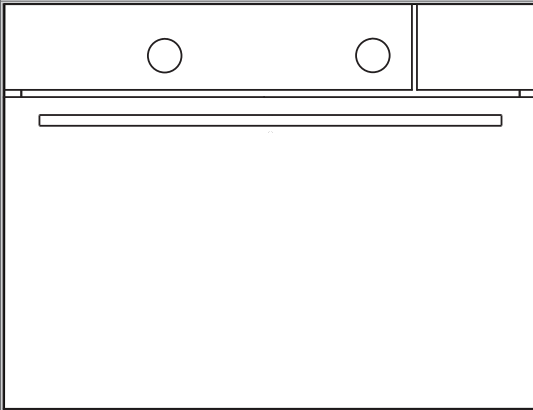


CZ

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

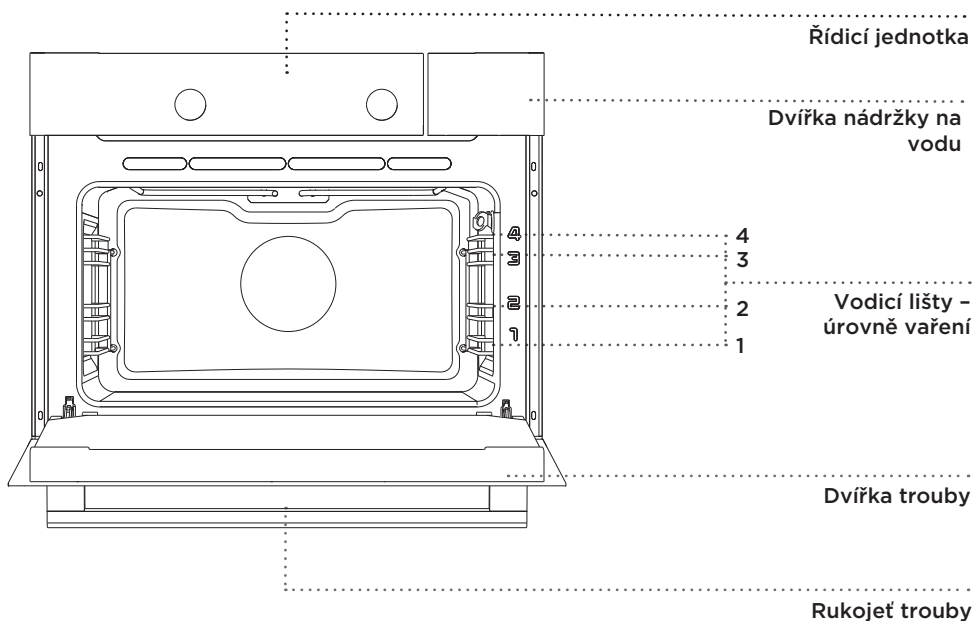
OBSAH

4 KOMBINOVANÉ PARNÍ TROUBY 8 Řídicí jednotka 10 Technické údaje 11 DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY 13 Před zapojením trouby	ÚVOD
14 PŘED PRVNÍM POUŽITÍM SPOTŘEBIČE 14 Pečení v páře 15 Plnění nádržky na vodu	PŘÍPRAVA SPOTŘEBIČE NA PRVNÍ POUŽITÍ
16 KROKY PROCESU PEČENÍ (1-6) 16 Krok 1: ZAPNUTÍ A NASTAVENÍ 20 Krok 2: VOLBA SYSTÉMU PEČENÍ 22 Krok 3: VOLBA NASTAVENÍ 26 Krok 4: VOLBA DOPLŇKOVÝCH FUNKCÍ 27 Krok 5: SPUŠTĚNÍ PROCESU PEČENÍ 27 Krok 6: VYPNUTÍ TROUBY 28 POPIS SYSTÉMŮ (REŽIMŮ VAŘENÍ) A TABULKY VAŘENÍ	POSTUP VAŘENÍ
46 ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ 47 Konvenční čištění trouby 48 Použití funkce steam clean pro čištění trouby 49 Čištění nádržky na vodu 50 Čištění filtrační pěny 51 Vyjmutí a čištění drátěných vodicích lišt 52 Vyjmutí a zpětná montáž dvířek trouby 55 Demontáž a montáž skleněného panelu dvířek trouby 56 Výměna žárovky	ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ
57 TABULKA ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD	ODSTRAŇO- VÁNÍ ZÁVAD
58 LIKVIDACE 59 TEST VAŘENÍ	JINÉ

KOMBINOVANÉ PARNÍ TROUBY

(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 lišty umožňují přípravu jídla na 4 úrovních (všimněte si, že úrovně/lišty se počítají odzodla nahoru).

Úrovně 3 a 4 jsou určeny pro grilování.

TELESKOPICKÉ VODICÍ LIŠTY

Teleskopické výsuvné vodítka mohou být připevněny na druhou a třetí úroveň.

Teleskopy může být vysunuty částečně úplně.

DVEŘNÍ SPÍNAČ TROUBY

V případě, že dojde k otevření dvířek trouby, spínač zajistí, aby ohřev a ventilátor trouby byly deaktivovány. Když se dvířka opět zavřou, spínače znovu aktivují ohřivače.

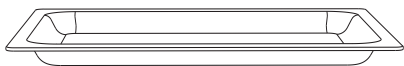
CHLADICÍ VENTILÁTOR

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

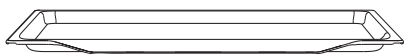
PRODLOUŽENÝ PROVOZ CHLADICÍHO VENTILÁTORU

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 (podle modelu)



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



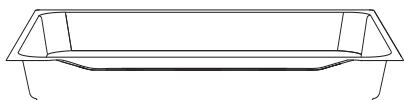
MĚLKÝ PEČICÍ PLECH je určen pro pečení pečiva a koláčů.



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



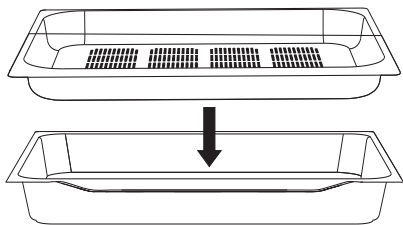
Rošt je vybaven bezpečnostní západkou. Proto je nutné před vysunutím roštu z trouby lehce nadzvednout přední část roštu.



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

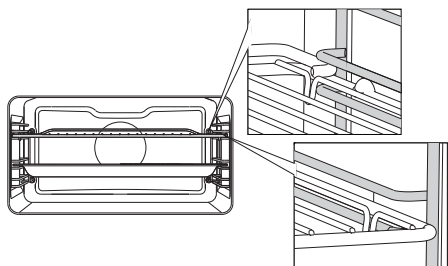


Při pečení v hlubokém pekáči nikdy nepoužívejte první úroveň vodicích lišt kromě případu, kdy grilujete nebo používáte rožeň a hluboký pekáč slouží pouze pro odkapávání.

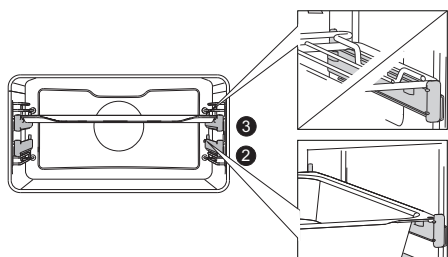


DĚROVANÝ HLUBOKÝ PLECH se používá pro vaření zeleniny, brambor, ryb nebo masa. Plech zabraňuje kontaktu mezi jídlem a kondenzátem zachyceným v hlubokém plechu.

💡 Vždy používejte celý parní set (pouze pro vaření v páře) na 2. liště.

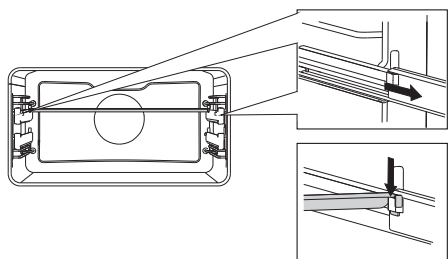


V případě drátěných lišt je nutné vždy zasunout plech do drážky mezi dvěma drátěnými profily.



