

Hisense

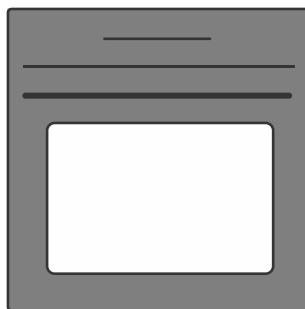
life reimagined

CS

CZ

NÁVOD K POUŽITÍ

VESTAVNÁ TROUBA



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.

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

Obsah

1. Bezpečnostní opatření	4
1.1 Bezpečné a správné používání při automatickém pyrolytickém čištění.	5
2. Další důležitá bezpečnostní upozornění	5
3. Popis spotřebiče	8
3.1 Příslušenství spotřebiče	8
3.2 Ovládací panel	9
4. Před prvním použitím zařízení	10
4.1 První zapnutí	10
5. Používání trouby – výběr nastavení pečení	12
5.1 Profesionální režim	13
5.2 Funkce časovače	15
5.3 Krokový režim pečení	17
5.4 Doplnění páry během pečení	17
5.5 Automatický režim	20
5.6 Automatické programy	21
5.7 Volba dalších/doplňkových funkcí	22
6. Začátek pečení	24
6.1 Dodatečné gratinování	24
7. Konec fungování a vypnutí trouby.	24
8. VÝBĚR OBECNÝCH NASTAVENÍ	26
8.1 Zamykání tlačítek	28
9. ConnectLife a připojení (Wi-Fi)	29
9.1 Propojení spotřebiče s mobilním zařízením	29
9.2 Nastavení Wi-Fi modulu	29
10. Obecné rady k pečení	32
10.1 Tabulka pečení	33
10.2 Pečení s teplotní sondou	37
11. Údržba a čištění	40
11.1 Automatické čištění trouby - pyrolyza	40
11.2 Čištění trouby (Steam Clean)	42
11.3 Čištění odpařovací nádoby	43
11.4 Čištění parního systému	44
11.5 Odstranění drátěných a fixních vytahovacích lišt.	45
11.6 Odstraňování a umísťování dvířek a skla dvířek	45
11.7 Výměna žárovky	46
12. Řešení problémů	47
12.1 Tabulka odstraňování poruch a chyb	47
12.2 Informační štítek – údaje o spotřebiči	47
13. Informace o shodě	48
14. Ochrana životního prostředí	49
15. Test jídla	50

1. Bezpečnostní opatření

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 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: 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.

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

1.1 Bezpečné a správné používání při automatickém pyrolytickém čištění.

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

2. 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.

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 ohně! Během automatického čištění se spotřebič zahřívá na velmi vysoké teploty, což způsobí, že se zbytky jídel ve spotřebiči zpopelní. 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 vám, abyste je během procesu pyrolýzy odnesli pryč z prostoru a po dokončení procesu 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 klesá pod 150 °C.

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



VAROVÁNÍ!

Je zakázáno používat troubu s otevřenými dveřmi a zapnutým spínačem dveří.

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.

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

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!

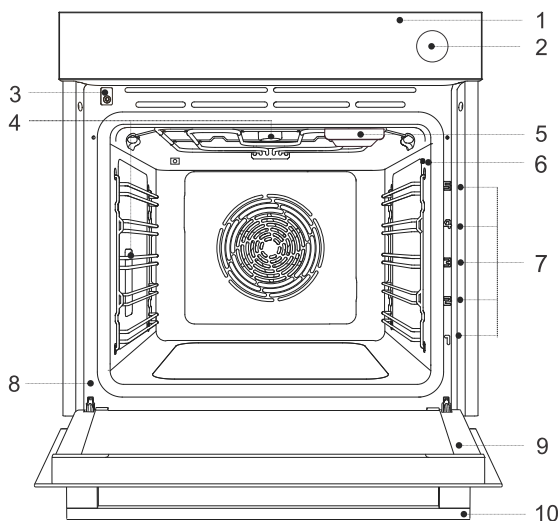
Před zapojením zařízení si pečlivě přečtěte návod k použití. Na jakoukoliv opravu nebo nároky ze záruky v důsledku nesprávného zapojení nebo použití zařízení se záruka vztahovat nebude.

3. Popis spotřebiče



VAROVÁNÍ!

Funkce a vybavení spotřebiče se liší v závislosti na modelu.



1. Ovládací panel
2. Tlačítko zásobníku na vodu
3. Zamykání dvířek pomocí spínače.
4. Osvětlení
5. Odpařovací nádoba
6. Otvor pro teplotní sondu
7. Lišty – úrovně vaření
8. Informační štítek
9. Dvířka trouby
10. Držadlo dvířek

3.1 Příslušenství spotřebiče

Spínač dvířek trouby

Pokud se během fungování trouby dvířka otevřou, 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 záchytným plechem.

POZNÁMKA: Lišty pro vkládání příslušenství se počítají odzdoła nahoru.

Vybavení trouby a příslušenství

1. **Drátěný rošt** – používá pro funkci grilování nebo na něj lze položit nádobu či pekáček s pokrmem. POZNÁMKA: Mřížový rošt vždy zasuňte do vodící drážky tak, aby její vyšší část byla vzadu nahoře. Drátěný rošt má bezpečnostní západku, proto jej při vytažování vpředu vždy nadzvedněte.

2. **Mělký plech** – se používá pro ploché a drobné pokrmy. Používá se též jako nádoba pro zachycování mastnoty.

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

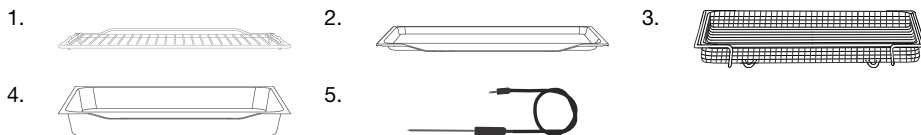
3. **Perforovaný plech Airfry** – (plech s otvory) se používá k přípravě jídel v programech s doplněním páry a při funkci intenzivního pečení (air fry). Otvory umožňují lepší průtok vzduchu kolem pokrmu a napomáhají větší křupavosti pokrmu.

Při přípravě pokrmů s větším obsahem tekutin (voda, tuk) na nižší úroveň vložte mělký nebo univerzální hluboký plech.

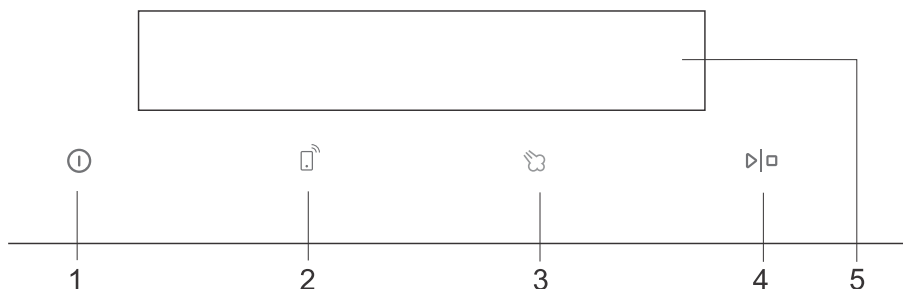
4. **UNIVERZÁLNÍ HLUBOKÝ PLECH** – se používá pro pečení zeleniny a tekutého těsta. Používá se též jako nádoba pro zachycování mastnoty.

POZNÁMKA: Univerzální hluboký plech nesmí být během pečení nikdy zasunutý v první liště.




