

OVEN

USER INSTRUCTIONS

GEKMD 45000 B

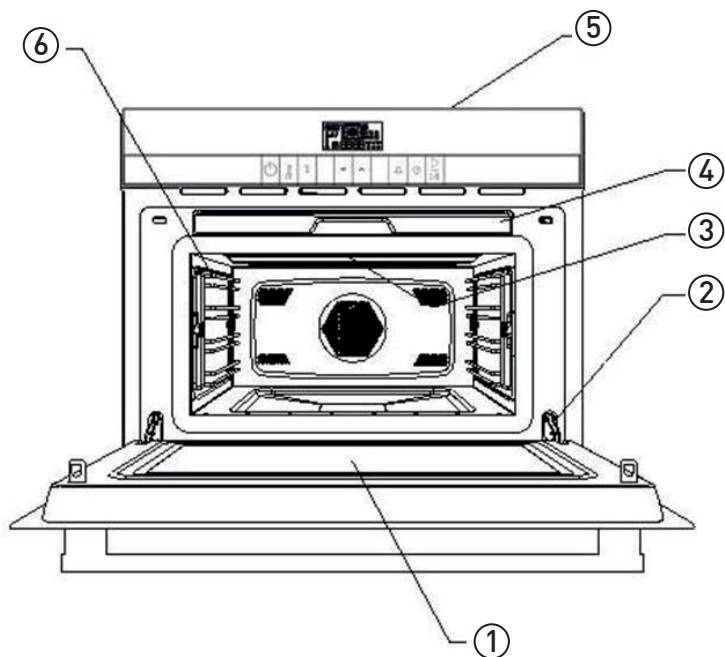


CS

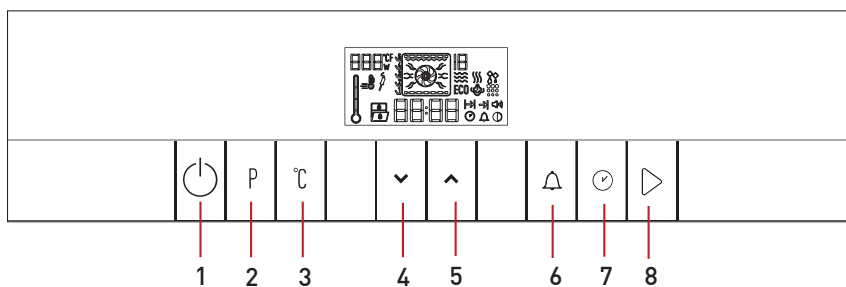
www.grundig.com

GRUNDIG





- | | |
|-------------------------|--------------------|
| 1. Skleněné okno dvířek | 4. Nádržka na vodu |
| 2. Bezpečnostní úchyty | 5. Ovládací panel |
| 3. Držák lampy | 6. Vedení roštů |



- | | |
|--------------------------------|-----------------------------|
| 1. Vypínač VYP. / ZAP. | 4. Tlačítko minus (snížení) |
| 2. Tlačítko pro výběr programu | 5. Tlačítko plus (zvýšení) |
| 3. Tlačítko teploty | 6. Tlačítko časovače |
| | 7. Tlačítko Hodiny / Čas |
| | 8. Tlačítko Start |

Obsah

| | |
|-----------------------------------|----|
| Bezpečnostní údaje | 5 |
| Popis trouby | 8 |
| Obsah balení | 9 |
| Příprava | 10 |
| Základní funkce | 14 |
| Speciální funkce | 17 |
| Napájení vody | 22 |
| Když je trouba v provozu | 24 |
| Využití příslušenství | 26 |
| Vaření s párou | 27 |
| Vaření s grilem | 32 |
| Vaření pomocí horkého vzduchu | 34 |
| Nastavení | 37 |
| Péče a údržba | 40 |
| Čištění trouby | 44 |
| Co udělat, když trouba nefunguje? | 45 |
| Technické vlastnosti | 47 |
| Ochrana životního prostředí | 48 |
| Instrukce k instalaci | 49 |
| Instalace | 51 |

Bezpečnostní údaje

Varování!

- Před instalací a použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte dodaný návod k použití. Výrobce neodpovídá za nesprávnou instalaci a použití, které způsobí zranění a škody. Návod k použití uchovávejte vždy v blízkosti spotřebiče pro jeho budoucí použití.

Obecné bezpečnostní pokyny

- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí a podobné použití, například:
 - v prostorách kuchyňského personálu v obchodech, kancelářích a dalších pracovních prostředích;
 - na farmách;
 - klienty v hotelech, motelech a dalších typech obytného prostředí;
 - v prostředí typu Bed and Breakfast.

- Spotřebič se během provozu zahřívá. Nedotýkejte se topných těles, které jsou ve spotřebiči. Vždy používejte rukavice na pečení k odstranění nebo vkládání příslušenství nebo nádobí.
- Tento spotřebič je určen k ohřívání potravin a nápojů. Sušení potravin či oblečení a ohřívání oteplovacích podložek, pantoflí, mycích hub, vlhkých hadrů a podobných předmětů může vést k nebezpečí úrazu, vznícení nebo požáru.
- Ujistěte se, že napájecí kabely jiných elektrických spotřebičů nikdy nevíznou v horkých dveřích nebo v troubě. Izolace kabelu se může roztavit.

Nebezpečí zkratu!

- Na otevřená dvířka trouby nesedejte, ani se o ně neopírejte. Mohlo by dojít k poškození trouby, zejména v oblasti závěsů dvířek. Dveře unesou maximální hmotnost 8 kg.

Bezpečnostní údaje

- Rošty unesou maximální hmotnost 8 kg. Aby nedošlo k poškození trouby, nepřekračujte tuto zátěž.

Bezpečnost dětí a zranitelných osob

Varování!

- Nebezpečí udušení, zranění nebo trvalého zdravotního poškození.
- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud jsou pod dohledem dospělé osoby nebo osoby odpovědné za jejich bezpečnost.
- Nedovolte dětem, aby si hrály se spotřebičem. Všechny obaly uchovejte mimo dosah dětí.

Varování!

- Držte děti mimo dosah spotřebiče, když je v provozu nebo když se ochlazuje. Přístupné části jsou horké.

- Pokud je spotřebič vybaven dětskou pojistkou, doporučujeme ji aktivovat. Děti do 3 let nesmí být v blízkosti spotřebiče ponechány bez dozoru.
- Čištění a údržba nesmí být prováděny dětmi bez dohledu dospělé osoby.

Instalace

- Elektrická instalace musí být nastavena tak, aby bylo možné spotřebič izolovat od sítě s minimálně 3mm oddělením všech pólů.
- Vhodná separační zařízení zahrnují např. vývody, pojistky (pojistné šrouby se vytahují z držáku), RCD a stykače. Tato instalace musí splňovat platné předpisy.
- Pokud se elektrické připojení provádí prostřednictvím zástrčky a ta zůstává po instalaci přístupná, není nutné instalovat uvedené oddělovací zařízení.

Bezpečnostní údaje

- Elektrická instalace musí zahrnovat ochranu proti úrazu elektrickým proudem

Čištění

- Spotřebič musí být pravidelně čištěn a jakékoli zbytky potravin musí být odstraněny.
- Nebudete-li udržovat troubu v čistém stavu, může to vést k poškození povrchu, které by mohlo nepříznivě ovlivnit životnost zařízení a případně vést k nebezpečným situacím.
- K čištění skleněných dvířek nepoužívejte drsné brusné či ostré kovové škrabky, protože mohou poškrábat povrch, což může vést k rozbití skla.
- Spotřebič nečistěte parním čističem.
- Postupujte prosím podle pokynů týkajících se čištění v části „Čištění a údržba trouby“.








Opravy

Varování!

- Před údržbou odpojte napájení.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, měl by být nahrazen výrobcem, autorizovanými zástupci nebo technikem, kteří jsou pro tento úkol kvalifikováni, aby se předešlo nebezpečným situacím. Navíc jsou pro tento úkol vyžadovány speciální nástroje.
- Opravy a údržbu, zejména proudových částí, mohou provádět pouze technici autorizovaní výrobcem

Popis trouby

Popis funkcí

| Symbol | Funkce | Potraviny |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Pára | Vaření všech druhů zeleniny, rýže, obilovin a masa. Odšťavňování bobulí. Současné odmrazování a vaření zeleniny. |
|  | Horký vzduch | Smažení a pečení. |
|  | Horký vzduch + pára | Příprava jídel cirkulací horkého vlhkého vzduchu. Vaření brambor, rýže. Šťavnaté přílohy. |
|  | Gril | Grilování masa a ryb Grilování brambor - hluboce mražených, rozmrazování a smažení. |
|  | Gril + Ventilátor | Grilování jídel, smažení a pečení |
|  | Teploměr na pokrmy | Měří vnitřní teplotu připravovaných pokrmů |
|  | Odvápňování | Odstraňování vodního kamene z trouby |

Obsah balení

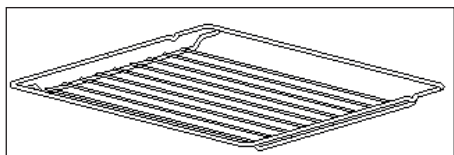
Poznámka:

- Dodávané příslušenství se může lišit v závislosti na modelu výrobku. Ne každé příslušenství popsané v návodu k použití se musí na vašem výrobku nacházet.

Návod k použití

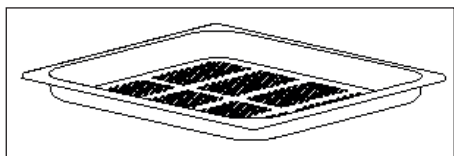
Drátěná police

Používá se pro pečení a pro umístění potravin, které se budou péct nebo vařit do kastrolové nádoby na požadovaný rošt.



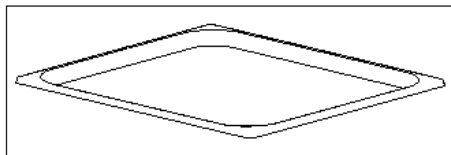
Děrovaný nerezový táč

Pro vaření čerstvé nebo zmrazené zeleniny, masa a ryb (s párou).



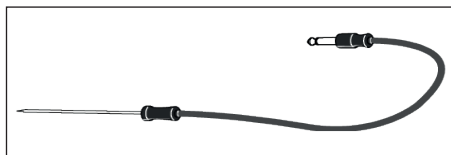
Neděrovaný nerezový táč

Forma na pečení. Použijte společně s drátěnou polici a děrovanou varnou deskou jako odkapávací misku.



Teploměr na pokrmy

Pro měření vnitřní teploty připravovaných pokrmů.



Poznámka:

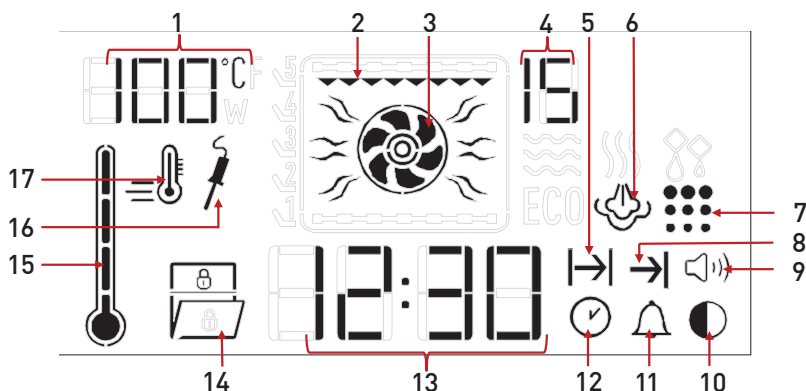
- Další informace o použití příslušenství najdete v kapitole „Použití příslušenství“.

Příprava

Poznámka:

- Po prvním zapojení parní trouby nebo po výpadku proudu bude ukazatel času blikat, což znamená, že zobrazený čas není správný.
- Trouba nebude fungovat dokud nebude nastaven čas a parametr tvrdosti vody.
- Pro nastavení času a hodnoty tvrdosti vody postupujte podle popisu v následujících kapitolách.