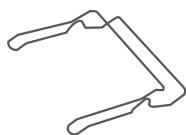
U teleskopických výsuvných lišt vytáhněte nejdříve lišty první úrovně a položte na ně mřížku nebo pečicí plech. Poté je rukou zatlačte zpět do trouby tak daleko, jak to půjde.

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

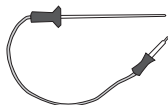


SYNCHRONIZAČNÍ LIŠTA

Lištu je možné nainstalovat na plně zasunovatelné teleskopické lišty nebo z nich demontovat. Nejprve vytáhněte úplně obě lišty z požadované úrovně. Zasuňte lištu do dvou drážek na vodicích lištách a zatlačte lišty rukou až na doraz.



PODPĚRA PRO PEČICÍ NÁDOBU umožňuje snadno vyjmout pečicí nádoby z trouby, i když jsou stále horké.



SONDA pro pečení větších kousků masa.

PROSTŘEDEK NA ODSTRAŇOVÁNÍ VODNÍHO KAMENE pro čištění parního systému.

PROUŽEK INDIKÁTOROVÉHO PAPIRKU pro testování tvrdosti vody.

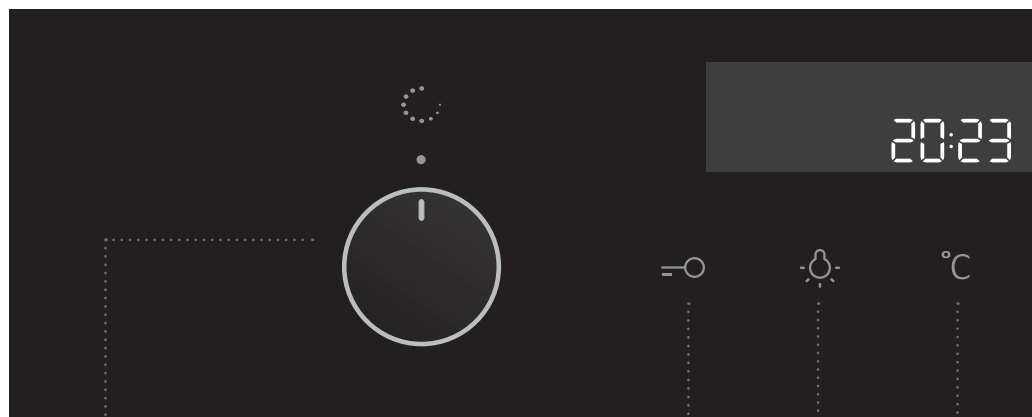
MECHANICKÝ ZÁMEK DVÍŘEK brání otevření dvířek trouby, dokud nebude blokování uvolněno.
Pro otevření zámku jemně zatlačte palcem směrem doprava a současně přitahujte dvířka.



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

ŘÍDICÍ JEDNOTKA

(podle modelu)



1 SPÍNAČ
SYSTÉMU
PEČENÍ

(závisí na modelu)

2 TLAČÍTKO
DĚTSKÉ
POJISTKY

3 TLAČÍTKO
ZAPNUTÍ/
VYPNUTÍ
OSVĚTLENÍ
TROUBY

4 TLAČÍTKO
TEPLoty

POZNÁMKA:

Symbole systému pečení se nachází buď na spínači, nebo předním panelu. (závisí na modelu).



5 TLAČÍTKO PROGRAMU/ ČASOVAČE

Doba pečení

Konec pečení

Alarm

Hodiny

6 TLAČÍTKO ŠTART/STOP

Tímto tlačítkem
spustíte nebo
zastavíte program.

7 SSPÍNAČ NASTAVENÍ (-/+)

Tento spínač slouží
k nastavení času,
teploty a mikrovlnné
energie.

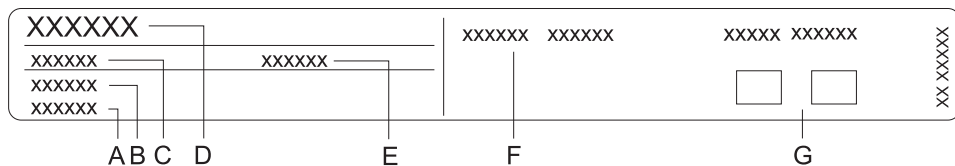
8 DISPLEJ S INFORMACEMI O PEČENÍ A HODINAMI

POZNÁMKA:

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

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.

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.

Provoz spotřebiče je bezpečný s i bez vodiček plechu.

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

Bezpečné a správné používání parní trouby

Před zapojením do sítě nechte spotřebič chvíli stát při pokojové teplotě, aby se jí všechny komponenty mohly přizpůsobit. Pokud je trouba skladována při teplotě blížící se bodu mrazu nebo nižší než bod mrazu, hrozí nebezpečí pro některé komponenty, zvláště pro čerpadla.

Spotřebič by neměl být používán v prostředí s teplotou nižší než 5 °C. Pod touto teplotou by mohla zmrznout voda, která zůstane v čerpadlech. Pokud spotřebič zapnete v takových podmínkách, mohlo by dojít k poškození čerpadel.

Jestliže spotřebič nefunguje správně, odpojte jej ze sítě.

Neskladujte v troubě věci, které by mohly představovat nebezpečí při zapnutí trouby. Nepoužívejte destilovanou vodu, která není vhodná ke konzumaci.

Na konci pečení v páře zůstane v troubě trochu páry. Dvířka trouby otevírejte opatrně, protože existuje nebezpečí opaření párou.

Po ochlazení na pokojovou teplotu troubu vyčistěte.

Na konci pečení se voda zbývající v parním systému odčerpá zpět do nádržky na vodu. Proto by voda zde mohla být horká. Při vyprazdňování nádržky na vodu buďte opatrní.

Abyste zabránili usazování vodního kamene, nechte dvířka trouby po pečení otevřená, aby se vnitřek trouby ochladil na pokojovou teplotu.

Doporučujeme, abyste neotevřeli dveře během cyklu páry kvůli zvýšenému množství kondenzátu vody.



VAROVÁNÍ!

Riziko popálenin a poškození zařízení.

- Vypuštěná pára může způsobovat popáleniny: Dávejte pozor při otevírání dveří zařízení během jeho chodu. Může dojít k vypuštění páry.



VAROVÁNÍ!

Jako kapalinu použijte výhradně vodu. Nepoužívejte filtrovanou (demineralizovanou) nebo destilovanou vodu.

PŘED ZAPOJENÍM TROUBY



Před zapojením spotřebiče si pozorně přečtete 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

Po obdržení spotřebiče odstraňte z trouby všechny obaly, včetně všech přepravních součástí z trouby (lepící pásky, karton a polystyrenové vložky).

Vyčistěte všechno příslušenství i vnitřek s teplou vodou a saponátem, čistěte pravidelně. Nepoužívejte žádné abrazivní čisticí prostředky.

Před prvním použitím trouby ji vyhřívejte se systémem horního a dolního topného tělesa při 200 °C přibližně po dobu jedné hodiny. Dojde k uvolnění zápachu, který je charakteristický pro „nový spotřebič“; zajistěte dobré větrání místnosti.

PEČENÍ V PÁŘE

Zdravé a přírodní – pečení v páře uchovává plnou chuť potravin. Tato metoda pečení neuvolňuje zápach. Není nutné přidávat do vody sůl ani byliny nebo koření.

Výhody pečení v páře jsou následující:


Vaření (dušení, pečení) začíná před tím, než teplota uvnitř trouby dosáhne 100 °C. Je možné i pomalé vaření (dušení, pečení) při nižších teplotách.

Jde o zdravý proces: Vitaminy a minerály jsou dobře uchovány, protože v kondenzátu, který se dotýká jídla, se rozpustí pouze jejich malá část.

Během pečení není nutné přidávat žádný tuk. Pára udržuje chuť jídla. Nepřidává zápach, ani chuť grilu nebo pánve. Navíc nic neodvádí, protože potraviny se ve vodě nerozpouští. Pára nešíří příchutí ani pach, a proto je možné vařit maso nebo ryby společně se zeleninou. Pára je vhodná i pro blanšírování, rozmrazování a ohřívání potravin nebo jejich udržování v teplém stavu.