5. Teplotní sonda na maso - (BAKESENSOR)







3.2 Ovládací panel



Tlačítko	Ikona	Použití
1		Zapnutí a vypnutí trouby
2		Nastavení připojení (Wi-Fi)
3		Přídavek páry
4		Spuštění a vypnutí Potvrzení nastavení
5		<p>Displej pro zobrazení aktuálních nastavení trouby.</p> <p>— Osvětlená část čáry - zobrazuje aktuálně vybrané pole od A do E.</p> <p>▼ Šipka - zobrazuje zvolené základní nastavení (pro bake), (auto bake), (extra bake).</p>

Legenda zkratk:	
	 4 s
Krátký dotyk tlačítka – pro výběr nastavení	Dlouhý dotyk tlačítka – 5 sek – pro dodatečná nastavení či zrychlené přenasazení
 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).	

			
Počáteční krok	Mezikrok	Čekání / provádění	Volitelný krok

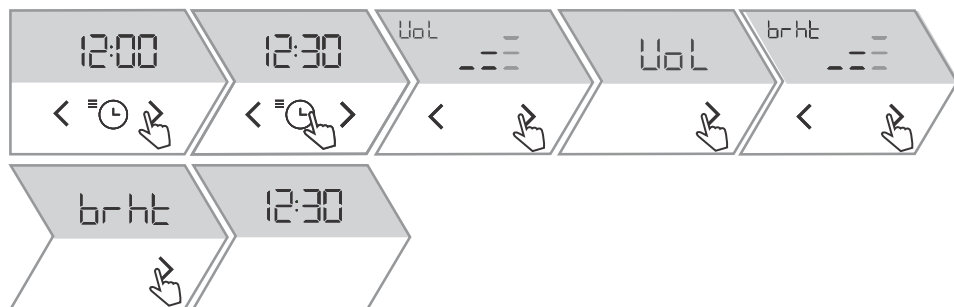
4. Před prvním použitím zařízení

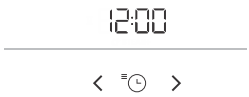




1.	Odstraňte z trouby její příslušenství a zbytky obalů (karton, polystyren).
2.	Příslušenství a vnitřek trouby otřete vlhkým hadříkem. Nepoužívejte drsné hadříky a abrazivní čisticí prostředky.
3.	Zapněte troubu (viz kapitola 4.1 <i>První zapnutí</i>)
4.	Prázdnou troubu zahřívejte zhruba jednu hodinu v programu horního a spodního ohřevu na teplotu 250 °C (viz kapitola Profesionální režim).
POZNÁMKA: Začne se uvolňovat výrazný pach »novoty«, proto během toho důkladně vyvětrejte prostory.	

4.1 První zapnutí

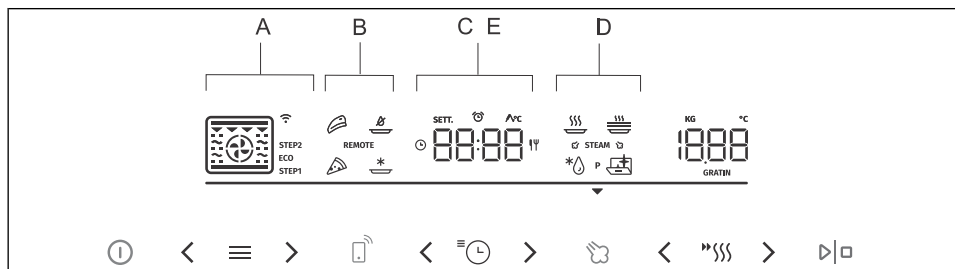
Po prvním zapojení spotřebiče k elektrické síti či po delším výpadku napájení elektrickou energií na displeji začne blikat 12:00.

Nejprve vyberte a potvrďte základní nastavení (přesný čas, hlasitost pípnutí a osvětlení displeje).



1.		Tlačítkem < nebo > nastavíte přesný aktuální čas. Výběr potvrďte tlačítkem  .
2.		Na displeji se zobrazí VoL . Tlačítkem < nebo > zvýšte nebo snižte hlasitost.
3.		Dotknutím > se na displeji zobrazí brht . Intenzitu osvětlení můžete zvýšit nebo snížit pomocí tlačítka < nebo >.
4.		Pro odchod ze základního nastavení se dotkněte >.

5. Používání trouby – výběr nastavení pečení

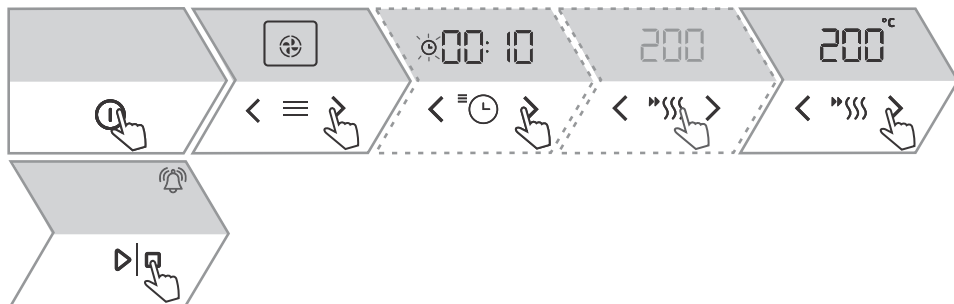


Tlačítko	Použití
<	Levá tlačítka volby
☰	Tlačítko pro výběr pečení. Dotknutím tlačítka můžete zvolit:
Pr □	A Profesionální režim Pro – umožňuje libovolné nastavení parametrů pečení (systém pečení, teplotu, rychlé předehřívání a dobu pečení).
Auto	B Automatický režim Auto – speciální přednastavené programy, které také můžete změnit.
Pr □	C Automatické programy ProG (Pr01 do Pr22)
☰ hr	D Dodatečné funkce Othr
SETT	E Obecné nastavení SEtt
>	Pravá tlačítka volby
☰ ⌚	Tlačítko pro nastavení časových funkcí a obecného nastavení
☰ ☹☹☹	Tlačítko pro nastavení rychlého předehřívání a funkce gratinování
POZNÁMKA: Na displeji se rozsvítí pouze tlačítka, s nimiž můžete nastavit a potvrdit zvolené nastavení.	
Symbol	Význam
☰	Provozní režimy
☰	Wi-fi//Připojení
REMOTE	Zapnutí dálkového ovládání trouby
STEP1	Krokový režim pečení (STEP1, STEP2)
☰ ⌚	Časová funkce - doba pečení
☰ ⌚	Časová funkce – odložený start
☰ ⌚	Alarm
Avc	Teplotní sonda na maso
☑ STEAM ☑	Funkce STEAM pro přidávání páry během pečení.
☰ ☹☹☹	Hrychlé předehřátí
GRATIN	Funkce gratinování (GRATIN) pro dodatečné zapečení pokrmů na konci pečení.

POZNÁMKA: Některé symboly na displeji se zobrazují jako lehce osvětlené (funkce je v pohotovostním stavu). Pokud si tlačítkem zvolíte symbol a potvrdíte ho, intenzita osvětlení symbolu se zvýší. Od té chvíle je funkce aktivní.

5.1 Profesionální režim












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



1.	Zapněte zařízení. Na displeji se na několik sekund zobrazí Pro , a poté se zobrazí výchozí nastavení trouby.
2.	Tlačítkem < nebo > nastavíte systém pečení (viz tabulka Výběr systémů pečení) a teplotu.
3.	Funkci předehřívání použijte, pokud chcete troubu zahřát na požadovanou teplotu co nejdříve. Dotykem na "''' se symbol rozsvítí. Po dosažení nastavené teploty zazní zvukový signál. Na displeji se zobrazí door . Otevřete dvířka a vložte jídlo. Program pak automaticky pokračuje v procesu pečení s vybranými nastaveními.
4.	Kromě toho můžete nastavit: <ul style="list-style-type: none"> - funkce časovače (viz kapitola 5.2 <i>Funkce časovače</i>) - krokový režim pečení (viz kapitola 5.3 <i>Krokový režim pečení</i>) - gratinování (viz kapitola 6.1 <i>Dodatečné gratinování</i>) - přidavek páry (viz kapitola 5.4 <i>Doplnění páry během pečení</i>)
5.	Pokud chcete spustit proces pečení, dotkněte se tlačítka ▷□ .

