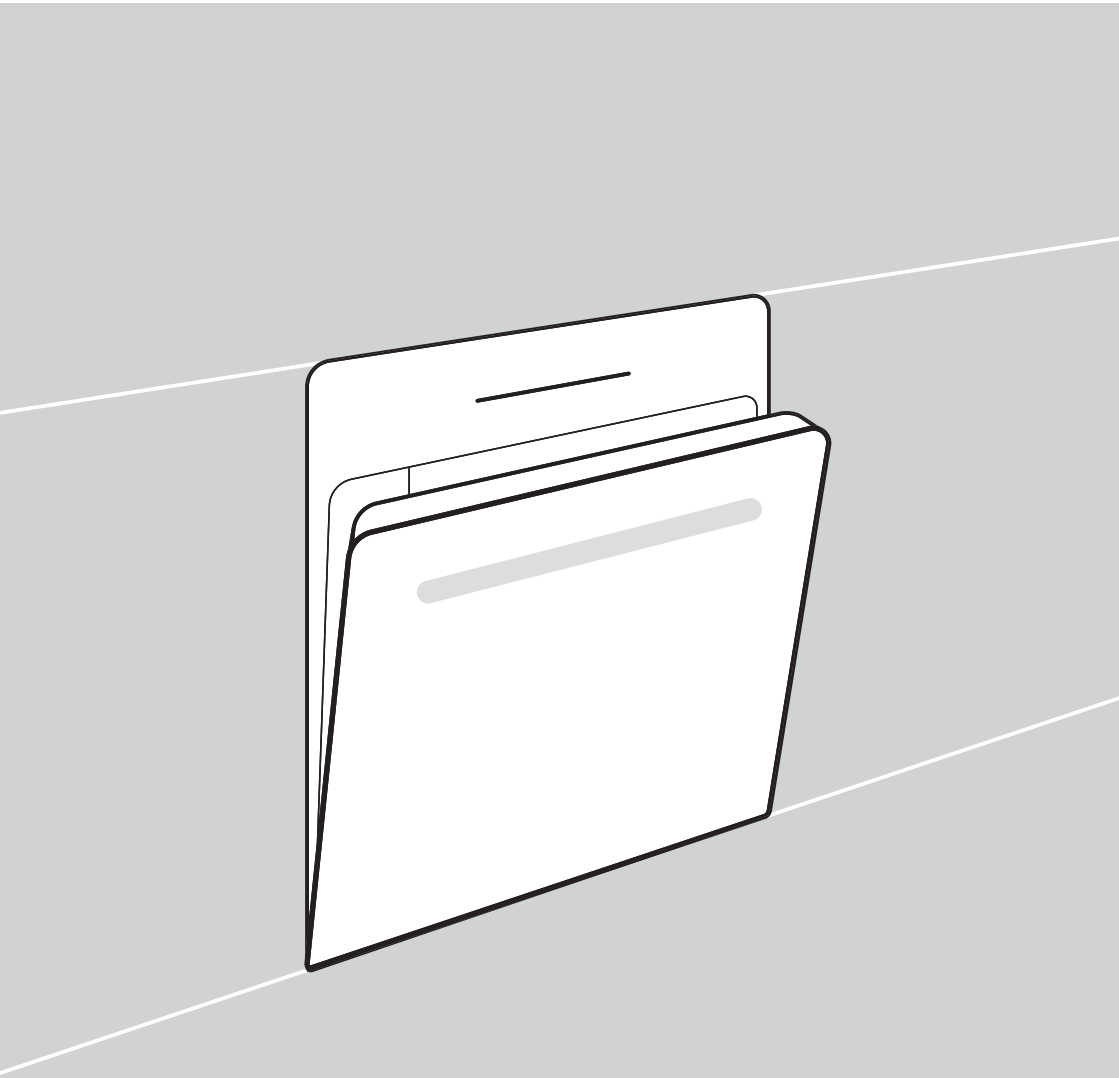
gorenje

CS CZ

NÁVOD K POUŽITÍ

VESTAVNÉ TROUBY



Děkujeme Vám za Vaši důvěru a koupi našeho zařízení.

Tento manuál s podrobnými instrukcemi se poskytuje v zájmu usnadnění práce s tímto výrobkem. Instrukce Vám mají umožnit naučit se vše o Vašem novém zařízení tak rychle, jak je to jen možné.

Ujistěte se, že jste obdrželi nepoškozené zařízení. Pokud naleznete poškození způsobené převozem, prosím, zkontaktujte prodejce, od kterého jste zařízení koupili nebo místní sklad, ze kterého bylo zařízení dodáno. Telefonní kontakt naleznete na faktuře nebo dodacím listu.

Návod k instalaci a zapojení je přiložen na zvláštním listu.

Návod k použití, instalaci a zapojení spotřebiče najdete i na našich webových stránkách:

http://www.gorenje.com

V návodu jsou používány následující symboly s těmito významy:

INFORMACE!
Informace, rady, tipy nebo doporučení

VAROVÁNÍ!
Pozor – obecné nebezpečí

Je důležité nejprve se s tímto návodem důkladně seznámit.

Obsah

Bezpečnostní opatření **5**
Bezpečné a správné používání při automatickém pyrolytickém čištění. 6

Další důležitá bezpečnostní upozornění **7**

Popis spotřebiče **9**
Informační štítek – údaje o spotřebiči 9
Ovládací panel 10

Příslušenství spotřebiče **11**
Světla pro ovládání 11
Vodicí lišty 11
Spínač dvířek trouby 12
Chladicí ventilátor 12
Vybavení trouby a příslušenství 12

Před prvním použitím zařízení **14**

První zapnutí **14**
Testování tvrdosti vody 14

Volba nastavení **15**
PROFESIONÁLNÍ REŽIM (pro bake) 15
AUTOMATICKÝ REŽIM (auto bake) 23
VÝBĚR DOPLŇKOVÝCH FUNKCÍ (extra bake) 26
Zamykání tlačítek 26

Začátek pečení **27**

Konec fungování a vypnutí trouby. **27**

VÝBĚR OBECNÝCH NASTAVENÍ **28**

Připojení k internetu (Wi-Fi) **31**
Propojení spotřebiče s mobilním zařízením 31
Nastavení Wi-Fi modulu 31

Obecné rady k pečení **34**

Tabulka pečení **35**

Pečení s teplotní sondou **39**
Doporučené stupně propečení pro různé druhy masa 41

Údržba a čištění **42**
Automatické čištění trouby - pyrolýza 43
Čištění odpařovací nádoby 45
Čištění parního systému 46
Odstranění drátěných a fixních vytahovacích lišt. 46
Odstraňování a umisťování dvířek a skla dvířek 47
Výměna žárovky 48

Tabulka odstraňování poruch a chyb **49**
Speciální varování a hlášení závad 49

Likvidace **50**

Informace o shodě **50**

Test jídla **51**

Bezpečnostní opatření

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY- Důkladně si pročtěte návod a uschovejte ho pro pozdější použití.

Zařízení musí být napojeno na pevné připojení s možností odpojení. Pevné připojení je v souladu s předpisy upravujícími napájení.

Prostředky pro odpojení musí být integrovány v pevných rozvodech a v souladu s pravidly pro zapojování rozvodů.

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

Je-li napájecí kabel poškozený, musí být nahrazen výrobcem, jeho servisním pracovníkem či podobně kvalifikovanou osobou, abyste zabránili nebezpečí (platí pouze pro zařízení vybavená napájecím kabelem).

Děti starší 8 let a také osoby se sníženými fyzickými, smyslovými a mentálními schopnostmi a nedostatkem zkušeností a znalostí mohou tento spotřebič používat pod odpovídajícím dohledem, nebo pokud obdržely dostatečné pokyny o bezpečném používání spotřebiče a jsou-li poučeny o nebezpečích souvisejících s jeho nevhodným používáním. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát ani jej bez odpovídajícího dozoru čistit či na něm provádět údržbářské práce.

VAROVÁNÍ: Dostupné částí mohou být během používání horké. Malé děti by se měly držet stranou.

UPOZORNĚNÍ: Spotřebič a některé z jeho přístupných částí se během používání mohou výrazně zahřívat. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných těles. Děti mladší osmi let musejí být vždy pod dohledem.

Provoz zařízení nelze řídit pomocí externích časovačů nebo samostatným systémem dálkového ovládání.

Používejte výhradně teplotní sondu doporučenou pro používání v této troubě.

Pro čištění skla na dvířkách trouby nebo skla pokrývajícího varnou desku nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani ostré kovové drátěnky, jelikož jimi můžete poškodit povrch, čímž může dojít i k prasknutí skla.

Z důvodu rizika rány elektrickým proudem nečistěte parními ani vysokotlakými čističi.

VAROVÁNÍ: Z důvodu předcházení rizika elektrického úderu předtím, než budete vyměňovat žárovku, se přesvědčte, že je zařízení odpojeno od elektrické sítě.

Nikdy na dno trouby nelijte vodu. Z důvodu teplotních rozdílů může dojít k poškození laku.

Bezpečné a správné používání při automatickém pyrolytickém čištění.
Před pyrolytickým čištěním musí být spotřebič řádně připraven (viz kapitola Automatické čištění trouby - pyrolýza).

Před začátkem čištění z vnitřku trouby odstraňte případné zbytky rozlitých tekutin a všechny pohyblivé části.

Během procesu automatického čištění se trouba výrazně zahřívá a je i z vnějšku velmi horká. Nebezpečí popálenin! Děti se nesmí zdržovat v blízkosti trouby.

Další důležitá bezpečnostní upozornění

Zařízení je určeno pro použití v domácnosti. Nepoužívejte zařízení pro žádné jiné účely jako je vytápění místností, vysoušení domácích mazlíčků nebo jiných zvířat, papíru, textilií, bylin, atd., jelikož to může mít za následek zranění nebo nebezpečí vzniku požáru.

Zařízení musí být napojeno na pevné připojení s možností odpojení. Pevné připojení je v souladu s předpisy upravujícími napájení.

Doporučujeme, aby spotřebič přenášely a instalovaly nejméně dvě osoby (hmotnost spotřebiče).

Nezvedejte spotřebič taháním za držadlo dvířek.

Panty dvířek se mohou při příliš velkém zatížení poškodit. Nestoupejte ani nesedejte si na otevřená dvířka trouby ani se o ně neopírejte. Nepokládejte na dvířka trouby těžké předměty.

Pokud se napájecí kabely dalších spotřebičů, které jsou umístěny v blízkosti tohoto spotřebiče, zamotají do dvířek trouby, mohou se poškodit, což může způsobit zkrat. Postarejte se proto o to, aby byly napájecí kabely dalších spotřebičů vedeny v bezpečné vzdálenosti.

Zabezpečte, aby ventily nikdy nebyly zakryty nebo zablokovány jakýmkoliv způsobem.

Neobkládejte troubu alobalem a na dno spotřebiče nevkládejte pekáče či jiné nádoby. Výše zmíněný krok snižuje cirkulaci vzduchu v troubě, brzdí a zpomaluje pečení a ničí lak.

Radíme vám, abyste během pečení neotvírali dvířka trouby, jelikož to zvyšuje spotřebu elektrické energie a zvyšuje to hromadění kondenzátu.

Po dopečení a během pečení buďte při otvírání dvířek trouby opatrní, existuje totiž riziko opaření.

Abyste zabránili hromadění vodního kamene, nechte po pečení či na konci používání trouby její dvířka otevřená, aby se vnitřek trouby ochladil na pokojovou teplotu.

Troubu čistěte, až když je zcela vychladlá.

Drobné rozdíly v barevných odstínech jednotlivých spotřebičů či jejich součástí v rámci stejné designové řady mohou být způsobeny různými faktory, jako jsou například různé úhly, pod nimiž se na spotřebič díváte, různé barvy pozadí, okolních materiálů a osvětlení prostor.

Pokud je spotřebič poškozen, nepoužívejte jej. Odpojte jej od elektrické sítě a zavolejte autorizovaný servis.

Bezpečný provoz trouby není ovlivněn přítomností lišt.

Do trouby neukládejte věci, které by mohly při zapnutí trouby způsobit nebezpečí.

Odchylka v zobrazení denního času na displeji nemá vliv na funkčnost spotřebiče a může být způsobena kolísáním frekvence elektrické sítě.

Před aktivací automatického čištění si důkladně přečtěte a dodržujte pokyny v kapitole Čištění a údržba, která popisuje správné a bezpečné používání této funkce.

Během spuštěného automatického čištění nepokládejte nic na dno trouby.

Nebezpečí požáru! Při automatickém čištění trouba dosahuje velmi vysokých teplot, což vede k tomu, že zbytky jídla ve spotřebiči shoří. Před každým použitím proto odstraňte viditelné nečistoty z vnitřku trouby i z příslušenství. Během funkce čištění se může uvolňovat kouř, z trouby také mohou vycházet dráždivé výpary a plyny. Proto během spuštění tohoto procesu zajistěte důkladné odvětrávání prostoru. Malá zvířata, resp. domácí mazlíčci mohou být na případné výpary velmi citliví. Doporučujeme, abyste je během spuštění této funkce z prostoru odnesli a po konci čištění prostor důkladně vyvětrali.

Během funkce čištění neotvírejte dvířka trouby.

Pozor, aby se do otvoru pro zamykání lišty dvířek nedostalo cizí tělísko, které by znemožnilo automatické zamykání dvířek během procesu čištění trouby.

Během procesu automatického čištění se nedotýkejte kovových povrchů ani částí spotřebiče!

Pokud během automatického čištění dojde k výpadku elektrické energie, program se po dvou minutách vypne, ale dvířka zůstanou uzamčená. Dvířka se znovu odemknou, když spotřebič zaznamená, že teplota uprostřed prostoru trouby klesla pod 150 °C.