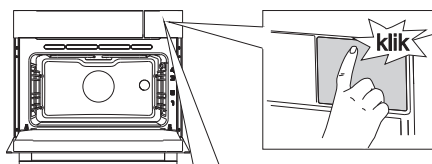
PLNĚNÍ NÁDRŽKY NA VODU

Nádržka umožňuje samostatný přívod vody do sestavy pro vaření v páře. Objem nádržky činí cca 1,3 litru (maximální hladina vody – viz značka). Toto množství vody umožňuje cca 3 hodiny doby vaření s maximálním parním cyklem (horký vzduch s párou při systému „vysoký“).

 Před prvním použitím nádržku na vodu vyčistěte.

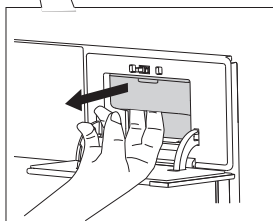


Nádržku na vodu naplňte vždy čistou a studenou vodou z kohoutku, balenou vodou bez přídavných látek nebo destilovanou vodou vhodnou pro použití při vaření. Voda, která se nalévá do nádržky na vodu, by měla mít teplotu 20 °C ±10 °C.

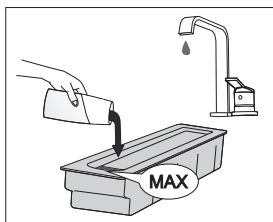


1 Zatlačte na místo s nálepkou a otevřete dvířka nádržky.

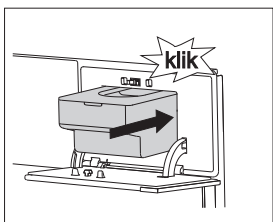
 Nálepku je možné později odstranit.




2 Uchopte nádržku na vodu za drážku a vyjměte ji z trouby.



3 Otevřete víko. Umyjte nádržku na vodu. Sestavte znovu nádržku. Před použitím doplňte čerstvou vodu až po značku MAX na nádržce.



4 Zatlačte nádržku na vodu zpátky do pouzdra až na doraz (dokud neuslyšíte cvaknutí). Pak zatlačte na dvířka nádržky a zavřete je.

 Na konci vaření se voda, která zbývá v parním systému, odčerpá zpět do nádržky na vodu. Víko a nádržku na vodu je možné umývat běžnými neabrazivními tekutými čističi nebo v myčce na nádobi.

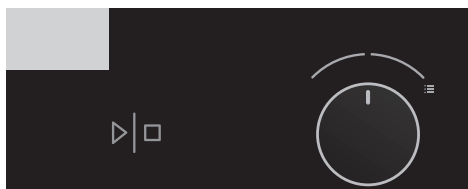
KROKY PROCESU PEČENÍ (1-6)

KROK 1: ZAPNUTÍ A NASTAVENÍ


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

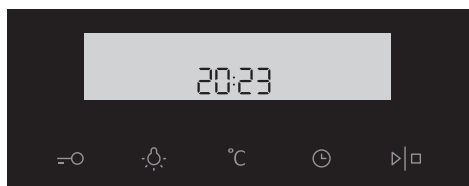
Veškerá nastavení sa vykonajú nasledujúcim spôsobom:

NASTAVENÍ HODIN




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

 Při otočení spínače více doprava nebo
doleva se nastavení mění rychleji.



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

 Trouba pracuje bez nastavených hodin. 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.

NASTAVENÍ

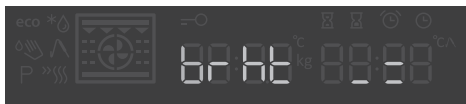
Pro změnu nastavení, otočte spínačem nastavení směrem doprava a podržte jej tři sekundy. Stiskněte ikonu start/stop pro procházení příslušnými nastaveními nebo parametry. Pro změnu parametru otočte spínačem doprava nebo doleva.

ÚROVEŇ JASU

Zvolte mezi třemi možnostmi úrovně jasu. Střední úroveň (mid) je přednastavená. Úroveň zvolíte spínačem.



Nízká úroveň jasu



Střední úroveň jasu



Maximální úroveň jasu

HLADINA ZVUKU

Střední úroveň (mid) je přednastavená. Hladinu zvuku zvolíte spínačem nastavení.



Nízká hladina zvuku



Přednastavená střední hladina zvuku



Maximální hladina zvuku



Zvuk vypnutý

TVRDOT VODY (výhradně u parních trub)

Před prvním použitím spotřebiče vykonajte zkoušku tvrdosti vody.

Namočte proužek indikátorového papírku (dodávaný se spotřebičem) na jednu (1) sekundu do vody. Počkejte jednu minutu a sledujte počet proužků na papírku.

	4 zelené proužky	Měkká	Hrd 1
	1 červený proužek	Mírně tvrdá	Hrd 2
	2 červené proužky	Středně tvrdá	Hrd 3
	3 červené proužky	Tvrdá	Hrd 4
	4 červené proužky	Velmi tvrdá	Hrd 5

Zvolte si mezi pěti možnostmi úroveň tvrdosti vody. Úroveň 5 tvrdosti vody je přednastavená. Úroveň zvolíte spínačem.



ODSTRANĚNÍ VODNÍHO KAMENE (výhradně u parních trub)

Proces odstranění vodního kamene zapnete zvolením si „on“ (zap) nebo vypnete zvolením „off“ (vyp) spínačem nastavení a stisknutím ikony start/stop pro potvrzení volby. Přednastavené je „on“.



KROK 1 – Přidejte do vodní nádrže prostředek na odstranění vodního kamene (v poměru k vodě 1:8).

KROK 2 – Ukončený proces odstranění vodního kamene.

Nechte odtéct kapalinu, opláchněte nádrž na vodu a dolijte čerstvou vodu pro proces umývání.



KROK 3/Konec – Umývání dokončeno.
Vyčistěte nádrž a utřete troubu.
Taktěž vyčistěte pěnový filtr (viz kapitola
ČIŠTĚNÍ PĚNOVÉHO FILTRU)

KONEC

Stiskněte ikonu start/stop pro opuštění menu nastavení a vraťte se do pohotovostního režimu. Pro opuštění menu nastavení můžete taktěž podržet spínač nastavení na levé straně po dobu 3 sekund nebo otočit spínačem systému.

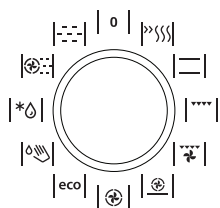


Pro změnu nastavení otočte spínačem nastavení doprava a podržte jej 3 sekundy. Stiskněte ikonu start/stop pro procházení příslušných nastavení nebo parametrů. Pro změnu parametru otočte spínačem nastavení doprava nebo doleva.



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

KROK 2: VOLBA SYSTÉMU PEČENÍ







Otočte spínačem SYSTÉMU PEČENÍ (doleva a doprava) do polohy 0 (viz tabulka programů). Vybraná ikona se objeví na displeji.



Nastavení lze měnit také během provozu.

