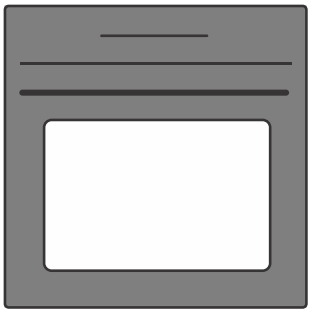
Hisense

life reimagined

CS CZ

NÁVOD K POUŽITÍ

VESTAVNÁ TROUBA



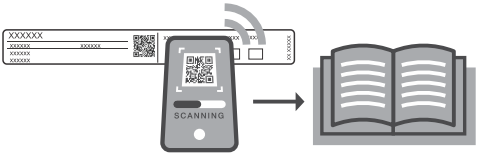
Děkujeme Vám za Vaši důvěru a koupi našeho zařízení.

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 5
1.1 Bezpečné a správné používání při automatickém pyrolytickém čištění. 6

2. Další důležitá bezpečnostní upozornění 6

3. Popis spotřebiče 9
3.1 Příslušenství spotřebiče 9
3.2 Ovládací panel 11

4. Před prvním použitím zařízení 12
4.1 První zapnutí 12

5. Používání trouby – výběr nastavení pečení 14
5.1 Základní nabídka - Manuální režim pečení 14
5.2 Časovač - Funkce časovače 16
5.3 Krokový režim pečení (+ nabídka) 18
5.4 Přídavek páry 20
5.5 Plnění zásobníku na vodu 21
5.6 Automatická nabídka 22
5.7 Doplňkové programy 22

6. Začátek pečení 24

7. Konec fungování a vypnutí trouby. 25
7.1 Gratinování (+ nabídka) 25
7.2 Zapékání zespodu 26
7.3 Oblíbené - ukládání vlastních nastavení 27

8. VÝBĚR OBECNÝCH NASTAVENÍ 28
8.1 Zamknutí obrazovky (+ Nabídka) 29

9. ConnectLife 29

10. Wi-Fi ovládání 30
10.1 Použití Wi-Fi 30
10.2 Spravování dálkového ovládání trouby 31

11. Obecné rady k pečení 33
11.1 Tabulka pečení 34
11.2 Pečení s teplotní sondou 39

12. Údržba a čištění 42
12.1 Automatické čištění trouby - pyrolýza 42
12.2 Čištění párou 44
12.3 Čištění nádržky na vodu a filtrační pěny 45
12.4 Čištění parního systému 45
12.5 Odstranění drátěných a fixních vytahovacích lišt. 47
12.6 Odstraňování a umisťování dvířek a skla dvířek 47
12.7 Výměna žárovky 49

13. Řešení problémů 50
13.1 Tabulka odstraňování poruch a chyb 50
13.2 Informační štítek – údaje o spotřebiči 51

14. Informace o shodě 51

15. Ochrana životního prostředí 52

16. Test jídla 53

1. Bezpečnostní opatření

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

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

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

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

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 částí 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 klesla pod 150 °C.

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

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.

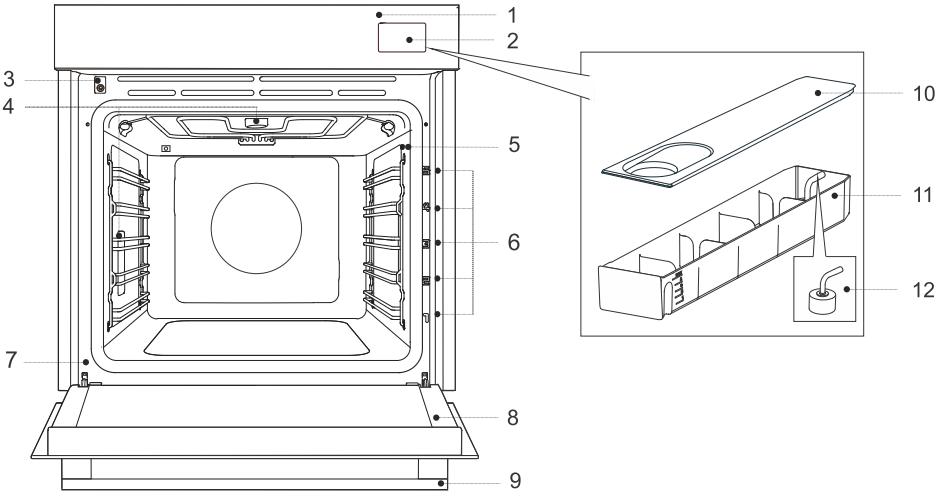
Když pečete s doplněním páry nebo po konci pečení s doplněním páry vždy otevřete dvířka až do krajní pozice. Pokud to neuděláte, může mít vycházející pára negativní vliv na fungování ovládací jednotky.