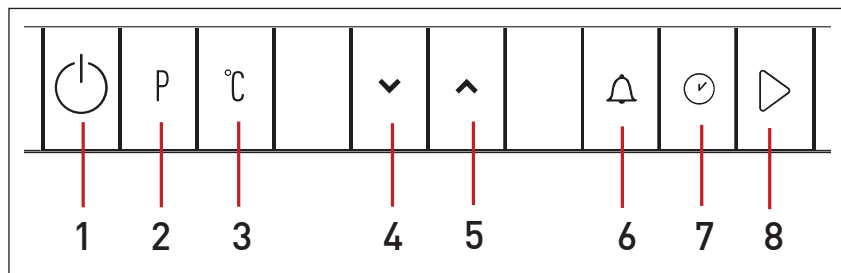
Displej



- | | |
|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| 1. Kontrolka teploty/ symbol | 10. Nastavení jasu |
| 2. Světelná kontrolka funkce grilu | 11. Upozornění (časovač) |
| 3. Světelná kontrolka funkce horkého vzduchu | 12. Symbol hodin |
| 4. Displej čísla funkce | 13. Čas/doba trvání |
| 5. Symbol doby vaření | 14. Symbol bezpečnostního zablokování/ Symbol otevřených dveří |
| 6. Světelná kontrolka funkce páry | 15. Vnitřní teplota trouby |
| 7. Světelná kontrolka funkce odvápnování/ | 16. Symbol teploměru na maso |
| 8. Symbol tvrdosti vody | 17. Předehřívání (rychlé zahřátí) |
| 9. Nastavení hlasitosti signálu odloženého startu (vypršení doby vaření) | |

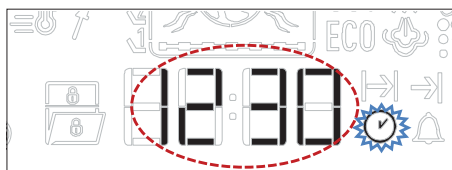
Příprava

Ovládací panel



1. Vypínač VYP. / ZAP.
2. Tlačítko pro výběr programu
3. Tlačítko teploty
4. Tlačítko minus (snížení)
5. Tlačítko plus (zvýšení)
6. Tlačítko upozornění (časovač)
7. Tlačítko hodiny / doba trvání
8. Tlačítko Start

Nastavení hodin



Čas hodin nastavte následovně:

1. Stiskněte tlačítka "▼" a "▲" pro nastavení správné hodiny. (Nastavení bude například od 00:00 do 23:59).
2. Pro ukončení znovu stiskněte tlačítko **Hodiny** a potvrďte čas (symbol tvrdosti vody začne blikat).

Příprava

Nastavení tvrdosti vody



Trouba je vybavena systémem, který automaticky ukazuje, kdy je potřeba provést odvápnění

Tento systém lze optimalizovat na velmi měkkou vodu (i změkčovanou) nebo velmi tvrdou vodu změnou nastavení na příslušné rozpětí tvrdosti vody (viz tabulka níže).

Pro nastavení parametru tvrdosti vody postupujte následovně (v pohotovostním režimu / VYP.):

1. Stiskněte a podržte tlačítka “▼” a “▲” (cca. 5 sek.). Na displeji začne blikat “MED” (není nutné, pokud je parní trouba zapojena poprvé nebo po výpadku proudu).
2. Pomocí tlačítek “▼” a “▲” nastavte správnou hodnotu parametru tvrdosti vody podle níže uvedené tabulky.
3. Stiskněte tlačítko **Hodiny** pro nastavení tohoto parametru. Ulyšíte krátké pípnutí a kontrolka funkce Odvápnění zhasne.

Poznámka:

- V případě výpadku proudu nebo při odpojení a opětovném zapojení zařízení se znovu zobrazí nabídka nastavení času a nastavení tvrdosti vody.

| Typ | Tvrdost vody | | | | |
|--------------------|---------------|-------------------------|----------------------------|------------------------|---------|
| | Ca + Mg (ppm) | Anglická stupnice [°eH] | Francouzská stupnice [°dF] | Německá stupnice [°dH] | Displej |
| Měkká voda | 0 až 150 | 0 až 11 | 0 až 15 | 0 až 8 | MĚKKÁ |
| Středně tvrdá voda | 151 až 350 | 12 až 25 | 16 až 35 | 9 až 20 | STŘ |
| Tvrdá voda | 501 až 500 | 26 až 35 | 36 až 50 | 21 až 28 | TVRDÁ |

První čištění spotřebiče

1. Odstraňte všechny obalové materiály.
2. Povrchy spotřebiče utřete vlhkým hadříkem nebo houbou a osušte je hadříkem.



Poznámka:

- Povrch by se mohl poškodit některými čisticími prostředky. Nepoužívejte agresivní čisticí prostředky. Nepoužívejte žádné čisticí prášky/krémy nebo ostré předměty během čištění.

Příprava

K čištění skleněných dvířek nepoužívejte drsné brusné či ostré kovové škrabky, protože mohou poškrábat povrch, což může vést k rozbití skla.

První použití

1. Vyjměte všechny plechy na pečení a rošty z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zapněte na 30 minut funkci **Pára + Horký vzduch**  + .

Poznámka:

- Další informace o tom, jak spustit funkci **Pára + Horký vzduch** naleznete v následujících kapitolách.

Základní funkce

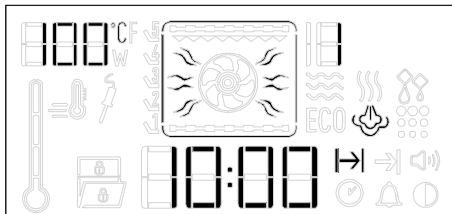
Varování:

- Horké povrchy způsobují popáleniny! Produkt může být horký, když je používán. Nikdy se nedotýkejte topných těles, vnitřních částí trouby atd. Udržujte děti mimo dosah. Při vkládání nebo vyjímání nádobí do/z horké trouby vždy používejte rukavice na pečení.

Nebezpečí:

- Při manipulaci s dvířky trouby buďte opatrní, protože může unikat pára. Vystupující pára může způsobit popáleniny rukou, obličejem a nebo očím.

Parní funkce



Použijte tuto funkci k vaření všech druhů zeleniny, rýže, obilovin a masa. Je také vhodná pro extrakci šťáv z bobulí a pro současnou rozmrazování a vaření zeleniny.

1. Stiskněte tlačítko **ON** pro zapnutí trouby.
2. Stiskněte tlačítka “▼” a “▲” v krátkých intervalech, dokud se nezobrazí **Parní funkce** . Tlačítko funkce se rozsvítí.
3. Stiskněte tlačítko **Výběr programu** pro potvrzení. Příslušné číslo funkce (1) a výchozí hodnoty (teplota a čas) zůstanou svítit.

4. Stiskněte tlačítko **Teplota** pro změnu teploty. (Pokud toto tlačítko nestlačíte, trouba pracuje na výchozí teplotě).

5. Pro změnu teploty stiskněte tlačítka “▼” a “▲”.

6. Znovu stiskněte tlačítko **Teplota** pro potvrzení.

7. Stiskněte tlačítko **Doba trvání (hodiny)** pro změnu provozní doby. Příslušná světelná kontrolka začne blikat (Pokud toto tlačítko nestlačíte, trouba pracuje na výchozí hodnotě doby trvání).

8. Stiskněte tlačítka “▼” a “▲” pro nastavení požadované provozní doby.

9. Znovu stiskněte tlačítko **Doba trvání (hodiny)** pro potvrzení.

10. Stiskněte tlačítko **Start** . Trouba se spustí.

Funkce grilu



Použijte tuto funkci pro rychlé osmažení pokrmu shora.

1. Stiskněte tlačítko **ON** pro zapnutí trouby.

2. Stiskněte tlačítka “▼” a “▲” v krátkých intervalech, dokud se nezobrazí **funkce grilu** . Tlačítko funkce se rozsvítí.

Základní funkce

3. Stiskněte tlačítko **Výběr programu** pro potvrzení. Příslušné číslo funkce (2) a výchozí zbývající doba zůstanou svítit.

4. Stiskněte tlačítko **Doba trvání (hodiny)** pro změnu provozní doby. Příslušná světelná kontrolka začne blikat \rightarrow . (Pokud toto tlačítko nestlačíte, trouba pracuje na výchozí hodnotě doby trvání).

5. Stiskněte tlačítka „ \blacktriangledown ” a „ \blacktriangle ” pro nastavení požadované provozní doby.

6. Znovu stiskněte tlačítko **Doby trvání (hodiny)** pro potvrzení

7. Stiskněte tlačítko **Start** \triangleright . Trouba se spustí.

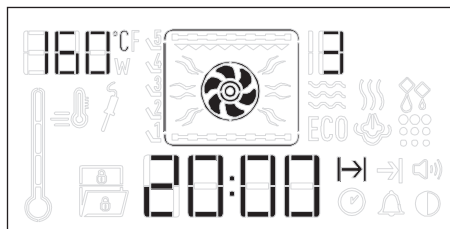
Varování:

Potraviny, které nejsou vhodné pro grilování, mohou způsobit riziko požáru. Grilujte pouze pokrmy vhodné pro intenzivní ohřívání při grilování. Neumísťujte pokrmy příliš blízko k zadní straně grilu. To je nejhorčejší oblast, a tak tučné jídlo se může vznítit.

Poznámka:


- Funkce se liší v závislosti na modelu.
- V případě výpadku napájení program bude zrušen. Musíte pře-programovat troubu.
- I když je trouba vypnuta, světlo v troubě se rozsvítí, když jsou dvířka trouby otevřeny.

Funkce horkého vzduchu



Použijte tuto funkci pro pečení a smažení.

1. Stiskněte tlačítko **ON (ZAPN.)** pro zapnutí trouby.

2. Stiskněte tlačítka „ \blacktriangledown ” a „ \blacktriangle ” v krátkých intervalech, dokud se nezobrazí funkce  **Horkého vzduchu**. Tlačítko funkce se rozsvítí.

3. Stiskněte tlačítko **Výběr programu** pro potvrzení. Příslušné číslo funkce (3) a výchozí hodnoty (teplota a čas) zůstanou svítit.

4. Stiskněte tlačítko **Teplota** pro změnu teploty. (Pokud toto tlačítko nestlačíte, trouba pracuje na výchozí teplotě).

5. Pro změnu teploty stiskněte tlačítka „ \blacktriangledown ” a „ \blacktriangle ”.

6. Znovu stiskněte tlačítko **Teplota** pro potvrzení.

7. Stiskněte tlačítko **Doba trvání (hodiny)** pro změnu provozní doby. Příslušná světelná kontrolka začne blikat \rightarrow . (Pokud toto tlačítko nestlačíte, trouba pracuje na výchozí hodnotě doby trvání).

8. Stiskněte tlačítka „ \blacktriangledown ” a „ \blacktriangle ” pro nastavení požadované provozní doby.

9. Znovu stiskněte tlačítko **Doby trvání (hodiny)** pro potvrzení




10. Stiskněte tlačítko **Start** \triangleright . Trouba se spustí.

Základní funkce


Funkce Pára + horký vzduch



Použijte tuto funkci pro přípravu křupavého smaženého masa, ryb, drůbeže nebo hranolků

1. Stiskněte tlačítko **ON** pro zapnutí trouby.
2. Stiskněte tlačítka „▼“ a „▲“ v krátkých intervalech, dokud se nezobrazí funkce **Pára + horký vzduch**  + . Tlačítko funkce se rozsvítí.
3. Stiskněte tlačítko **Výběr programu** pro potvrzení. Příslušné číslo funkce (4) a výchozí hodnoty (teplota a čas) zůstanou svítit.
4. Stiskněte tlačítko **Teplota** pro změnu teploty. (Pokud toto tlačítko nestlačíte, trouba pracuje na výchozí teplotě).
5. Pro změnu teploty stiskněte tlačítka „▼“ a „▲“.
6. Znovu stiskněte tlačítko **Teplota** pro potvrzení.
7. Stiskněte tlačítko **Doba trvání (hodiny)** pro změnu provozní doby. Příslušná světelná kontrolka začne blikat . (Pokud toto tlačítko nestlačíte, trouba pracuje na výchozí hodnotě doby trvání).
8. Stiskněte tlačítka „▼“ a „▲“ pro nastavení požadované provozní doby.




9. Znovu stiskněte tlačítko **Doby trvání** pro potvrzení.

10. Stiskněte tlačítko **Start** . Trouba se spustí.

Funkce Gril + ventilátor

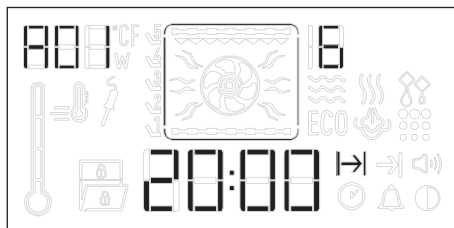


Použijte tuto funkci pro přípravu zapečeného masa, ryb, drůbeže nebo hranolků s křupavou kůrčičkou.