HYDRAULICKÝ SYSTÉM	POPIS	PŘEDNASTAVENÁ TEPLOTA (°C)	MIN - MAX TEPLOTA (°C)
PEČICÍ SYSTÉMY			
	RYCHLÉ PŘEDEHŘÁTÍ Tato funkce se používá, když si přejete co nejrychleji zahřát troubu na požadovanou teplotu. Tato funkce není vhodná pro přípravu pokrmů. Když se trouba zahřeje na požadovanou teplotu, je proces ohřívání hotový.	160	30-230
	HORNÍ A SPODNÍ TOPNÝ ČLÁNEK 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
	GRIL Aktivuje se pouze horní ohřívač a ohřívač grilu. Ohřev září přímo z ohřívače grilu, instalovaného na vrchu trouby. Pro zlepšení efektu ohřívání se taktéž aktivuje horní ohřívač. Tento systém se používá pro grilování menšího počtu obložených chlebičků, mas, klobás nebo toustů.	230	30-230
	GRIL S VENTILÁTOREM V provozu budou topný článek grilu a ventilátor. Tato kombinace se používá ke grilování masa a k pečení větších kusů masa nebo drůbeže na jedné výškové úrovni. Hodí se také pro gratinování pokrmů a přípravu křupavé kůrky.	170	30-230
	HORKÝ VZDUCH A SPODNÍ TOPNÝ ČLÁNEK Pracují spodní topný článek, kruhový topný článek a horkovzdušný ventilátor. Tento režim se používá k pečení pizzy, většiny pečiva, biskupských chlebičků, kynutého těsta a nekvašeného pečiva.	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 pečené nebo pečiva. Tento režim se používá k pečení masa a pečiva na několika úrovních současně.	180	30-230

HYDRAULICKÝ SYSTÉM	POPIS	PŘEDNASTAVENÁ TEPLOTA (°C)	MIN - MAX TEPLOTA (°C)
PEČÍCÍ SYSTÉMY			
eco	ECO PEČENÍ ¹⁾ V tomto režimu je během pečení optimalizována spotřeba energie. Tento režim se používá pro pečení masa a pečení koláčů/pečiva..	180	/
	STEAM CLEAN - ČIŠTĚNÍ PÁROU Pára se vpuští do vnitřku pro zbavení jakýchkoliv nečistot. Tuto funkci používejte pro odstraňování skvrn a zbytků jídel z trouby.	70	/
AUTOMATICKÝ SYSTÉM			
	ROZMRAZOVÁNÍ Vzduch pouze cirkuluje bez zapnutých topných těles. Aktivuje se pouze ventilátor. Tento režim slouží k rozmrznutí mražených potravin.	/	/
KOMBINOVANÉ/PARNÍ SYSTÉMY			
	KOMBINACE PÁRY A HORKÉHO VZDUCHU Používání pro pečení a rozmrazování. Taktéž umožňují rychlé a efektivní pečení beze změny barvy a tvaru potravin. Jsou dostupné tři možnosti: - HIGH: pečení řízků, steaků a menších kusů masa - MEDIUM: ohřev chlazených/mražených potravin, pečení rybích filet a gratinované zeleniny - LOW: pečení velkých kusů masa (pečení, celé kuře), pečení kynutého těsta (chléb a rohlíky),	160	30-230
	PARNÍ REŽIM ²⁾ Jde o režim přírodního vaření, který uchovává plnou chuť potravin.	100	40-100

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

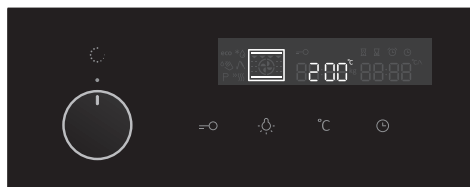
²⁾ Nastavení stupňů

KROK 3: VOLBA NASTAVENÍ

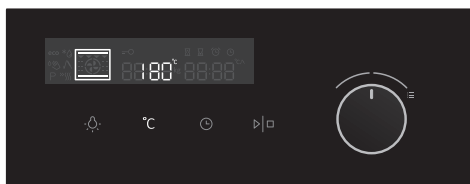
Každý systém vaření nabízí základní nebo výchozí nastavení, které lze upravovat.

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

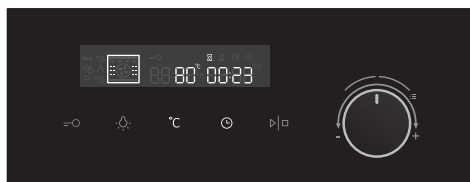
REGULACE TEPLoty PEČENÍ A PARNÍ FUNKCE



1 Zvolte SYSTÉM VAŘENÍ. Zvolená ikona se objeví na displeji a bliká PŘEDEM NASTAVENÁ TEPLOTA.



2 Vyberte SYSTÉM VAŘENÍ. Zvolená ikona se objeví na displeji a bliká PŘEDEM NASTAVENÁ TEPLOTA.



3 Stiskněte TLAČÍTKO TEPLoty a ČASU a otočte spínačem pro volbu parametrů.



U některých systémů je maximální teplota omezená.

Při zvolení kombinovaného programu, nejdříve zvolte požadovanou teplotu a čas. Po potvrzení tlačítkem START, »int« a ukazatele úrovně se objeví na displeji pro ukázání nastavení intenzity páry (přednastavená úroveň je »mid«).

Použijte pravé kolečko pro volbu mezi třemi úrovněmi intenzity páry.

Stiskněte znovu tlačítko START pro potvrzení zvolené úrovně intenzity a spusťte kombinovaný parní program.

ÚROVNĚ INTENZITY PÁRY



Nízká úroveň intenzity páry



Střední úroveň intenzity páry

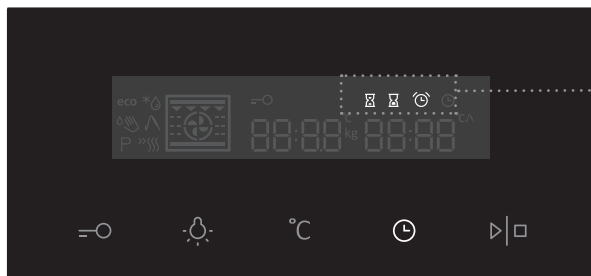


Vysoká úroveň intenzity páry

FUNKCE ČASOVÉHO SPÍNAČE

Nejprve otočte SPÍNAČEM SYSTÉMU PEČENÍ a poté nastavte teplotu. Několikrát se dotkněte tlačítka ČASOVÝ SPÍNAČ a vyberte požadovaný symbol. Rozsvítí se ikona zvolené funkce časového spínače a na displeji bliká nastavitelný čas začátku/konce pečení. Ostatní ikony tlumeně svítí.

Stisknutím tlačítka START spustíte proces pečení. Zobrazí se UPLYNULÁ DOBA PEČENÍ.



Displej funkce časového spínače



Nastavení doby pečení

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



Nastavení odloženého startu

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

Příklad:

Aktuální čas: poledne

Doba pečení: 2 hodiny

Konec vaření: 18:00

Nejprve nastavte DOBU PROVOZU (2 hodiny). Opět stiskněte tlačítko CLOCK (HODINY) a zvolte KONEC PROVOZU. Na displeji se automaticky zobrazí blikající doba a doba trvání provozu trouby (14:00).

Nastavte čas ukončení pečení (18:00)

Stisknutím tlačítka START spustíte pečení. Časový spínač čeká na čas spuštění pečení a rozsvítí se symbol. Trouba se automaticky zapne (v 16:00) a vypne se 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.

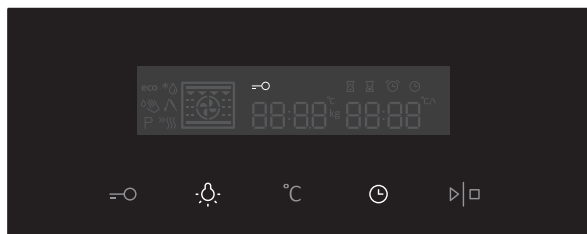


Po uplynutí nastavené doby se trouba automaticky vypne (konec pečení). Zazní zvukový signál, který můžete vypnout dotykem kteréhokoliv tlačítka. Po jedné minutě se zvukový signál vypne automaticky.


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 upozorní 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 pečení) ani doplňkové funkce nelze změnit. Jedinou možnou změnou je ukončení pečení otočením spínače na „0“.

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

OSVĚTLENÍ TROUBY

OOsvětlení trouby se zapne automaticky při otevření dvířek nebo zapnutí trouby.

Po skončení pečení zůstává světlo ještě minutu rozsvícené.

Světlo uvnitř trouby lze zapnout nebo vypnout stisknutím tlačítka SVĚTLO (LIGHT).

+ **STANDBY (POHOTOVOST)**

Osvětlení displeje se automaticky vypne, 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.

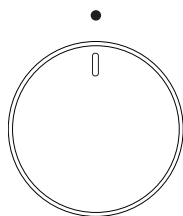
KROK 5: SPUŠTĚNÍ PROCESU PEČENÍ


Proces pečení spustíte tak, že stisknete tlačítko START/STOP.