Po automatickém čištění může vnitřek prostoru trouby a příslušenství trouby změnit barvu a ztratit lesk. To nemá vliv na jeho funkčnost.

Pozor – horký povrch během pyrolytického čištění.

Než spotřebič zapojíte do elektrické sítě, nechte ho nějakou dobu odpočívat při pokojové teplotě, aby se všechny součástky pokojové teplotě přizpůsobily. Je-li trouba skladována při teplotě blízko bodu mrazu či pod ním, může to být pro některé součástky nebezpečné, zejména pro čerpadlo.

Spotřebič nesmí být provozován v prostředí chladnějším než 5 °C. V případě zapnutí spotřebiče v takových podmínkách může dojít k poškození čerpadla.

Nepoužívejte destilovanou vodu, vodu z vodovodu s vysokým obsahem chlóru ani jiné tekutiny.

Když pečete s doplněním páry nebo po konci pečení s doplněním páry vždy otevřete dvířka až do krajní pozice. Pokud to neuděláte, může mít vycházející pára negativní vliv na fungování ovládací jednotky.

Nainstalujte odpařovací nádobu do spotřebiče, pouze pokud pečete v režimu s přidáním páry. Pokud nepoužíváte režim s přidáním páry, odstraňte ji.

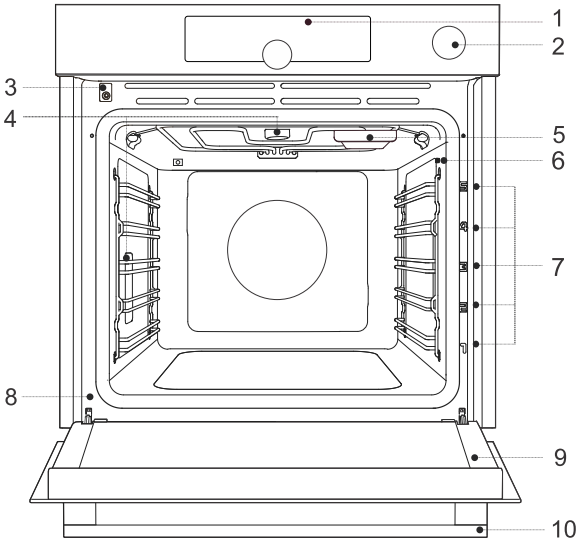
Odpařovací nádobu vyndávejte a vkládejte pouze, když je trouba zcela vychladlá.

VAROVÁNÍ!
Před zapojením zařízení si pečlivě přečtěte návod k použití. Na jakoukoliv opravu nebo nároky ze záruky v důsledku nesprávného zapojení nebo použití zařízení se záruka vztahovat nebude.

Popis spotřebiče

INFORMACE!
Funkce a vybavení spotřebiče se liší v závislosti na modelu.

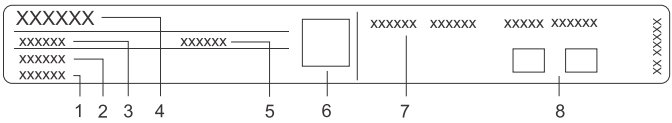
V základu je váš spotřebič vybaven drátěnými vodicími lištami, mělkým plechem a drátěným roštem.



1. ovládací jednotka
2. tlačítko zásobníku na vodu
3. spínač dvířek
4. osvětlení
5. odpařovací nádoba
6. otvor pro teplotní sondu
7. vodicí lišty – úrovně pečení
8. informační štítek
9. dvířka trouby
10. držadlo dvířek

Informační štítek – údaje o spotřebiči

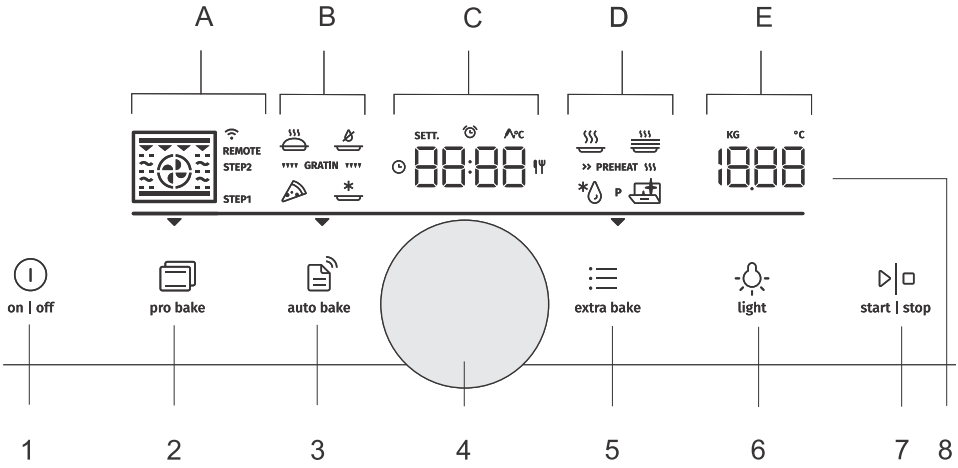
Informační štítek se základními údaji o spotřebiči je umístěn na okraji trouby.



1. Výrobní číslo
2. Model
3. Typ
4. Obchodní známka
5. Kód
6. QR kód (záleží na modelu)
7. Technické údaje
8. Symbol shody

Ovládací panel

(V závislosti na modelu)



1. Tlačítko on | off
2. Tlačítko pro profesionální režim pečení (pro bake)
3. Tlačítko pro nastavení automatického pečení (auto bake)
4. Ovladač pro výběr nastavení a jejich potvrzení
   - otočením ovladače: vyberte nastavení
   - stlačením ovladače: potvrďte nastavení
5. Tlačítko pro výběr doplňkových funkcí (extra bake) a všeobecných nastavení zařízení
6. tlačítko na zapnutí a vypnutí světla v troubě (light)
7. Tlačítko start I stop na zapnutí, pozastavení a potvrzení nastavení
8. displej:
   A. provozní režimy, krokový program (STEP), připojení (WIFI, REMOTE)
   B. speciální režimy pečení, automatické programy, gratinování
   C. hodiny, funkce časovače, teplotní sonda, čas pečení
   D. speciální programy, předehřívání
   E. teplota, hmotnost

——— Osvětlená část čáry - zobrazuje aktuálně vybrané pole od A do E.

▼ Šipka - zobrazuje zvolené základní nastavení (pro bake), (auto bake), (extra bake).

INFORMACE!

Tlačítka budou reagovat lépe, pokud se jich dotknete co největší plochou prstu. Při každém stlačení tlačítka se ozve zvukový signál (pokud je funkce k dispozici).

Příslušenství spotřebiče

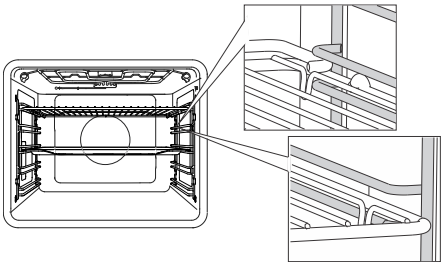
Světla pro ovládání

Osvětlení trouby: se zapne, když otevřete nebo zavřete dvířka trouby, když je pečení zapnuté nebo vypnuté nebo když se dotknete příslušného tlačítka na ovládací jednotce.

Vodicí lišty

- Vodicí lišty umožňují přípravu pokrmů na 5 úrovních.
- Úrovně pro vkládání příslušenství se počítají odzdola nahoru.
- Vodicí lišty 4 a 5 jsou určeny pro pečení pod grilem.
- Příslušenství musí být při vkládání do spotřebiče správně otočeno.

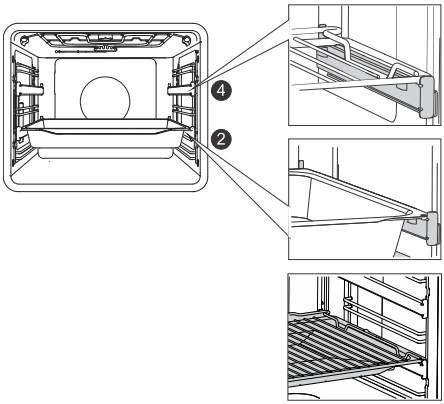
Drátěné vodicí lišty



U drátěných vodicích lišt vždy vložte drátěný rošt a plechy do vodicí drážky.

Fixní teleskopické lišty.

(V závislosti na modelu)

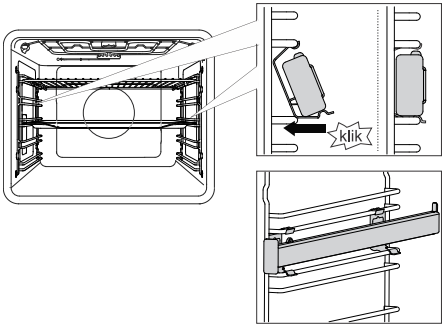


Teleskopickými lištami je vybavena 2. a 4. úroveň.

U fixních teleskopických lišt příslušenství položte na vodicí lištu. Na stejnou vodicí lištu můžete položit i rošt spolu se záchytným plechem (mělký nebo univerzální hluboký plech).

Nacvakávací teleskopické lišty

(V závislosti na modelu)



Vysouvací vodítko s klik systémem je možné umístit do libovolné polohy v prostoru mezi dvěma drátěnými vodítky.
Namontujte vodítko symetricky na drátěná vodítka na levou a pravou stranu trouby.
Nejdříve zastrčte horní svorku vodítka pod tyčku drátěného vodítka, pak zatlačte ještě spodní svorku do příslušné polohy tak, abyste slyšeli KLIKNUTÍ.

POZNÁMKA Lišty můžete umístit do jakékoli výšky mezi úrovně drátěných lišt.

INFORMACE!

Teleskopické vodicí lišty nelze umístit na vodicí lišty s fixním dvouúrovňovým částečným povytažením. Můžete je umístit na jednoúrovňové vodicí lišty s částečným povytažením, a to na 3–4 úroveň a 4–5 úroveň.

Dávejte pozor, aby byla teleskopická lišta správně otočená a posouvala se směrem ven, tedy z trouby.

Spínač dvířek trouby

(V závislosti na modelu)

Pokud se během fungování trouby dvířka otevřou, spínač vypne zapnutá topná tělesa a ventilaci v prostoru trouby. Když se dvířka zavřou, spínač znovu spustí chod spotřebiče.

VAROVÁNÍ!

Je zakázáno používat troubu s otevřenými dveřmi a zapnutým spínačem dveří. V takovém případě trouba ohlásí chybu a bude se muset resetovat.

Chladicí ventilátor

Do spotřebiče je zabudován chladicí ventilátor, který chladí kryt, dvířka a ovládací jednotku spotřebiče. Po vypnutí trouby bude chladicí ventilátor ještě nějakou dobu spuštěný, aby troubu ochladil.

Vybavení trouby a příslušenství

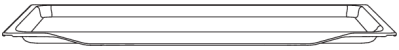
(V závislosti na modelu)

VAROVÁNÍ!

Z trouby odstraňte veškeré vybavení, včetně teleskopických lišt. Čištění příslušenství (univerzálního hlubokého a mělkého plechu) pomocí pyrolýzy je možné pouze v případě, že je trouba vybavena dodatečnými drátěnými vodícími lištami (viz kapitola Čištění přiloženého vybavení pyrolýzou).

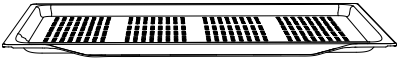
DRÁTĚNÝ ROŠT se používá pro funkci grilování nebo na něj lze položit nádobu či pekáček s pokrmem.

INFORMACE!
Drátěný rošt má bezpečnostní západku, proto jej při vytahování vepředu vždy nadzvedněte.

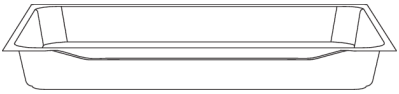


MĚLKÝ PLECH se používá pro ploché a drobné pokrmy. Používá se též jako nádoba pro zachycování mastnoty.

VAROVÁNÍ!
Mělký plech se může při zahřívání v troubě deformovat. Když se ochladí, vrátí se do původního stavu. Deformace na jeho použití nemá vliv.



PERFOROVANÝ MĚLKÝ PLECH (plech s otvory) se používá k přípravě jídel v programech s doplněním páry a při funkci intenzivního pečení (air fry). Otvory umožňují lepší průtok vzduchu kolem pokrmu a napomáhají větší křupavosti pokrmu.
Při přípravě pokrmů s větším obsahem tekutin (voda, tuk) na nižší úroveň vložte mělký nebo univerzální hluboký plech.



UNIVERZÁLNÍ HLUBOKÝ PLECH se používá pro pečení zeleniny a tekutého těsta. Používá se též jako nádoba pro zachycování mastnoty.

INFORMACE!
Univerzální hluboký plech nesmí být během pečení nikdy zasunutý v první liště.

Teplotní **SONDA (BAKESENSOR)**.

VAROVÁNÍ!
Spotřebič a některé jeho přístupné části se během pečení zahřívají.

Před prvním použitím zařízení

- Odstraňte z trouby její příslušenství a zbytky obalů (karton, polystyren).
- Příslušenství a vnitřek trouby otřete vlhkým hadříkem. Nepoužívejte drsné hadříky a abrazivní čistidla.
- Prázdnou troubu zahřívejte zhruba jednu hodinu v programu horního a spodního ohřevu na teplotu 250 °C. Začne se uvolňovat výrazný pach »novoty«, proto během toho důkladně vyvětrejte prostory.

První zapnutí

Po prvním zapojení spotřebiče k elektrické síti či po delším výpadku napájení elektrickou energií na displeji začne blikat 12:00.

Nejdřív vyberte a potvrďte níže uvedená základní nastavení.

