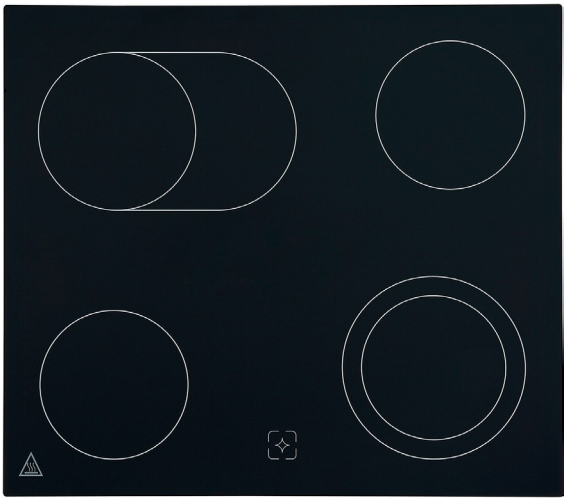
Návod k obsluze a instalaci

Kombinované zařízení (trouba/varná deska)

respekta

Číslo modelu

>
15120000000319
HS3001-19



NEG-Novex Großhandelsgesellschaft für Elektro- und Haustechnik GmbH, Chenover Str. 5, D-67117 Limburgerhof

Obsah

1 : OBECNÉ INFORMACE cz-3

1.1 Přečtěte si návod k obsluze cz-3

2 : OBECNÁ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY..... cz-7

2.1 Důležité pokyny..... cz-7
2.2 Pokyny k ochraně životního prostředí cz-14

3 : TECHNICKÉ ÚDAJE A VLASTNOSTI cz-15

3.1 Technické údaje..... cz-15
3.2 Elektrické schéma..... cz-20

4 : PŘEDPISY PRO POUŽITÍ cz-21

4.1 Užitečné rady cz-21
4.2 Používání elektrické varné desky cz-22
4.3 Používání trouby..... cz-29

5 : INSTALACE cz-43

5.1 Seznam příslušenství cz-43
5.2 Přípravné práce..... cz-43
5.3 Návod k instalaci varné desky cz-45
5.4 Návod k instalaci trouby cz-49
5.5 Připojení spotřebiče k elektrické síti cz-51

6 : ÚDRŽBA cz-55

6.1 Čištění a údržba varné desky cz-55

6.2 Čištění a údržba trouby cz-57

7 : ODSTRAŇOVÁNÍ PORUCH cz-60

7.1 Řešení problémů s varnou deskou cz-60

7.2 Řešení problémů s troubou cz-60

1 : OBECNÉ INFORMACE

1.1 Přečtěte si návod k obsluze

1.1.1 Obecné informace

Vážený zákazníku, děkujeme Vám za projevenou důvěru a za zakoupení zařízení z našeho sortimentu.

Zařízení, které jste si zakoupili, je navrženo tak, aby vyhovovalo vašim domácím potřebám. Prosíme vás, abyste pečlivě prostudovali tento návod k obsluze, který popisuje možnosti použití a fungování vašeho zařízení.

Tento návod k obsluze je přizpůsoben různým typům zařízení, proto v něm najdete i popisy funkcí, které vaše zařízení případně neobsahuje.

Výrobce nenese žádnou odpovědnost za škody na osobách nebo věcech, které jsou způsobeny nesprávnou nebo nevhodnou instalací zařízení.

Výrobce si vyhrazuje právo provést případné nezbytné úpravy modelů zařízení za účelem dodržení platných technických norem.

V případě reklamace se prosím obraťte na zákaznický servis svého prodejce.

1.1.2 Údaje o výrobci

Výrobce a odpovědná osoba:	**NEG-Novex Großhandelsgesellschaft für Elektro- und Haustechnik GmbH**
Značka:	Respekta
Adresa:	Chenover Str. 5, D-67117 Limburgerhof, Německo
Telefon/fax:	00 49 6232 29850 0
E-mail	info@neg-novex.de
Webové stránky	www.respekta.de

1.1.3 Zákaznický servis

V případě technických dotazů týkajících se vašeho zařízení se prosím obraťte na zákaznický servis vašeho prodejce. Než zavoláte na zákaznický servis, poznamenejte si prosím:

- číslo modelu

1.1.4 Úvod a bezpečnost

Než zařízení nainstalujete a/nebo začnete používat, pečlivě si přečtěte pokyny v tomto návodu.

Tak se seznámíte se svým novým zařízením.

Tento dokument si uschovejte na snadno přístupném místě, abyste do něj mohli kdykoli nahlédnout a předat jej případným dalším majitelům.

Přečtěte si bezpečnostní pokyny v úvodu tohoto návodu a dodržujte bezpečnostní upozornění uvedená v textu, jako jsou např.: „Pozor“, „Důležité upozornění“ a „Nebezpečí“.



Tento symbol znamená: **POZNÁMKA**

Tento symbol vás upozorňuje na užitečné tipy a správný postup a chování. Dodržování pokynů označených tímto symbolem vám ušetří mnoho problémů.

Účelem tohoto symbolu je zdůraznit určité metody nebo postupy, které je třeba dodržovat pro správné používání zařízení.



Tento symbol znamená: **DŮLEŽITÁ POZNÁMKA**

Účelem tohoto symbolu je zdůraznit pracovní krok, který je třeba provést s obzvláštní opatrností, aby nedošlo k poškození konstrukce zařízení nebo jeho součástí.



Tento symbol znamená: **POZOR**

Účelem tohoto symbolu je zdůraznit bezpečnostní informaci. Přečtěte si ji pozorně. Ujistěte se také, že jste přesně pochopili příčiny možných nebezpečných nehod.



Tento symbol znamená: **NEBEZPEČÍ**

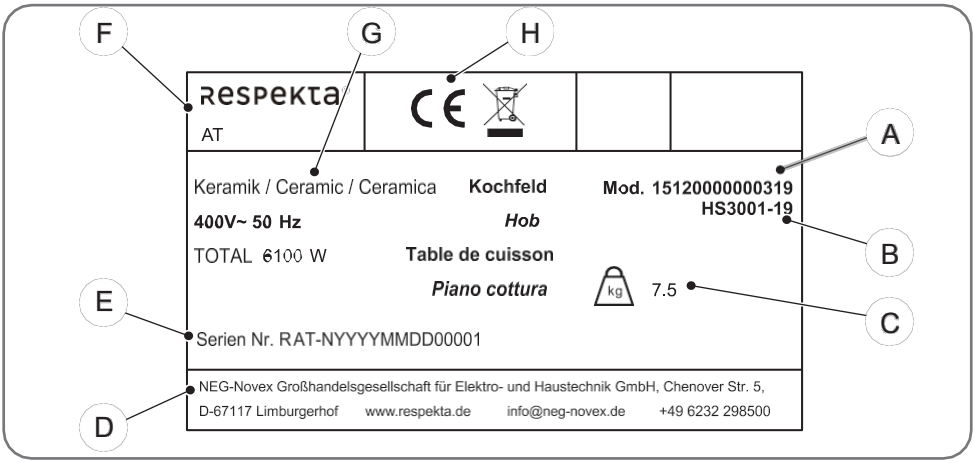
Tento symbol má za úkol upozornit vás na nebezpečnou situaci pro vás i pro ostatní. Přečtěte si jej pozorně. Ujistěte se také, že jste přesně pochopili příčiny možných nebezpečných nebo dokonce smrtelných nehod.



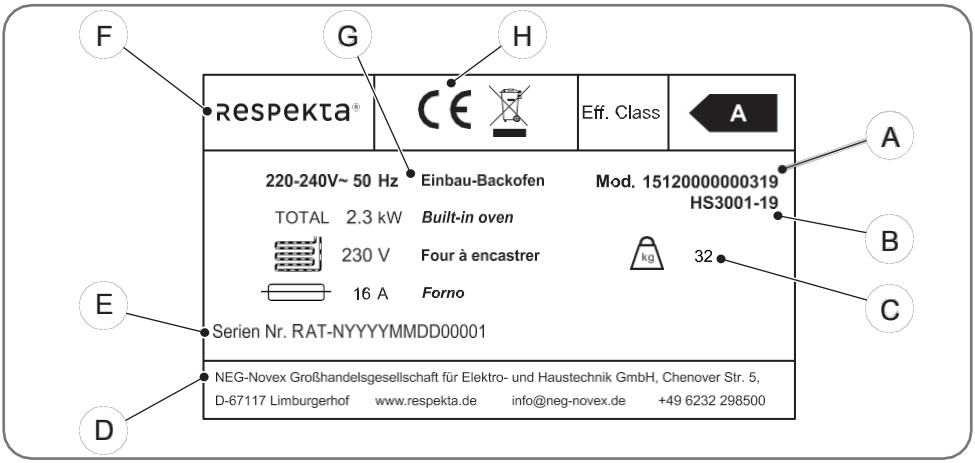
Tento symbol znamená: **LIKVIDACE**

Tento symbol na výrobku nebo na obalu upozorňuje, že tento výrobek nesmí být likvidován jako běžný domácí odpad, ale musí být odevzdán do speciálního sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Tím, že pomůžete tento výrobek správně zlikvidovat, přispíváte k ochraně životního prostředí, svého zdraví a pohody ostatních. Nesprávná likvidace ohrožuje životní prostředí a zdraví. Další informace o recyklaci tohoto výrobku získáte u místních úřadů, v zařízeních pro likvidaci odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

1.1.5 Identifikace zařízení



Obr. 1.1



Obr. 1.2

Na typovém štítku jsou uvedeny následující údaje:

A – model
B – Technický typ
C – hmotnost
D – Údaje o výrobci
E – Sériové číslo
F – Výrobce
G – Popis
H – Označení CE

	**POZNÁMKA:** Doporučujeme si poznamenat údaje a sériová čísla zařízení, abyste je v případě potřeby měli rychle po ruce.

	**POZNÁMKA:** Pro zajištění efektivního servisu a dodávky náhradních dílů prosím vždy uvádějte údaje uvedené na tomto štítku.

Umístění typového štítku

Typový štítek zařízení je umístěn v dolní části.

Prohlášení o shodě CE

Výrobce zde popsaných zařízení, na která se toto prohlášení vztahuje, tímto na svou výlučnou odpovědnost prohlašuje, že tato zařízení splňují příslušné základní požadavky na bezpečnost, ochranu zdraví a ochranu před riziky stanovené v platných směrnicích ES, a že příslušné zkušební protokoly, zejména prohlášení o shodě CE řádně vystavené výrobcem nebo jeho zmocněným zástupcem, jsou k nahlédnutí u příslušných orgánů a lze o ně požádat prostřednictvím prodejce zařízení. Výrobce rovněž prohlašuje, že součásti zařízení popsaného v tomto návodu k obsluze, které mohou přijít do styku s čerstvými potravinami, neobsahují žádné toxické látky.

1.1.6 Záruční podmínky

Výrobce nepřebírá žádnou odpovědnost za škody způsobené kupujícím.

Tento přístroj byl vyroben a zkontrolován podle nejmodernějších metod. Nezávisle na zákonné šestiměsíční záruční povinnosti prodejce/distributora poskytuje výrobce záruku na bezvadný materiál a bezvadné zpracování po dobu 24 měsíců od data nákupu. Záruka zaniká v případě zásahů ze strany kupujícího nebo třetích osob. Škody vzniklé v důsledku nesprávného zacházení nebo obsluhy, nesprávného umístění nebo skladování, nesprávného připojení, jakož i v důsledku vyšší moci nebo jiných vnějších vlivů nejsou předmětem záručního plnění. V případě reklamace si vyhrazujeme právo vadné díly opravit, vyměnit nebo zařízení vyměnit za nové. Pouze v případě, že by opravy nebo výměna zařízení definitivně neumožnily dosažení účelu použití stanoveného výrobcem, může kupující během záruční lhůty šesti měsíců, počítané ode dne nákupu, požadovat snížení kupní ceny nebo zrušení kupní smlouvy.

Nároky na náhradu škody, a to i v případě následných škod, jsou vyloučeny, pokud nevznikly úmyslně nebo z hrubé nedbalosti.

Nárok na záruku musí kupující prokázat předložením nákupního dokladu. Záruka platí na území Spolkové republiky Německo.

2 : OBECNÁ BEZPEČNOSTNÍ PŘEDPISY

2.1 Důležité upozornění



NEBEZPEČÍ: Pokud čištění nebude provedeno v souladu s pokyny v této příručce, hrozí nebezpečí požáru.



NEBEZPEČÍ: Nebezpečí požáru v důsledku samovznícení olejových a tukových par. Vyhněte se opětovnému použití oleje, protože použitý olej může obsahovat organické zbytky, které zvyšují pravděpodobnost samovznícení

Pokud při přípravě pokrmů přidáváte alkoholické nápoje (např. rum, koňak, víno), mějte na paměti, že alkohol se při vysokých teplotách odpařuje. Nelze proto vyloučit, že vznikající páry se při kontaktu s topnými prvky mohou vznítit.



NEBEZPEČÍ: Nevkládejte žádné hořlavé výrobky ani předměty nasáklé hořlavými látkami do zařízení, na něj ani do jeho blízkosti.

Během používání ani po něm se nedotýkejte topných těles ani vnitřních povrchů spotřebiče, protože by mohlo dojít k popálení. Vyhněte se kontaktu s textiliemi nebo jinými hořlavými materiály, dokud všechny součásti spotřebiče zcela nevychladnou.



NEBEZPEČÍ: Nebezpečí způsobené horkými místy. Nedodržení těchto pokynů může vést k popáleninám a opaření.

Během používání se přístupné části spotřebičů mohou zahřát natolik, že mohou způsobit popáleniny.

Sklokeramickou varnou desku se dotýkejte až po vychladnutí povrchu; dokud je varná deska horká, nepokládejte na ni oděvy ani jiné předměty.

Na varnou desku nekládejte žádné kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžíce a pokličky, protože se mohou zahřát.

Rukojeti hrnců a pánví se mohou zahřát. Dbejte na to, aby rukojeti hrnců nepřesahovaly nad jiné zapnuté varné zóny.

Když je trouba v provozu, topné prvky a některé části dvířek trouby se extrémně zahřívají. Nedotýkejte se topných prvků.

Když je trouba v provozu, ohřívá se také její okolí. V blízkosti trouby neumisťujte zařízení, která by mohla být poškozena vysokými teplotami (cca 85 °C), ani kabely jakéhokoli druhu.



NEBEZPEČÍ: Pokud zjistíte poškození povrchu varné desky, okamžitě odpojte spotřebič od elektrické sítě, abyste předešli úrazu elektrickým proudem.



NEBEZPEČÍ: Buďte opatrní, hrany desky jsou ostré. Pokud

nebudete dávat pozor, můžete se poranit nebo popálit.



NEBEZPEČÍ: Na zařízeních neprovádějte žádné úpravy.

Instalaci, elektrické připojení nebo jakékoli změny v elektrické instalaci vašeho domu musí provést kvalifikovaný technik. Nedodržení těchto bezpečnostních pokynů může vést ke zranění elektrickým proudem nebo v nejzávažnějších případech ke smrti.

	**NEBEZPEČÍ:** Nevystavujte spotřebiče povětrnostním vlivům, jako je déšť nebo sluneční záření.

	**NEBEZPEČÍ:** Nepoužívejte spotřebič (troubu/varnou desku) k ohřívání nebo vaření potravin v konzervách nebo hermeticky uzavřených nádobách. Tlak, který se v takových nádobách vytvoří, může vést k explozi, která může spotřebič poškodit.

	**UPOZORNĚNÍ:** Před provedením jakýchkoli údržbových a čisticích prací, jakož i v případě poruchy, musí být zařízení (trouba/varná deska) odpojeno od elektrické sítě. Aby byla zajištěna účinnost a bezpečnost spotřebiče, doporučujeme obracet se pouze na servisní střediska autorizovaná výrobcem a v případě poruchy nebo závady používat výhradně originální náhradní díly.

	**POZOR:** Ujistěte se, že údaje na typovém štítku zařízení jsou kompatibilní s elektrickou sítí domu, ve kterém má být zařízení instalováno; v opačném případě se obraťte na kvalifikovaného technika.

	**POZOR:** Ujistěte se, že používáte správný kabel pro připojení k elektrické síti. Ujistěte se, že je zařízení správně namontováno. Při použití nevhodných napájecích kabelů může dojít k přehřátí připojení. Ujistěte se, že není uvolněný ani zkroucený. Ujistěte se, že je nainstalována ochrana, která zabraňuje přímému dotyku kabelů. Nepoužívejte rozbočovače ani prodlužovací kabely. Teplotní čidlo je součástí termostatu, které v případě poškození musí být zpravidla vyměněno odborníkem. Při odpojování zařízení od napájení za napájecí kabel netahejte a nepoškozujte jej. Pro výměnu poškozeného napájecího kabelu se obraťte na náš autorizovaný servis nebo odborného technika.