KROK 6: VYPNUTÍ TROUBY

Otočte SPÍNAČEM PŘEPÍNAČE SYSTÉMU VÁŘENÍ do polohy „0”.



 Po skončení pečení 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). Za minutu po vypnutí 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 předehevte 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.

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).



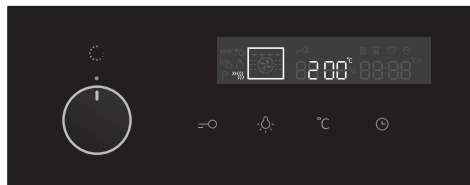
Hvězdička (*) v tabulce znamená, že troubu je nutno předeheat s vybraným systémem.

SYSTEMY VAŘENÍ


RYCHLÉ PŘEDEHŘÁTÍ



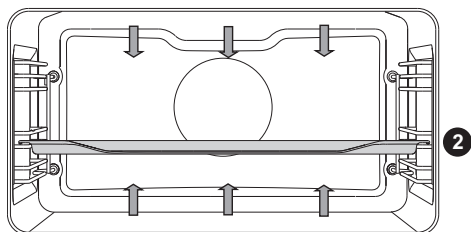
Tato funkce se používá pro co nejrychlejší zahřátí trouby na požadovanou teplotu. Tento režim není vhodný pro pečení.



Otočte SPÍNAČEM SYSTÉMU PEČENÍ do polohy rychlého předehřátí. Zobrazí se PŘEDEM NASTAVENÁ TEPLOTA. Toto nastavení teploty lze upravit.

 Když zapnete troubu, začne se zahřívát. Na displeji bliká symbol °C. Po dosažení nastavené teploty skončí předehřívání a zazní zvukový signál. Zvukový signál lze vypnout stisknutím jakéhokoliv 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.

Druh jídla	Hmotnost (g)	Návod (zespodu)	Teplota (°C)	Čas pečení (min)
MASO				
Vepřová pečeně	1500	1	180-200	90-120
Vepřové plecko	1500	1	180-200	110-140
Vepřová roláda	1500	2	180-200	90-110
Hovězí pečeně	1500	1	170-190	120-150
Telecí roláda	1500	2	180-200	80-100
Jehněčí svíčková	1500	1	180-200	60-80
Králičí ledvina	1000	2	180-200	50-70
Srnčí noha	1500	1	180-200	90-120
Masová roláda	/	2	180-200	15-30
RYBA				
Dušená ryba	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 přiložený pečicí plech, vyjměte rošt. Doba pečení bude kratší, jestliže předeřete troubu.

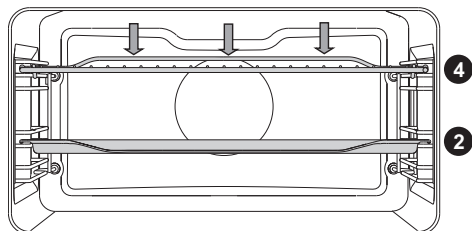
Druh jídla	Návod (zespodu)	Teplota (°C)	Čas pečení (min)
PEČIVO			
Bílý chléb, 1 kg *	2	220	10-15
		180-190	30-40
Pohankový chléb, 1 kg *	2	180-190	50-60
Celozrný chléb, 1 kg *	2	180-190	50-60
Žitný chléb, 1 kg *	2	180-190	50-60
Pšeničný chléb, 1 kg *	2	180-190	50-60
Sladké suflé	2	170-190	40-50
Housky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

VELKÝ GRIL, GRILOVÁNÍ



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

Přehřejte 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.

Tabulka pro grilování - malý gril

Druh jídla	Hmotnost (g)	Návod (zespodu)	Teplota (°C)	Čas pečení (min)
MASO				
Beefsteak, mírně opečený	180 g/kus	3	230	20-25
Řízek z vepřové krkovičky	150 g/kus	3	230	25-30
Žebírka	280 g/kus	3	230	30-35
Grilované klobásy	70 g/kus	3	230	20-25
OPÉKANÝ CHLĚB				
Toast	/	3	230	5-10
Obložený chlebiček	/	3	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	3	230	10-15
Beefsteak, propečený	180 g/kus	3	230	15-20
řízec z vepřové krkovičky	150 g/kus	3	230	15-20
Žebírka	280 g/kus	3	230	20-25
Telecí řízek	140 g/kus	3	230	15-20
Grilované klobásy	70 g/kus	3	230	10-20
Játrový sýr (Leberkäse)	150 g/kus	3	230	15-20
RYBA				
Steaky z lososa	1000 g/kus	3	230	15-20
OPÉKANÝ CHLÉB				
6 krajíců chleba	/	3	230	1-4
Obložený chlebiček	/	3	230	2-5

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

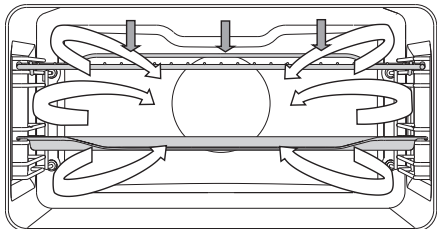
Topný článek grilu, rošt a další příslušenství trouby se během grilování velice silně zahřívají. Používejte proto chňapky a kleště na maso.



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.

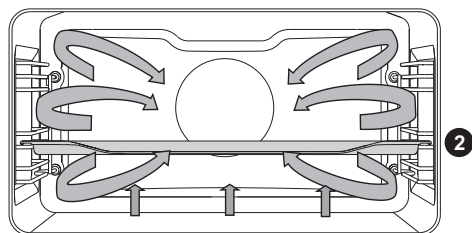
4

2

(Viz popisy a tipy pro GRIL.)

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

HORKÝ VZDUCH A SPODNÍ OHŘEV

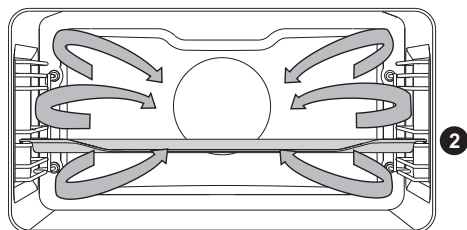


Pracují spodní topný článek, kruhový topný článek a horkovzdušný ventilátor. Tento režim je vhodný pro pečení pizzy, jablečných a biskupských chlebíčků.

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

Druh jídla	Návod (zespodu)	Teplota (°C)	Čas pečení (min)
Cheesecake, křehké těsto	2	160-170	60-70
Pizza *	2	220-230	10-15
Quiche Lorraine (lotrinská quiche), křehké těsto	1	200-210	50-60
Jablečný závin, tažené těsto	2	180-190	50-60

HORKÝ VZDUCH



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

Druh jídla	Hmotnost (g)	Návod (zespodu)	Teplota (°C)	Čas pečení (min)
MASO				
Vepřová pečeně s kůží	1500	1	170-190	90-120
Kuře, celé	1500	2	180-200	70-90
Kachna	2000	1	170-190	120-150
Kuřecí prsa	1000	2	190-210	50-60
Nadívané kuře	1500	1	190-210	110-130

Pečení těsta

Doporučuje se předeheat.

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 příložený pečicí plech, vyjměte rošt.

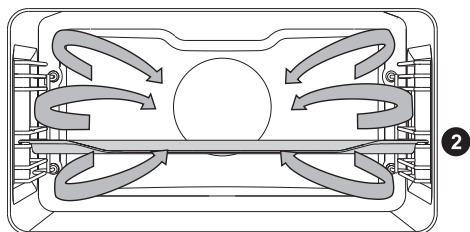
Kvůli rovnoměrnému propečení dbejte na to, aby pečivo mělo stejnou tloušťku.

