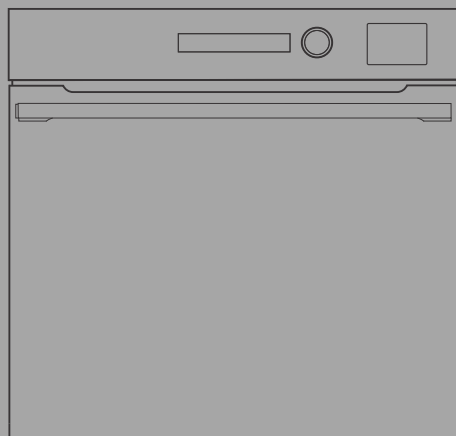




NÁVOD K POUŽITÍ
VESTAVNÁ TROUBA
CS

OCS56BGH / OCS54BGH
OS54BGH
OCS56BGH.AU
OCS54BGH.AU
OCS56BGH.CN
OCS54BGH.CN
OS54BGH.CN

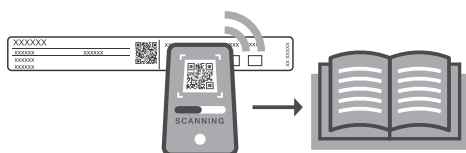
Úvod	3	Wi-Fi ovládání	31
Bezpečnostní opatření	4	Připojení vašeho spotřebiče k aplikaci	
Další důležitá bezpečnostní upozornění	6	ConnectLife	31
Popis spotřebiče	8	Použití Wi-Fi	31
Příslušenství spotřebiče	8	Spravování dálkového ovládání trouby	32
Ovládací panel	10	Obecné rady k pečení	34
Před prvním použitím zařízení	12	Tabulka pečení	35
První zapnutí	12	Pečení s teplotní sondou	42
Používání trouby	14	Údržba a čištění	45
Volby v hlavní nabídce	14	Čištění trouby (Steam Clean)	45
Ruční režim pečení	15	Odstranění drátěných a fixních vytahovacích	
Trvání provozu – Časová funkce	17	lišť.	47
Nabídka Plus - dodatečná nastavení	17	Odstraňování a umísťování dvířek a skla	
Vaření v páře	20	dvířek	48
Automatické programy	23	Výměna žárovky	49
Doplňkové funkce	24	Řešení problémů	50
Začátek pečení	26	Tabulka odstraňování poruch a chyb	50
Konec fungování a vypnutí trouby.	27	Informační štítek – údaje o spotřebiči	51
VÝBĚR OBECNÝCH NASTAVENÍ	28	Informace o shodě	52
			52
		Ochrana životního prostředí	53
		Test jídla	54

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.

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.



Podrobnější pokyny a rady naleznete na: naskenujte QR kód na výrobním štítku.

V návodu jsou používány následující symboly s těmito významy:

INFORMACE!

Informace, rady, tipy nebo doporučení

VAROVÁNÍ!

Pozor – obecné nebezpečí

ConnectLife

Chcete-li získat přístup ke všem funkcím vaší trouby, včetně pokročilých možností a dálkového ovládání, musíte ji připojit k síti Wi-Fi a aplikaci ConnectLife.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY- Důkladně si přečtěte 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.

VAROVÁNÍ: Je-li propojovací kabel s konektorem 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: Spotřebič a jeho přístupné části se během používání mohou výrazně zahřívat. Dbejte, abyste se nedotkli varných prvků. Děti mladší 8 let by se k zařízení neměly přibližovat, pokud nejsou pod neustálým dohledem dospělého.

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.

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 nekládejte 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.

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 police. Pokud to neuděláte, může mít vycházející pára negativní vliv na fungování ovládací jednotky.

Po instalaci spotřebiče odlepte lepicí pásku z řídicí jednotky. Jinak může dojít k poruše nádržky.

Další důležitá bezpečnostní upozornění

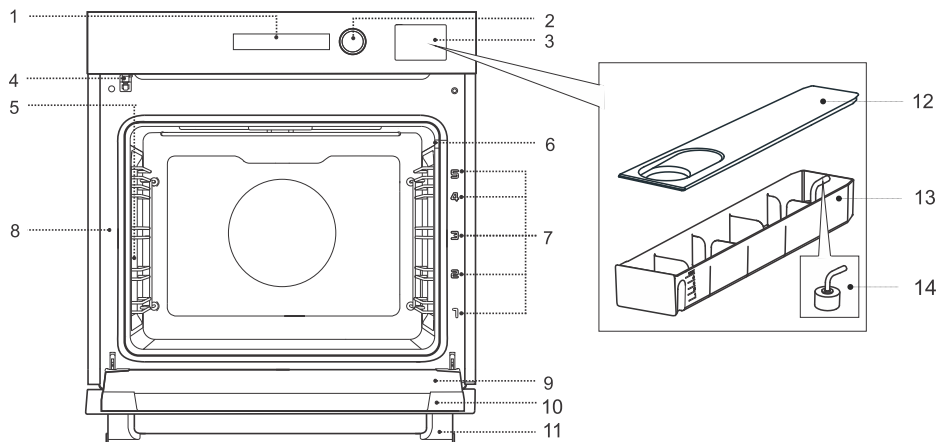
VAROVÁNÍ!

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

⚠ VAROVÁNÍ!

Funkce a vybavení spotřebiče se liší v závislosti na modelu.



1. Ovládací panel

2. Ovladač

3. Nádržka na vodu

4. Spínač dvířek

5. Osvětlení

6. Otvor pro teplotní sondu

7. Lišty – úrovňě vaření

8. Informační štítek

9. Sklo dvířek

10. Dvířka trouby

11. Držadlo dvířek

12. Víko nádoby

13. Nádobka nádržky

14. Filtrační pěna

Příslušenství spotřebiče

(V závislosti na modelu)

Spínač dvířek trouby

Pokud se během fungování trouby dvířka otevrou, spínač vypne zapnutá topná tělesa a ventilaci v prostoru trouby.

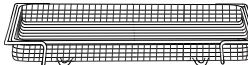
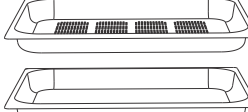
Vodící lišty

Drátěné vodící lišty – vždy vložte drátěný rošt a plechy do vodící drážky.

Fixní teleskopické lišty – příslušenství položte na vodící lištu. Na stejnou vodící lištu můžete položit i rošt spolu se zachytným plechem.

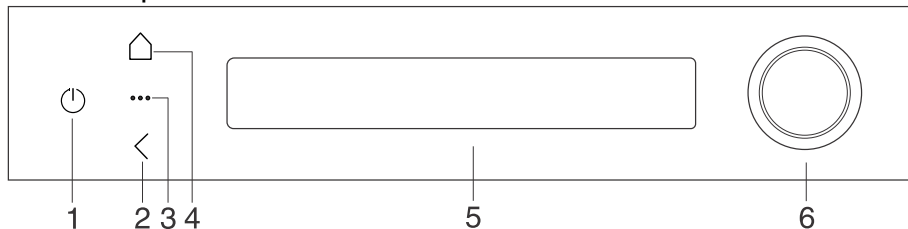
POZNÁMKA: Lišty pro vkládání příslušenství se počítají odzdoła nahoru.

Vybavení trouby a příslušenství

	Drátěný rošt – se používá pro funkci grilování nebo na něj lze položit nádobu či pekáček s pokrmem. POZNÁMKA: Mřížový rošt vždy zasuněte do vodicí drážky tak, aby její vyšší část byla vzadu nahoře. Drátěný rošt má bezpečnostní západku, proto jej při vytahování vepředu vždy nadzvedněte.
	Univerzální plech – všestranný pekáč se používá na pečení pečiva, pekárenských výrobků, zeleniny a všech druhů masa. Používá se též jako nádoba pro zachycování mastnoty.
	Perforovaný plech Airfry – (plech s otvory) se používá k přípravě jídel při funkci horký vzduch + horní ohřev (air fry). Otvory umožňují lepší průtok vzduchu kolem pokrmu a napomáhají větší křupavosti pokrmu.
	Sada plechů pro vaření v páře (INOX) - používá se pro vaření v páře. Umístěte perforovaný podnos s pokrmem na střední úroveň a plech pro zachytávání tuku o úroveň níže.
	Teplotní sonda na jídlo - (FOOD PROBE) Lze jej použít k měření ústřední teploty pokrmu. Po dosažení požadované teploty se příprava jídla automaticky zastaví.

Popis spotřebiče

Ovládací panel



Tlačítko	Použití
1. 	Tlačítko zapnutí/ vypnutí zařízení pro: - zapnutí a vypnutí trouby, - přepnutí do pohotovostního režimu - vynucený restart - dlouhý dotek (8 sekund).
2. 	Tlačítko použijte na: - krok zpět, - zavření nabídky, - zrušení nabídky nebo funkce
3. 	Tlačítko pro další nastavení
4. 	Tlačítko pro vstup do Hlavní nabídky (HOME)
5.	Dotykový displej pro výběr nastavení trouby a zobrazení aktuálních nastavení.
6.	Ovladač pro výběr nastavení a jejich potvrzení na obrazovce.

POZNÁMKA:

Pro lepší reakci tlačítek se jich dotýkejte co největší plochou polštářku prstu a uprostřed ovladače. Při každém dotyku se ozve zvukový signál (pokud je funkce k dispozici).

Nastavení na obrazovce můžete vybírat a potvrzovat na DISPLEJI nebo pomocí OVLADAČE. Vybrané pole se zabarví bíle.

dotek	posuv doleva a doprava	posuv nahoru a dolů	pootočení	stisk
				

Animace a barvy otočného knoflíku

Na knoflíku trouby je integrován LED kroužek, který pomocí různých barev a animací jasně ukazuje aktuální stav nebo provozní režim trouby.

Barva na knoflíku	Význam
Bílá barva	Označuje pohotovostní režim.
Jantarová barva	Je vyžadována pozornost uživatele trouby (např. upozornění nebo potvrzení zprávy).
Zelená barva	Označuje, že nastavení bylo potvrzeno a trouba je připojena k síti.
Červená barva	Označuje, že je zvolen základní režim vaření nebo klasický režim trouby.
Modrá barva	Označuje, že je zvolen program s funkcí páry.
Fialová barva	Označuje, že byl zvolen program mikrovlnného vaření.
Tyrkysová barva	Označuje, že je zvolen program čištění.
Červená + modrá barva	Označuje, že byl zvolen program Kombinovaná pára.
Plná barva - znamená, že program běží a nevyžaduje žádnou další pozornost.	
Jemné blikání – upozorní vás na procesy na pozadí nebo nutnost interakce uživatele.	