Volba způsobu pečení

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.
	HORNÍ A SPODNÍ OHŘEV Tento režim používejte na běžné pečení na jedné úrovni, dále na přípravu suflé a pečení při nízkých teplotách (pomalé pečení).

Symbol	Použití
	PIZZA PROGRAM Optimální pro pečení pizzy a koláčů s větším obsahem vody. Pro pečení na jedné úrovni, když vyžadujete co nejrychleji upečené a co nejkrupavější pokrmy.
 ☑ STEAM ☑	INTENZIVNÍ PEČENÍ ¹⁾ Tento způsob pečení pokrmům dodává křupavou kůrku bez přidaných 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). Doplněk ve formě páry povrch pokrmu lépe opeče a vytvoří větší křupavost
	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 chlebiček, 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. Maximální povolená teplota je: 240 °C.
	JEMNÉ PEČENÍ Tento jemný režim se používá na řízené pomalé pečení jemných pokrmů (měkké kousky masa), dále na pečení koláčů s křupavým spodkem..
 ☑ STEAM ☑	HORNÍ A SPODNÍ OHŘEV S VENTILÁTOREM ¹⁾ Pro rovnoměrnou přípravu pokrmů na jedné úrovni a přípravu suflé. Doplněk ve formě páry povrch pokrmu lépe opeče a vytvoří větší křupavost.
 ☑ STEAM ☑	VELKÝ GRIL S VENTILÁTOREM ¹⁾ Používá se na pečení drůbeže a větších kusů masa na grilu. Doplněk ve formě páry povrch pokrmu lépe opeče a vytvoří větší křupavost.
	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.
 ECO	ECO (POMALE 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 rozptýlu teplot od 140 °C do 220 °C.




Pokračování tabulky z předchozí stránky

Symbol	Použití
POZNÁMKA: U všech systémů je možné použít gratinovací funkci (viz kapitola 6.1 <i>Dodatečné gratinování</i>).	

1) U programů je možné použít doplnění páry během pečení (viz kapitola 5.4 *Doplnění páry během pečení*).



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

5.2 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



1.	Tlačítkem < nebo > nastavíte požadovanou dobu průběhu pečení. Na displeji se zobrazí  .
2.	Pokud chcete spustit proces pečení, dotkněte se tlačítka  .

Nastavení minutky



1.	Dotykem  se na displeji zobrazí  . Tlačítkem < nebo > nastavíte délku alarmu. Nastavení potvrdíte stisknutím tlačítka  .
----	---

Nejdelší doba, kterou lze nastavit, je 24 hodin.

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

Nastavení odloženého startu



1.	Nejprve nastavte trvání pečení. Tlačítkem < nebo > nastavíte požadovanou dobu pečení. Na displeji se zobrazí ☹ . <i>Příklad: Doba pečení: 2 hodiny</i>
2.	Dvojitým dotykem na ☹ se zobrazí ⏸ .
3.	Tlačítkem < nebo > nastavíte čas, kdy chcete, aby byl pokrm připravený. Na displeji se zobrazí požadovaný konečný čas. <i>Příklad: Konec pečení: o 18:00</i>
4.	Pokud chcete spustit proces pečení, dotkněte se tlačítka ▶ ◻ . Trouba během čekání na spuštění přejde do stavu částečné pohotovosti (displej ztmavne). Zvolená nastavení se ve zvolený čas automaticky zapnou i vypnou. <i>Příklad: začátek pečení v 16:00, konec pečení v 18:00</i>
Na displeji se střídavě zobrazuje konečný čas pečení a aktuální čas (hodiny). Po uplynutí nastaveného času trouba automaticky přestane pracovat. Na displeji se zobrazí End. Zazní zvukový signál.	



INFORMACE!

Zvolenou funkci časovače můžete resetovat na 00:00, tak že se současně dotkněte tlačítka < nebo > .

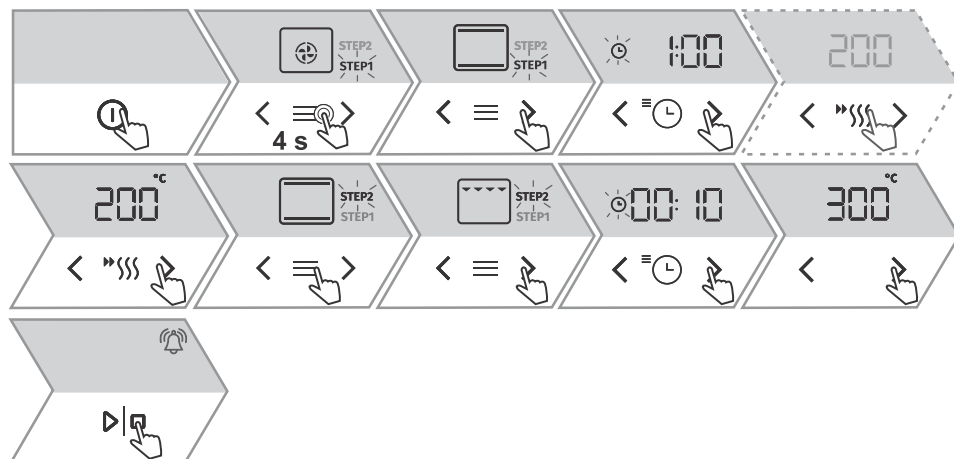


VAROVÁNÍ!

Funkce není vhodná pro potraviny, které vyžadují rychlé předeřhnutí trouby. Potraviny, které se rychle kazí by neměly zůstat v troubě příliš dlouho. Před použitím tohoto režimu se ujistěte, že na hodinách trouby je nastavený přesný čas.

5.3 Krokový režim pečení

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





1.	1. KROK Zapněte zařízení. Na displeji se zobrazí výchozí nastavení trouby.
2.	Dlouhým stlačením (4 sekundy) se na displeji zobrazí nápis STEP1 (první krok přípravy jídla). Nastavte režim pečení, teplotu a délku pečení. Můžete také vybrat rychlé předehřívání.
3.	2. KROK Opětovným dotykem tlačítka se na displeji zobrazí STEP2 (druhý krok přípravy pokrmů, první krok už jste nastavili).
4.	Nastavte režim pečení, teplotu a délku pečení. Před začátkem pečení můžete oba kroky také změnit. Dotykem na můžete přecházet mezi oběma kroky.
5.	Pokud chcete spustit proces pečení, dotkněte se tlačítka . Trouba nejdříve začne pracovat s nastaveními podle kroku.
6.	Krokový režim pečení odstraníte tak, že po dobu čtyř sekund podržíte tlačítko .



5.4 Doplnění páry během pečení

Doplňek ve formě páry povrch pokrmu lépe opeče a vytvoří větší křupavost.

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 přidavkem páry, doporučujeme používat při pečení pekařských výrobků, jako je chléb, čerstvé housky, záviny, dorty a také při pečení malých kusů drůbeže a zeleniny.

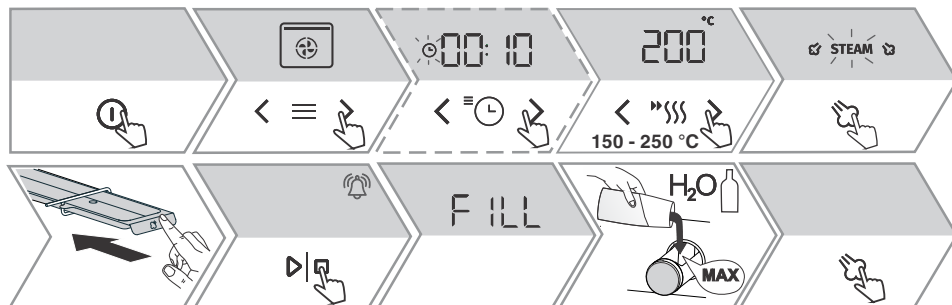
INFORMACE!









