ VZDUCH ¹⁾ V tomto režimu je v průběhu pečení optimalizována spotřeba energie. Tento režim se používá pro pečení masa a pečení koláčů / pečiva.	180	120- 230

SYSTÉM	POPIS	PŘEDEM NASTAVENÁ TEPLOTA (°C)	MIN - MAX TEPLOTA (°C)
SYSTÉMY TROUBY			
	SPODNÍ OHŘEV + VENTILÁTOR Tento režim se používá pro pečení kynutého těsta, které zvětší pouze mírně svůj objem, a pro zavařování ovoce a zeleniny.	180	30-230
	ZAPÉKÁNÍ V režimu/systému Automatického pečení se zapne horní topné těleso v kombinaci s grilem a kruhovým topným tělesem. Tento režim je vhodný pro pečení všech druhů masa.	180	30-230

¹⁾ Používá se pro stanovení třídy energetické účinnosti podle normy EN 60350-1. V tomto režimu se nezobrazuje skutečná teplota trouby vzhledem k použití speciálního provozního algoritmu a využití zbytkového tepla.

SYSTÉM	POPIS	PŘEDEM NASTAVENÁ TEPLOTA (°C)	MIN - MAX TEPLOTA (°C)
	HORKÝ VZDUCH S PÁROU Systém slouží k vaření a rozmrazování. Umožňuje rychlé a efektivní vaření beze změny barvy a tvaru pokrmu. K dispozici jsou tři možnosti:	160	
	VYSOKÁ: příprava řízků, steaků a menších kousků masa		30-230
	STŘEDNÍ: ohřívání chlazených/mražených jídel, příprava rybích filetů a gratinování zeleniny		30-230
	NÍZKÁ: příprava velkých kousků masa (pečeně, celé kuře), pečení kynutého těsta (chleba nebo rohlíky), příprava lasagni atd.		30-230
	PÁRA Používá se pro všechny typy masa, dušená jídla, zeleninu, koláče, dorty, chléb a gratinované pokrmy (tj. jídla, která vyžadují delší dobu pečení).	100	-
	SOUS VIDE Je postup pomalé přípravy pokrmu s vakuově uzavřenými potravinami, které jsou připravovány v určité a přesně udržované teplotě. Metoda Sous vide je vhodná pro přípravu masa, ryb a veškerých druhů ovoce a zeleniny. Potraviny připravované tímto způsobem jsou šťavnaté a obsahují plnější chuť.	50	30-95

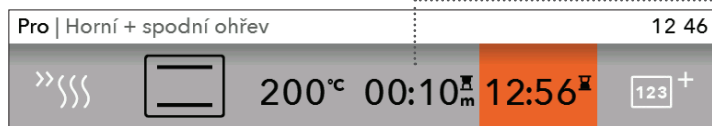
Pro zahájení procesu pečení se dotkněte tlačítka **START/STOP**. Veškerá zvolení nastavení se zobrazí na displeji.

 Symbol °C bliká na displeji, dokud nebude dosaženo nastavené teploty. Zazní pípnutí. Během tohoto procesu nemůžete měnit systémy pečení.

FUNKCE ČASOVAČE – DOBA TRVÁNÍ



V základním profesionálním režimu zvolte Funkci časovače. Volbu potvrďte stisknutím KNOFLÍKU.



Doba trvání provozu trouby

Opožděný start



Nastavení doby vaření

V tomto režimu můžete definovat dobu trvání provozu trouby.

Nastavte požadovanou dobu vaření a potvrďte svůj výběr (max. doba vaření je 10 hodin).

Zobrazí se příslušný čas ukončení operace.

Pro spuštění procesu vaření stisknete tlačítko START.

Veškerá zvolená nastavení se zobrazí na displeji.

Vypnete všechny funkce časovače nastavením času na hodnotu 0.



Nastavení opožděného startu



Nastavení odloženého startu není možné na systémech malý gril, velký gril a gril s ventilátorem.

V tomto režimu můžete určit dobu trvání procesu vaření (doba vaření) a také časovou dobu, ve které má být proces vaření ukončen (doba ukončení) (zpoždění může být nastaveno na max. 24 hodin).

Hodiny musejí být nastaveny na aktuální čas.

Příklad:

Aktuální čas: 12:00

Doba vaření: 2 hodiny

Konec vaření: 18:00

Nejprve nastavte DOBU VAŘENÍ (2 hodiny). Automaticky se zobrazí součet aktuálního času a doby vaření (14:00). Poté zvolte ČAS UKONČENÍ a nastavte časovač (18:00).

Pro spuštění procesu vaření stisknete tlačítko START. Časovač počká na okamžik pro zahájení procesu vaření. Na displeji se objeví zpráva: „Opožděný start.“

Proces vaření bude zahájen v 16:00.“ Jakmile nastavená časová doba vyprší, trouba se automaticky vypne.



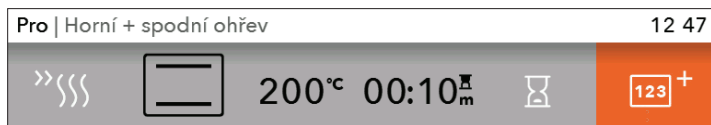
Po uplynutí nastaveného času se trouba automaticky zastaví (konec vaření). Zazní krátký akustický signál a v menu se zobrazí Konec.

Po několika minutách bez aktivity přechází spotřebič do pohotovostního režimu.

VÍCEFÁZOVÉ VAŘENÍ

Tento režim umožňuje kombinaci tří po sobě jdoucích různých způsobů přípravy jídla během jednoho procesu pečení.

Pomocí provedení různých nastavení můžete připravovat pokrmy přesně podle vašich představ.



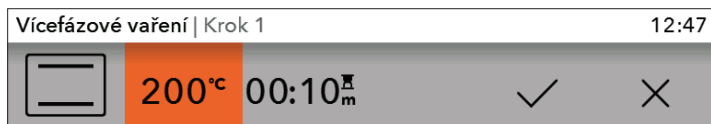
V základním Pro režimu jsou k dispozici programy **Krokové vaření** a vaření v Páře. Nastavení potvrďte stisknutím TLAČÍTKA.



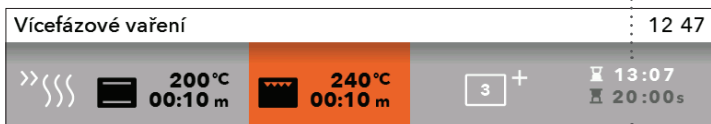
Zvolte: krok 1, krok 2, krok 3. Své nastavení potvrďte stisknutím KNOFLÍKU.



Krok 1 je již předem zvolen, pokud máte nastaveny **Funkce časovače**.



Nastavte systém, teplotu a časovou dobu. Volbu potvrďte OZNAČENÍM POLE a stisknutím KNOFLÍKU.

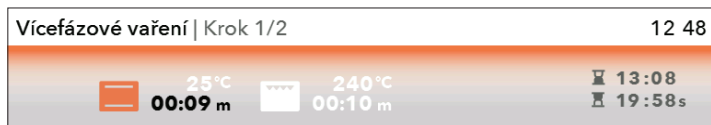



Celková doba pečení - konec

Teplota a doba trvání zvoleného kroku

Postup (stav) aktuálního kroku

Po stisknutí tlačítka START začne trouba běžet nejprve podle kroku 1. (Stavová lišta na spodní straně obrazovky indikuje aktuální krok procesu pečení). Po vypršení určité časové doby bude aktivován krok 2 a poté krok 3, pokud byl také zvolen.



 Pokud chcete během provozu zrušit jakýkoli z příslušných kroků, otočte KNOFLÍKEM, zvolte příslušný krok a zrušte jej pomocí OZNAČENÍ KŘÍŽKEM. Toto můžete provést pouze u kroků, jež nebyly dosud zahájeny.

VSTŘIKOVÁNÍ PÁRY

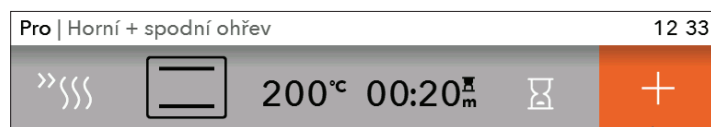
Nástřik páry se doporučuje v následujících případech:

- **maso** (ke konci procesu přípravy pokrmu): maso bude šťavnatější a měkčí; maso nemusíte potírat. Maso: hovězí, telecí, vepřové, zvěřina, drůbež, jehněčí, ryby, uzeniny;
- **chléb a housky**: páru používejte během prvních 5-10 minut pečení. Kůrka bude křupavá a krásně hnědá;
- **zelenina a ovocné suflé**, lasagne (druh těstovin), škrobové pokrmy, pudinky;
- **zelenina**, obzvláště brambory, květák, brokolice, mrkev, cukety a lilek.

Nástřik páry je možný v **profesionálním režimu** při volbě doby vaření. Doba vaření musí být dostatečně dlouhá, aby bylo možné provést nástřik páry.



Celková doba vaření nesmí být kratší než 10 minut.



Pro nástřik páry zvolte **symbol +**.

Nastavení potvrďte stisknutím KNOFLÍKU.



Otočte KNOFLÍKEM a zvolte příslušný symbol.

- Vícefázové vaření (Viz kapitola VÍCEFÁZOVÉ VAŘENÍ.)