Před prvním použitím zařízení

1.	Odstraňte z trouby její příslušenství a zbytky obalů (karton, polystyren, plast).
2.	Příslušenství a vnitřek trouby otřete vlhkým hadříkem. Nepoužívejte drsné hadříky a abrazivní čistidla.
3.	Zapněte troubu (viz kapitola: <i>První zapnutí</i>).

První zapnutí

Kalibrace při prvním zapnutí - Onboarding

Při prvním připojení spotřebiče k elektrické síti nebo při obnovení jeho výrobních nastavení, je třeba při prvním zapnutí provést kalibraci.

Během kalibrace vás software provede souborem nastavení pro připojení k mobilní aplikaci. Když je trouba připojena ke Cloudu, datum a čas se automaticky aktualizují.

Postupujte podle pokynů na displeji. Nejprve se dotkněte nápisu **Let's get started** na displeji.

V nabídce se pohybujte posouváním prstu Když si vyberete nastavení dotkněte se tlačítka **DOPŘEDU**.

1.	Výběr jazyka Na displeji se zobrazí výchozí jazyk (angličtina). Pokud vám jazyk, ve kterém se texty zobrazují na displeji nevyhovuje, z rozbalovacího seznamu vyberte si jiný.
2.	Vysvětlení uživatelského rozhraní Na displeji se zobrazují názvy tlačítek na ovládacím panelu, aby se usnadnilo ovládání spotřebiče.
3.	Instalace a připojení k aplikaci ConnectLife Na displeji se zobrazí QR kód pro instalaci aplikace ConnectLife. Pomocí aplikace můžete ovládat, monitorovat a dálkově přistupovat k troubě ze svého inteligentního zařízení. Připojte se k síti Wi-Fi a nainstalujte aktualizace softwaru: tyto jsou užitečné pro zabezpečení, nové funkce, optimalizaci a opravy. Stiskněte tlačítko Connect a postupujte podle pokynů v aplikaci.
4.	Nastavení času Automatické nastavení času včetně časového pásma a zobrazení zápisu (12 nebo 24 hodin), je k dispozici, když je trouba připojena k internetu přes aplikaci. Pokud se spojení nenaváže, čas bude nutné nastavit manuálně.
5.	Nastavení data Vyberte formát zobrazení.
6.	Nastavení tvrdosti vody Otáčejte ovladačem, dokud se čárky na displeji neshodují s čárkami na testovacím proužku.
7.	Otevření dvířek- Aktivace Tuto funkci lze libovolně zapnout nebo vypnout. Aktivovaná funkce umožňuje automatické zapnutí nebo vypnutí trouby pouhým otevřením dvířek.
8.	Kalibrace pomocí teplotní sondy Kalibrační proces zajišťuje přesnost měření teploty, protože automaticky eliminuje možné odchylky (s maximem $\pm 1^{\circ}\text{C}$). Proces také zahrnuje proces ohřevu, který využívá speciální program vysokoteplotního ohřevu k odstranění zbytků z výrobního procesu a veškerých nepříjemných pachů. Díky tomu potraviny připravené v troubě neabsorbují nepříjemné pachy.

Před prvním použitím zařízení

Pokračování tabulky z předchozí stránky

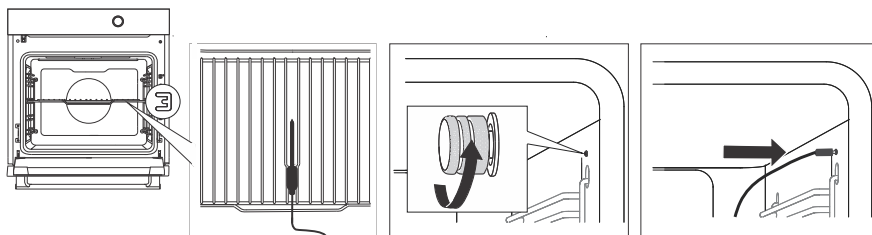
Celková doba kalibrace trvá až 4 hodiny. V případě, že se rozhodnete postup vynechat, spotřebič nebude zasílat další upozornění na provedení postupu. Kalibraci můžete provést kdykoli v nabídce nastavení.

POZNÁMKA: Během procesu zahřívání se mohou uvolňovat nepříjemné pachy nebo výrazný pach »novoty«. Místnost by měla být po celou dobu trvání programu důkladně větrána.

Kalibrace pomocí teplotní sondy

(V závislosti na modelu)

Teplotní sonda v procesu kalibrace umožňuje přesné měření teploty ve středu trouby.



1. Odstraňte veškeré nepřípevněné příslušenství z trouby. Umístěte rošt na třetí úroveň.
2. Umístěte sondu do středu roštu tak, aby její hrot směřoval do zadní části trouby.
3. Odšroubujte kryt zásuvky (mají jej jen některé modely) v pravém horním předním rohu trouby a zasuňte zástrčku sondy do zásuvky.
4. Celý proces kalibrace trvá 4 hodiny. Během kalibrace neotvírejte dvířka trouby.
5. Ozve se pípnutí, proces kalibrace je dokončen. Sondu můžete vypnout a odložit.

Postup kalibrace pomocí teplotní sondy můžete přeskočit a provést jej později prostřednictvím nabídky Nastavení.

Používání trouby

Volby v hlavní nabídce

Dotykem tlačítka  se vám na obrazovce otevře hlavní menu se všemi funkcemi (v závislosti na modelu).

Poznámka: V nabídce se pohybuje posouváním prstu doleva nebo doprava. Požadovanou funkci vyberete dotekem tlačítka nebo stisknutím ovladače.

Základní funkce



TROUBA

Umožňuje rovnoměrné pečení a přípravu pokrmů různými způsoby vaření (viz kapitola: *Ruční režim pečení*).



PÁRA

Rychlý přístup k režimům vaření v páře. Umožňuje zdravé a rovnoměrné vaření jídla, protože udržuje jeho šťavnatost a živiny (viz kapitola: *Pára*).



KOMBINOVANÁ PÁRA

Rychlý přístup ke kombinovaným parním režimům (viz kapitola: *Kombinované parní režimy*).



AUTOMATICKÉ PROGRAMY

Obsahuje seznam předdefinovaných programů, které zajišťují optimální výsledky pro různé typy potravin a pokrmů rozdělených do kategorií: Suroviny, Jídelní lístky, Pekařské výrobky, Hotová jídla a Oblíbené (viz kapitola: *Automatické programy*).



FÁZOVÉ VAŘENÍ

Funkce umožňuje nastavit pečení do troch kroků. Do jednoho procesu pečení spojíte tři po sobě následující kroky pečení (viz kapitola: *Příprava jídla krok za krokem*).



ČIŠTĚNÍ

Program umožňuje snadnější odstraňování skvrn v troubě (viz kapitola: *Údržba a čištění*).



ULOŽENÉ PROGRAMY

Tento režim vám umožňuje vybrat si z vlastních programů, které jste si předtím uložili - až 50 ručně nastavených programů (viz kapitola: *Ukládání vlastních nastavení*).



ROZMRAZOVAT

Používá se pro pomalé rozmrazování mražených potravin (dortů, koláčů, pečiva, chleba, housek a hluboce zmraženého ovoce).

V polovině rozmrazování by měly být kusy otočeny, zamíchány a odděleny od sebe, když byly zmraženy do většího kusu.



UCHOVÁVÁNÍ

Používáme k tepelné úpravě potravin, pomocí které snížíme působení mikroorganismů a enzymů v potravinách, čímž prodloužíme jejich trvanlivost.



NEJÍDLO

Používá se k ohřívání jídelních souprav, horkých kamenů, oshibori ručníků a sterilizaci lahví. Můžete nastavit teplotu a čas začátku a konce ohřívání.

Pokračování tabulky z předchozí stránky



OHŘÍVÁNÍ

Používá se na ohřev jídla nebo jeho udržování v teple. Můžete nastavit teplotu a čas začátku a konce ohřívání.

Ruční režim pečení

1.	Zapněte zařízení  . V hlavní nabídce zvolte  TROUBA.
2.	Zvolte režim pečení (viz tabulka Výběr režimu pečení níže - závisí na modelu).
3.	V závislosti na zvoleném režimu pečení se zobrazí nastavení pro: - teplotu - úroveň výkonu grilu od 1 do 5 (pokud jste si vybrali režim velký gril)
4.	Funkci předehřívání použijte, pokud chcete troubu zahřát na požadovanou teplotu co nejdřív. Předehřívání můžete vybrat dotykem na  . Můžete jej také vypnout. Po dosažení nastavené teploty zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí nápis Vložte jídlo, předehřívání dokončeno. Otevřete dvířka a vložte jídlo. Rychlé předehřátí jako výchozí - Vnitřní prostor trouby se zahřeje co nejrychleji. Během tohoto procesu se potraviny nesmí vkládat do trouby. Předehřejte jako výchozí - Vnitřní prostor trouby se rychle a účinně zahřívá. Během tohoto procesu se potraviny nesmí vkládat do trouby. Žádné předehřívání jako výchozí - Ohřev začíná postupně s nastaveným programem, což umožňuje okamžité rovnoměrné pečení vložených potravin.
5.	Kromě toho můžete nastavit: -  Doba provozu. (viz kapitola: <i>Trvání provozu – Časová funkce</i>). -  nabídka (viz kapitola: <i>Nabídka Plus - dodatečná nastavení</i>).
6.	Pokud chcete spustit proces pečení, dotkněte se tlačítka START  .
Poznámka: V levé části obrazovky můžete dotykem na  najít další informace o systému.	

Používání trouby

Volba způsobu pečení

(V závislosti na modelu)

Symbol	Použití
	Nahoře + dole Tento režim používejte na běžné pečení na jedné úrovni, dále na přípravu suflé a pečení při nízkých teplotách (pomalé pečení).
	Top 30 + 70 dole Spodní topné těleso poskytuje více tepla než horní. Vhodné pro pečení potravin na jedné úrovni, jako jsou vlhké koláče, dorty a jídla, kde má být spodní část více zhnědlá.
	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.
	ECO Horký vzduch ¹⁾ 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.
	Horký vzduch + dno Optimální pro pečení pizzy a koláčů s větším obsahem vody. Pro pečení na jedné úrovni, když vyžadujete co nejrychleji upečené a co nejkrupavější pokrmy.
	Nahoře + dole + ventilátor Používá se na rovnoměrné pečení jídla v troubě, na jedné výškové úrovni a dále na přípravu suflé.
	Malý gril + horkovzduch Tento způsob pečení pokrmům dodává křupavou kůrku bez přidání tuků. Je to zdravá verze přípravy "fast food", s nižším obsahem kalorií. Vhodný pro menší kusy masa, ryby, zeleninu a předpřipravené mražené výrobky (hranolky, kuřecí medailonky). Pro dosažení nejlepších výsledků se doporučuje vkládat potraviny do studené trouby. Pokud je trouba předehřátá, nastavte teplotu o 20 °C vyšší, než je uvedeno na obalu výrobku.
	Velký gril Tento režim používejte na pečení plochých kusů ve velkém množství (např. toastu, obložených chlebičků, 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 vyhříván.
	Velký gril + ventilátor Používá se na pečení drůbeže a větších kusů masa na grilu.
	Spodní ohřev Vhodný ke kynutí těsta a dodatečné pečení ze spodní strany.