Páru lze přidávat při klasickém režimu s ventilátorem, velkém grilu s ventilátorem a při intenzivním pečení (air fry). Na displeji se kromě režimu zobrazí také symbol  STEAM .

Symbol s doplněním páry  STEAM  se na displeji (roh je mírně prosvětlený) zobrazí, pokud jste zvolili teplotu nad 150 °C.

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

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



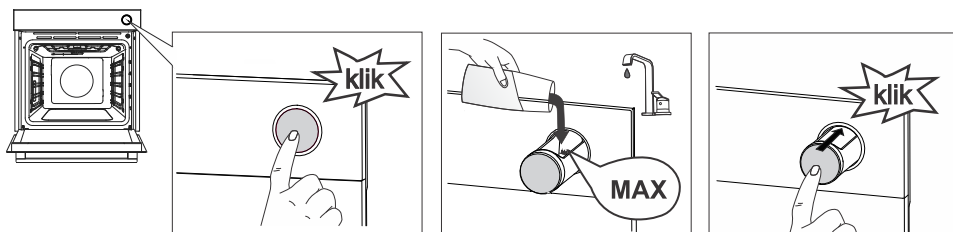
1.	Odpařovací nádobu vložte na pravou stranu pod strop trouby.
2.	Dotkněte se  . Symbol  STEAM  na displeji se rozsvítí.
3.	Pokud chcete spustit proces pečení, dotkněte se tlačítka  . Na displeji se zobrazí nápis FILL .
4.	Naplňte zásobník na vodu (viz kapitolu Doplnění zásobníku na vodu níže) a znovu se dotkněte  .
5.	Funkci (přidávání páry během pečení) můžete v průběhu pečení i vypnout. Dotkněte se  . Symbol  STEAM  na displeji zůstane částečně svítit.

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).

INFORMACE!

Zásobník ze spotřebiče nejde vytáhnout.




1..	Zásobník na vodu vytáhněte z krytu stisknutím tlačítka. Když stisknete tlačítko, zásobník vyskočí.
2..	Vodu nalijte až po označení MAX na zásobníku.
3..	Zásobník zasuňte zpět do krytu až do konečné pozice (uslyšíte krátké cvaknutí).

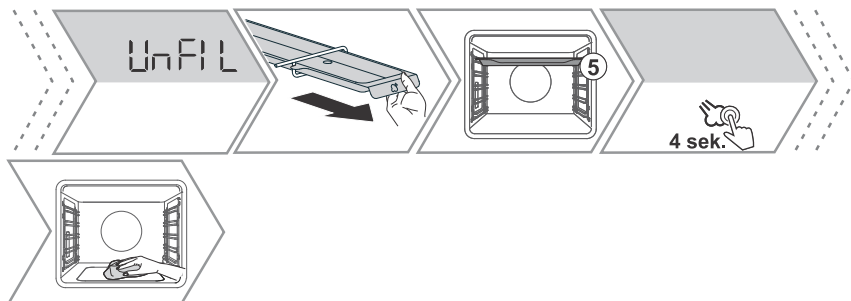
VAROVÁNÍ!



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.

Vyprázdnění nádržky s vodou

Pokud jste v průběhu pečení použili funkci doplnění páry během pečení  , zobrazí se na displeji, až trouba vychladne, text **UnFiL** pro vyprázdnění nádržky s vodou.

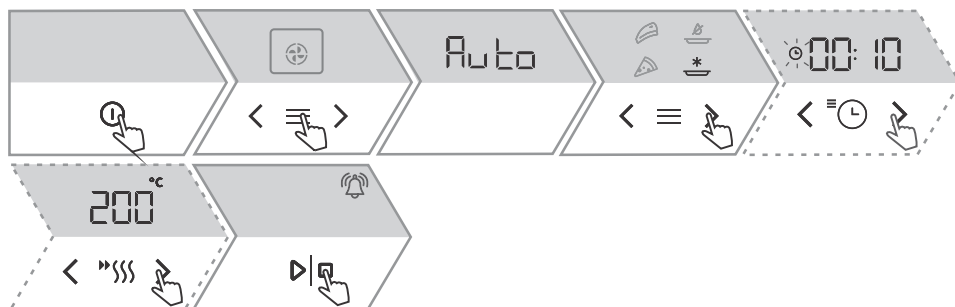







1.	Vytáhněte pokrm z trouby.
2.	- Pokud chcete vodu ze zásobníku ihned vyprázdnit, vyjměte odpařovací nádobu a vložte do 5. úrovně plech. Podržte déle tlačítko  . Začne proces vyprázdňování zásobníku vody. Když je proces dokončen, vyjměte z trouby plech s vodou a troubu otřete. - Pokud chcete postup vyprázdňování nádržky provést později, dotkněte se  . To znamená, že chcete zásobník s vodou vyprázdnit později.
3.	Po ukončení pečení vyčistěte odpařovací nádobu (viz kapitola 11.4 Čištění parního systému).





POZNÁMKA: Pokud po zobrazení textu **UnFiL** postup neprovedete, objeví se tento text na displeji při zapnutí trouby. Nádržku na vodu lze kdykoli vyprázdnit dlouhým stisknutím tlačítka  .

5.5 Automatický režim

V tomto režimu si můžete vybrat mezi speciálními režimy pečení.

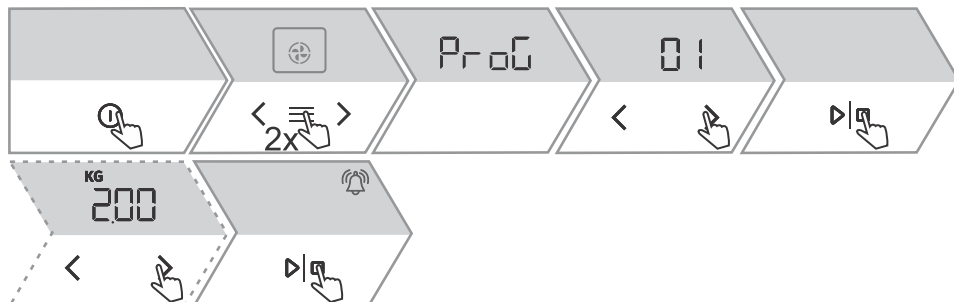







1. Zapněte zařízení. Na displeji se zobrazí výchozí nastavení trouby.
2. Dotkněte se  . Na displeji se na několik sekund objeví **Auto**, a poté se zobrazí speciální systémy pečení. Dotykem na  nebo  nejprve zvolte systém (viz tabulka níže). Zobrazí se přednastavené hodnoty. Teplotu a dobu provozu můžete změnit.
3. Pokud chcete spustit proces pečení, dotkněte se tlačítka   .
4. Některá jídla mají také funkci předehřívání. Nápis je zcela osvětlený. Po dosažení nastavené teploty zazní zvukový signál. Na displeji se zobrazí **door**. Otevřete dvířka a vložte jídlo. Program pak automaticky pokračuje v procesu pečení s vybranými nastaveními.

Symbol	Použití
	PEČENÍ MRAŽENÝCH POKRMŮ Tento způsob umožňuje pečení mražených pokrmů za kratší dobu bez nutnosti předehřívání. Optimální pro předem připravené mražené výrobky (pečivo, rohlíky, lasagne, hranolky, kuřecí medailonky), maso a zeleninu.
	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.
	SYSTÉM NA MASO Pro optimální přípravu masa. Maso nejprve ze všech stran opečte na rozpáleném oleji v pánvi. Takový způsob přípravy zachová jeho šťavnatost. Je vhodný pro typy masa, jako je rostbíf, plíčky, hřbet, atd.
	AIR FRY Tento způsob pečení pokrmům dodává křupavou kůrku bez přidaných 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).