- Intenzita nástřiku páry na třech úrovníchpare

A) JEDNOTLIVÉ KROKY NÁSTŘIKU PÁRY

Nastavte jednotlivé kroky (viz kapitola NEKOLIKAFÁZOVÉ VAŘENÍ). Zvolte **symbol +** pro nástřik páry. Systém automaticky vypočte jednotlivé nástřiky páry podle celkové doby vaření. Pro spuštění provozu trouby se dotkněte tlačítka START/STOP.

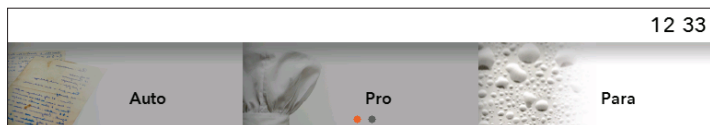
B) PŘÍMÝ NÁSTŘIK PÁRY

Přímý nástřik páry se používá v rámci procesu vaření. Zvolte symbol . Objeví se upozornění:

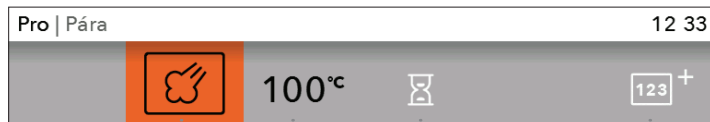
„Přejete si nastříknout páru?“ Symbol bude blikat, dokud nebude proces ukončen. Přímý nástřik páry bude opakován ve třech krocích; symbol páry zmizí.

C) PARNÍ VAŘENÍ (Pára - rychlý přístup k parním programům)

 Každé nastavení potvrďte stisknutím KNOFLÍKU.



Otočte KNOFLÍKEM a zvolte režim **Páry**. Nastavení potvrďte stisknutím KNOFLÍKU.



Zvolte své vlastní základní nastavení.

- 1 **Systém**
- 2 **Teplota v troubě**
- 3 **Doba vaření**
- 4 **Vícefázové vaření (viz kapitola VÍCEFÁZOVÉ VAŘENÍ)**

 Pokud chcete zahřát troubu co nejrychleji na požadovanou teplotu, použijte funkci pro předehřívání.

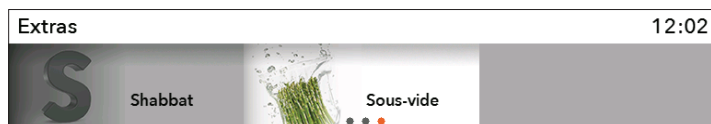
Naplněte vodní nádrž čerstvou vodou až po značku MAX. PARNÍ SADU používejte pro vaření zeleniny, ryb, masa a brambor - pokud nevaříte v omáčce. Parní sadu položte na 2. naváděcí mechanismus.

SOUS VIDE (PARNÍ VAŘENÍ)

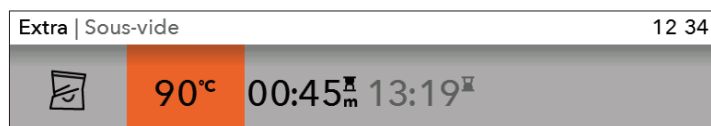
Pokrm okořeňte a uzavřete jej v plastovém vaku, který je vhodný pro vakuové utěsnění a pro vaření metodou Sous vide. Uložte utěsněný vak s jídlem na perforovaný zásobník a tento zásobník pak umístěte na střední rošt v troubě.



Otočte KNOFLÍKEM a zvolte režim **Extra** v hlavním menu. Svou volbu potvrďte. Objeví se menu EXTRAS



Otočte KNOFLÍKEM a zvolte režim **Sous vide**.



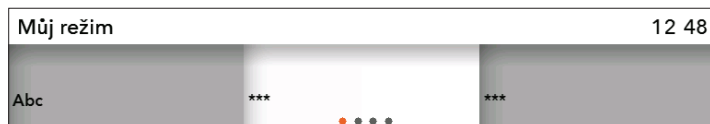
Zvolte teplotu a dobu vaření. Vařte pokrm delší dobu při nízké teplotě (viz tabulka pro vaření).

Po ukončení procesu vaření vytáhněte pokrm z vaku. Pro dosažení intenzivnější chuti můžete pokrm rychle ošlehnout horkým olejem.

Pokrm	Tloušťka (cm)	Ikona pro teplotu (°C)	Doba přípravy pokrmu (minute)
MASO			
Hovězí steak, medium	3	60	150-180
Hovězí steak, dobře propečený	3	70	140-170
Vepřový steak, medium	3	65	70-100
Vepřový steak, dobře propečený	3	70	70-100
Jehněčí steak, medium	2	60	90-120
Jehněčí steak, dobře propečený	2	70	70-100
Telecí steak, dobře propečený	3	60	90-120
Telecí steak, medium	3	70	70-100
Kuřecí prsa bez kostí	3	65	90-120
Kachní prsa bez kostí	3	65	120-150
Krůtí prsa bez kostí	3	65	180-210
Rybí filé	1	55	40-60
Rybí steak	2	55	40-60
Krevety	/	60	30-40
Chobotnice, chapadla	/	85	180-240
Mušličky	/	60	40-60
Mrkev, sekaná / krájená	1	85	90-120
Brambory, kostky	2	85	100-130
Chřest	/	85	50-70
Lilek / baklažán	1	85	50-70
Ovoce, porce	/	70	90-120

D) ULOŽENÍ VLASTNÍHO PROGRAMU (MŮJ REŽIM)

Po dokončení procesu vaření se zobrazí "Konec". Zvolte symbol  pro uložení nastavení do paměti trouby.

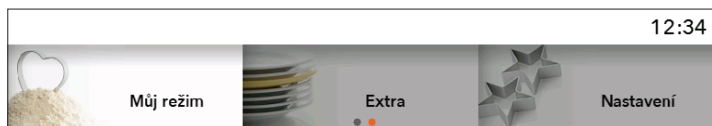


Otočte KNOFLÍKEM a zvolte **Můj režim** v hlavním menu.

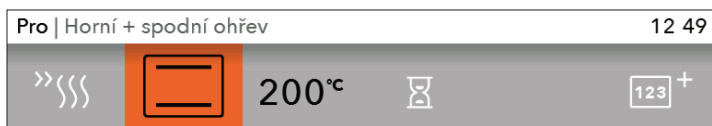
 V paměti můžete uložit až 12 receptů.




Otáčením KNOFLÍKU potvrďte příslušné písmena pro zadání názvu. V případě potřeby vymažte znak se šipkou; název uložte zaškrtnutím.



Své oblíbené recepty můžete vyvolat výběrem Moje recepty v hlavním menu. Výběr potvrďte pomocí KNOFLÍKU.



Předem nastavené hodnoty jsou zobrazeny a v případě potřeby je můžete změnit.

Po dokončení programu se v menu zobrazí **Konec**. Pokud jste při pečení provedli jakoukoli změnu, můžete ji uložit do původního receptu stlačením symbolu . Zvolte recept se stejným názvem. Na displeji se zobrazí "**Program byl přepsán**".

- Potvrďte výběr pro uložení receptu pod stejným nebo novým názvem.
- Můžete také zrušit výběr. Na displeji, který se zobrazí, můžete vybrat nové pole a uložit nový recept.


ZAHÁJENÍ PROCESU PEČENÍ

Před spuštěním procesu vaření bude tlačítko START/STOP blikat.

Spustte proces vaření dotykem na tlačítko START/STOP.

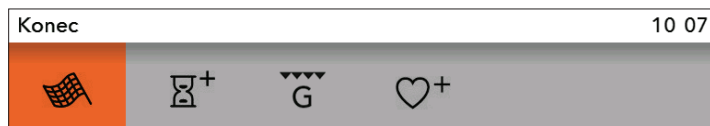
Během vaření stiskněte a otočte KNOFLÍKEM a změňte aktuální nastavení.



 Pokud během procesu vaření otevřete dveře, tento proces se zastaví. Po uzavření dveří bude proces obnoven. Toto musí být vykonáno během 3 minut; v opačném případě bude provoz přerušen a na displeji se objeví zpráva „Finish“ (konec).

KONEC PŘÍPRAVY POKRMU A VYPNUTÍ TROUBY

Chcete-li přerušit proces přípravy pokrmu, stiskněte a na chvíli podržte tlačítko START/STOP.



Otočte KNOFLÍKEM; objeví se nabídka **Konec** společně s příslušnými symboly.



Konec

Zvolte příslušnou ikonu a ukončete proces pečení. Na displeji se zobrazí hlavní menu.



Přidat dobu trvání

Dobu trvání procesu pečení můžete prodloužit pomocí příslušné ikony. Můžete určit nový čas ukončení procesu pečení (viz kapitola FUNKCE ČASOVAČE - DOBA TRVÁNÍ).




Gratinování

Zvolte tento symbol, pro zapékání horní vrstvy připravovaného jídla po ukončení pečení.



Přidat k oblíbeným

Zvolená nastavení můžete uložit do paměti trouby a použít je při příštím provozu.

 Po použití trouby může v kanálku na kondenzát (pod dvířky) zůstat trochu vody. Kanálek otřete houbou nebo hadříkem.

VOLBA DOPLŇKOVÝCH FUNKCÍ



Otočte KNOFLÍKEM a zvolte **Extra** v hlavním menu. Svou volbu potvrďte. Zobrazí se menu (nabídka) pro doplňkové funkce.



U některých systémů nejsou některé funkce k dispozici; v těchto případech se ozve akustický signál.

Parní čištění (parní-čištění)

Tento program zjednodušuje odstraňování skvrn ve vnitřním prostoru trouby.