INFORMACE!
Nastavení měníte otáčením OVLADAČE. Požadované nastavení můžete potvrdit stlačením OVLADAČE nebo dotekem tlačítka **start | stop**.

1. NASTAVENÍ HODIN
Nastavte čas. Nejdříve nastavte a potvrďte minuty, potom nastavte a potvrďte ještě hodinu.

INFORMACE!
Informace o tom, jak změnit nastavení hodin najdete v kapitole Doplňkové funkce.

2. HLASITOST PÍPÁNÍ
Hlasitost je z výroby nastavena na střední úroveň. Na displeji se zobrazí nápis **VoL** aktuálně nastavená hodnota hlasitosti pípání. Hlasitost můžete zvýšit nebo snížit otáčením OVLADAČE.

3. OSVĚTLENÍ DISPLEJE
Jas je z výroby nastaven na střední úroveň. Na displeji se zobrazí nápis **brht** a aktuálně nastavená hodnota intenzity osvětlení. Intenzitu osvětlení můžete zvýšit nebo snížit otáčením OVLADAČE.

Po potvrzení zvolených nastavení se na displeji zobrazí aktuální čas. Spotřebič je v pohotovostním stavu.

Testování tvrdosti vody

Kromě četnosti pečení s doplněním páry potřeba čištění závisí i na tvrdosti používané vody..
Měřící lístek (dodávaný se spotřebičem) namočte na 1 vteřinu do vody. Po 1 minutě odečtěte údaj – počet čárek. Nastavení stupně – počet zbarvených čárek na lístku (viz kapitola Obecné nastavení):

4 zelené čárky - Hrd 1	1 červená čárka - Hrd 2	2 červené čárky - Hrd 3
3 červené čárky - Hrd 4	4 červené čárky - Hrd 5	

Volba nastavení

Rozhraní umožňuje výběr z vícero režimů:

- Profesionální režim (pro bake)
- Automatický režim (auto bake)
- Doplňkové funkce (extra bake)
- Krokový program (STEP) v profesionálním režimu (pro bake)
- Automatické programy v automatickém režimu (auto bake)

INFORMACE!

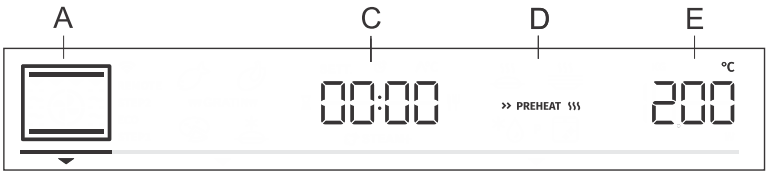
- Otáčením OVLADAČE můžete přepínat různá nastavení.
- Nejprve potvrďte zvolené nastavení stisknutím tlačítka OVLADAČ a poté jej změňte.
- Každé nastavení můžete potvrdit stlačením OVLADAČE.
- Čárka a šipka označují umístění parametru, který chcete nastavit.
- Stlačením tlačítka **start | stop** spustíte program.
- Ovládání tlačítka **on | off**:
  - krátký dotek: zapne nebo vypne troubu, přeruší pečení nebo funkci.
  - dlouhý dotek: trouba přejde do stavu snížené spotřeby energie.
  Žádné tlačítko nebo OVLADAČ není aktivní, kromě tlačítka **on | off** a připojení k síti Wi-Fi. Chcete-li troubu zapnout, dlouze se dotkněte tohoto tlačítka.

pro bake

PROFESIONÁLNÍ REŽIM (pro bake)

Tato funkce umožňuje nastavit jakékoli parametry pečení - režim pečení, teplotu, předehřívání a čas pečení.

Dotkněte se tlačítka **pro bake** a nastavte:



A provozní režim
C trvání programu
D předehřívání
E teplota

Kromě toho můžete nastavit:
- funkce časovače (viz kapitolu Funkce časovače)
- krokový režim pečení (STEP) (viz kapitolu Krokový program)
- gratinování (GRATIN) (viz kapitolu Začátek provozu)

Hrychlé předehřátí

Funkci předehřívání použijte, pokud chcete troubu zahřát na požadovanou teplotu co nejdřív. Pokud chcete zvolit předehřívání, otočte OVLADAČE na nastavení PREHEAT (viz obrázek, písmeno D). Potvrďte výběr. Otočením OVLADAČE vyberte osvětlený nápis a potvrďte ho. Od té chvíle je funkce aktivní.

Po dosažení nastavené teploty se proces předehřívání zastaví a zazní zvukový signál. Na displeji se zobrazí **door**. Otevřete dvířka a vložte jídlo. Program pak automaticky pokračuje v procesu pečení s vybranými nastaveními.

INFORMACE!
Když je nastavená funkce rychlé předehřívání, funkci odloženého startu nelze použít.
Předehřev nelze nastavit pro režimy s přidáním páry.

VÝBĚR SYSTÉMU

Symbol	Použití
	HORKÝ VZDUCH Horký vzduch umožňuje větší proudění horkého vzduchu kolem připravovaného jídla. Tímto způsobem se víc vysuší jeho povrch a vytvoří se tlustší kůrka. Používá se na pečení masa, pečiva a zeleniny a na sušení potravin na jedné nebo vícero úrovních současně.
	PIZZA PROGRAM Optimální pro pečení pizzy a koláčů s větším obsahem vody. Pro pečení na jedné úrovni, když vyžadujete co nejrychleji upečené a co nejkřupavější pokrmy.
	INTENZIVNÍ PEČENÍ Tento způsob pečení dodává jídlu křupavou kůrku bez přidání tuku. Je to zdravá verze přípravy "fast food", s nižším obsahem kalorií. Vhodné je pro malé kusy masa, ryb, zeleniny a dopředu připravené mražené výrobky (hranolky, kuřecí medailonky).
	GRIL S HORKÝM VZDUCHEM Horký vzduch umožňuje větší proudění horkého vzduchu kolem připravovaného jídla. Díky čemuž se povrch jídla víc vysuší a v kombinaci s topným tělesem grilu získá intenzivnější barvu. Používá se pro rychlejší pečení masa a zeleniny.
	TURBO PEČENÍ Tento režim používejte tehdy, když chcete, aby bylo jídlo rovnoměrně křupavé ze všech stran. Funkce je vhodná také jako první krok vícekrokového pečení masa, protože umožňuje rychlé zhnědnutí povrchu v počáteční fázi a pomalé pečení ve druhé fázi. Maso bude šťavnaté a kůrka pěkně hnědá.
	VELKÝ GRIL Tento režim používejte na pečení plochých kusů ve velkém množství (např. toastu, obložených chlebíčků, klobás na grilování, řízků, ryb, špízů a pod.), dále na gratinování a dosažení křupavé kůrky. Celý povrch pod topným tělesem umístěným na stropě trouby je rovnoměrně vyhřívaný. Maximální povolená teplota je: 240 °C.
	HORNÍ A SPODNÍ OHŘEV Tento režim používejte na běžné pečení na jedné úrovni, dále na přípravu suflé a pečení při nízkých teplotách (pomalé pečení).
	JEMNÉ PEČENÍ Tento jemný režim se používá na řízené pomalé pečení jemných pokrmů (měkké kousky masa), dále na pečení koláčů s křupavým spodkem..
	HORNÍ A SPODNÍ OHŘEV S VENTILÁTOREM Používá se na rovnoměrné pečení jídla v troubě, na jedné výškové úrovni a dále na přípravu suflé.
	VELKÝ GRIL S VENTILÁTOREM Používá se na pečení drůbeže a větších kusů masa na grilu.

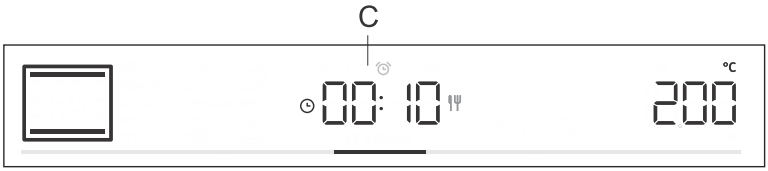
Pokračování tabulky z předchozí stránky

Symbol	Použití	
	VELKÝ GRIL A SPODNÍ OHŘEV Tento režim používejte na rychlejší pečení pokrmů na jedné úrovni a na pečení koláčů s křupavým povrchem.	
	GRIL SE SPODNÍM OHŘEVEM A VENTILÁTOREM Tento režim je vhodný pro optimální přípravu pekařských výrobků z kynutého těsta, všech druhů chleba a na zavařování.	
STEAM +	**INTENZIVNÍ PEČENÍ S PÁROU**	Doplněk ve formě páry povrch pokrmu lépe opeče a vytvoří větší křupavost. Vyšší obsah vlhkosti ve spotřebiči pomáhá snižovat povrchové vysychání sušenek a koláčů, čehož důsledkem jsou kypřejší, měkčí a jejich povrch je lesklejší. Díky páře se pokrm méně vysušuje. Funkce funguje v teplotním rozsahu nad 150 ° C.
STEAM +	**HORNÍ A SPODNÍ OHŘEV S VENTILÁTOREM A PÁROU**	
STEAM +	**VELKÝ GRIL S VENTILÁTOREM A PÁROU**	

Proces pečení spustíte zmáčknutím tlačítka **start | stop** . Na displeji se zobrazí zvolená nastavení.

ČASOVÉ FUNKCE

Otočením OVLADAČE vyberte nastavení funkce časovače.



Symbol	Popis	Použití
	Doba pečení	V tomto režimu určíte, jak dlouho trouba pojede.
	Alarm	Minutku lze použít nezávisle na provozu trouby. Po uplynutí nastaveného času se spotřebič nezapne nebo se automaticky vypne.
	Odložený start	Tento mód použijte, pokud chcete, aby se jídlo v troubě začalo péct s určitým časovým posunem. Zadejte trvání a požadovaný čas konce pečení. Spotřebič se automaticky spustí a skončí v požadovaný čas.

Nastavení doby pečení

V tomto režimu určíte, jak dlouho trouba pojede.

Na displeji se zobrazí symbol pro dobu trvání fungování. Požadovanou dobu pečení nastavíte otočením OVLADAČE. Nastavení potvrdíte stlačením OVLADAČE.

Pokud chcete spustit proces pečení, dotkněte se tlačítka **start | stop**.

Nastavení minutky

Minutku lze použít nezávisle na provozu trouby. Nejdelší doba, kterou lze nastavit je 24 hodin. Poslední minutu před vypršením nastaveného času se bude zbývající čas zobrazovat v sekundách.

Otáčením OVLADAČE zvolte symbol a výběr potvrďte. Otočte ovladačem a nastavte dobu trvání minutky. Nastavení potvrdíte stlačením OVLADAČE.

Nastavení odloženého startu

INFORMACE!
Když je nastavena funkce předehřívání, funkci odloženého startu nelze použít.

Tento mód použijte, pokud chcete, aby se jídlo v troubě začalo péct s určitým časovým posunem. Vložte do trouby jídlo, které chcete upéct, zvolte program a teplotu. Poté nastavte délku trvání programu a čas, kdy chcete, aby byl pokrm hotový.

Příklad:
Aktuální čas: 12.00
Doba pečení: 2 hodiny
Konec pečení: o 18.00

Na displeji se zobrazí symbol pro dobu trvání fungování. Zvolte nastavení a potvrďte jej stisknutím OVLADAČE (v našem případě je to 2:00). Nyní ještě jednou stiskněte OVLADAČ a otočením zvolte symbol . Potvrďte a vyberte čas, kdy chcete, aby byl pokrm připravený (v našem případě to je 18:00). Na displeji se zobrazí čas, kdy pečení skončí(18.00). Nastavení potvrdíte stlačením OVLADAČE.

Pokud chcete spustit proces pečení, dotkněte se tlačítka **start | stop**.

Během čekání na spuštění procesu pečení, trouba přejde do částečného stand-by režimu (jas displeje se ztlumí). Zvolené nastavení se zapne automaticky (v našem případě v 16:00). Po uplynutí nastaveného času se trouba vypne (v našem případě v 18:00).

INFORMACE!
Na displeji se střídavě zobrazuje konečný čas pečení a aktuální čas (hodiny).

Po uplynutí nastaveného času trouba automaticky přestane pracovat. Na displeji se zobrazí nápis **End**. Ozve se zvukový signál, který můžete vypnout stisknutím kteréhokoli tlačítka, nebo se po jedné minutě vypne sám.

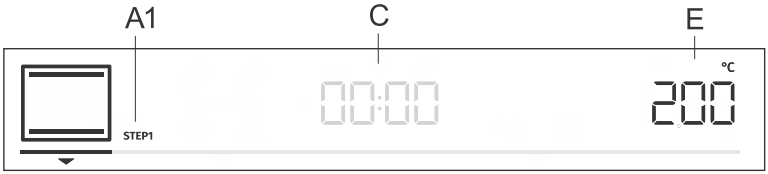
VAROVÁNÍ!
Funkce není vhodná pro potraviny, které vyžadují rychlé předehřátí trouby.

Potraviny, které se rychle kazí by neměli zůstávat v troubě příliš dlouho. Před použitím tohoto režimu se ujistěte, že na hodinách trouby je nastavený přesný čas.

INFORMACE!
Zvolenou funkci časovače můžete resetovat na 00.00 dlouhým stlačením OVLADAČE.

Krokový program

Tato funkce umožňuje nastavit pečení do dvou kroků (do jednoho procesu pečení spojíte dva po sobě následující kroky pečení).



A1 první krok pečení STEP1, (STEP2)
C délka programu / konec pečení (viz kapitolu Funkce časovače)
E teplota

Krok: STEP1
V režimu **pro bake** nastavte režim pečení a teplotu. Můžete také vybrat rychlé předehřívání. Můžete také vybrat rychlé předehřívání. Výběr můžete potvrdit zmáčknutím OVLADAČE.