	**UPOZORNĚNÍ:** Nenechte na varnou desku spadnout žádné těžké předměty ani hrnce. NIKDY na varnou desku nevstupujte, mohlo by dojít k poškození povrchu.

	**UPOZORNĚNÍ:** Nikdy nezapínejte varné zóny, pokud na nich nejsou žádné hrnce nebo jsou hrnce prázdné.

	**UPOZORNĚNÍ:** Na varnou desku nepokládejte hliníkovou fólii.

	**UPOZORNĚNÍ:** Používejte pouze vhodné zařízení k přerušení napájení: jističe, pojistky (šroubovací pojistky musí být vyjímatelné z držáku), proudové chrániče a stykače.

	**UPOZORNĚNÍ:** Používejte pouze ochranná zařízení pro varnou desku určená výrobcem spotřebiče nebo ochranná zařízení zabudovaná do spotřebiče. Použití nevhodných ochranných zařízení může vést k úrazům.

	**POZOR:** Elektrická instalace musí být vybavena odpojovacím zařízením, pomocí kterého lze spotřebič všepólově odpojit od napájení. Odpojovací zařízení musí být vybaveno kontakty o průřezu nejméně 3 mm.
	**POZOR:** Při elektrickém připojení spotřebiče (trouba/varná deska) dbejte na to, aby se zástrčka nedostala do styku s horkým spotřebičem nebo horkými nádobami. Dbejte na to, aby se napájecí kabely jiných domácích spotřebičů nedostaly do styku s horkými částmi spotřebičů.
	**POZOR:** Všechny části chránící před přímým kontaktem a izolované části musí být upevněny tak, aby je nebylo možné odstranit bez použití nářadí.
	**POZOR:** Ventilační otvory nebo otvory pro odvod tepla nesmí být zakryty ani ucpané.
	**POZOR:** Hrnce z litiny nebo hliníkového odlitku nebo poškozené nádobí s poškozeným dnem mohou poškrábat sklokeramický povrch. Hrnce vždy zvedejte, pokud je chcete na varné desce přesouvat.
	**UPOZORNĚNÍ:** Před připojením se ujistěte, že síťové napětí odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku uvnitř spotřebiče (trouba/varná deska).
	**UPOZORNĚNÍ:** Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem nebo jeho zákaznickým servisem, v každém případě však kvalifikovanou osobou, aby se předešlo jakémukoli nebezpečí.
	**UPOZORNĚNÍ:** Dbejte na to, aby se děti mladší 8 let nedostaly do blízkosti spotřebiče. Obsluha spotřebiče dětmi je povolena pouze pod dohledem dospělých, aby se zajistilo, že spotřebič nebudou používat nesprávným způsobem. Potenciálně nebezpečné části musí být zajištěny, pokud se zařízení již nepoužívá.
	**POZOR:** Děti si nesmí s přístroji hrát.
	**POZOR:** Veškerý obalový materiál (sáčky, polystyren, hřebíky atd.) uchovávejte mimo dosah dětí.
	**POZOR:** Čištění a údržbu nesmějí provádět děti bez dozoru.
	**POZOR:** Během provozu nebo ochlazování udržujte děti a domácí zvířata v bezpečné vzdálenosti od spotřebičů. Přístupné části jsou horké.



POZOR: Panty dvířek trouby se mohou poškodit, pokud na ně bude působit příliš velká zátěž (> 15 kg). Na otevřená dvířka trouby nekládejte těžké nádoby a při čištění vnitřku trouby se o ně neopírejte. Nikdy na otevřená dvířka trouby nevstupujte a nedovolte dětem, aby na nich seděly.



POZOR: Na varnou desku neukládejte příliš těžké předměty (> 25 kg).



UPOZORNĚNÍ: Používání spotřebičů osobami s tělesným, smyslovým nebo mentálním postižením je povoleno pouze pod dohledem osob odpovědných za jejich bezpečnost.



UPOZORNĚNÍ: Před prvním použitím odstraňte veškerý obalový materiál, nálepky a ochranné fólie (jsou-li přítomny).



UPOZORNĚNÍ: Před čištěním spotřebičů se ujistěte, že jsou vypnuté.



UPOZORNĚNÍ: Nepoužívejte poškozené zařízení.



UPOZORNĚNÍ: Nepoužívejte plastové nádoby.



UPOZORNĚNÍ: V případě poruchy zařízení (trouba/varná deska) je nutné kontaktovat zákaznický servis. Nikdy se nepokoušejte zařízení instalovat/opravovat bez pomoci kvalifikovaného technika.

Pokud máte pochybnosti o správné funkci spotřebiče, obraťte se na kvalifikovaného technika.



POZOR: Tato zařízení jsou určena výhradně k vaření. Jakékoli jiné použití, jako např. vytápění místnosti, se považuje za nesprávné.

Výrobce nenese odpovědnost za škody způsobené nesprávnou instalací, úpravami byť i jediné součásti zařízení, nesprávným, chybným a nepřiměřeným používáním.



UPOZORNĚNÍ: Vzhledem k hmotnosti varné desky buďte při její instalaci nebo přemísťování obzvláště opatrní.

Při instalaci nebo manipulaci s troubou vždy používejte úchyty zabudované po stranách, abyste předešli zranění osob nebo poškození samotné trouby. Vzhledem k hmotnosti trouby buďte při jejím přemísťování obzvláště opatrní.

Vždy noste ochranné rukavice a bezpečnostní obuv.



POZOR: Neovládejte spotřebiče mokrýma nebo vlhkýma rukama ani pokud jste přišli do styku s vodou.

Zařízení nikdy neovládejte bosýma nohama.

	**POZOR:** Roztavený plast a plastové fólie je nutné okamžitě odstranit z varné desky.
	**POZOR:** Dbejte na to, aby mezi pracovní deskou a pod ní umístěnou troubou byla zachována vzdálenost minimálně 30 mm pro cirkulaci vzduchu. Škody způsobené nedostatečným odvětrávacím prostorem jsou z garance vyloučeny.
	**POZOR:** Při zapnuté nebo ještě horké troubě vždy používejte chňapky, když vkládáte nebo vyndáváte plechy/nádoby z trouby, a dávejte pozor, abyste se nedotkli topných těles.
	**POZOR:** Na konci pečení opatrně otevřete dvířka trouby a nechte horký vzduch nebo páru pomalu unikat.
	**POZOR:** Za rukojeť dvířek trouby vždy uchopujte uprostřed, protože její konce mohou být horké kvůli unikajícímu horkému vzduchu.
	**POZOR:** Nepřipravujte pokrmy v přímém kontaktu s rošty a odkapávacími miskami.
	**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** Instalaci a připojení k elektrické síti musí provést kvalifikovaný technik v souladu s pokyny výrobce a v souladu s platnými právními předpisy.
	**DŮLEŽITÁ POZNÁMKA:** Spotřebiče nejsou určeny k provozu s externím časovačem nebo samostatným systémem dálkového ovládání.
	**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** Nepoužívejte troubu k uchovávání nápojů nebo potravin.
	**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** Nevyložte troubu alobalem a nepokládejte na dno trouby plechy na pečení ani jiné nádoby, protože vyložení alobalem brání cirkulaci vzduchu v troubě, narušuje proces pečení a poškozuje smalt.
	**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** Nepřetahujte hrnce ani pánve po dně trouby, protože by mohlo dojít k poškození smaltu.
	**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** Nepoužívejte varnou desku jako pracovní plochu ani odkládací plochu.
	**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** Okraje varné desky utěsněte těsnicí páskou, aby nedošlo k jejich nabobtnání vlivem vlhkosti. Chraňte spodní stranu spotřebiče před párou a vlhkostí.

	**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** Nepokládejte na varné zóny příbory ani pokličky, protože se zahřívají.

	**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** Pokud se na horkou sklokeramickou varnou desku dostane cukr nebo potravina s vysokým obsahem cukru, je nutné varnou desku okamžitě vyčistit odstraněním cukru škrabkou, a to i v případě, že je varná deska ještě horká. Tím se zabrání možnému poškození sklokeramického povrchu.

	**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** Neinstalujte spotřebiče v blízkosti dveří nebo pod oknem. Tím se zabrání pádu horkého nádobí při otevření dveří nebo okna.

	**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** Před čištěním spotřebiče vypněte a nechte je vychladnout. Jakmile trouba dostatečně vychladne, můžete pomocí vlhkého hadříku a trochy mycího prostředku odstranit vodní a vodní skvrny i skvrny od tuku. Po vyčištění troubu osušte měkkým hadříkem.

	**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** Nenechávejte spotřebiče bez dozoru, když jsou v provozu.

	**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** Po každém použití spotřebiče vypněte. Ujistěte se, že jsou otočné knoflíky nastaveny na „0“, když zařízení nepoužíváte.

	**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** Po vybalení spotřebiče z obalu zkontrolujte, zda není poškozen. Pokud je výrobek (trouba/varná deska) poškozen, nepoužívejte jej a obraťte se na servisní síť RESPEKTA. Nevarujte na rozbité nebo popraskané varné desce. Pokud je povrch varné desky rozbitý nebo popraskaný, okamžitě odpojte zařízení od napájení (vypínač na zdi) a obraťte se na kvalifikovaného technika.

	**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** Je nutné dodržovat minimální vzdálenosti od jiných zařízení.

	**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** Před instalací a použitím zkontrolujte, zda napětí (V) a frekvence (Hz) uvedené na zařízení odpovídají napětí a frekvenci v bytě, kde má být zařízení instalováno.

	**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** Spotřebiče pravidelně čistěte, abyste zabránili opotřebení povrchů.

	**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** Před prováděním údržbových prací odpojte zařízení (troubu/varnou desku) od elektrické sítě.

	**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** Pokud zařízení (troubu/varnou desku) delší dobu nepoužíváte, vytáhněte síťovou zástrčku a vypněte hlavní vypínač.
	**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** K čištění vnitřního prostoru trouby nebo varné desky nepoužívejte parní čistič. Zařízení čistěte měkkým, vlhkým hadříkem. Povrch trouby čistěte pouze čisticími prostředky s neutrálním pH. Nepoužívejte drátěnky, rozpouštědla ani kovové předměty.
	**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** Veškeré příslušenství, které přichází do přímého styku s potravinami, je nutné před použitím důkladně vyčistit vhodnými prostředky.
	**UPOZORNĚNÍ:** Před instalací a/nebo používáním spotřebičů si pečlivě přečtěte instalační a návod k obsluze.
	**UPOZORNĚNÍ:** Po každém použití zařízení vypněte.
	**UPOZORNĚNÍ:** Vždy dbejte na to, aby dno hrnců bylo čisté.
	**UPOZORNĚNÍ:** Škrábance nebo tmavé skvrny na povrchu neovlivňují funkčnost varné desky.
	**UPOZORNĚNÍ:** K čištění skla používejte vhodnou škrabku.
	**UPOZORNĚNÍ:** Trouba a varná deska jsou určeny pouze pro domácí použití. Zařízení popsaná v tomto dokumentu nejsou určena pro komerční použití. Jsou navržena pouze pro použití v domácnosti.
	**UPOZORNĚNÍ:** Tento spotřebič (trouba/varná deska) splňuje normy pro elektromagnetickou bezpečnost.
	**UPOZORNĚNÍ:** Pro uplatnění záruky je nutné předložit záruční list a doklad o koupi. V opačném případě nebude záruka poskytnuta.

2.2 Pokyny k ochraně životního prostředí

2.2.1 Balení

Obalový materiál je 100 % recyklovatelný. Při likvidaci dodržujte místní předpisy.

	**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** Obalový materiál (plastové sáčky, polystyrenové díly atd.) představuje pro děti nebezpečí. Obalový materiál proto uchovávejte mimo dosah dětí.

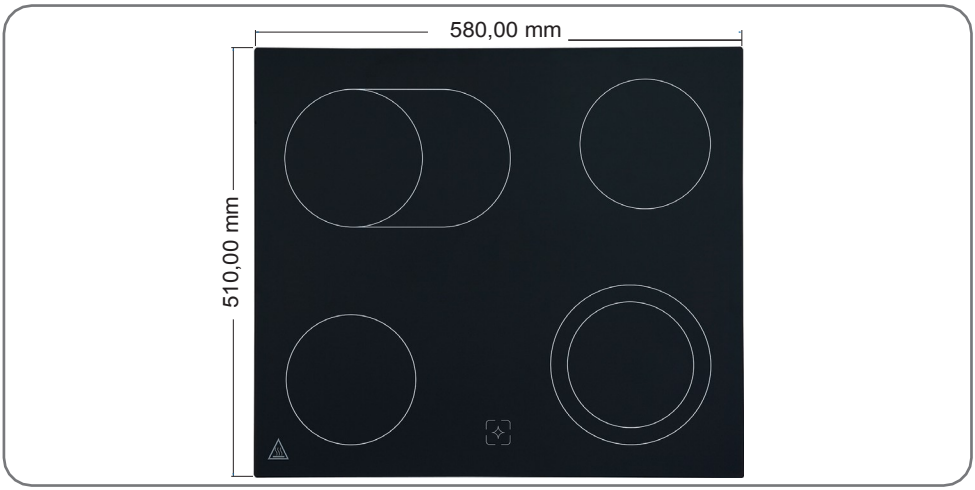
2.2.2 Likvidace

	**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** Staré zařízení likvidujte v souladu s právními předpisy. Před likvidací je nutné zařízení znefunkčnit odstřižením napájecího kabelu. Zařízení odevzdejte k likvidaci na příslušných sběrných místech.

3 : TECHNICKÉ ÚDAJE A VLASTNOSTI

3.1 Technické údaje

3.1.1 Model 15120000000319 (HS3001-19) – varná deska



Obr. 3.1

Číslo modelu		**15120000000319 (HS3001-19)**
Identifikace produktu produktu / značka	NEG	Respekta
Produktová řada		Vestavná varná deska pro SET
Popis produktu		Elektrická varná deska, 60 cm
Typ varné desky (elektrická/plynová/kombinovaná)		elektrická
Způsob ohřevu (masivní desky/sálavé/indukční)		Sálavé desky
Provedení varné desky (nerezová ocel/sklo/sklokeramika)		Skleněná keramika

Vlastnosti

Číslo modelu		**15120000000319 (HS3001-19)**
Napětí/frekvence	V/Hz	220–240 V~ / 50–60 Hz
Jmenovitý výkon	W	6100
Napájecí kabel (s/bez) zástrčky		Kabel není součástí dodávky, bez zástrčky
Šířka varné desky	cm	60
Počet varných zón	ks	4
Počet otočných knoflíků	ks	4
Přední topná zóna (vlevo)	W	1200
Zadní topná zóna (vlevo)	W	1100 / s dvojitou varnou zónou 2000
Zadní topná zóna (vpravo)	W	1200
Přední varná zóna (vpravo)	W	1000 W / s oválnou vnější varnou zónou 1700 W
Způsob ovládání (otočný knoflík, / dotykový displej, / dotykový posuvník)		Otočný knoflík
Nastavení výkonového rozsahu	ks	0–9
Konfigurace digitálního časovače	Ano/Ne	Ne
Dětská pojistka	Ano/Ne	Ne
Upozornění na zbývající zásoby	Ano/Ne	Ano
Ochrana proti přehřátí	Ano/Ne	Ano
Automatické vypnutí	Ano/Ne	Ne
Rozměry zařízení zařízení (délka × šířka × hloubka)	mm	580 x 510 x 50
Čistá hmotnost	kg	7,5

Vybavení a příslušenství

Číslo modelu		**15120000000319 (HS3001-19)**
Upevňovací držák (součástí dodávky/není součástí dodávky)		součástí dodávky
Těsnicí páska (součástí dodávky/není součástí dodávky)		součástí dodávky

3.1.2 Model HS3001-19 – vestavná trouba



Obr. 3.2

Číslo modelu		**15120000000319 (HS3001-19)**
Identifikace produktu produktu / značka	NEG	Respekta
Produktová řada		Vestavná trouba pro SET
Popis produktu		Elektrická vestavná trouba, 60 cm
Typ trouby (elektrická/plynová)		elektrická
Užitná objem vnitřního prostoru trouby	litry	67