5.6 Automatické programy

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



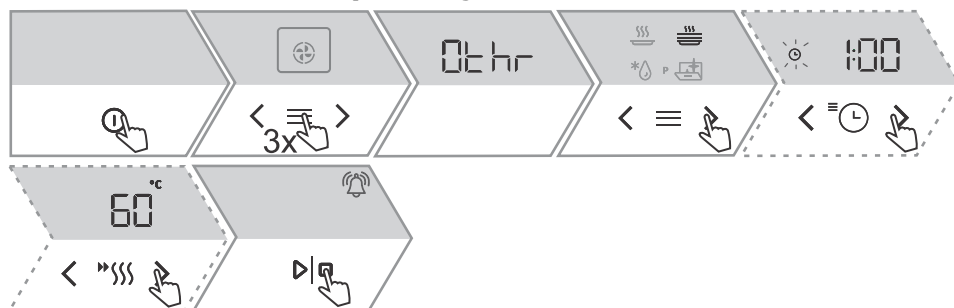
1. Zapněte zařízení. Na displeji se zobrazí výchozí nastavení trouby.
2. Dvakrát se dotkněte tlačítka , aby se na displeji na několik sekund zobrazil **ProG**. Poté se objeví automatické programy. Dotykem na  nebo  zvolte program (viz tabulka níže). Výběr potvrďte stisknutím  .
V závislosti na požadovaném pokrmu, zařízení navrhne optimální režim pečení, teplotu a dobu přípravy. Pokud je to možné, tak nastavte také hmotnost pokrmu.
3. Pokud chcete spustit proces pečení, dotkněte se tlačítka  .



Kód	Název programu	vybavení	Úroveň	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






Pokračování tabulky z předchozí stránky

Kód	Název programu	vybavení	Úroveň	Přehřívání	Otáčení
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
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	ne	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

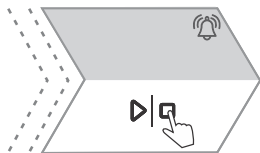
5.7 Volba dalších/doplňkových funkcí




1.	Zapněte zařízení. Na displeji se zobrazí výchozí nastavení trouby.
2.	Opakovaně se dotkněte tlačítka  , aby se na displeji na několik sekund zobrazil Othr. Poté se zobrazí doplňkové funkce. Tlačítkem < nebo > zvolíte funkci (viz tabulka níže). Zobrazí se přednastavené hodnoty. Některé funkce umožňují nastavení teploty a trvání pečení.
3.	Pokud chcete spustit proces pečení, dotkněte se  .

Symbol	Použití
	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 zmrazený do většího kusu.
	Ohřívání Používá se na udržení teploty už připravených pokrmů. Můžete nastavit teplotu.
	Ohřívání talířů Používá se k ohřevu nádobí (talířů, hrnků) před podáváním jídla, aby se udrželo déle teplé. Můžete nastavit teplotu.
	Steam Clean Program ulehčuje odstraňování skvrn z vnitřku trouby (viz kapitola 11.2 Čištění trouby (Steam Clean)).

6. Začátek pečení



Proces pečení spustíte zmáčknutím tlačítka  .

Skutečná teplota se zobrazuje střídavě s nastavenou teplotou, až dokud se nedosáhne nastavené teploty. Symbol teploty nejdřív bliká, ale po dosažení požadované teploty zhasne a zazní zvukový signál.

Během pečení můžete změnit systém, teplotu a časové funkce.

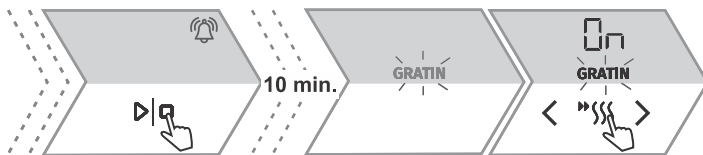
6.1 Dodatečné gratinování




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.



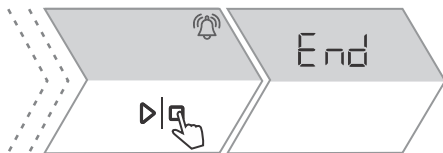
VAROVÁNÍ!


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



1.	Během pečení se dotkněte  . Symbol GRATIN na displeji se rozsvítí a na displeji se zobrazí On .
2.	Funkci můžete vypnout i během samotného pečení. Dotkněte se  , symbol GRATIN na displeji zhasne a pečení bude pokračovat podle zvoleného nastavení. - Pečení vypněte dotykem na  .

7. Konec fungování a vypnutí trouby.



Provoz pozastavíte zmáčknutím tlačítka  . Na displeji se zobrazí **End** a dosažený čas pečení. Zazní zvukový signál.

**INFORMACE!**

Když je pečení ukončeno, přeruší se a vymažou všechna nastavení času na hodinách, kromě nastavení minutky. Na hodinách se zobrazí denní čas. Chladicí 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.

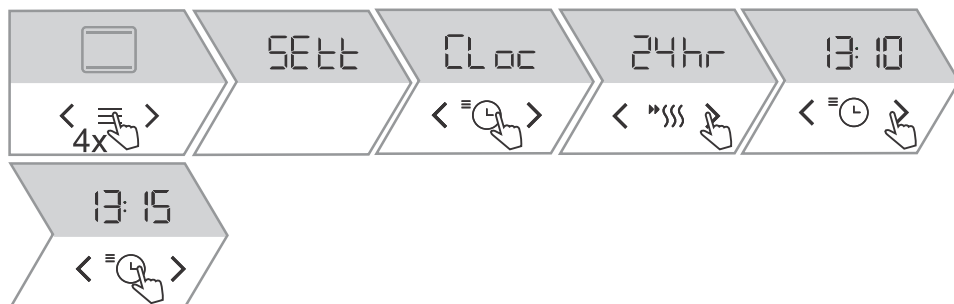
8. VÝBĚR OBEČNÝCH NASTAVENÍ



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.

Příklad nastavení denního času:










Příklad nastavení hlasitosti signálů:





1.		Opakovaně se dotkněte tlačítka \equiv , aby se na displeji na několik sekund zobrazil SEtt , a pak se zobrazí nabídky všeobecných nastavení. Mezi jednotlivými nastaveními se přesouváte tlačítkem \langle nebo \rangle .
2.		Na displeji se zobrazí nápis CLoc . Pokud chcete nastavit čas, dotkněte se nejprve \equiv . Zvolte režim zobrazení 12h nebo 24h a potom nastavte ještě čas. Výběr znovu potvrdíte stisknutím \equiv .
POZNÁMKA: Jednotlivá nastavení upravujete tlačítkem \langle nebo \rangle .		
3.		Hlasitost zvukového signálu Na displeji se zobrazí Vol . Volit můžete ze čtyř stupňů výkonu (žádné čárky – vypnutí (OFF), jedna, dvě nebo tři čárky).
4.		Jas displeje Vyberte nastavení brht . Můžete si vybrat ze tří různých úrovní osvětlení displeje (jedna, dvě nebo tři čárky).