1. Stiskněte tlačítko **ON (ZAPN.)** pro zapnutí trouby.
2. Stiskněte tlačítka „▼“ a „▲“ v krátkých intervalech, dokud se nezobrazí funkce **Gril + ventilátor** . Tlačítko funkce se rozsvítí.
3. Stiskněte tlačítko **Výběr programu** pro potvrzení. Příslušné číslo funkce (5) a výchozí zbývající doba zůstanou svítit.
4. Stiskněte tlačítko **Doba trvání (hodiny)** pro změnu provozní doby. Příslušná světelná kontrolka začne blikat . (Pokud toto tlačítko nestlačíte, trouba pracuje na výchozí hodnotě doby trvání).
5. Stiskněte tlačítka „▼“ a „▲“ pro nastavení požadované provozní doby.
6. Znovu stiskněte tlačítko **Doby trvání** pro potvrzení.
7. Stiskněte tlačítko **Start** . Trouba se spustí.

Speciální funkce

Funkce automatického vaření A (ovoce a zelenina)

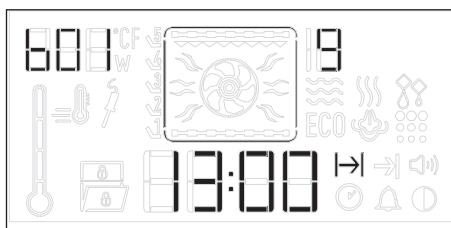


Použijte tuto funkci pro vaření ovoce a zeleniny, jak je popsáno v následující tabulce.


1. Stiskněte tlačítko **ON** pro zapnutí trouby.
2. Stiskněte tlačítka „**▼**“ a „**▲**“ v krátkých intervalech, dokud se nezobrazí požadovaná funkce (**A01**, **A02**, **A03**) na displeji indikátoru teploty.
3. Stiskněte tlačítko **Výběr programu** pro potvrzení. Příslušné číslo funkce (6, 7, 8) a výchozí zbývající doba zůstanou svítit.
4. Stiskněte tlačítko **Start** . Trouba se spustí.

| Pro-gram | Číslo funkce | Druh potraviny | Teplota °C | Čas (min) |
|----------|--------------|---------------------|------------|-----------|
| A 01 | 6 | Brokolice (ružičky) | 100°C | 20 |
| A 02 | 7 | Květák (ružičky) | 100°C | 25 |
| A 03 | 8 | Hrášek | 100°C | 15 |

Funkce automatického vaření B (Regenerace / sterilizace)



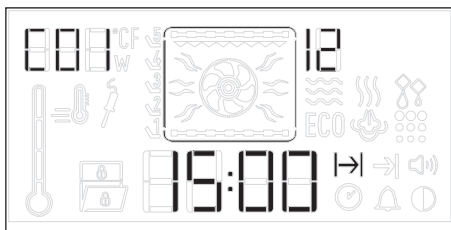
Použijte tuto funkci pro regeneraci a sterilizaci, jak je popsáno v následující tabulce.

1. Stiskněte tlačítko **ON** pro zapnutí trouby.
2. Stiskněte tlačítka „**▼**“ a „**▲**“ v krátkých intervalech, dokud se nezobrazí požadovaná funkce (**B01**, **B02**, **B03**) na displeji indikátoru teploty.
3. Stiskněte tlačítko **Výběr programu** pro potvrzení. Příslušné číslo funkce (9, 10, 11) a výchozí zbývající doba zůstanou svítit.
4. Stiskněte tlačítko **Start** . Trouba se spustí.

| Pro-gram | Číslo funkce | Druh potraviny | Teplota °C | Čas (min) |
|--------------------|--------------|-----------------|------------|-----------|
| Regenerace | | | | |
| B 01 | 9 | Jídlo na talíři | 110 °C | 13 |
| Sterilizace | | | | |
| B 02 | 10 | Fazole | 100°C | 35 |
| B 03 | 11 | Třešně | 80 °C | 35 |

Speciální funkce

Funkce automatického vaření C (Chléb, Gratin / Pizza)



Použijte tuto funkci pro vaření čerstvých a předvařených potravin, jak je popsáno v následující tabulce.

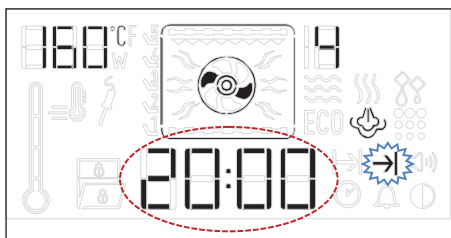
1. Stiskněte tlačítko **ON** pro zapnutí trouby.
2. Stiskněte tlačítka „**▼**“ a „**▲**“ v krátkých intervalech, dokud se nezobrazí požadovaná funkce (**C01 až C08**) na displeji indikátoru teploty.
3. Stiskněte tlačítko **Výběr programu** pro potvrzení. Příslušné číslo funkce (12 až 19) a výchozí doba zůstanou svítit.
4. Stiskněte tlačítko **Start** . Trouba se spustí.

| Program | Číslo funkce | Druh potraviny | Teplota °C | Čas (min) |
|---------------------|--------------|--------------------|------------|-----------|
| Chléb | | | | |
| C 01 | 12 | Housky k pečení | 200 °C | 15 |
| C 02 | 13 | Mražené housky | 200 °C | 20 |
| C 03 | 14 | Čerstvé těsto | 180 °C | 25 |
| C 04 | 15 | Bílý chléb | 190 °C | 40 |
| C 05 | 16 | Pletený chléb | 200 °C | 30 |
| Gratin/Pizza | | | | |
| C 06 | 17 | Gratin, předpečený | 160 °C | 50 |

| | | | | |
|------|----|--------------------------------------|--------|----|
| C 07 | 18 | Dušené maso se zeleninou, předvařené | 180 °C | 30 |
| C 08 | 19 | Mražená pizza | 220 °C | 20 |

Odložený start (vypřesnění doby vaření)

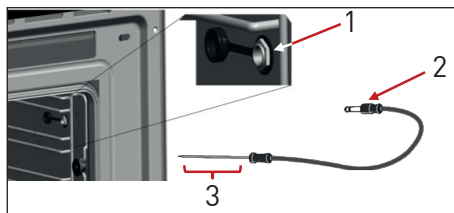
Použijte tuto funkci pro naprogramování startu doby vaření na jiný čas.



1. Stiskněte tlačítko **ON** pro zapnutí trouby.
2. Stiskněte tlačítka „**▼**“ a „**▲**“ v krátkých intervalech, dokud se nezobrazí požadovaná funkce. Tlačítko funkce se rozsvítí.
3. Nastavte parametry (doba vaření, teplota), jak je popsáno v kapitole Základní funkce.
4. Stiskněte tlačítko **Hodiny** dvakrát (místo tlačítka Start). Symbol vypřesnění doby vaření se rozblíká a aktuální čas bliká na displeji hodin.
5. Stiskněte tlačítka „**▼**“ a „**▲**“ pro nastavení požadovaného času **dokončení vaření**.
6. Stiskněte tlačítko **Hodiny** pro potvrzení.
7. Stiskněte tlačítko **Start**. Trouba přejde do režimu očekávání a spustí se v nastavený čas. Po ukončení odpočtu začne vybraný program vaření.

Speciální funkce

Použití teploměru na maso



1. Slot pro teploměr na maso
2. Připojovací zásuvka teploměru na maso
3. Sonda teploměru na maso


Poznámka:

- Trouba musí být nastavena na určitou funkci a teplotu, aby bylo možno použít teploměr na maso.
- Teploměr na maso lze použít u všech funkcí s výjimkou těch, kde se používá gril.
- Pokud jste před použitím teploměru na maso nastavili časovač na určitou dobu pečení, bude toto nastavení automaticky zrušeno, když připevníte teploměr na maso.
- Pokud připojíte teploměr na maso k troubě, když je zvolena funkce, kterou nelze použít s teploměrem na maso

Pomocí teploměru na maso můžete měřit vnitřní teplotu vařeného jídla a ukončit aktivní funkci, když je dosažena zvolená teplota.

1. Stiskněte tlačítko **ON** pro zapnutí trouby.


2. Po nastavení trouby na určitou funkci a teplotu umístěte zásuvku pro připojení teploměru do slotu na boční stěně korpusu.

 Indikátor teploměru na maso bliká a na displeji indikátoru teploty bliká indikovaná teplota (65 °C).

Poznámka:

- Pokud se na displeji Indikátoru teploty nezobrazí **65°C**, ujistěte se, že je zástrčka bezpečně zasunuta do slotu.

(Doporučená teplota teploměru na maso je 65 °C, ale můžete nastavit teplotu mezi 30 °C a 100 °C.)

3. Zapíchněte konec teploměru do masa.
4. Stiskněte tlačítko “**▼**” nebo “**▲**” pro nastavení požadované teploty teploměru.
5. Stiskněte tlačítko **Teplota** pro potvrzení nastavené teploty. (Aktuální naměřená teplota teploměru na maso a předem nastavená teplota se rozsvítí střídavě každé 2 sekundy).
6. Stisknutím tlačítka  zahájíte vaření.
7. Po dosažení teploty definované teploměrem na maso skončí aktivní funkce.
8. Po každém použití teploměr na maso vyčistěte vlhkým hadříkem a osušte suchým hadříkem.

Speciální funkce

Poznámka:

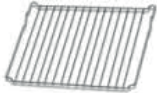

- Použijete-li teploměr na maso bez toho, aby jste zapíchlí jeho konec do masa, konec teploměru detekuje teplotu uvnitř trouby a vypne troubu po dosažení nastavené teploty. Pokud je však teploměr na maso vystaven teplotám nad 250 °C, bude jeho snímač nenapravitelně poškozen.
- Pokud vyjmete teploměr z masa před dokončením vaření, bude trouba nadále pracovat s nastavenou funkcí a teplotou.

Varování!

- Pro tuto troubu používejte pouze doporučený teploměr na maso.
- Pokud nepoužíváte teploměr na maso, zakryjte zásuvku uvnitř trouby. Tím zabráníte možnému poškození spotřebiče.

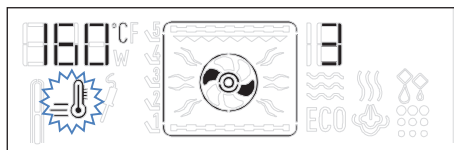
Teploměr na maso – tipy nastavení (pára + horký vzduch)

Doporučujeme, aby byl Combi Steamer předeheřt, dokud nedosáhne teploty uvnitř trouby.

| Maso | Teplota uvnitř trouby °C | Teploměr na maso uvnitř trouby °C | Čas (min) | Úroveň | Příslušenství |
|----------------------------------|--------------------------|-----------------------------------|-----------|--------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Steak ze svíčkové, hovězí pečeně | 200–210°C | 53–58°C | 40–50 | 2 |  |
| Hovězí plec | 190–200°C | 75–80°C | 60–75 | 1 |  |
| Telecí plec | 200–210°C | 75–80°C | 60–75 | | |

Speciální funkce

Předeřívání (rychlé zahřátí)



Použijte funkci **Booster** (rychlé zahřívání), aby se trouba rychleji dostala na požadovanou teplotu. Vyberte požadovanou funkci vaření a její parametry a poté:

1. Dvakrát stiskněte tlačítko **Teplota** “°C”. Na displeji se objeví slovo **OFF** a symbol **Booster** se rozsvítí.
2. Stiskněte tlačítko “” nebo “”, abyste funkci **Booster** vypnuli nebo zapnuli **ON** (nebo **OFF**).
3. Stiskněte tlačítko **Teplota** “°C” pro potvrzení funkce **Booster**.
4. Pro ukončení stiskněte tlačítko **Start** . (Ikona **Booster** zůstane svítit, dokud se nedosáhne naprogramované teploty.)

Poznámka:

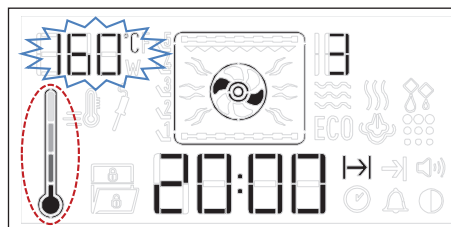
- Funkci **Booster** lze použít u všech funkcí s výjimkou těch, kde se používá gril. (Pokud nelze aktivovat funkci **Booster**, uslyšíte pípnutí.)

Varování!

- Pokud nepoužíváte teploměr na maso, zakryjte zásuvku uvnitř trouby. Tím zabráníte možnému poškození spotřebiče.

Vnitřní teplota trouby

(Fáze ohřevu)



Indikátor **vnitřní teploty trouby** svítí v 4 místech v závislosti na procentech dosažené naprogramované teploty. Viz následující tabulka:

| Intervaly naprogramované teploty | | | |
|----------------------------------|--------|--------|---------|
| 0-25% | 25-50% | 50-75% | 75-100% |
| | | | |

Poznámka:

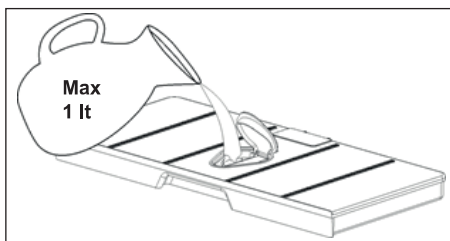
- Všechny dílky indikátoru vnitřní teploty trouby (4) se rozsvítí, jakmile trouba dosáhne nastavené teploty.