Vlastnosti

Číslo modelu		**15120000000319 (HS3001-19)**
Napětí/frekvence	V/Hz	220–240 V~ / 50–60 Hz
Jmenovitý výkon	W	2300
Třída energetické účinnosti		A
Spotřeba energie při běžném provozu	kWh/cyklus	0,79
Spotřeba energie při režimu recirkulace vzduchu	kWh/cyklus	0,95
Napájecí kabel (s/bez) zástrčky		Kabel není součástí dodávky, bez zástrčky
Ovládání trouby (mechanické /analogové/digitální/Full-Touch)		digitální
Režim pečení (přirozená konvekce/termoventilace atd.)		termoventilovaný
Počet otočných knoflíků	ks	2
Typ otočných knoflíků		s funkcí push-pull
funkcí Dvířka trouby otevřeno/zavřeno		Standard
Počet skleněných výplní dvířek pece	ks	3
Typ vnitřního skla: pevné/odnímatelné		odnímatelné
Provozní teplota	°C	50–250
Typ grilu		elektrický
Topné těleso grilu	W	1350
Horní topné těleso	W	900
Spodní topný odpor	W	1100
Ventilátor	W	2300
Počet cirkulačních ventilátorů	ks	1
Klouzavá vedení	Ano/Ne	Ano (2)
Ploché stěny s odnímatelnými bočními úchyty	Ano/Ne	Ano
Termostat trouby	Ano/Ne	Ano
Osvětlení trouby / typ	Ano/Ne	Ano
Počet odkapávacích misek	ks	1, smaltovaná
Počet výsuvných polic	ks	1 úroveň s chromovanou mřížkou
Rozměry zařízení zařízení (délka–hloubka–výška)	mm	595 × 575 × 595 (bez rukojeti/otočných knoflíků)
Čistá hmotnost	kg	32
Hrubá hmotnost SADA (včetně obalu)	kg	35

Funkce trouby

Rozměry (délka × hloubka × výška)	balení balení SET	mm	655 x 640 x 790

Vlastnosti

Číslo modelu		**15120000000319 (HS3001-19)**
Počet funkcí vaření	ks	9
Funkce trouby (symbol a popis)		Osvětlení
		Spodní ohřev s cirkulací vzduchu
		Statické pečení, horní a spodní ohřev s cirkulací vzduchu
		Horkovzdušná pečení, horní a spodní ohřev
		Malý gril
		Velký gril
		Velký gril s cirkulací vzduchu
		Horký vzduch
		Rozmrazování
		ECO

Další funkce

Číslo modelu		**15120000000319 (HS3001-19)**
Časovač vaření	Ano/Ne	Ano
Otočný knoflík pro nastavení počtu minut	Ano/Ne	Ne
Chladicí ventilátor	Ano/Ne	Ano
Kontrolka zapnutého/vypnutého termostatu	Ano/Ne	Ano
Odvod páry	Ano/Ne	Ano

Vybavení a příslušenství

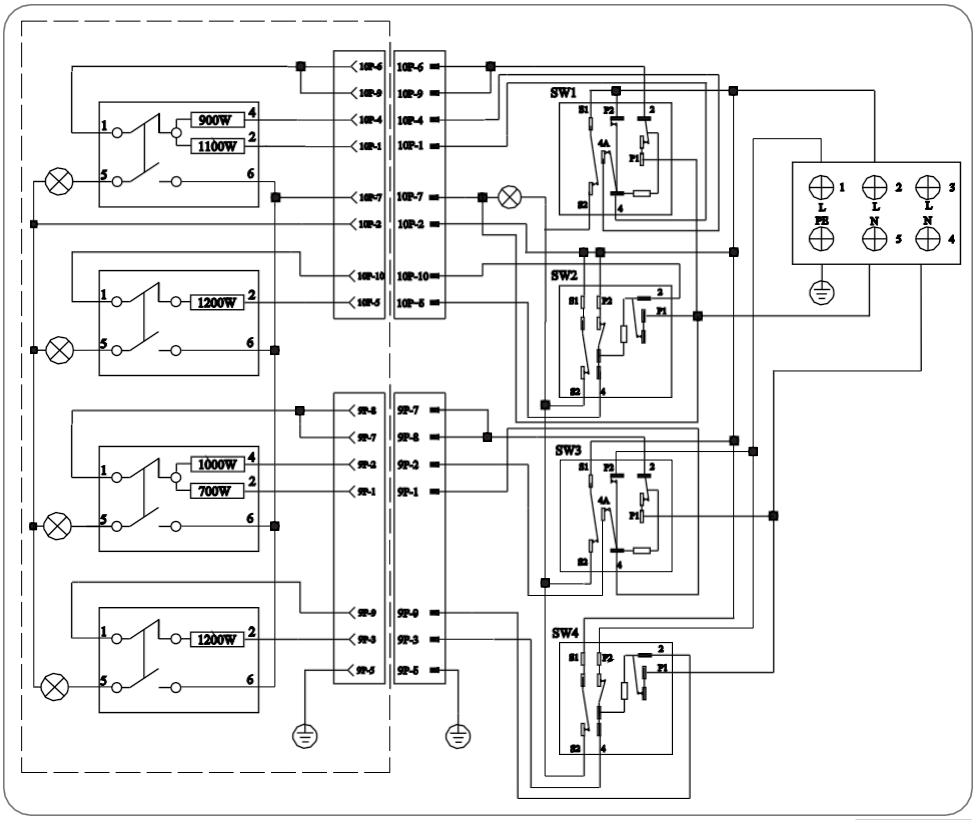
Číslo modelu		**15120000000319 (HS3001-19)**
Otočný rožeň (v ceně/není v ceně)		není součástí balení
Klouzavá vedení (součástí dodávky/není součástí dodávky)		součástí dodávky
Mazací misky (součástí dodávky/není součástí dodávky)	ks	součástí balení, 1 ks, smaltované
Grilovací rošty (v ceně/mimo	ks	součástí balení, 1, nerezová ocel

cenu)		

Funkce trouby

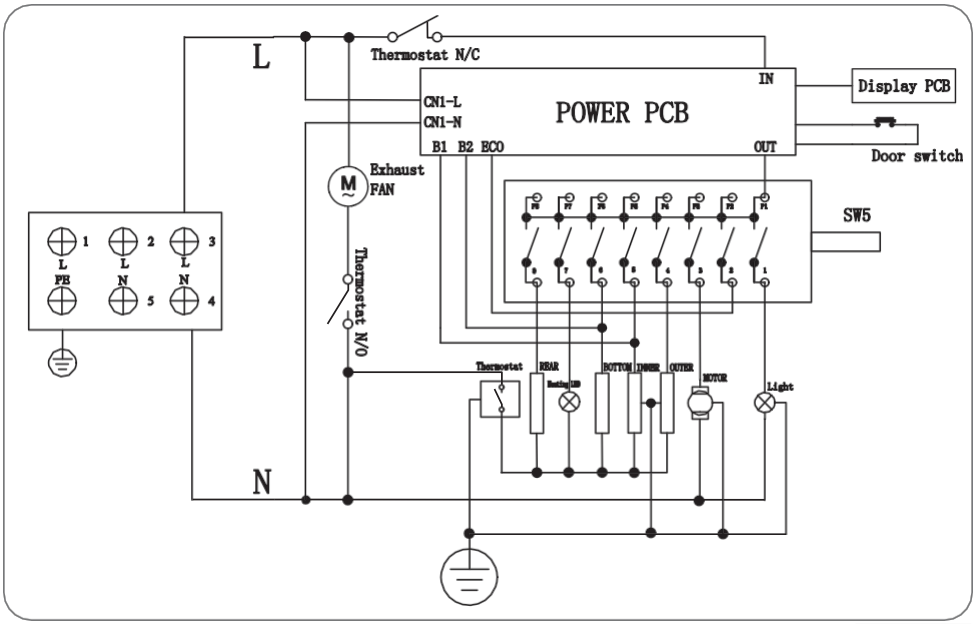
3.2 Elektrické schéma

Elektrické schéma varné desky



Obr. 3.3

Elektrické schéma trouby



Obr. 3.4

4 : PODMÍNKY POUŽITÍ

4.1 Užitečné rady

	NEBEZPEČÍ: Nebezpečí požáru v důsledku samovznícení olejových a tukových par. Vyhněte se opětovnému použití oleje, protože použitý olej může obsahovat organické zbytky, které zvyšují pravděpodobnost samovznícení Pokud při přípravě pokrmů přidáváte alkoholické nápoje (např. rum, koňak, víno), mějte na paměti, že alkohol se při vysokých teplotách odpařuje. Nelze proto vyloučit, že vznikající páry se při kontaktu s topnými tělesy mohou vznítit.

	NEBEZPEČÍ: Nevkládejte do spotřebiče ani do jeho blízkosti žádné hořlavé výrobky ani předměty nasáklé hořlavými látkami. Během používání ani po něm se nedotýkejte topných těles ani vnitřních povrchů spotřebiče, protože by mohlo dojít k popálení. Vyhněte se kontaktu s textiliemi nebo jinými hořlavými materiály, dokud všechny součásti spotřebiče zcela nevychladnou.

	**NEBEZPEČÍ:** Nebezpečí způsobené horkými místy. Nedodržení těchto pokynů může vést k popáleninám a opaření. Když je zařízení v provozu, topné prvky a některé části dvířek trouby se extrémně zahřívají. Nedotýkejte se topných prvků.

	**UPOZORNĚNÍ:** Před prováděním údržby a čištění je nutné zařízení odpojit od elektrické sítě.

	**POZOR:** Před prvním použitím odstraňte veškerý obalový materiál, nálepky a ochranné fólie (jsou-li přítomny).

	**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** Pravidelná údržba zajišťuje bezchybný provoz a optimální výkon spotřebičů. **DŮLEŽITÁ POZNÁMKA:** Znečištěné povrchy pravidelně očistěte od usazenin.

	**DŮLEŽITÁ POZNÁMKA:** Zajistěte dostatečné větrání místnosti.

	**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** Zkontrolujte, zda zařízení nebyla během přepravy poškozena.

	**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** Instalaci a elektrické připojení musí provést odborný technik v souladu s pokyny výrobce a místními předpisy.

4.2 Používání elektrické varné desky

4.2.1 Provoz elektrické varné desky

Skleněná keramická varná deska je vybavena mikropočítačem, který dokáže splnit různé požadavky na vaření, a disponuje topným tělesem s mikroautomatickým ovládáním a volbou více výkonů.

Skleněná keramická varná deska využívá infračervenou technologii ohřevu, která vyzařuje teplo pro vaření pokrmů.

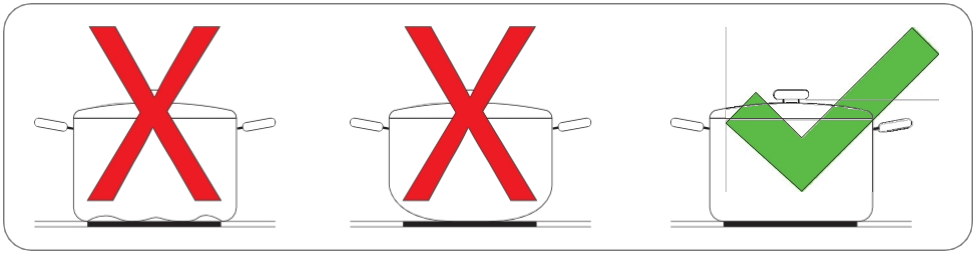
	**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** Pokud se na horkou sklokeramickou varnou desku dostane cukr nebo potravina s vysokým obsahem cukru, je nutné varnou desku okamžitě vyčistit odstraněním cukru škrabkou, a to i v případě, že je varná deska ještě horká. Tím se zabrání možnému poškození sklokeramického povrchu.

	**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** Před čištěním spotřebič vypněte a nechte jej vychladnout. Jakmile varná deska dostatečně vychladne, můžete pomocí vlhkého hadříku a trochy mycího prostředku odstranit vodní skvrny, usazeniny vodního kamene a mastné skvrny. Po vyčištění troubu osušte měkkým hadříkem.

4.2.2 Vhodné nádobí

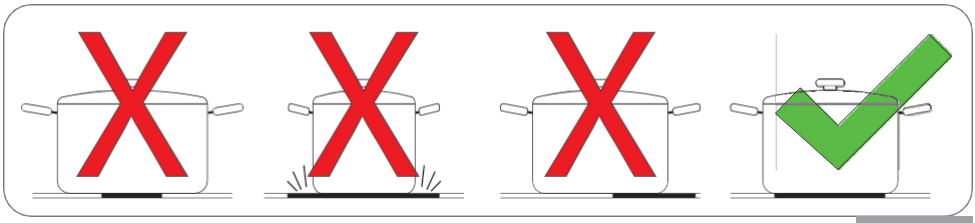
Lze používat všechny druhy hrnců a pánví, např. měděné hrnce, woky, hrnce z nerezové oceli, skleněné hrnce, kastrolky a keramické nádoby.

POZNÁMKA: Dno hrnce musí být rovné a hladké.
Nepoužívejte nádobí se zubatým nebo vypouklým dnem.



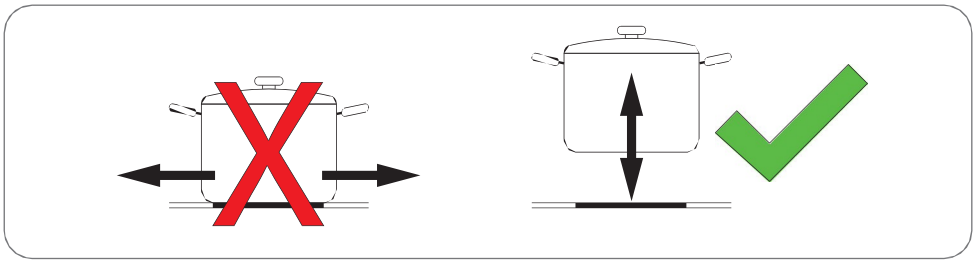
Obr. 4.1

Během vaření musí být hrnec umístěn uprostřed varné desky.



Obr. 4.2

UPOZORNĚNÍ: Hrnce vždy zvedněte a opatrně je položte na sklokeramickou varnou desku. Dbejte na to, aby neklouzaly, jinak by mohly poškrábat sklo.



Obr. 4.3

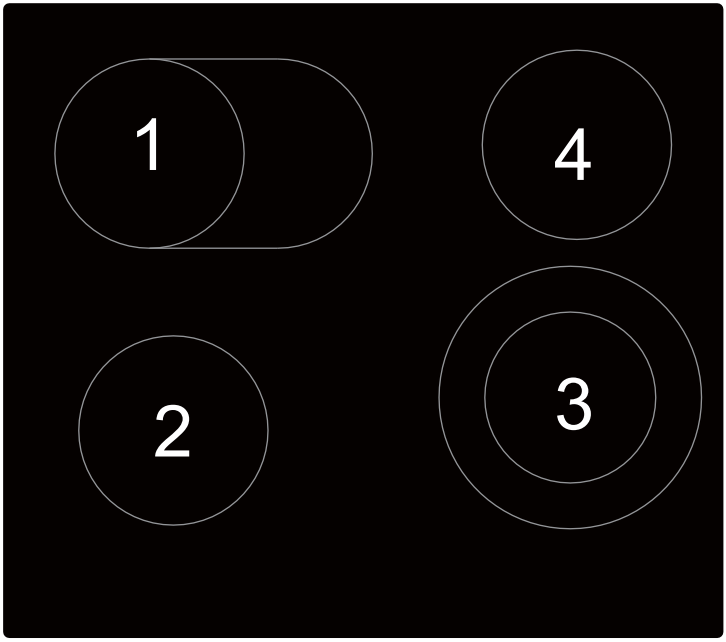
4.2.3 Úspora energie

Dodržujte tyto praktické tipy, abyste při vaření šetřili energii.

	**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** VAROVÁNÍ! Při přípravě pokrmů s dlouhou dobou vaření v tlakovém hrnci dbejte na to, aby v hrnci bylo vždy dostatek tekutiny; prázdný hrnec by mohl poškodit jak varnou desku, tak samotný hrnec.
	**POZNÁMKA:** Hrnce umístěte na varnou zónu před jejím zapnutím.
	**UPOZORNĚNÍ:** Hrnce vždy umístěte do středu varné zóny.
	**UPOZORNĚNÍ:** Využijte zbytkové teplo k udržení pokrmů v teple. Nové jídlo vařte na varné zóně, kterou jste právě použili, abyste využili její zbytkové teplo.
	**UPOZORNĚNÍ:** Při ohřívání vody používejte pouze potřebné množství.
	**UPOZORNĚNÍ:** Hrnec nebo pánev vždy zakryjte dostatečně velkým pokličkou.
	**POZNÁMKA:** Použijte hrnec vhodný pro množství připravovaného jídla. Pokud použijete velký hrnec, který je naplněn jen částečně, zbytečně spotřebujete mnohem více energie.

