

CZ

PODROBNÝ NÁVOD
K POUŽITÍ
KOMBINOVANÉ
MIKROVLNNÉ
TROUBY

gorenje

BY

S+ARCK®

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

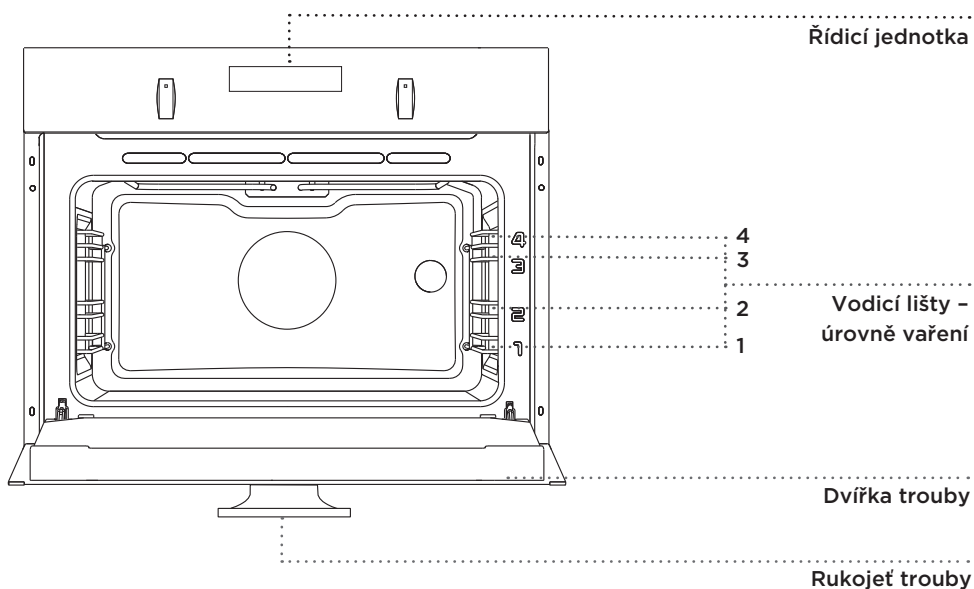
OBSAH

4 KOMBINOVANÁ MIKROVLNNÁ TROUBA 7 Technické údaje 8 Řídicí jednotka 	ÚVOD
10 DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY 13 Před zapojením trouby	
14 PŘED PRVNÍM POUŽITÍM SPOTŘEBIČE 15 PRVNÍ ZAPNUTÍ SPOTŘEBIČE 15 Nastavení hodin	PŘÍPRAVA SPOTŘEBIČE NA PRVNÍ POUŽITÍ
16 KROKY PRO SPUŠTĚNÍ PEČENÍ (1-6) 16 Krok 1: VOLBA SYSTÉMU VAŘENÍ 18 Krok 2: VOLBA NASTAVENÍ 20 Krok 3: FUNKCE ČASOVÉHO SPÍNAČE 22 Krok 4: VOLBA DOPLŇKOVÝCH FUNKCÍ 24 Krok 5: SPUŠTĚNÍ PROCESU VAŘENÍ 24 Krok 6: ZASTAVENÍ PROCESU VAŘENÍ A VYPNUTÍ TROUBY 	POSTUP VAŘENÍ
25 POPIS SYSTÉMŮ (REŽIMŮ VAŘENÍ) A TABULKY VAŘENÍ	
43 ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ 44 Konvenční čištění trouby 45 Použití funkce aqua clean k čištění trouby 46 Odstranění a vyčištění vodicích lišt 47 Výměna žárovky	ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ
48 TABULKA ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD	ODSTRAŇO- VÁNÍ ZÁVAD
49 LIKVIDACE	
50 TEST VAŘENÍ	JINÉ

KOMBINOVANÁ MIKROVLNNÁ TROUBA

(POPIS TROUBY A VYBAVENÍ - V ZÁVISLOSTI NA 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.



DRÁTĚNÉ VODICÍ LIŠTY

Drátěné vodící lišty umožňují přípravu pokrmů ve čtyřech úrovních. (Upozorňujeme, že úrovně / vodící lišty se počítají zdola nahoru.)

Vodící lišty 3 a 4 jsou určeny pro grilování. Vodící lišta 1 se používá s mikrovlnnými systémy, když se pokrm připravuje ve skleněné pečicí nádobě.

DVEŘNÍ SPÍNAČ TROUBY

V případě, že dojde k otevření dvířek trouby, spínač zajistí, aby ohřev trouby, ventilátor a mikrovlny byly deaktivovány. Když se dvířka zavřou, spínač ohřev a mikrovlny opět aktivuje.

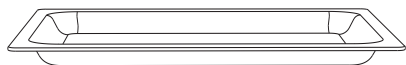
CHLADICÍ VENTILÁTOR

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

PRODLOUŽENÝ PROVOZ CHLADICÍHO VENTILÁTORU

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

VYBAVENÍ TROUBY A PŘÍSLUŠENSTVÍ



SKLENĚNÁ PEČICÍ NÁDOBA se používá pro vaření se všemi systémy trouby a pro vaření s mikrovlnami. Lze ji také použít jako servírovací mísu.



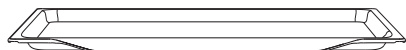
Nikdy nepoužívejte rošt, mělký pečicí plech, hluboký pekáč ani jiné kovové součásti nebo příslušenství při provozu systému s mikrovlnami!



ROŠT je určen pro grilování nebo jako podpora pro pekáč, pečicí plech nebo pečicí nádobu s pokrmem.



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



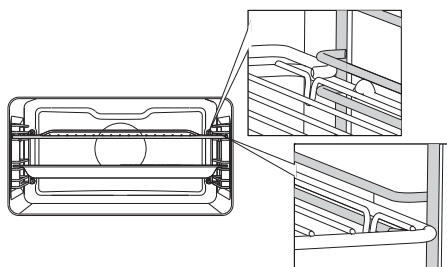
MĚLKÝ PEČICÍ PLECH je určen pro pečení pečiva a koláčů.



HLUBOKÝ PEKÁČ je určen pro pečení masa a pečiva z tekutého těsta. Lze jej také použít jako odkapávací mísu.



Při pečení v hlubokém pekáči nikdy nepoužívejte první úroveň vodicích listů kromě případu, kdy grilujete nebo používáte rožeň a hluboký pekáč slouží pouze pro odkapávání.



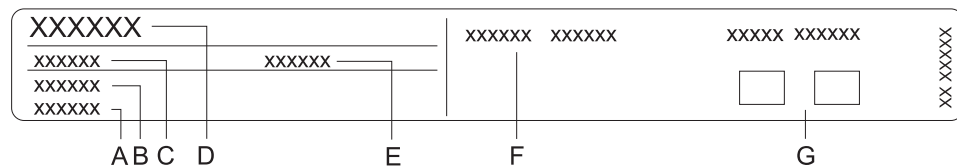
Rošt nebo mísa musí být vždy vloženy do drážky mezi dvěma drátěnými profily.



Nikdy nepoužívejte rošt, mělký pečicí plech, hluboký pekáč ani jiné kovové součásti nebo příslušenství při provozu systému s mikrovlnami!