(Viz kapitola ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.)

Rozmrazování

V tomto režimu vzduch cirkuluje v prostoru a ohříváče nejsou v provozu.

V provozu je pouze ventilátor.

Tato funkce se používá pro pomalé rozmrazování zmražených potravin (dorty, pečivo, chléb a housky, hluboce zmražené ovoce). Pomocí volby příslušného symbolu nastavte druh pokrmu, hmotnost a čas pro start a konec procesu rozmrazování.

V polovině doby rozmrazování by měly být jednotlivé kusy pokrmu převráceny, zamíchány a odděleny od sebe, pokud jsou k sobě přimrazeny.

Ohřívání

Ohřívání může být použito pro uchování již připraveného pokrmu v teplém stavu. Zvolte symbol a nastavte teplotu a dobu zahájení a ukončení procesu ohřívání.

Ohříváč talířů

Pomocí této funkce můžete předem ohřívát nádobí (talíře, hrníčky) před servírováním; díky tomu bude pokrm déle udržován v teplém stavu. Po zvolení tohoto symbolu můžete nastavit teplotu a čas pro start a konec procesu ohřívání.

Regenerace

Tento režim vaření můžete použít pro ohřátí již uvařeného pokrmu. Pokrm je zahříván pomocí páry, takže neztrácí svou kvalitu. Pokud

je pokrm uvařen jako čerstvý, uchová se příslušná chuť a textura. Současně může být regenerováno několik pokrmů.


- Pomocí této funkce můžete zvolit čas zahájení a ukončení regeneračního procesu.

Rychlé ohřívání

Pokud chcete zahřát troubu co nejrychleji na požadovanou teplotu, použijte tuto funkci. Funkce není vhodná pro vaření potravin. Jakmile se trouba ohřeje na nastavenou teplotu, bude proces ohřívání ukončen a trouba bude připravena pro provoz ve zvoleném programu.

Shabbat

V tomto režimu nastavte teplotu v rozmezí 85 až 180 °C; nastavte dobu pro aktivity v rámci Sabatu (až 74 hodin). Pro odpočítávání stiskněte tlačítko START. V troubě se rozsvítí světlo. Veškeré zvuky a provoz budou deaktivovány, s výjimkou tlačítka ON/OFF. Po dokončení procesu mohou být příslušná nastavení uložena.

 V případě výpadku elektrické energie se režim Shabbat zruší a trouba se vrátí zpět do výchozí polohy.



Upozornění: Výrobce není zodpovědný za nesprávné používání režimu Shabbat.

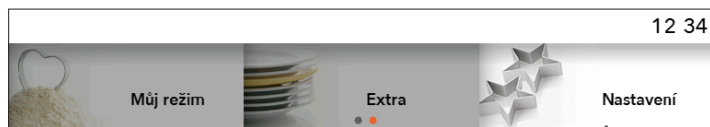
Sous vide

Tato funkce se používá pro pomalé vaření ve vakuu, pomocí páry. Při nízké teplotě pomalu vařte pokrm, který je vakuově zabalený. Pokrm bude mít plnější chuť a bude uchováno více vitamínů a minerálů.

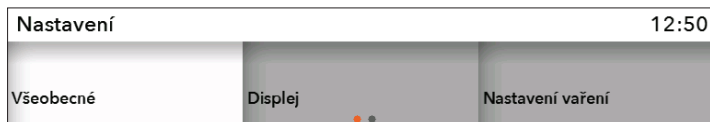
Konec	12 50
	

Otočte KNOFLÍKEM a zobrazte nabídku **Konec** s příslušnými symboly.

VOLBA VŠEOBECNÝCH NASTAVENÍ



Otočte KNOFLÍKEM a zvolte **Nastavení** v hlavním menu. Svou volbu potvrďte.



Otáčením KNOFLÍKU se můžete pohybovat v menu (nabídce). Každou volbu potvrďte stisknutím KNOFLÍKU.

Obecný

Jazyk - zvolte jazyk, v němž se má zobrazovat text.

Datum - nastavte datum při prvním připojení spotřebiče do napájecí sítě nebo také v případě, že spotřebič byl po delší dobu odstaven z provozu (déle než jeden týden). Nastavte den, měsíc a rok.

Čas - časová doba v příslušném dnu musí být nastavena při prvním připojení spotřebiče do napájecí sítě nebo také v případě, že spotřebič byl po delší dobu odstaven z provozu (déle než jeden týden). Nastavte HODINY - čas. V poli Čas můžete zvolit digitální nebo analogové hodiny.

Zvuk - hlasitost zvukového signálu může být nastavena pouze tehdy, když není aktivována žádná časová funkce (zobrazuje se pouze čas v konkrétním dnu).

Hlasitost - můžete zvolit tři různé úrovně hlasitosti.

Zvuk tlačítek - tento zvuk můžete aktivovat nebo deaktivovat.

Zvuk funkce Start/Stop - tento zvuk můžete aktivovat nebo deaktivovat.

Displej

V tomto menu můžete nastavit:

Světlost - můžete nastavit tři různé úrovně.

Noční režim - nastavte časový rámec, v němž se má displej ztmavovat.

Zařízení do pohotovostního režimu - displej se automaticky vypne po 1 hodině.

Nastavení vaření

Tvrdost vody

Postup odrezování

System

Informace o zařizení

Výrobní nastavení

Osvětlení trouby během činnosti - pokud otevřete dveře během procesu pečení, osvětlení se vypne.

Osvětlení trouby - osvětlení trouby se aktivuje automaticky, když otevřete dveře nebo zapnete troubu. Po ukončení procesu pečení zůstává světlo rozsvíceno ještě 1 minutu. Světlo můžete zapínat nebo vypínat stisknutím příslušného tlačítka.



DĚTSKÝ ZÁMEK

Aktivace se provádí dotykem na tlačítko DĚTSKÉHO ZÁMKU. Zobrazí se zpráva „**Dětský zámek zapnutý**“. Pro deaktivaci dětského zámku se tlačítka dotkněte znovu.



Pokud je dětský zámek aktivován bez funkce časovače (jsou zobrazeny pouze hodiny), nebude trouba fungovat. Pokud je zámek aktivován až po nastavení funkce časovače, bude trouba fungovat normálně; nicméně, nebude možné měnit nastavení. Když je aktivován dětský zámek, nemohou být měněny systémy nebo přídatné funkce. Jedinou možnou změnou je ukončení procesu vaření. Dětský zámek zůstává aktivní i po vypnutí trouby. Pro zvolení nového systému je třeba nejprve deaktivovat dětský zámek.



NASTAVENÍ FUNKCE MINUTE MINDER

Funkce Minute Minder může být používána zvláště, nezávisle na provozu trouby. Aktivace se provádí stlačením tlačítka. Maximální doba nastavení je 10 hodin. Po vypršení nastavené doby zazní zvukový signál; tento zvukový signál můžete vypnout stisknutím jakéhokoli tlačítka; případně se tento zvukový signál vypne automaticky po uplynutí jedné minuty.



V případě energetického výpadku nebo po vypnutí spotřebiče budou všechna přídatná nastavení uložena.

POPIS SYSTÉMŮ (REŽIMŮ VAŘENÍ) A TABULKY VAŘENÍ

Pokud v tabulce vaření nemůžete najít vámi požadované jídlo, vyhledejte si informace pro podobný pokrm. Uvedené informace platí pro vaření na jedné úrovni.

Je zde uveden interval doporučených teplot. Začněte s nižším nastavením teploty a zvyšte hodnotu, pokud zjistíte, že pokrm není dostatečně tepelně upravený.

Doby vaření jsou hrubé odhady a za určitých podmínek se mohou lišit.

Troubu předehřívejte jen v případě, že to vyžaduje recept v tabulkách tohoto návodu. Zahřívání prázdné trouby spotřebovává velké množství energie. Pečení několika druhů pečiva nebo několika kusů pizzy za sebou tedy šetří energii, protože trouba je již předehřátá.

Při použití pergamenového papíru dbejte na to, aby byl odolný proti vysokým teplotám.

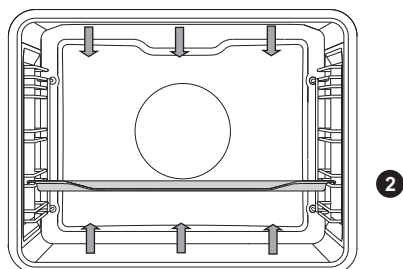
Při přípravě větších kusů masa nebo pečiva se uvnitř trouby může vytvářet velké množství páry, která pak kondenzuje na dvířkách trouby. Jedná se o běžný jev, který nemá vliv na provoz spotřebiče. Po skončení procesu vaření otřete dvířka a sklo dvířek do sucha.

Troubu vypněte přibližně 10 minut **před ukončením pečení**, abyste využitím nahromaděného tepla ušetřili energii.

Nenechte pokrmy ochlazovat v zavřené troubě, aby nedošlo ke kondenzaci (rosení).

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

HORNÍ + SPODNÍ OHŘEV



Topné články ve spodní části a ve stropě uvnitř trouby budou rovnoměrně vyzařovat teplo do vnitřku trouby.

Zapékání masa

Používejte smaltované pánve, pánve z temperovaného skla, keramické pánve nebo pánve vyrobené z litiny.

Zásobníky z nerezové oceli nejsou vhodné, protože velmi silně odrážejí horko.

Během zapékání udržujte dostatečnou vlhkost, aby nedošlo ke spálení masa.

Během zapékání maso otáčejte.