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

Trvání provozu – Časová funkce

V tomto režimu určíte, jak dlouho trouba pojede.

INFORMACE!

Pokud je spotřebič připojen ke Cloudu, čas a datum se nastaví automaticky.

1.	Pokud chcete vybrat časovou funkci, dotkněte se tlačítka  .
2.	Vyberte, jak dlouho má trouba pracovat.
3.	Pokud chcete spustit proces pečení, dotkněte se tlačítka START  .

Nabídka Plus - dodatečná nastavení

Funkce **+** poskytuje dodatečná nastavení. Obsah nabídky se mění v závislosti na dostupných ovládacích možnostech v daném čase.

	Start Konec Tento mód použijte, pokud chcete, aby se jídlo v troubě začalo péct s určitým časovým posunem (viz kapitola <i>Nastavení zpožděného zapnutí pečení</i>).
	Počet zásobníků Tato funkce je k dispozici při použití režimů s Horkým vzduchem a umožňuje přizpůsobení cirkulace vzduchu vzhledem k počtu plechů v troubě. Systém automaticky upravuje průtok vzduchu podle zvolené možnosti, čímž zajistí optimální výsledky pečení.
	Gratinované 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 (viz kapitola <i>Gratinování</i>).
	Přidejte Steam Vstřikování páry krok za krokem během pečení se používá tehdy, když pečete pečárenské výrobky, jako jsou chléb, čerstvé rohlíky, housky, rolády a dorty, také k pečení malých kusů drůbeže a zeleniny (viz kapitola: <i>Vstřikování páry</i>).
	Potravinová sonda Teplotní sonda umožňuje přesné sledování teploty uprostřed pokrmu během pečení (viz kapitola <i>Teplotní sonda</i>).
	Přidat fázi Nastavení pečení s různými parametry v třech krocích (viz. kapitola <i>Příprava jídla krok za krokem</i>).
	Uložit V tomto režimu si můžete uložit svá oblíbená nastavení (viz kapitola <i>Ukládání vlastních nastavení</i>).

Používání trouby

Nastavení zpožděného zapnutí pečení

INFORMACE!

Opožděný start nelze nastavit u programů na čištění.

V nabídce  vyberte  . Existují dva typy zpožděného startu:

- 1. Změna počátečního času**
Pokud jste v základním nastavení nenastavili dobu provozu, můžete nastavit opožděné spuštění. Nastavte požadovaný čas spuštění trouby a potvrďte výběr.
- 2. Změna počátečního nebo konečného času**
V základních nastaveních nejprve nastavíte trvání procesu pečení.
V nabídce  vyberte  a nastavte konečný čas, kdy chcete, aby bylo jídlo hotové. Potvrďte výběr. Software automaticky přepočítá čas spuštění.
- 3. Pokud chcete spustit proces pečení, dotkněte se tlačítka  .**
Na displeji se zobrazí čas začátku pečení.
Trouba během čekání na spuštění přejde do stavu částečné pohotovosti. Zvolená nastavení se ve zvolený čas automaticky zapnou i vypnou.

Po uplynutí nastaveného času trouba automaticky přestane pracovat. Zazní pípnutí.

Zvolenou nastavení můžete resetovat, tak že se dotkněte tlačítka  .

Gratinování

Funkce se používá v poslední fázi, když nahoru na připravované jídlo přidáme polevu/posypku nebo chceme povrch ještě zapéct.

INFORMACE!

Tuto funkci můžete použít, pokud jste nastavili dobu provozu.

- 1.** V nabídce  vyberte  .
- 2.** Nastavte čas funkce gratinování (max. 15 min). Funkce se zapne na konci pečení, až po uplynutí nastavené doby provozu. Potvrďte stisknutím  .
- 3.** Pokud chcete spustit proces pečení, dotkněte se tlačítka  .
- 4.** Funkci můžete vypnout i během samotného pečení. Pečení vypněte dotykem na  .

VAROVÁNÍ!

Kontrolujte pečení. Během používání funkce gratinování trouba dosahuje vysokých teplot. Funkce gratinování funguje maximálně 15 minut, poté se trouba automaticky vypne.

Vstřikování páry

Vstřikování páry se doporučuje při pečení:

- masa (na konci pečení): maso bude šťavnatější a měkčí a nemusíte ho podlévat. Maso: hovězí, telecí, vepřové, zvěřina, drůbež, jehněčí, ryby, klobásy;
- chleba, housky: páru používejte v prvních 5 - 10 minutách pečení. Kůrka chleba bude křupavá a velmi pěkně zapečená;
- zeleninových nákypů, lasagní, moučných jídel, pudinků.

1.	V nabídce  vyberte  .
2.	Nastavte čas prvního vstřikování páry a potvrďte výběr. Potvrďte stisknutím  .
3.	V případě potřeby můžete nastavit také čas druhého a třetího vstřikování páry.
4.	Naplňte nádržku na vodu (viz kapitolu Doplnění nádržky na vodu níže).
5.	Pokud chcete spustit proces pečení, dotkněte se tlačítka START  .
Zvolenou nastavení můžete resetovat, tak že se dotkněte tlačítka  .	

INFORMACE!

Vstřikování páry krok za krokem umožňuje během pečení maximálně tři cykly. Každý cyklus trvá 5 minut a nepřekrývá se s funkcí gratinování.

Příprava jídla krok za krokem

Funkce umožňuje nastavit pečení do troch kroků (do jednoho procesu pečení spojte tři po sobě následující kroky pečení).

INFORMACE!

Funkci můžete vybrat v nabídce  nebo v hlavní nabídce.

1.	První krok Dotkněte se  . Vyberte nastavení pro první krok: režim pečení, teplotu a délku pečení. Můžete také vybrat rychlé předehřívání. Potvrďte výběr. POZNÁMKA: První krok lze nastavit i v základních nastaveních, pokud vyberete trvání provozu.
2.	Druhý krok Vyberte nastavení pro druhý krok a třetí krok. Před spuštěním pečení můžete také kroky změnit.
3.	Pokud chcete spustit proces pečení, dotkněte se tlačítka START  . Trouba se nejprve spustí s nastaveními pro první krok.
POZNÁMKA: Každý krok můžete odstranit stisknutím  .	

Ukládání vlastních nastavení

Nastavení vám umožní uložit oblíbená a nejčastěji používaná nastavení do paměti, abyste je v budoucnosti mohli znovu použít. Do paměti lze uložit 50 receptů.

Používání trouby

1.	Ukládání do nastavení Do nastavení můžete vybrané parametry uložit ke svému receptu a použít je znovu. Dotykem na  se otevře abecední klávesnice, na které se zobrazí název vašeho receptu. Délka názvu není omezena. Potvrdíte stisknutím  .
2.	Ukládání po dokončení pečení Po dokončení pečení se na displeji zobrazí  . Dotykem na toto tlačítko uložíte recept. Na displeji se zobrazí základní nabídka.
3.	Zobrazení již uloženého nastavení Oblíbené recepty můžete znovu vybrat tak, že v hlavní nabídce zvolíte  ULOŽENÉ PROGRAMY . Zobrazí se názvy všech uložených receptů. POZNÁMKA: Pokud jsou recepty již uloženy, můžete také měnit jejich přednastavené hodnoty a po ukončení pečení je uložit pod novým názvem.
4.	Odstranění již uložených nastavení Vyberte si recept. Dotkněte se  a vyberte  . Na displeji se objeví upozornění. Potvrdíte výběr.

Vaření v páře

Správné množství páry, které při procesu vzniká, lépe opéká povrch pokrmu, zlepšuje jeho křupavost a udržuje vnitřek pokrmu vláčný a nadýchaný. Režim s přidavkem páry, doporučujeme používat při pečení pekařských výrobků, jako je chléb, čerstvé housky, závin, dorty a také při pečení malých kusů drůbeže a zeleniny.

Kombinované parní režimy

1.	V hlavní nabídce zvolte funkci  KOMBINOVANÉ PARNÍ REŽIMY .
2.	Zvolte režim (viz tabulka níže). V závislosti na zvoleném režimu pečení se zobrazí nastavení pro: - teplotu - dobu provozu - rychlé přehřátí
3.	Kromě toho můžete nastavit: -  nabídka (viz kapitola: <i>Nabídka Plus - dodatečná nastavení</i>).
4.	Naplňte nádržku na vodu (viz kapitola Doplnění nádržky na vodu níže).
5.	Pokud chcete spustit proces pečení, dotkněte se tlačítka START  .

Pára

Vaření v páře je zdravý způsob přípravy jídla, který zachovává živiny, strukturu a chuť. Vhodné pro zeleninu, ryby a maso, vejce, těstoviny a rýži.

1.	V hlavní nabídce zvolte funkci  PÁRA .
2.	Zvolte režim (viz tabulka níže).

Pokračování tabulky z předchozí stránky

3.	V závislosti na zvoleném režimu pečení se zobrazí nastavení pro: - teplotu - doba provozu
4.	Kromě toho můžete nastavit: - + nabídka (viz kapitola: <i>Nabídka Plus - dodatečná nastavení</i>).
5.	Naplňte nádržku na vodu (viz kapitola Doplnění nádržky na vodu níže).
6.	Pokud chcete spustit proces pečení, dotkněte se tlačítka START ► .

Symbol	Použití
	Pára Přidáním páry se maso stane šťavnatějším a jemnějším i bez přidání tuku. Je vhodné pro vaření zeleniny, vajec, ovoce a rýže.
	Nahoře + Spodní + Ventilátor + Pára Pokrm se ohřívá pomocí horního a dolního topného tělesa, přičemž ventilátor rovnoměrně rozvádí teplo. Přidáním páry se zvýší obsah vlhkosti, čímž se zajistí křupavý povrch a měkký vnitřek. Tato funkce je ideální k pečení chleba a pečiva.
	Horký vzduch + pára VYSOCE: příprava řízků, steaků a menších kusů masa. STŘEDNĚ: opětovné zahřívání studených/mražených jídel, příprava rybích filetů a gratinované zeleniny. NÍZKO: příprava velkých kusů masa (pečení celého kuřete), pečení kynutého těsta (chleba a housek), lasagne atp. Vždy se ujistěte, že je nádržka na vodu naplněna čerstvou vodou.