TECHNICKÉ ÚDAJE

(PODLE MODELU)

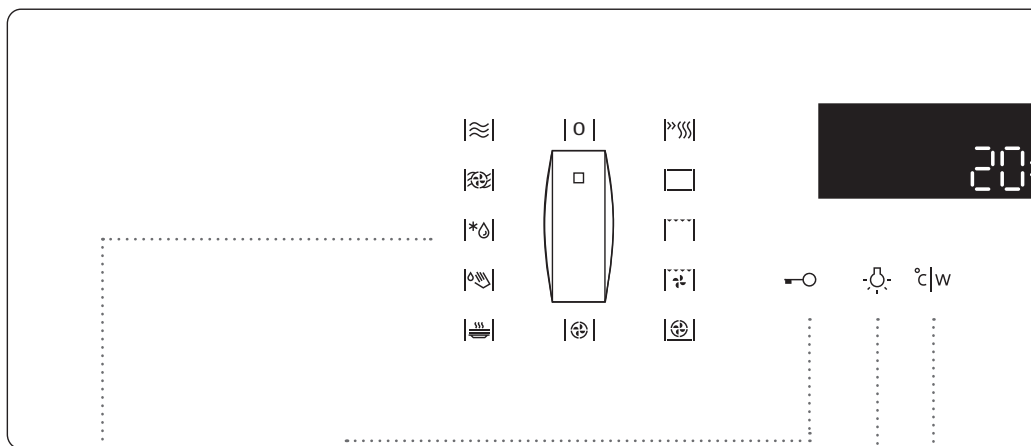


- A Výrobní číslo
- B Kód/ID
- C Typ
- D Značka
- E Model
- F Technické údaje
- G Symboly shody

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

ŘÍDICÍ JEDNOTKA

(PODLE MODELU)

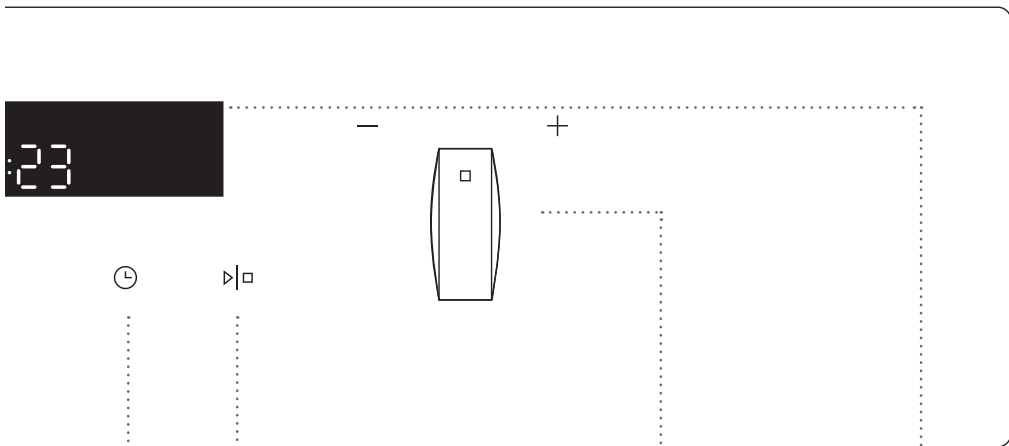


1 KOLEČKO
PŘEPÍNAČE
SYSTÉMU VAŘENÍ

2 TLAČÍTKO
DĚTSKÉ
POJISTKY

3 TLAČÍTKO
ZAPUTÍ/
VYPNUTÍ
OSVĚTLENÍ
TROUBY

4 TLAČÍTKO
TEPLoty/
VÝKONU



**5 ELEKTRONICKÝ
PROGRAMOVÝ
ČASOVÝ SPÍNAČ**

Doba vaření

Konec vaření

Alarm

Hodiny

**6 TLAČÍTKO
START/STOP**
Tímto tlačítkem
spustíte nebo
zastavíte program.

**7 KOLEČKO
NASTAVENÍ
(-/+)**

Toto kolečko se
používá pro nastavení
času, teploty a
výkonu mikrovln.

**8 DISPLEJ S
INFORMACEMI O
VAŘENÍ A HODINAMI**

POZNÁMKA:

Tlačítka reagují lépe, když se jich dotýkáte větší plochou špičky prstu. Při každém stisknutí tlačítka zazní krátký zvukový signál.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY



POZORNĚ SI PŘEČTĚTE NÁVOD A ULOŽTE HO PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

Děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi, případně s nedostatkem zkušeností a znalostí, smí tento spotřebič používat jen tehdy, když jsou pod dozorem nebo dostaly pokyny, jak používat spotřebič bezpečným způsobem, a chápou související nebezpečí. Nenechávejte děti, aby si se spotřebičem hrály. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí vykonávat děti bez dozoru.

VÝSTRAHA: Tento spotřebič a některé jeho přístupné části se během používání mohou velmi silně zahřívat. Buďte opatrní a nedotýkejte se topných článků. Děti mladší 8 let musí být pod stálým dozorem.

Spotřebič se během používání velmi silně zahřívá. Buďte opatrní a nedotýkejte se topných článků trouby.

VÝSTRAHA: Přístupné části spotřebiče se během používání mohou zahřívat. Děti musí být vždy mimo dosah trouby.

Používejte jen teplotní sondu doporučenou pro tuto troubu.

VÝSTRAHA: Před výměnou žárovky osvětlení se přesvědčte, že je spotřebič odpojený od elektrické sítě, aby bylo eliminováno nebezpečí zasažení elektrickým proudem.

K čištění trouby nepoužívejte brusné čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky, protože by mohly poškodit povrch nebo ochrannou vrstvu smaltu. Takové poškození může vést k prasknutí skla.

Pro čištění spotřebiče nepoužívejte parní nebo vysokotlaká čisticí zařízení, protože to může mít za následek úraz elektrickým proudem.

Spotřebič není určený pro ovládání externími časovými spínači nebo samostatnými řídicími systémy.

Spotřebič je určený výhradně pro použití v domácnosti. Nepoužívejte ho k žádnému jinému účelu, např. vytápění místností, sušení domácích nebo jiných zvířat, papíru, textilu, bylin apod., protože by to mohlo vést ke zranění nebo požáru.

Spotřebič smí být připojen k napájecí síti pouze autorizovaným servisním technikem nebo jiným odborným pracovníkem. Nedovolená manipulace se spotřebičem nebo jeho neprofesionální oprava může vést k riziku těžkého zranění osob nebo poškození výrobku.

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 spotřebičů byly v bezpečné vzdálenosti.

Jestliže se **napájecí šňůra** poškodí, smí být z bezpečnostních důvodů vyměněna pouze výrobcem nebo autorizovaným servisním technikem.

Nezakrývejte stěny trouby alobalem a nepokládejte pekáče nebo jiné nádoby na dno trouby. Alobal by zabránil cirkulaci vzduchu, zkomplikoval proces vaření a narušil by smaltovanou vrstvu.

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

Panty otevřených dvířek se mohou poškodit pod nadměrným zatížením. Na otevřená dvířka trouby nepokládejte těžké pánve a neopírejte se o ně při čištění vnitřku trouby. Na otevřená dvířka si nikdy nestoupejte a nedovolte dětem na ně sedat.

Dbejte na to, aby ventilační otvory nebyly nikdy zakryté ani jiným způsobem zahrazené.

Bezpečné používání mikrovlnné trouby

VÝSTRAHA: Pokud vaše trouba umožňuje kombinovaný provoz (mikrovlny v kombinaci s jinými režimy vaření), nedovolte dětem používat troubu bez dozoru dospělé osoby, protože trouba v takových režimech dosahuje velice vysokých teplot.

VÝSTRAHA: Jestliže se poškodí dvířka nebo jejich těsnění, nepoužívejte troubu, dokud ji neopraví řádně vyškolený servisní technik.

VÝSTRAHA: Pro všechny osoby, jež nemají kvalifikaci odborného opraváře, je velmi nebezpečné provádět servisní práce nebo opravy, jejichž součástí je odstranění krytu, který chrání před účinky mikrovlnného záření.

VÝSTRAHA: Tekutiny a ostatní potraviny se nesmějí ohřívat v uzavřených nádobách, protože ty mohou při ohřívání vybuchnout.

Dodržujte minimální vzdálenost mezi horním okrajem trouby a nejbližším objektem nad ní.

troubu, protože se takové obaly mohou vznítit.

Spotřebič je určený pro použití v domácnostech a podobných prostředích, jako jsou:

- přípravný jídel na pracovištích;
- rodinné farmy;
- ubytovací jednotky pro hosty v hotelech, motelech a jiných ubytovacích zařízeních nebo noclehárnách;
- noclehárny se snídaní (bed and breakfast).

Při mikrovlnném **ohřevu nápojů** je možné, že se bude ohřívaná tekutina bouřlivě vařit, a proto manipulujte s nádobou, v níž je ohřívána tekutina, velmi opatrně.

Obsah kojeneckých **lahví a sklenic s dětskou výživou** je nutné před podáváním promíchat nebo protřepat a zkontrolovat teplotu, aby nedošlo k popálení.

Mikrovlnná trouba je určena k ohřívání jídel a nápojů. Sušení potravin nebo oděvů a ohřev podušek nebo polštářů, papučí, sušení hub, vlhkých hadrů apod. může vést ke zranění, vznícení nebo požáru.