Pokud maso zakryjete, zůstane šťavnatější.

Druh jídla	Hmotnost (g)	Návod (zespodu)	Teplota (°C)	Čas pečení (min)
MASO				
Vepřová pečeně	1500	2	180-200	90-120
Vepřové plecko	1500	2	180-200	110-140
Vepřová roláda	1500	2	180-200	90-110
Hovězí pečeně	1500	2	170-190	120-150
Telecí roláda	1500	2	180-200	80-100
Jehněčí svíčková	1500	2	180-200	60-80
Králičí ledvina	1000	2	180-200	50-70
Srnčí noha	1500	2	180-200	90-120
RYBA				
Dušená ryba, 1 kg	1000 g/kus	2	190-210	40-50

Pečení těsta

Používejte jen jednu úroveň a tmavé pečicí plechy nebo pekáče. Na světle zbarvených pečicích plechách nebo pekáčích bude pečení těsta horší, protože takové vybavení odráží teplo.

Vždy položte pekáč na rošt. Pokud použijete příložený pečicí plech, vyjměte rošt. Doba pečení bude kratší, jestliže předehřejete troubu.

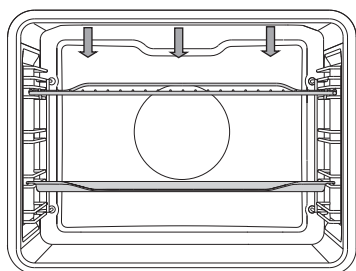
Druh jídla	Návod (zespodu)	Teplota (°C)	Čas pečení (min)
PEČIVO			
Zeleninové suflé	2	190-210	35-45
Sladké suflé	2	170-190	40-50
Housky *	3	190-210	20-30
Bílý chléb, 1 kg *	3	220	10-15
		180-190	30-40
Pohankový chléb, 1 kg *	3	180-190	50-60
Celozrnný chléb, 1 kg *	3	180-190	50-60
Žitný chléb, 1 kg *	3	180-190	50-60
Pšeničný chléb, 1 kg *	3	180-190	50-60
Ořechový dort	2	170-180	50-60
Piškotová buchta *	2	160-170	30-40
Drobné pečivo z listového těsta	3	200-210	20-30
Pírohy se zelím *	3	190-200	25-35
Biskupský chlebiček	2	130-150	80-100
Sněhová pusinka	3	80-90	110-130
Buchta	3	170-180	30-40

Tip	Návod
Je koláč hotový?	<ul style="list-style-type: none"> • Propíchněte koláč shora dřevěným párátkem nebo špejlí. Pokud se na párátko nebo špejli nic nepřichytí, je koláč hotový. • Vypněte troubu a využijte zbytkové teplo.
Srazil se koláč?	<ul style="list-style-type: none"> • Zkontrolujte recept. • Příště použijte méně tekutiny. • Při použití malých mixérů a hnětačů apod. sledujte dobu míchání.
Je koláč zespodu příliš světlý?	<ul style="list-style-type: none"> • Použijte pečicí plech nebo pekáč tmavé barvy. • Umístěte pečicí plech o jednu úroveň níže a ke konci průběhu pečení zapněte spodní topný článek.
Koláč s vlhkou náplní je nedopečený?	<ul style="list-style-type: none"> • Zvyšte teplotu a prodlužte dobu pečení.



Neumísťujte hluboký pekáč na první vodící lištu.

MALÝ GRIL, VELKÝ GRIL



Při grilování jídla s velkým grilem bude v provozu horní topný článek a topný článek grilu upevněný na stropu uvnitř trouby.

Při grilování s normálním (ne velkým) grilem bude v provozu pouze topný článek grilu a část souboru velkého grilu.

Maximální teplota při použití ražna je 230°C.

Předehřejte infračervený (grilovací) ohřívač na dobu pěti minut.

Nezapomínejte celý proces pravidelně kontrolovat.

Při vysokých teplotách se může maso snadno a rychle spálit!

Zapékání s grilovacím ohřívačem je vhodné pro přípravu křupavých a nízkotučných pokrmů, například klobás, masových a rybích řezů (steaky, řízky, lososové steaky atd.), nebo opečeného pečiva.

Při grilování přímo na mřížce polévejte maso olejem, aby se nepřilepilo na mřížku; maso vložte na 4. naváděcí mechanismus. Odkapávací táč vložte na 1. nebo 2. naváděcí mechanismus.

Pokud grilujete na tácu udržujte dostatečnou vlhkost, aby nedošlo ke spálení masa. Během grilování maso otáčejte.

Po každém grilování očistěte troubu a příslušenství.

Tabulka pro grilování - malý gril

Druh jídla	Hmotnost (g)	Návod (zespodu)	Teplota (°C)	Čas pečení (min)
MASO				
Beefsteak, nepropečený	180 g/kus	4	230	20-25
řízek z vepřové krkovičky	150 g/kus	4	230	25-30
Žebírka	280 g/kus	4	230	30-35
Grilované klobásy	70 g/kus	4	230	20-25
OPÉKANÝ CHLÉB				
Toast	/	4	230	5-10
Obložený chlebiček	/	4	230	5-10

Tabulka pro grilování – velký gril

Druh jídla	Hmotnost (g)	Návod (zespodu)	Teplota (°C)	Čas pečení (min)
MASO				
Beefsteak, nepropečený	180 g/kus	4	230	10-15
Beefsteak, propečený	180 g/kus	4	230	15-20
řízek z vepřové krkovičky	150 g/kus	4	230	15-20
Žebírka	280 g/kus	4	230	20-25
Telecí řízek	140 g/kus	4	230	15-20
Grilované klobásy	70 g/kus	4	230	10-20
Játrový sýr (Leberkäse)	150 g/kus	4	230	15-20
RYBA				
Steaky z lososa	200g/kus	4	230	15-20
OPÉKANÝ CHLÉB				
6 plátků chleba	/	4	230	1-4
Obložený chlebíček	/	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.

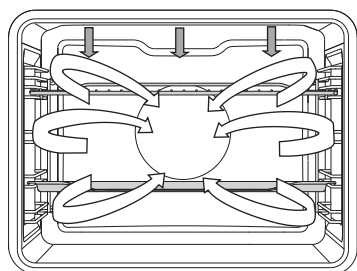
Když pečete pstruha, vysušte rybu poklepáváním papírovým ubrouskem. Okořeňte uvnitř, potřete olejem zvenčí a položte na rošt. Během grilování rybu neotáčejte.



Při používání (infračerveného) topného článku grilu vždy nechávejte dvířka trouby zavřená.

Topný článek grilu, rošt a další příslušenství trouby se během grilování velice silně zahřívají. Používejte proto chňapky a kleště na maso.

VELKÝ GRIL + VENTILÁTOR

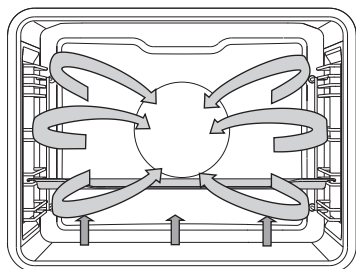


V tomto provozním režimu pracují současně topný článek grilu a ventilátor. Vhodné pro grilování masa, ryb a zeleniny.

(Viz popisy a tipy pro GRIL.)

Druh jídla	Hmotnost (g)	Návod (zespodu)	Teplota (°C)	Čas pečení (min)
MASO				
Kachna	2000	2	180-200	90-110
Vepřová pečeně	1500	2	170-190	90-120
Vepřová plec	1500	2	160-180	100-130
Kuřecí půlka	700	2	190-210	50-60
Kuře, 1,5 kg	1500	2	200-220	60-80
Sekaná	1500	2	160-180	70-90
RYBA				
Pstruh	200 g/kus	2	200-220	20-30

HORKÝ VZDUCH + DOLNÍ OHŘEV

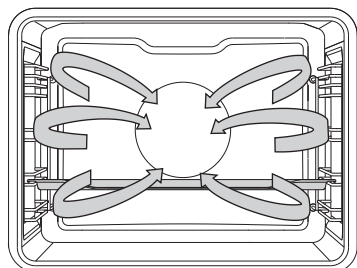


V tomto provozním režimu pracují současně topný článek grilu a ventilátor. Vhodné pro grilování masa, ryb a zeleniny.

(Viz popisy a tipy pro GRIL.)

Druh jídla	Návod (zespodu)	Teplota (°C)	Čas pečení (min)
PEČIVO			
Cheesecake, křehké těsto	2	150-160	60-70
Pizza *	3	210-220	10-15
Quiche Lorraine (lotrinská quiche), křehké těsto	2	190-200	50-60
Jablečný závin, tažené těsto	2	170-180	50-60

HORKÝ VZDUCH



Delujeta okroglo gredo in ventilator. Ventilator na zadnji steni pečice skrbi za stalno kroženje vročega zraka okoli mesa ali pečiva.

Zapékání masa:

Používejte smaltované pánve, pánve z temperovaného skla, keramické pánve nebo pánve vyrobené z litiny.

Zásobníky z nerezové oceli nejsou vhodné, protože velmi silně odrážejí horko.

Během zapékání udržujte dostatečnou vlhkost, aby nedošlo ke spálení masa. Během zapékání maso otáčejte. Pokud maso zakryjete, zůstane šťavnatější.