Druh jídla	Návod (zespodu)	Teplota (°C)	Čas pečení (min)
PEČIVO			
Piškotová buchta	1	160-170	30-40
Koláč s drobenkou	2	170-180	25-35
Švestkový koláč	1	160-170	30-40
Piškotová roláda *	2	170-180	15-25
Biskupský chlebiček, křehké těsto	1	170-180	50-70
Challah, bílý židovský chléb (kváskový)	2	170-180	35-50
Jablečný závin	2	180-190	50-60
Pizza *	2	210-220	15-20
Sušenky, křehké těsto *	2	160-170	15-25
Sušenky, lisované *	2	150-160	20-30
Koláčky *	2	150-160	20-30
Drobné sušenky z kynutého těsta	2	180-190	20-35
Drobné sušenky z taženého těsta	2	180-190	20-30
Pečivo plněné krémem	2	190-200	25-45
MRAŽENÉ VÝROBKY			
Jablečno-tvarohový závin	2	180-190	55-70
Pizza	2	190-200	20-35
Brambory smažené v troubě	2	210-220	25-40
Krokety smažené v troubě	2	210-220	20-35



Neumísťujte hluboký pekáč na první vodící lištu.

ECO PEČENÍ



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

Druh jídla	Návod (zespodu)	Teplota (°C)	Čas pečení (min)
MASO			
Vepřová pečeně 1 kg	1	200-210	110-130
Vepřová pečeně 2 kg	1	200-210	130-150
Hovězí pečeně 1 kg	1	210-220	100-120
RYBA			
Celá ryba, 200 g/kus	2	200-210	40-50
Rybí filety, 100 g/kus	2	210-220	25-35
PEČIVO			
Lisované sušenky	2	180-190	20-30
Malé koláčky	2	190-200	30-35
Piškotová roláda	2	200-210	15-25
Biskupský chlebiček, křehké těsto	1	190-200	55-65
ZELENINA			
Gratinované brambory	2	190-200	40-50
Lasagne, zapékané těstoviny	2	200-210	45-55
MRAŽENÉ VÝROBKY			
Hranolky, 1 kg	2	230-240	35-45
Kuřecí medajlónky, 0.7 kg	2	220-230	30-40
Rybí prsty, 0.6 kg	2	220-230	30-40

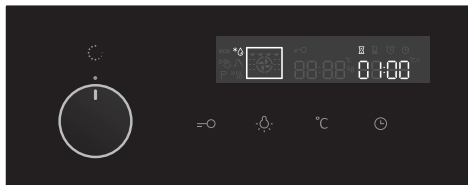


Neumisťujte hluboký pekáč na první vodící lištu.

ROZMRAZOVÁNÍ



V tomto režimu cirkuluje vzduch bez aktivovaných topných těles. Zapne se pouze ventilátor. Tuto funkci používejte pouze pro pomalé rozmražení zamražených potravin (dorty, těsto, chléb, rohlíky a hodně zmražené ovoce). Zvolením příslušného symbolu můžete určit start a konec rozmrazování.



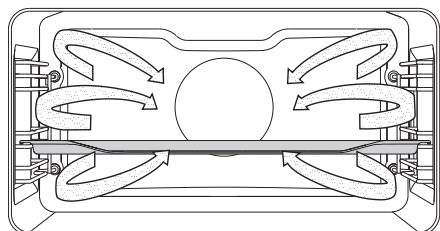
Nastavte TLAČÍTKO PRO SYSTÉM PEČENÍ do polohy rozmrazování. Zobrazí se čas. V tomto okamžiku lze čas upravit. Stiskněte tlačítko START.

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 / PARNÍ SYSTÉM

HORKÝ VZDUCH S PÁROU

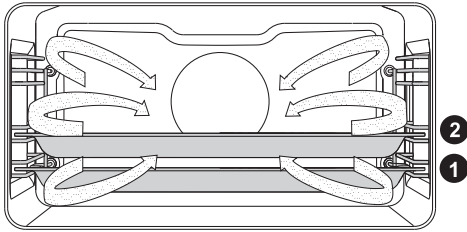


Voda z generátoru páry vstupuje do vnitřku trouby v podobě páry. Kromě toho kruhový topný článek s ventilátorem zajišťují neustálou cirkulaci horkého vzduchu a páry.

 Naplňte nádržku na vodu čerstvou vodou.

Druh jídla	Hmotnost (g)	Návod (zespodu)	Intenzita páry	Teplota (°C)	Čas pečení (min)
Hovězí/stehno	1000	1	1	170-190	80-110
Hovězí/panenka	1000	1	2	180-200	50-70
Telecí/stehno	1000	1	1	180-200	80-110
Jehněčí	1000	1	1	180-200	60-90
Drůbež celá	1500	1	1	180-200	65-85
Drůbež/prsa	1000	2	3	180-200	50-60
Vepřové/řízek	1000	1	2	180-200	50-70
Ryba	200 g/kus	2	2	190-210	25-35
Brambory	1000	2	1	190-210	45-60
Brambory s brokolicí	1000	2	2	180-200	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	2	100	30-40
Hovězí steak	1000	2	100	40-50
Kuřecí prsa	1000	2	100	20-30
Garnáty	1000	2	100	20-30
Rybí filé	500	2	80	15-20
Rybí steak	500	2	80	20-25
Celá ryba	400	2	100	20-30
Slávky	1000	2	100	15-20
Frankfurtská klobása	1000	2	85	10-15

Zelenina

Druh jídla	Hmotnost (g)	Poměr jídlo:tekutina	Návod (zespodu)	Teplota (°C)	Čas pečení (min)
Fazolové lusky	500	/	2	100	55-65
Fazole - zrna	500	1:2	2	100	90-100
Hrách	500	/	2	100	20-25
Květák - celý	500	/	2	100	25-35
Květák - nakrájený	500	/	2	100	15-25
Brokolice - celá	500	/	2	100	20-30
Brokolice - nakrájená	500	/	2	100	15-25
Mrkev - celá	500	/	2	100	25-35
Mrkev - nakrájená	500	/	2	100	20-30
Kukuřice	500	/	2	100	25-35
Cizrna	500	1:2	2	100	85-95
Fenykl	500	/	2	100	15-25
Kedlubna	500	/	2	100	25-35
Červená řepa - celá	500	/	2	100	65-75
Kapie	500	/	2	100	15-20
Čekanka	500	/	2	100	15-20
Růžičková kapusta	500	/	2	100	20-30
Chřest	500	/	2	100	15-25
Špenát	500	/	2	100	10-15
Mangold	500	/	2	100	15-20
Mix zeleniny	1000	/	2	100	25-35
Zelí	500	/	2	100	35-45
Čínské zelí	500	/	2	100	30-40
Baklažán / Lilek	500	/	2	100	10-20
Cuketa	500	/	2	100	10-20
Celé brambory	500	/	2	100	30-40
Nakrájené brambory	500	/	2	100	25-35

Těstoviny/rýže/cereálie

Druh jídla	Hmotnost (g)	Poměr jídlo:tekutina	Návod (zespodu)	Teplota (°C)	Čas pečení (min)
Bílá rýže	200	1:2	2	100	25-35
Přírodní rýže	200	1:2	2	100	55-65
Rizoto	Recept	1:2	2	100	30-40
Těstoviny	200	1:2	2	100	15-25
Celozrnné těstoviny	200	1:2	2	100	15-25
Proso	250	1:1	2	100	25-35
Noky	500	/	2	100	15-25
Knedlíky	500	/	2	100	15-25
Tortellini	500	/	2	100	20-30
Kuskus	500	1:1	2	100	15-20
Ravioli	500	/	2	100	15-20

Dezerty

Druh jídla	Hmotnost (g)	Poměr jídlo:tekutina	Návod (zespodu)	Teplota (°C)	Čas pečení (min)
Rozpuštěná čokoláda *	200	/	2	50	20-30
Rozpustná želatina *	1 balení	/	2	50	15-20
Mléčná rýže	Recept	1:4	2	100	30-40
Kynuté těsto	Recept	/	2	40	25-35
Karamelový krém	Recept	/	2	100	40-50

* Přikryjte nádobu fólií

Pokrmky z vajec



Druh jídla	Hmotnost (g)	Návod (zespodu)	Teplota (°C)	Čas pečení (min)
Vejce naměkko	200	2	100	10-15
Vejce natvrdo	200	2	100	15-20
Ztracená vejce (bez skořápky)	200	2	100	13-17
Míchaná vajíčka	200	2	100	10-15
Omeleta se slaninou	Recept	2	100	15-20

Ovoce

Druh jídla	Hmotnost (g)	Návod (zespodu)	Teplota (°C)	Čas pečení (min)
Plátky jablka	500	2	100	5-15
Plátky meruňky	500	2	100	5-15
Třešně	500	2	100	10-15
Angrešt	500	2	100	5-15
Hruška - kus	500	2	100	5-15
Švestky	500	2	100	5-15
Rebarbora	500	2	100	5-15
Nektarinky	500	2	100	5-10

Rozmrazování

Druh jídla	Hmotnost (g)	Návod (zespodu)	Teplota (°C)	Čas rozmrazování (min)
Mražené maso	500	2	50	40-50
Mražená drůbež	1500	2	50	50-60
Mražené ryby, 200 g/kus	1000	2	50	35-45
Mražené ovoce	500	2	50	10-20
Hotová jídla zamražená	1000	2	60	45-60

 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.