4.2.4 Uspořádání varných zón

15120000000319 (HS3001-19)



Obr. 4.4

1 - Varná zóna vzadu vlevo (1100 W) / s dvojitou varnou zónou (2200 W)
2 - Varná zóna vpředu vlevo (1200 W)
3 - Varná zóna vpředu vpravo (700 W) / s oválnou vnější varnou zónou (1700 W)
4 - Varná zóna vzadu vpravo (1200 W)

4.2.5 Ovládací panel (otočné knoflíky varné desky)

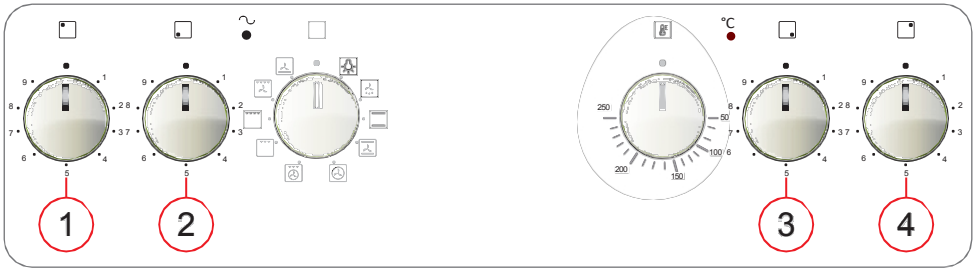
Otočné knoflíky pro zapnutí/vypnutí varné zóny

1 - Otočný knoflík pro výběr varné zóny vpředu vlevo

2 - Otočný knoflík pro výběr varné zóny vzadu vlevo

3 - Otočný knoflík pro výběr varné zóny vzadu vpravo

4 - Otočný knoflík pro výběr varné zóny vpředu vpravo

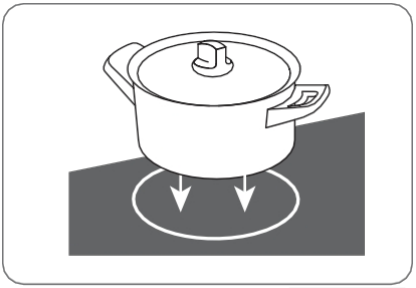


Obr. 4.5

4.2.6 Spuštění vaření

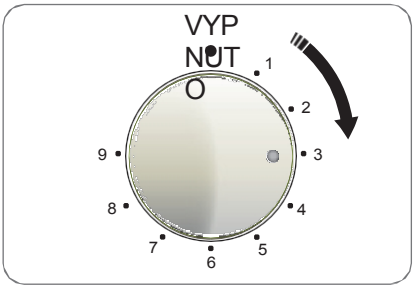
1 - Umístěte hrnec na požadovanou varnou zónu.

⚠	**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** Dno hrnce a varná deska musí být čisté a suché.



Obr. 4.6

2 - Otočením otočného knoflíku ve směru hodinových ručiček zapněte požadovanou varnou zónu a nastavte úroveň výkonu od 1 do 9 (0 znamená, že varná zóna je vypnutá).

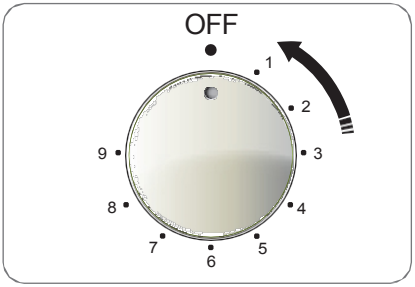


Obr. 4.7

	POZNÁMKA: Otáčením příslušných knoflíků lze používat více varných zón současně.

4.2.7 Po vaření

Otočte otočným knoflíkem proti směru hodinových ručiček do polohy „0“ (OFF), abyste vypnuli požadovanou varnou zónu

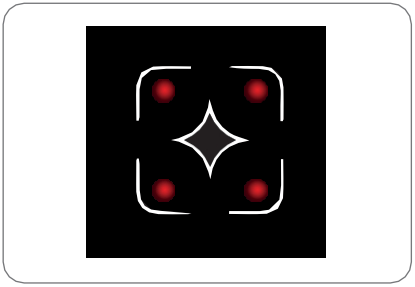


Obr. 4.8

	UPOZORNĚNÍ: Pokud je varná deska vypnuta hlavním elektrickým vypínačem nebo dojde k výpadku proudu během provozu zařízení (otočný knoflík 1 až 9), je třeba při příštím zapnutí nejprve otočit otočný knoflík do polohy „0“ a poté varnou zónu znovu aktivovat otočením otočného knoflíku na požadovaný stupeň vaření.

	POZOR: Opatrně před horkých povrchů

Kontrolka na displeji (viz obrázek vedle) signalizuje, která varná zóna je ještě horká. Zhasne, jakmile povrch vychladne na bezpečnou teplotu. Lze ji také využít jako funkci úspory energie, pokud chcete ohřívat více hrnců a k tomu využít ještě horkou varnou zónu.

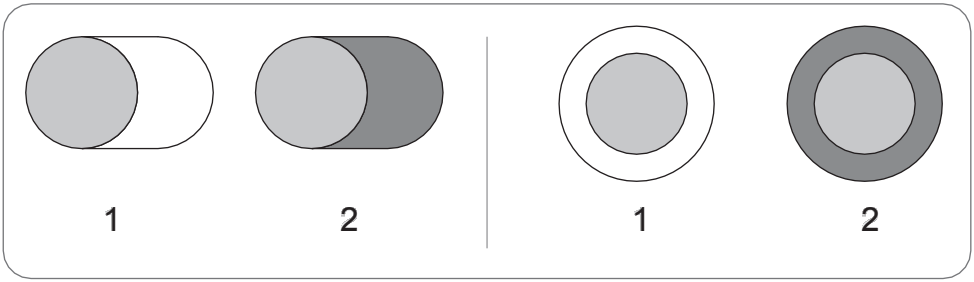


Obr. 4.9

4.2.8 Funkce dvojité varné zóny

	POZNÁMKA: Pro dvojitou varnou zónu jsou k dispozici zóny 1 a 3, viz (obr. 4.4).

Dvojitá varná zóna má dvě varné zóny, vnitřní a vnější, které leží vedle sebe. Podle potřeby je možné použít pouze vnitřní zónu (1) nebo obě zóny (2).



Obr. 4.10

Zapnutí/vypnutí dvojité varné zóny

1 - Chcete-li zapnout dvojitou varnou zónu, otočte příslušný otočný knoflík ve směru hodinových ručiček za úroveň „9“, abyste dosáhli maximální intenzity vaření, kterou lze v této dvojité varné zóně dosáhnout. Na displeji se zobrazí „=“.

2 - Chcete-li dvojitou varnou zónu vypnout, otočte příslušný otočný knoflík proti směru hodinových ručiček na úroveň „9“ nebo nižší.

4.2.9 Pokyny k vaření

Tipy pro vaření

	NEBEZPEČÍ: Buďte opatrní při velmi rychlém zahřívání oleje a tuku. Při velmi vysokých teplotách se olej a tuk mohou samovolně vznítit; to představuje vážné nebezpečí požáru.

- Použití pokličky zkracuje dobu vaření a šetří energii, protože teplo neuniká.
- Používejte pouze nezbytné množství oleje nebo tuku, abyste zkrátili dobu vaření.
- Začněte vaření na vysoké teplotě a jakmile pokrm dosáhne požadované teploty, teplotu snižte.

Nastavení teploty	Účel
0	vypnuto, využití zbytkového tepla
1–2	tavení, ohřev, udržování teploty
3–4	Pomalé vaření, rozmrazování a ohřívání
5–6	Dusení, šetrné vaření a opékání malých množství
7–8	Vaření a smažení velkých množství
9	Smažení ve fritovacím oleji, vaření do bodu varu

4.3 Používání trouby

4.3.1 Před prvním použitím

Tato multifunkční trouba spojuje v jediném zařízení výhody tradičních trub s přirozenou konvekcí s výhodami nejmodernějších modelů s cirkulací vzduchu. Jedná se o mimořádně univerzální zařízení, u kterého můžete snadno a bezpečně volit různé režimy vaření.

	**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** Před použitím je nutné veškeré příslušenství vyčistit vlažnou vodou a běžným čisticím prostředkem. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky.

	**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** Při prvním použití trouby ji nechte asi půl hodiny běžet naprázdno (250 °C) a pokud možno nechte otevřená kuchyňská okna. Při prvním zapnutí trouba vydává nepříjemné pachy, které jsou způsobeny výrobními zbytky, jako jsou tuky, oleje nebo pryskyřice. Po uplynutí uvedené doby je trouba připravena k prvnímu použití.

	**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** Při grilování pokrmů nebo při použití otočného rožně (k dispozici pouze u některých modelů) umístěte dodanou odkapávací misku do spodní zásuvky, aby se zabránilo kapání tekutin a/nebo tuku na dno trouby. Pro všechny ostatní způsoby přípravy pokrmů nikdy nepoužívejte spodní výsuv a nikdy nic nepokládejte na dno trouby, když je v provozu, protože by mohlo dojít k poškození smaltu. Hrnce (pánve, alobal atd.) umístěte na rošt zasunutý do kolejnic trouby.

4.3.2 Vhodné hrnce, pánve a nádoby

Než zařízení uvedete do provozu, musíte vědět, jaké nádoby lze do trouby vložit.

Hliníkové plechy a formy umožňují rychlou přípravu pokrmů, protože hliník je materiál, který rychle přijímá teplo a rozvádí ho po celé ploše.

Nerezové formy jsou odolnější než hliníkové. Jelikož se však jedná o tvrdší a odolnější materiál, zahřívají se pomalu a teplo se nerozprostírá po celé formě tak rychle.

Plechové formy (které se dnes již téměř nepoužívají) umožňují rovnoměrné pečení pokrmů, ale jejich čištění a údržba je složitá.

Formy z skleněného porcelánu (určené pro vysoké teploty) zajišťují dobré pečení.

Formy z tvrzeného skla (běžné sklo by prasklo) zajišťují dobré pečení.

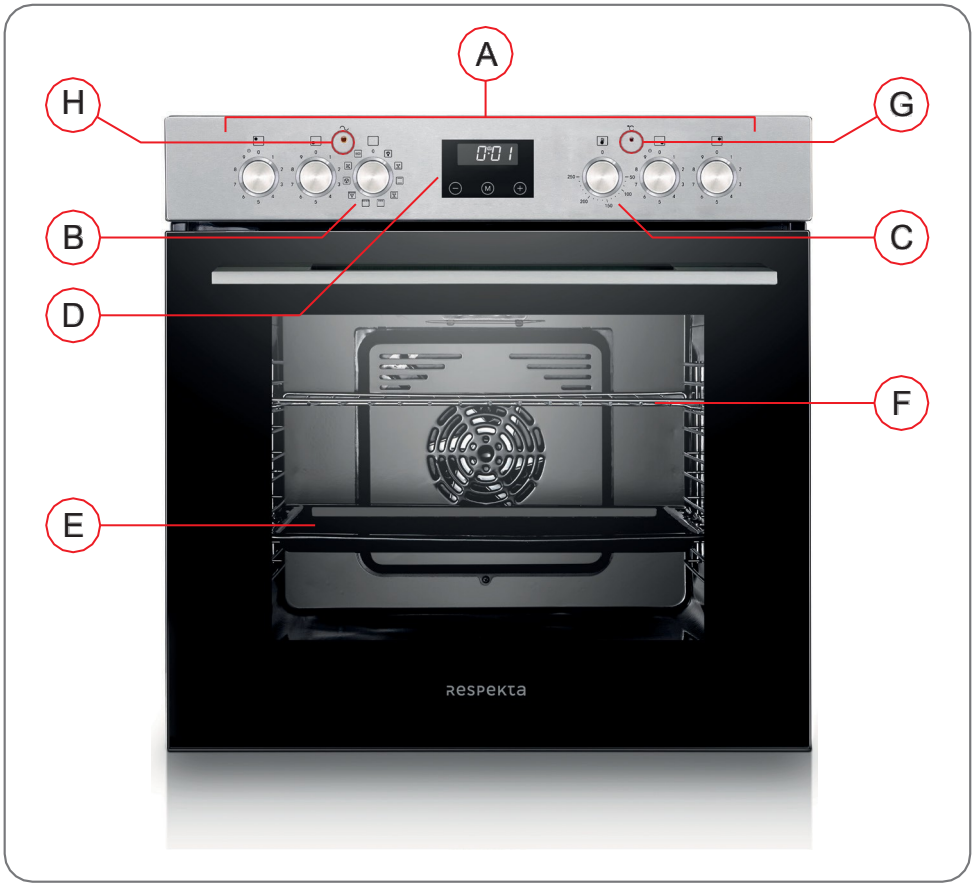
Speciální silikonové formy, které zaručují dobré pečení, snadno se umývají a jsou k dostání v mnoha tvarech, jsou obzvláště vhodné pro dorty a pečivo.

Pečicí papír se používá k tomu, aby se jídlo nepřilepilo na plech. Doporučuje se nepřekračovat teplotu 220 °C, protože při této teplotě by se jídlo mohlo kontaminovat nežádoucími látkami.

	**UPOZORNĚNÍ:** Nepřetahujte hrnce ani pánve po dně trouby, protože by mohlo dojít k poškození smaltu.

4.3.3 Topné články do trouby

15120000000319 (HS3001-19)



Obr. 4.11

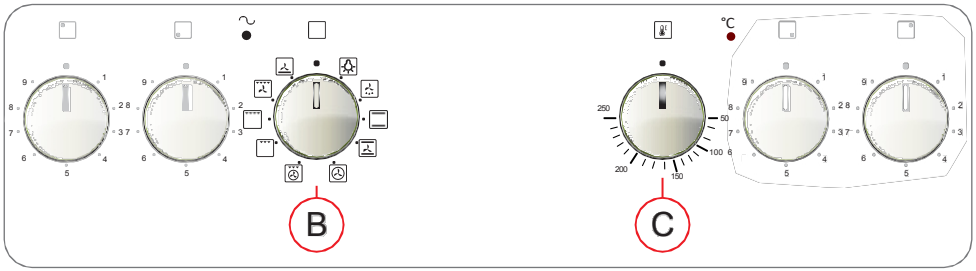
A – Ovládací panel
B – Otočný knoflík pro výběr režimu pečení
C – Otočný knoflík pro výběr teploty vaření
D – Displej
E – Odkapávací miska
F – Grilovací rošt
G – Kontrolka teploty trouby
H – Kontrolka zapnuté trouby

4.3.4 Ovládací panel (otočné knoflíky trouby)

Otočný knoflík pro zapnutí a vypnutí trouby a otočný knoflík pro výběr režimu vaření

B – Otočný knoflík pro výběr režimu vaření

C – Otočný knoflík pro volbu teploty pečení



Obr. 4.12

4.3.5 Digitální časovač

A – Tlačítko „-“

B – Tlačítko pro výběr programu „M“

C – Tlačítko „+“ a volba zvukového signálu

D – Kontrolka funkce „Auto“

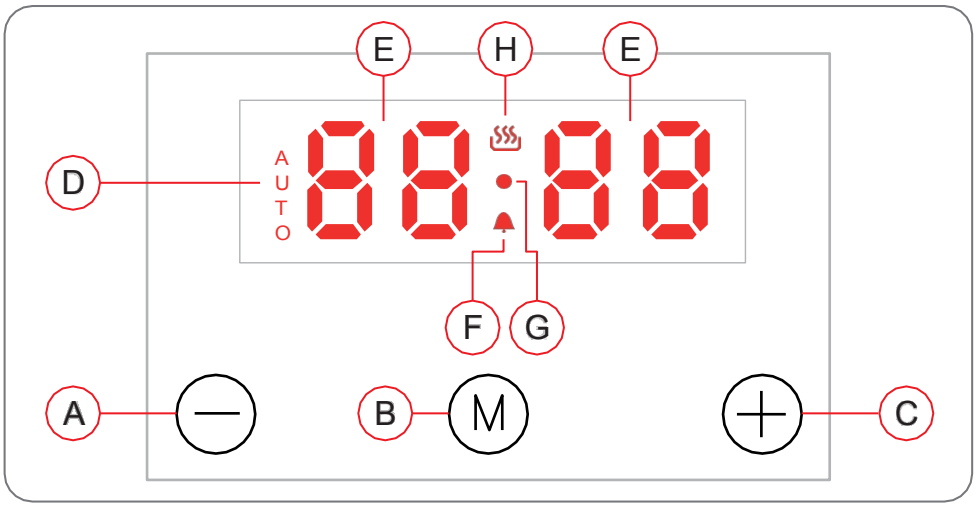
E – Zobrazení času

F – Kontrolka funkce „Timer“

G – Desetinná čárka času

H – Kontrolka „Trouba v provozu“

	POZNÁMKA: Jedním stisknutím tlačítka „+“ zvýšíte hodnotu o jednu jednotku, podržením tlačítka hodnotu rychle zvyšujete; tlačítko „-“ má stejnou funkci.



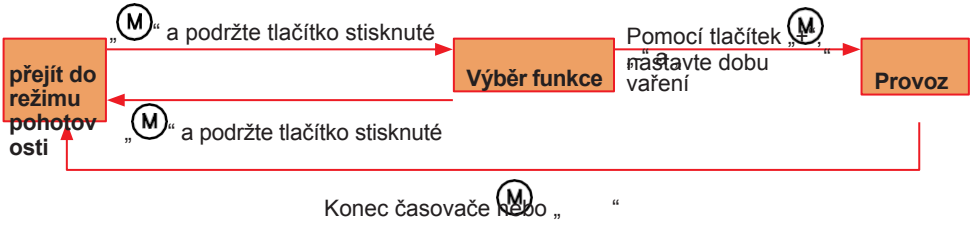
Obr. 4.13

Časovač může být ve třech různých stavech: pohotovostní režim, výběr funkce, provoz.