Druh jídla	Hmotnost (g)	Návod (zespodu)	Teplota (°C)	Čas pečení (min)
MASO				
Vepřová pečeně s kůží	1500	2	160-180	90-120
Kuře, celé	1500	2	170-190	70-90
Kachna	2000	2	160-180	120-150
Husa	4000	2	150-170	170-200
Krůta	5000	2	150-170	180-210
Kuřecí prsa	1000	3	180-200	50-60
Nadívané kuře	1500	2	180-200	110-130

Pečení pečiva

Doporučuje se předeheat troubu.

Malé kusy pečiva se mohou péct na nízkých táčech v několika rovinách (2. a 3.).

Vezměte prosím na vědomí, že u různých pečicích táčů mohou být různé doby pečení.

Možná bude zapotřebí vytáhnout vrchní táč dříve než ten spodní.

Pečicí pánve vždy pokládejte na mřížku; pokud používáte dodávaný pečicí táč, mřížku vytáhněte.

Malé kousky pečiva musejí mít stejnou tloušťku, aby bylo dosaženo stejnoměrného opečení.

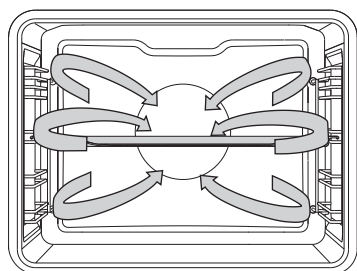
Druh jídla	Návod (zespodu)	Teplota (°C)	Čas pečení (min)
PEČIVO			
Piškotová buchta	2	150-160	30-40
Koláč s drobenkou	3	160-170	25-35
Švestkový koláč	2	150-160	30-40
Piškotová roláda *	3	160-170	15-25
Biskupský chlebiček, křehké těsto	2	160-170	50-70
Challah, bílý židovský chléb (kváskový)	2	160-170	35-50
Jablečný závin	3	170-180	50-60
Pizza *	3	200-210	15-20
Sušenky, křehké těsto *	3	150-160	15-25
Sušenky, lisované *	3	140-150	20-30
Koláčky *	3	140-150	20-30
Drobné sušenky z kynutého těsta	3	170-180	20-35
Drobné sušenky z taženého těsta	3	170-180	20-30
Pečivo plněné krémem	3	180-190	25-45
MRAŽENÉ VÝROBKY			
Jablečno-tvarohový závin	3	170-180	55-70
Pizza	3	180-190	20-35
Brambory smažené v troubě	3	200-210	25-40
Krokety smažené v troubě	3	200-210	20-35



Neumísťujte hluboký pekáč na první vodící lištu.

ECO HORKÝ VZDUCH

eco



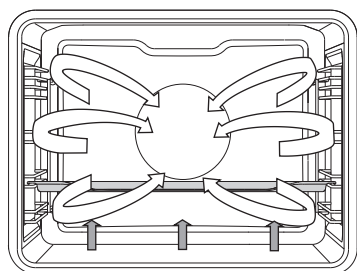
Kulatý ohřívač a ventilátor budou v provozu.
Ventilátor, který je nainstalovaný na zadní stěně vnitřního prostoru trouby, zajišťuje konstantní cirkulaci vzduchu okolo masa, zeleniny nebo pečiva.

Druh jídla	Návod (zespodu)	Teplota (°C)	Čas pečení (min)
MASO			
Vepřová pečeně 1 kg	2	190-200	110-130
Vepřová pečeně 2 kg	2	190-200	130-150
Hovězí pečeně 1 kg	2	200-210	100-120
RYBA			
Celá ryba, 200 g/kus	3	190-200	40-50
Rybí filety, 100 g/kus	3	200-210	25-35
PEČIVO			
Lisované sušenky	3	170-180	15-25
Malé koláčky	3	180-190	30-35
Piškotová roláda	3	190-200	15-25
Biskupský chlebíček, křehké těsto	2	180-190	55-65
ZELENINA			
Gratinované brambory	2	180-190	40-50
Lasagne, zapékané těstoviny	2	190-200	45-55
MRAŽENÉ VÝROBKY			
Hranolky, 1 kg	3	220-230	35-45
Kuřecí medajlonky, 0.7 kg	3	210-220	30-40
Rybí prsty, 0.6 kg	3	210-220	30-40



Neumísťujte hluboký pekáč na první vodící lištu.

SPODNÍ OHŘEV + VENTILÁTOR



Tento režim se používá pro pečení kynutého těsta, které zvětší pouze mírně svůj objem, a pro zavařování ovoce a zeleniny. Použijte druhou úroveň od spodu a raději mělký pečicí podnos, aby mohl horký vzduch cirkulovat přes horní stranu pokrmu.

ZAVAŘOVÁNÍ

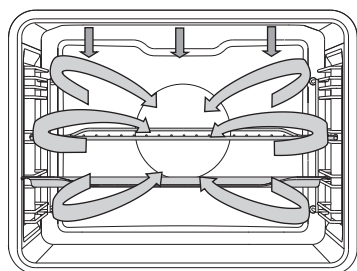
Připravte si sklenice a potraviny k zavařování. Použijte sklenice s pryžovým těsněním a se skleněnými víky. Nepoužívejte sklenice s víčky se závitem nebo s kovovými víčky. Zkontrolujte, zda mají všechny sklenice stejnou velikost, jsou naplněny stejným obsahem a jsou řádně utěsněny.

Nalijte 1 litr horké vody do hlubokého pekáče (teplota vody by měla být cca 70 °C) a vložte 6 litrových sklenic do pekáče. Vložte pekáč do trouby na druhou úroveň.

V průběhu zavařování sledujte sklenice a vařte je, dokud se kapalina ve sklenicích nezačne vařit – tj. dokud se v první sklenici nezačnou vytvářet bublinky.

Druh jídla	Návod (zespodu)	Teplota (°C)	Čas vaření (min)	Teplota při začátku mírného varu	Čas ponechání v troubě (min)
OVOCE					
Jahody (6×1 l)	2	180	40-60	vypnout	20-30
Peckovité ovoce (6×1 l)	2	180	40-60	vypnout	20-30
Ovocná kaše (6×1 l)	2	180	40-60	vypnout	20-30
ZELENINA					
Okurky v nálevu (6×1 l)	2	180	40-60	vypnout	20-30
Fazole/mrkev (6×1 l)	2	180	40-60	120 °C, 60 min	20-30

ZAPÉKÁNÍ



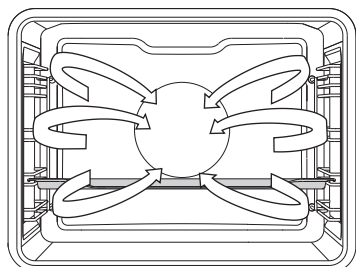
V režimu automatického pečení se zapne horní topné těleso v kombinaci s grilem a kruhovým topným tělesem. Tento režim je vhodný pro pečení všech druhů masa.

Při zapékání přímo na mřížce polévejte maso olejem, aby se nepřilepilo na mřížku; maso vložte na 3. naváděcí mechanismus. Odkapávací táč vložte na 2. naváděcí mechanismus. Pokud zapékáte maso na tácu, vložte tento táč na 2. naváděcí mechanismus. Nastavte systém a teplotu pro vaření, stejně jako konečnou teplotu pro pokrm.

Druh jídla	Hmotnost (g)	Návod (zespodu)	Teplota (°C)	Čas pečení (min)	Vnitřní teplota (°C)
MASO					
Hovězí panenka	1000	2	160-180	60-80	55-75*
Kuře, celé	1500	2	170-190	65-85	85-90
Krůta	4000	2	160-180	150-180	85-90
Vepřová pečeně	1500	2	160-180	100-120	70-85
Sekaná	1000	2	160-180	50-65	80-85
Telecí	1000	2	160-180	70-90	75-85
Jehněčí	1000	2	170-190	50-70	75-85
Zvěřina	1000	2	170-190	60-90	75-85
Celá ryba	1000	3	160-180	40-50	75-85

* jemně propečený = 55-60 °C; středně propečený = 65-70 °C; zcela propečený = 70-75 °C

HORKÝ VZDUCH S PÁROU



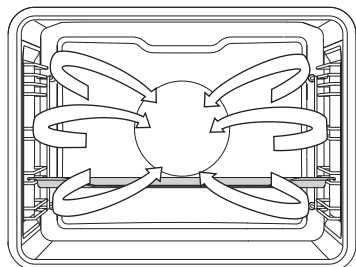
2

Voda z generátoru páry vstupuje do vnitřku trouby v podobě páry. Kromě toho kruhový topný článek s ventilátorem zajišťují neustálou cirkulaci horkého vzduchu a páry.

 Naplňte nádržku na vodu čerstvou vodou.

Druh jídla	Hmotnost (g)	Návod (zespodu)	Intenzita páry	Teplota (°C)	Čas pečení (min)
Hovězí/stehno	1000	2	1	160-180	80-110
Hovězí/panenka	1000	2	2	170-190	50-70
Telecí/stehno	1000	2	1	170-190	80-110
Jehněčí	1000	2	1	170-190	60-90
Drůbež, celá	1500	2	1	170-190	65-85
Drůbež/prsa	1000	3	3	170-190	50-60
Vepřové/řízek	1000	2	2	170-190	50-70
Ryba	200 g/kus	3	2	180-200	25-35
Brambory	1000	3	1	180-200	45-60
Brambory s brokolicí	1000	3	2	170-190	35-50

PÁRA



Voda z generátoru páry vstupuje do vnitřku trouby v podobě páry.

 Naplňte nádržku na vodu čerstvou vodou.