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. Nenanášejte 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.

Ihned 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.



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 použití 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 STEAM CLEAN PRO ČIŠTĚNÍ TROUBY

Pomocí funkce steam clean (čištění párou) a vlhkého hadru můžete lehce odstranit masťotu a nečistoty ze stěn trouby.

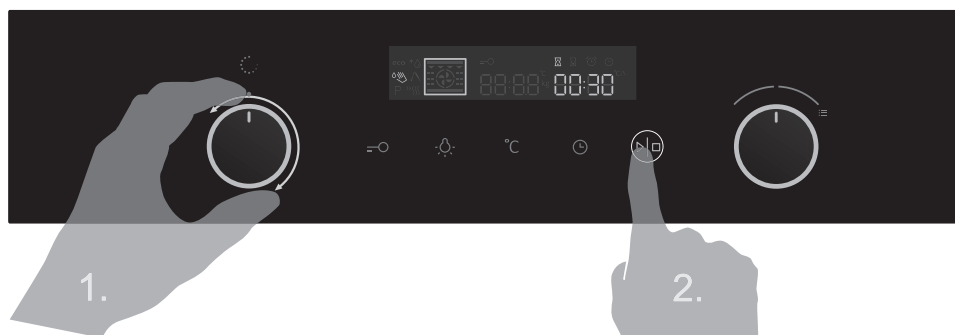
Použití funkce steam clean


Funkci steam clean používejte po úplném vychladnutí trouby. Pokud je trouba horká, je mnohem těžší odstraňovat nečistoty a masťoty.

Po programu budou jakékoliv částice z potravin na smaltových stěnách dostatečně navlhčeny pro lehčí odstranění vlhkým hadříkem.

Před během funkce „steam clean“ doplňte vodu do nádrže na vodu.

1. Zvolte si funkci „steam clean“
2. Podržte tlačítko start/stop pro spuštění steam clean



 Po spuštění programu počkejte, dokud neuběhne doba uvedená na displeji. Když je program steam clean dokončen, počkejte, dokud trouba dostatečně nevychladne, abyste mohli bezpečně vytřít vnitřek trouby bez rizika popálenin.



Program parního čištění provádějte jen, když je trouba úplně vychladlá.

ČIŠTĚNÍ NÁDRŽKY NA VODU

Čištění závisí na stupni tvrdosti vody.

Tvrdost vody	Stupeň	Odhadované množství vody v litrech před odstraněním vodního kamene	Počet barevných proužků na indikátorovém papírku
Měkká	0-3dH	100	4 zelené proužky Hrd 1
Mírně tvrdá	3-7dH	70	1 červený proužek Hrd 2
Středně tvrdá	7-14dH	50	2 červené proužky Hrd 3
Tvrdá	14-21dH	35	3 červené proužky Hrd 4
Velmi tvrdá	>21dH	25	4 červené proužky Hrd 5


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

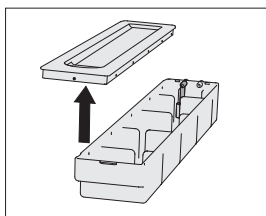
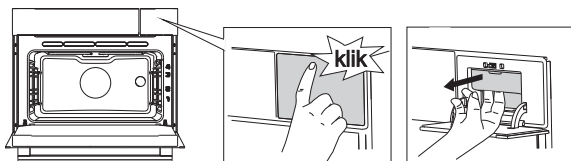
Pro aktivaci procesu odstranění vodního kamene otočte kolečko pro nastavení na jakýkoliv parní systém. Přednastavené je „dCal on“ (odstranění vodního kamene zapnuto). Poznámky na displeji Vás provedou procesem odstranění vodního kamene v troubě (viz strana 17).



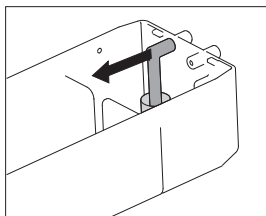
1. Přidejte prostředek na odstraňování vodního kamene do nádržky na vodu (rozředěný ve vodě v poměru 1 : 8).
2. Probíhá odstraňování vodního kamene.
3. Dokončení odstraňování vodního kamene. Vylijte kapalinu, opláchněte nádržku na vodu a nalijte čerstvou vodu pro vyplachování.
4. Dokončení vyplachování. Vyčistěte nádržku a otřete troubu. Také vyčistěte filtrační pěnu (viz kapitola čištění filtrační pěny)

ČIŠTĚNÍ FILTRAČNÍ PĚNY

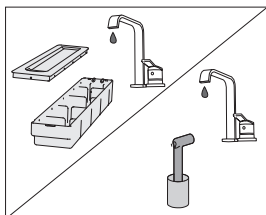
 Kdykoli budete vyčistit nádržku na vodu nebo odvápnovat spotřebič, vyčistěte také filtrační pěnu.



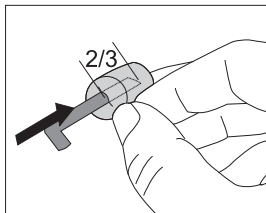
1 Otevřete kryt zásobníku na vodu.




2 Odstraňte vstupní trubku, nacházející se uvnitř.



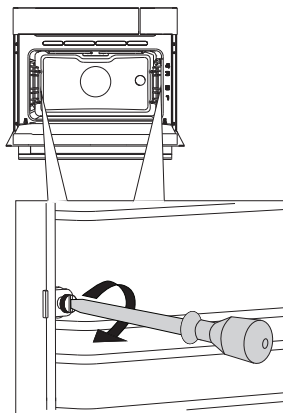
3 Vyčistěte vstupní trubku s filtrační pěnou pod tekoucí vodou. Opláchněte pěnu do čista, aby na ní nebyly žádné viditelné nečistoty. Zajistíte tím správné fungování spotřebiče a zachování čerstvé chutě a vůně potravin.



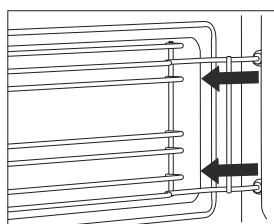
 V případě, že je se filtrační pěna oddělila od vstupní trubky, nasuňte ji zpět na trubku do hloubky dvou třetin celkové délky pěny.

VYJMUTÍ A ČIŠTĚNÍ DRÁTĚNÝCH VODICÍCH LIŠT

Pro čištění vodicích lišt používejte výhradně konvenční čisticí prostředky.



1 Uvolněte šrouby.



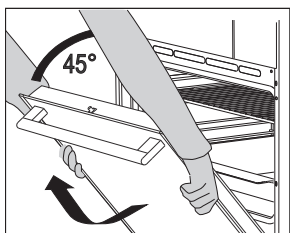
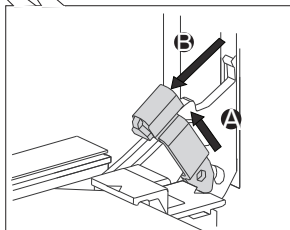
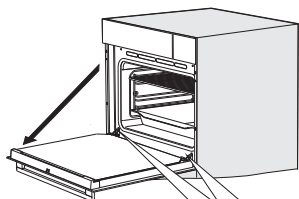
2 Vyjměte vodicí lišty z otvorů na zadní stěně.