V mikrovlnných troubách **se nesmí ohřívat** vejce ve skořápce, protože mohou vybuchnout, a to i po ukončení mikrovlnného ohřevu.

Používejte jen nádoby a kuchyňské potřeby vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.

Jestliže zpozorujete kouř, vypněte spotřebič nebo vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte dvířka trouby zavřená, abyste udusili případné plameny.

Při ohřívání pokrmů v plastových nebo papírových nádobách neustále sledujte

Při vyjímání pokrmů z trouby vždy používejte chňapky. Některé hrnce, pánve nebo pekáče pohlcují teplo z potravin, a proto se silně zahřívají.

Používejte proto jen nádobí vhodné pro použití v mikrovlnné troubě. Nepoužívejte nádobí vyrobené z oceli nebo nádobí se zlatým nebo stříbrným lemováním.

Ve vypnuté troubě **nenechávejte žádné příslušenství nebo pomůcky**. Nezapínejte prázdnou troubu, aby se nepoškodila.

Nepoužívejte nádoby vyrobené z porcelánu, keramiky nebo hlíny, jsou-li v materiálu póry nebo není-li vnitřek glazovaný. Během zahřívání by vlhkost, která do těchto pórů vniká, mohla způsobit popraskání. Používejte jen nádobí určené k používání v mikrovlnné troubě.

Vždy si přečtěte a dodržujte pokyny pro ohřívání v mikrovlnné troubě, uvedené na obalu pokrmu.

Buďte opatrní **při ohřívání pokrmů** obsahujících alkohol, protože se uvnitř trouby může vytvořit zápalná směs alkoholu se vzduchem. Opatrně otevírejte dvířka trouby.

Při použití mikrovln nebo kombinovaných funkcí mikrovln a konvekce se nedoporučuje používat kovové nádobí, vidličky, lžice, nože nebo kovové upínací spony na zmrzlé pokrmy.

Po ohřátí promíchejte pokrm nebo ho nechte odstát, dokud se v něm rovnoměrně nerozloží teplo.

Pravidelně čistěte troubu a odstraňujte veškeré zbytky pokrmů. Neudržování čistoty v troubě může vést k poškození jejích vnitřních povrchů. To může negativně ovlivnit užitečnou životnost spotřebiče a vést k potenciálně nebezpečným situacím.

PŘED ZAPOJENÍM TROUBY



Před zapojením spotřebiče si pozorně přečtěte návod k obsluze. Na opravy nebo na jakékoliv záruční reklamace, které budou způsobeny nesprávným připojením nebo používáním spotřebiče, se nevztahuje záruka.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM SPOTŘEBIČE

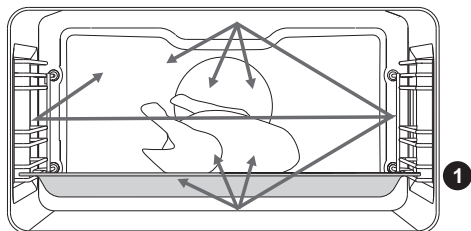
Vyjměte z trouby veškeré vybavení, příslušenství a náčiní a vyčistěte je teplou vodou a běžným čisticím prostředkem. Nepoužívejte žádné brusné čisticí prostředky.

Když se trouba poprvé zahřeje, vydává charakteristický zápach nového spotřebiče. Během prvního použití důkladně větrejte místnost.

MIKROVLNNÁ FUNKCE

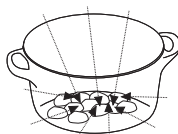
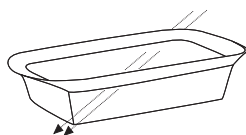
Mikrovlny se používají pro **vaření, pečení a rozmrazování pokrmů**. Umožňují rychlé a efektivní vaření beze změny barvy nebo tvaru pokrmu.

Mikrovlny jsou druhem elektromagnetického záření. Takové záření se běžně vyskytuje v našem okolí ve formě radioelektrických vln, světla nebo infračervených paprsků. Jejich frekvence je v rozsahu 2 450 MHz.



Jejich chování:

- Odrážejí se od kovů.
- Procházejí všemi ostatními materiály.
- Jsou pohlcovány molekulami vody, tuků a cukru.



Když je pokrm vystaven mikrovlnám, začnou se jeho molekuly rychleji pohybovat, čímž vytvářejí teplo.

Mikrovlny pronikají přibližně 2,5 centimetru hluboko do pokrmu. Je-li pokrm silnější, ohřívá se vnitřní část pokrmu vedením tepla jako při konvenčním vaření.



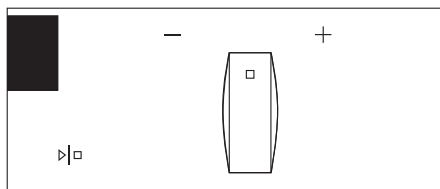
Nikdy nepoužívejte ani nezapínejte systém mikrovln, pokud je trouba prázdná.

PRVNÍ ZAPNUTÍ SPOTŘEBIČE

NASTAVENÍ HODIN

Po zapojení spotřebiče nebo po delším výpadku elektrického napájení bliká na displeji údaj 12:00 a svítí symbol.

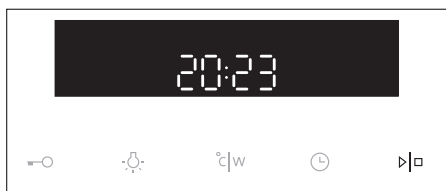
Nastavte časový údaj.



1 Otáčejte KOLEČKEM NASTAVENÍ (-/+)
a nastavte nejprve minuty; kurzor pak
přeskočí na hodiny.
Po třech sekundách se nastavení uloží.



Při otočení kolečka dál doprava nebo
doleva se nastavení mění rychleji.



2 Potvrďte stisknutím tlačítka START/
STOP. Pokud během příštích tří sekund
nestisknete žádné tlačítko, bude nastavení
automaticky uloženo.



Trouba pracuje i v případě, že hodiny nejsou nastavené. V takovém případě
však nejsou k dispozici funkce časového spínače (viz kapitola NASTAVENÍ FUNKCÍ
ČASOVÉHO SPÍNAČE).

Po několika minutách nečinnosti se spotřebič přepne do pohotovostního režimu.

ZMĚNA NASTAVENÍ HODIN

Nastavení hodin lze změnit, když není aktivována žádná funkce časového spínače.

Stisknutím tlačítka  nastavte aktuální čas. Potvrďte stisknutím tlačítka START/STOP.

KROK 1: VOLBA SYSTÉMU VAŘENÍ

Vybraná ikona se objeví na displeji.

 Nastavení lze měnit také během provozu.

508278

SYSTÉM	POPIS	DOPORUČENÁ TEPLOTA °C	DOPORUČENÝ VÝKON (W)
	HORKÝ VZDUCH V provozu budou 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	-
	OHŘÍVAČ TALÍŘŮ Tato funkce se používá k ohřívání nádobí (talířů, hrnků) před servírováním, aby jídlo zůstalo déle teplé.	60	-
	ECO PEČENÍ ¹⁾ V tomto režimu je v průběhu pečení optimalizována spotřeba energie. Tento režim se používá pro pečení masa a pečení koláčů / pečiva.	180	
	AQUA CLEAN Pouze mikrovlny generují teplo. Tato funkce se používá k odstranění skvrn a zbytků pokrmů z trouby. Program trvá 4 minut.	-	750
AUTOMATICKÝ SYSTÉM			
	ROZMRAZOVÁNÍ Vzduch cirkuluje bez aktivace topných článků. Zapnutý je pouze ventilátor. Tento režim se používá k pomalému rozmrazování zmrzlých pokrmů. Použití mikrovln k rozmrazení zmrzlého pokrmu. Automatické programy nabízejí také funkci rozmrazování pomocí mikrovln (A1 až A5).	-	-
KOMBINOVANÉ SYSTÉMY / MIKROVLNNÉ SYSTÉMY			
	HORKÝ VZDUCH A MIKROVLNÝ Používá se pro všechny typy masa, dušená jídla, zeleninu, koláče, dorty, chléb a gratinované pokrmy (tj. jídla, která vyžadují delší dobu přípravy).	160	600
	MIKROVLNÝ Mikrovlny se používají pro vaření a rozmrazování. Umožňují rychlé a efektivní vaření beze změny barvy nebo tvaru pokrmu.	-	1000

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

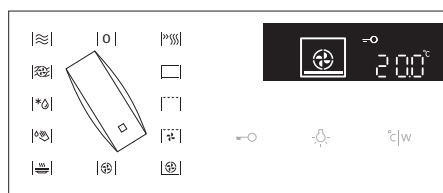
KROK 2: VOLBA NASTAVENÍ

Každý systém vaření nabízí základní nebo výchozí nastavení, které lze upravovat.