Napájení vody

Naplnění nádržky na vodu

Všechny funkce vyžadují, aby nádržka na vodu byla plná.

Naplňte nádržku na vodu studenou čerstvou pitnou vodou (přibližně 1 litr) a vložte ji do otvoru umístěného nad vnitřkem trouby.



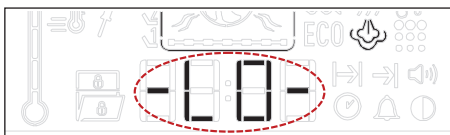
Poznámka:

Pokud se objeví indikace "RES", znamená to, že nádržka na vodu nebyla správně vložena.

Doplnění nádržky na vodu

Obsah nádržky na vodu obvykle stačí na jednu dobu vaření 50-60 minut.

Pokud je však nádržku na vodu třeba znovu naplnit, je to signalizováno zprávou "-LO-", což znamená, že je nádržka na vodu prázdná. (Tato indikace se zobrazí na displeji hodin.)

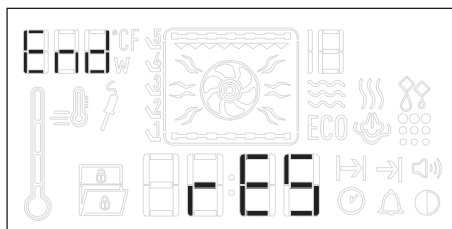


Varování!

- Naplňte nádržku na vodu maximálně do 0,5 litru, abyste zajistili, že voda nepřeteče, když bude čerpána zpět do nádržky na vodu. **NEBEZPEČÍ PŘETEČENÍ!**

Chybová zpráva nádržky na vodu

Když je zásobník na vodu vyjmut nebo nesprávně zasunut, zobrazí se na displeji indikátoru teploty zpráva "RES".



Zprávu odstraní správným zasunutím nádržky na vodu

Vyprázdnění nádržky na vodu

Po vypnutí trouby se voda, která zbyla v parním systému, přečerpá zpět do nádržky na vodu.

Během tohoto přečerpávání se na displeji objeví slovo "PUMP" (PUMP).

Poznámka:

- Zpráva "PUMP" zůstane na displeji tak dlouho, dokud teplota vody neklesne na 65 °C, aby mohla být všechna přečerpána zpět do nádržky na vodu.

Napájení vody

Varování!

- Voda v nádržce může být horká.
NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!


Po přečerpání vody zpět do nádržky na vodu se na displeji zobrazí zpráva "DEF" a je potřeba provést následující:

1. Vymout a vyprázdnit nádržku na vodu.
2. Nechat nádržku na vodu vyschnout a poté zasunout zpět do prostoru nad vnitřkem trouby. Vyčistit a vysušit prostor pro tepelnou úpravu pokrmů.
3. Nechte dvířka trouby otevřená, aby prostor pro tepelnou úpravu pokrmů zcela vychladl a vysušil se.

Poznámka:


- Po skončení tepelné úpravy je žádoucí vymout nádržku na vodu a vyprázdnit ji. Tím se brání tvorbě bakterií a vápence uvnitř trouby.


Pokud nebyla nádržka na vodu vytažena z trouby a byl spuštěn nový varný cyklus, zobrazí se varování "DEF".

Toto varování lze vymazat stisknutím tlačítka **OFF**  a pokračovat v tepelné úpravě bez vyjímání a vyprázdnění nádržky na vodu.

Když je trouba v provozu

Přerušení cyklu vaření

Proces vaření můžete kdykoli zastavit jedním stisknutím tlačítka **OFF** .

Trouba zahrnuje funkci redukce páry, která je aktivována při stisknutí tlačítka **OFF** , aby se postupně uvolňovala pára z vnitřního prostoru trouby, takže při otevření dvířek nedochází k náhlému návalu páry. Tato funkce trvá přibližně 3 minuty a během ní se na displeji zobrazí slovo "**URP**" (VAP).

Varování!

- Při otevírání dvířek během nebo po dokončení tepelné úpravy dejte pozor na tok horkého vzduchu a/ nebo páry vystupující z varné komory. Odstupte dozadu nebo do strany, aby nedošlo k popálení. **NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!**

V tomto bodě:

- Je generování páry přerušeno.
- Stěny uvnitř trouby a nádržka na vodu jsou stále velmi horké. **Nebezpečí popálení!**
- Časovač se zastaví a na displeji se zobrazí zbývající doba provozu (pokud byla nastavena).

Pokud si přejete, můžete v tomto bodě:

1. Jídlo otočit nebo promíchat, abyste zajistili rovnoměrné vaření.
2. Změňte parametry vaření.


Chcete-li proces restartovat, zavřete dvířka a stiskněte tlačítko Start.

Zrušení cyklu vaření

Chcete-li proces vaření zrušit, stiskněte dvakrát tlačítko **OFF** .

Potom zazní 3 pípnutí a na displeji se zobrazí zpráva "**END**".

Konec cyklu vaření

Pro dokončení cyklu vaření po uplynutí nastavené doby trvání nebo po stisknutí tlačítka **OFF** , trouba spustí funkci redukce páry.

Tato funkce postupně uvolňuje páru z vnitřního prostoru trouby, takže při otevření dvířek nedochází k náhlému návalu páry.


Tato funkce trvá přibližně 3 minuty a během ní se na displeji zobrazí slovo "**URP**" (VAP).

Na konci tohoto procesu uslyšíte tři pípnutí a na displeji se zobrazí "**PUMP**" (PUMP). (Během tohoto procesu mohou být slyšet čerpadla, protože vrací vodu zpět do nádržky na vodu).

Varování!

- Při otevírání dvířek během nebo po dokončení tepelné úpravy dejte pozor na tok horkého vzduchu a/ nebo páry vystupující z varné komory. Odstupte dozadu nebo do strany, aby nedošlo k popálení. **NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!**

Když je trouba v provozu

Tato pípnutí se opakují každých 30 sekund, dokud neotevřete dvířka nebo nestisknete tlačítko **OFF** .

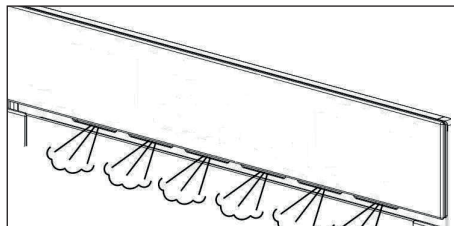
Chladicí ventilátor může po vypnutí spotřebiče po určitou dobu pokračovat v provozu. Jedná se o normální funkci, která má snížit teplotu uvnitř trouby.

Když se na displeji zobrazí slovo "DEP", znamená to, že voda byla odčerpána a nádržka na vodu může být odstraněna.

Vyjměte nádržku na vodu a důkladně ji osušte. Nechte prostor na vaření na chvíli vychladnout, a poté jej vyčistěte a osušte hadříkem. Dvířka by měly zůstat po určitou dobu otevřené, aby mohl spotřebič zcela vyschnout.

Proud páry

Přerušovaný proud páry vycházející z přední části trouby je normální. To je zvláště patrné v zimním období nebo v prostředí s vysokou vlhkostí.



Zbytková voda v troubě

Chcete-li snížit zbytkovou vodu v troubě, doporučujeme vložit plech do spodní části trouby. Kondenzace z potravin začne kapat na plech. Zbývající zbytkovou vodu lze snadno vysušit hadříkem.

Využití příslušenství

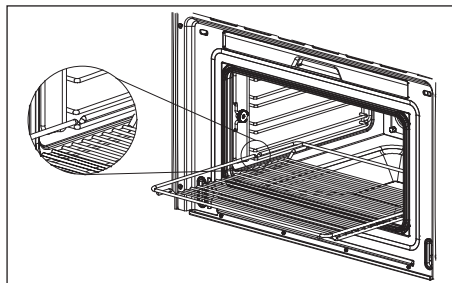
Děrovaná nádoba je vhodná k vaření čerstvé nebo zmražené zeleniny, masa a drůbeže. Při jejím použití je důležité do první výškové pozice odspodu umístit nádobu bez děrování. Ta zachytí odkapávající kapalinu, aby nepotřísnila troubu. Děrovaná nádoba s jídlem se vkládá do druhé výškové pozice odspodu.

Nádoba bez děr se používá na potraviny citlivé na páru, například pro kompoty nebo knedlíky.

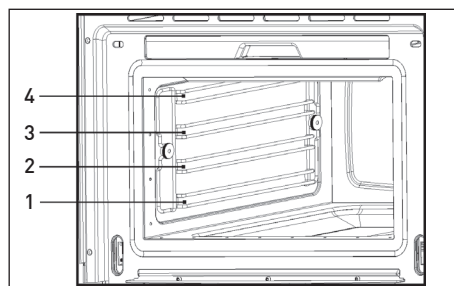
Rošty se využívají k tepelné úpravě pokrmů v malých nádobách, např. v dezertních miskách a k ohřevu jídel na talíři.

Přesnější údaje najdete v tabulkách.

Uvedené časy a teploty jsou orientačními hodnotami. Skutečná doba tepelné úpravy se může lišit v závislosti na druhu a kvalitě potravin.



Při vaření jídla, které by mohlo odkapávat, doporučujeme použít rošt společně s plechem na pečení.



Chcete-li vyjmout rošt, zepředu jej mírně nadzvedněte v místě kde se bezpečnostní otvory spojují se stranami trouby (viz obrázek).

Vaření s párou

Vaření v páře - Ryba

| Ryba | Množství | Teplota °C | Čas, min. | Nádoba | Úroveň |
|-----------------|-------------|------------|-----------|----------------|--------|
| Pražma | 800-1200 g | 80 | 30-40 | Děrovaný plech | 2 |
| Pstruh | 4 x 250 g | 80 | 20-25 | Děrovaný plech | 2 |
| Filet z lososa | 500-1000 g | 80 | 15-25 | Děrovaný plech | 2 |
| Pstruh mořský | 1000-1200 g | 80 | 25-35 | Děrovaný plech | 1/2 |
| Krevety | 500-1000 g | 80 | 15-20 | Děrovaný plech | 2 |
| Slávky zelené | 1000-1500 g | 100 | 25-35 | Děrovaný plech | 2 |
| Filet z platýse | 500-1000 g | 80 | 20-25 | Děrovaný plech | 2 |
| Srdcovky | 500-1000 g | 100 | 10-20 | Děrovaný plech | 2 |
| Humr | 800-1200 g | 100 | 25-30 | Děrovaný plech | 1/2 |
| Filet z tresky | 1000-1200 g | 80 | 20-25 | Děrovaný plech | 2 |
| Slávky modré | 1000-1200 g | 100 | 15-25 | Děrovaný plech | 2 |
| Pstruh jezerní | 4 x 250 g | 80 | 25-30 | Děrovaný plech | 2 |
| Treska skvrnitá | 1000-1200 g | 80 | 20-25 | Děrovaný plech | 2 |
| Filet z tuňáka | 500-1000 g | 80 | 15-20 | Děrovaný plech | 2 |
| Candát | 4 x 250 g | 80 | 25-30 | Děrovaný plech | 2 |

Vaření v páře - Maso

| Maso | Množství | Teplota °C | Čas, min. | Nádoba | Úroveň |
|----------------------|----------------|------------|-----------|----------------|--------|
| Kuřít stehýnko | 4-10 | 100 | 40-45 | Děrovaný plech | 2 |
| Kuřít prsíčka | 4-6 | 100 | 25-35 | Děrovaný plech | 2 |
| Uzená svíčková | 500 g - 1000 g | 100 | 40-50 | Děrovaný plech | 2 |
| Krůtí řízký | 4-8 | 100 | 20-25 | Děrovaný plech | 2 |
| Vepřový plátek, celý | 4-8 | 100 | 20-30 | Děrovaný plech | 2 |
| Klobásy | | 80-100 | 10-15 | Děrovaný plech | 2 |

Vaření v páře - Vejce

| Vejce | Teplota °C | Čas, min. | Nádoba | Úroveň |
|---------------|------------|-----------|--------|--------|
| Vejce ve skle | 100 | 10-15 | Rošt | 2 |
| Vejce natvrdo | 100 | 15 | Rošt | 2 |
| Vejce naměkko | 100 | 10-12 | Rošt | 2 |