Po čištění znovu utáhněte šrouby na vodicích lištách šroubovákem.

Při výměně drátěných vodicích lišt se ujistěte, že je zavádíte na tu samou stranu, kde byly instalovány před vyjmutím.


VYJMUTÍ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK TROUBY



1 Nejprve zcela otevřete dvířka.

2 Mírně nadzdvihněte panty a přitáhněte dvířka k sobě.

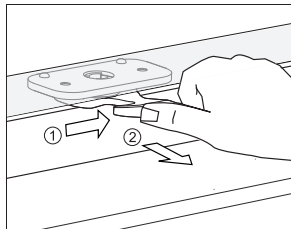
3 Pomalu zavírejte dveře do úhlu 45 stupňů (vzhledem k poloze zcela zavřených dvířek); poté dvířka nadzvedněte a vytáhněte.

 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)



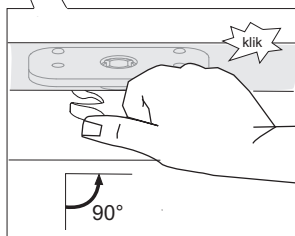
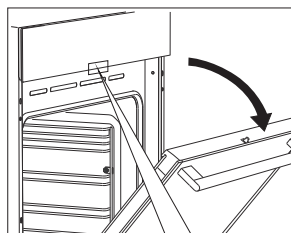
Pro otevření jemně zatlačte palcem doprava a současně vytáhněte dveře směrem ven.

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

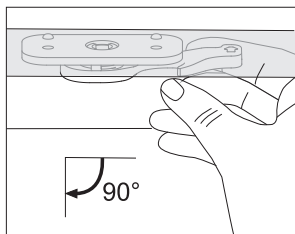
DEAKTIVACE A AKTIVACE ZÁMKU DVEŘÍ

 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)

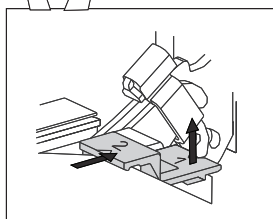
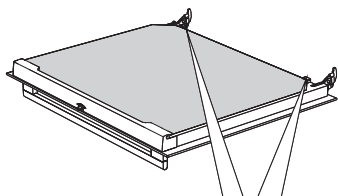
Dvířka trouby jsou opatřena systémem, který tlumí sílu zavírání dvířek, počínaje úhlem 75 stupňů. Umožňuje lehké, tiché a hladké zavírání dvířek. Jemné zatlačení (pod úhlem 15 stupňů vzhledem k zavřené poloze dvířek) stačí k tomu, aby se dvířka zavřela automaticky a jemně.



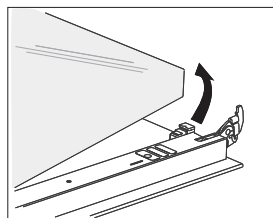
Pokud je síla vyvíjená při zavírání dvířek příliš velká, účinek systému se sníží nebo systém z důvodu bezpečnosti nebude fungovat.

DEMONTÁŽ A MONTÁŽ SKLENĚNÉHO PANELU DVÍŘEK TROUBY

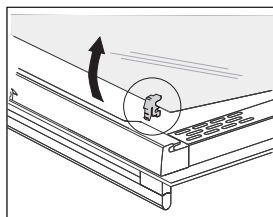
Skleněný panel dvířek trouby lze čistit z vnitřní strany, ale nejprve je nutné jej demontovat. Demontujte dvířka trouby (viz část „Montáž a demontáž dvířek trouby“).



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 Chcete-li vyjmout třetí a čtvrtou skleněnou tabuli (pouze u některých modelů), nadzvedněte ji a vyjměte. Také odstraňte gumové těsnění na skleněné tabuli.

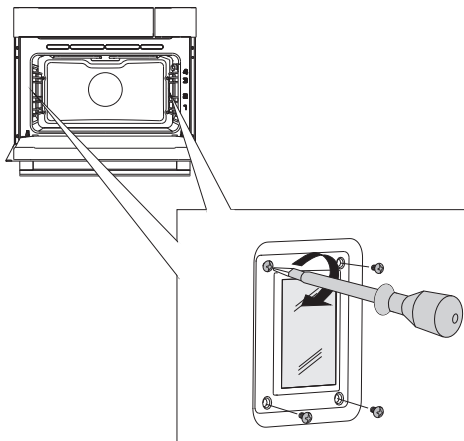


Pro vložení skleněné tabule postupujte v opačném pořadí. Označení (půlkruh) na dveřích a skleněné tabuli se musí překrývat.

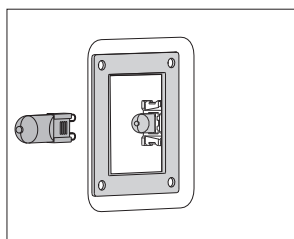
VÝMĚNA ŽÁROVKY

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)

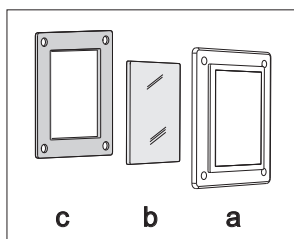



- 1** K uvolnění a vyjmutí žárovky použijte plochý šroubovák.
POZNÁMKA: Dbejte na to, abyste nepoškodili smalt.



- 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	Řešení
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 vypadá.	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?
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.

TEST VAŘENÍ

Pokrmý testovány v souladu s normou EN 60350-1.

Klasické pečení

Jídlo	Vybavení	Návod (zespodu)	Teplota (°C)	Čas pečení (min)	Systém
Máslová sušenka - jednoduchá	Nízký smaltovaný plech na pečení	2	140-150 *	25-40	
Máslová sušenka - jednoduchá	Nízký smaltovaný plech na pečení	2	140-150 *	25-40	
Máslová sušenka - dvojitá	Nízký smaltovaný plech na pečení	2, 3	140-150 *	25-40	
Koláčky - jednoduché	Nízký smaltovaný plech na pečení	2	140-150 *	20-35	
Koláčky - jednoduché	Nízký smaltovaný plech na pečení	2	150-160 *	20-35	
Koláčky - dvojitě	Nízký smaltovaný plech na pečení	2, 3	140-150 *	30-45	
Piškotová buchta	Kovová kulatá forma, průměr 26 cm/Drátěná mřížka	1	160-170 *	20-35	
Piškotová buchta	Kovová kulatá forma, průměr 26 cm/Drátěná mřížka	1	160-170 *	20-35	
Jablečný koláč	2 x Kovová kulatá forma, průměr 20 cm/Drátěná mřížka	1	170-180	65-85	
Jablečný koláč	2 x Kovová kulatá forma, průměr 20 cm/Drátěná mřížka	2	160-170	65-85	

* Předehřívat po dobu 10 minut. Nepoužívejte funkci rychlého předehřívání.

Grilování

Jídlo	Vybavení	Návod (zespodu)	Teplota (°C)	Čas pečení (min)	Systém
Toast	Drátěná mřížka	4	230 *	0:30-3:00	▼▼▼▼
Hovězí burgre	Drátěná mřížka + plech na pečení jako odkapávací ták	3	230 *	20-35 **	▼▼▼▼

* Předehřívát po dobu 10 minut. Nepoužívejte funkci rychlého předehřívání.

** Otočte po 2/3 celkové doby pečení.

Vaření v páře

Jídlo	Vybavení	Návod (zespodu)	Teplota (°C)	Čas pečení (min)	Systém
Čerstvá brokolice; jeden pařák	perforovaný pařák + plech na pečení jako odkapávací ták	2+1	100	20-30	
Čerstvá brokolice; 300 g	perforovaný pařák + plech na pečení jako odkapávací ták	2+1	100	20-30	
Mražený hrášek; 2,5 kg	perforovaný pařák + plech na pečení jako odkapávací ták	2+1	100	35-45	

COMBI STEAM_IL+_45



cs (10-17)