INFORMACE!
V kroku STEP1 můžete nastavit pozdější zapnutí, v tom případě však není možné zvolit rychlé předehřívání.

Krok: STEP2
Dlouhým stisknutím tlačítka **pro bake** se na displeji zobrazí STEP2 (druhý krok přípravy jídel, první krok jste už nastavili). Nastavte režim pečení, teplotu a délku pečení. Výběr můžete potvrdit zmáčknutím OVLADAČE.

INFORMACE!
Parní režimy nelze nastavit v kroku STEP2.

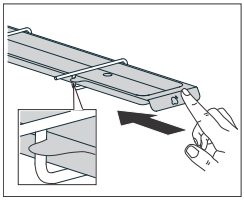
V případě potřeby je možné ještě před spuštěním krok STEP1 nebo STEP2 ještě změnit.
Stiskněte tlačítko **pro bake** a zvolte krok STEP1. Nyní můžete nastavení změnit. Totéž můžete provést i u kroku STEP2.
Pokud chcete režim kroků odstranit, podržte tlačítko **pro bake**.

Pokud chcete spustit proces pečení, dotkněte se tlačítka **start | stop**. Trouba nejdřív začne pracovat s nastaveními podle kroku STEP1. Když trouba dopeče, resp. po skončení kroku STEP1, se aktivuje ještě krok STEP2.

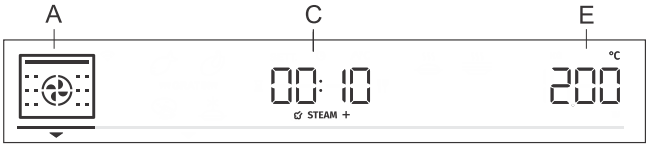
Doplnění páry během pečení

Přidáním páry se jídlo na povrchu lépe zapeče a bude křupavější.
Voda ze zásobníku kontrolovaně odkapává do nádoby umístěné vedle horních topných těles. Správné množství páry, které při procesu vzniká, lépe opéká povrch pokrmu, zlepšuje jeho křupavost a udržuje vnitřek pokrmu vláčný a nadýchaný. Režim s přídavkem páry, doporučujeme používat při pečení pekařských výrobků, jako je chléb, čerstvé housky, záviny, dorty a také při pečení malých kusů drůbeže a zeleniny.

Doplnění páry během pečení je možné použít u programů: , , . Na displeji se kromě režimu zobrazí také symbol STEAM +



1. Výběr funkce
Odpařovací nádobu vložte na pravou stranu pod strop trouby.
Dotkněte se tlačítka **pro bake** a nastavte:



A provozní režim
C trvání programu
E teplota

INFORMACE!
Funkce funguje v teplotním rozsahu 150 - 250 °C.

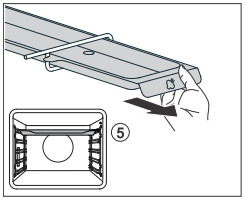
Předehřev nelze nastavit pro režimy s přidáním páry. Abyste dosáhli správného parního efektu, zapněte funkci, dokud je trouba ještě studená.

2. Zapnutí funkce a plnění nádržky na vodu
Proces pečení spustíte zmáčknutím tlačítka **start | stop** .
Na displeji se zobrazí nápis **Fill**. Naplňte zásobník na vodu (viz kapitolu Doplňování zásobníku na vodu níže), a poté stiskněte TLAČÍTKO pro potvrzení.

INFORMACE!
Při použití funkce můžete slyšet čerpadlo. Jedná se o normální provozní zvuky.

3. Vypnutí funkce, konec pečení a čištění zásobníku na vodu

Pokud po pečení zůstane v nádrži voda, zobrazí se na displeji, až trouba vychladne, text **UnFil** pro vyprázdnění nádržky s vodou.



Vytáhněte pokrm z trouby.

Pokud chcete vodu ze zásobníku ihned vyprázdnit, vyjměte odpařovací nádobu a vložte do do 5. úrovně univerzální hluboký plech. Otočte OVLADAČEM a vyberte **YES**. Začne proces vyprazdňování zásobníku vody. Když je proces dokončen, vyjměte z trouby plech s vodou a troubu otřete.

Pokud chcete postup vyprazdňování nádržky provést později, zvolíte **No** (viz kapitola Volba základních nastavení).

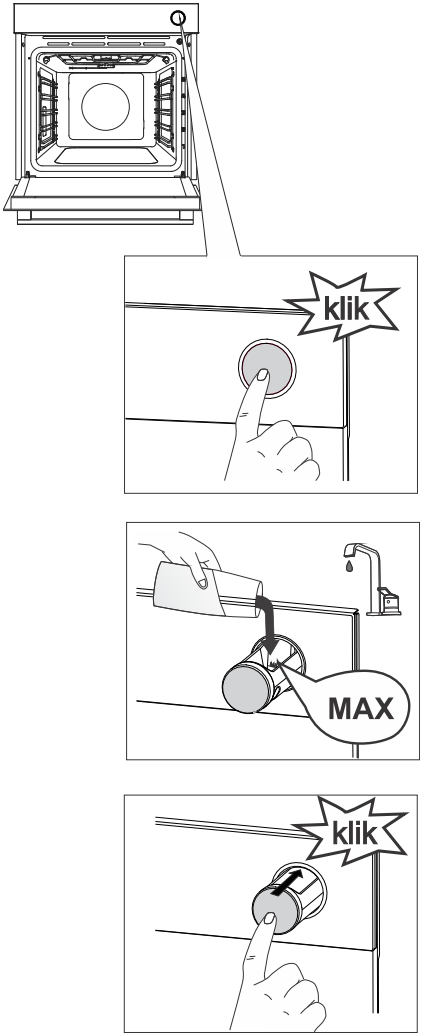
INFORMACE!
Pokud po zobrazení textu **UnFil** nezvolíte **YES**, objeví se tento text na displeji při příštím použití trouby.

Odpařovací nádoba se může při zahřívání v troubě deformovat, ale to nemá vliv na její použití.

Plnění zásobníku na vodu

Zásobník na vodu umožňuje nezávislý přívod vody do trouby. Objem zásobníku je přibližně 1,3 dl.

Zásobník vždy naplňte čistou vodou z vodovodní sítě nebo balenou vodou neobsahující další příměsi. Voda, kterou nalijete do zásobníku, musí mít pokojovou teplotu, tedy přibližně 20 °C (+/– 10 °C).



1 Zásobník na vodu vytáhněte z krytu stisknutím tlačítka. Když stisknete tlačítko, zásobník vyskočí.

INFORMACE!
Zásobník ze spotřebiče nejde vytáhnout.

2 Vodu nalijte až po označení **MAX** na zásobníku (stačí na celý proces pečení).

3 Zásobník zasuňte zpět do krytu až do konečné pozice (uslyšíte krátké cvaknutí).

VAROVÁNÍ!
Pokud při nalévání vody do zásobníku nerespektujete označení MAX a nalijete do něj tudíž příliš vody, může se přebytečná voda , skrz škvírku mezi víkem zásobníku a zásobníkem vylít na zem.

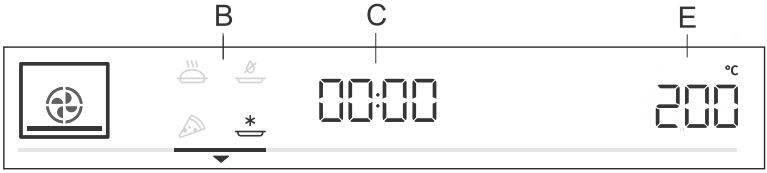
Nepoužívejte destilovanou vodu, vodu z vodovodu s vysokým obsahem chlóru ani jiné tekutiny. Používejte výhradně čerstvou vodu z vodovodu, měkčenou vodu či neperlivou minerální vodu.

auto bake AUTOMATICKÝ REŽIM (auto bake)

V tomto režimu si můžete vybrat mezi speciálními režimy pečení nebo automatickými programy (přednastavené programy pro vybraná jídla).

Speciální režimy pečení

Dotkněte se tlačítka **auto bake** a nastavte:



B speciální provozní režim
C doba programu (viz kapitolu Funkce časovače)
E teplota

Otočte OVLADAČEM a vyberte nastavení. Zobrazí se přednastavené hodnoty. Teplotu a dobu programu můžete změnit.

Symbol	Použití
	PEČENÍ MRAŽENÝCH POTRAVIN [1] Tento režim umožňuje upéct mražené jídlo za kratší dobu a bez nutného předehřívání. Optimální je pro dopředu připravené mražené výrobky (pekařské výrobky, croissanty, lasagne, hranolky, kuřecí medailónky), maso a zeleninu.
	PIZZA PROGRAM [1] Optimální pro pečení pizzy a koláčů s větším obsahem vody. Pro pečení na jedné úrovni, když vyžadujete co nejrychleji upečené a co nejkřupavější pokrmy.
	POMALÉ PEČENÍ [2] Pro jemné, pomalé a rovnoměrné pečení masa, ryb a pečiva na jedné úrovni. Takový způsob pečení uchová větší podíl vody v masu, díky čemuž maso zůstane šťavnatější a měkčí a pečivo se rovnoměrně upeče/zezlátne. Používá se při rozptylu teplot od 140 °C do 220 °C.
	AIR FRY [1] Tento způsob pečení dodává jídlu křupavou kůrku bez přidání tuku. Je to zdravá verze přípravy "fast food", s nižším obsahem kalorií. Vhodné je pro malé kusy masa, ryb, zeleniny a dopředu připravené mražené výrobky (hranolky, kuřecí medailonky).

[1] *U těchto programů je možné použít gratinovací funkci (viz kapitola Začátek pečení).*

[2] *Používá se pro stanovení třídy energetické účinnosti podle normy EN 60350-1.*

Hrychlé předehřátí

Některá jídla v režimu auto bake mají také funkci předehřívání. Nápis je zcela osvětlený. Po dosažení nastavené teploty se proces předehřívání zastaví a zazní zvukový signál. Na displeji se zobrazí **door**. Otevřete dvířka a vložte jídlo. Program pak automaticky pokračuje v procesu pečení s vybranými nastaveními.

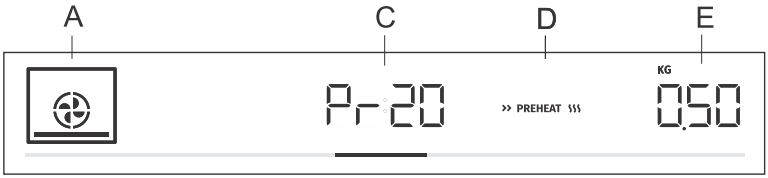
INFORMACE!
Když je nastavená funkce rychlé předehřívání, funkci odloženého startu nelze použít.

Automatické programy

V automatickém režimu (auto bake) si můžete vybrat z několika automatizovaných programů (v závislosti na požadovaném pokrmu, zařízení navrhne optimální režim pečení, teplotu a dobu přípravy).

Dlouhým stlačením tlačítka (auto bake) se na displeji zobrazí automatické programy (viz tabulka). Pokud je to možné, tak nastavte také hmotnost pokrmu.
Zvolené nastavení potvrďte stlačením OVLADAČE. Pokud chcete spustit proces pečení, dotkněte se tlačítka **start | stop**. Na displeji se zobrazí přednastavené hodnoty.

INFORMACE!
V případě, že je spotřebič připojen k síti (viz kapitola Připojení k internetu přes Wi-Fi), dlouhým stisknutím tlačítka **(auto bake)** se aktivuje možnost dálkového ovládání trouby. V takovém případě se k receptům dostanete tak, že jednou stisknete tlačítko **on I off**.



A systémy pečení
C kód automatického programu/doba programu
D Rychlé předehřívání
E vybrané množství

kód	Název programu	vybavení	Stupeň	Předehřívání	Otáčení
Pr01	**strojkové cukroví**	mělký plech na pečení	3	ano	ne
Pr02	**koláčky**	mělký plech na pečení	3	ano	ne
Pr03	**Piškotové těsto**	forma na pečení na roštu	2	ano	ne
Pr04	**pečivo z kynutého těsta**	mělký plech na pečení	2	ano	ne
Pr05	**koláč z listového těsta**	mělký plech na pečení	2	ano	ne
Pr06	**jablečný koláč**	forma na pečení na roštu	2	ne	ne
Pr07	**jablečný závin**	mělký plech na pečení	2	ne	ne
Pr08	**čokoládové suflé**	forma na pečení na roštu	3	ano	ne
Pr09	**kynutí těsta**	mělký plech na pečení	2	ne	ne
Pr10	**chléb**	mělký plech na pečení	2	ne	ne
Pr11	**Vepřová pečeně**	menší plech na pečení na roštu	2	ne	ne
Pr12	**pečené hovězí maso**	menší plech na pečení na roštu	2	ne	ne
Pr13	**drůbež- celá**	rošt s plechem na zachytávání tuku	2	ne	po 2/3 doby pečení

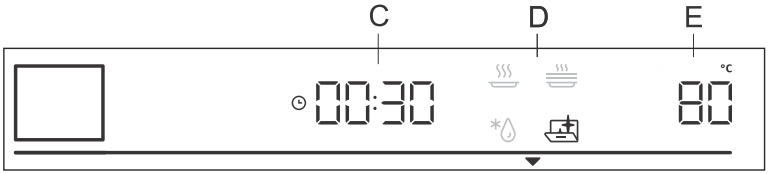
Pokračování tabulky z předchozí stránky

kód	Název programu	vybavení	Stupeň	Předehřívání	Otáčení
Pr14	**drůbež - menší kusy**	rošt s plechem na zachytávání tuku	3	ne	po 2/3 doby pečení
Pr15	**masový závitek**	forma na pečení na roštu	2	ne	ne
Pr16	**pečený hovězí steak**	rošt s plechem na zachytávání tuku	4	ne	po 2/3 doby pečení
Pr17	**maso - pomalu pečené**	menší plech na pečení na roštu	2	ano	ne
Pr18	**pečená ryba**	rošt s plechem na zachytávání tuku	4	ne	po 2/3 doby pečení
Pr19	**pečené brambory-plátky (měsíčky)**	univerzální hluboký plech na pečení	3	ne	ne
Pr20	**zeleninové suflé**	forma na pečení na roštu	2	ne	ne
Pr21	**lasagne**	forma na pečení na roštu	2	ne	ne
Pr22	**pizza**	mělký plech na pečení	1	ano	ne

INFORMACE!
U zvolených automatických programů je možno použít funkci gratin (viz kapitolu:Zahájení provozu).

extra bake VÝBĚR DOPLŇKOVÝCH FUNKCÍ (extra bake)

Delším dotykem tlačítka **extra bake** se na displeji zobrazí doplňkové funkce s přednastavenými hodnotami.