Nastavení se upravuje stisknutím příslušného tlačítka (než stisknete tlačítko START/STOP). Některá nastavení nejsou u některých programů k dispozici; v takových případech na to upozorňuje zvukový signál.

VOLBA TEPLOTY VAŘENÍ A VÝKONU MIKROVLN

Výkon (W) se nastavuje pouze v kombinovaných systémech a systémech s mikrovlnami.



1 Vyberte SYSTÉM VAŘENÍ. Vybraná ikona se objeví na displeji a bliká PŘEDEM NASTAVENÁ TEPLOTA.



2 Dotkněte se TLAČÍTKA TEPLOTA. Otáčejte KOLEČKEM NASTAVENÍ (-/+) a zvolte požadovanou **teplotu**.



3 Dvakrát se dotkněte TLAČÍTKA TEPLOTA a nastavte **výkon**. Na displeji se objeví výkon ve watttech (W). Otáčejte KOLEČKEM NASTAVENÍ (-/+) a nastavte výkon.

 U některých systémů jsou maximální teplota nebo výkon omezeny.

Po zapnutí spotřebiče stisknutím tlačítka START se na displeji střídavě zobrazují teplota a výkon mikrovln (jen u kombinovaných systémů).

Symbol °C/W na displeji bliká, dokud není dosaženo zvolené hodnoty.

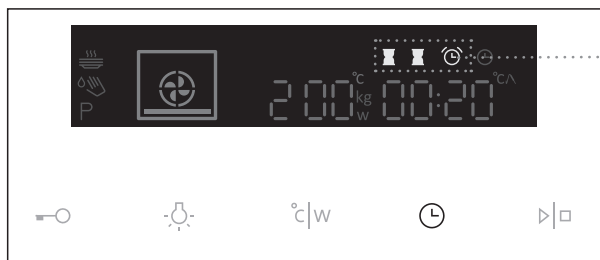
ÚROVEŇ VÝKONU	POUŽITÍ
1000 W	• Rychlé ohřívání nápojů, vody a nádob obsahujících velký objem kapaliny. • Vaření pokrmů s vysokým obsahem vody (polévky, omáčky apod.).
750 W	• Vaření čerstvé nebo mražené zeleniny.
600 W	• Rozpouštění čokolády. • Vaření ryb a mořských plodů; ohřívání na dvou úrovních. • Vaření sušených fazolí při nízké teplotě. • Ohřívání a vaření jemných vaječných jídel.
360 W	• Vaření mléčných výrobků nebo zavařenin při nízké teplotě.
180 W	• Ruční rozmrazování; rozpouštění másla nebo zmrzliny.
90 W	• Rozmrazování pečiva naplněného krémem.

KROK 3: FUNKCE ČASOVÉHO SPÍNAČE

Nejprve otočte KOLEČKO PŘEPÍNAČE SYSTÉMU VAŘENÍ a pak nastavte teplotu.

Několikrát se dotkněte tlačítka ČASOVÝ SPÍNAČ a vyberte požadovaný symbol. Rozsvítí se ikona vybrané funkce časového spínače a na displeji bliká nastavitelný čas začátku/konce vaření. Ostatní ikony tlumeně svítí.

Stisknutím tlačítka START spustíte proces vaření. Zobrazí se UPLYNULÁ DOBA VAŘENÍ.



Displej funkce časového spínače



Nastavení doby vaření

V tomto režimu můžete stanovit dobu trvání provozu trouby (dobu vaření). Nastavte požadovanou dobu vaření. Nastavte nejprve minuty a potom hodiny. Na jednotce displeje se zobrazí ikona a doba vaření.



Nastavení odloženého startu

V tomto režimu můžete zadat dobu trvání procesu vaření (dobu vaření) a čas, kdy si přejete proces vaření ukončit (koncový čas). Zkontrolujte, zda jsou hodiny přesně nastavené podle aktuálního času.

Příklad:

Aktuální čas: poledne

Doba vaření: 2 hodiny

Konec vaření: 18:00

Nastavte nejprve dobu (trvání) vaření, tzn. 2 hodiny. Automaticky se zobrazí součet aktuálního času a doby vaření (14:00). Znovu se dotkněte tlačítka ČASOVÝ SPÍNAČ, vyberte symbol DOBA VAŘENÍ a nastavte čas, kdy si přejete vaření ukončit (18:00). Stisknutím tlačítka START spustíte proces vaření. Časový spínač čeká na čas spuštění procesu vaření a rozsvítí se symbol. Trouba se automaticky zapne (v 16:00) a ukončí provoz ve zvolený čas (v 18:00).



Nastavení minutky

Minutku lze používat nezávisle na provozu trouby. Nejdelší možné nastavení je 24 hodin.

Během poslední minuty se minutka zobrazuje v sekundách.

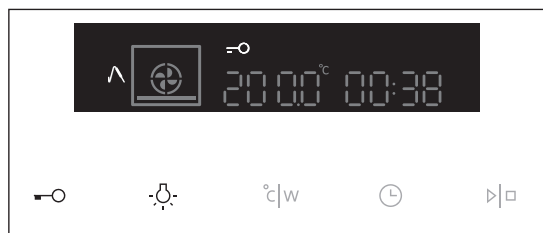


Po uplynutí nastavené doby se trouba automaticky vypne (konec pečení). Zazní zvukový signál, který můžete vypnout dotykem kteréhokoli tlačítka. Po jedné minutě se zvukový signál vypne automaticky.

Všechny funkce časového spínače lze zrušit nastavením času na „0“.

Po několika minutách nečinnosti se spotřebič přepne do pohotovostního režimu.

KROK 4: VOLBA DOPLŇKOVÝCH FUNKCÍ



Funkce se aktivují a deaktivují stisknutím požadovaného tlačítka nebo kombinace tlačítek.

 Některé funkce nejsou u některých systémů k dispozici; v takových případech na to upozorňuje zvukový signál.

DĚTSKÁ POJISTKA

Aktivuje se stisknutím tlačítka DĚTSKÁ POJISTKA. Na displeji se rozsvítí ikona „klíče“. Opětovným stisknutím tlačítka dětskou pojistku deaktivujete. Ikona na displeji zmizí.

Pokud je dětská pojistka aktivována bez nastavení funkce časového spínače (na displeji jsou pouze hodiny), trouba nebude pracovat.

Pokud je dětská pojistka aktivována po nastavení funkce časového spínače, pak trouba bude pracovat normálně, ale nebude možné změnit nastavení.

Pokud je dětská pojistka aktivována, systémy (režimy vaření) ani doplňkové funkce nelze změnit. Jedinou možnou změnou je ukončení procesu vaření otočením kolečka přepínače na „0“.

Dětská pojistka zůstává aktivní i po vypnutí trouby. Jestliže chcete zvolit nový systém, musíte nejprve dětskou pojistku deaktivovat.

OSVĚTLENÍ TROUBY

Osvětlení trouby se zapíná automaticky při otevření dvířek nebo zapnutí trouby.

Po skončení procesu vaření zůstává světlo ještě minutu rozsvícené. Světlo uvnitř trouby lze zapnout nebo vypnout stisknutím tlačítka SVĚTLO.

5sek ZVUKOVÝ SIGNÁL

Hlasitost zvukového signálu lze nastavit, když není aktivována žádná funkce časového spínače (je zobrazen pouze přesný čas). Stiskněte tlačítko TEPLOTA/VÝKON a přidržte je 5 sekund. Na displeji se objeví dvě plně rozsvícené čárky. Otáčejte KOLEČKEM NASTAVENÍ (-/+) a vyberte jednu ze tří úrovní hlasitosti (jedna, dvě nebo tři čárky). Po třech sekundách bude nastavení automaticky uloženo a objeví se přesný čas.