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

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. Nádržka na vodu
3. Zamykání dvířek pomocí spínače.
4. Osvětlení
5. Otvor pro teplotní sondu
6. Lišty – úrovně vaření
7. Informační štítek
8. Dvířka trouby
9. Držadlo dvířek
10. Víko nádoby
11. Nádoba nádržky
12. Filtrační pěna

3.1 Příslušenství spotřebiče

Spínač dvířek trouby

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

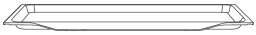
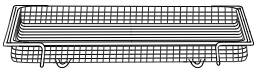
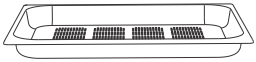
Vodicí lišty

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

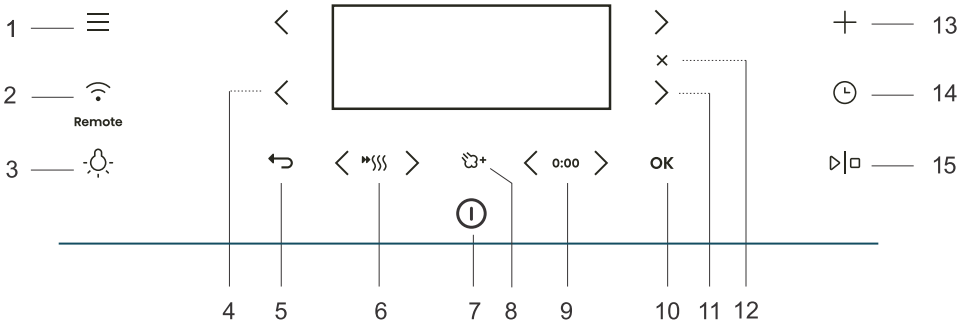
Fixní teleskopické lišty – příslušenství položte na vodicí lištu. Na stejnou vodicí lištu můžete položit i rošt spolu se záchytným plechem.

POZNÁMKA: Lišty pro vkládání příslušenství se počítají odzdola 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 zasuňte do vodicí drážky tak, aby její vyšší část byla vzadu nahoře. Drátěný rošt má bezpečnostní západku, proto jej při vytahování vepředu vždy nadzvedněte.
	**Plech pro zachytávání tuku** – 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.
	**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.
	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.
	Teplotní sonda na maso - (BAKESENSOR)
	**Perforovaný plech (INOX)** (plech s otvory) je určen k přípravě zeleniny, ryb a masa v páře nebo při funkci sous-vide. Zajišťuje rovnoměrnou cirkulaci páry a optimální výsledky vaření.
POZNÁMKA: Další příslušenství si můžete zakoupit v servisním středisku.	

3.2 Ovládací panel



Tlačítko		Použití
1.	≡	Volba základních nabídek
2.		Nastavení připojení Wi-Fi (dálkové)
3.		Zapnutí a vypnutí světla v troubě
4.	<	Levá tlačítka volby
5.		Ukončení aktuálního stavu
6.		Zapnutí a vypnutí rychlého předehřívání
7.		Zapnutí a vypnutí trouby
8.		Přídavek páry
9.	0:00	Resetování časových funkcí
10.	OK	Potvrzení výběru, nastavení
11.	>	Pravá tlačítka volby
12.	×	Zrušení aktuálního nastavení, vymazání funkce
13.	+	Dodatečná nastavení
14.		Volba časových funkcí
15.		Spuštění a zastavení provozu
POZNÁMKA: Na ovládacím panelu budou osvětlena pouze tlačítka, která jsou v aktuálním menu povolena (buď úplně nebo částečně osvětlena).		

Legenda zkratek:	
Krátký dotyk tlačítka – pro výběr nastavení	Dlouhý dotyk tlačítka – 5 sek – pro dodatečná nastavení či zrychlené přenastavení
INFORMACE! Všechna nastavení se ovládají pomocí tlačítek. Tlačítka budou reagovat lépe, pokud se jich dotknete co největší plochou prstu. Při každém dotyku se ozve zvukový signál (pokud je funkce k dispozici).	