Maso

Druh jídla	Hmotnost (g)	Návod (zespodu)	Teplota (°C)	Čas pečení (min)
Kyselé zelí a klobása	700	3	100	35-45
Hovězí steak	1000	3	100	45-55
Kuřecí prsa	1000	3	100	25-35
Garnáty	1000	3	100	25-35
Rybí filé	500	3	80	20-25
Rybí steak	500	3	80	25-30
Celá ryba	400	3	100	25-35
Slávky	1000	3	100	20-25
Frankfurtská klobása	1000	3	85	15-20

Zelenina

Druh jídla	Hmotnost (g)	Poměr jídlo: tekutina	Návod (zespodu)	Teplota (°C)	Čas pečení (min)
Fazolové lusky	500	/	3	100	50-60
Fazole - zrna	500	1:2	3	100	80-90
Hrách	500	/	3	100	20-25
Květák - celý	500	/	3	100	20-30
Květák - nakrájený	500	/	3	100	15-20
Brokolice - celá	500	/	3	100	15-25
Brokolice - nakrájená	500	/	3	100	15-20
Mrkev - celá	500	/	3	100	20-30
Mrkev - nakrájená	500	/	3	100	15-25
Kukuřice	500	/	3	100	20-30
Cizrna	500	1:2	3	100	70-80
Fenykl	500	/	3	100	15-25
Kedlubna	500	/	3	100	20-30
Červená řepa - celá	500	/	3	100	50-60
Kapie	500	/	3	100	15-20
Čekanka	500	/	3	100	15-20
Růžičková kapusta	500	/	3	100	15-25
Chřest	500	/	3	100	15-25
Špenát	500	/	3	100	5-10
Mangold	500	/	3	100	15-20
Mix zeleniny	1000	/	3	100	20-30
Zelí	500	/	3	100	30-40
Čínské zelí	500	/	3	100	25-35
Baklažán/Lilek	500	/	3	100	15-20
Cuketa	500	/	3	100	10-15
Celé brambory	500	/	3	100	30-40
Nakrájené brambory	500	/	3	100	25-35

Těstoviny/rýže/obiloviny

Druh jídla	Hmotnost (g)	Poměr jídlo: tekutina	Návod (zespodu)	Teplota (°C)	Čas pečení (min)
Bílá rýže	200	1:2	3	100	25-35
Přírodní rýže	200	1:2	3	100	60-70
Rizoto	Recept	1:2	3	100	30-40
Těstoviny	200	1:2	3	100	15-25
Celozrnné těstoviny	200	1:2	3	100	15-25
Proso	250	1:1	3	100	25-35
Noky	500	/	3	100	15-25
Knedlíky	500	/	3	100	15-25
Tortellini	500	/	3	100	20-30
Kuskus	500	1:1	3	100	15-20
Ravioli	500	/	3	100	15-20

Dezerty

Druh jídla	Hmotnost (g)	Poměr jídlo: tekutina	Návod (zespodu)	Teplota (°C)	Čas pečení (min)
Rozpuštěná čokoláda *	200	/	3	50	20-30
Rozpustná želatina *	1 balení	/	3	50	15-20
Mléčná rýže	Recept	1:4	3	100	30-40
Kvašené těsto	Recept	/	3	40	25-35
Karamelový krém	Recept	/	3	100	40-50

* Přikryjte nádobu fólií.

Pokrm z vajec

Hrana	Teža (g)	Vodilo (od spodaj)	Teplota (°C)	Čas kuhanja/ priprave (minute)
Mehko kuhana jajca	200	3	100	10-15
Trdo kuhana jajca	200	3	100	15-20
Zakrknjena jajca	200	3	100	13-17
Vmešana jajca	200	3	100	10-15
Omleta s slanino	Recept	3	100	15-20


Sadje

Druh jídla	Hmotnost (g)	Návod (zespodu)	Teplota (°C)	Čas pečení (min)
Vejsce naměkko	200	3	100	5-15
Vejsce natvrdo	200	3	100	5-15
Ztracená vejce (bez skořápky)	200	3	100	10-15
Míchaná vajíčka	200	3	100	5-15
Omeleta se slaninou	Recept	3	100	5-15
Slive	500	3	100	5-15
Rabarbara	500	3	100	5-15
Nektarine	500	3	100	5-10

Rozmrazování

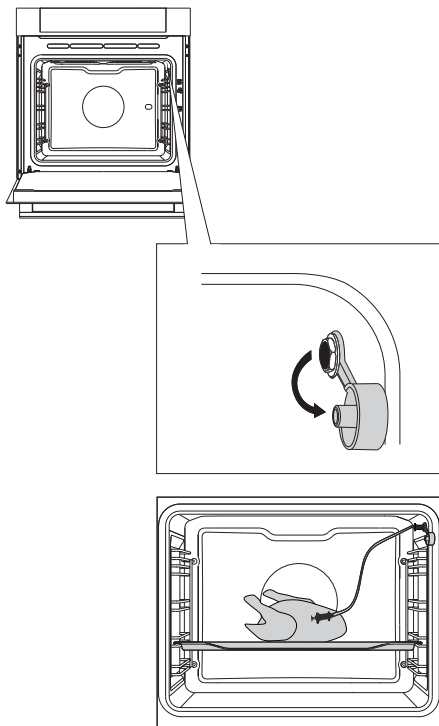
Druh jídla	Hmotnost (g)	Návod (zespodu)	Teplota (°C)	Čas rozmrazování (min)
Mražené maso	1000	2	50	45-55
Mražená drůbež	1500	2	50	55-65
Mražené ryby, 200 g/kus	1000	3	50	40-50
Mražené ovoce	500	3	50	15-25
Hotová jídla zamražená	1000	3	60	50-65



Chcete-li vnitřní prostor trouby vysušit, nastavte režim horký vzduch a spodní ohřev  na 170 °C po dobu 15 minut. Po dokončení programu nechte dveře trouby otevřené po dobu nejméně dvou minut, aby se pára a vnitřek trouby vysušily.

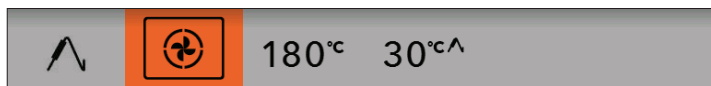
Pečení se sondou na maso (podle modelu)

V tomto režimu nastavte požadovanou teplotu vnitřku jídla. Trouba pracuje, dokud nedosáhne vnitřek jídla nastavené teploty. Vnitřní teplota se měří pomocí teplotní sondy.



1 Sundejte kovové víčko (zásuvka je v předním horním rohu na pravé stěně trouby).

2 Zapojte zástrčku sondy na maso do zásuvky a sondu zasuňte do jídla. (Pokud bylo aktivováno nastavení časovače, bude zrušeno.)



Zvolte systém (příklad: horký vzduch).

Zobrazí se předem nastavená teplota a teplota sondy. Nastavte systém a teplotu pro vaření, stejně jako konečnou teplotu pro pokrm. Dotkněte se tlačítka START.



Během pečení bude zobrazena zvyšující se teplota vnitřku (požadovanou vnitřní teplotu je možné během pečení upravit).

Po dosažení nastavené vnitřní teploty se pečení vypne.

Uслыšíte zvukový signál, který můžete vypnout dotykem na kterékoli tlačítko. Po jedné minutě se zvukový signál vypne automaticky. Na displeji se objeví hodiny.

Na konci pečení vraťte kovové víčko zásuvky sondy na místo.

Stupeň propečenosti masa

DRUH MASA	Vnitřní teplota (°C)
HOVĚZÍ	
syrové, nepečené	40-45
mírně propečené	55-60
středně propečené	65-70
úplně propečené	75-80
TELECÍ	
úplně propečené	75-85
VEPŘOVÉ	
středně propečené	65-70
úplně propečené	75-85
JEHNĚČÍ	
úplně propečené	79
SKOPOVÉ	
syrové, nepečené	45
mírně propečené	55-60
středně propečené	65-70
úplně propečené	80
KOZÍ MASO	
středně propečené	70
úplně propečené	82
DRŮBEŽ	
úplně propečená	82
RYBY	
úplně propečené	65-70



Používejte pouze sondu určenou pro použití ve vaší troubě. Ujistěte se, že se sonda při pečení nedotýká topného článku. Na konci pečení bude sonda velice horká. Dejte pozor, abyste se nespálili.

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ



Před čištěním spotřebič odpojte ze sítě a nechte jej vychladnout.

Čištění a údržba spotřebiče nesmí být prováděny dětmi bez příslušného dozoru!

Hliníkové povrchy

Hliníkové povrchy čistěte pomocí neabrazivních tekutých detergentů, které jsou určeny pro tyto materiály.

Naneste detergent na mokrý hadřík, vyčistěte příslušný povrch a poté jej opláchněte vodou.

Čisticí prostředek nenanášejte přímo na povrch.

Nikdy nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo abrazivní houby.

Poznámka: Povrch nesmí přijít do kontaktu s čisticími postříky pro troubu; mohlo by dojít k viditelnému a trvalému poškození.

Přední panely z nerezové oceli

(v závislosti na modelu)

Vyčistěte povrch mírným čisticím prostředkem (mýdlová voda) a měkkou neabrazivní houbou.

Aby nedošlo k poškození povrchu, nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo rozpouštědla.

Lakované a plastové povrchy

(v závislosti na modelu)

Nikdy nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, alkoholové čisticí prostředky nebo čistý alkohol pro čištění knoflíků, dveřních madel, štítků a informačních destičky.