5sek SNÍŽENÍ KONTRASTU DISPLEJE

Kolečko přepínače systému vaření musí být v poloze „0“. Stiskněte tlačítko SVĚTLO a přidržte je 5 sekund. Na displeji se objeví dvě plně rozsvícené čárky. Otáčejte KOLEČKEM NASTAVENÍ (-/+) a nastavte intenzitu osvětlení displeje (jedna, dvě nebo tři čárky). Po třech sekundách bude nastavení automaticky uloženo.

+ **STANDBY**

Osvětlení displeje se může automaticky vypnout, zůstane-li spotřebič 10 minut bez použití. Stisknutím tlačítek KLÍČ + ČASOVÝ SPÍNAČ se displej vypíná. Je-li aktivována funkce časového spínače, objeví se na displeji nápis „OFF“ a ikona ČASOVÉHO SPÍNAČE pro indikaci aktivované funkce.



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

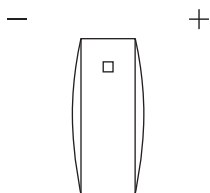
KROK 5: SPUŠTĚNÍ PROCESU VAŘENÍ

Proces vaření spustíte tak, že stisknete tlačítko START/STOP a chvíli ho přidržíte.



KROK 6: ZASTAVENÍ PROCESU VAŘENÍ A VYPNUTÍ TROUBY

Otočte KOLEČKO PŘEPÍNAČE SYSTÉMU VAŘENÍ do polohy „0“.



 Po skončení procesu vaření a po vypnutí trouby se zobrazí klesající teplota až do 50 °C.

Všechna nastavení časových spínačů jsou zároveň pozastavena a zrušena. Zobrazí se přesný čas (hodiny).

Po jedné minutě bez provozu se spotřebič přepne do pohotovostního režimu.

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.

Používejte pečicí plechy a pekáče tmavé barvy, s černou silikonovou vrstvou nebo potažené smaltem, protože velmi dobře vedou teplo.

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.

Vypněte troubu přibližně 10 minut před koncem procesu vaření, abyste využitím nahromaděného tepla ušetřili energii (neplatí pro systémy s mikrovlnami).

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

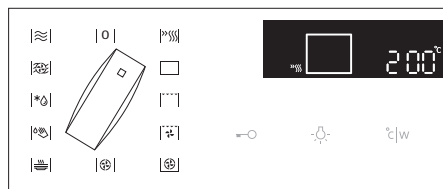
 **Hvězdička (*) v tabulce znamená, že troubu je nutno předehřát s vybraným systémem.**

SYSTÉMY VAŘENÍ

RYCHLÉ PŘEDEHŘÁTÍ



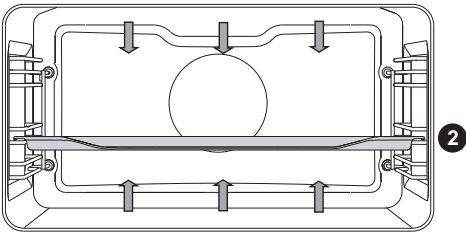
Tato funkce se používá pro co možná nejrychlejší zahřátí trouby na požadovanou teplotu. Tento režim není vhodný pro vaření.



Otočte KOLEČKO PŘEPÍNAČE SYSTÉMU VAŘENÍ do polohy rychlého přehřátí. Zobrazí se PŘEDEM NASTAVENÁ TEPLOTA. Toto nastavení teploty lze upravit.

 Když zapnete troubu, začne se zahřívat. Na displeji bliká symbol °C. Po dosažení nastavené teploty skončí přehřívání a zazní zvukový signál. Zvukový signál lze vypnout stisknutím jakéhokoli tlačítka; po jedné minutě se vypne automaticky.

HORNÍ A SPODNÍ OHŘEV



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

Pečení masa:

Použijte pánve nebo pekáč z tvrzeného skla, keramiky nebo litiny se smaltovaným povlakem. Pekáče z nerezové oceli nejsou vhodné, protože silně odrážejí teplo.

Během procesu vaření zajistíte dostatek tekutiny, aby se maso nespálilo. Během vaření maso otáčejte. Pečeně zůstane šťavnatější, když ji přikryjete.

Typ pokrmu	Hmotnost (g)	Úroveň vodící lišty (zdola)	Teplota (°C)	Doba vaření (minuty)
MASO				
Vepřová pečeně	1500	2	180-190	150
Vepřová plec	1500	2	190-200	120-140
Vepřová roláda	1500	2	190-200	120-140
Sekaná	1500	2	200-210	60-70
Hovězí pečeně	1500	2	180-210	90-120
Hovězí pečeně, dobře propečená	1000	2	200-210	40-60
Telecí roláda	1500	2	180-200	90-120
Jehněčí pečeně	1500	2	190-200	100-120
Králičí hřbet	1500	2	190-200	100-120
Jelení kýta	1500	2	190-200	70-90
Rohlíčky s masovou náplní	1500	2	180-200	15-30
RYBY				
Dušené ryby	1000	1	190-210	60-80

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 přiložený pečicí plech, vyjměte rošt. Doba pečení bude kratší, jestliže přehřejete troubu.

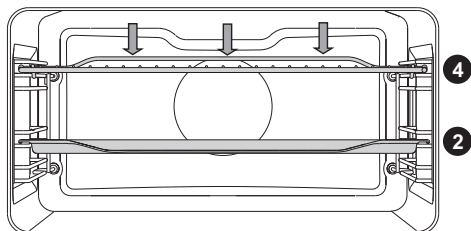
Typ pokrmu	Úroveň vodící lišty (zdola)	Teplota (°C)	Doba vaření (minuty)
PEČIVO			
Bílý chléb*	2	180-190	60
Pohankový chléb*	2	180-190	50
Celozrnný chléb*	2	180-190	50
Žitný chléb*	2	180-190	50
Špaldový chléb*	2	180-190	60
Sladký nákyp	2	170-180	35-45
Nákyp	1	170-180	35-45
Rohlíky*	2	200-220	30-40
Ořechový závin	2	180	55-60
Piškotový koláč*	2	160-170	20-30
Makronky (sněhové pečivo)	2	120-140	15-30
Rohlíčky se zeleninovou náplní	2	190-200	15-20
Rohlíčky s ovocnou náplní	2	190-200	25-30
Cheesecake	1	170-180	65-75
Koláčky	2	160-170	20-30
Drobné pečivo z kynutého těsta	2	190-200	20-25
Zelné pirožky*	2	185-195	25-35
Ovocný koláč	2	140-150	85-95
Koláčky meringue	2	90	120
Buchty s náplní	2	170-180	30-35

Tip	Návod
Je koláč hotový?	• Propíchněte koláč shora dřevěným párátkem nebo špejlí. Pokud se na párátka nebo špejli nic nepřichytí, je koláč hotový. • Vypněte troubu a využijte zbytkové teplo.
Srazil se koláč?	• Zkontrolujte recept. • Příště použijte méně tekutiny. • Při použití malých mixérů a hnětačů apod. sledujte dobu míchání.
Je koláč zespodu příliš světlý?	• 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?	• Zvyšte teplotu a prodlužte dobu pečení.



Neumísťujte hluboký pekáč na první vodící lištu.

GRIL



Při **grilování** pokrmů pracují horní topný článek a topný článek grilu namontovaný na stropě uvnitř trouby.

Předehejte infračervený topný článek (gril) po dobu pěti minut.

Neustále sledujte proces vaření. Maso se při vysoké teplotě může rychle spálit.

Pečení s využitím grilu je vhodné pro přípravu křupavých a nízkotučných klobás, plátků masa a ryb (steaků, řízků, lososových steaků nebo filetů apod.), popř. toastů.

Pokud grilujete maso přímo na roštu, potřete rošt olejem, aby nedocházelo k připečení masa, a vložte ho na 4. úroveň. Na 1. nebo 2. úroveň umístěte odkapávací mísu.

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

Po grilování vyčistěte troubu, příslušenství a veškeré náčiní.