Počáteční krok	Mezikrok	Čekání / provádění	Volitelný krok

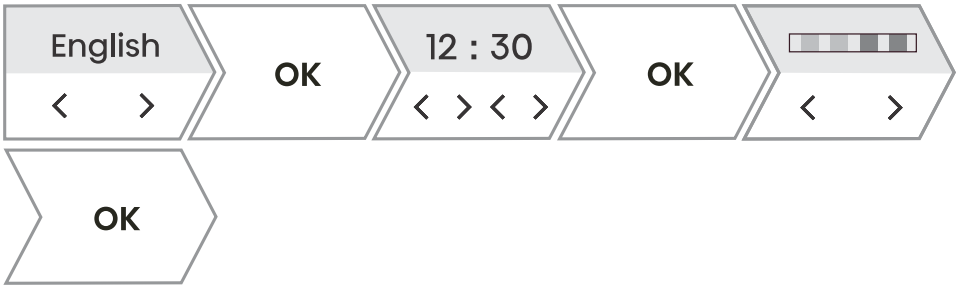
4. Před prvním použitím zařízení

1.	Odstraňte z trouby její příslušenství a zbytky obalů (karton, polystyren, plast).
2.	Příslušenství a vnitřek trouby otřete vlhkým hadříkem. Nepoužívejte drsné hadříky a abrazivní čistidla.
3.	Zapněte troubu (viz kapitola *4.1 První zapnutí*).
4.	Prázdnou troubu zahřívejte zhruba jednu hodinu v programu horního a spodního ohřevu na teplotu 230 °C (viz kapitola Manuální režim pečení).
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 bude nutné nastavit jazyk, čas a tvrdost vody.

INFORMACE!
Pokud toto nastavení nechcete, dotkněte se **OK** . Výchozí nastavení se uloží. Nastavení lze změnit kdykoli (viz kapitola *8. VÝBĚR OBECNÝCH NASTAVENÍ*).



1.	**Výběr jazyka:** Na displeji se zobrazí výchozí jazyk (angličtina). Tlačítkem 〈 nebo 〉 změňte jazyk Potvrdíte stisknutím **OK** .
2.	**Nastavení přesného času:** Tlačítkem 〈 nebo 〉 nastavíte přesný denní čas. Hodiny a minuty nastavte samostatně. Výběr potvrďte stisknutím **OK** .
3.	**Nastavení tvrdosti vody:** Tlačítkem 〈 nebo 〉 nastavte správnou úroveň tvrdosti vody. Výběr potvrďte stisknutím **OK** .
Všechna výchozí nastavení jsou nastavena a spotřebič je v pohotovostním režimu.	

Pohotovostní režim

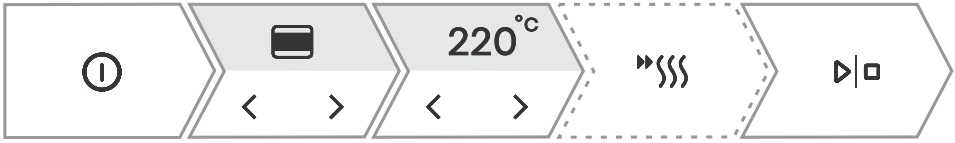
Z důvodu úspory energie se displej po několika minutách nečinnosti automaticky vypne a přejde do pohotovostního režimu s nejnižší spotřebou energie. Některá nastavení, například zobrazení hodin nebo Wi-Fi v pohotovostním režimu, můžete změnit, tím se však zvýší spotřeba energie. (Další informace o úspoře energie získáte naskenováním QR kódu na typovém štítku.)

5. Používání trouby – výběr nastavení pečení

Volby v hlavní nabídce	
Zapněte zařízení ⏻ a vyberte ☰ . Pomocí tlačítka 〈 nebo 〉 si vybíráte z různých nabídek:	
Základní nabídka	Umožňuje libovolné nastavení parametrů pečení s přednastavenými hodnotami z výroby, které je možné změnit (viz kapitola *5.1 Základní nabídka - Manuální režim pečení*).
Automatická nabídka	Umožňuje vybrat si z množství přednastavených programů v závislosti na vybraném pokrmu (viz kapitola *5.6 Automatická nabídka*).
Oblíbené	Tento režim vám umožňuje vybrat si z vlastních programů, které jste si předtím uložili (viz kapitola *7.3 Oblíbené - ukládání vlastních nastavení*).
Doplňkové programy	Výběr doplňkových programů ((viz kapitola *5.7 Doplňkové programy*).
Čištění	Čisticí programy trouby
Nastavení	Obecné nastavení trouby (viz kapitola *8. VÝBĚR OBECNÝCH NASTAVENÍ*).