C doba provozu
D program
E přednastavená teplota

Otočte OVLADAČEM a vyberte program. Zobrazí se přednastavené hodnoty. Některé programy umožňují nastavit teplotu a dobu pečení.

INFORMACE!
Otáčením OVLADAČE můžete přepínat různé programy. Každé nastavení můžete potvrdit stlačením OVLADAČE.

P **Pyrolýza**
Funkce umožňuje automatické čištění trouby pomocí vysoké teploty, což vede k tomu, že zbytky tuků a jiných nečistot shoří a zpopelní se.

Rozmrazování
Používá se na pomalé rozmrazování mražených potravin (dortů, koláčů, pečiva, chleba, housek a hluboko zmraženého ovoce).
V polovině rozmrazování by měly být kusy otočeny, zamíchány a odděleny od sebe, když byly zmražený do většího kusu.

Ohřívání
Používá se na udržení teploty už připravených pokrmů. Můžete nastavit teplotu a čas začátku a konce ohřívání.

Ohřívání talířů
Používá se k ohřevu nádobí (talířů, hrnků) před podáváním jídla, aby se udrželo déle teplé. Můžete nastavit teplotu a čas začátku a konce ohřívání.

Zamykání tlačítek

Pro zapnutí dětské pojistky podržte (5 sekund) tlačítko světla . Na displeji se zobrazí **Loc**. Po opětovném dlouhém dotyku na tlačítko světla se pojistka vypne.

- Pokud je dětská pojistka aktivována bez využití funkce časovače (jsou zobrazeny pouze hodiny), potom trouba nebude pracovat.

- Pokud je dětská pojistka aktivována po nastavení funkce časovače, pak bude trouba pracovat normálně; avšak nebude možné změnit nastavení.
- Během zapnuté dětské pojistky nemůžete měnit režimy pečení ani dodatečné funkce. Vypnout je možné pouze pečení.
- Dětská pojistka zůstane aktivní po vypnutí trouby. Pro volbu nového režimu musíte nejprve deaktivovat dětskou pojistku.

Začátek pečení

Proces pečení spustíte zmáčknutím tlačítka **start | stop**.
Skutečná teplota se zobrazuje střídavě s nastavenou teplotou, až dokud se poprvé nedosáhne nastavené teploty. Symbol teploty nejdřív bliká, ale po dosažení požadované teploty zhasne.

INFORMACE!
Pokud není nastavena žádná časová funkce, zobrazí se na displeji doba trvání pečení. Když trouba dosáhne nastavené teploty, ozve se krátký zvukový signál.

▾▾▾ GRATIN ▾▾▾

Dodatečné gratinování
Funkci je možné spustit až po 10 minutách pečení (na displeji se zobrazí symbol ▾▾▾ GRATIN ▾▾▾ .
Stisknutím OVLADAČE vstoupíte do nastavení. Otočte OVLADAČEM na ▾▾▾ GRATIN ▾▾▾ a výběr potvrďte. Opět otočte OVLADAČEM a vyberte osvětlený nápis. Potvrdíte výběr. Od té chvíle je funkce aktivní. Na displeji se zobrazí doba pečení 10 minut (10:00).
Chcete-li změnit dobu trvání, stiskněte dvakrát OVLADAČ a otočením upravte čas (max. 30 min). Potvrdíte výběr.
Funkce se používá v poslední fázi, když nahoru na připravované jídlo přidáme polevu/posypku nebo chceme povrch ještě zapéct. Během gratinování se na připravovaném jídle vytvoří křupavá zlatožlutá kůrka, která ho ochrání před vysušením a zároveň mu dodá hezčí vzhled a lepší chuť.

INFORMACE!
Funkci můžete vypnout i během samotného pečení. Otočte OVLADAČ do pozice ▾▾▾ GRATIN ▾▾▾ Vyberte částečně osvětlený text a potvrďte jej stisknutím OVLADAČE.

Konec fungování a vypnutí trouby.

Provoz pozastavíte zmáčknutím tlačítka **start | stop**. Na displeji se zobrazí **End** a zazní zvukový signál. Po třech minutách se na displeji zobrazí aktuální čas.

INFORMACE!
Když je pečení ukončeno, přeruší se a vymažou všechna nastavení času na hodinách, kromě nastavení minutky. Na hodinách se zobrazí denní čas. Chladící ventilátor bude ještě chvíli pracovat.

Po dokončení používání trouby se může v liště nebo v zářezu pro sbírání kondenzátu (pod dvířky) nashromáždit voda. Lištu otřete houbičkou nebo hadříkem.

VÝBĚR OBECNÝCH NASTAVENÍ

Dlouhým zmáčknutím tlačítka **extra bake** se na displeji na několik sekund zobrazí **SEtt**, a pak se zobrazí nabídky všeobecných nastavení.

INFORMACE!
Selaa asetuksia kiertämällä NUPPIA. Vahvista jokainen asetus painamalla NUPPIA tai **start | stop**-näppäintä.

Zobrazení hodin
Otáčením OVLADAČE nastavte denní čas. Na displeji se zobrazí nápis **CLoc**. Po potvrzení si můžete vybrat zobrazování času ve 12 nebo 24 hodinovém formátu. Potvrďte a potom nastavte ještě denní čas. Nejdřív nastavte a potvrďte minuty, pak nastavte a potvrďte ještě hodiny.

Hlasitost zvukového signálu
Můžete si vybrat ze tří různých úrovní hlasitosti pípání. Otočením OVLADAČE vyberte nastavení **VoL** Potvrďte výběr a pak nastavte hlasitost. K dispozici jsou čtyři úrovně hlasitosti (žádná čárka – vypnutý zvuk OFF, jedna, dvě nebo tři čárky).

Jas displeje
Můžete si vybrat ze tří různých úrovní osvětlení displeje. Otočením OVLADAČE vyberte nastavení **brht** Potvrďte výběr a pak nastavte nižší nebo vyšší intenzitu. K dispozici jsou tři úrovně osvětlení (jedna, dvě nebo tři čárky).

Displej - noční režim
Táto funkce v noci (mezi 20.00 a 6.00) automaticky ztlumí osvětlení - z vyšší intenzity na nižší. Vyberte nastavení **nGht**. Otočením OVLADAČE vyberte možnost zapnout On nebo vypnout OFF.

Pohotovostní režim
Tato funkce zapíná nebo vypíná zobrazení denního času. Vyberte nastavení **hidE**. Otočením OVLADAČE vyberte možnost On (zapnout) nebo OFF (vypnout).

Automatické předehřívání
Tato funkce umožňuje automaticky přidat rychlé předehřívání k těm režimům pečení, které to umožňují.
Otočením OVLADAČE vyberte nastavení **Auto**. Zvolte zapnutí On nebo vypnutí OFF.

Sabbath
Funkce Sabbath umožňuje, aby jídlo zůstalo v troubě teplé, aniž by se trouba musela zapnout nebo vypnout.
Otáčením OVLADAČE zvolte nastavení **SAbb**. Zvolte zapnutí On nebo OFF.
Nastavte délku trvání (od 24 do 72 hodin) a teplotu. Každý výběr můžete potvrdit stlačením OVLADAČE.
Pokud chcete, aby světlo v troubě celou tuto dobu svítilo, zapněte jej dotknutím se symbolu .
Dotykem tlačítka **start | stop** se začne odpočítávat čas. Na displeji se zobrazí nápis **SAbb**.
Všechny zvuky a provoz jsou vypnuty kromě tlačítka **on | off**.

INFORMACE!
V případě výpadku elektrické energie se režim Shabbat zruší a trouba se vrátí zpět do počátečního stavu.

Wi-Fi (v závislosti na modelu)
Je funkce, která zapne nebo vypne spotřebič od připojení k Wi-Fi. Vyberte nastavení **Conn**. Otočením OVLADAČE vyberte možnost On (zapnout) nebo OFF (vypnout).

Tovární nastavení
Tato funkce umožňuje obnovit tovární nastavení zařízení. Na displeji se zobrazí nápis **FAct**. Otočením OVLADAČE zvolte rES. Pro potvrzení držte tlačítko **start I stop** až do konce animace.

Tvrdost vody
Otočením OVLADAČE můžete vybírat z pěti úrovní tvrdosti vody. Výchozí nastavení je úroveň 5.

Whr 1 značí nejméně tvrdou vodu.
Whr 5 značí nejtvrdší vodu.

Vyprazdňování nádržky na vodu
Funkce umožňuje vyprázdnit nádržku na vodu po dokončení pečení, v případě, že jste v průběhu pečení použili doplňování páry. Na displeji se zobrazí **UnFil**. Otočením OVLADAČE se zobrazí No pro odchod z nastavení.
Pokud chcete vyprázdnit vodu z nádržky, vyndejte nejprve jídlo z trouby. Vyjměte odpařovací nádobu a na 5. úroveň vložte univerzální hluboký plech. Na displeji zvolte a potvrďte YES. Začne proces vyprazdňování zásobníku vody. Když je proces dokončen, vyjměte z trouby plech s vodou a troubu otřete.

Odstraňování vodního kamene
Funkci pro odstraňování vodního kamene můžete aktivovat sami nebo vám ji po určitém počtu cyklů parní funkce navrhne sama trouba (na displeji se zobrazí **dEcL**).
Otočením OVLADAČE vyberte YES, pokud chcete funkci zapnout nebo OFF, pokud ji chcete vypnout (viz kapitola Čištění parního systému).

VAROVÁNÍ!
Po výpadku elektrické energie nebo vypnutí spotřebiče se nastavení dalších funkcí uchová ještě několik minut. Po této době se všechna nastavení, kromě zvukového signálu a jasu, vrátí na výchozí hodnoty.

Připojení k internetu (Wi-Fi)

Trouba je vybavena modulem pro bezdrátové spojení se sítí Wi-Fi , které umožňuje propojení spotřebiče a mobilního zařízení, např. chytrého telefonu nebo tabletu. Propojení umožňuje kontrolu trouby na dálku a dálkové ovládání některých jejích funkcí. Na mobilním zařízení musíte mít nainstalovanou aplikaci **Connectlife** a zaregistrovaný uživatelský účet (viz kapitola Propojení spotřebiče s mobilním zařízením).

VAROVÁNÍ!
Dálkové ovládání spotřebiče přes mobilní zařízení nemůže nahradit osobní kontrolu procesu pečení v troubě. Vždy pravidelně a osobně kontrolujte skutečný proces pečení uvnitř trouby.

Propojení spotřebiče s mobilním zařízením

Aplikace **Connectlife** je k dispozici na distribučních místech "Apple App Store" a "Google Play Store".

INFORMACE!
Pro dodatečnou pomoc a informace navštivte webové stránky **www.connectlife.io** pro další informace, funkčnost a podporu pak webové stránky **www.connectlife.io/getstarted**.

1. Stáhněte si aplikaci Connectlife na vaše mobilní zařízení a spusťte aplikaci.
2. Zvolte „Začátek používání“ a postupujte dle pokynů při registraci účtu. Pokud účet už máte, zvolte „Přihlášení“ a nejprve se přihlaste.
3. Na troubě musí být povolen a být k ní připojen Wi-Fi modul (viz kapitola Nastavení Wi-Fi modulu).
4. V aplikaci běžte na „Spotřebiče“ a zvolte „Přidat spotřebič“ nebo tlačítko „+“.
5. Postupujte podle pokynů v aplikaci a začněte s pečením.

Nastavení Wi-Fi modulu

INFORMACE!
Pokud toto nastavení není k dispozici, není vaše trouba vybavena Wi-Fi modulem a nepodporuje připojení k internetu.

Pokud je Wi-Fi modul povolen a nastavení připojení je úspěšně provedené a spárované, je možné troubu kontrolovat a ovládat pomocí mobilního zařízení a aplikace Connectlife.

Dlouhým zmáčknutím tlačítka **extra bake** se na displeji na několik sekund zobrazí **SEtt**, a pak se zobrazí nabídky všeobecných nastavení.

INFORMACE!
Otáčením OVLADAČE můžete přepínat různá nastavení. Každé nastavení můžete potvrdit stlačením OVLADAČE.

1. Zapnutí a vypnutí Wi-Fi modulu
Funkce zapne nebo vypne fungování spotřebiče s připojením k Wi-Fi. Nachází se pod označením **Conn**. Stisknutím OVLADAČE se na displeji zobrazí WF. Volbu znovu potvrďte stlačením OVLADAČE.

Otočením OVLADAČE vyberte možnost zapnout On a výběr potvrďte. Wi-Fi symbol bliká, resp. svítí.

Chcete-li připojení vypnout a vrátit se do předchozí nabídky, zvolte OFF.