Vaření s párou

Vaření v páře - Zelenina

| Zelenina | | Teplota °C | Čas (min) | Nádoba | Úroveň |
|--------------------|------------------------|------------|-----------|----------------|--------|
| Lilek | na plátky | 100 | 15-20 | Děrovaný plech | 2 |
| Fazole | | 100 | 35-45 | Děrovaný plech | 2 |
| Brokolice | růžičky i kmen | 100 | 25-30 | Děrovaný plech | 2 |
| Brokolice | růžičky bez kmene | 100 | 15-20 | Děrovaný plech | 2 |
| Květák | růžičky | 100 | 25-30 | Děrovaný plech | 2 |
| Květák | celá hlava | 100 | 40-45 | Děrovaný plech | 1 |
| Hrášek | | 100 | 30-35 | Děrovaný plech | 2 |
| Fenykl | na proužky | 100 | 15-20 | Děrovaný plech | 2 |
| Fenykl | překrojený na poloviny | 100 | 20-30 | Děrovaný plech | 2 |
| Brambory ve slupce | celé, velmi malé | 100 | 20-25 | Děrovaný plech | 2 |
| Brambory ve slupce | celé, velmi velké | 100 | 45-50 | Děrovaný plech | 2 |
| Loupané brambory | nakrájené | 100 | 20-25 | Děrovaný plech | 2 |
| Vodnice | hranolky | 100 | 20-25 | Děrovaný plech | 2 |
| Hrášek | | 100 | 15-20 | Děrovaný plech | 2 |
| Mrkev | na plátky | 100 | 25-30 | Děrovaný plech | 2 |
| Kukuřičné klasy | | 100 | 50-60 | Děrovaný plech | 2 |
| Papriky | na proužky | 100 | 12-15 | Děrovaný plech | 2 |
| Feferonky | | 100 | 12-15 | Děrovaný plech | 2 |
| Žampiony | rozčtvrcené | 100 | 12-15 | Děrovaný plech | 2 |
| Pórek | na plátky | 100 | 10-12 | Děrovaný plech | 2 |
| Růžičková kapusta | | 100 | 25-35 | Děrovaný plech | 2 |
| Celer | na proužky | 100 | 15-20 | Děrovaný plech | 2 |
| Chřest | | 100 | 20-35 | Děrovaný plech | 2 |
| Špenát | | 100 | 12-15 | Děrovaný plech | 2 |
| Řapíkatý celer | | 100 | 25-30 | Děrovaný plech | 2 |
| Cuketa | na plátky | 100 | 12-18 | Děrovaný plech | 2 |

Vaření v páře - Knedlíky

| Knedlíky | Teplota °C | Čas (min) | Nádoba | Úroveň |
|------------------------|------------|-----------|--------------|--------|
| Sladké knedlíky | 100 | 20-30 | Bez děrování | 2 |
| Sladké kynuté knedlíky | 100 | 15-20 | Bez děrování | 2 |
| Kynuté knedlíky | 100 | 15-25 | Bez děrování | 2 |
| Houskové knedlíky | 100 | 20-25 | Bez děrování | 2 |
| Knedlíky v plátně | 100 | 25-30 | Bez děrování | 2 |

Vaření s párou

Vaření v páře - Přílohy

| Přílohy | Množství | Teplota °C | Čas (min) | Nádoba | Úroveň |
|--------------------|----------------|------------|-----------|---------------------|--------|
| Kroupy + kapalina | 200 g + 400 ml | 100 | 30-35 | Rošt, skleněná mísa | 2 |
| Krupice + kapalina | 200 g + 300 ml | 100 | 10-20 | Rošt, skleněná mísa | 2 |
| Čočka + kapalina | 200 g + 375 ml | 100 | 20-50 | Rošt, skleněná mísa | 2 |
| Rýže + kapalina | 200 g + 250 ml | 100 | 25-40 | Rošt, skleněná mísa | 2 |

Vaření v páře - Dezerty

| Dezerty | Množství | Teplota °C | Čas (min) | Nádoba | Úroveň |
|-----------------|------------|------------|-----------|--------------|--------|
| Dušená jablka | 500-1500 g | 100 | 15-25 | Bez děrování | 2 |
| Dušené hrušky | 500-1500 g | 100 | 25-30 | Bez děrování | 2 |
| Crème brûlée | | 80 | 20-25 | Rošt - mísa | 2 |
| Karamelový krém | | 80 | 25-30 | Rošt - mísa | 2 |
| Jogurt | | 40 | 4-6 hodin | Rošt - mísa | |
| Dušené broskve | 500-1500 g | 100 | 15-20 | Bez děrování | |

Vaření v páře - Ovoce (sterilizace, zavařování)

| Ovoce | Množství | Teplota °C | Čas (min) | Nádoba | Úroveň |
|---------|-----------------|------------|-----------|--------|--------|
| Hrušky | 4-6 sklenic 1 l | 100 | 30-35 | Rošt | 1 |
| Třešně | 4-6 sklenic 1 l | 80 | 30-35 | Rošt | 1 |
| Broskve | 4-6 sklenic 1 l | 80 | 30-35 | Rošt | 1 |
| Švestky | 4-6 sklenic 1 l | 80 | 30-35 | Rošt | 1 |

Vaření v páře - Regenerace

| Ohřívání | Množství | Teplota °C | Čas (min) | Nádoba | Úroveň |
|-----------------|----------|------------|-----------|--------|--------|
| Jídlo na talíři | 1-2 | 100 | 12-15 | Rošt | 2 |
| Jídlo na talíři | 3-4 | 100 | 15-20 | Rošt | 2 |
| Hotová jídla | | 100 | 15-20 | Rošt | 2 |

Vaření s párou

Vaření v páře - Předvaření

| Zelenina | Množství | Teplota °C | Čas (min) | Nádoba | Úroveň |
|---------------------|-------------|------------|-----------|----------------|--------|
| např. fazole, pórek | | 100 | 10-12 | Děrovaný plech | 2 |
| Kadeřávek | 1000-2000 g | 100 | 12-16 | Děrovaný plech | 2 |
| Kapusta | 10-20 | 100 | 12-15 | Děrovaný plech | 2 |
| Bílé zelí, celé | 2000-2500 g | 100 | 30-45 | Děrovaný plech | 1 |
| Rajčata, loupaná | | 80 | 12 | Rošt | 2 |

Vaření v páře - Rozmrazení

| Zelenina, přílohy | Množství | Teplota °C | Čas (min) | Nádoba | Úroveň |
|-------------------|----------------|------------|---------------|----------------|--------|
| Brokolice | růžičky i kmen | 100 | 15-20 | Děrovaný plech | 2 |
| Míchaná zelenina | | 100 | 15-20 | Děrovaný plech | 2 |
| Špenátové listy | porce | 100 | 10-15 | Bez děrování | 2 |
| Květák | růžičky | 100 | 15-20 | Děrovaný plech | 2 |
| Hrášek | | 100 | 15-25 | Děrovaný plech | 2 |
| Kadeřávek | větší porce | 100 | 25-35 | Bez děrování | 2 |
| Mrkev | na plátky | 100 | 15-20 | Děrovaný plech | 2 |
| Růžičková kapusta | | 100 | 20-25 | Děrovaný plech | 2 |
| Chřest | | 100 | 25-30 | Děrovaný plech | 2 |
| Hotová jídla | | 100 | podle potřeby | Rošt | 2 |
| Chléb | | 100 | 10-25 | Rošt | 2 |
| Rýže | | 100 | 15-25 | Bez děrování | 2 |
| Čočka | | 100 | 15-20 | Bez děrování | 2 |
| Nudle | | 100 | 15-20 | Bez děrování | 2 |

Vaření s párou

Tepelná úprava na dvou výškových pozicích

Několik doporučení:

Při tepelné úpravě ve dvou výškových pozicích najednou je jedna z nich 2. nebo 3. odspodu.

Na nich lze umístit obvyklé varné nádoby z porcelánu, varného skla nebo nerezové oceli.

Pečicí plech, děrovaný nebo bez děrování, se vloží na 1. pozici odspodu. Také lze vařit na dvou roštích.

Rozdílné časy tepelné úpravy lze regulovat následovně:

Potraviny, které vyžadují delší dobu tepelné úpravy, by se měly umístit v horní části trouby. Potraviny s kratší dobou tepelné úpravy by se měly umístit na spodní pozici (na 1. úrovni).

Příklad: Zelenina, brambory a ryba.

Zeleninu a brambory vložte do vhodné nádoby a na rošt, který umístíte do 2. nebo 3. pozice odspod.

Rybu vložte do 1. pozice odspodu.

Pokud na rybu použijete děrovaný plech, musíte na dno umístit plech bez děrování, který bude zachytávat kapalinu či šťávu odkapávající z tepelně upravované ryby. Takto zajistíte čistotu trouby.

Čas: Zelenina a brambory 25-35 min.

Čas: Ryba, v závislosti na druhu, 15-25 min.

Zvolte nejdelší dobu tepelné úpravy. Vzhledem k různým výškovým pozicím je celý pokrm hotov ve stejný čas a to bez rozvaření.

Vaření s grilem

Pro dosažení dobrých výsledků s grilem použijte rošt dodaný s troubou.

Namontujte rošt tak, aby nedošlo ke kontaktu s kovovými povrchy uvnitř trouby, protože to způsobí nebezpečí elektrického oblouku, který by mohl poškodit troubu.

Důležité body:

1. Když se gril používá poprvé, oleje použité při výrobě trouby způsobí kouř a zápach.
2. Okno dvířek trouby se při provozu grilu rozehřeje na vysokou teplotu. Udržujte děti mimo dosah.
3. Když je gril v provozu, jsou stěny uvnitř trouby a rošt velmi horké. Měli byste používat rukavice na pečení.
4. Pokud se gril používá delší dobu, je normální, že se trouba dočasně vypne kvůli bezpečnostnímu termostatu.
5. Důležité! Pokud chcete jídlo grilované nebo vařené v nádobách, musíte zkontrolovat, zda je daná nádoba vhodná k použití. Viz část o typech nádobí!
6. Když se používá gril, je možné, že tuk vyteče do vnitřní části trouby a spálí se. To je normální a neznamená to, že dochází k nějaké funkční chybě.
7. Po dokončení vaření vyčistěte vnitřek trouby a příslušenství, aby na něm nezůstaly zbytky po vaření.

| Druh potraviny | Množství (g) | Čas (min) | Pokyny k obsluze |
|--------------------------------------|----------------|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Ryba | | | |
| Okoun Sardinky, mořský kohout | 800 6-8 ryb | 18-24 15-20 | Lehce potřete máslem. Po uplynutí poloviny doby vaření obraťte a posypte kořením. |
| Maso | | | |
| Klobásy | 6-8 kusů | 22-26 | Po uplynutí poloviny doby vaření do nich píchněte a otočte je. |
| Z m r a z e n é hamburgery | 3 kusy | 18-20 | |
| Vepřová žebírka (asi 3 cm tlusté) | 400 | 25-30 | Po uplynutí poloviny doby vaření otřete a otočte. |
| Chléb | | | |
| Topinka | 4 kusy | 1½-3 | Sledujte pečení. |
| Opečené sendviče | 2 kusy | 5-10 | Sledujte pečení. |

Vaření s grilem

Předehejte gril 2 minuty předem. Pokud není uvedeno jinak, použijte rošt. Umístěte rošt na misku tak, aby voda a tuk mohly kapat do misky. Zobrazené časy jsou pouze orientační a mohou se lišit v závislosti na složení a množství potravin, stejně jako na konečném stavu. Ryby a maso chutná skvěle, pokud je před grilováním potřete rostlinným olejem, kořením a bylinkami a necháte několik hodin marinovat. Po grilování přidejte pouze sůl.

Klobásky neprasknou, když do nich před grilováním píchnete vidličkou.

Po uplynutí poloviny doby grilování zjistěte, jak to probíhá, a pokud je to nutné, jídlo obraťte.

Gril je vhodný zejména pro vaření tenkých porcí masa a ryb. Tenké porce masa je třeba otočit pouze jednou, ale tlustší by se měly otočit několikrát.

Vaření pomocí horkého vzduchu

Smažení a pečení

| Typ | Množství (g) | Napájení (Watt) | Teplota °C | Čas (min) | Doba trvání (min) | Komentáře |
|-----------------|--------------|-----------------|------------|-----------|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Dušené hovězí | 1000 | 200 | 160/170 | 80/90 | 10 | Neuzavírejte nádobu víkem |
| Vepřová panenka | 500/600 | 200 | 180/190 | 35/40 | 10 | Neuzavírejte nádobu víkem |
| Celé kuře | 100/1200 | 400 | 200 | 30/40 | 10 | Uzavřete nádobu víkem Prsa směrem nahoru. Neotáčet. |
| Kuřecí porce | 800 | 400 | 200 | 25/35 | 10 | Neuzavírejte nádobu víkem. Uspořádejte části s kůží směrem nahoru. Neotáčet. |
| Kachna | 1500/1700 | 200 | 200 | 70/80 | 10 | Uzavřete nádobu víkem Neotáčet. |

Rady pro pečení masa

Otočte kusy masa v polovině doby pečení. Když je pečené maso připraveno, nechte ho 10 minut ležet ve vypnuté zavřené troubě. To zajistí, že šťávy v mase budou dobře rozloženy.