Typ pokrmu	Hmotnost (g)	Úroveň vodící lišty (zdola)	Teplota (°C)	Doba vaření (minuty)
MASO				
Beefsteak, rare	180 g/ks	4	220-240	14-16
Beefsteak, rare	180 g/ks	4	220-240	18-21
Vepřová krkovice	180 g/ks	4	220-240	19-23
Vepřová krkovice	180 g/ks	4	220-240	20-24
Telecí plátek	180 g/ks	4	220-240	19-22
Grilované klobásy	100 g/ks	4	220-240	11-14
Sekaná (Leberkäse)	200 g/ks	4	220-240	9-15
RYBY				
Steaky/filety z lososa	600	3	220-240	19-22
OPEČENÝ CHLÉB				
6 krajíců bílého chleba*	/	4	240	1,5-3
4 krajíce vícezrnného	/	4	240	2-3
Otevřené sendviče*	/	4	240	3,5-7

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

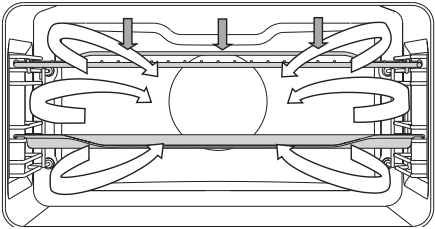
Když pečete pstruha, vysušte rybu poklepáváním papírovým ubrouskem. Okořeňte uvnitř, potřete olejem zvenčí a položte na rošt. Během grilování rybu neotáčejte.



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.

GRIL S VENTILÁTOREM

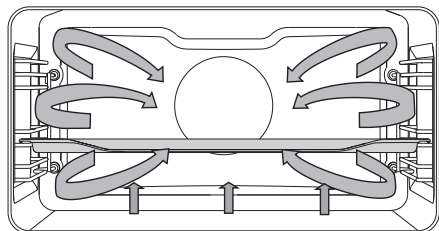


V tomto provozním režimu pracují současně topný článek grilu a ventilátor. Vhodné pro grilování masa, ryb a zeleniny.

(Viz popisy a tipy pro GRIL.)

Typ pokrmu	Hmotnost (g)	Úroveň vodící lišty (zdola)	Teplota (°C)	Doba vaření (minuty)
MASO				
Kachna*	2000	1	150-170	80-100
Vepřová pečeně	1500	2	160-170	60-85
Vepřová plec	1500	2	150-160	120-160
Vepřová plec	1000	2	150-160	120-140
Vepřová plec	600	2	180-190	25 (jedna strana) 20 (druhá strana)
Kuře*	100	1	210	60
RYBY				
Pstruh	200 g/kom	2	170-180	45-50

HORKÝ VZDUCH A SPODNÍ OHŘEV

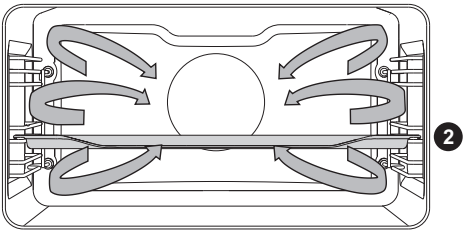


Pracují spodní topný článek, kruhový topný článek a horkovzdušný ventilátor. Hodí se pro pečení pizzy, jablečných a jiných ovocných koláčů.

(Viz popisy a tipy pro HORNÍ a SPODNÍ OHŘEV.)

Typ pokrmu	Úroveň vodící lišty (zdola)	Teplota (°C)	Doba vaření (minuty)
Tvarohový koláč, tenké těsto	2	150-160	65-75
Pizza*	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine, linecké těsto	2	180-200	35-40
Jablkový koláč, kynuté těsto	2	150-160	35-40
Jablkový závin, tenké listové těsto	2	170-180	45-65

HORKÝ VZDUCH



Pracují kruhový topný článek a ventilátor. Ventilátor nainstalovaný v zadní stěně uvnitř trouby zajistí konstantní cirkulaci horkého vzduchu kolem pečeně nebo pečiva.

Pečení masa:

Použijte pánve nebo pekáč z tvrzeného skla, keramiky nebo litiny se smaltovaným povlakem. Pekáče z nerezové oceli nejsou vhodné, protože silně odrážejí teplo.

Během procesu vaření zajistíte dostatek tekutiny, aby se maso nespálilo. Během pečení maso otáčejte. Pečeně zůstane šťavnatější, když ji přikryjete.

Typ pokrmu	Hmotnost (g)	Úroveň vodící lišty (zdola)	Teplota (°C)	Doba vaření (minuty)
MASO				
Vepřová pečeně, s kůží	1500	2	170-180	140-160
Vepřový bok	1500	2	170-180	120-150
Kuře, celé	1200	2	180-190	60-80
Kachna	1700	2	160-170	120-150
Kuřecí prsa	1000	2	180-190	60-70
Kuře s nádivkou	1500	1	170-180	100-120

Pečení těsta

Doporučuje se předeheřtí.

Pečivo a koláčky lze péct na plechách na několika úrovních současně (2. a 3.).

Pamatujte si, že se doba pečení může lišit, i když jsou použité pečicí plechy stejné. Pečivo na horním plechu může být hotové dříve než pečivo na plechu dolním.

Vždy položte pekáč na rošt. Pokud použijete přiložený pečicí plech, vyjměte rošt.

Kvůli rovnoměrnému propečení dbejte na to, aby pečivo mělo stejnou tloušťku.

Typ pokrmu	Úroveň vodící lišty (zdola)	Teplota (°C)	Doba vaření (minuty)
PEČIVO			
Dort	2	150-160	45-60
Piškotový koláč	2	150-160	25-35
Koláč s drobenkou	2	160-170	25-35
Ovocný koláč, piškotový	2	150-160	45-65
Švestkový koláč	2	150-160	35-60
Piškotová roláda*	2	160-170	15-25
Ovocný koláč, tenké těsto	2	160-170	50-70
Challah (pletená vánočka)	2	160-170	35-50
Jablkový závin	2	170-180	40-60
Pizza*	2	190-210	25-45
Sušenky, linecké těsto*	2	150-160	15-25
Sušenky, vytlačované*	2	150-160	15-28
Koláčky, kynuté	2	170-180	20-35
Sušenky, filo těsto	2	170-180	20-30
Pečivo plněné krémem	2	180-190	25-45
PEČIVO - ZMRAZENÉ			
Jablkový a tvarohový závin	2	170-180	50-70
Cheesecake	2	160-170	65-85
Pizza	2	170-180	20-30
Smažené brambory, pro přípravu*	2	170-180	20-35
Krokety, pro pečení v troubě	2	170-180	20-35
Jogurt	3	240	40

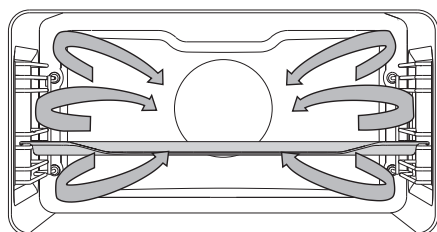


Neumísťujte hluboký pekáč na první vodící lištu.

OHŘÍVAČ TALÍŘŮ



Tato funkce se používá k ohřívání nádobí (talířů, hrnků) před servírováním, aby jídlo zůstalo déle teplé.



Pracují kruhový topný článek a ventilátor. Ventilátor nainstalovaný v zadní stěně uvnitř trouby zajistí konstantní cirkulaci horkého vzduchu kolem pečeně nebo pečiva.

Typ připravovaného jídla	Úroveň drážky plechu (ze spodu)	Teplota (°C)	Čas pečení (min)
MASO			
Vepřová pečeně, 1 kg	2	190	150-170
Vepřová pečeně, 2 kg	2	190	160-190
Hovězí pečeně, 1 kg	2	210	120-140
RYBA			
Celá ryba, 200 g / ks	2	200	40-50
Rybí filety 100 g / ks	2	210	25-35
PEČIVO			
Lisované sušenky *	2	180	25-30
Malé cupcakes	2	190	30-35
Rolády	2	190	15-25
Ovocný koláč	2	190	55-65
ZELENINA			
Gratinované brambory	2	190	40-50
Lasagne	2	200	40-50
ZMRAZENÉ JÍDLO			
Hranolky, 1 kg	2	220	25-40
Kuřecí medailonky, 0,7kg	2	220	25-35
Rybí prsty, 0,6 kg	2	220	20-30



Neumísťujte hluboký pekáč na prvni vodící lištu.