Pohotovostní režim: Po připojení k napájení se na displeji zobrazí systémový čas a bliká symbol desetinné čárky „● “; pokud není stisknuto žádné tlačítko, jas displeje se po 10 sekundách sníží; pro jeho obnovení stiskněte libovolné tlačítko.

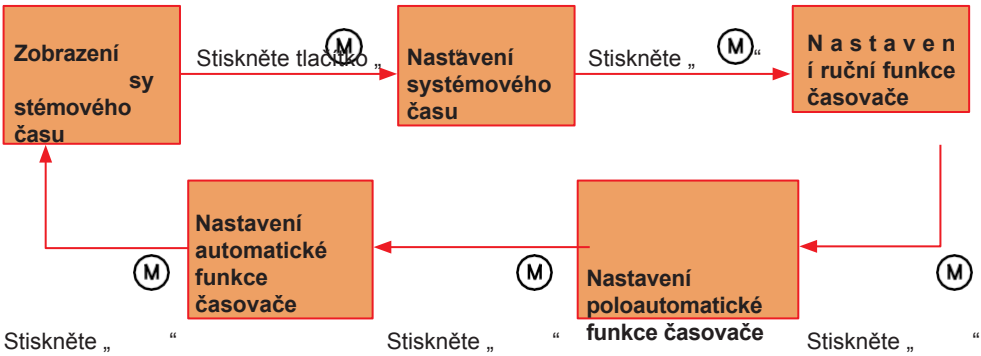
Výběr funkce: Při dlouhém stisknutí tlačítka „Výběr programu, Ⓜ “ displej zobrazí systémový čas a možné nastavitelné časovače; v tomto stavu nadále svítí kontrolka provozu trouby „ “ a symbol desetinné čárky „● “.

Provoz: Po nastavení času a/nebo dob pečení se na displeji zobrazí systémový čas a kontrolka funkce „Timer, “ zůstane svítit.



Změna funkce časovače

Ve stavu **výběru funkce** stiskněte tlačítko „Ⓜ “ a přepínejte mezi dostupnými funkcemi časovače; k úpravě nastavení použijte tlačítka „+“ a „-“. Počkejte 5 sekund, než se přepnete do **provozního** režimu (rozsvítí se příslušné kontrolky).



První zapnutí časovače

Po zapnutí zazní jednou bzučák, který signalizuje, že časovač přechází do **pohotovostního** režimu. Desetinná čárka bliká „● “ a tón alarmu lze vybrat ze tří možných variant stisknutím tlačítka „+“.

Nastavení systémového času

V režimu **výběru funkcí** stiskněte tlačítko „M“, abyste nastavili systémový čas. Pokud bliká desetinná čárka „●“, nastavte čas pomocí tlačítek „+“ a „-“ a poté počkejte 5 sekund, dokud desetinná čárka „●“ nepřestane blikat, čímž se data uloží. Pokud bliká desetinná čárka „●“, můžete čas změnit stisknutím tlačítka „ “.

Opětovným stisknutím tlačítka „M“ po dobu 3 sekund se displej vrátí do **pohotovostního režimu** .

Nastavení budíku

V režimu **výběru funkcí** stiskněte dvakrát tlačítko „M“, abyste nastavili časovač (kontrolka funkce časovače jednou zabliká „ “). Pokud kontrolka funkce časovače „ “ bliká, použijte tlačítka „+“ a „-“ k nastavení časovače a poté počkejte 5 sekund, než kontrolka přestane blikat, aby se časovač spustil. Jakmile časovač vyprší, kontrolka začne blikat a bzučák upozorní uživatele po dobu 5 minut nebo dokud není stisknuto libovolné tlačítko.

Po nastavení časovače můžete provádět další operace přepínáním mezi nabídkami pomocí Mtlačítka „ “.

Nastavení doby pečení

V režimu **výběru funkce** třikrát stiskněte tlačítko „M“, abyste nastavili dobu pečení (zobrazení „AUTO“ a symbol trouby „ “ v provozu jednou zablikají). Jakmile kontrolka „AUTO“ a kontrolka trouby v provozu „ “ blikají, nastavte časovač pomocí tlačítek „+“ a „-“ a poté počkejte 5 sekund, než kontrolky přestanou blikat a začnou svítit trvale, čímž se spustí časovač doby pečení. Časovač lze změnit opětovným vyvoláním menu tlačítkem „M“. Po uplynutí času časovače zhasne kontrolka provozu trouby „ “, zatímco desetinná tečka „●“ a kontrolka „AUTO“ blikají a bzučák upozorňuje uživatele po dobu 5 minut nebo do stisknutí libovolného tlačítka.

Po nastavení časovače můžete provádět další operace přepínáním mezi nabídkami pomocí Mtlačítka „ “.

Nastavení konce doby pečení

Ve stavu **výběru funkce** čtyřikrát stiskněte tlačítko „M“, abyste nastavili dobu pečení (indikace „AUTO“ a symbol zapnuté trouby „ “ jednou zablikají). Když kontrolka „AUTO“ a kontrolka zapnuté trouby „ “ blikají, nastavte pomocí tlačítek „+“ a „-“ konec doby pečení a poté počkejte 5 sekund, než kontrolky přestanou blikat a začnou svítit trvale, čímž se doba pečení uloží. Časovač konce doby pečení lze změnit opětovným vyvoláním menu pomocí tlačítka „M“. Po uplynutí času časovače zhasne kontrolka „ “ signalizující provoz trouby, zatímco bliká desetinná tečka „●“ a kontrolka „AUTO“ a bzučák upozorňuje uživatele po dobu 5 minut nebo do stisknutí libovolného tlačítka.

Po nastavení časovače můžete provádět další operace přepínáním mezi nabídkami pomocí Mtlačítka „ “.

Nastavení automatické doby vaření

U tohoto zařízení je možné nastavit současně dobu vaření a čas ukončení vaření. Nejprve nastavte dobu vaření a poté, před spuštěním časovače, stiskněte tlačítko „Ⓜ“, abyste nastavili čas ukončení vaření; trouba se pak v nastavený čas automaticky zapne. Pokud jste například nastavili dobu vaření 30 minut a čas ukončení vaření na 13:00, trouba se automaticky zapne ve 12:30. Po uplynutí času na časovači zhasne kontrolka signalizující provoz trouby „♨“, zatímco desetinná tečka „●“ a kontrolka „AUTO“ a bzučák upozorňuje uživatele po dobu 5 minut nebo do stisknutí libovolného tlačítka.

Čas ukončení pečení lze nastavit maximálně 10 hodin po systémovém čase; pokud je 12:00, nelze pro ukončení pečení zadat hodnotu pozdější než 22:00.

Pokud jsou dvířka trouby ponechána otevřená, trouba se automaticky nezapne a displej bliká, avšak na konci nastavené doby vaření zazní bzučák.

Nastavení tónu bzučáku

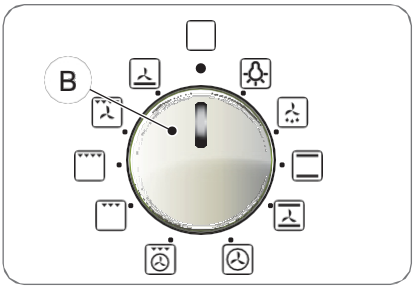
U tohoto přístroje lze nastavit jeden ze tří tónů bzučáku. Chcete-li změnit

tón bzučáku, stiskněte v pohotovostním režimu tlačítko „+“.

4.3.6 Funkce pečení

Otočný knoflík pro výběr režimu pečení

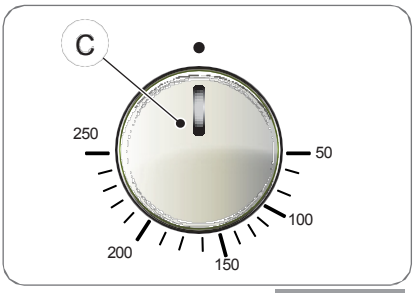
Otočením ovládacího knoflíku (B) vyberte funkci vaření.



Obr. 4.14

Knoflík termostatu

Otočením ovládacího knoflíku (C) nastavte požadovanou teplotu.



Obr. 4.15

	POZNÁMKA: Nastavení lze měnit i během provozu. Ovládací knoflíky jsou otočné.

Funkce Otočný knoflík (B)	**Popis**	**Doporučená teplota (°C)** Otočný knoflík (C)
	**Osvětlení** Pro zapnutí osvětlení nastavte otočný knoflík (B) na příslušný symbol. Světlo osvětluje troubu a zůstává zapnuté, pokud je zapnuto některé z topných těles trouby.	
	**Horkovzdušné pečení s dolním ohřevem,** pomalé pečení Zapne se spodní topné těleso a ventilátor. Vhodné pro pizzu, pečivo, koláče a nesuché dezerty na plechu nebo ve formách. Velmi dobrých výsledků se dosahuje i při pečení se spodním ohřevem. Doporučuje se umístit plech na nižší úroveň.	mezi a 60 °C 250 °C
	**Statické pečení**, spodní a horní ohřev konvekcí. Při tomto nastavení se zapnou horní i spodní topné tělesa. Jedná se o klasickou, tradiční troubu, která byla zdokonalena s cílem zlepšit rozložení tepla a snížit spotřebu energie. Konvekční trouba je stále nepřekonatelná, pokud jde o přípravu pokrmů, jako je zelí s žebírky, treska po španělsku, sušená treska po anconeském způsobu, jemné telecí řízky s rýží atd. Vynikajících výsledků dosáhnete také při přípravě telecích nebo hovězích pokrmů (dušené maso, guláše, zvěřina, šunka atd.), které je třeba pomalu dusit. Při vaření v konvekčním režimu používejte vždy pouze jednu odkapávací misku nebo jeden grilovací rošt, jinak bude rozložení tepla nerovnoměrné. Využitím různých výšek můžete rozložit intenzitu tepla mezi horní a dolní část trouby.	mezi a 60 °C 250 °C
	**Horký vzduch**, spodní a horní ohřev, rychlé pečení. Zapnou se horní a spodní topné články i ventilátor a zajistí konstantní a rovnoměrné rozložení tepla v celé troubě. Tento režim se doporučuje zejména pro rychlé vaření předbalených potravin (protože není nutné předehřívání), jako jsou např. např. mražené potraviny nebo předvařené pokrmy. Nejlepších výsledků při pečení v režimu „horký vzduch“ dosáhnete, pokud použijete pouze jednu roštovou pozici (druhou odspodu), viz „Tabulka orientačních dob pečení“.	mezi a 60 °C 250 °C
	**Malý gril** Zapne se střední horní topné těleso. Při funkci „Malý gril“ se sálavé teplo výkonné střední části soustředí na grilované pokrmy. Funkci „Gril“ použít na jemné kusy masa, steaky, kotlety, klobásy, ryby, sýrové toasty a další rychle připravované pokrmy. Vařte se zavřenými dvířky trouby. Pro dosažení optimálního výsledku předehřejte grilovací rošt po dobu 3 minut. Tím se zachová přirozená šťavnatost steaků, žebírek atd., což vede k lepší chuti. Vložte grilovací rošt do jedné ze dvou horních pozic.	mezi a 60 °C 250 °C

	**Velký gril** Zapne se střední horní topné těleso. Při funkci „Velký gril“ je sálavé teplo celého výkonného horního topného tělesa nasměrováno na grilované pokrmy. Funkci „Gril“ můžete použít pro jemné kusy masa, steaky, kotlety, klobásy, ryby, sýrové toasty a další rychle připravované pokrmy. Vařte se zavřenými dvířky trouby. Pro dosažení optimálního výsledku předehřejte grilovací rošt po dobu 3 minut. Tím se zachová přirozená šťavnatost steaků, žebírek atd., což vede k lepší chuti. Vložte grilovací rošt do jedné ze dvou horních pozic.	mezi 60 °C a 250 °C
	**Gril s horkovzdušným oběhem** Horní topné spirály se zapínají společně s ventilátorem. Tato kombinace vlastností zvyšuje účinnost jednosměrného tepelného záření topných těles díky nucené cirkulaci vzduchu v celé troubě. Tím se zabrání spálení pokrmů na povrchu a teplo může pronikat přímo do potravin. Vynikajících výsledků dosáhnete u masových a zeleninových špízů, klobás, jehněčích kotlet, kuřete v pikantní omáčce, křepelek, vepřových kotlet atd. Potraviny v režimu „Gril s cirkulací vzduchu“ připravujte při zavřených dvířkách trouby. Tento režim je ideální také pro přípravu rybích steaků, jako je mečoun, plněné sépie atd.	při teplotě 60 °C a 200 °C
	**Ventilátor** Ventilátor ve spodní části trouby zajišťuje cirkulaci horkého vzduchu v troubě, aby se všechny druhy pokrmů ohřívaly šetrně, zejména citlivé pokrmy, které nevyžadují přímé teplo.	Každé
	**Rozmrazování** Ventilátor ve spodní části trouby zajišťuje cirkulaci vzduchu o pokojové teplotě kolem rozmrazovaných potravin. Tento režim se doporučuje pro rozmrazování všech druhů potravin, zejména citlivých, které nevyžadují teplo, jako jsou například: zmrzlinové dorty, smetanové dezerty, ovocné koláče. Použitím ventilátoru se doba rozmrazování zkrátí na polovinu.	Každé
	**ECO** (úsporný režim) Při tomto způsobu přípravy se k regulaci teploty využívá vnější strana horního a spodního topného tělesa, což umožňuje úspornější „grilování“, které je vhodné pro velké množství potravin. Teplota stoupá pomalu, takže teplo pronikne až do středu potraviny.	Každé

Před vařením pokrmů je vždy lepší troubu předehřát.

4.3.7 Způsob přípravy

K zapnutí a použití trouby stačí nastavit otočný knoflík pro výběr režimu pečení (B, obr. 4.14) do požadované polohy a poté nastavit teplotu pomocí otočného knoflíku termostatu (C, obr. 4.15); rozsvítí se zelená a červená kontrolka pro provoz a teplotu.

Chcete-li troubu vypnout, otočte oba knoflíky do polohy „0“; kontrolka trouby zhasne.

	**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** Před čištěním spotřebič vypněte a nechte jej vychladnout. Jakmile trouba dostatečně vychladne, můžete pomocí vlhkého hadříku a trochy mycího prostředku odstranit vodní a vodní skvrny, stejně jako mastné skvrny a usazeniny. Po vyčištění troubu osušte měkkým hadříkem.

Systém vnějšího větrání

Pro chlazení vnější strany spotřebiče je tento model vybaven ventilátorem, který se automaticky zapne, když je trouba horká.

Když je ventilátor zapnutý, můžete cítit proud vzduchu, který vychází mezi dvířky trouby a ovládacím panelem.

	**POZNÁMKA:** Po ukončení pečení zůstává ventilátor zapnutý, dokud trouba dostatečně nevychladne.

4.3.8 Návody k pečení

Trouba nabízí široký výběr režimů pečení, díky kterým můžete optimálně připravit jakýkoli druh pokrmů.

Následující údaje jsou pouze obecnými pokyny, které se mohou lišit v závislosti na vašich osobních zkušenostech.

Předehřívání

Pokud je třeba troubu předehřát (obvykle při přípravě pokrmů z kynutého těsta), lze použít režim „horký vzduch“ , aby se požadovaná teplota dosáhla co nejrychleji a ušetřila se energie. Po vložení pokrmů do trouby lze zvolit příslušný režim pečení.

Pečení na více úrovních

Pokud chcete pokrmy péct na více úrovních, použijte režim „horký vzduch s grilem“ , který vám umožní vařit současně na 3 úrovních (1., 3. a 5. odspodu); několik příkladů najdete v „Tabulce orientačních dob vaření“.

Použití režimu „horký vzduch“ 

Funkční, rychlý a praktický pro ty, kteří používají výrobky v hotových baleních (jako jsou mražené potraviny nebo předvařené pokrmy) společně s jinými potravinami. Několik příkladů najdete v „Orientační tabulce dob pečení“.

Použití režimu „Gril“ 

Použijte režim „Gril“ a položte grilované pokrmy do středu grilovacího roštu (3. nebo 4. úroveň odspodu), protože se zapíná pouze střední část horního topného tělesa.

Použijte spodní pozici (1. odspodu) a vložte dodanou odkapávací misku, aby zachytila tuk a zabránila jeho kapání na dno trouby. Při použití tohoto režimu doporučujeme nastavit termostat na nejvyšší hodnotu. To však neznamená, že nelze použít i nižší teploty – stačí nastavit knoflík termostatu na požadovanou teplotu.