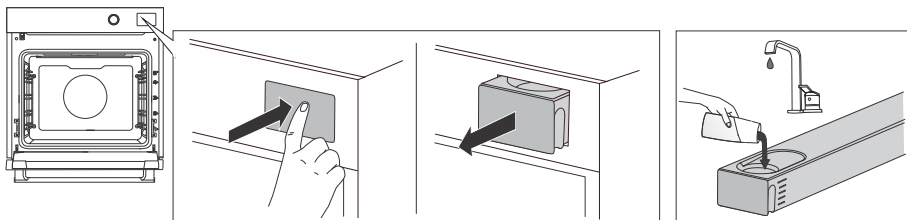
VAROVÁNÍ!

Kvůli zvýšenému přívodu páry se může na dně trouby na konci pečení objevit větší množství vody, což je normální a nemá to vliv na správný chod spotřebiče. Po použití se doporučuje odstranit vodu měkkým hadříkem.

Používání trouby

Plnění zásobníku na vodu

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



1.	Nádržku na vodu vytáhněte z krytu stisknutím dvířek.
2.	Otevřete víko. Umyjte nádržku na vodu. Sestavte znovu nádržku a přidejte čerstvou vodu. Pokud se na pouzdro nádrže rozlije voda, otřete jej měkkým hadříkem.
3.	Nádržku zasuněte zpět do krytu až do konečné pozice. Na displeji se zobrazí hladina vody v nádržce (stupnice od 0 do 5). POZNÁMKA: Pokud se na displeji zobrazí hladina vody - úroveň 0, zobrazí se zpráva Naplněte nádržku na vodu na správnou hladinu

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

INFORMACE!

Je třeba dbát na to, aby mechanismus pro zatlačení a vytažení nádržky na vodu při otevírání provedl plný zdvih. Při částečném zdvihu je možné, že nádržka nezapadne do své koncové polohy.

VAROVÁNÍ!

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

Voda, kterou nalijete do zásobníku, musí mít pokojovou teplotu, tedy přibližně 20 °C (+/- 10 °C). 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.

Automatické programy

Tento program nabízí množství receptů, které odzkoušeli šéfkuchaři a odborníci na výživu.

1.	Zapněte zařízení  . V hlavní nabídce zvolte  AUTOMATICKÉ PROGRAMY .
2.	Vyberte si typ jídla a poté ještě požadovaný pokrm. Potvrdíte stisknutím  . Recepty mají přednastavený režim, teplotu a dobu pečení. Automatické programy jsou rozděleny do hlavních kategorií: • Suroviny: programy určené k přípravě jednotlivých potravin, jako je maso, zelenina, vejce nebo ovoce. • Jídla: programy pro jídla, které se skládají z několika surovin a vyžadují složitější přípravu. • Chléb a pečivo: programy pro pekárenské výrobky, jako je chléb a různé druhy pečiva. • Hotová jídla: programy pro mražená nebo předem připravená jídla a pečené chuťovky, jako jsou hranolky nebo popcorn. • Oblíbené: výběr programů, které můžete označit jako oblíbené z výše uvedených kategorií. POZNÁMKA: U některých jídel můžete změnit i přednastavené parametry.
3.	Kromě toho můžete nastavit: -  nabídka (viz kapitola: <i>Nabídka Plus - dodatečná nastavení</i>).
4.	Automatický program umožňuje, abyste k vybranému jídlu mohli zvolit doplňkové funkce (Viz kapitoly níže).
Poznámka: Když se dotknete v levé části obrazovky  , naleznete další informace o receptu.	

Vyhledávač jídla

Vyhledávač jídel umožňuje vyhledávání zadáním slova nebo části slova, například názvu automatického programu nebo suroviny.

1.	Zapněte zařízení  . V hlavní nabídce zvolte  AUTOMATICKÉ PROGRAMY .
2.	Dotkněte se  a napište název jídla nebo část názvu jídla, které hledáte.
3.	Výběr potvrďte stisknutím  .
Výsledky vyhledávání se začnou automaticky zobrazovat hned po zadání jednoho znaku.	

INFORMACE!

Pokud prohlížeč nenajde žádné vhodné výsledky, zobrazí se zpráva "žádné výsledky".

Přidat k oblíbeným

Oblíbené programy vám umožní rychlý přístup k často používaným receptům.

1.	Zapněte zařízení  . V hlavní nabídce zvolte  AUTOMATICKÉ PROGRAMY .
2.	Vyberte si typ jídla a poté ještě požadovaný pokrm.
3.	Dotkněte se  a vyberte  . Potvrdíte výběr.

Používání trouby

Pokračování tabulky z předchozí stránky

Chcete-li vymazat recept, vyberte  .



INFORMACE!

Seznam oblíbených položek se zobrazuje v abecedním pořadí.

Manuální program

Pomocí této funkce můžete měnit přednastavené parametry pokrmů dle vlastního uvážení.

1.	Zapněte zařízení  . V hlavní nabídce zvolte  AUTOMATICKÉ PROGRAMY .
2.	Vyberte si typ jídla a poté ještě požadovaný pokrm.
3.	Dotkněte se  a vyberte  . Zobrazí se vám možnosti a předvolby, které vám umožní přizpůsobovat a spravovat klíčové parametry, jako je teplota, systém, vlhkost a výkon, podle vašich potřeb.
4.	Výběr potvrďte stisknutím  .



INFORMACE!

Přizpůsobená nastavení můžete uložit jako šablony.

Doplňkové funkce

(V závislosti na modelu)

Na výběr je mnoho doplňkových funkcí. Klepnutím na tlačítko  otevřete hlavní nabídku na obrazovce.



ROZMRAZOVAT



Rozmrazování pomocí páry

Používá se k rychlejšímu rozmrazování mražených potravin (koláčů, pečiva, chleba, housek a hluboce zmraženého ovoce). V polovině rozmrazování by se měly jednotlivé kusy otočit, promíchat nebo oddělit od sebe, pokud byly zamrazeny dohromady.



UCHOVÁVÁNÍ



Pasterizace

Tato funkce zabírá rozmnožování bakterií pomocí tepla. Vhodná je na šťávy.



Konzervování

Pro těsnění/zavírání sklenic při konzervování potravin (jako je kompot, džem, jablečný protlak, rajská omáčka, nakládané potraviny, konzervovaná zelenina).



NEJÍDLO



Ohřívání talířů

Tato funkce ohřívá servírovací nádobí (talíře, šálky) před podáváním jídla, aby jídlo zůstalo déle teplé. Můžete nastavit teplotu a čas začátku a konce ohřívání.

Pokračování tabulky z předchozí stránky

	Horké kameny Používá se pro přípravu horkých kamenů. Čisté kameny položte na pečící plech a vložte jej na 2. úroveň.
	Oshibori Používá se pro přípravu navlhčených ručníků. Navlhčete ručníky, srolujte je a vložte do perforovaného plechu z nerezavějící oceli.
	Sterilizační Pro nepotravinářské předměty, jako jsou láhve, kojenecké láhve.
 OHŘÍVÁNÍ	
	Ohřejte horkým vzduchem Tento způsob umožňuje jemné zahřívání již připravených jídel. Během provozu zbytečně neotevírejte dvířka.
	Udržujte v teple Používá se k udržování teploty potravin. Můžete nastavit teplotu a čas začátku a konce ohřívání.
	Ohřejte horkým vzduchem + párou Tato funkce je určena k ohřívání předem připravených pokrmů. Použitím páry se zajišťuje, že nedochází ke ztrátě kvality, protože chuť a struktura potravin se zachovává stejně jako u čerstvě připravených jídel. Různé druhy pokrmů se mohou zahřívát současně, aniž by to ovlivnilo jejich kvalitu
Poznámka: Některé funkce lze vybrat již v předdefinovaných programech, které si můžete vybrat.	

Začátek pečení

Pečení zapněte dotykem na **START ►** .

Na displeji jsou viditelné následující hodnoty (v závislosti na zvolených nastaveních):

- režim pečení
- aktuální pára v troubě
- skutečná a nastavená teplota
- doba provozu
- odložený start
- hladina vody v nádrži

Konec fungování a vypnutí trouby.

Když je pečení dokončeno, na displeji se zobrazí nápis **UŽÍVEJTE SI!**. Zazní pípnutí.

Provoz můžete přerušit tím, že se dotknete < .

Nové nastavení si můžete zvolit dotečkou na tlačítko.

Obsah nabídky se mění v závislosti na dostupných ovládacích možnostech v daném čase.

Obnovit program	Výběrem prodloužíte dobu pečení o 5 minut. Nastavit můžete délku trvání a režim pečení.
Uložit	Tento režim vám umožňuje uložit vybraná nastavení jako vaše oblíbená a později je znovu (pokud jste použili Manuální režim pečení) (viz kapitola: <i>Ukládání vlastních nastavení</i>).
Udržujte v teple	Tento způsob udržuje teplo v troubě (jídlo zůstává v troubě teplé).

INFORMACE!

Po ukončení procesu vaření bude chladicí ventilátor ještě chvíli pracovat.

Kondenzace po ukončení pečení na dně trouby a na dvířkách je normální jev a neovlivňuje výsledky pečení. Po vaření v páře je však kondenzace přítomna ve větším množství, protože systém používá vodu po celou dobu vaření v páře. Po ukončení programu doporučujeme před dalším použitím vnitřek trouby vytřít.

VAROVÁNÍ!

Pokud jste použili parní systém nebo systém s přidáním páry, může se na dně trouby nasbírat voda, kterou je třeba po skončení provozu otřít.

VÝBĚR OBECNÝCH NASTAVENÍ

VAROVÁNÍ!

Po výpadku proudu nebo vypnutí spotřebiče se nastavení doplňkových funkcí zachovají.

Dotykem na ... vstoupíte do výběrového menu.



START NA DÁLKU

Dálkové ovládání můžete aktivovat dotykem na tlačítko (viz kapitola Správa Wi-Fi).



OSVĚTLENÍ TROUBY

Dotknutím se tlačítka zapnete nebo vypnete osvětlení trouby.



PŘIPOMÍNKY

Minutka funguje nezávisle na provozu trouby. Nejdelší doba, kterou lze nastavit, je 24 hodin.

Můžete nastavit tři různé minutky. Chcete-li minutku vypnout, nastavte čas na 0:00.

POZNÁMKA: Pokud spotřebič vypnete, bude délka trvání alarmu ještě stále aktivní.



ZÁMEK DISPLEJE - AUTOMAT

Zapnutí/vypnutí blokování tlačítek na ochranu trouby před neúmyslným použitím.

Obrazovku uzamknete dotknutím se tlačítka.

Chcete-li odemknout obrazovku, dotkněte se obrazovky nebo libovolného tlačítka. Pohybuje se s prstem po obrazovce zleva doprava a poté stiskněte OVLADAČ.