Přidejte 2 až 3 polévkové lžice šťávy z masa nebo podobné kapaliny na libové maso a 8 až 10 polévkových lžic na dušené maso, v závislosti na množství masa.

Požadovaná teplota a doba pečení závisí na typu a množství masa.

Pokud váha masa, které chcete péct, není znázorněna v tabulce, zvolte hmotnost bezprostředně nižší a prodlužte dobu vaření.

Rady ohledně nádobí

Zkontrolujte, zda se nádobí vejde do trouby.

Horké skleněné nádoby by se měly pokládat na suché kuchyňské utěrky. Pokud jsou tyto nádoby umístěny na studený nebo mokrý povrch, sklo může prasknout. Používejte rukavice na pečení, abyste nádobí vyndali z trouby.

Vaření pomocí horkého vzduchu

Vaření - dorty

| Typ | Nádoba | Úroveň | Teplota | Čas (min) |
|----------------------------------|------------------|--------|---------|-----------|
| Ořechový dort | Dortová forma | 1 | 170/180 | 30/35 |
| Ovocný koláč | Dortová forma | 2 | 150/160 | 35/45 |
| Ovocné koláče | Forma na bábovku | 1 | 170/190 | 30/45 |
| Pikantní koláče | Dortová forma | 2 | 160/180 | 50/70 |
| Jednoduchý dort (piškotový dort) | Dortová forma | 1 | 160/170 | 40/45 |
| Mandlové koláče | Dortový plech | 2 | 110 | 35/45 |
| Listové těsto | Dortový plech | 2 | 170/180 | 35/45 |

Rady ohledně forem na pečení

Nejčastěji používaným druhem formy na pečení jsou černé kovové plechy.

Rady, jak péct koláče

Různé množství a druhy těsta vyžadují různé teploty a doby pečení. Nejprve zkuste nízké teploty a v případě potřeby přistě teplotu zvyšte. Nižší teplota vede k rovnoměrnějšímu pečení. Vždy umístěte dortový plech na střední rošt.

Doporučení pečení

Jak zkontrolovat, zda je dort správně upečený

Píchněte špejlí do nejvyšší části koláče 10 minut před koncem doby pečení. Když se na špejli nelepí žádné těsto, je dort hotový.

Pokud je koláč zvenčí velmi tmavý přistě zvolte nižší teplotu a nechte koláč péct delší dobu.

Vaření pomocí horkého vzduchu

Pokud je koláč velmi suchý

Po dokončení pečení do koláče špejlí udělejte malé dírky. Poté potřete koláč ovocnou šťávou nebo alkoholickým nápojem. Příště zvýšíte teplotu o 10 °C a zkrátíte dobu pečení.

Pokud koláč nejde vyndat z formy otočením

Nechte koláč vychladnout 5 až 10 minut po pečení a půjde vyndat z plechu snadněji. Pokud koláč stále nejde vyndat, opatrně přejedte kolem okrajů nožem. Příště si formu dobře vymažte.

Nastavení

Nastavení hodin



Chcete-li nastavit hodiny, postupujte následovně (v pohotovostním režimu/OFF):

1. Stiskněte tlačítko **Hodiny** . Symbol hodin a časový údaj začnou blikat (není nutné, pokud je vaše trouba poprvé zapojena nebo po výpadku proudu).
2. Stiskněte tlačítka "▼" a "▲" pro nastavení správné hodiny. (Nastavení bude například od 00:00 do 23:59).
3. Pro ukončení znovu stiskněte tlačítko **Hodiny** a potvrďte čas (symbol nastavení hlasitosti začne blikat).

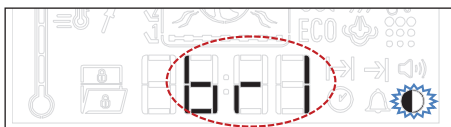
Nastavení hlasitosti



Chcete-li nastavit hodiny, postupujte následovně (v pohotovostním režimu/OFF):

1. Stiskněte tlačítko **Hodiny** s krátkými intervaly, dokud nezačne blikat symbol Nastavení jasu.
2. Stiskněte tlačítka "▼" a "▲" pro nastavení jasu.
3. Pro ukončení znovu stiskněte tlačítko **Hodiny** a potvrďte jas (symbol bezpečnostního zablokování začne blikat).

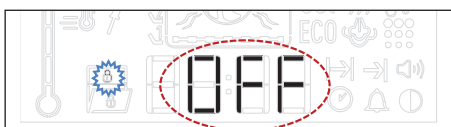
Nastavení jasu



Chcete-li nastavit jas, postupujte následovně (v pohotovostním režimu / OFF):

1. Stiskněte tlačítko **Hodiny** s krátkými intervaly, dokud nezačne blikat symbol Nastavení jasu.
2. Stiskněte tlačítka "▼" a "▲" pro nastavení jasu.
3. Pro ukončení znovu stiskněte tlačítko **Hodiny** a potvrďte jas (symbol bezpečnostního zablokování začne blikat).

Bezpečnostní zablokování



Chcete-li nastavit bezpečnostní zablokování, postupujte následovně (v pohotovostním režimu / OFF):

1. Stiskněte tlačítko **Hodiny** s krátkými intervaly, dokud nezačne blikat symbol **Bezpečnostní zablokování**.
2. Stiskněte tlačítko "▼" nebo "▲" , abyste bezpečnostní zablokování vypnuli nebo zapnuli **ON** (nebo **OFF**).
3. Pro ukončení znovu stiskněte tlačítko **Hodiny** a potvrďte bezpečnostní zablokování (symbol bezpečnostního zablokování je

Nastavení

zobrazen po dobu 3 sekund).

Poznámka:

- Chcete-li bezpečnostní zablokování deaktivovat, můžete také krátce stisknout dvakrát tlačítko “▼” a poté stisknout tlačítko **Hodiny**.
- Hodiny, hlasitost, jas a bezpečnostní zablokování lze nastavit pomocí tlačítka Hodiny. Jedním stisknutím tlačítka hodiny nastavíte parametr a druhým stisknutím tohoto tlačítka potvrdíte hodnotu a zadáte další parametr. Parametry můžete nastavit v následujícím pořadí: Hodiny> Hlasitost> Jas> Bezpečnostní zablokování> Stav vypnuto. (Když stisknete tlačítko Hodiny pro potvrzení posledního parametru, trouba se přepne do pohotovostního režimu.


Nastavení tvrdosti vody



Trouba je vybavena systémem, který automaticky ukazuje, kdy je potřeba provést odvápnění

Tento systém lze optimalizovat na velmi měkkou vodu (i změkčovanou) nebo velmi tvrdou vodu změnou nastavení na příslušné rozpětí tvrdosti vody (viz tabulka níže).

Pro nastavení parametru tvrdosti vody postupujte následovně (v pohotovostním režimu / VYP.):

1. Stiskněte a podržte tlačítka “▼” a “▲” (cca. 5 sek.). Na displeji začne blikat kontrolka odvápnění  (není nutné, pokud je parní trouba zapojena poprvé nebo po výpadku proudu).
2. Pomocí tlačítek “▼” a “▲” nastavte správnou hodnotu parametru tvrdosti vody podle níže uvedené tabulky.
3. Stiskněte tlačítko **Hodiny** pro nastavení tohoto parametru. Uslyšíte krátké pípnutí a kontrolka funkce Odvápnění zhasne.

Poznámka:

- V případě výpadku proudu nebo při odpojení a opětovném zapojení zařízení se znovu zobrazí nabídka nastavení času a nastavení tvrdosti vody.

Nastavení

EN

DE

DA

NO

FI

CS


| Typ | Tvrdość vody | | | | Displej |
|--------------------|---------------|-------------------------|---------------------------|------------------------|---------|
| | Ca + Mg (ppm) | Anglická stupnice [°eH] | Francoúzká stupnice [°dF] | Německá stupnice [°dH] | |
| Měkká voda | 0 až 150 | 0 až 11 | 0 až 15 | 0 až 8 | MĚKKÁ |
| Středně tvrdá voda | 151 až 350 | 12 až 25 | 16 až 35 | 9 až 20 | STŘ |
| Tvrdá voda | 501 až 500 | 26 až 35 | 36 až 50 | 21 až 28 | TVRDÁ |

Upozornění (časovač)

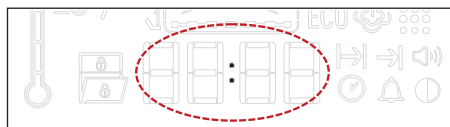


Funkce časovače slouží stejně jako kuchyňská minutka. Lze ji kdykoli využívat nezávisle na všech ostatních funkcích.

Časovač nastavte následovně:

1. Stiskněte tlačítko **Časovač** . Symbol časovače a časový displej (00:00) začnou blikat.
2. Stiskněte tlačítka „**▼**” a „**▲**” pro nastavení požadovaného času.
3. Pro dokončení znovu stiskněte tlačítko **Časovač** pro jeho potvrzení. [Symbol časovače přestane blikat a časovač zahájí odpočítávání].
4. Na konci odpočítávání uslyšíte pípnutí, které se opakuje každých pár sekund. Chcete-li tyto zvuky zastavit, stiskněte tlačítko OFF .

Skrytí / Zobrazení hodin



Pokud vás zobrazení hodin na displeji ruší, můžete je skrýt stisknutím tlačítka **Hodiny** po dobu 5 vteřin (v pohotovostním režimu / OFF). Uslyšíte krátké pípnutí. Tečky, které oddělují hodiny a minuty, budou blikat, ale hodiny budou skryty.

Chcete-li hodiny znovu zobrazit, stiskněte znovu tlačítko **Hodiny** po dobu 5 vteřin.

Péče a údržba

Čištění prostoru pro tepelnou úpravu pokrmů

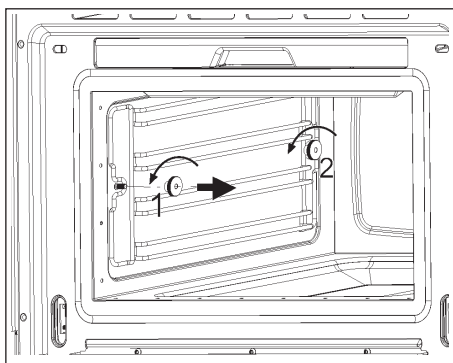
Nepoužívejte abrazivní mycí prostředky, např. hrubou stranu houbiček na mytí nádobí, drátěnky atd., protože mohou poškodit povrch.

Prostor pro tepelnou úpravu pokrmů vytřete do čista vlhkým hadříkem, dokud je trouba ještě teplá. Čištění dokončete vysušením prostoru.

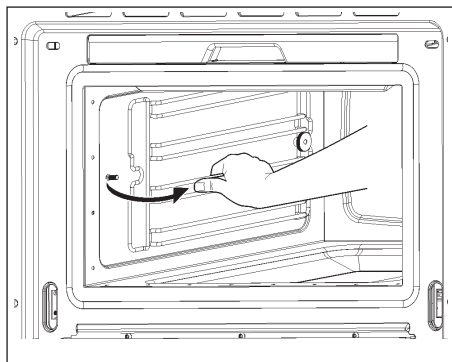
Čištění lze usnadnit vyjmutím držáků roštů a pečicích plechů (viz následující kapitola).

Vyjmutí držáků roštů

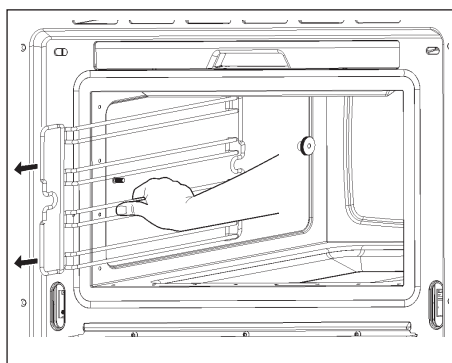
Vyšroubujte (otáčením proti směru hodinových ručiček) a vyjměte vroubkované matice 1 v přední části držáků.



Vyšroubujte a povolte (otáčením proti směru hodinových ručiček) vroubkované matice 2 v zadní části držáků. Zadní matice nesnímejte ze závitu.



Držáky odtáhněte vepředu směrem do vnitřního prostoru trouby.