Použití režimu „horkovzdušný gril“ 

Tento režim je velmi užitečný pro rychlou přípravu pokrmů, protože rozložení tepla umožňuje nejen opečení povrchu, ale také propečení spodní strany. Můžete tak například na konci přípravy opečete potraviny a zapečete těstoviny.

Při používání těchto režimů zasuňte rošt do 2. nebo 3. pozice trouby (odspodu). Použijte spodní pozici (1. odspodu) a vložte přiloženou odkapávací misku, která zachytí tuk a zabrání jeho kapání na dno trouby. Několik příkladů je uvedeno v „Orientační tabulce dob pečení“.

Doporučujeme nastavit termostat na 200 °C, protože to je nejúčinnější způsob využití infračerveného grilu. To však neznamená, že nelze použít i nižší teploty – stačí nastavit knoflík termostatu na požadovanou teplotu.

	**POZOR:** Při používání funkce „Grilování“ nechte dvířka trouby zavřená.

	**POZOR:** Grilovací rošt ani topné prvky nezabalujte do alobalu, mohlo by dojít k jejich poškození.

	**UPOZORNĚNÍ:** Odkapávací misku lze posouvat za rukojeť. Pokud ji chcete vyjmout (např. kvůli čištění), vždy použijte chňapku.

	**POZNÁMKA:** Obecně platí, že při použití režimu „grilování s cirkulací vzduchu“ dosáhnete nejlepších výsledků, pokud vložíte grilovací rošt do spodních pozic. Abyste zabránili kapání tuku a oleje na dno trouby, umístěte odkapávací misku do první pozice (odspodu) trouby. **POZNÁMKA:** Abyste zabránili nadměrnému kouření v troubě během pečení, nalijte do odkapávací misky trochu vody.

	**POZNÁMKA:** Troubu je třeba předehřát pouze v případě, že to vyžaduje recept nebo je to uvedeno v „orientační tabulce dob pečení“. Předehřívání prázdné trouby spotřebovává hodně energie. Pokud tedy pečete různé koláče nebo pizzy za sebou, můžete ušetřit hodně energie, protože trouba je již předehřátá.

	**POZNÁMKA:** Používejte tmavé plechy potažené silikonem nebo smaltované, protože mají dobrou tepelnou vodivost.

	**POZNÁMKA:** Pokud používáte pečicí papír, ujistěte se, že je vhodný pro vysoké teploty.

	**POZNÁMKA:** Při pečení velkých kusů masa nebo dortů vzniká v troubě větší množství páry, což může vést ke kondenzaci vody na dvířkách trouby. Jedná se o běžný jev, který neovlivňuje provoz spotřebiče. Po dokončení pečení dvířka trouby a sklo osušte.

	POZNÁMKA: Ke konci doby pečení můžete troubu vypnout asi 10 minut před koncem, abyste využili akumulované teplo a ušetřili tak energii.

4.3.9 „Tabulka orientačních dob pečení“

POZNÁMKA: Hodnoty v této tabulce jsou orientační a mohou se lišit v závislosti na vkusu a osobních zkušenostech.

Otočný knoflík pro výběr režimu vaření (B)	Potraviny	Hmotnost (v kg)	Poloha v troubě (od dna)	Předehřátí (minuty)	Nastavení termostatového knoflíku (C)	Doba pečení (minuty)
Přirozená konvekce	Kachna	1	3	15	200	65–75
	Telecí neb o hovězí pečeně	1	3	15	200	70–75
	Pečená vepřová kýta	1	3	15	200	70–80
	sušenky (křehké těsto)	-	3	15	180	15–20
	Koláče z křehkého těsta	1	3	15	180	30–35
horkovzdušný gril	Pizza (na 2 roštech)	1	2–4	15	220	15–20
	Lasagne	1	3	10	200	30–35
	jehněčí	1	2	10	180	50–60
	Pečené kuře + brambory	1	2–4	10	180	60–75
	makrela	1	2	10	180	30–35
	Švestkový koláč	1	2	10	170	40–45
	Šátečky (v 2 vložkách)	0,5	2–4	10	190	20–25
	Sušenky (na 2 plechách)	0,5	2–4	10	180	10–15
	Piškot (na 1 úrovni)	0,5	2	10	170	15–20
	Piškot (na 2 roštech)	1	2–4	10	170	20–25

	Slané pečivo	1,5	3	15	200	25–30

Malý gril	Jazyk mořský a sépie	1	4	5	Max	8–10
	Špízy z kalmarů a krevet	1	4	5	Max	6–8
	filé z tresky	1	4	5	Max	10
	Grilovaná zelenina	1	3/4	5	Max	10–15
	Telecí steak	1	4	5	Max	15–20
	kotleta	1	4	5	Max	15–20
	hamburgery	1	4	5	Max	7–10
	makrely	1	4	5	Max	15–20
	Toasty	-	4	5	Max	2–3
Rozmrazování	Všechny mražené potraviny					
Velký gril	Jazyk mořský a sépie	1	4	5	Max	8–10
	Špízy z kalmarů a krevet	1	4	5	Max	6–8
	filé z tresky	1	4	5	Max	10
	Grilovaná zelenina	1	3/4	5	Max	10–15
	Telecí steak	1	4	5	Max	15–20
	kotleta	1	4	5	Max	15–20
	hamburgery	1	4	5	Max	7–10
	makrely	1	4	5	Max	15–20
	Toasty	-	4	5	Max	2–3
	Na rožni (je-li k dispozici)					
	Telecí špíz	1	-	5	Max	80–90
	Pečené kuře na rožni	1,5	-	5	Max	70–80
	jehněčí na rožni	1	-	5	Max	70–80

 **Velký gril s cirkulací vzduchu**	Grilované kuře	1,5	3	5	200	55–60
	sepie	1,5	3	5	200	30–35
	Na rožni (je-li k dispozici)					
	Špíz na telecí maso	1,5	-	5	200	70–80
	Pečené kuře na rožni	2	-	5	200	70–80
	Pečené kuře na špízu + pečené brambory	1,5	-	5	200	70–75
	jehněčí na rožni	1,5	-	5	200	70–80
 **horký vzduch**	koláče z křehkého těsta	0,5	3	15	180	20–30
	Ovocné koláče	1	2/3	15	180	40–45
	Piškot	0,5	3	15	160	25–30
	Plněné placky (na 2 plechách)	1,2	2–4	15	200	30–35
	Malé torty (na 2 roštech)	0,6	2–4	15	190	20–25
	Sýrové větrníky (v 2 příchodech)	0,4	2–4	15	210	15–20
	Šátečky s krémovou náplní (ve 3 zásobnících)	0,7	1–3–5	15	180	20–25
	Sušenky (na 3 plechách)	0,7	1–3–5	15	180	20–25
	Baisers (ve 3 vkládacích šuplících)	0,5	1–3–5	15	90	180

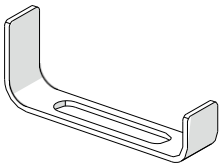
horkovzdušná trouba	Mražené potraviny					
	Pizza	0,3	2	-	250	12
	Koláč s cuketou a raky	0,4	2	-	200	20
	Špenátový koláč	0,5	2	-	220	30–35
	Mleté hovězí	0,3	2	-	200	25
	Lasagne	0,5	2	-	200	35
	rolády	0,4	2	-	180	20–25
	kousky kuřete	0,4	2	-	220	15–20
	telecí neb o hovězí pečeně	1	1	10	180	25–30
	Kuře	1	2/3	10	220	60–70
	Předvařené potraviny					
	Kuřecí křidélka	0,4	2	-	200	20–25
	Čerstvé potraviny					
	Sušenky (křehké těsto)	0,3	2	-	200	15–18
	Ovocný dort	0,6	2	-	180	45
	Sýrové větrníky	0,2	2	-	210	10–12
Spodní ohřev s cirkulací vzduchu	Pizza	0,5	3	15	220	15–20

POZNÁMKA: Obecně platí, že při použití režimu „grilování s cirkulací vzduchu“ dosáhnete nejlepších výsledků, pokud rošt umístíte do spodních pozic. Abyste zabránili kapání tuku a oleje na dno trouby, vložte do první pozice (odspodu) trouby odkapávací misku.

POZNÁMKA: Abyste zabránili nadměrnému kouření v troubě během pečení, nalijte do odkapávací misky trochu vody.

5 : INSTALACE

5.1 Seznam příslušenství

Číslo položky	Obrázek
Upevňovací držák (sáček je součástí dodávky – tvar držáku se může lišit v závislosti na modelu). Těsnicí páska (předem namontovaná).	

5.2 Přípravné práce

5.2.1 Bezpečnostní pokyny pro instalaci

Před instalací varné desky a trouby:

	**POZOR:** Před provedením jakýchkoli údržbových, čisticích a nastavovacích prací musí být spotřebič odpojen od elektrické sítě.

	**POZOR:** Jedná se o kombinované zařízení (trouba/varná deska) typu „Y“, které lze proto instalovat zadní stranou a jednou z bočních stran k zdi nebo ke skříňce. Obklad nebo dýha skříňky musí být v případě potřeby připevněny tepelně odolným lepidlem (100 °C), aby se zabránilo případnému zdeformování povrchu nebo odlepení obkladu.

	**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** Spotřebiče instalujte pouze na vhodné místo.

	**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** Ujistěte se, že montážní prostor je rovný a vyrovnaný a že se v prostoru potřebném pro instalaci nenacházejí žádné stavební překážky.

	**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** Ujistěte se, že materiály sousedící s montážním prostorem jsou tepelně odolné.

	**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** Ujistěte se, že instalace je provedena v souladu se všemi bezpečnostními předpisy a normami.

	**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** Ujistěte se, že je do kabeláže integrován vhodný vypínač, který umožňuje úplné odpojení od hlavního napájení, a že je umístěn v souladu s místními předpisy týkajícími se kabeláže.

	**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** Ujistěte se, že odpojovač je schváleného typu a zajišťuje kontaktní rozestup 3 mm na všech pólech (nebo ve všech aktivních vodičích [fáze], pokud místní předpisy pro elektroinstalaci tuto odchylku od požadavků povolují).

	**DŮLEŽITÁ POZNÁMKA:** Odpojovač musí být po instalaci zařízení snadno přístupný pro uživatele.

	**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** V případě pochybností se obraťte na stavební úřad, abyste se seznámili s místními předpisy.

	**DŮLEŽITÁ POZNÁMKA:** Pro stěnové plochy kolem varné desky používejte tepelně odolné povrchy, které se snadno čistí (např. keramické obklady).

	**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** Zajistěte, aby napájecí kabel nevedl skrz dvířka kuchyňských skříněk nebo zásuvky.

	**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** Zajistěte, aby byl zajištěn stálý přívod čerstvého vzduchu od otvoru ve skříňce až k spodní části spotřebiče.

	**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** Zařízení musí instalovat kvalifikovaný personál nebo technici. Zařízení nikdy neinstalujte sami. Výrobce v žádném případě neodpovídá za škody na osobách, zvířatech nebo věcech, které jsou způsobeny nesprávnou instalací.

	**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** Spotřebič (trouba/varná deska) nesmí být instalován přímo nad myčkou nádobí, chladničkou, mrazničkou, pračkou nebo sušičkou, protože vlhkost může poškodit elektroniku.

	**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** Zařízení (trouba/varná deska) musí být nainstalováno tak, aby byl zajištěn účinný odvod tepla a tím zvýšena jeho spolehlivost. Zajistěte, aby pod varnou deskou byl zajištěn stálý přísun čerstvého vzduchu. Zajistěte, aby za troubou byl zajištěn stálý přísun čerstvého vzduchu.

	**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** Nepoužívejte parní čistič.

	**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** Sklokeramická varná deska musí být připojena ke zdroji elektrického proudu s celkovou impedancí nižší než 0,427 ohmu. V případě potřeby se obraťte na svého dodavatele elektrické energie, abyste získali informace o impedanci.

Před upevněním držáků varné desky

	**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** Před připevněním upevňovacích držáků musí být zařízení položeno na stabilní, hladký povrch (použijte obal). Nezvedávejte zařízení za vyčnívající ovládací prvky.

Nastavení polohy úchytných držáků varné desky

	**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** Po instalaci upevněte varnou desku k pracovní desce tak, že přišroubujete čtyři upevňovací držáky na spodní straně varné desky.

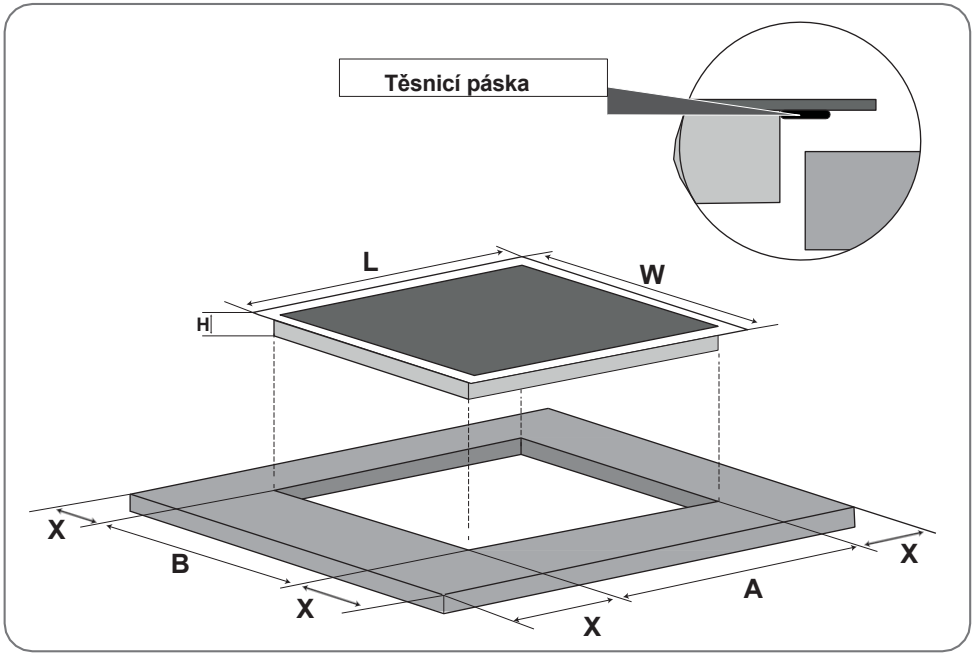
5.3 Návod k instalaci varné desky

5.3.1 Rozměry výřezu v pracovní desce

Vyřízněte pracovní desku podle rozměrů uvedených na výkresu. Pro instalaci a používání je nutné dodržet minimální vzdálenost 50 mm (X) kolem výřezu, jak je znázorněno na obrázku.

Tloušťka pracovní desky musí být minimálně 30 mm. Použijte materiál odolný vůči teplu, abyste zabránili deformaci pracovní desky, kterou by mohlo způsobit tepelné záření varné desky. Použijte těsnicí pásku, jak je znázorněno na obrázku.

⚠	**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** Materiál pracovní desky musí být z impregnovaného dřeva nebo jiného izolačního materiálu



Obr. 5.1

Model	L (mm)	W (mm)	H (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
HS3001-19	580	510	50	560	490	minimálně 50

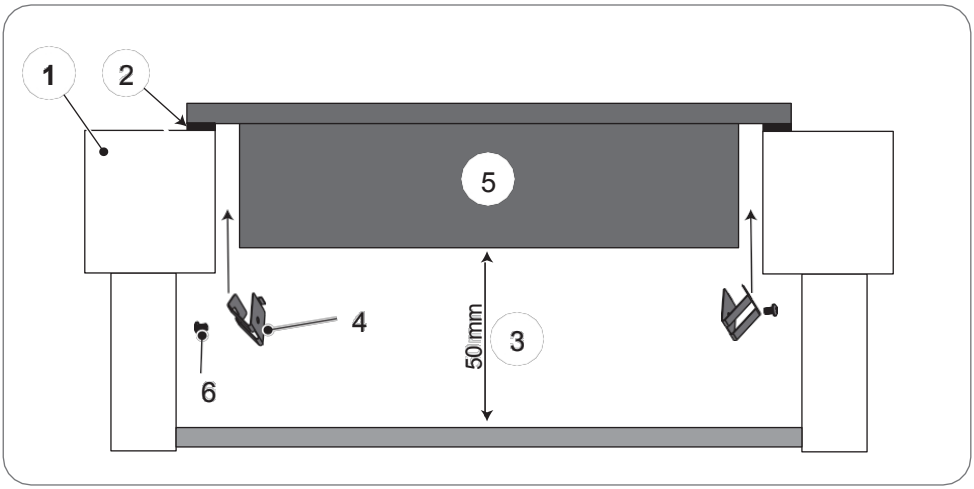
⚠	**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** Ujistěte se, že je varná deska dobře odvětraná a že není bráněno přívodu ani odvodu vzduchu. Dbejte na to, aby byla varná deska vždy v bezvadném stavu.