- Pokud je dětská pojistka aktivována bez využití funkce časovače (jsou zobrazeny pouze hodiny), potom trouba nebude pracovat.
- Pokud zamykání nastavíte po nastavení jakékoli časové funkce, bude trouba fungovat normálně, ale nebudete už moci měnit nastavení.
- Když jsou tlačítka uzamčena, nemůžete měnit systémy pečení nebo dodatečné funkce. Vypnout je možné pouze pečení.
- Tlačítka zůstanou uzamčena i po vypnutí trouby. Pokud chcete zvolit nový systém, musíte zamykání vypnout.



NASTAVENÍ

Klepnutím na tlačítko můžete vybrat a upravit různá nastavení (viz tabulka níže).

Klepnutím na položku  vyberte a upravte různá nastavení.



JAZYK - ČAS

Z rozbalovacího seznamu vyberte požadovaný jazyk, datum a čas.



KUHANJE

Můžete si vybrat z různých nastavení:

• VÝCHOZÍ PŘEDEHŘÍVÁNÍ

Funkce se aktivuje automaticky **Rychlé předehřátí jako výchozí**, kde se vnitřek trouby zahřeje co nejrychleji, nebo **Předehřeje jako výchozí**, kde se vnitřek trouby zahřeje rychle a efektivně. Když vyberete **Žádné předehřívání jako výchozí**, ohřev začne postupně s nastaveným programem, což umožňuje okamžité vložení potravin pro rovnoměrné vaření.

VÝBĚR OBEČNÝCH NASTAVENÍ

Pokračování tabulky z předchozí stránky

	• NASTAVENÍ VAŘENÍ Můžete si vybrat mezi všeobecnými nastaveními nebo vašimi posledními vybranými nastaveními, která se na konci provozu zachovají. • PŘIPOMÍNKY Můžete si vybrat minutku, kdy je dosaženo požadované teploty nebo minutku do konce pečení (od jedné do pěti minut). • KALIBRACE A VYHOŘENÍ Proces kalibrace trvá 4 hodiny. Aktivujte jej dotykem na tlačítko START.
	REŽIMY Po potvrzení výběru, se vám na pravé straně nabídky zobrazí sloupec s aktivními režimy. Když se dotknete tohoto sloupce, tak se zobrazí displej s nastaveními, která můžete změnit (ECO, NIGHT MODE, SABBATH, SHOP MODE).
	ŘÍZENÍ Můžete si vybrat z různých nastavení: • DVEŘE OTEVŘENÉ - PROBUĎTE SE Chcete-li, aby se úvodní obrazovka zobrazovala vždy po otevření dvířek, vyberte možnost On. Spotřeba energie se může při zapnutí zvýšit. • START UP OBRAZOVKA Chcete-li, aby obrazovka zůstala zapnutá i po vypnutí trouby, vyberte možnost On. • NEČINNOST Vyberte čas, po který má být obrazovka během nečinnosti zapnuta. • VIDITELNOST OBRAZOVKY HODIN Tato funkce umožňuje zapnout a vypnout denní čas. • ZÁMEK DISPLEJE Vyberte On, chcete-li, aby se displej uzamkl, když trouba není v provozu.
	ZOBRAZIT Vyberte požadovaný jas obrazovky.
	ZVUK Můžete si vybrat z různých zvukových režimů.
	SVĚTLO Můžete nastavit čas, během kterého bude světlo svítit.
	PŘIPOJIT Můžete si vybrat, zda chcete zapnout připojení Wi-Fi, připojení trouby a dalších uživatelů.
	AKTUALIZACE - RESET Funkce umožňuje obnovit výrobní nastavení a aktualizace.
	INFO - PODPORA Funkce poskytuje uživateli informace o spotřebiči, návody a pomoc při jejich používání.

Klepnutím na  můžete vybírat a upravovat různé funkce. Zvolená funkce je označena symbolem ✓.

VÝBĚR OBECNÝCH NASTAVENÍ

Pokračování tabulky z předchozí stránky

	SABAT Funkce Sabbath umožňuje, aby jídlo zůstalo v troubě teplé, aniž by se trouba musela zapnout nebo vypnout. Nastavte délku pečení (24 nebo 80 hodin) a teplotu. Dotykem tlačítka x se začne odpočítávat čas. Všechny zvuky a provoz jsou vypnuty kromě tlačítka x. POZNÁMKA: V případě výpadku elektrické energie se režim Sabbath zruší a trouba se vrátí zpět do počátečního stavu.
	EKO Režim ECO je určen ke zvýšení energetické účinnosti. Automaticky používá předdefinovaná ekologická nastavení. Tato funkce snižuje spotřebu energie, zároveň zachovává plnou funkčnost programů pro vaření a čištění, poskytuje řešení šetrné k životnímu prostředí bez kompromisů při výkonu.
	NOČNÍ REŽIM Funkce automaticky sníží osvětlení z vyšší na nižší intenzitu ta vypne zobrazení aktuálního času a zvukové signály. Chcete-li aktivovat noční režim, nastavte čas začátku a konce provozu. Chcete-li vypnout noční režim, stiskněte tlačítko x.
	DEMO REŽIM Demo režim je výstavní nastavení, při kterém spotřebič simuluje provoz s virtuálními hodnotami a umožňuje měnit a ukládat nastavení. Deaktivace zachová všechny konfigurace a vrátí se do normálního provozu

Připojení vašeho spotřebiče k aplikaci ConnectLife

ConnectLife je platforma pro chytrou domácnost, která propojuje lidi, zařízení a služby. Aplikace **ConnectLife** obsahuje pokročilé digitální služby a bezstarostná řešení, která uživatelům umožňují sledovat a ovládat spotřebiče, přijímat upozornění prostřednictvím svého smartphonu a aktualizovat software (podporované funkce se liší v závislosti na vašem zařízení a vašem regionu/státu).

K připojení chytrého telefonu potřebujete domácí Wi-Fi síť (podporována je pouze síť 2,4 GHz) a chytrý telefon s aplikací **ConnectLife**.

 **ConnectLife**



Chcete-li si aplikaci **ConnectLife** stáhnout, naskenujte QR kód nebo vyhledejte **ConnectLife** ve svém oblíbeném obchodě s aplikacemi.

1. Nainstalujte si aplikaci **ConnectLife** a vytvořte si účet.
2. V aplikaci **ConnectLife** přejděte do nabídky pro přidání zařízení a vyberte příslušný typ zařízení. Poté naskenujte QR kód (najdete ho na typovém štítku zařízení; můžete také ručně zadat číslo AUD/SN).
3. Aplikace vás pak provede celým procesem připojení zařízení k vašemu chytrému telefonu.
4. Po úspěšném připojení můžete zařízení ovládat na dálku přes mobilní aplikaci.

INFORMACE!

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

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**.

Připojení Wi-Fi funguje ve stejném frekvenčním pásmu jako některá jiná zařízení (například mikrovlnná trouba a dálkově ovládané hračky). V důsledku toho se mohou objevit dočasné nebo konstantní poruchy připojení. V takových případech není možné zaručit dostupnost nabízených funkcí.

Kvalita nabízených funkcí výrazně závisí na síle signálu. Pokud je směrovač od spotřebiče značně vzdálený, mohou nastat problémy se spolehlivostí připojení.

Použití Wi-Fi

1. Zapnutí modulu Wi-Fi

Vstoupíte do doplňkové nabídky. Dotkněte se , vyberte **PŘIPOJIT** a pak zvolte možnost **PŘIPOJTE TROUBU**.

Připojení k Wi-Fi zapnete přepnutím přepínače do polohy **ON**.

Wi-Fi ovládání

Pokračování tabulky z předchozí stránky

2.	Připojování spotřebiče Vyberte PŘIPOJTE TROUBU . V doplňkové nabídce pomocí tlačítka  vyberte  . Poté v části Wi-Fi vyberte PŘIPOJIT . Postupujte podle pokynů v aplikaci ConnectLife . Po úspěšném připojení se na displeji zobrazí Vaše trouba je nyní připojena . Tento postup je omezen na 5 minut. POZNÁMKA: Po připojení se spotřebič propojí s účtem uživatele v inteligentní aplikaci.
3.	Připojování dalších uživatelů Připojování dalších uživatelů Toto nastavení využijete, pokud chcete ke spotřebiči připojit další uživatele pomocí aplikace ConnectLife . V doplňkové nabídce pomocí tlačítka  vyberte  . Vyberte možnost PŘIPOJIT . Vyberte PŘIPOJIT UŽIVATELE a pak PAIR . Pro další nastavení postupujte podle pokynů v aplikaci ConnectLife . Tento postup je omezen na 3 minuty.
4.	Odstranění všech připojených uživatelů Toto nastavení využijete, pokud chcete ze spotřebiče odstranit všechny uživatele připojené pomocí aplikace ConnectLife . V doplňkové nabídce pomocí tlačítka  vyberte  . Vyberte možnost PŘIPOJENÍ . Dotkněte se PŘIPOJIT UŽIVATELE a pak UNPAIR ALL . Po potvrzení výběru se na obrazovce zobrazí Všichni uživatelé/zařízení jsou odpojeni .
5.	Vypnutí modulu Wi-Fi V doplňkové nabídce pomocí tlačítka  vyberte  . Vyberte možnost PŘIPOJTE TROUBU . Připojení k Wi-Fi vypnete přepnutím přepínače do polohy OFF .

INFORMACE!

Připojení je jednorázový proces.

Opětovné připojení obnovte pouze tehdy, pokud jste změnili směrovač nebo heslo v místní síti.

Spravování dálkového ovládání trouby

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.

V doplňkové nabídce se dotkněte tlačítka  . Pokud spotřebič není spárován se sítí Wi-Fi, zobrazí se zkratka pro připojení spotřebiče. V opačném případě se zobrazí nabídka s výběrem trvání dálkového ovládání trouby **Vždy zapnuté nebo 24 hodin**. Po potvrzení jedné z možností se zobrazí kontextové okno **Dálkové ovládání je zapnuto**.

Na displeji se rozsvítí symbol  , který signalizuje možnost dálkového ovládání prostřednictvím aplikace **ConnectLife**.

INFORMACE!

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

- Přerušení či ukončení programu je jediná možnost, která je povolena bez ohledu na to, zda je dálkové ovládání povoleno či nikoliv.
- Při použití mikrovlnného režimu je dálkové ovládání vypnuté (neplatí pro kombinované mikrovlnné režimy).

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.

Stav Wi-Fi na displeji		Příčina
REMOTE (OFF)	REMOTE (ON)	
		Wi-Fi je vypnuto (OFF).
		Symbol bliká: - Wi-Fi je zapnuta(ON), ale není připojena k serveru nebo není připojena ke Cloudu (i když se pouze dočasně zruší připojení ke směrovači nebo Cloudu).
		