Skvrny nečistot odstraňte ihned, pomocí měkkého hadříku a tekutých detergentů. Můžete používat také čisticí prostředky, které jsou vyrobeny pro tento typ povrchů; v tomto případě postupujte podle pokynů výrobce.



Hliníkové povrchy nesmějí nikdy přijít do kontaktu s čisticími postříky pro troubu; mohlo by dojít k viditelnému a trvalému poškození.

KONVENČNÍ ČIŠTĚNÍ TROUBY

Ulpívající a odolné nečistoty v troubě můžete čistit pomocí standardního čisticího postupu (pomocí čisticích prostředků nebo postříků pro troubu). Po takovém čištění důkladně opláchněte zbytky čisticích prostředků.

Troubu a příslušenství čistěte po každém použití, aby se nečistoty nezapékaly do povrchu. Nejjednodušší způsob odstraňování mastnoty je čištění pomocí mýdlové vody, když je trouba stále ještě teplá.

U ulpívajících nečistot používejte konvenční čisticí prostředky pro trouby. Troubu důkladně vypláchněte čistou vodou a odstraňte veškeré zbytky po čisticím prostředku. Nikdy nepoužívejte agresivní čisticí prostředky, abrazivní čisticí prostředky, odstraňovače skvrn a koroze atd.

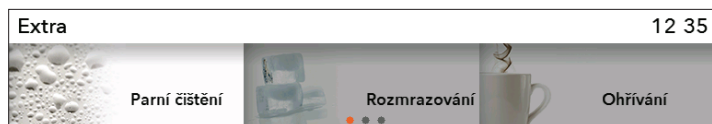
Příslušenství (pečicí listy a tácy, mřížky atd.) čistěte horkou vodou a detergentem.

Trouba, její dutina a pečicí tácy jsou potaženy speciálním smaltem, který zajišťuje hladký a odolný povrch. Tento povlak usnadňuje čištění v pokojové teplotě.

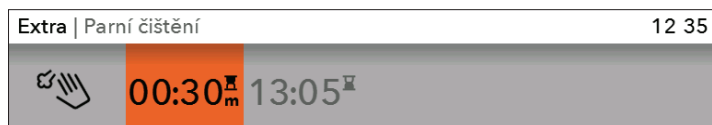
PROGRAM PARNÍHO ČIŠTĚNÍ (PARNÍ ČIŠTĚNÍ)

Před spuštěním čistícího programu odstraňte veškeré velké nečistoty a zbytky potravin z dutiny trouby.

Naplňte vodní nádrž vodou a nastavte program parního čištění.



V hlavním menu zvolte režim Extra a **Parní čištění**. Nastavení potvrďte stisknutím KNOFLÍKU.




Stiskněte tlačítko START.

Po ukončení programu počkejte, dokud trouba nevychladne. Poté bezpečně otřete interiér.

Po ukončení programu skvrny na smaltovaných stěnách trouby změknou a jejich vyčištění bude snazší.

Otřete skvrny vlhkým hadříkem.

 Pokud nebyl čistící proces dostatečně účinný (v případě ulpívajících odolných nečistot), opakujte jej znovu.



Čistící program spusťte tehdy, až bude trouba zcela vychlazená.

ČIŠTĚNÍ NÁDRŽKY NA VODU

Čištění závisí na stupni tvrdosti vody.


Tvrdost vody	Stupeň	Počet barevných proužků na indikátorovém papírku
Měkká	0-3dH	4 zelené proužky
Mírně tvrdá	3-7dH	1 červený proužek
Středně tvrdá	7-14dH	2 červené proužky
Tvrdá	14-21dH	3 červené proužky
Velmi tvrdá	>21dH	4 červené proužky

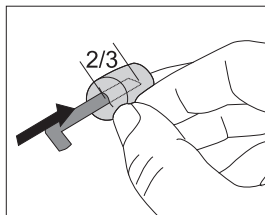
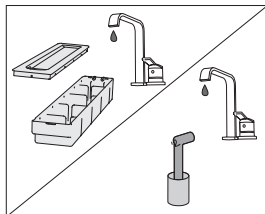
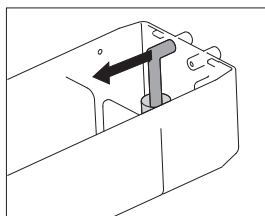
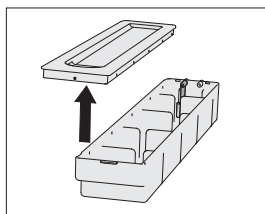
Doporučujeme používat prostředek na odstraňování vodního kamene, který zajišťuje kvalitní výsledky čištění parního systému.

Na displeji se objeví následující hlášení: **„Spustte postup odstraňování vodního kamene.“** Hlášení na displeji vás provedou postupem odstraňování vodního kamene.

1. Přidejte prostředek na odstraňování vodního kamene do nádržky na vodu.
2. Probíhá odstraňování vodního kamene.
3. Dokončení odstraňování vodního kamene. Vylijte kapalinu, opláchněte nádržku na vodu a nalijte čerstvou vodu pro vyplachování.
4. Dokončení vyplachování. Vyčistěte nádržku a otřete troubu.
Taky vyčistěte filtrační pěnu (viz kapitola čištění filtrační pěny)

ČIŠTĚNÍ FILTRAČNÍ PĚNY


 Kdykoli budete vyčistit nádržku na vodu nebo odvápnovat spotřebič, vyčistěte také filtrační pěnu.



1 Otevřete kryt zásobníku na vodu.

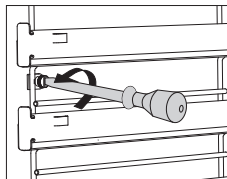
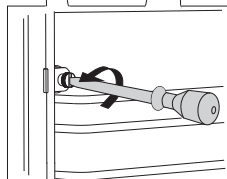
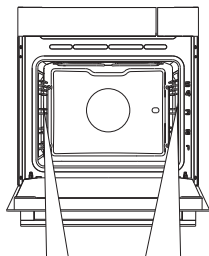
2 Odstraňte vstupní trubku, nacházející se uvnitř.

3 Vyčistěte vstupní trubku s filtrační pěnou pod tekoucí vodou. Opláchněte pěnu do čista, aby na ní nebyly žádné viditelné nečistoty. Zajistíte tím správné fungování spotřebiče a zachování čerstvé chutě a vůně potravin.

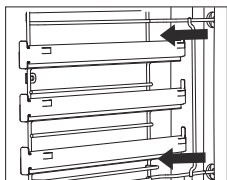
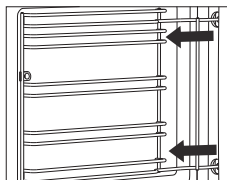
 V případě, že se filtrační pěna oddělila od vstupní trubky, nasuňte ji zpět na trubku do hloubky dvou třetin celkové délky pěny.

VYTAHOVÁNÍ A ČIŠTĚNÍ DRÁTĚNÝCH A TELESKOPICKÝCH ROZTAHOVATELNÝCH NAVÁDĚCÍCH MECHANISMŮ

K čištění vodicích lišt používejte běžné čisticí prostředky.



1 Odšroubujte šroub.

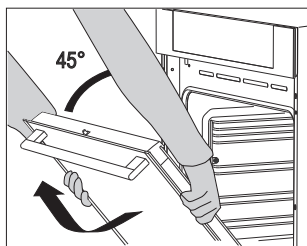
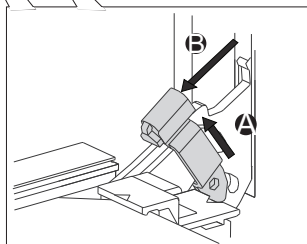
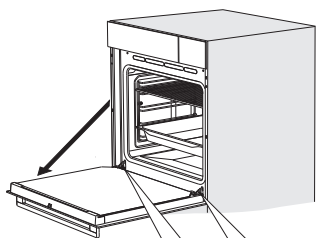


2 Vyjměte vodicí lišty z otvorů v zadní části trouby.



Po vyčištění vodicí lišty opět nasadte a utáhněte šrouby pomocí šroubováku.

VYJMUTÍ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK TROUBY TROUBY



1 Nejprve zcela otevřete dvířka.

2 Mírně nadzvedněte dva držáky a zatáhněte je k sobě.

3 Pomalu zavírejte dveře do úhlu 45 stupňů (vzhledem k poloze zcela zavřených dvířek); poté dvířka nadzvedněte a vytáhněte.

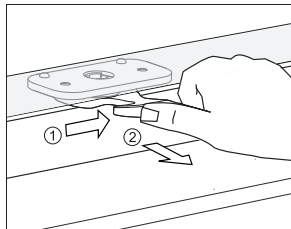


Při zpětné montáži provádějte kroky v opačném pořadí. Pokud dvířka nejdou zcela otevřít nebo zavřít, ujistěte se, že zářezy na pantu jsou zarovnané se dnem pantu.



Při výměně dvířek je nutné vždy zajistit, aby panty správně zapadly a aby nedošlo k náhlému zavření hlavního pantu, který je připojen k silné hlavní pružině. Pokud je pružina připojená, může dojít ke zranění.

ZÁMEK DVEŘÍ (v závislosti na modelu)



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



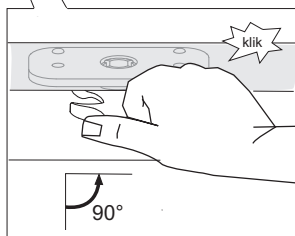
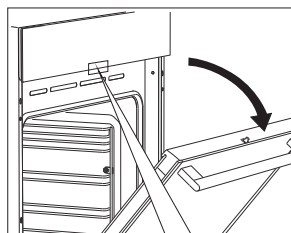
Když jsou dveře trouby zavřené, zámek dveří se automaticky vrátí do původní polohy.