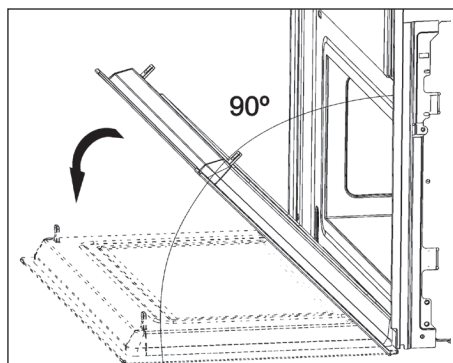


Zpět je dáte zasunutím pod vroubkované matice 2 vzadu a umístěním na čepy s vnějším závitem vepředu. Vroubkované matice 1 a 2 pevně zašroubujte otáčením ve směru chodu hodinových ručiček.

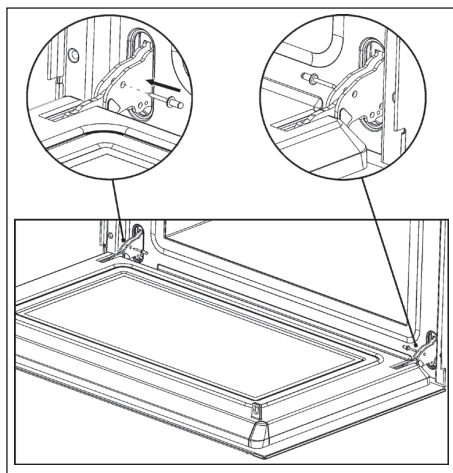
Péče a údržba

Sejmutí dvířek trouby

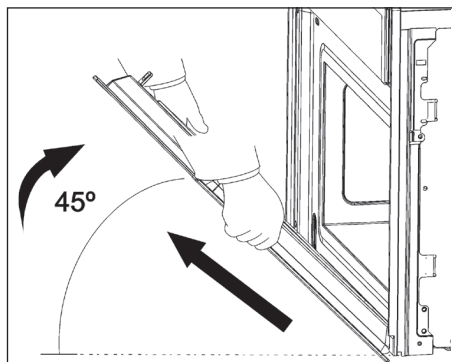
1. Otevřete dvířka trouby co nejvíce.



2. Do otvorů v závěsích zasuňte 2 čepy.



3. Dvířka trouby zavřete jen do takové polohy, aby šla vyjmout.



4. Dvířka nasadíte zpět zasunutím závěsů zepředu do otvorů.

5. Otevřete dvířka trouby co nejvíce a vytáhněte čepy ze závěsů.

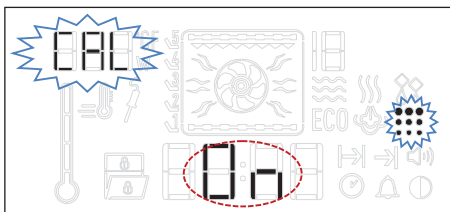
Péče a údržba


Odvápňování


Kdykoli se vytváří pára, bez ohledu na tvrdost vody (tj. obsah vápníku), uvnitř parogenerátoru se ukládá vápenec neboli vodní kámen.

To, jak často opakovat odvápnění trouby, závisí na tvrdosti vody a také na četnosti používání trouby. Při vaření v páře 4x30 minut týdně je potřeba provést odvápnění (v závislosti na tvrdosti vody) přibližně následovně:

| Tvrdost vody | Odvápnit přibližně po |
|---------------|-----------------------|
| velmi měkká | 144 hodin |
| středně tvrdá | 72 hodin |
| velmi tvrdá | 48 hodin |




Trouba automaticky rozpozná, kdy je odvápnění potřeba a zobrazí zprávu "CAL" na displeji indikátoru teploty a kontrolka odvápnění  se rozsvítí.

Jestliže není odvápnění provedeno, po 3 hodinách se znovu zobrazí zpráva "CAL" a kontrolka odvápnění  začne blikat.

Poznámka:

- Trouba vám dovolí dokončit vaření v případě, že tato 3 hodinová doba skončí před naprogramovaným časem vaření.

Pokud opět neprovedete odvápnění, po ukončení několika cyklů vaření se provoz trouby zablokuje a uslyšíte dlouhé pípnutí spolu s hlášením "CAL" a kontrolka odvápnění  bude blikat.

Důležité upozornění:

- Zanedbání odvápnění pravděpodobně způsobí zhoršení funkčnosti trouby nebo způsobí její poškození.

Vhodné odvápnovací roztoky

Na odvápnění používejte "durgol®".

Tento prostředek zabezpečí pečlivé a profesionální odvápnění trouby. K dispozici v centrech péče o zákazníky.

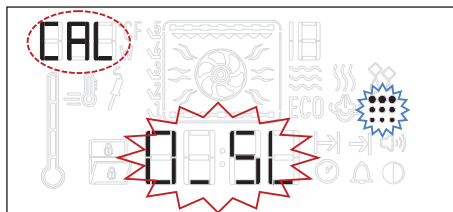
Varování!

- Nepoužívejte ocet ani výrobky na bázi octa, protože může dojít k poškození vnitřního okruhu trouby.

Tradiční odvápnovací prostředky nejsou vhodné, protože mohou obsahovat pěnidla.

Péče a údržba

Odvápňovací postup



Varování!

- Z bezpečnostních důvodů se nesmí postup odstraňování vodního kamene přerušovat.

Troubu lze odvápnovat s dvířky otevřenými nebo zavřenými. Před zahájením odvápnování musí být trouba v klidovém stavu.

Následuje popis odvápnovacího postupu:

1. Stiskněte současně tlačítka Hodiny a "▼" po dobu 5 sekund. Na displeji se zobrazí "CAL" a uslyšíte pípnutí. (Pokud nechcete pokračovat s odstraňováním vodního kamene, počkejte asi 5 sekund a nemačkejte žádné tlačítko).
2. Stiskněte tlačítko **Start** ▷.
3. Když se na displeji zobrazí "0.5 L", vyjměte nádržku na vodu.
4. Do nádržky na vodu nalijte 0,5 litru vhodného odvápnovacího roztoku a vložte nádržku zpět.
5. Stiskněte tlačítko **Start** ▷. Probíhá cyklus odvápnění a trvá přibližně 30 minut.
6. Když na displeji začne blikat "1.0 L" a z trouby se ozve pípnutí, vyjměte a vyprázdněte nádržku na vodu.
7. Naplňte nádržku na vodu 1 litrem studené vody a vložte nádržku zpět.
8. Stiskněte tlačítko **Start** ▷. Spustí se první vyplachovací cyklus.
9. Když na displeji začne blikat "1.0 L" a z trouby se ozve pípnutí, vyjměte a vyprázdněte nádržku na vodu.
10. Naplňte nádržku na vodu 1 litrem studené vody a vložte nádržku zpět.
11. Stiskněte tlačítko **Start** ▷. Spustí se druhý vyplachovací cyklus.
12. Po dokončení vyplachovacího cyklu se na displeji zobrazí "END".
13. Nádržku na vodu vyjměte, vyprázdněte a vysušte.

Čištění trouby

Varování!

- Čištění by se mělo provádět při vypnuté troubě. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky nebo vypněte troubu hlavním vypínačem.
- Pokud není mikrovlnná trouba udržována v čistotě, může se její povrch zhoršit, což zkracuje životnost trouby a může vést k nebezpečné situaci.
- Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky, drátěnky, ani ostré předměty, abyste zabránili poškození povrchu.
- Nepoužívejte vysokotlaká nebo parní trysková čisticí zařízení.
- Pro vaši bezpečnost nikdy nezapínejte troubu, pokud není zadní panel, který zakrývá ventilátor, na svém místě.

Čelní plochy

Běžně stačí čistit troubu vlhkým hadříkem. V případě silného znečištění přidejte do vody k čištění několik kapek přípravku na mytí nádobí. Poté troubu otřete suchým hadříkem.

U trouby s hliníkovou přední částí používejte jemný čisticí prostředek na sklo a měkký hadřík, ze kterého se neuvolňují žádná vlákna nebo nitě. Otírejte ze strany na stranu, aniž byste působili tlak na povrch.

Bezodkladně odstraňujte vodní kámen, tuky, škrob a vaječný bílek. Pod nimi může dojít ke korozi.

Nenechte do trouby vniknout žádnou vodu.

Vnitřek trouby

Po použití trouby odstraňte vodu, která je případně na dně prostoru pro tepelnou úpravu pokrmů, měkkým hadříkem. Nechte dvířka trouby otevřená, aby prostor pro tepelnou úpravu pokrmů zcela vychladl.

K odstranění silněji přilnutých nečistot použijte neagresivní čisticí prostředek. Nepoužívejte spreje na trouby, ani jiné agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.

Udržujte dvířka a čelní stranu trouby stále v čistotě, aby byla zajištěna správná funkce otevírání a zavírání dvířek.

Pozor, aby se do větracích otvorů trouby nedostala voda.

V horní části vnitřního prostoru trouby se nachází skleněný kryt osvětlení, který lze snadno za účelem čištění vyjmout. Je potřeba jej pouze odšroubovat a umýt vodou s prostředkem na mytí nádobí.

Nebudete-li udržovat troubu v čistém stavu, může to vést k poškození povrchu, které by mohlo nepříznivě ovlivnit životnost zařízení a případně vést k nebezpečným situacím.

Příslušenství

Po každém použití příslušenství omyjte. Pokud je velmi znečištěné, nejprve jej namočte a pak použijte kartáč a mycí houbu. Příslušenství je možné mýt v myčce nádobí.

Co udělat, když trouba nefunguje?

Varování!

- Jakékoli opravy může provádět pouze specializovaný technik. Jakákoli oprava, provedená osobou bez oprávnění výrobce, je nebezpečná.

K vyřešení následujících potíží není nutné volat technickou pomoc:

- Na displeji se nic nezobrazuje! Zkontrolujte, zda:
- Indikace času nebyla vypnuta (viz část Základní nastavení).
- Nic se nestane, když stisknu nějaké tlačítko! Zkontrolujte, zda:
- Není aktivní bezpečnostní zablokování trouby (viz kapitola Základní nastavení).
- Trouba nefunguje! Zkontrolujte, zda:
- Je zástrčka správně zapojena do zásuvky.
- Je zapnuto napájení trouby.
- Když je trouba v provozu, slyším zvláštní zvuky! Nejde o závadu.
- Jedná se o provozní zvuky, které mohou vznikat v průběhu tepelné úpravy pokrmů, např. od vodních čerpadel v parogenerátoru.
- Pára uvnitř trouby působí nahromadění tlaku a někdy mohou stěny vnitřku trouby vydávat zvuky jako odezvu na tento tlak.
- Tyto zvuky jsou normální, nejedná se o závadu.
- Jídlo se neohřívá nebo se ohřívá velmi pomalu! Zkontrolujte, zda:

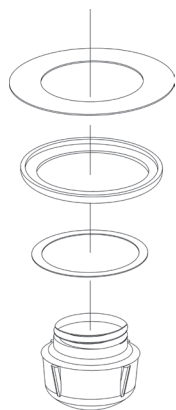
- Jste správně nastavili dobu a teplotu.
- Jídlo, které jste vložili do trouby, není větší porce nebo není studenější než obvykle.
- Pokud se na displeji objeví zpráva "ERR_", obraťte se na zákaznickou podporu.
- Trouba vydává hlasité zvuky i po dokončení tepelné úpravy pokrmu! Nejde o závadu.
- Chladicí ventilátor je i nadále po nějakou dobu v provozu. Ventilátor se sám vypne při dostatečném poklesu teploty.
- Trouba se zapne, ale nezapne se vnitřní osvětlení!
- Pokud jsou všechny funkce v pořádku, je pravděpodobné, že praskla žárovka. Troubu lze i nadále používat.

Co udělat, když trouba nefunguje?

Výměna žárovky

Žárovku vyměňte následovně:

- Odpojte troubu od napájení. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky nebo vypněte troubu hlavním vypínačem.
- Odšroubujte a sejměte skleněný kryt osvětlení (1).
- Vyjměte žárovku (2). Varování! Žárovka může být velmi horká.
- Osadte novou žárovku E14 230-240V/15W. Řiďte se pokyny výrobce žárovky.
- Přišroubujte skleněný kryt osvětlení (1).
- Připojte troubu k napájení.