Obecné rady k pečení

Vybavení:

- Používejte příslušenství z materiálů odolných vůči vysokým teplotám a proti rozbití (přiložené plechy, smaltované nádoby, 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.
- Neumísťujte plechy přímo na dno trouby.
- Nezakrývejte dno trouby ani rošt alobalem.
- Formy na pečení vždy pokládejte na pečicí rošt.
- Pokud použijete pečicí papír, musí být odolný vůči vysokým teplotám. Vždy ho ustříhnete tak, aby byl velký tak akorát. Jeho použití zabraňuje připékání jídla na plech a pokrm se díky němu z plechu snáze odstraňuje.
- Když pečete přímo na pečicím roštu, vložte o úroveň níže univerzální plech jako odkapávací nádobu.

Příprava jídla:

- Pokud v režimu **Nahoře + dole** není jídlo na dně dostatečně opečené, upravte úroveň pečení, teplotu a čas nebo použijte režim **Top 30 + 70 dole**.
- 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.
- U receptů ze starších kuchařských knih použijte program spodního i horního ohřevu (klasika) a o 10 °C nižší teplotu, než je uvedená v receptu.
- 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.

Efektivní využití energie

- Troubu předehřívejte, pouze je-li to uvedeno v receptu nebo v tabulce tohoto návodu k použití. Pokud používáte předehřívání, nekládejte pokrm do trouby, dokud není trouba zcela rozehrátá, leda že by tak stálo ve vašem receptu. 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.
- Během pečení z trouby odstraňte všechno nepotřebné příslušenství.
- Pokud to není nutné, neotvírejte během pečení dvířka.
- U delších programů pečení můžete troubu vypnout zhruba 10 minut před koncem doby pečení a využít akumulované teplo.

Tabulka pečení

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

Pokrm	 cm			 °C	 min
PEČIVO A MOUČNÍKY					
koláče ve formách					
karamelový krém	60	3		95	35-50
	45	2			
Piškotové těsto	60 / 45	1		160-170**	30-40
koláč s náplní	60	2		170-180	60-80
	45	1			
mramorový koláč	60 / 45	2		180-190	50-70
koláč z kynutého těsta, bábovka	60 / 45	1		170-180	50-60
otevřený koláč, ovocný košíček	60	3		170-180	35-45
	40	2			
brownies	60	2		170-180	35-45
	45				30-40
koláč z litého těsta					
štrúdl	60 / 45	2		170-180	50-60
štrúdl, mražený	60 / 45	2		200-210	80-100
piškotová roláda	60	3		160-170	30-40
	45	1			25-35
buchty	60 / 45	2		180-190	30-40
cukroví					
koláčky	60	3		140-150**	25-35
	45	2		160-170	20-30
pečivo z kynutého těsta	60	3		170-180	20-30
	45	2			

Obecné rady k pečení

Pokračování tabulky z předchozí stránky

Pokrm	 cm			 °C	 min
pečivo z kynutého těsta, 2 úrovně	60	2+4		160-170	20-30
	45	1+3			30-40
koláč z listového těsta	60	3		190-200	10-20
	45	1			
koláč z listového těsta, 2 úrovně	60	2+4		160-170**	15-25
	45	1+3			10-20
piškoty					
strojkové cukroví	60	3		140-150	30-40
	45	2		140-150**	35-45
piškoty	60	3		160-170**	15-25
	45	2			
piškoty, 2 úrovně	60	2+4		160-170**	15-25
	45	1+3			
pusinky	60	2		80	110-130
	45				
pusinky, 2 úrovně	60	2+4		100**	110-130
	45	1+3			
makronky	60	3		140	10
				130	15-20
	45	2		140	10
				130	15-20
chléb					
kynutí těsta	60	2		35	30-60
	45	1			
buchty bao	60	3		100**	10-20
	45	2			
chléb na plechu	60	1		220 **	15
				190	25-40
	45	2		220 **	15
				190	25-40

Obsah

Pokračování tabulky z předchozí stránky

Pokrm	 cm			🌡️ °C	🕒 min
chléb ve formě	60	1	— —	230	20-25
				180	20-25
	45			200 **	40-45
placatý chléb (focaccia)	60 / 45	2	— —	220 **	20
				180	5-15
čerstvé housky	60	3	— —	200-210 **	15-25
	45	2			
čerstvé housky, 2 úrovně	60	2+4		200-210 **	20-30
	45	1+3			15-25
opečený chléb	60	5		L5	5-15
	45	4			
zapečené chlebičky	60 / 45	4		L2	3-10
pizza a další pokrmy					
pizza	60	1		max	4-12
	45			max**	
pizza, 2 úrovně	60	2+4		max	15-25
	45	1+3			20-30
mražená pizza	60 / 45	2		210-220	
mražená pizza, 2 úrovně	60	2+4		210-220	15-20
	45	1+3			15-25
slaný koláč, quiche	60	2		190-210	50-60
	45				
burek	60	1	— —	200-210	35-45
	45			200-210	40-50
MASO					
hovězí a telecí					
hovězí pečenka (hřbet, zadní), 1,5 kg	60 / 45	2	— —	160-170	160-190
plicní pečeně, středně pečená, 1 kg	60 / 45	2	— —	180-190	35-45