DEAKTIVACE A AKTIVACE ZÁMKU DVEŘÍ

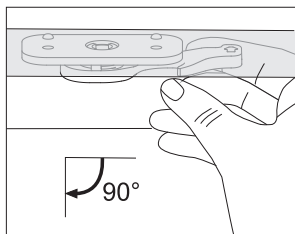


Trouba musí být zcela vychlazená.

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.

MĚKKÉ OTEVÍRÁNÍ DVÍŘEK (podle modelu)

Dvířka trouby jsou opatřena systémem, který tlumí sílu otevírání dvířek, počínaje úhlem 75 stupňů.

MĚKKÉ ZAVÍRÁNÍ DVÍŘEK (podle modelu)

Dvířka trouby jsou opatřena systémem, který tlumí sílu zavírání dvířek, počínaje úhlem 75 stupňů. Umožňuje lehké, tiché a hladké zavírání dvířek. Jemné zatlačení (pod úhlem 15 stupňů vzhledem k zavřené poloze dvířek) stačí k tomu, aby se dvířka zavřela automaticky a jemně.

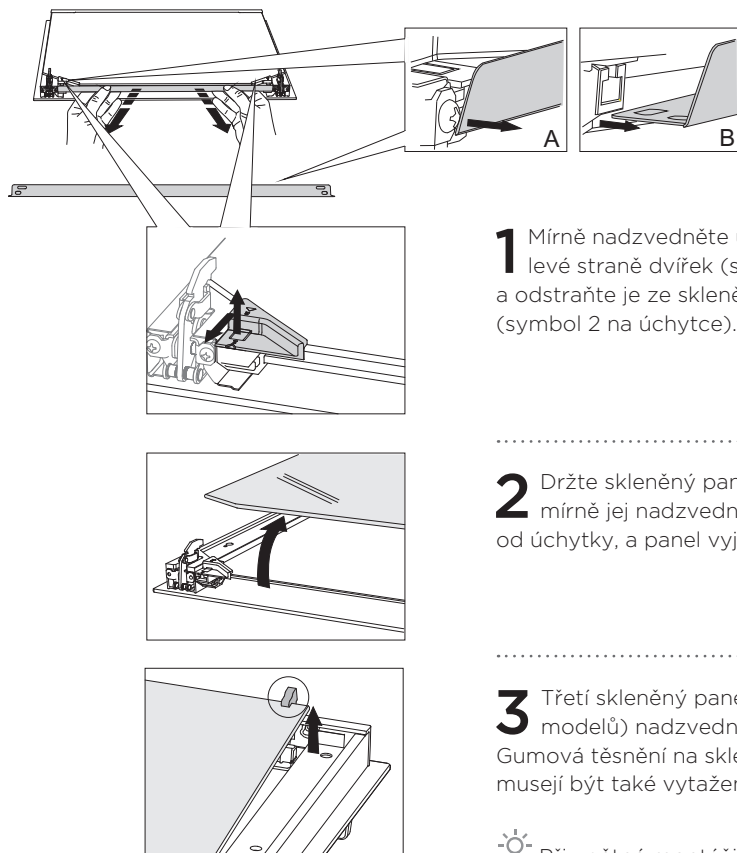


Pokud je síla vyvíjená při zavírání dvířek příliš velká, účinek systému se sníží nebo systém z důvodu bezpečnosti nebude fungovat.

DEMONTÁŽ A MONTÁŽ SKLENĚNÉHO PANELU DVÍŘEK TROUBY (podle modelu)

Skleněný panel dveří trouby mohou být čistěny zevnitř, nejprve ale musejí být dveře vytaženy.

Vytáhněte dveře trouby (viz kapitola VYTAŽENÍ A VÝMĚNA DVEŘÍ TROUBY)



1 Mírně nadzvedněte úchytky na pravé a levé straně dvířek (symbol 1 na úchytce) a odstraňte je ze skleněného panelu (symbol 2 na úchytce).

2 Držte skleněný panel za spodní část, mírně jej nadzvedněte, aby se odpojil od úchytky, a panel vyjměte.

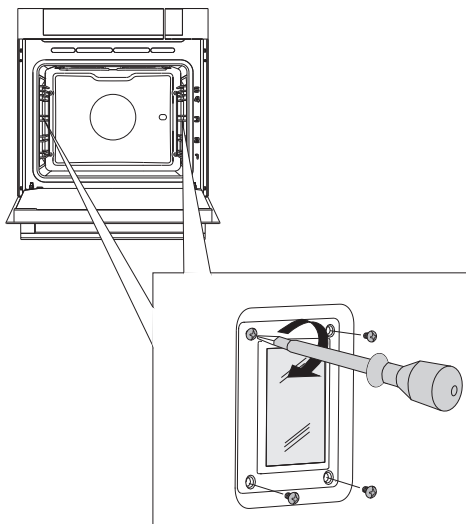
3 Třetí skleněný panel (pouze u některých modelů) nadzvedněte a vytáhněte. Gumová těsnění na skleněném panelu musejí být také vytažena.

💡 Při zpětné montáži skleněného panelu provádějte kroky v opačném pořadí. Značení (půlkruhy) na dvířkách a skleněném panelu by se měly překrývat.

VÝMĚNA ŽÁROVKY

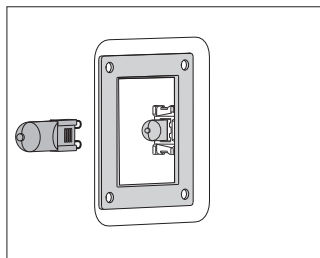
Žárovka patří mezi spotřební materiál, a proto se na ni nevztahuje záruka. Před výměnou žárovky vyjměte pekáče, rošt a vodící lišty.

Použijte křížový šroubovák (Phillips).
(Halogenová žárovka: G9, 230 V, 25 W)




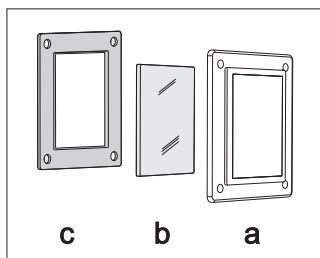
1 K uvolnění a vyjmutí žárovky použijte plochý šroubovák.


POZNÁMKA: Dbejte na to, abyste nepoškodili smalt.



2 Halogenovou žárovku vyjměte.

 Při manipulaci se žárovkou použijte ochranu.



 Na krytu je těsnění, které nesmí být odstraněno. Nedovolte, aby se těsnění oddělilo od krytu. Těsnění musí správně zapadnout do stěny vnitřního prostoru trouby.

TABULKA ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Problém/chyba	Příčina
Čidla nereagují; displej je „zamrzlý“.	Odpojte spotřebič na několik minut od elektrického napájení (vymontujte pojistku nebo vypněte hlavní vypínač); potom spotřebič opět připojte a zapněte.
Hlavní jistič u vás doma často vypadává.	Volejte servisního technika.
Osvětlení trouby nefunguje.	Postup výměny žárovky osvětlení je popsán v kapitole „Čištění a údržba“.
Pečivo je nedopečené.	Zvolili jste správnou teplotu a systém ohřevu? Jsou dvířka trouby zavřena?
Zobrazí se chybový kód: ERRXX... * XX značí číslo/kód chyby.	Vyskytla se chyba v elektronickém modulu. Na několik minut odpojte spotřebič od síťového napájení. Poté jej znovu připojte a nastavte čas. Pokud se chyba znovu objeví, obraťte se na servisního technika.
Do parního systému se nečerpá voda.	Zkontrolujte hladinu vody v nádržce na vodu. V nádržce na vodu není dostatek vody. Zkontrolujte, zda nejsou ucpané trubky na zadní stěně nádržky na vodu a otvory.

Jestliže problém navzdory dodržení výše uvedených pokynů přetrvává, zavolejte autorizovaného servisního technika. Na opravy nebo na jakékoli záruční reklamace, které budou způsobeny nesprávným připojením nebo používáním spotřebiče, se nevztahuje záruka. V takovém případě hradí uživatel náklady na opravu.



Před opravou odpojte spotřebič od síťového napájení (vyjmutím pojistky nebo vytažením zástrčky ze zásuvky ve zdi).

LIKVIDACE



Obal je vyroben z ekologických materiálů, které lze recyklovat, odstraňovat nebo likvidovat bez jakéhokoliv nebezpečí pro životní prostředí. Za tímto účelem jsou obalové materiály příslušným způsobem označeny.

Tento symbol na výrobku nebo na jeho obalu znamená, že s tímto výrobkem se nesmí nakládat jako s normálním domácím odpadem. Výrobek je nutné odvézt do sběrného centra pro zpracování odpadu z elektrického a elektronického zařízení.

Správná likvidace výrobku pomůže zabránit případným negativním dopadům na životní prostředí a zdraví osob, ke kterým by mohlo dojít v případě nesprávného nakládání s výrobkem. Budete-li chtít zjistit přesné informace o likvidaci a zpracování výrobku, obraťte se na příslušný orgán veřejné správy pro nakládání s odpadem, na svou službu likvidace odpadu nebo obchod, v němž jste výrobek zakoupili.

Vyhrazujeme si právo na jakékoliv změny a chyby v návodu k používání.

STEAM ASSIST_DM_60



cs (12-19)