Technické vlastnosti

Zprávy na displeji

| Displej | Popis |
|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Odvápňování | |
| <i>KK</i> | Měkká voda. |
| <i>ST</i> | Středně tvrdá voda. |
| <i>TVRD</i> | Tvrdá voda. |
| <i>CAL</i> | Je potřeba provést odvápnění trouby. Bliká - začíná odvápňování. |
| <i>0,5 L</i> | Do nádržky na vodu nalijte 0,5 litru odvápňovacího roztoku. |
| <i>1,0 L</i> | Naplněte nádržku na vodu 1 litrem studené vody pro oplach. |
| Hladina vody | |
| <i>-LO-</i> | Nedostatečné množství vody v nádržce. |
| Nádržka na vodu | |
| <i>RES</i> | Indikace, že není vložena nádržka na vodu. |
| <i>DEP</i> | Nádržka na vodu musí být odstraněna, vyprázdněna a znovu vložena. |
| Redukce páry | |
| <i>UAP</i> | Indikace, že probíhá proces snižování páry. |
| <i>PUNP</i> | Indikace, že studená voda vstupuje do bojleru a teplá voda se čerpá do nádržky na vodu. |
| Systémové varování | |
| <i>LAMP</i> | Poškozená žárovka. |
| <i>HOT</i> | Teplota v desce plošných spojů je příliš vysoká. |
| <i>ERR_</i> | Kontaktujte oddělení péče o zákazníky |

Specifikace

- Střídavé napětí..... (viz typový štítek)
- Maximální příkon..... 2900 W
- Výkon páry..... 1500 W
- Výkon grilu 1200 W
- Výkon horkého vzduchu 1600 W
- Vnější rozměry (Š × V × H) 595 × 455 × 542 mm
- Vnitřní rozměry (Š × V × H) 420 × 210 × 390 mm
- Kapacita trouby..... 35 l
- Hmotnost35 kg

Ochrana životního prostředí

Je dodržena směrnice OEEZ a likvidace výrobku:

Tento výrobek splňuje požadavky směrnice OEEZ (2012/19/EU). Tento výrobek je označen symbolem pro třídění elektrického a elektronického odpadu (OEEZ).



Tento výrobek byl vyroben z vysoce kvalitních součástí a materiálů, které lze znovu použít a které jsou vhodné k recyklaci. Produkt na konci životnosti nevyhazujte do běžného domácího odpadu. Odveďte jej na sběrné místo k recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Umístění nejbližšího sběrného místa vám sdělí místní úřady.

Dodržování směrnice RoHS

Výrobek, který jste zakoupili, splňuje požadavky směrnice EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje škodlivé ani zakázané materiály specifikované ve směrnici.

Informace o balení



Obalové materiály produktu jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů v souladu s naší národní legislativou na ochranu životního prostředí. Obalové materiály nelikvidujte společně s domácím nebo jiným druhem odpadu. Odveďte je na sběrné místo obalových materiálů určené místními úřady.

Instrukce k instalaci

Výrobek musí být instalován kvalifikovanou osobou v souladu s platnými předpisy. Výrobce nenes odpovědnost za škody vzniklé v důsledku postupů prováděných neoprávněnými osobami, které mohou za následek zrušení záruky

Poznámka:

- Za přípravu místa a elektroinstalaci pro výrobek nese odpovědnost zákazník.

Nebezpečí!

- Výrobek musí být nainstalován v souladu se všemi místními předpisy o plynu a/nebo elektrických zařízeních.
- Před instalací vizuálně zkontrolujte, zda na výrobku nejsou žádné vady. Pokud jsou, instalaci neprovádějte.
- Poškozené výrobky způsobují riziko pro vaši bezpečnost.

Před instalací

Zkontrolujte, zda je vstupní napětí uvedené na typovém štítku stejné jako napájecí napětí, které budete používat.

Otevřete dvířka trouby, vyjměte veškeré příslušenství a odstraňte balící materiál.

Varování!

- Přední část trouby může být pokryta ochrannou fólií. Před prvním použitím trouby pečlivě odstraňte tuto folii, která začíná na vnitřní straně.

Ujistěte se, že trouba není jakkoli poškozena.

Zkontrolujte, zda se dvířka trouby správně uzavírají a zda není poškozen vnitřní prostor dvířek a přední část trouby. Pokud najdete vady, kontaktujte naše Centrum péče o zákazníky na čísle dodaném na zadní straně této příručky.

NEPOUŽÍVEJTE TROUBU, pokud je poškozen napájecí kabel nebo zástrčka, pokud trouba nefunguje správně, nebo byla poškozena nebo spadla. Kontaktujte naše Centrum péče o zákazníky na čísle dodaném na zadní straně této příručky.

Troubu položte na rovný a stabilní povrch. Trouba nesmí být instalována v blízkosti zdrojů tepla, radiopřijímačů nebo televizorů.

Během instalace se ujistěte, že se napájecí kabel nedostává do styku s vlhkostí nebo předměty s ostrými hranami a zadní stranou trouby. Vysoké teploty mohou poškodit kabel.

Varování!

- Po instalaci trouby se musíte ujistit, že máte přístup k zástrčce.

Poznámka:

- Zařízení neinstalujte v blízkosti chladniček nebo mrazniček. Teplota vyzařovaná spotřebičem vede k vyšší spotřebě energie chladicích zařízení.
- Dvířka a nebo rukojeť nesmí být používána pro zvedání nebo přemísťování spotřebiče.
- Dodatečná ochrana pomocí jističe proudu je doporučena.

Instrukce k instalaci

Nebezpečí!

- Výrobek musí být připojen k napájení pouze autorizovanou a kvalifikovanou osobou. Záruční doba výrobku začíná až po správné instalaci. Výrobce nenese žádnou odpovědnost za škody vyplývající z činností provedených neoprávněnými osobami.
- Napájecí kabel nesmí být upnutý ani zachycený ani nesmí přicházet do kontaktu s horkými částmi výrobku.
- Poškozený napájecí kabel musí být vyměněn kvalifikovaným elektrikářem. V opačném případě hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem, zkratu nebo požáru!
- Před zahájením práce na elektrické instalaci odpojte výrobek od sítě. Existuje nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Po instalaci

Trouba je vybavena napájecím kabelem a zástrčkou pro jednofázový (domácí) proud, 230 240V ~ 50Hz.

Pokud má být trouba instalována trvale, musí ji instalovat kvalifikovaný technik. V takovém případě by měla být trouba připojena k okruhu s všestranným jističem s minimálním oddělením 3 mm mezi kontakty.

Varování!

- Trouba musí být uzemněna!

Výrobce a prodejci nepřebírají odpovědnost za škody, které mohou být způsobeny osobám, zvířatům nebo majetku, pokud nejsou dodrženy pokyny k instalaci.

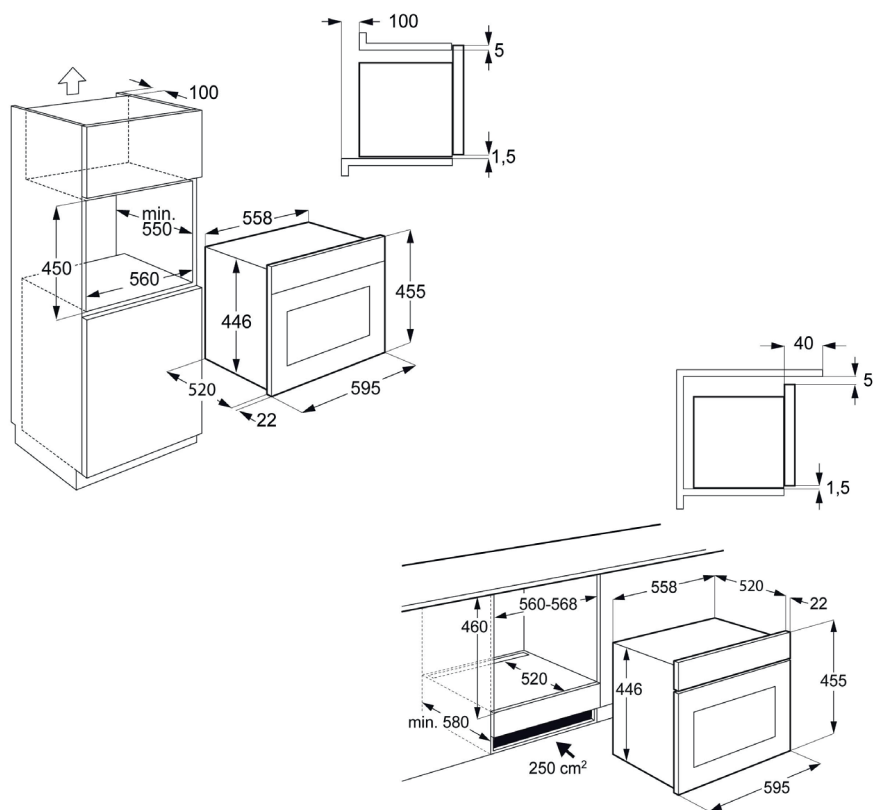
Trouba funguje pouze, když jsou dvířka správně zavřena.

Před prvním použitím vyčistěte vnitřek trouby a příslušenství podle pokynů pro čištění uvedených v části "Čištění trouby".

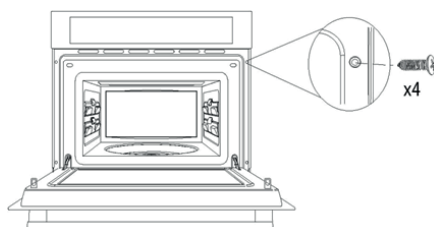
Varování!

- Během instalace postupujte podle pokynů, které jsou dodávány samostatně.

Instalace



1. Pečlivě zasuňte troubu do skříně a vycentrujte ji.
2. Otevřete dvířka a upevněte spotřebič ke skříně pomocí čtyř dodaných šroubů. Zasuňte šrouby do předních otvorů.



EN

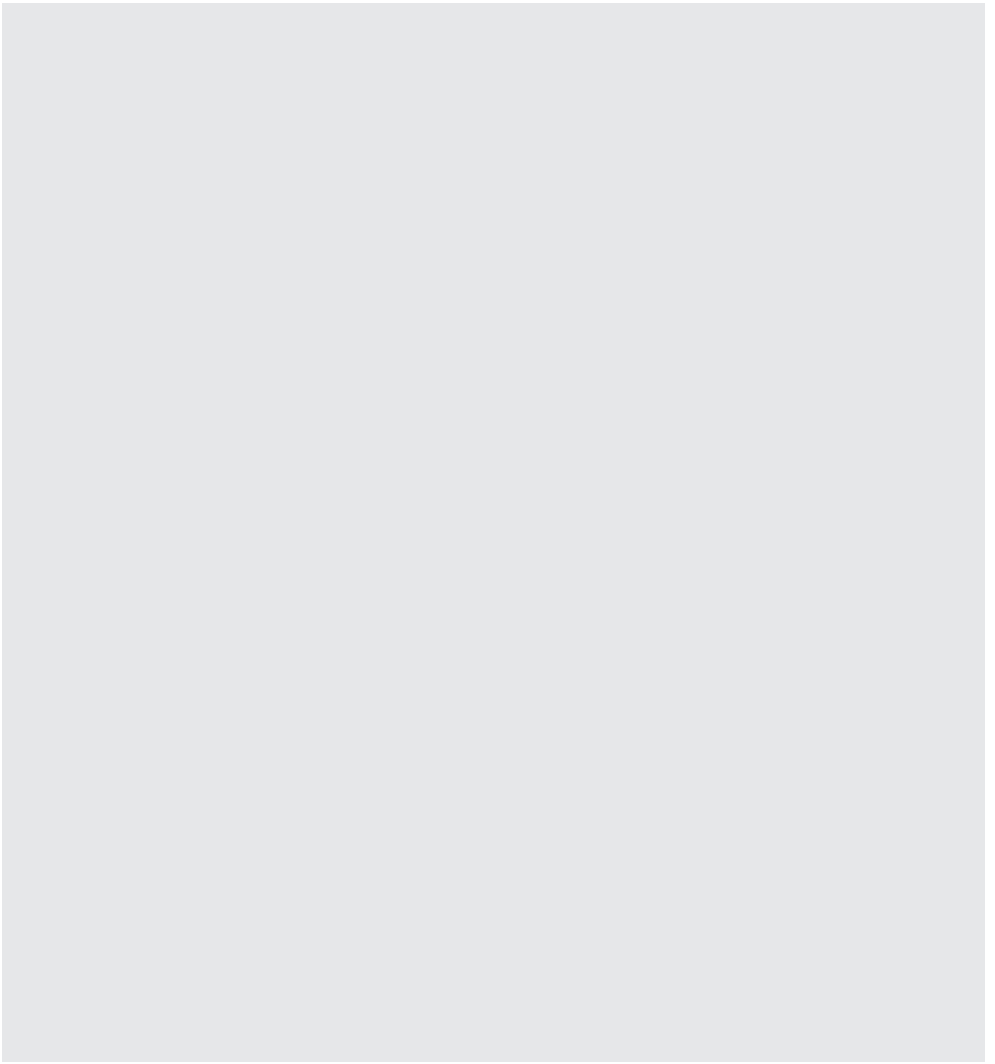
DE

DA

NO

FI

CS



GRUNDIG

www.grundig.com