2. Nastavení připojení Wi-Fi modulu
Pro nastavení spojení mezi Wi-Fi modulem a lokální sítí v nabídce **Conn** zvolte nastavení **SEt**. Otočte OVLADAČEM a výběr potvrďte. Symbol Wi-Fi bliká v plné intenzitě.

Opětovným stisknutím OVLADAČE se na displeji se zobrazí **CSEt**.. Otočte OVLADAČEM a vyberte On. Potvrďte výběr.
Zařízení vytvoří místní přístupový bod, který lze použít ke konfiguraci parametrů pro přístup k síti prostřednictvím aplikace **Connectlife**(postupujte podle pokynů v aplikaci).

INFORMACE!
Nastavení začne být viditelné, až bude schválen Wi-Fi modul a vytvořeno spojení s přenosným zařízením.

3. Spojení mobilního zařízení a trouby prostřednictvím serveru
V nabídce **Conn** vyberte nastavení **Par** a výběr můžete potvrdit zmáčknutím OVLADAČE.

Chcete-li připojit další mobilní zařízení, otočte OVLADAČ a vyberte nastavení **PAIr**. Výběr potvrďte stisknutím OVLADAČE, aby se trouba připojila k vašemu mobilnímu zařízení, což vám umožní mít přehled o provozu trouby (monitorování).

Pokud zvolíte nastavení **UPA** se přístup k troubě a spojení se serverem.

(Chcete-li pokračovat v procesu, postupujte podle pokynů v aplikaci **Connectlife**).).

4. Spravování dálkového ovládání trouby
Je-li Wi-Fi modul schválen a nastavení připojení a spárování proběhlo úspěšně, je možné troubu ovládat a kontrolovat pomocí mobilního zařízení a aplikace **Connectlife**.

V nabídce **Conn** vyberte nastavení **rEn** a výběr můžete potvrdit zmáčknutím OVLADAČE.

V nabídce **rEEn** otočte OVLADAČEM a vyberte nastavení On, abyste povolili dálkové ovládání trouby a výběr potvrďte stisknutím **start | stop**. Současně se na ovládací jednotce rozsvítí symbol **REMOTE**, který signalizuje možnost dálkového ovládání prostřednictvím aplikace **Connectlife**.
.Chcete-li vypnout dálkové ovládání, vyberte v nabídce **rEEn** možnost OFF a potvrďte výběr.

INFORMACE!
Pro přístup do nabídky správy dálkového ovládání lze použít i zkratku. Když je modul Wi-Fi aktivován a nastavení připojení bylo úspěšně provedeno a sladěno, dlouhým stisknutím tlačítka **auto bake** se aktivuje výběr dálkového ovládání trouby **rEEn**.

INFORMACE!
Některé funkce při vzdáleném přístupu nejsou z bezpečnostních důvodů k dispozici.

- Pokud je trouba v pohotovostním režimu a otevřete dvířka trouby, je třeba zopakovat volbu dálkového ovládání.
- Pokud během pečení otevřete dvířka, možnost dálkového ovládání trouby se vypne.
- Jakákoliv aktivita uživatele na ovládací jednotce automaticky vypne možnost dálkového ovládání trouby.
- Vypnutí trouby je jediná možnost, která je povolena bez ohledu na to, zda je dálkové ovládání povoleno či nikoliv.

VAROVÁNÍ!
Vždy zajistěte, aby byla trouba používána správně a v souladu s pokyny, zejména když používáte dálkové ovládání. Nezapínejte troubu pomocí vzdáleného přístupu, pokud si nejste jisti, co přesně se v troubě nachází.

Wi-Fi status	Wi-Fi symbol na obrazovce
Wi-Fi není povoleno.	Symbol Wi-Fi se na displeji nezobrazuje.
Wi-Fi je povoleno, spojení se vytváří přes server.	Ikonka Wi-Fi svítí poloviční intenzitou a bliká.
Wi-Fi je povoleno, je ve stavu nastavování nebo vytváření spojení.	Symbol Wi-Fi svítí plnou intenzitou a bliká.
Wi-Fi je povoleno, není spojení se serverem.	Symbol Wi-Fi svítí poloviční intenzitou.
Wi-Fi je povoleno, spojení se serverem je úspěšné.	Symbol Wi-Fi svítí v plné intenzitě.
Dálkové ovládání trouby není povoleno.	Symbol REMOTE na displeji nesvítí.
Dálkové ovládání trouby je povoleno.	REMOTE na displeji svítí v plné intenzitě.

Obecné rady k pečení

- Během pečení z trouby odstraňte všechno nepotřebné příslušenství.
- Používejte příslušenství z materiálů odolných vůči vysokým teplotám a proti rozbití (přiložené plechy, smaltované nádobí, nádoby z varného skla). Světlé materiály (nerezová ocel nebo hliník) odrážejí teplo, a proto se v nich potraviny hůře tepelně zpracovávají.
- Plechy vždy vkládejte až do konce vodicích lišt. Když pečete na roštu, pokládejte pokrmy vždy do jeho prostředku.
- Pro co nejlepší přípravu potravin doporučujeme, abyste dodržovali pokyny uvedené v tabulce pro přípravu jídel. Zvolte nižší uvedenou teplotu a nejkratší uvedenou dobu pečení, a poté výsledek zkontrolujte a po dopečení dle potřeby změňte nastavení.
- Pokud to není nutné, neotvírejte během pečení dvířka.
- Neumisťujte plechy přímo na dno trouby.
- Během fungování spotřebiče nepoužívejte univerzální hluboký plech pro pečení na 1. úrovni trouby.
- Nezakrývejte dno trouby ani rošt alobalem.
- U delších programů pečení můžete troubu vypnout zhruba 10 minut před koncem doby pečení a využít akumulované teplo.
- Formy na pečení vždy pokládejte na pečicí rošt.
- Pokud pečete na několika úrovních zároveň, vložte univerzální hluboký plech na nižší úroveň.
- U receptů ze starších kuchařských knih použijte program spodního i horního ohřevu (klasika) a o 10 °C nižší teplotu, než je uvedená v receptu.
- Pokud použijete pečicí papír, musí být odolný vůči vysokým teplotám. Vždy ho ustřihněte tak, aby byl velký tak akorát. Jeho použití zabraňuje připékání jídla na plech a pokrm se díky němu z plechu snáze odstraňuje.
- Při pečení větších kusů masa nebo pečiva s vyšším obsahem vody v troubě vznikne větší množství páry, která může na dvířkách trouby zkondenzovat. To je normální jev, který nemá vliv na fungování spotřebiče. Po dopečení otřete dvířka a sklo dvířek dosucha.
- Když pečete přímo na pečícím roštu, vložte o úroveň níže univerzální hluboký plech jako odkapávací nádobu.

Rychlé předehřívání trouby: Troubu předehřívejte, pouze je-li to uvedeno v receptu nebo v tabulce tohoto návodu k použití. Pokud používáte předehřívání, nevkládejte pokrm do trouby, dokud není trouba zcela rozehřátá, leda že by tak stálo ve vašem receptu. Teplota má na konečný výsledek velký vliv. Předehřátí se doporučuje u jemného masa (filé) a u kváskového či piškotového těsta, kterým stačí kratší doba pečení. Při zahřívání prázdné trouby se spotřebuje velké množství energie, proto vám doporučujeme, abyste – pokud je to jen trochu možné – připravovali více pokrmů za sebou nebo najednou.

Pomalé pečení: Umožňuje kontrolovanou přípravu pokrmů při nižších teplotách. Šťáva z masa se rovnoměrně rozlije a maso zůstane šťavnaté a jemné. Je vhodná pro jemné kousky masa bez kosti. Maso předem na vysokou teplotu ze všech stran důkladně opečte na pánvi.

Tabulka pečení

POZNÁMKA: Pokrmy, které vyžadují zcela předehřátou troubu, jsou v tabulce označeny jednou hvězdičkou * . Pokrmy, u kterých stačí 5minutové předehřátí trouby, pak dvěma hvězdičkami ** . V tomto případě nepoužívejte program rychlého předehřátí.

Pokrm			°C	min
PEČIVO A MOUČNÍKY				
koláče ve formách				
Piškotové těsto	3		200-220	60-70
koláč s náplní	2		180	60-70
mramorový koláč	2		170-180	50-60
koláč z kynutého těsta, bábovka	2		170-180	45-55
otevřený koláč, ovocný košíček	3		170-180	35-45
brownies	2		170-180	30-35
koláč z litého těsta				
štrůdl	2		180-190	60-70
štrůdl, mražený	2		200-210	34-45
piškotová roláda	3		170-180*	13-18
buchty	2		180-190	30-40
cukroví				
koláčky	3		160 *	25-35
koláčky, 2 úrovně	2, 4		155-165 *	30-40
pečivo z kynutého těsta	2		180 *	17-22
pečivo z kynutého těsta, 2 úrovně	2, 4		160 *	18-25
koláč z listového těsta	3		200-220	30-45
koláč z listového těsta, 2 úrovně	2, 4		170 *	25-30
piškoty				
strojkové cukroví	3		150 *	30-40
strojkové cukroví, 2 úrovně	2, 4		150 *	30-40
strojkové cukroví, 3 úrovně	1, 3, 5		145 *	40-50
piškoty	3		160-180	40-50
piškoty, 2 úrovně	2, 4		150-160 *	20-25
pusinky	3		80-100 *	120-150
pusinky, 2 úrovně	2, 4		80-100 *	120-150

Pokračování tabulky z předchozí stránky

Pokrm			°C	min
makronky	3		130-140 *	15-20
makronky, 2 úrovně	2, 4		130-140 *	15-20
chléb				
kynutí těsta	2		40-45	30-45
chléb na plechu	2	STEAM +	190-200	40-55
chléb na plechu, 2 úrovně	2, 4		190-200 *	40-55
chléb ve formě	3		190-200	30-45
chléb ve formě, 2 úrovně	2, 4		200-210	30-45
placatý chléb (focaccia)	2		270	15-25
čerstvé housky	3		180-200	20-30
čerstvé housky, 2 úrovně	2, 4		200-210 *	15-20
opečený chléb	5		240	4-6
zapečené chlebíčky	5		240	3-5
pizza a další pokrmy				
pizza	1		300 *	4-10
pizza, 2 úrovně	2, 4		210-220 *	25-30
mražená pizza	2		200-220	10-20
mražená pizza, 2 úrovně	2, 4		200-220	10-25
slaný koláč, quiche	2		190-200	50-60
burek	2		180-190	40-50
MASO				
hovězí a telecí				
hovězí pečínka (hřbet, zadní), 1,5 kg	2		160-170	130-160
dušené hovězí, 1,5 kg	2		200-210	90-120
plicní pečeně, středně pečená, 1 kg	2		170-190 *	40-60
hovězí pečeně, pomalu pečená	2		120-140 *	250-300
hovězí řízky, dobře propečené, 4 cm tloušťky	4		220-230	25-30
burgery, 3 cm tloušťky	4		220-230	25-35
telecí pečeně 1,5 kg	2		160-170	120-150

Pokračování tabulky z předchozí stránky

Pokrm			°C	min
vepřové				
vepřová pečeně, hřbet, 1,5 kg	3		200-220	100-200
vepřová pečeně, plec, 1,5 kg	3		180-190	90-120
vepřová panenka, 400 g	2		80-100 *	80-100
vepřová pečeně, pomalu pečená	2		100-120 *	200-230
vepřová žebra, pomalu pečená	2		120-140 *	210-240
vepřové kotlety, 3 cm tloušťky	4		220-230	20-25
drůbež				
drůbež, 1,2 – 2,0 kg	2	STEAM +	200-220	60-80
drůbež s nádivkou, 1,5 kg	2		170-180	70-90
drůbež, prsa	2		170-180	45-60
kuřecí stehna	3	STEAM +	210-220	25-40
kuřecí křidýlka	4		210-220	25-40
drůbeží prsa, pomalé pečení	3		100-120 *	60-90
pokrmy z masa				
masový závitek, 1 kg	2		170-180	60-70
klobásky na gril, bavorská klobáska	4		230 **	8-15
RYBY A MOŘSKÉ PLODY				
celá ryba, 350 kg	4	STEAM +	230-240	12-20
rybí filé, 1 cm tloušťka	4		220-230	8-12
rybí řízek, 2 cm tloušťka	4		220-230	10-15
hřebenatky svatojakubské	4		230 *	5-10
garnáty	4		230 *	3-10
ZELENINA				
pečené brambory, americké brambory	3	STEAM +	210-220 *	30-40
pečené brambory, nakrájené na půlky	3	STEAM +	200-210 *	40-50
nadívané brambory	3		190-200	30-40

Pokračování tabulky z předchozí stránky

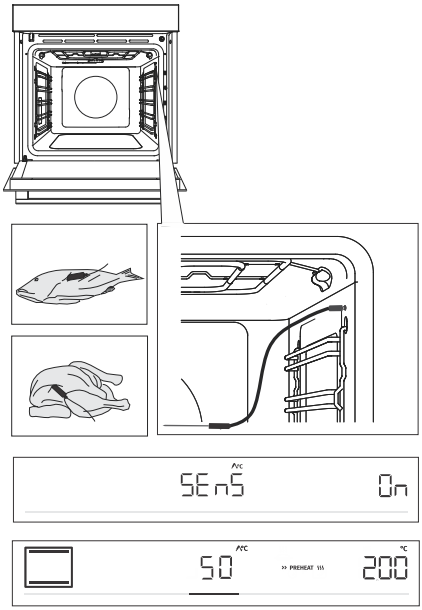
Pokrm			°C	min
hranolky, domácí	4		210-220 *	20-30
zeleninová směs, křížaly	3	STEAM +	190-200	30-40
plněná zelenina	3		190-200	30-40
KLASICKÉ PRODUKTY - MRAŽENÉ				
hranolky	3		210-220	20-25
hranolky, 2 úrovně	2, 4		190-210	30-40
kuřecí medailonky	4		210-220 *	12-17
Rybí prsty	2		210-220	15-20
lasagne, 400 g	2		200-210	30-40
kousky zeleniny	2		190-200	20-30
croissanty	3		170-180	18-23
NÁKYPY, SUFLÉ A GRATINOVANÉ POKRMY				
bramborová musaka	2		180-190	35-45
lasagne	2		180-190	35-45
sladký nákyp	2		160-180	40-60
sladké suflé	2		160-180 *	35-45
gratinované pokrmy	3		170-190	30-45
Plněny tortilly, enchiladas	2		180-200	20-35
grilovací sýr	4		240 **	6-9
OSTATNÍ				
zavařování	2		180	30
sterilizace	3		125	30
vaření ve vodní lázni	2		150-170 *	/
ohřívání jídel	3		60-95	/
ohřívání servisu	2		75	15

Pečení s teplotní sondou (∧BAKESENSOR)

(V závislosti na modelu)

Teplotní sonda umožňuje přesné sledování teploty uprostřed pokrmu během pečení.