Obecné rady k pečení

Pokračování tabulky z předchozí stránky

Pokrm	 cm			 °C	 min
hovězí pečeně, pomalu pečená	60	2	—	100-120	150-240
	45	1			
hovězí řízký, dobře propečené, 3 cm tloušťky	60 / 45	3	~~~~	L3	20-30
burgery, 3 cm tloušťky	60	4	~~~~	L4	30-40
	45	3			
telecí pečeně 1,5 kg	60	2	—	190-200	90-110
	45	1			
vepřové					
vepřová pečeně, hřbet, 1,5 kg	60	3	—	190-200	70-100
	45	2			85-100
vepřová pečeně, plec, 1,5 kg	60	2	—	190-200	90-110
	45	1			
vepřové filé, 400 g, pomalé pečení	60	2	—	100-120	200-300
	45				250-350
vepřová pečeně, pomalu pečená	60	2	—	100-120	150-240
	45	1			
vepřová žebra, pomalu pečená	60	3	—	120-140	210-310
	45	2			
vepřové kotlety, 3 cm tloušťky	60	4	~~~~	220-230	25-35
	45	3			
drůbež					
drůbež, 1,2 – 2,0 kg	60	2	~~~~	210-220	50-70
	45	1			
drůbež s nádivkou, 1,5 kg	60 / 45	2		170-180	110-130
drůbež, prsa	60 / 45	3		170-180	60-90
			~~~~	65	90-120
kuřecí stehna	60	3	~~~~	210-220	35-45
	45	2			

# Obecné rady k pečení

Pokračování tabulky z předchozí stránky

Pokrm	 cm			 °C	 min
kuřecí křídýlka	60	3		210-220	35-45
	45	2			
drůbeží prsa, pomalé pečení	60	3	—	100-120	40-80
	45	2			
pokrmý z masa					
masový závit, 1 kg	60	2		180-190	55-65
	45				50-60
klobásky na gril, bavorská klobáska	60	4		L4	30-40*
	45	3			20-30*
RYBY A MOŘSKÉ PLODY					
celá ryba, 350 kg	60	4		200-220**	20-30*
	45	3			
rybí filé, 1 cm tloušťka	60	4		210-220	5-15
	45	3			
rybí řízek, 2 cm tloušťka	60	4		160-170	15-25
	45	3			
hřebenatky svatojakubské	60	4		220-230 **	5-15
	45	3			
garnáty	60	4		L4	20-30
	45				15-25
ZELENINA					
brokolice, celá, 500 g	60 / 45	3		100	18-23
brokolice, květ, 500 g	60 / 45	3		100	15-20
hrách, 2,5 kg	60 / 45	3		100	18-23
květák, květ, 500 g	60 / 45	3		100	15-20
mrkev, celá, 500 g	60 / 45	3		100	25-30
dýně, plátky, 500 g	60 / 45	3		100	35-40
chřest, 500 g	60 / 45	3		100	15-20

# Obecné rady k pečení

*Pokračování tabulky z předchozí stránky*

Pokrm	 cm			 °C	 min
pečené brambory, americké brambory	60	3		190-210	40-50*
	45	2			
pečené brambory, nakrájené na půlky	60	3		200-220	30-40
	45	2			
nadívané brambory	60	3		200-210	25-35
	45	2			
hranolky, domácí	60	3		210-220	15-30
	45	2			
zeleninová směs, křížaly	60	4		200-210	10-20*
	45	3			15-25*
plněná zelenina	60	2		200-210	40-50
	45				
KLASICKÉ PRODUKTY - MRAŽENÉ					
hranolky	60 / 45	2		200-210	30-40*
hranolky, 2 úrovně	60	2+4		200-210	30-40*
	45	1+3			
kuřecí medailonky	60	3		210-220	25-35*
	45	2			20-30*
Rybí prsty	60	3		210-220	25-35*
	45	2			20-30*
lasagne, 400 g	60 / 45	2		210-220*	40-50
kousky zeleniny	60 / 45	2		190-200	35-45
croissanty	60	3		100	20
				170	15-20
	45	1		100	20
				170	15-20
NÁKYPY, SUFLÉ A GRATINOVANÉ POKRMY					
bramborová musaka	60 / 45	2		180-190	50-60

# Obecné rady k pečení

*Pokračování tabulky z předchozí stránky*

Pokrm	 cm			 °C	 min
lasagne	60 / 45	2		180-190	45-55
sladký nákyp	60	2		170-180	40-50
	45				35-45
sladké suflé	60	3		180 **	16-20
	45	2			
gratinované pokrmy	60	/		L4-L5	3-10
	45				
Plněny tortilly, enchiladas	60 / 45	2		180-190	10-20
grilovací sýr	60	4		L3	15-25*
	45	3			10-15*

# Obecné rady k pečení

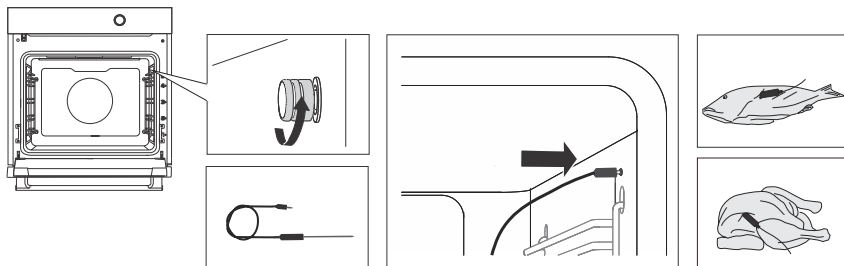
## Pečení s teplotní sondou (▲FOOD PROBE)

(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.  
**POZNÁMKA:** Pokud chcete vstoupit do pečení s teplotní sondou, musíte nejprve přerušit aktuální proces pečení a poté zapojit teplotní sondu do zásuvky. Když vložíte sondu do otvoru, tak se dříve nastavené funkce na troubě vymažou.
2. Odšroubujte kryt zásuvky v pravém horním předním rohu trouby (závisí na modelu zařízení) a zasuněte zástrčku sondy do zásuvky.
  - V manuálním režimu se dotkněte **+** a vyberte . Nastavte teplotu pečení (v teplotním rozmezí do 210 °C). Nastavte teplotu uprostřed pokrmu (v teplotním rozmezí od 30 do 99 °C).
  - V automatickém režimu nejprve vyberte jídlo a poté program pro sondu. Recepty mají přednastavený režim, teplotu a dobu pečení. Můžete změnit stupeň zapečení**POZNÁMKA:** Nastavení doby pečení při použití sondy není možné.
3. Pokud chcete spustit proces pečení, dotkněte se tlačítka **START ►**.  
Během pečení se na displeji střídá nastavená a aktuální teplota pokrmu. Pokud chcete, můžete během provozu změnit teplotu pečení nebo konečnou teplotu uprostřed pokrmu.
4. Když je nastavená teplota pokrmu dosažená, trouba se vypne. Ozve se zvukový signál, který můžete vypnout stisknutím kteréhokoli tlačítka, nebo se po jedné minutě vypne sám.

### 💡 INFORMACE!

Teplotní sonda se nemůže používat současně s funkcí gratinování.

### Správné použití sondy podle typu pokrmu:

- drůbež: zapícháme do nejtlustší části prsou,
- maso: zapícháme do čistého masa, které není prorostlé nebo protkané tukem,

# Obecné rady k pečení

- menší kusy masa s kostí: zapícháme do oblasti u kosti,
- ryby: zapícháme za hlavu, směrem proti páteři.

## VAROVÁNÍ!

Po použití sondy opatrně vyjměte z pokrmu, vysuňte z otvoru a očistěte. Našroubujte kryt zásuvky.

### Doporučené stupně propečení pro různé druhy masa

Druh pokrmu	velmi mírně opečené [°C]	mírně opečené [°C]	středně pečené [°C]	pečené [°C]	propečené [°C]
<b>HOVĚZÍ</b>					
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
<b>TELECÍ</b>					
telecí, plátky	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
telecí, hřbet	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
<b>VEPŘOVÉ</b>					
pečínka, krkovička	/	/	/	65-70	75-85
vepřové, plátky	/	/	/	60-69	/
masový závitok	/	/	/	/	80-85
<b>JEHNĚČÍ</b>					
jehněčí	/	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>SKOPOVÉ</b>					
skopové	/	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>KOZÍ MASO</b>					
kozí maso	/	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>DRŮBEŽ</b>					
drůbež, celá	/	/	/	/	82-90
drůbež, prsa	/	/	/	/	62-65
<b>RYBY A MOŘSKÉ PLODY</b>					
pstruzi	/	/	/	62-65	/

# Obecné rady k pečení

*Pokračování tabulky z předchozí stránky*

Druh pokrmu	velmi mírně opečené [°C]	mírně opečené [°C]	středně pečené [°C]	pečené [°C]	propečené [°C]
tuňák	/	/	/	55-60	/
losos	/	/	/	52-55	58-60

## VAROVÁNÍ!

**Ujistěte se, že jste zařízení odpojili od zdroje napájení a počkejte až 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.
- Nikdy nepoužívejte agresivní či abrazivní čisticí prostředky (drsné houbičky a čisticí přípravky, odstraňovače rzi, špachtle na sklokeramické desky).
- Zbytky jídla (tuky, cukry, bílkoviny) se mohou během používání spotřebiče vznítit, proto před každým použitím odstraňte hrubou špínu z vnitřku trouby a z příslušenství.
- Příslušenství k troubě je možné mýt v myčce nádobí.

<b>Vnější spotřebiče</b>	Horkou mydlinkovou vodou a měkkým hadříkem odstraňte nečistoty a povrch otřete dosucha.
<b>Vnitřek spotřebiče</b>	Pro tvrdší špínu či velmi zaschlou špínu použijte běžná čisticí prostředky na trouby. Po použití těchto prostředků spotřebič důkladně otřete mokřím hadříkem, abyste odstranili veškeré zbytky čisticích prostředků.
<b>Příslušenství a lišty</b>	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.	

Dotykem na tlačítko  se vám na obrazovce otevře hlavní nabídka se základními funkcemi. Vyberte  **ČIŠTĚNÍ.**

## Čištění trouby (Steam Clean)

Program umožňuje snazší odstraňování skvrn v troubě.

Funkce je neúčinnější, pokud ji používáte pravidelně, po každém pečení.

Před každým spuštěním čisticího programu z vnitřku trouby odstraňte všechny větší viditelné nečistoty a zbytky jídel.

## VAROVÁNÍ!

**Program Steam Clean používejte, jen když je trouba úplně vychladlá.**

1.	Zvolte funkci  <b>Čištění párou</b> a dotkněte se <b>START ►</b> .
2.	Naplňte nádrážku na vodu a poté nastavte dobu provozu. Můžete nastavit dobu provozu (doporučeno 30 minut).
3.	Pokud chcete spustit proces čištění, dotkněte se <b>START ►</b> . Po skončení programu se na displeji zobrazí nápis <b>HOTOVO</b> .

# Údržba a čištění

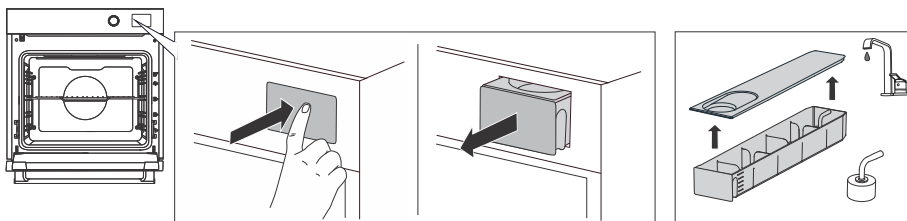
*Pokračování tabulky z předchozí stránky*

- |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4. | Po skončení programu pomocí chňapek opatrně vyjměte plech (může na něm stále být trochu vody). Skvrny otřete mokrým hadrem a mydlinkovou vodou. Po skončení čištění spotřebič důkladně otřete vlhkým hadříkem, abyste odstranili všechny zbytky čisticích prostředků. V případě neúspěšného čištění (v případě velmi zaschlých skvrn) proces čištění zopakujte. |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## Čištění nádržky na vodu a filtrační pěny

### ⚠ VAROVÁNÍ!

**Při každém čištění nádržky na vodu a odstraňování vodního kamene vyčistěte i filtrační pěnu.**



- |    |                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Nádržku na vodu vytáhněte z krytu stisknutím dvířek.                                                                                                                                                                                                   |
| 2. | Otevřete víko. Umyjte nádržku na vodu.                                                                                                                                                                                                                 |
| 3. | Víko a nádržku na vodu je možné umývat běžnými neabrazivními tekutými čistíči.<br>VAROVÁNÍ: Nádržku nelze mýt v myčce nádobí.                                                                                                                          |
| 4. | Přívodní hadici spolu s filtrační pěnou vyčistěte pod tekoucí vodou. Pěnu opláchněte do čista tak, aby na ní nebyly žádné viditelné nečistoty.<br>Po vyčištění nádržku na vodu zasuněte zpět do krytu až do konečné pozice (uslyšíte krátké cvaknutí). |