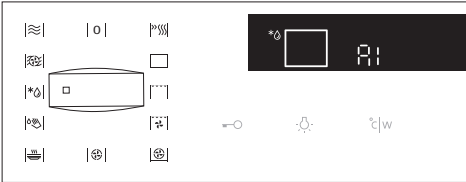
AUTOMATICKÉ SYSTÉMY

ROZMRAZOVÁNÍ



Systém je rovněž vybaven automatickými programy pro rozmrazování pokrmů mikrovlnami.

Mezi potraviny, které jsou vhodné pro rozmrazování, se řadí dorty s hustým nebo máslovým krémem, koláče a moučníky, chleba, rohlíky, housky a hluboce zmrazené ovoce.



1 Otočte KOLEČKO PŘEPÍNAČE SYSTÉMU VAŘENÍ na rozmrazování. Na jednotce displeje bliká ikona a program A1 (můžete vybírat z pěti programů – viz následující tabulka).



2 Otáčejte KOLEČKEM NASTAVENÍ (-/+) a zvolte požadovaný program. Stiskněte tlačítko (°C/W) a změňte hmotnost. Stiskněte tlačítko START.

Program	Recept	Hmotnost (kg)	Doba vaření (minuty)
A1	Meso	1	29:30
A2	Drůbež	1	17:00
A3	Ryby	1	12:00
A4	Chléb	1	12:00
A5	Zmrazená zelenina	1	16:00

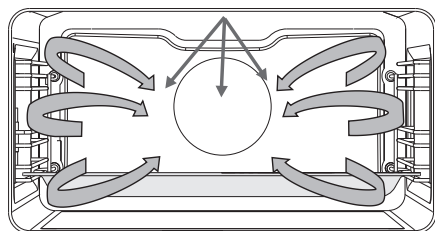
 Doba rozmrazování se vypočítává na základě výchozí hmotnosti pokrmu.

Ve většině případů se doporučuje vyjmout potraviny z obalu (nezapomeňte odstranit veškeré kovové sponky a svorky).

V polovině doby rozmrazování je nutné potraviny otočit, promíchat a oddělit od sebe, jestliže byly zmrazeny dohromady.

KOMBINOVANÉ SYSTÉMY

HORKÝ VZDUCH A MIKROVLNY



V tomto režimu vaření se pokrm připravuje s kombinací mikrovln a grilu.

Úrovně výkonu: 90, 180, 360, 600 W

Vložte skleněnou pečicí nádobu do vodící lišty na 1. úrovni.

Typ pokrmu	Hmotnost (g)	Výkon (W)	Teplota (°C)	Doba vaření (minuty)
Drůbež	1000	360	190-200 °C	30-40
Drůbež	polovina	36	190-200 °C	25-35
Kuřata – stehna	1000	180	190-200 °C	20-30
Kachna	1500	360	190-200 °C	40-50
Drůbež – křídla	500	600	190-200 °C	15-20

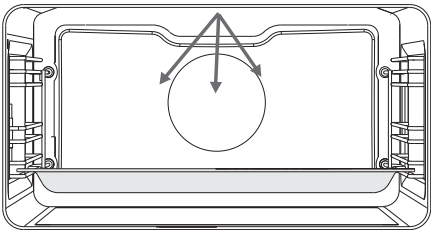


Při použití této funkce nepoužívejte kovové nádoby nebo náčiní.

Troubu nepředehřívejte.

MIKROVLNNÉ SYSTÉMY

MIKROVLNY



1

Mikrovlny se používají pro vaření a rozmrazování.

Úrovně výkonu: 90, 180, 360, 600, 750, 1000 W.

Vložte skleněnou pečicí nádobu do vodící lišty na 1. úrovni.

Vaření zmrazených pokrmů

Potraviny	Hmotnost (g)	Výkon (W)	Doba vaření (minuty)
Sekaná	1000	850	35-40
Kuře	1500	600	52-55
Vepřová pečeně	1000	600	50-55

Vaření čerstvé zeleniny

Typ pokrmu	Hmotnost (g)	Výkon (W)	Doba vaření (minuty)
Lilek/baklažán	500	1000	5-8
Cuketa	500	1000	5-8
Mrkev	500	1000	7-10
Cibule	200	1000	2-4
Fazolové lusky	500	750	10-15
Brokolice	1000	750	15-18
Zelené papriky	500	1000	3-5
Květák	1000	750	17-20
Pórek	200	1000	9-12
Růžičková kapusta	500	1000	9-12
Houby/žampióny	500	1000	10-14
Chřest	500	750	5-8
Hrách*	500	650	15-20
Zelí	500	1000	10-14

Vaření rýže a těstovin

Typ pokrmu	Hmotnost (g)	Výkon (W)	Doba vaření (minuty)
Rýže*	250	1000	14-16
Těstoviny**	250	1000	11-13
Celozrnné těstoviny*	250	1000	11-13
Ovesná kaše*	500	1000	7-9
Tmavá rýže***	200	750	31-33
Rizoto**	200	750	19-21
Kuskus***	200	1000	2-4
Polenta***	200	1000	6-8
Jáhly***	200	1000	9-11

**Přidejte vodu v poměru 1 : 2.

***Přidejte vodu v poměru 1 : 3.

Ohřívání pokrmů a nápojů

Typ pokrmu	Množství (dl, g)	Výkon (W)	Doba vaření (minuty)
Voda	2 dl	1000	1-2
Káva	2 dl	1000	1-2
Svažené víno	2 dl	1000	1-2
Mléko	2 dl	1000	1-1,5
Přílohy	500 g	600	1,5-2
Omáčky	500 g	600	3-5
Polévky/guláše	5 dl	750	5-7
Popcorn	90 g	1000	5-7
Dětská láhev	2dl	350	3-4
Dětská výživa	4 dl	180	2

Maso

Typ pokrmu	Hmotnost (g)	Výkon (W)	Doba vaření (minuty)
Kuřecí stehna	500	600	15-20
Kuřecí křídla	500	600	15-20
Masové kuličky	1000	1000	10-15
Vepřové řízky	500	750	30-35
Kuřecí maso dušené v omáčce	500	1000	8-13
Plátky/steaky	500	1000	8-12
Kuře celé	1500	600	50-55
Vepřová pečeně	1000	600	50-55
Sekaná	700	750	35-40

Dezerty

Typ pokrmu	Nádoba	Výkon (W)	Doba vaření (minuty)
Čokoládový nákyp	6	360	7-9
Tvarohový nákyp	skleněný pekáč	600-750	15-20
Ovocné pyré	skleněný pekáč	750-850	10-15
Vaječný krém	skleněný pekáč	600	20

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ



Nezapomeňte odpojit spotřebič od elektrického napájení a počkejte, až se spotřebič ochladí.

Děti nesmí čistit spotřebič ani provádět jakékoliv údržbové práce bez řádného dozoru.

Hliníková povrchová úprava

Hliníkovou povrchovou úpravu čistíte nebrusnými tekutými čisticími prostředky určenými pro takové povrchy. Naneste čisticí prostředek na vlhký hadr a vyčistěte povrch. Potom povrch opláchněte vodou. Nenamáhejte čisticí prostředek přímo na hliníkový povrch. Nepoužívejte brusné čisticí prostředky nebo abrazivní houby.

Poznámka: Povrch nesmí přijít do kontaktu s čisticími spreji na trouby, protože by to mohlo vést k viditelnému a trvalému poškození.

Přední strana skříně z nerezové oceli

(podle modelu)

Tento povrch čistíte pouze jemným čisticím prostředkem (mýdlovou vodou) a měkkou houbou, která nepoškrábe povrch. Nepoužívejte brusné čisticí prostředky nebo čisticí prostředky obsahující rozpouštědla, protože by mohlo dojít k poškození povrchové úpravy skříně.

Lakované povrchy a plastové součásti

(v závislosti na modelu)

Na čištění knoflíků a tlačítek, ručky dveří, štítky, nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo čisticí prostředky na bázi alkoholu nebo s alkoholem.

Okamžitě odstraňte všechny skvrny jemnou neabrazivní hadříkem s trochou vody, aby nedošlo k poškození povrchu.

Můžete také použít čisticí prostředky a čisticí prostředky určené pro tyto plochy podle pokynů jejich výrobců.

Dvířka spotřebiče

Dvířka jsou připevněna ke spotřebiči a nesmí být odstraněna. Dvířka též nesmí být demontována a nesmí se s nimi ani jinak manipulovat.