VAROVÁNÍ!
Teplotní sonda nesmí být v bezprostřední blízkosti topných těles.



1 Kovový hrot sondy zabodněte do nejtlustší části pokrmu.

2 Zasuňte zástrčku sondy do zásuvky, která se nachází v pravém horním rohu trouby (viz obrázek). Na displeji se zobrazí **SEnS**. Pokud chcete funkci zapnout, otočte OVLÁDAČ a zvolte možnost On. To samé udělejte pro vypnutí funkce. Na displeji vyberte OFF.

POZNÁMKA: Chcete-li vstoupit do nabídky **SEnS**, musíte nejprve přerušit probíhající proces pečení a poté zapojit teplotní sondu do zásuvky. Když vložíte sondu do otvoru, tak se dříve nastavené funkce na troubě vymažou.

3 Vyberte požadovaný režim a teplotu pečení (v teplotním rozsahu do 210 °C). Na displeji se zobrazí symbol pro činnost sondy a přednastavená teplota, kterou možno změnit otáčením OVLADAČE. Určete požadovanou konečnou teplotu uprostřed pokrmu (v teplotním rozmezí od 30 do 99 °C).

POZNÁMKA: Nastavení doby pečení při použití sondy není možné.

4 Nastavení potvrdíte dotykem tlačítka **start | stop**.

5 Když je nastavená teplota pokrmu dosažená, trouba se vypne. Na displeji se zobrazí **End**. Ozve se zvukový signál, který můžete vypnout stisknutím kteréhokoli tlačítka, nebo se po jedné minutě vypne sám.

INFORMACE!
Během pečení se na displeji střídá nastavená a aktuální teplota pokrmu. Pokud chcete, můžete během provozu změnit teplotu pečení nebo konečnou teplotu uprostřed pokrmu.

Správné použití sondy podle typu pokrmu:

- drůbež: zapíchneme do nejtlustší části prsou,
- maso: zapíchneme do čistého masa, které není prorostlé nebo protkané tukem,
- menší kusy masa s kostí: zapíchneme do oblasti u kosti,
- ryby: zapíchneme za hlavu, směrem proti páteři.

VAROVÁNÍ!
Po použití sondu opatrně vyjměte z pokrmu, vysuňte z otvoru a očistěte.

Pokud není zapojena teplotní sonda a na displeji se automaticky objeví nápis SEnS, očistěte zásuvku. Pokuste se několikrát za sebou zapojit a odpojit teplotní sondu.

INFORMACE!
Pokud sondu nepoužíváte, tak ji z trouby vyndejte.

Doporučené stupně propečení pro různé druhy masa

Druh pokrmu	velmi mírně opečené	mírně opečené	středně pečené	pečené	propečené
HOVĚZÍ					
hovězí, pečínka	46-48	48-52	53-58	59-65	68-73
hovězí, plátky	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
roastbeef	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
burgery	49-52	54-57	60-63	66-68	71-74
TELECÍ					
telecí, plátky	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
telecí, hřbet	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
VEPŘOVÉ					
pečínka, krkovička	/	/	/	65-70	75-85
vepřové, plátky	/	/	/	60-69	/
masový závitek	/	/	/	/	80-85
JEHNĚČÍ					
jehněčí	/	60-65	66-71	72-76	77-80
SKOPOVÉ					
skopové	/	60-65	66-71	72-76	77-80
KOZÍ MASO					
kozí maso	/	60-65	66-71	72-76	77-80
DRŮBEŽ					
drůbež, celá	/	/	/	/	82-90
drůbež, prsa	/	/	/	/	62-65
RYBY A MOŘSKÉ PLODY					
pstruzi	/	/	/	62-65	/
tuňák	/	/	/	55-60	/
losos	/	/	/	52-55	/

Údržba a čištění

VAROVÁNÍ!
Před čištěním spotřebič vypněte z elektrické sítě a počkejte, než vychladne.

Děti nesmí čistit zařízení nebo vykonávat údržbu bez řádného dohledu.

Kvůli snazšímu čištění jsou vnitřek trouby a plechy potažené speciálním smaltem, který má hladký a odolný povrch.

Spotřebič pravidelně čistěte, a teplou vodou a prostředkem pro ruční mytí nádobí ihned odstraňujte větší špínu a vodní kámen. Používejte čistý měkký hadřík nebo houbičku.

Vnějšek spotřebiče: horkou mydlinkovou vodou a měkkým hadříkem odstraňte nečistoty a povrch otřete dosucha.

Vnitřek spotřebiče: Pro tvrdošíjnou či velmi zaschlou špínu použijte běžná čistidla na trouby. Po použití těchto prostředků spotřebič důkladně otřete mokrým hadříkem, abyste odstranili veškeré zbytky čisticích prostředků.

Příslušenství a lišty: čistěte horkou mydlinkovou vodou a vlhkým hadříkem. V případě velmi zaschlé špíny doporučujeme předem namočit a použít kartáček.

V případě neuspokojivých výsledků s čištěním proces čištění zopakujte.

INFORMACE!
Nikdy nepoužívejte agresivní či abrazivní čisticí prostředky (drsné houbičky a čisticí přípravky, odstraňovače rzi, špachtle na sklokeramické desky).

Příslušenství k troubě je možné mýt v myčce nádobí.

Zbytky jídla (tuky, cukry, bílkoviny) se mohou během používání spotřebiče vznítit, proto před každým použitím odstraňte hrubou špínu z vnitřku trouby a z příslušenství.

Automatické čištění trouby - pyrolýza

Tato funkce umožňuje použitím vysoké teploty jednoduché čištění vnitřního prostoru trouby a některého dodávaného příslušenství. Během čištění se zbytky tuku a jiné nečistoty spálí na popel.

K dispozici jsou tři stupně pyrolýzy (intenzity čištění) s různou dobou trvání:

Stupeň	Intenzita čištění	Užitečnost čištění	trvání programu
1	rychlé čištění	na menší nečistoty	2 hodiny
2	středně intenzivní čištění	pro viditelně větší nečistoty	2 hodiny 15 min
3	intenzivní čištění	pro zaschlejší a starší nečistoty	2 hodiny 30 min
POZNÁMKA: Čím je nečistota odolnější, tím vyšší stupeň intenzity je nutno zvolit.			

Příprava na pyrolytické čištění

Během běžného používání trouby doporučujeme čištění pyrolýzou jednou měsíčně.

- Z trouby odstraňte veškeré vybavení, včetně teleskopických lišt a odpařovací nádoby. Čištění příslušenství (univerzálního hlubokého a mělkého plechu) pomocí pyrolýzy je možné pouze v případě, že je trouba vybavena dodatečnými drátěnými vodícími lištami (viz kapitola Čištění přiloženého vybavení pyrolýzou).
- Odstraňte všechny viditelné nečistoty a zbytky jídla zevnitř trouby.
- Čištění pomocí pyrolýzy vždy zapínejte, když je spotřebič vychladlý.
- Pokud je trouba vybavena dodatečnými drátěnými vodícími lištami, vložte vybavení do drážky druhé nebo třetí úrovně vodicích lišt, nikdy do první úrovně.

1. Dotykem tlačítka **extra bake** se na displeji zobrazí doplňkové funkce. Otočte OVLADAČEM tak, aby se symbol a značka **P** rozsvítily a výběr potvrďte. Na displeji se zobrazí tři úrovně. Otočením OVLADAČE vyberte stupeň čištění. Čím je nečistota odolnější, tím vyšší stupeň intenzity je nutno zvolit. Střední úroveň je přednastavená.
Potvrďte vybrané nastavení stisknutím OVLADAČA. Stiskněte tlačítko **start I stop** . Čas se začne odpočítávat.

2. Dvířka trouby se po určité době z důvodu větší bezpečnosti automaticky uzamknou. Na displeji se zobrazuje nápis **Loc** .

3. Po skončení programu se na displeji zobrazí **End** a zazní zvukový signál.

- Když je proces čištění pyrolýzou dokončen a trouba dostatečně ochlazená, tak se dvířka automaticky odemknou.
- Zcela vychladlý vnitřek trouby otřete horkou mydlinkovou vodou a měkkým hadříkem, abyste odstranili případné zbytky (např. popel).

VAROVÁNÍ!
Během procesu pyrolýzy se mohou uvolňovat nepříjemné pachy a kouř, vycházet mohou i dráždivé výpary a plyny. Během procesu se proto postarejte o dobré odvětrávání prostoru, kde není doporučeno déle se zdržovat. Nedovolte dětem a domácím mazlíčkům, aby se zdržovaly v blízkosti trouby.

Zbytky jídla a mastnoty se mohou během procesu pyrolýzy vznítit, proto před spuštěním tohoto procesu z vnitřku trouby odstraňte všechny nečistoty.

Během procesu čištění pyrolýzou se vnitřek spotřebiče výrazně zahřívá. Nedotýkejte se dvířek trouby a na madlo dvířek nikdy nevěste hořlavé předměty, jako jsou například kuchyňské utěrky.

Když jsou dvířka zamčená (během provádění pyrolýzy a ve fázi ochlazování spotřebiče po dokončení procesu), nesnažte se je otevřít! Může dojít k přerušení procesu čištění a hrozí popálení!

Malá zvířata, resp. domácí mazlíčci mohou být na případné výpary velmi citliví. Doporučujeme vám, abyste je během procesu pyrolýzy odnesli pryč z prostoru a po dokončení procesu prostor důkladně vyvětrali.

Čištění přiloženého vybavení pomocí pyrolýzy

- Čištění přiloženého příslušenství (univerzálního hlubokého a mělkého plechu) pomocí pyrolýzy je možné pouze v případě, že je trouba vybavena dodatečnými drátěnými závěsy.
- Vybavení vložte do drážky druhé nebo třetí úrovně vodicích lišt, nikdy do první úrovně.
- Po dokončení pyrolýzy vychladlé vybavení očistěte horkou mydlinkovou vodou a vlhkým hadříkem.

VAROVÁNÍ!
V případě, že je trouba vybavena teleskopickými lištami, není čištění pomocí pyrolýzy možné.

INFORMACE!
Pro lepší výsledek čištění doporučujeme troubu a vybavení čistit zvlášť. Pokud během procesu pyrolýzy v troubě čistíte i vybavení, nebude vnitřek trouby po ukončení procesu úplně čistý.

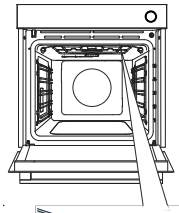
Pokud s konečným výsledkem čištění nejste spokojeni, doporučujeme proces zopakovat.

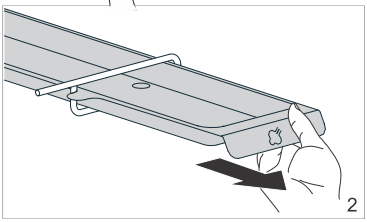
Následkem automatického čištění pyrolýzou může vnitřek prostoru a příslušenství trouby změnit barvu a ztratit lesk. To nemá vliv na funkčnost trouby nebo příslušenství.

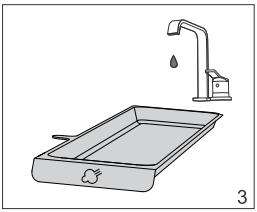
Čištění odpařovací nádoby

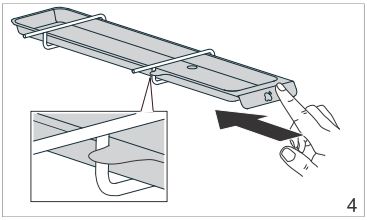
VAROVÁNÍ!
Odpařovací nádoba je po používání horká a může v ní zůstat i nějaká voda. Z důvodu nebezpečí popálenin počkejte, než trouba úplně vychladne.

Nádobu vyndejte a ručně ji omyjte čisticím přípravkem nebo v myčce. Pokud se v nádobě nahromadil vodní kámen, můžete ji namočit do prostředku na odstraňování vodního kamene (používejte jej podle pokynů uvedených výrobcem daného prostředku) nebo do alkoholického octu. Nádobu je nutné po čištění a před vrácením na místo důkladně umýt.









1 Odpařovací nádoba je umístěna na pravé straně pod stropem pečícího prostoru a je pověšená na topném tělesu grilu.

2 Uchopte odpařovací nádobu a vytáhněte ji z trouby.

3 Odpařovací nádobu očistěte vodou a čisticími prostředky.

4 Před dalším pečením s přidáním páry vložte odpařovací nádobu zpět do kolejnic a jemně ji zatlačte až na doraz.

POZNÁMKA: Pokud nádobu nevrátíte na své místo, bude během pečení s použitím páry voda kapat na pokrm.