5.3.2 Návod k montáži

Důležité:

Vzdálenost mezi spodní stranou varné desky a horní stranou nábytku nebo spotřebiče (3) umístěného pod ní musí **činit minimálně 50 mm**.

⚠	**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** Pokud je varná deska instalována nad troubou, ujistěte se, že je trouba vybavena odvětráváním.



Obr. 5.2

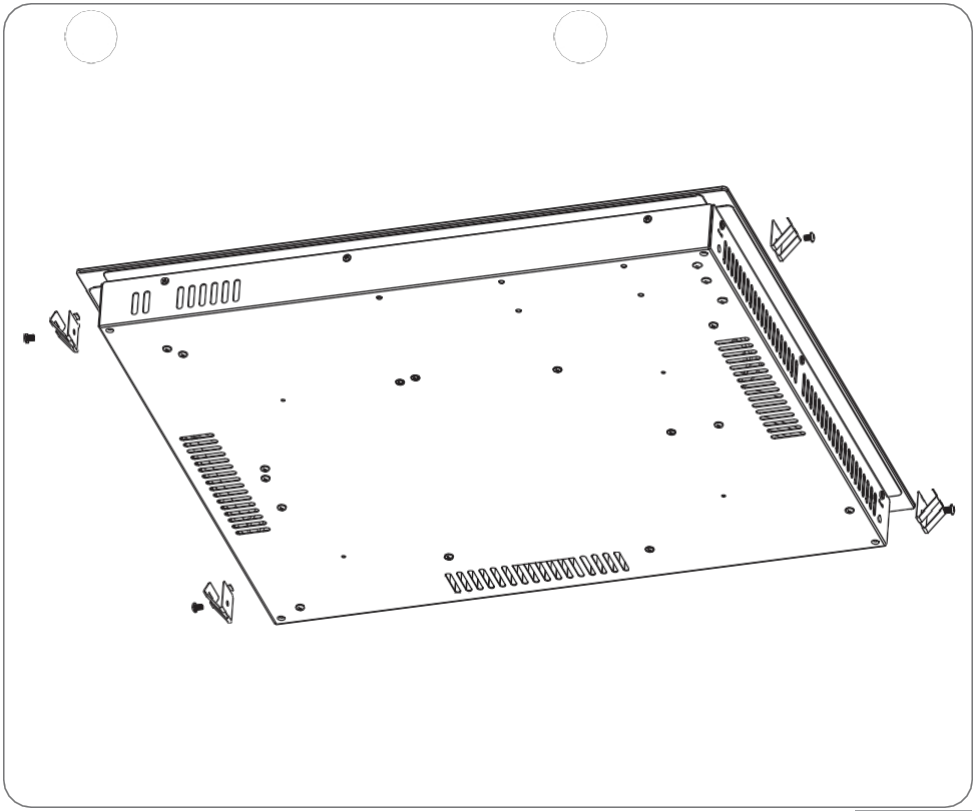
1) - Pracovní deska
2) - Těsnicí páska
3) - Minimální vzdálenost
4) - Držák
5) - Elektrická varná deska
6) - Šrouby

Fáze instalace

1) - Odstraňte ochrannou fólii z předem namontované těsnicí pásky (2).
2) - Umístěte varnou desku (5) do výřezu v pracovní desce a lehce ji přitlačte.
3) - Čtyři montážní držáky (4) připevněte pomocí šroubů (6) ke spodní straně varné desky (5).

⚠	**POZOR:** Na varnou desku nevyvíjejte žádný tlak, abyste ji nepoškodili.

Upevňovací držáky se nacházejí v přiloženém sáčku. Polohu držáků přizpůsobte různé tloušťce pracovní desky.



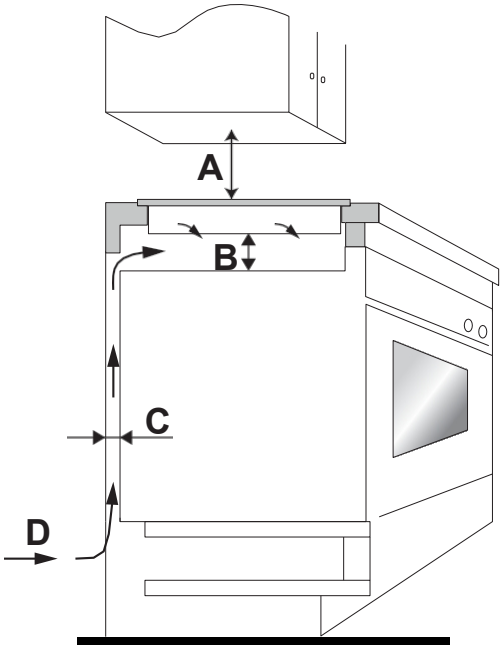
Obr. 5.3

	POZNÁMKA: Rozměry výřezu v pracovní desce najdete v předchozí části „Rozměry výřezu v pracovní desce“.

	DŮLEŽITÁ POZNÁMKA: Ujistěte se, že je varná deska dobře odvětraná a že není bráněno přívodu ani odvodu vzduchu. Dbejte na to, aby byla varná deska vždy v bezvadném stavu.

	DŮLEŽITÁ POZNÁMKA: Bezpečnostní vzdálenost mezi varnou deskou a případným nábytkem umístěným nad ní musí činit minimálně 760 mm.

	DŮLEŽITÁ POZNÁMKA: Bezpečnostní vzdálenost mezi varnou deskou a digestoří musí činit minimálně 650 mm.



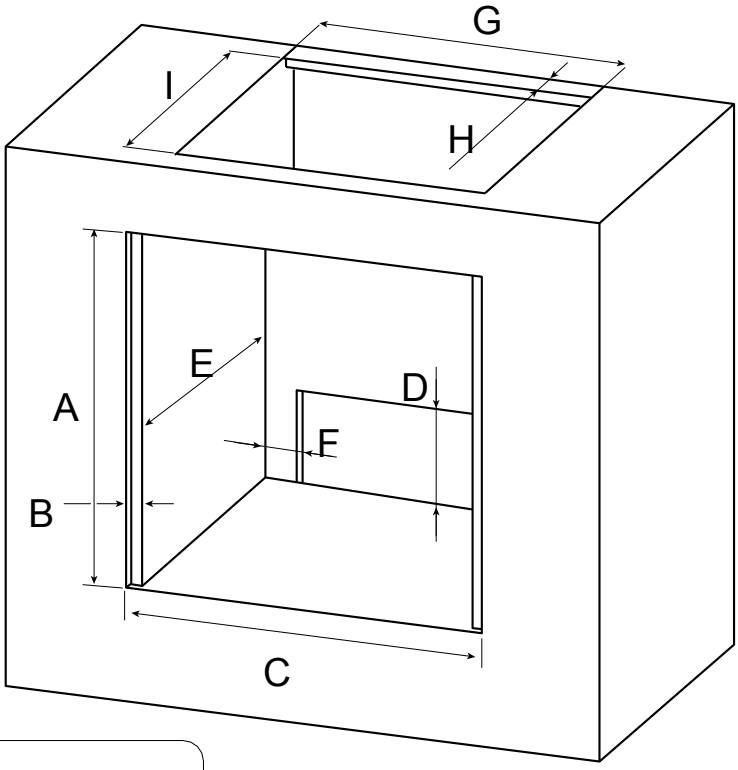
Obr. 5.4

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D
760 (minimální vzdálenost od nábytku) 650 (minimální vzdálenost od digestoře)	50 (minimálně)	20 (minimálně)	Přívod vzduchu

5.4 Návod k instalaci trouby

5.4.1 Rozměry montážního otvoru

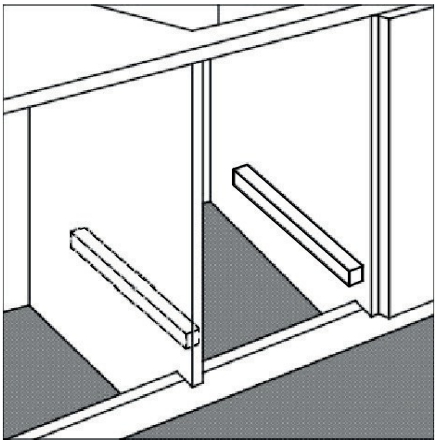
Aby vestavěný spotřebič správně fungoval, musí být skříňka, do které se instaluje, vhodná. Následující obrázek znázorňuje rozměry otvoru pro vestavbu pod pracovní desku nebo do závěsné skříňky.

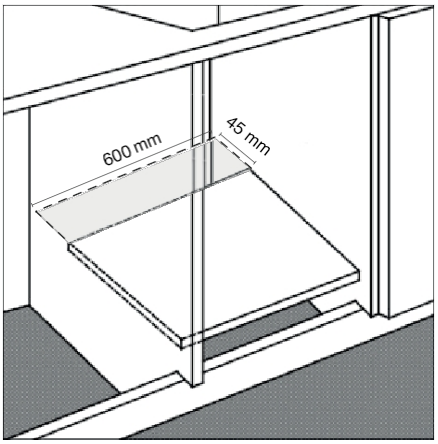


A) – 600 mm
B) - 20 mm
C) - 560 mm
D) - 150 mm
E) - min. 555 mm
F) - 50 mm
G) - 560 mm
H) - min. 50 mm
I) - 490 mm

Obr. 5.5

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: Pro zajištění dostatečného větrání je nutné odstranit zadní stěnu skříňky. Troubu je lepší instalovat tak, aby spočívala na dvou dřevěných lištách. Pokud trouba stojí na souvislé, rovné ploše, musí být na zadní straně zajištěn otvor o rozměrech minimálně 45 × 600 mm.

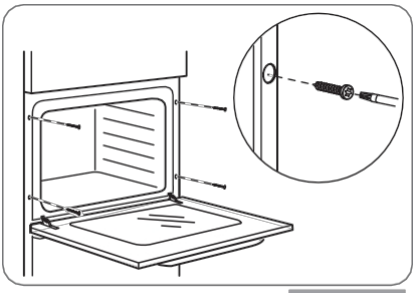




Obr. 5.6

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: Před upevněním trouby je nutné připojit elektrické zapojení k zapojení varné desky. Vsuňte troubu částečně do montážního prostoru a poté připojte kabely vyčnívající z varné desky k odpovídajícím zásuvkám, jejichž barva odpovídá barvě příslušného kabelu na ovládací desce trouby. Poté propojte uzemňovací svorku varné desky s uzemňovací svorkou trouby v blízkosti zásuvek.

Pro upevnění trouby ke skříňce otevřete dvířka trouby a upevněte je zasunutím 4 vrutů do dřeva do 4 otvorů na okraji rámu.



Obr. 5.7

UPOZORNĚNÍ: Všechny části chránící před přímým kontaktem a izolované části musí být upevněny tak, aby je nebylo možné odstranit bez použití nářadí.

V souladu s platnými bezpečnostními předpisy se ujistěte, že po instalaci trouby není možný žádný přímý kontakt s elektrickými součástmi.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: Sousední stěny nábytku musí být vyrobeny z tepelně odolného materiálu, zejména nábytek s dýhovaným povrchem musí být slepen lepidly, která odolávají teplotám až do 100 °C.

5.5 Připojení spotřebiče k elektrické síti

Před připojením spotřebiče (trouby/varné desky) k elektrické síti zkontrolujte, zda:

NEBEZPEČÍ: K připojení spotřebiče k elektrické síti nepoužívejte žádné adaptéry, redukce ani rozbočky, protože by to mohlo vést k přehřátí a požáru. Pokud se jejich použití nedá vyhnout, používejte pouze adaptéry a prodlužovací kabely, které splňují platné bezpečnostní normy; nikdy nepřekračujte maximální proud, který je uveden na jednoduchém nebo vícenásobném adaptéru či na prodlužovacím kabelu.

Napájecí kabel se v žádném případě nesmí dostat do styku s horkými částmi a musí být veden tak, aby teplota v žádném místě nepřekročila 50 °C. V případě potřeby chraňte napájecí kabel vhodným izolačním obalem.

POZOR: Jakékoli úpravy na elektrické instalaci v domě smí provádět pouze kvalifikovaný technik.

Pokud zásuvka a zástrčka zařízení nejsou kompatibilní, je nutné zásuvku vyměnit za vhodný model. Tuto změnu smí provést POUZE specializovaný technik. Ten musí zejména dbát na to, aby průřez vodičů zásuvky odpovídal příkonu zařízení.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: Instalaci a elektrické připojení musí provést odborný technik v souladu s pokyny výrobce a místními bezpečnostními předpisy.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: Nechte odborníkem zkontrolovat, zda je elektrická instalace domu vhodná pro příkon požadovaný zařízením; zkontrolujte hodnoty uvedené na typovém štítku zařízení.

Typový štítek zařízení nesmí být nikdy odstraněn.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: Napájení zařízení musí být připojeno prostřednictvím jednopólového odpojovače/stykače a v každém případě v souladu s platnými místními předpisy.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: Kabel je nutné pravidelně kontrolovat.

Pokud je síťový kabel poškozený nebo je třeba jej vyměnit, smí výměnu provést pouze specializovaný technik s vhodným vybavením, aby se předešlo nehodám.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: Pokud je zařízení připojeno přímo k elektrické síti, musí být nainstalován jednopólový odpojovač/stykač s minimální vzdáleností 3 mm mezi kontakty.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: Instalatér musí zajistit, aby bylo elektrické připojení provedeno správně a v souladu s bezpečnostními předpisy.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: Napájecí kabel zařízení musí být připojen k vhodné uzemněné zásuvce. V případě pochybností se obraťte na odborníka, aby zkontroloval uzemnění.

	DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: Kabel nesmí být ohnutý ani zmáčknutý.

	DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: Zástrčka a zásuvka musí být snadno přístupné.

	DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: Trouby vybavené třížilovým napájecím kabelem jsou určeny pro provoz na střídavý proud. Vodič pro uzemnění zařízení je žluto-zelený.

Připojení trouby k svorkovnici:

1) - Pomocí šroubováku stiskněte otevírací jazýčky krytu svorkovnice.

2) - Odšroubujte šroub z svorkovnice.

3) - Zasuňte vodiče do příslušné svorky a poté utáhněte šroub, aby byl vodič zajištěn. **Pro jednofázový nebo dvoufázový proud použijte mosazné můstky**, jak je znázorněno na obrázcích níže.

4) - Upevněte kabelové svorky a uzavřete kryt svorkovnice.

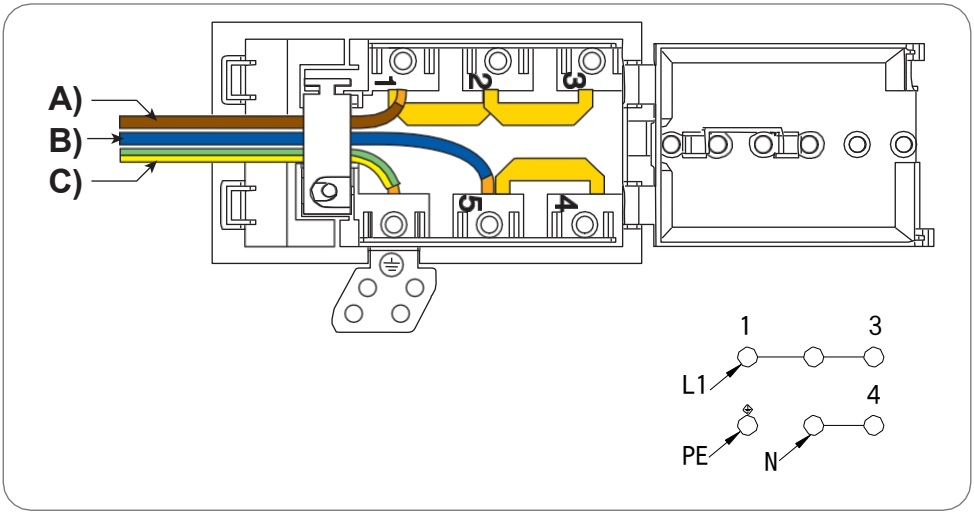
Napájecí napětí musí být 220–240 V~/380 V–415 V~, 50 Hz. U elektrických sporáků musí být pojistka minimálně 45 A.