Povrchy potažené hliníkem nesmí přijít do kontaktu s čisticími spreji na trouby, protože by to mohlo vést k viditelnému a trvalému poškození.

KONVENČNÍ ČIŠTĚNÍ TROUBY

K odstraňování nečistot usazených v troubě můžete používat standardní postup čištění (použití čisticích prostředků nebo spreje na trouby). Po takovém vyčištění důkladně opláchněte zbytky čisticích prostředků.

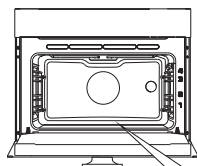
Troubu a příslušenství čistěte po každém použití, abyste zabránili zapečení nečistot do povrchu. Nejsnazším způsobem, jak odstranit tuk, je použít teplou mýdlovou vodu, dokud je trouba ještě teplá.

Na usazené nečistoty a špínu používejte konvenční čisticí prostředky na trouby. Důkladně opláchněte troubu čistou vodou, abyste odstranili všechny zbytky čisticích prostředků. Nikdy nepoužívejte agresivní čisticí prostředky, brusná čistidla, abrazivní houby, odstraňovače skvrn a rzi apod.

Příslušenství (pečicí plechy a pekáče, rošty atd.) čistěte horkou vodou a saponátem.

Trouba, vnitřní prostor trouby a pekáče jsou potaženy speciálním smaltovaným povlakem, díky němuž jsou hladké a odolné. Tento speciální povlak usnadňuje čištění při pokojové teplotě.

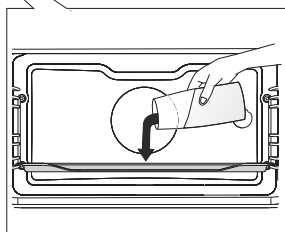
POUŽITÍ FUNKCE AQUA CLEAN K ČIŠTĚNÍ TROUBY



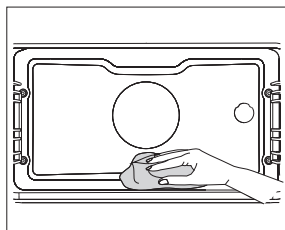
- 1** Otočte KOLEČKO PŘEPÍNAČE SYSTÉMU VAŘENÍ do polohy Aqua Clean. Zobrazí se ikona spolu s PŘEDEM NASTAVENOU TEPLOTOU a časem 4 minut.



Dobu trvání nelze změnit.



- 2** Nalijte do hlubokého pekáče 0,6 l vody a zasuňte ho do dolní vodící lišty.



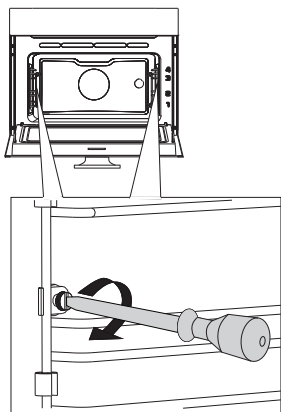
- 3** Po 4 minutách připečené zbytky na smaltovém povrchu trouby změknou a budete je moci jednoduše setřít vlhkým hadříkem.



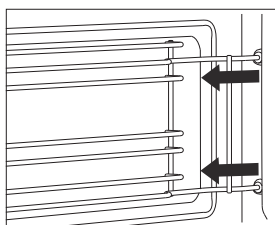
System Aqua Clean aktivujte až po vychladnutí trouby.

ODSTRANĚNÍ A VYČIŠTĚNÍ VODICÍCH LIŠŤ

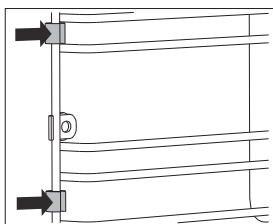
K čištění vodicích lišt používejte běžné čisticí prostředky.



1 Vymontujte šroub. Použijte šroubovák.



2 Vyjměte vodicí lišty z otvorů v zadní stěně trouby.



Dávejte pozor, aby se neztratily rozpěry namontované na drátěných vodicích lištách. Po vyčištění vraťte rozpěry na místo; jinak se mohou objevit jiskry.



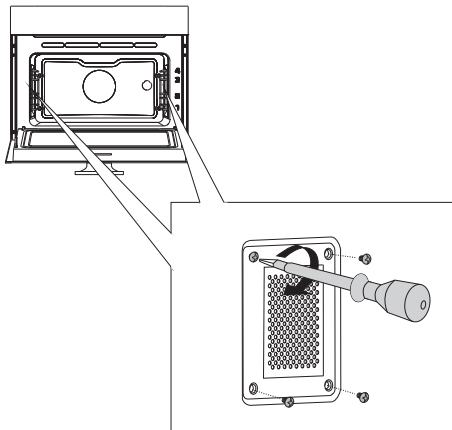
Po vyčištění vodicí lišty opět nasadte a utáhněte šrouby pomocí šroubováku.

Při vracení drátěných vodicích lišt na místo dávejte pozor, abyste je namontovali na stejnou stranu, kde byla před demontáží.

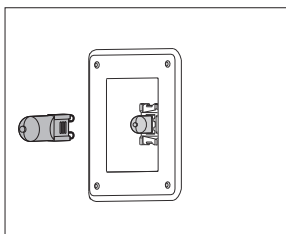
VÝMĚNA ŽÁROVKY

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)



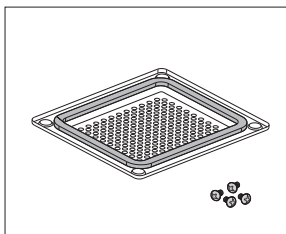
- 1** Odstraňte čtyři šrouby na krytu.
Odstraňte kryt a sklo.



- 2** Vyjměte halogenovou žárovku a vyměňte ji za novou.



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.



S použitím šroubováku pevně utáhněte šrouby na krytu; jinak se mohou objevit jiskry.

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 vypadáva.	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 zavřená?
Zobrazuje se chybový kód (E1, E2, E3 atd.).	Vyskytla se chyba v elektronickém modulu. Na několik minut odpojte spotřebič od síťového napájení. Poté ho znovu připojte a nastavte přesný čas. Pokud se chyba znovu objeví, obraťte se na servisního technika.
V troubě se objeví jiskry.	Přesvědčte se, že jsou všechny kryty svítidel upevněné a že jsou na drátěných vodicích lištách namontovány všechny rozpěry. Přesvědčte se, že jsou vodicí lišty správně vloženy ve spotřebiči.

Jestliže problém navzdory dodržení výše uvedených pokynů přetrvává, zavolejte autorizovaného servisního technika. Na opravy nebo na jakékoliv 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.

TEST VAŘENÍ

Pokrm testovány v souladu s normou EN 60350-1.

Klasické pečení

Pokrm	Vybavení	Úroveň vodicí lišty (zdola)	Systém	Teplota (°C)	Doba vaření (minuty)
Sušenky – jedna úroveň*	Mělký smaltovaný pečicí	2		140	20-35
Sušenky – dvě úrovně*	Mělký smaltovaný pečicí	2, 3		140	20-35
Koláčky – jedna úroveň*	Mělký smaltovaný pečicí	2		140	40-55
Koláčky – dvě úrovně	Mělký smaltovaný pečicí	2, 3		140	30-45
Dort	Kulatá kovová firma / mřížka (nosný rošt)	2		160	20-35
Jablkový koláč	Kulatá kovová firma / mřížka (nosný rošt)	2		180	40-55

*Předeheřívejte 10 minut.

Gril

Pokrm	Vybavení	Úroveň vodicí lišty (zdola)	Systém	Teplota (°C)	Doba vaření (minuty)
Toast*	Mřížka/rošt	3		240	0:30-2:30
Karbanátky z mletého masa*	Mřížka/rošt + pečicí plech jako odkapávací	3		240	15-25

*Předeheřívejte 10 minut.

Mikrovlny

Pokrm	Poznámka	Úroveň vodící lišty (zdola)	Výkon (W)	Systém	Teplota (°C)	Čas (minuty)
Vaječný krém		1	600			20
Piškotový koláč		1	1000			5-6
Sekaná		1	600			25
Gratinované brambory		1	360		190	25-30
Dort		1	180		180	25
Kuře	Program: Gril + horký vzduch + mikrovlny	1	360		200	30
Rozmrazování mletého masa		1	90 W* (automatický program)			21:30

*Předeheřívejte 10 minut.