Pokračování tabulky z předchozí stránky

5.		<p>Displej – noční režim Jde o funkci, která v noční době (mezi 20:00 a 6:00) automaticky sníží osvětlení z vyšší na nižší intenzitu a vypne zobrazení aktuálního času a zvukové signály. Vyberte nastavení nGht. Zvolte zapnutí (On) nebo vypnutí (OFF).</p>
6.		<p>Pohotovostní režim Tato funkce zapíná nebo vypíná zobrazení denního času. Vyberte nastavení hidE. Zvolte zapnutí (On) nebo vypnutí (OFF).</p>
7.		<p>Automatické rychlé přehřátí Funkce umožňuje automatické přidávání rychlého přehřívání k systémům pečení, které to umožňují. Vyberte nastavení Prht. Zvolte zapnutí (On) nebo vypnutí (OFF).</p>
8.		<p>Sabbath Funkce Sabbath umožňuje, aby jídlo zůstalo v troubě teplé, aniž by se trouba musela zapnout nebo vypnout. Zvolte nastavení SAbb. Nastavte délku trvání (od 24 do 72 hodin) a teplotu. Dotykem tlačítka \triangleright se začne odpočítávat čas. Na displeji se zobrazí nápis SAbb. Všechny zvuky a provoz jsou vypnuty kromě tlačítka D. POZNÁMKA: V případě výpadku elektrické energie se režim Sabbath zruší a trouba se vrátí zpět do počátečního stavu.</p>
9.		<p>Tovární nastavení Tato funkce umožňuje obnovit tovární nastavení zařízení. Na displeji se zobrazí nápis FAct. Podržte \triangleright tak dlouho, dokud se čárka pod nápisem celá nerozsvítí.</p>
10.		<p>Tvrdost vody Můžete si vybírat z pěti úrovní tvrdosti vody. Výchozí nastavení je úroveň 5. Whr 1 značí nejméně tvrdou vodu. Whr 5 označuje nejtvrďší vodu.</p>
11.		<p>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) (viz kapitola 11.4 <i>Čištění parního systému</i>).</p>
<p>Pro výstup z nabídky obecných nastavení se dotkněte \equiv.</p>		


8.1 Zamykání tlačítek



1. Dlouhým dotykem (6 sekund) na  se na displeji zobrazí **Loc** pro zamykání tlačítek. Opětovným dlouhým dotykem  zamykání vypnete.

- 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.

9. ConnectLife a připojení (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 9.1 *Propojení spotřebiče s mobilním zařízením*).

INFORMACE!

Ke spotřebiči může být připojených více uživatelů.

Připravte si SSID a heslo svého domácího síťového routeru. Spotřebič podporuje pouze síť frekvenčního pásma 2,4 GHz.

Připravte si nálepku obsahující QR kód jedinečného identifikátoru spotřebiče („AUID“), budete ho potřebovat během procesu připojování spotřebiče, až jej bude spotřebič vyžadovat.

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.

9.1 Propojení spotřebiče s mobilním zařízením

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

 ConnectLife



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


9.2 Nastavení Wi-Fi modulu



INFORMACE!

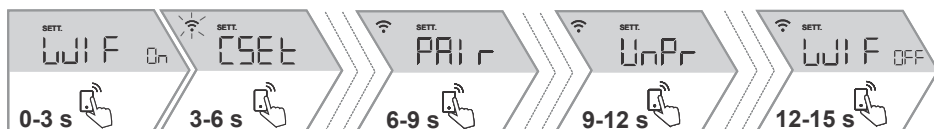
Pokud toto nastavení není k dispozici, není vaše trouba vybavena Wi-Fi modulem a nepodporuje připojení k internetu.







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**.

Zapnutí a vypnutí Wi-Fi modulu


Vstup do nastavení funkcí Wi-Fi modulu provedete různě dlouhými dotyky na .

Pokud jste se tlačítka  dotkli omylem, můžete nastavení přerušit opětovným dlouhým dotykem (18 sekund) na  .



1.	<p>Zapnutí Wi-Fi modulu:</p> <p>Dlouhým dotykem (0-3 sekundy) na  se na displeji zobrazí WIF On pro zapnutí modulu Wi-Fi.  symbol bliká.</p>
2.	<p>Připojování spotřebiče:</p> <p>Dlouhým dotykem (3-6 sekund) na  se na displeji zobrazí CSEt On. Toto nastavení využijete při propojování spotřebiče s aplikací ConnectLife. UPOZORNĚNÍ: Pro další nastavení postupujte podle pokynů v aplikaci ConnectLife.</p>
3.	<p>Připojování dalších uživatelů:</p> <p>Dlouhým dotykem (6-9 sekund) na  se na displeji zobrazí PAir. Toto nastavení využijete, pokud chcete ke spotřebiči připojit další uživatele pomocí aplikace ConnectLife. POZNÁMKA: Pro další nastavení postupujte podle pokynů v aplikaci ConnectLife.</p>
4.	<p>Odstranění všech připojených uživatelů:</p> <p>Dlouhým dotykem (9-12 sekund) na  se na displeji zobrazí UnPr. Toto nastavení využijete, pokud chcete ze spotřebiče odstranit všechny uživatele připojené pomocí aplikace ConnectLife.</p>
5.	<p>Vypnutí modulu Wi-Fi:</p> <p>Spojení s Wi-Fi vypnete dlouhým dotykem (12-15 sekund) na  . Na displeji se zobrazí WIF OFF.</p>

Spravování dálkového ovládání trouby

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

INFORMACE!

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

- Pokud je trouba v pohotovostním režimu a otevřete dvířka trouby, musíte znovu aktivovat 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.
- Přerušení či ukončení programu 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.	Symbol Wi-Fi svítí plnou 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 plně intenzitě.
Dálkové ovládání trouby není povoleno.	Symbol REMOTE na displeji nesvítí.
Dálkové ovládání trouby je povoleno.	REMOTE na displeji svítí v plné intenzitě.

10. 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.
- 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.
- Formy na pečení vždy pokládejte na pečicí rošt.
- Pokud pečete na několika úrovních zároveň, vložte univerzální hluboký plech na nižší úroveň.
- 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 pečícím roštu, vložte o úroveň níže univerzální hluboký plech jako odkapávací nádobu.

Příprava jídla:


























- 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 rozehřátá, 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.

10.1 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			 °C	 min
PEČIVO A MOUČNÍKY				
koláče ve formách				
Piškotové těsto	3	 ECO	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	 ECO	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	 ECO	160-180	40-50
piškoty, 2 úrovně	2, 4		150-160 *	20-25




























Pokračování tabulky z předchozí stránky

Pokrm			 °C	 min
pusinky	3		80-100 *	120-150
pusinky, 2 úrovně	2, 4		80-100 *	120-150
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 chlebičky	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 pečinka (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

Pokračování tabulky z předchozí stránky

Pokrm			 °C	 min
hovězí řízký, 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
vepřové				
vepřová pečeně, hřbet, 1,5 kg	3	 ECO	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 křídýlka	4		210-220	25-40
drůbeží prsa, pomalé pečení	3		100-120 *	60-90
pokrmy z masa				
masový závittek, 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 svatojanské	4		230 *	5-10
garnáty	4		230 *	3-10

Pokračování tabulky z předchozí stránky

Pokrm			 °C	 min
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
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 *	/

Pokračování tabulky z předchozí stránky

Pokrm			°C	min
ohřívání jídel	3		60-95	/
ohřívání servisu	2		75	15

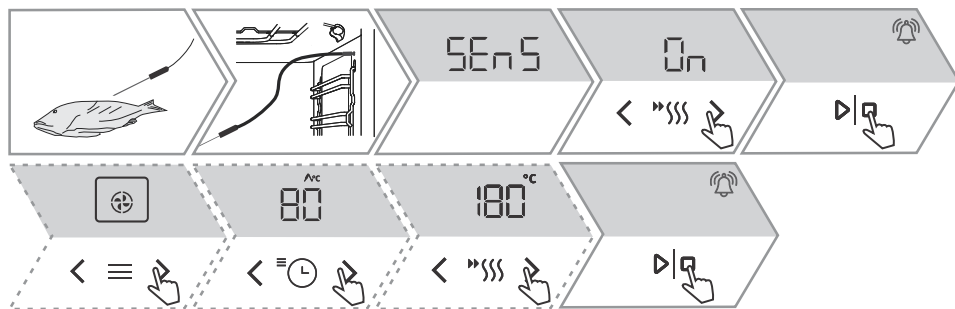
10.2 Pečení s teplotní sondou (BAKESENSOR)

Teplotní sonda umožňuje přesné sledování teploty uprostřed pokrmu během pečení.



VAROVÁNÍ!

Teplotní sonda nesmí být v bezprostřední blízkosti topných těles.