### 💡 INFORMACE!

Při čištění nádržky na vodu se může stát, že dekorativní guma odpadne. V případě, že odpadne, jednoduše ji pouze nasadíte zpět na místo.

## Čištění parního systému

Kromě četnosti pečení s doplněním páry potřeba čištění závisí i na tvrdosti používané vody. Čištění můžete provést buď sami, nebo vás na to upozorní informace na displeji.

Pravidelné odvápnování je nezbytné, protože v opačném případě může dojít k zastavení činnosti zařízení; kromě toho se tím prodlužuje životnost spotřebiče a zlepšují se výsledky pečení.

### 💡 INFORMACE!

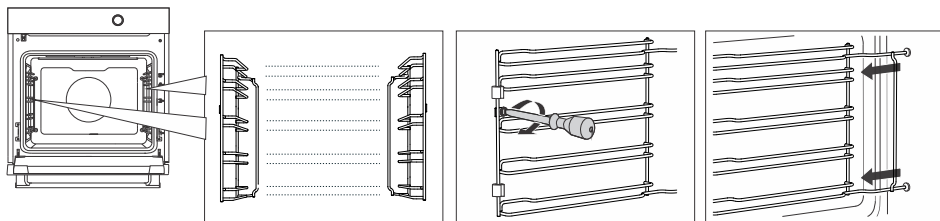
Pokud nechcete provádět čištění parního systému ve chvíli, kdy vám to navrhne trouba, můžete jej přerušit dotekem na < . Čištění můžete přerušit maximálně třikrát, poté už trouba fungování parní funkce znemožní, dokud tento postup neprovedete.

	<b>Odvápňovací prostředek</b>          Připravte jej smícháním dodaného odstraňovače vodního kamene s 1 l teplé vody (cca 50 °C).   Odstraňovač vodního kamene rozpustíte ve vodě mícháním. Nalijte připravený odvápňovací prostředek do nádrže.
	<b>Čerstvá voda</b>

1.	Zapněte spotřebič a v hlavní nabídce zvolte funkci <b>ČIŠTĚNÍ</b> .
2.	Zvolte funkci <b>Odstraňte vodní kámen</b> .
3.	Naplňte nádržku na vodu přípravkem pro odstraňování vodního kamene.   Pokud chcete spustit proces pečení, dotkněte se <b>START ►</b>. Na displeji se objeví <b>Probíhá proces odstraňování vodního kamene</b>.
4.	Po dokončení procesu se na displeji opět zobrazí nápis <b>Proces odstraňování vodního kamene je ukončený</b>.   Nalijte do nádržky čerstvou vodu na vyplachování. Potvrdíte stisknutím .
5.	Po skončení procesu vyplachování se na displeji zobrazí nápis <b>Proces proplachování je dokončen</b>.   Nyní můžete vyčistit nádržku na vodu a troubu.

## Odstranění drátěných a fixních vytahovacích lišt.

K čištění vodítek používejte běžné čisticí prostředky.



1.	Šroub odšroubujte šroubovákem (můžete také použít vhodnou minci, která se vejde do prohlubně na hlavě šroubu).
2.	Vyjměte vodící lišty z otvorů v zadní stěně trouby.

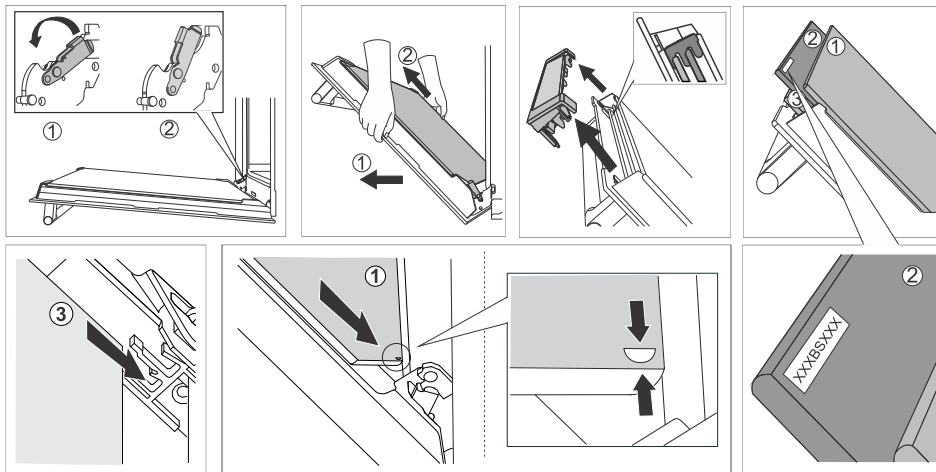
**POZNÁMKA:** Dávejte pozor, aby se neztratily rozpěry namontované na vodících lištách. Po vyčištění vraťte rozpěry na místo.

Po vyčištění vodící lišty opět nasadte a utáhněte šrouby pomocí šroubováku. Při vracení vodících lišt na místo dávejte pozor, abyste je namontovali na stejnou stranu, kde byla před demontáží.

## INFORMACE!

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

## Odstraňování a umisťování dvířek a skla dvířek



1.	Při výměně dvířek trouby nejprve <b>dvířka zcela otevřete</b> .
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° a pak je nadzvedněte a vytáhněte.
3.	Chcete-li <b>vyčistit skla dvířek</b> z vnitřní strany, musíte nejprve skla odstranit z dvířek spotřebiče. Při odstraňování skla postupujte podle kroků 1 až 4, přičemž dvířka zůstanou na místě a nebudou z trouby odstraněna.
4.	Odstraňte vodič vzduchu. Uchopte jej rukama na levé a pravé straně dveří a mírně jej zatáhněte směrem k sobě, abyste jej mohli vyjmout.
5.	Při odstraňování skla ze dvířek trouby uchopte horní okraj skla a opatrně jej vyjměte. Stejný postup zopakujte také u druhého a případně třetího skla v závislosti na modelu trouby. Postupujte opatrně a šetrně, abyste nepoškodili sklo nebo jiné části trouby.
6.	Skla znovu vraťte na místo v opačném pořadí. Ujistěte se, že sklo je správně zarovnáno a bezpečně připevněno, aby trouba fungovala správně.

Jestli se dvířka neotvírají nebo nezavírají pořádně, ujistěte se, že jsou panty správně umístěny.

## VAROVÁNÍ!

Při montáži a demontáži dvířek spotřebiče vždy otočte obě bezpečnostní rukojeti až na doraz. Je to nezbytné, aby se předešlo případným zraněním, protože panty dveří se mohou zavírat velkou silou.

## Měkké otvírání a zavírání dvířek

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 velkou 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

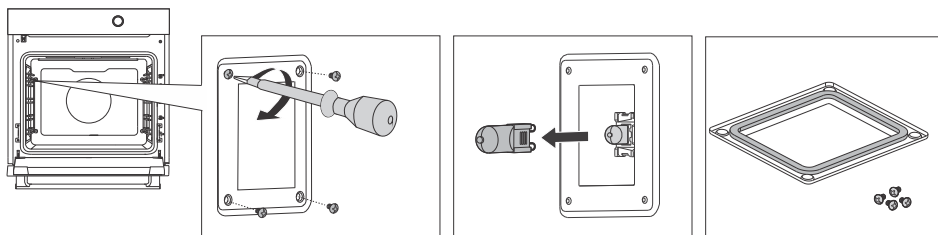
Trouba je vybavena halogenovou lampou.

Tento výrobek obsahuje světelný zdroj s třídou energetické účinnosti (G).

### ! VAROVÁNÍ!

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

**Postupujte opatrně, abyste nepoškodili smalt. Používejte ochranu na ruce, abyste se vyhlí popáleninám.**



1. Odstraňte čtyři šrouby na krytu. Odstraňte kryt a sklo.
2. Vyjměte halogenovou žárovku a vyměňte ji za novou.

**POZNÁMKA:** Na krytu je těsnění, které nesmí být odstraněno. Těsnění musí správně zapadnout do stěny vnitřního prostoru trouby.

# Řešení problémů

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

- Před jakýmkoliv opravami se ubezpečte, že je zařízení odpojeno od elektriny vytažením vypínače nebo vytáhnutím napájecího kabelu 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.

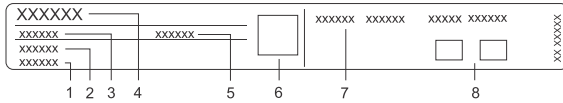
## Tabulka odstraňování poruch a chyb

Problém/chyba	Příčina
<b>Pojistka se často vyhadzuje.</b>	Zavolejte servisního technika.
<b>Světlo na zařízení sporáku nefunguje.</b>	Výměna žárovky v troubě je popsána v kapitole Výměna žárovky.
<b>Ovládací jednotka nereaguje, text na displeji zamrzl.</b>	Obrazovku resetujete podržením tlačítka pro zapnutí na 8 sekund. Odpojte na několik minut spotřebič ze sítě (odšroubujte jistič nebo vypněte hlavní spínač), poté ho znovu zapojte do sítě a zapněte troubu.
<b>Displej zobrazuje chybu Err X. Je-li číslo chyby dvoumístné, zobrazí se Err XX.</b>	Došlo k chybě ve fungování elektronického modulu. Vypněte na několik minut spotřebič ze sítě. Pokud se chyba zobrazuje i nadále, zavolejte do servisu.
<b>Na displeji se zobrazí nápis SEnS, teplotní sonda není připojena.</b>	Očistěte zásuvku. Pokuste se několikrát za sebou zapojit a odpojit teplotní sondu.
<b>Pára uniká přes dvířka trouby.</b>	Zkontrolujte, zda je těsnění dveří správně nainstalováno v drážce dveří. Pokud není, nainstalujte jej správně.

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 nespádají. Náklady na opravu v tomto případě hradíte sami.

## Informační štítek – údaje o spotřebiči

Informační štítek se základními údaji o spotřebiči je umístěn na okraji trouby. Přesné údaje o typu a modelu zjistíte i ze záručního listu.



- |                    |                    |
|--------------------|--------------------|
| 1. Výrobní číslo   | 5. Kód             |
| 2. Model           | 6. QR kód          |
| 3. Typ             | 7. Technické údaje |
| 4. Obchodní známka | 8. Symbol shody    |

# Informace o shodě

Typ rádiového zařízení:	Vestavěný WiFi/BLE modul
<b>Wi-fi</b>	
Pracovní frekvenční rozsah:	2412 ~ 2472 MHz
Maximální vysílací výkon	19.99 dBm EIRP
Maximální zisk antény:	3.26 dBi
<b>Bluetooth</b>	
Frekvenční rozsah:	2402 ~ 2480 MHz
Výstup nosiče:	10.00 dBm
Typ emise:	F1D

Společnost tímto prohlašuje, že toto zařízení s funkcí Connectlife splňuje základní požadavky a další příslušná ustanovení směrnice 2014/53/ EU. Podrobné prohlášení o shodě naleznete na webové adrese <https://auid.connectlife.io> na stránce vašeho zařízení mezi dalšími dokumenty.



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.

# Test jídla

EN60350-1: Používejte pouze příslušenství dodané výrobcem.

Plech na pečení vždy umístěte do konečné polohy na drátovém vodičku. Umístěte koláč ve formě podle obrázku.

* Předehřejte spotřebič předem, dokud nedosáhne požadované hodnoty. Nepoužívejte režim rychlého předehřívání

** Předehřejte troubu po dobu 5 minut. Nepoužívejte režim rychlého předehřívání

*** Předehřejte troubu po dobu 10 minut. Nepoužívejte režim rychlého předehřívání.

1) Otočte po 2/3 doby pečení.

PEČENÍ							
Pokrm	vybavení	umístění formy na pečení	 cm		 °C	 min	
sušenky - jednoúrovňové	univerzální plech na pečení		60	3	130**	35-45	—
			45	2	140	35-45	—
sušenky - jednoúrovňové	univerzální plech na pečení		60	3	140-150	30-40	
			45	2	140	40-50	
sušenky - dvouúrovňové	univerzální plech na pečení		60	2,4	135***	35-45	
			45	1,3	140	40-55	
koláče - jednoúrovňové	univerzální plech na pečení		60	3	160-170***	20-30	—
			45	2	160-170	25-35	—
koláče - jednoúrovňové	univerzální plech na pečení		60	3	150-160**	25-35	
			45	2	160-170***	25-35	
koláče - dvouúrovňové	univerzální plech na pečení		60	2,4	140	30-40	
			45	1,3	160-170	40-50	
Piškotové těsto	2 x kulatá forma pro pečení, průměr 26 cm /rošt		60	1	160***	25-35	—
			45	2	160***	25-35	—
Piškotové těsto	2 x kulatá forma pro pečení, průměr 26 cm /rošt		60	3	170-180**	25-35	
			45	1	165	25-35	

Pokračování tabulky z předchozí stránky

PEČENÍ							
jablečný koláč	2 x kulatá forma pro pečení, průměr 20 cm /rošt		60	1	160-170***	70-90	
			45	1	170-180***	70-90	
jablečný koláč	2 x kulatá forma pro pečení, průměr 20 cm /rošt		60	3	175	70-90	
			45	2	170-180	70-90	
GRILOVÁNÍ							
opečený chléb	Rošt		60 / 45	5	max	5-15	
Burgery ¹⁾	rošt + plech pro zachycení tuku		60 / 45	4	max	30-45	

Pokrm	vybavení		 °C	 min	
Vaření v páře					
Brokolice, čerstvá; jeden plech na pečení	Perforovaný hluboký plech na pečení	3	100	12-15	
Brokolice, čerstvá; 300 g	Perforovaný hluboký plech na pečení	3	100	15-20	
Hrášek, mražený 2.5kg	Perforovaný hluboký plech na pečení + Odkapávací miska	3,1	100	30-40	

Vaše poznámky

---



---



---



---



---



---



---



---

## Test jídla

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

[illegible]

Vaše poznámky

[illegible]

[illegible]

 **ASKO**



942332-a6