Jednofázové připojení

A) - Fáze

B) - nulový vodič

C) - Uzemnění



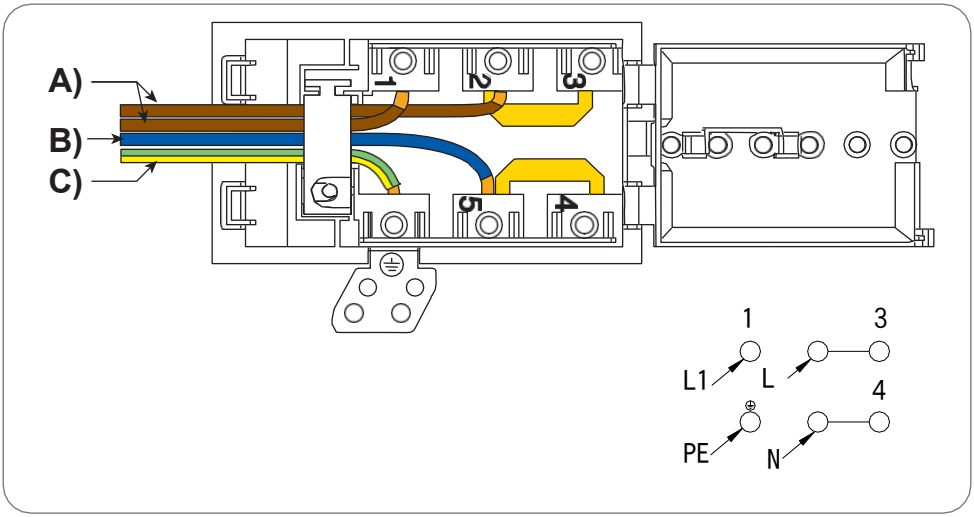
Obr. 5.8

Dvoufázové připojení

A) - fáze

B) - Nulový vodič

C) - Uzemnění



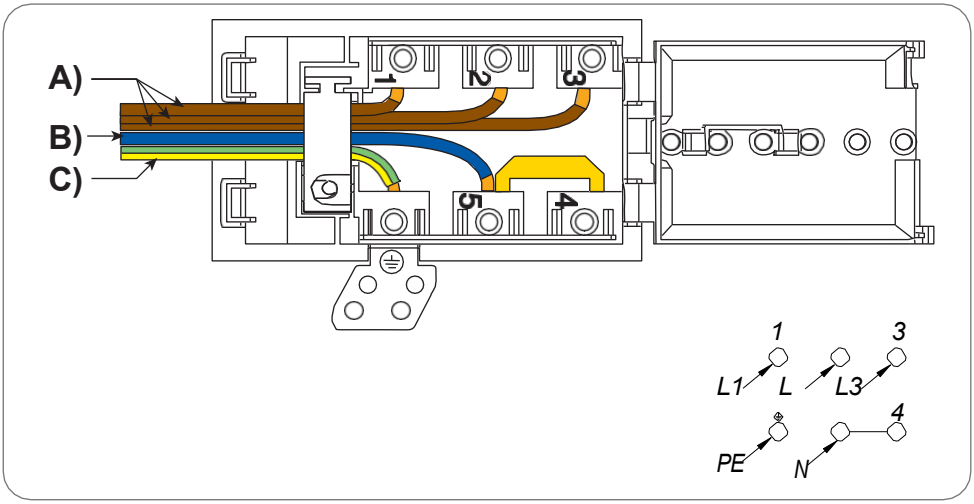
Obr. 5.9

Třífázové připojení

A) - fáze

B) - nulový vodič

C) - uzemnění



Obr. 5.10

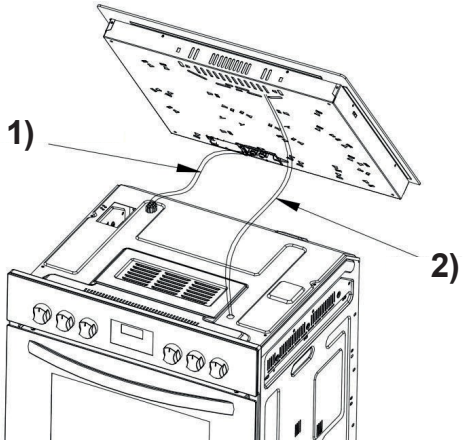
DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: Připojení napájecího kabelu musí být provedeno podle pokynů v následující tabulce.

Průřez vodiče (mm²) Způsob připojení	**L1**	**L2**	**L3**	**N**	**E**
1N~ (jednofázové)	Min 6	-	-	Min 6	Min 6
2N~ (dvoufázové)	Min 2,5	Min 2,5	-	Min 6	Min 6
3N~ (třífázové)	Min 2,5	Min. 1,5	Min. 1,5	Min 6	Min 6

Nainstalujte vhodnou zástrčku, která odpovídá zatížení uvedenému na typovém štítku zařízení.

Připojení varné desky k troubě

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: Následující obrázek slouží pouze jako orientační pomůcka; elektrické připojení musí provést odborný technik.



Obr. 5.11

1) - napájecí kabel
2) - připojovací kabel pro ovládací knoflíky varné desky

6 : ÚDRŽBA

6.1 Čištění a údržba varné desky

Před provedením údržby nebo čištění se ujistěte, že je varná deska vypnutá a vychladlá.

U:	Druh zákroku:	DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ
Každodenní znečištění sklokeramické varné desky (otisky prstů, skvrny způsobené potravinami nebo neslazených tekutin na sklokeramické varné desce)	1. Vypněte napájení varné desky.	• I když je varná deska vypnutá, kontrolka „horký povrch“ nesvítí, ale varná zóna může být stále horká! Proto buďte vždy velmi opatrní.
	2. Naneste na sklokeramickou varnou desku čisticí prostředek určený pro elektrické varné desky.	• Nepoužívejte houbičky, nylonové škrabky ani nevhodné čisticí prostředky. Vždy si prosím zkontrolujte etiketu čisticího prostředku nebo drátěnky, abyste se ujistili, že jsou vhodné.
	3. Otřete vlhkým hadříkem a osušte čistým hadříkem nebo speciálním přípravkem.	• Nikdy nenechávejte na varné desce zbytky čisticího prostředku, sklo by mohlo zanechat skvrny.
	4. Znovu zapněte napájení varné desky.	

V případě:	Druhu zásahu:	DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ
Přetečení vroucí tekutiny a rozlití rozpuštěného cukru na sklokeramické desky	Tyto skvrny vždy ihned odstraňte rybářským nožem, špachtlí nebo škrabkou vhodnou pro sklokeramické varné desky, ale buďte opatrní, pokud jsou varné zóny ještě horké:	• Skvrny způsobené rozpuštěnými a cukernatými pokrmy nebo převařenými pokrmy odstraňte co nejrychleji. Pokud tyto nečistoty na sklokeramické varné desce vychladnou, lze je odstranit jen obtížně nebo mohou dokonce vést k trvalému poškození povrchu varné desky.
	1. Odpojte varnou desku od elektrické sítě vytažením zástrčky ze zásuvky.	• Nebezpečí pořezání: Čepel škrabky je ostrá jako žiletka, pokud není opatřena ochrannými prvky. Vždy ji uchovávejte na bezpečném místě mimo dosah dětí.
	2. Nečistoty nebo rozstříknuté zbytky převařených pokrmů seškrábejte v chladné části varné desky.	
	3. Rozlité nebo přetečené jídlo setřete hadříkem nebo kuchyňskou utěrkou.	
	4. Proveďte kroky 2 až 4 podle výše uvedeného postupu „Každodenní čištění sklokeramické varné desky“.	
Cákance/tekutiny/zbytky převařených pokrmů na dotykových ovládacích prvcích	1. Vypněte napájení varné desky.	• Varná deska může vydat zvukový signál a vypnout se; dotykové ovládací prvky nemusí fungovat, protože na nich je tekutina. Před opětovným zapnutím varné desky se ujistěte, že je oblast dotykového ovládacího panelu suchá.
	2. Skvrny, tekutiny a zbytky jídla setřete vlhkým hadříkem.	
	3. Oblast dotykových ovládacích prvků vyčistěte čistou, vlhkou houbou nebo utěrkou.	
	4. Oblast dobře osušte kuchyňskou utěrkou.	
	5. Znovu zapněte napájení varné desky.	

6.2 Čištění a údržba trouby

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: Před prováděním údržby nebo čištění se ujistěte, že je spotřebič vypnutý.

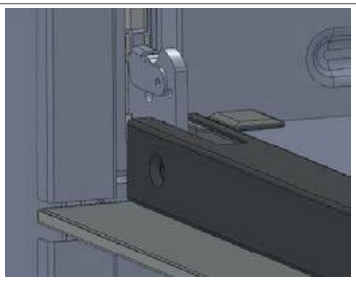
Pro delší životnost trouby je nutné ji často čistit. Konkrétně:

- Části ze smaltované nebo nerezové oceli je třeba čistit vlažnou vodou bez používání abrazivních prostředků nebo korozivních látek, protože by je mohly poškodit; na nerezové oceli se mohou objevit skvrny; pokud se tyto skvrny obtížně odstraňují, použijte speciální přípravky dostupné na trhu. Po čištění se doporučuje povrchy dobře opláchnout a osušit.
- Troubu a příslušenství je nutné po každém použití vyčistit, aby se nečistoty nepřipálily. Tuk se snáze odstraní teplou mýdlovou vodou, pokud je trouba ještě teplá; poté mýdlo odstraňte a vnitřek důkladně osušte. Vyhněte se používání abrazivních (např. drhnoucího prášku atd.) nebo kyselých (např. odstraňovačů vodního kamene atd.) čisticích prostředků a drsných houbiček, protože by mohly poškodit smalt. Pokud jsou mastné skvrny a nečistoty obzvláště obtížně odstranitelné, použijte speciální čisticí prostředek na trouby a řiďte se pokyny na obalu. **K čištění vnitřku trouby nikdy nepoužívejte parní čistič.**
- Příslušenství (plechy, rošty na grilování...) je třeba čistit horkou vodou a prostředkem na mytí nádobí.
- Při delším provozu trouby se může tvořit kondenzovaná voda. Troubu osušte měkkým hadříkem.
- Gumové těsnění kolem otvoru trouby zajišťuje její správnou funkci. Pravidelně kontrolujte stav těsnění a v případě potřeby jej vyčistěte bez použití abrazivních čisticích prostředků nebo drsných předmětů. Pokud je těsnění poškozené, obraťte se prosím na nejbližší servisní středisko a troubu nepoužívejte, dokud nebude opravena.
- Nikdy nezakrývejte dno trouby hliníkovou fólií (staniolovým papírem), protože tím způsobený nárůst teploty by mohl narušit proces pečení a dokonce poškodit smalt.
- Sklo dvířek trouby čistěte neabrazivními prostředky nebo houbičkami a osušte ho měkkým hadříkem.

Demontáž dvířek trouby

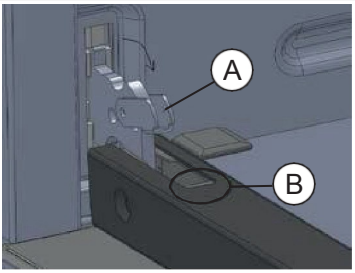
Pro důkladnější čištění lze dvířka trouby sejmout. Níže je popsán postup demontáže a opětovné montáže.

Dveře trouby zcela otevřete.



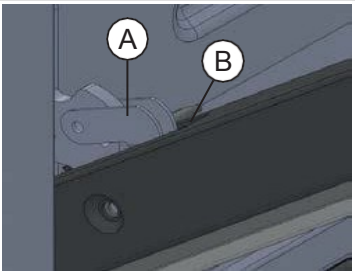
Obr. 6.1

Úplně uvolněte páčky (A) na levém a pravém pantu.



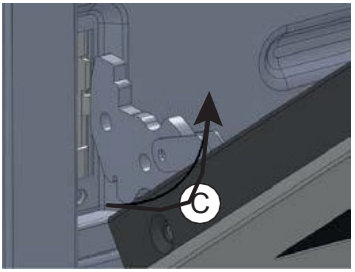
Obr. 6.2

Držte dveře tak, jak je znázorněno na obrázku, a opatrně je zavřete, dokud páčky (A) levého a pravého pantu nezapadnou do části (B) dveří.



Obr. 6.3

Vytáhněte háčky pantů z jejich úchytů kývavým pohybem, jak ukazuje šipka (C).



Obr. 6.4

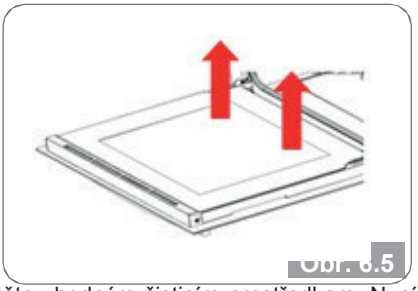
Položte dvířka na měkký podklad.

Chcete-li dvířka vyměnit nebo znovu namontovat, proveďte výše popsané kroky v opačném pořadí.

Demontáž dvojitého zasklení na vnitřní straně dvířek trouby

Odstraňte těsnění z dvířek trouby a poté současně vysuňte vnější i vnitřní skleněnou tabuli.

Opatrně vytáhněte vnitřní dvojité zasklení z drážky.



Obr. 6.5

Položte dvojité zasklení na měkký podklad. Sklo očistěte vhodným čisticím prostředkem. Nyní můžete vyčistit obě strany dvojitého zasklení. Dobře osušte mikrovláknovou utěrkou.

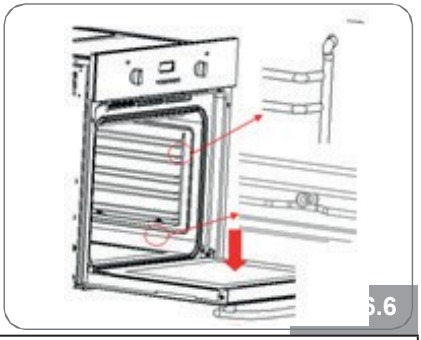
Vložení

Umístěte dvojité zasklení do drážky a zatlačte ho na místo.

Demontáž vodítek a bočních lišt

Zatlačte vodicí lišty dolů a vyjměte je.

Zvedněte boční lištu a poté ji vytáhněte.



Obr. 6.6

Výměna žárovky v troubě

⚠	**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** Odpojte troubu od elektrické sítě nebo vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, pokud je k ní přístup.

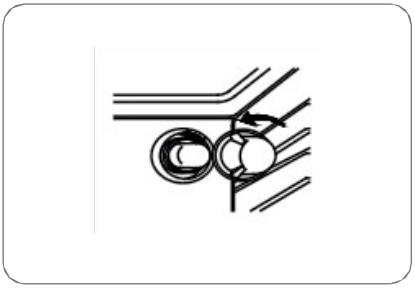
Sejměte skleněný kryt objímky žárovky otočením proti směru hodinových ručiček.

Vyjměte žárovku a nahraďte ji žárovkou odolnou vůči vysokým teplotám (300 °C).

Žárovka musí mít následující vlastnosti:

- Napětí: 220–240 V
- Příkon: 25 W
- Typ: E 14

Nasaďte zpět skleněný kryt a připojte troubu zpět k elektrické síti.



Obr. 6.7

7 : VYHLEDÁVÁNÍ PORUCH

7.1 Řešení problémů s varnou deskou

Porucha	Možné příčiny	Řešení
Varná deska se nezapne.	Není napájeno elektřinou.	Ujistěte se, že je varná deska připojena k elektrické síti a zapnutá. Zkontrolujte hlavní vypínač ve vašem bytě. Pokud jste vše zkontrolovali a problém přetrvává, obraťte se na kvalifikovaného technika.
Otočné knoflíky varné desky se točí naprázdno nebo nelze nastavit požadovanou funkci vaření nastavit.	Je možné, že jsou otočné knoflíky uvnitř poškozené.	Pokud problém přetrvává, obraťte se na kvalifikovaného technika. Nikdy se nepokoušejte opravovat spotřebič bez pomoci kvalifikovaného technika.
Skleněná sklokeramic ká varná deska je poškrábaná.	Hrnce s drsnými okraji. Příliš abrazivní houbičky nebo nevhodné čisticí prostředky.	Používejte hrnce s rovným a hladkým dnem. Přečtěte si část „Vhodné nádobí“.
Některé hrnce/pánve vydávají praskavé nebo tikavé zvuky.	To může být způsobeno typem vašeho hrnce (různé kovové vrstvy rezonují odlišně).	U hrnců je to normální a neznamená to, že by byly vadné.

7.2 Řešení problémů s troubou

Porucha	Možné příčiny	Řešení
Trouba se nezapne.	Není napájen elektřinou.	Ujistěte se, že je trouba připojena k elektrické síti a zapnutá. Zkontrolujte hlavní vypínač ve vašem bytě. Pokud jste vše zkontrolovali a problém přetrvává, obraťte se na kvalifikovaného technika.
Otočné otočné knoflíky pečicí trouby se otáčejí naprázdno nebo nelze nastavit požadovanou funkci pečení nastavit.	Je možné, že jsou otočné knoflíky uvnitř poškozené.	Pokud problém přetrvává, obraťte se na kvalifikovaného technika. Nikdy se nepokoušejte opravovat spotřebič bez pomoci kvalifikovaného technika.

Vnitřní osvětlení trouby se nezapíná.	Žárovka je uvolněná nebo rozbitá.	Zašroubujte žárovku do objímky nebo ji v případě potřeby vyměňte.