1.	Kovový hrot sondy zaboďte do nejtlustší části pokrmu.
2.	Zasuňte zástrčku sondy do zásuvky, která se nachází v pravém horním rohu trouby (viz obrázky). Na displeji se zobrazí SEnS . Pokud chcete funkci zapnout, dotykem na < nebo > zvolte On. To samé udělejte pro vypnutí funkce. Na displeji vyberte OFF. Nastavení potvrdíte stisknutím tlačítka ▷ ◻ . 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 230 °C). Na displeji se zobrazí symbol fungování sondy a přednastavená teplota, kterou můžete změnit. 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 stisknutím tlačítka ▷ ◻ . V průběhu pečení se na displeji střídavě zobrazuje nastavená a aktuální teplota jídla. Podle potřeby můžete za provozu změnit teplotu pečení nebo konečnou vnitřní teplotu pokrmu.
5.	Když je nastavená teplota pokrmu dosažena, 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.

Správné použití sondy podle typu pokrmu:

- drůbež: zapíchneme do nejtlustší části prsou,

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



INFORMACE!

















Pokud sondu nepoužíváte, tak ji z trouby vydejte.









VAROVÁNÍ!

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

Doporučené stupně propečení pro různé druhy masa

Druh pokrmu	 / °C / 	mírně opečené [°C]	středně pečené [°C]	pečené [°C]	propečené [°C]
HOVĚZÍ					
hovězí, pečínka	 / 170 / 2	48-52	53-58	59-65	68-73
hovězí, plátky	 / 140 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
roastbeef	 / 160 / 3	49-53	54-57	58-62	63-66
burgery	 / 210 / 4	54-57	60-63	66-68	71-74
TELECÍ					
telecí, plátky	 / 140 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
telecí, hřbet	 / 160 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
VEPŘOVÉ					
pečínka, krkovička	 / 170 / 3	/	/	65-70	75-85
vepřové, plátky	 / 140 / 2	/	/	60-69	/
masový závitok	 / 170 / 2	/	/	/	80-85
JEHNĚČÍ					
jehněčí	 / 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
SKOPOVÉ					
skopové	 / 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
KOZÍ MASO					
kozí maso	 / 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
DRŮBEŽ					
drůbež, celá	 / 210 / 2	/	/	/	82-90
drůbež, prsa	 / 170 / 2	/	/	/	62-65
RYBY A MOŘSKÉ PLODY					

Pokračování tabulky z předchozí stránky

Druh pokrmu	 /  °C / 	mírně opečené [°C]	středně pečené [°C]	pečené [°C]	propečené [°C]
pstruzi	 / 210 / 4	/	/	62-65	/
tuňák	 / 210 / 4	/	/	55-60	/
losos	 / 210 / 4	/	/	52-55	/

11. Údržba a čištění



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.

Vnějšík spotřebiče	Horkou mydlinkovou vodou a měkkým hadříkem odstraňte nečistoty a povrch otřete dosucha.
Vnitřek spotřebiče	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.
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.	

11.1 Automatické čištění trouby - pyrolýza

Tato funkce umožňuje použitím vysoké teploty jednoduché čištění vnitřního prostoru trouby a některého dodávaného příslušenství (univerzálního hlubokého plechu, mělkého plechu a vididel). 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
— — —	rychlé čištění	na menší nečistoty	2h
— — —	středně intenzivní čištění	pro viditelně větší nečistoty	2 hodiny 15 min
— — —	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 vyjměte perforovaný plech Airfry, odpařovací nádobu a teplotní sondu.
- Odstraňte všechny viditelné nečistoty a zbytky jídla zevnitř trouby.
- Čištění pomocí pyrolýzy vždy zapínejte, když je spotřebič vychladlý.

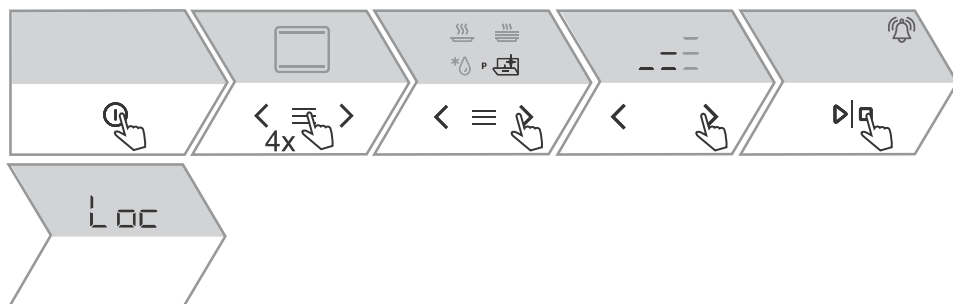
- Možné je i čištění přiloženého příslušenství: univerzálního hlubokého pekáče, mělkého pekáče a vodicích lišt.
- Vybavení vložte do drážky druhé nebo třetí úrovně vodicích lišt, nikdy do první úrovně.
- Po dokončení pyrolýzy vychladlé vybavení očistěte horkou mydlinkovou vodou a vlhkým hadříkem.
- Pokud čistíte výsuvná vodítka, po dokončení procesu čištění je několikrát vytáhněte a vyjměte.




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. Pyrolytická výsuvná vodítka mohou zežloutnout, stát se hlučnějšími a tužšími, ale po opakovaném použití budou opět fungovat hladce a bezhlučně. To nemá vliv na funkčnost trouby nebo příslušenství.



1.	Zapněte zařízení. Opakovaným dotykem tlačítka  se na displeji zobrazí doplňkové funkce. Tlačítkem < nebo > zvolte symbol  a označení P , takže obojí svítí. Na displeji se zobrazí tři úrovně čištění.
2.	Tlačítkem < nebo > zvolte stupeň čištění.
3.	Dotkněte se  . Čas se začne odpočítávat.
4.	Dvířka trouby se po určité době z důvodu větší bezpečnosti automaticky uzamknou. Na displeji se zobrazuje nápis Loc .
5.	Po skončení programu se na displeji zobrazí End a zazní zvukový signál.
6.	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 zdržovali 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.

11.2 Čištění trouby (Steam Clean)

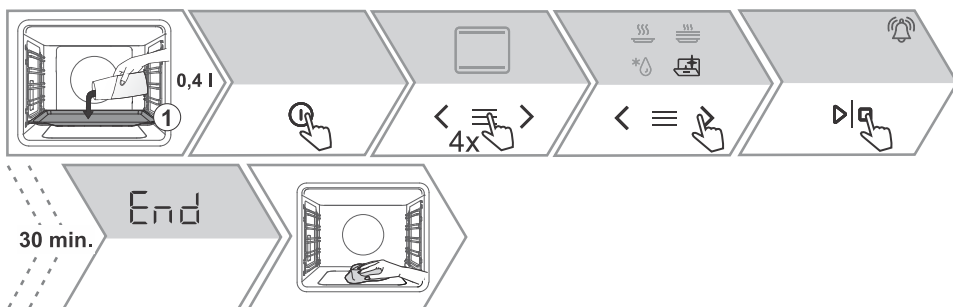
Program umožňuje snazší odstraňování skvrn v troubě.



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

Před každým spuštěním čistícího programu z vnitřku trouby odstraňte všechny větší viditelné nečistoty a zbytky jídla.

VAROVÁNÍ!

Program Steam Clean použijte, jen když je trouba úplně vychladlá.



1.	Vsuňte mělký plech do první vodící lišty a nalijte do něj 0,4 l teplé vody.
2.	Zapněte zařízení. Opakovaným dotykem tlačítka  se na displeji zobrazí doplňkové funkce. Pomocí < nebo > zvolte funkci  . Zobrazí se přednastavené hodnoty.
3.	Program trvá 30 minut. Po skončení programu se na displeji zobrazí nápis End .
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 čistících prostředků.