INFORMACE!
Nádoba může vzhledem ke své pozici poblíž topných těles změnit barvu, což ovšem nemá vliv na její funkčnost.

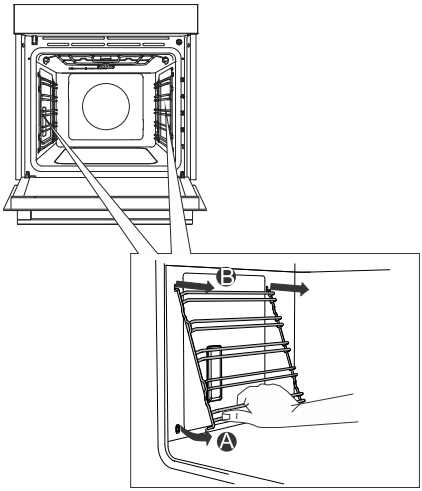
Čištění parního systému

Kromě četnosti pečení s doplněním páry potřeba čištění závisí i na tvrdosti používané vody.

1. Vyjměte odpařovací nádobu.
2. Do 5. úrovně vložte univerzální hluboký plech, do kterého bude téct voda.
3. V nabídce dalších funkcí zvolte odstraňování vodního kamene (**dEcL**). Výběr potvrďte stisknutím OVLADAČE a poté jím otočte tak, aby se na displeji zobrazil nápis **Yes**. Výběr můžete znovu potvrdit dlouhým stisknutím OVLADAČA. Proces odstraňování vodného kamene se aktivuje a nelze jej zrušit.
4. Na displeji se zobrazí nápis **Fill**. Do zásobníku na vodu přidejte prostředek na odstraňování vodního kamene. Výběr můžete potvrdit dlouhým stisknutím OVLADAČA.
5. Probíhá proces odstraňování vodního kamene.
6. Když proces skončí, zobrazí se na displeji opět **Fill**. Nalijte do zásobníku čerstvou vodu na vyplachování. Výběr můžete potvrdit dlouhým stisknutím OVLADAČA.
7. Po skončení procesu vyplachování se na displeji zobrazí nápis **End**.
8. Vyjměte plech s vodou z trouby a je-li to nutné, vytřete troubu dosucha.

INFORMACE!
Pokud nechcete provádět čištění parního systému ve chvíli, kdy vám to navrhne trouba, můžete jej přerušit stisknutím tlačítka OFF. Čištění můžete přerušit maximálně třikrát, poté už trouba fungování parní funkce znemožní.

Odstranění drátěných a fixních vytahovacích lišt.

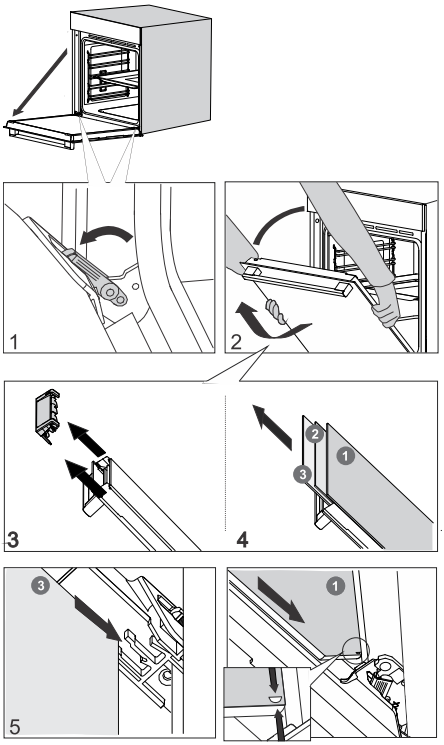


A Držte spodní stranu lišt a vytáhněte je doprostřed prostoru trouby.

B Vyjměte je z otvorů navrchu.

INFORMACE!
Při vyjímání lišt dávejte pozor na to, abyste nepoškodili smalt.

Odstraňování a umisťování dvířek a skla dvířek



1 Nejdřív úplně otevřete dvířka (co nejvíce to půjde).

2 Dvířka trouby jsou spojena s panty speciálními držáky, kde jsou i bezpečnostní páčky. Bezpečnostní páčky otočte směrem ke dvířkům o 90°. Dvířka pomalu zavírejte až do úhlu 45° (vzhledem k zavřené poloze dvířek) a pak je nadzvedněte a vytáhněte.

Skla dvířek můžete vyčistit i z vnitřní strany, ale je nutné je sundat z dvířek spotřebiče. Postupujte nejprve podle bodu č. 2, ale nesundávejte je.

3 Odstraňte přívod vzduchu. Rukama uchopte levou a pravou stranu dvířek. Odstraňte jej tak, že ho lehce přitáhnete směrem k sobě.

4 Uchopte sklo dvířek na horním okraji a vyjměte ho. Totéž proveďte i s druhým a třetím sklem (v závislosti na modelu).

5 Skla znovu vraťte na místo v opačném pořadí.

INFORMACE!
U výměny dvířek dodržujte opačný postup. Jestli se dvířka neotvírají nebo nezavírají pořádně, ujistěte se, že stupínky pantů jsou v rovině s lůžky pantů.

VAROVÁNÍ!
Panty na dvířkách spotřebiče se mohou zavírat s použitím velké síly. Při umisťování a sundávání dvířek spotřebiče proto vždy otočte obě bezpečnostní páčky až na doraz.

Měkké otvírání a zavírání dvířek
(V závislosti na modelu)

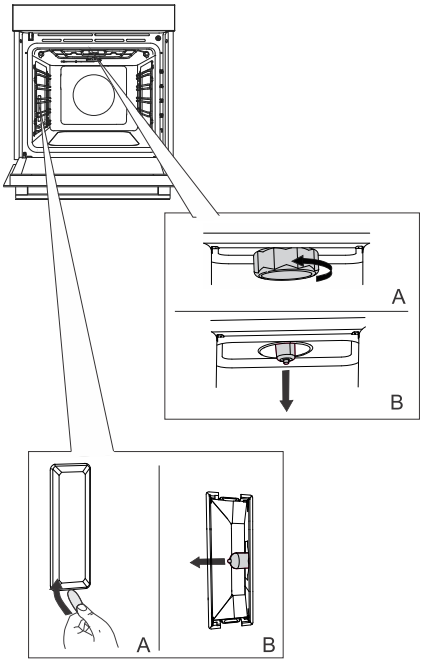
Dvířka trouby jsou vybavena systémem, který tlumí pohyb zavírání dvířek. Umožňuje jednoduché, tiché a jemné otvírání a zavírání dvířek. Jemný pohyb (do úhlu 15° vzhledem k otevřené pozici dvířek) stačí na to, aby se dvířka automaticky a měkce zavřela.

VAROVÁNÍ!
Pokud vyvinete velikou sílu na zavření dveří, efekt systému bude redukován nebo nebude zajištěna jeho bezpečnost.

Výměna žárovky

Žárovka je spotřební materiál a záruka se na ni nevztahuje. Před výměnou žárovky z trouby odstraňte všechno nádobí.

Halogenová žárovka: G9, 230 V, 25 W



1 Odšroubujte a odstraňte poklop (v protisměru hodinových ručiček). Vytáhněte halogenovou žárovku.

2 Plochou plastovou pomůckou odstraňte poklop. Vytáhněte halogenovou žárovku.

INFORMACE!
Dejte pozor, abyste nepoškodili smalt. Používejte ochranné pomůcky, abyste se nepopálili.

VAROVÁNÍ!
Žárovku vyměňujte výhradně tehdy, je-li spotřebič vypojený z elektrické sítě.

Tabulka odstraňování poruch a chyb

Speciální varování a hlášení závad

V záruční době může vykonávat opravy výhradně servisní středisko oprávněné výrobcem.

Před jakýmikoliv opravami se ubezpečte, že je zařízení odpojeno od elektřiny vytažením vypínače nebo vytáhnutím napájecího kabele ze zásuvky.

Neoprávněné zásahy a opravy spotřebiče mohou způsobit riziko rány elektrickým proudem a nebezpečí zkratu, proto je neprovádějte. Přenechte tuto práci odborníkovi, resp. servisnímu technikovi.

V případě menších poruch ve fungování tohoto spotřebiče si v tomto návodu ověřte, zda můžete jejich příčinu odstranit sami.

Pokud spotřebič nefunguje z důvodu nesprávného ovládání či manipulace, není návštěva opraváře ani v době trvání záruky bezplatná.

Návod k použití uschovejte pro případné pozdější použití či pro budoucího majitele spotřebiče.

V následující tabulce je několik rad ohledně řešení běžných problémů.

Problém/chyba	Příčina
Pojistka se často vyhazuje.	Zavolejte servisního technika.
Světlo na zařízení sporáku nefunguje.	Výměna žárovky v troubě je popsaná v kapitole Výměna žárovky.
Ovládací jednotka nereaguje, text na displeji zamrznul.	Odpojte na několik minut spotřebič ze sítě (odšroubujte jistič nebo vypněte hlavní spínač), poté ho znovu zapojte do sítě a zapněte troubu.
Displej zobrazuje chybu ErrX. Je-li číslo chyby dvoumístné, zobrazí se ErXX.	Došlo k chybě ve fungování elektronického modulu. Vypněte na několik minut spotřebič ze sítě. Pokud se chyba zobrazuje i nadále, zavolejte do servisu.
Na displeji se zobrazí nápis SEnS, teplotní sonda není připojena.	Očistěte zásuvku. Pokuste se několikrát za sebou zapojit a odpojit teplotní sondu.

Pokud se vám navzdory dodržování výše uvedených rad nepodařilo poruchu odstranit, obraťte se na autorizovaný servis. Odstranění poruch nebo reklamace, které vzniknou následkem nesprávného zapojení či používání spotřebiče, do záruky nespadají. Náklady na opravu v tomto případě hradíte sami.

Likvidace

Obal je vyroben z ekologicky šetrných materiálů, které je možno recyklovat, zlikvidovat nebo zničit bez jakéhokoli ohrožení životního prostředí. Obalové materiály jsou pro tyto účely odpovídajícím způsobem označeny.

Symbol na výrobku nebo jeho balení označuje, že se s výrobkem nemá zacházet jako s běžným odpadem z domácností. Výrobek je potřebné odevzdat do autorizovaného centra sběru pro zpracování odpadu z elektrických nebo elektronických zařízení.

Správná **likvidace** výrobku pomůže zabránit vzniku nepříznivých účinků na životní prostředí a zdraví osob, k nimž by mohlo dojít v případě nesprávné likvidace výrobku. Podrobné informace o likvidaci a zpracování výrobku vám na požádání poskytne příslušný místní orgán, který má na starost zacházení s odpadem, váš poskytovatel služeb likvidace odpadu nebo obchod, kde jste výrobek zakoupili.

Vyhrazujeme si právo na případné změny a chyby v návodu k použití.

Informace o shodě

Typ rádiového zařízení:	Wi-Fi modul
Pracovní frekvenční rozsah:	2,412 GHz - 2,472 GHz
Maximální vysílací výkon	17,7 dBm EIRP
Maximální zisk antény:	2,7 dBi
Bluetooth	
Frekvenční rozsah:	2402 ~ 2480 MHz
Výstup nosiče:	10.00 dBm
Typ emise:	F1D

nebo

Typ rádiového zařízení:	Modul HLW3215-TG
Wi-fi	
Pracovní frekvenční rozsah:	2.400GHz - 2.4835 GHz
Maximální vysílací výkon	≤10dBm/MHz (EIRP) (Zisk antény 10dBi)
Maximální zisk antény:	Zisk: 0dBi
Bluetooth	
Frekvenční rozsah:	2.400GHz - 2.4835 GHz
Výstup nosiče:	6 dBm (≤10 dBm)
Typ emise:	F1D

Test jídla

EN60350-1: Používejte pouze příslušenství dodané výrobcem.
Plech na pečení vždy umístěte do konečné polohy na drátovém vodítku. Umístěte koláč ve formě podle obrázku.

* Spotřebič předehřívejte až na požadovanou teplotu. Nepoužívejte režim rychlého předehřívání
** Předehřejte troubu po dobu 10 minut. Nepoužívejte režim rychlého předehřívání
*** Otočte po 2/3 doby pečení.

PEČENÍ						
Pokrm	vybavení	umístění formy na pečení		°C	min	
sušenky - jednoúrovňové	mělký plech na pečení		3	150	25-40	
sušenky - jednoúrovňové	mělký plech na pečení		3	135 **	35-50	
sušenky - dvouúrovňové	mělký plech na pečení		2, 4	140 **	25-40	
sušenky - trojúrovňové	mělký plech na pečení		1, 4, 5	135	45-60	
koláče - jednoúrovňové	mělký plech na pečení		3	160-170 **	20-30	
koláče - jednoúrovňové	mělký plech na pečení		3	155 **	20-30	
koláče - dvouúrovňové	mělký plech na pečení		1,5	140 **	30-45	
koláče - trojúrovňové	mělký plech na pečení		1, 3, 5	140-150	30-50	
Piškotové těsto	2 x kulatá forma pro pečení, průměr 26 cm /rošt		2	150	45-55	
Piškotové těsto	2 x kulatá forma pro pečení, průměr 26 cm /rošt		2	160	45-55	
piškotový dort - dvouúrovňová	2 x kulatá forma pro pečení, průměr 26 cm /rošt		2, 4	170 *	45-55	
jablečný koláč	2 x kulatá forma pro pečení, průměr 20 cm /rošt		2	160 **	70-120	
jablečný koláč	2 x kulatá forma pro pečení, průměr 20 cm /rošt		2	160	70-120	
GRILOVÁNÍ						
opečený chléb	Rošt		5	max	4-7	

Pokračování tabulky z předchozí stránky

PEČENÍ						
burgery	rošt + plech pro zachycení tuku		5	230	25-40 ***	

gorenje

855103-a15