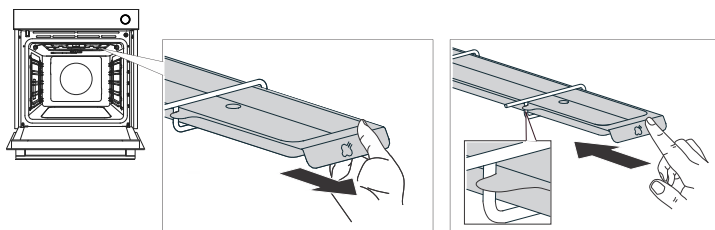
V případě neúspěšného čištění (v případě velmi zaschlých skvrn) proces čištění zopakujte.

11.3 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 čistícím 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.



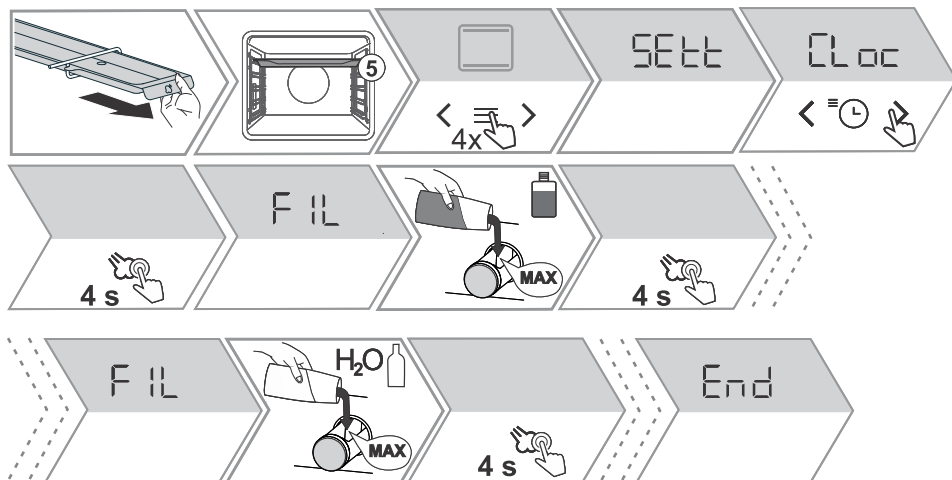
1.	Odpařovací nádoba je připevněna na pravé straně, pod stropem pečicího prostoru a je pověšená na topném tělese grilu.
2.	Uchopte odpařovací nádobu a vytáhněte ji z trouby.
3.	Odpařovací nádobu očistěte vodou a čistícími prostředky.
4.	Před dalším pečením s přidáním páry vložte odpařovací nádobu zpět 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.

11.4 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 obecných nastavení zvolte odstraňování vodního kamene (dEcL). Funkci aktivujte dlouhým dotykem (4 sekundy) na . Proces odstraňování vodního kamene se aktivuje a nelze jej zrušit.
4.	Na displeji se zobrazí nápis FIL Naplňte zásobník přípravkem pro odstraňování vodního kamene a znovu se dotkněte (4 sek).
5.	Probíhá proces odstraňování vodního kamene.
6.	Když proces skončí, zobrazí se na displeji opět FIL . Nalijte do zásobníku čerstvou vodu na vyplachování a znovu se dotkněte (4 sek.) .
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!

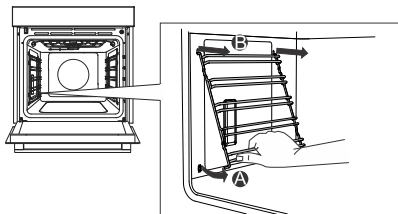
Pokud nechcete provádět čištění parního systému ve chvíli, kdy vám to navrhne trouba, můžete jej přerušit dotekem na . Čištění můžete přerušit maximálně třikrát, poté už trouba fungování parní funkce znemožní.

11.5 Odstranění drátěných a fixních vyťahovacích lišt.



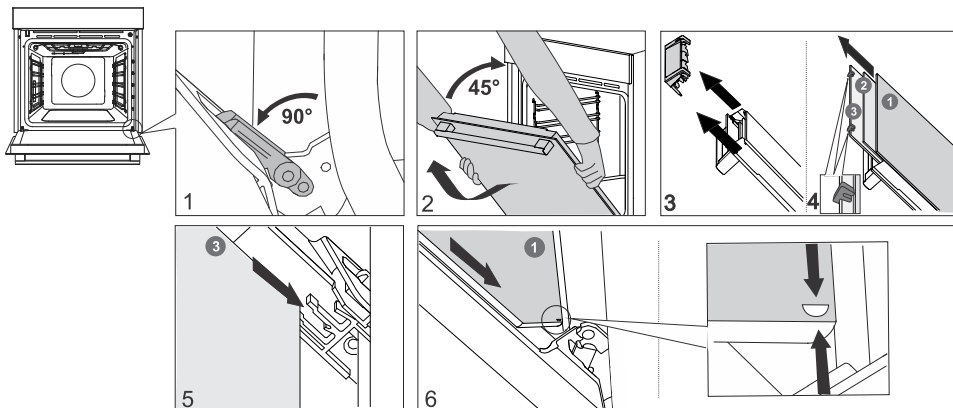
INFORMACE!

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



1.	Držte spodní stranu lišt a vytáhněte je doprostřed prostoru trouby.
2.	Vyjměte je z otvorů navrchu.

11.6 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 je možné čistit také z vnitřní strany, musí se ale nejdříve vyjmout z dvířek spotřebiče. Postupujte nejprve podle bodu č. 2, ale nesundávejte je.
3.	Odstaňte přívod vzduchu. Rukama uchopte levou a pravou stranu dvířek. Odstaňte je 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 umísťování 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.

11.7 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

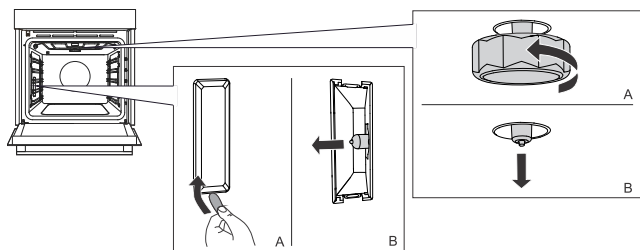
VAROVÁNÍ!

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

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

VAROVÁNÍ!

Funkce a vybavení spotřebiče se liší v závislosti na modelu.



1.	Odšroubujte a odstraňte poklop (v protisměru hodinových ručiček). Vytáhněte halogenovou žárovku.
2.	Plochou plastovou pomůckou odstraňte poklop. Vytáhněte halogenovou žárovku.

12. Řešení problémů

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

- Před jakýmkoliv 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.

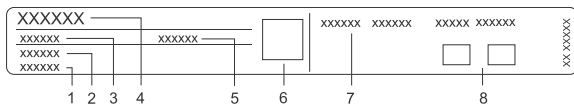
12.1 Tabulka odstraňování poruch a chyb

Problém/chyba	Příčina
Pojistka se často vyhadzuje.	Zavolejte servisního technika.
Světlo na zařízení sporáku nefunguje.	Výměna žárovky v troubě je popsána v kapitole Výměna žárovky.
Ovládací jednotka nereaguje, text na displeji zamrzl.	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 nespádají. Náklady na opravu v tomto případě hradíte sami.

12.2 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
2. Model
3. Typ
4. Obchodní známka
5. Kód
6. QR kód (záleží na modelu)
7. Technické údaje
8. Symbol shody

13. 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: 0 dBi
Bluetooth	
Frekvenční rozsah:	2.400GHz - 2.4835 GHz
Výstup nosiče:	6 dBm (≤10 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://aid.connectlife.io> na stránce vašeho zařízení mezi dalšími dokumenty.

14. Ochrana životního prostředí



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.

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

15. 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.

* Spotřebiči předehřívejte až na požadovanou teplotu. Nepoužívejte režim rychlého předehřívání

** Předehříjte 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 ***	<input type="checkbox"/>

Hisense
life reimagined



901217-a18