+ Nabídka - dodatečná nastavení	
Funkce poskytuje dodatečná nastavení. Obsah nabídky se mění v závislosti na dostupných ovládacích možnostech v daném čase. Chcete-li vybrat další nastavení, dotkněte se + .	
Krokový režim pečení	Nastavení pečení s různými parametry v třech krocích (viz. kapitola *5.3 Krokový režim pečení (+ nabídka)*).
Více informací	Podrobné informace o programech a provozních režimech trouby.
Gratinování	Používá se na pokrmy, kterým chcete dodat polevu/posypku, nebo jejich povrch na konci pečení dodatečně zapéct. Funkci můžete zvolit po 10 minutách pečení nebo na konci pečení. (viz kapitola *7.1 Gratinování (+ nabídka)*).
Oblíbené	Uložení vybraných nastavení podle vašich představ (vit kapitola *7.3 Oblíbené - ukládání vlastních nastavení*).
Uzamčení obrazovky	Zapnutí/vypnutí blokování tlačítek na ochranu trouby před neúmyslným použitím (viz kapitola *8.1 Zamknutí obrazovky (+ Nabídka)*).

5.1 Základní nabídka - Manuální režim pečení



1.	Zapněte zařízení ⏻ .
2.	Tlačítkem 〈 nebo 〉 zvolte režim pečení (viz tabulka Výběr režimu pečení).
3.	Tlačítkem 〈 nebo 〉 nastavíte teplotu nebo výkon.

Pokračování tabulky z předchozí stránky

4.	Funkci předehřívání použijte, pokud chcete troubu zahřát na požadovanou teplotu co nejdřív. Dotykem na ⏩ se symbol naplno rozsvítí. Po dosažení nastavené teploty zazní zvukový signál. Na displeji se zobrazí nápis **Vložte jídlo**. Otevřete dvířka a vložte jídlo. Program pak automaticky pokračuje v procesu pečení s vybranými nastaveními.
5.	Kromě toho můžete nastavit: - Časovač (viz kapitola *5.2 Časovač - Funkce časovače*) - Krokový režim pečení (viz kapitola *5.3 Krokový režim pečení (+ nabídka)*) - Přidávání páry během pečení (viz kapitola *5.4 Přídavek páry*)
6.	Pokud chcete spustit proces pečení, dotkněte se tlačítka ▷|□ .

Volba způsobu pečení

Symbol	Použití
	Dolní + horní ohřev + Pára Tento režim používejte na běžné pečení na jedné úrovni, dále na přípravu suflé a pečení při nízkých teplotách (pomalé pečení). Když, jídlo se na povrchu lépe zapeče a bude křupavější.
	Horký vzduch + Pára 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. Když přidáte páru, jídlo se na povrchu lépe zapeče a bude křupavější.
	Horký vzduch + spodní ohřev Optimální pro pečení pizzy a koláčů s větším obsahem vody. Pro pečení na jedné úrovni, když vyžadujete co nejrychleji upečené a co nejkřupavější pokrmy.
	Dolní + Horní ohřev + ventilátor Používá se na rovnoměrné pečení jídla v troubě, na jedné výškové úrovni a dále na přípravu suflé.
	Velký gril Tento režim používejte na pečení plochých kusů ve velkém množství (např. toastu, obložených chlebíčků, klobás na grilování, řízků, ryb, špízů a pod.), dále na gratinování a dosažení křupavé kůrky. Celý povrch pod topným tělesem umístěným na stropě trouby je rovnoměrně vyhřívaný. **Nízká úroveň** - pro grilování rybích filet, celých ryb, sýra na grilování. **Střední úroveň** - pro přípravu malých kousků masa, rybích řízků, zeleniny, plněných sendvičů, špízů. **Vysoká úroveň** - pro přípravu steaků, hamburgerů, klobás na grilování, topinek a gratinovaných jídel.
	Velký gril + ventilátor + Pára Používá se na pečení drůbeže a větších kusů masa na grilu. Když přidáte páru, jídlo se na povrchu lépe zapeče a bude křupavější.
	Horký vzduch + horní ohřev 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).

Pokračování tabulky z předchozí stránky

Symbol	Použití
	Více systémů Výběr potvrďte stisknutím **OK** . Objeví se další režimy.
	Velký gril + spodní ohřev Tento režim používejte na rychlejší pečení pokrmů na jedné úrovni a na pečení koláčů s křupavým povrchem.
	Spodní ohřev + gril Tento jemný režim se používá na řízené pomalé pečení jemných pokrmů (měkké kousky masa), dále na pečení koláčů s křupavým spodkem..
	Spodní ohřev + gril + ventilátor Tento režim je vhodný pro optimální přípravu pekařských výrobků z kynutého těsta, všech druhů chleba a na zavařování.
	Velký gril + spodní ohřev + horký vzduch 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.
	Horký vzduch + gril 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.
	Eko 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. Je to energeticky nejúspornější program.
	Auto Zkratka do automatické nabídky (viz kapitola Automatická nabídka)

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

5.2 Časovač - Funkce časovače

Pokud chcete vybrat časové funkce, dotkněte se tlačítka . Pomocí tlačítka < nebo > vyberte časovou funkci, kterou chcete nastavit.

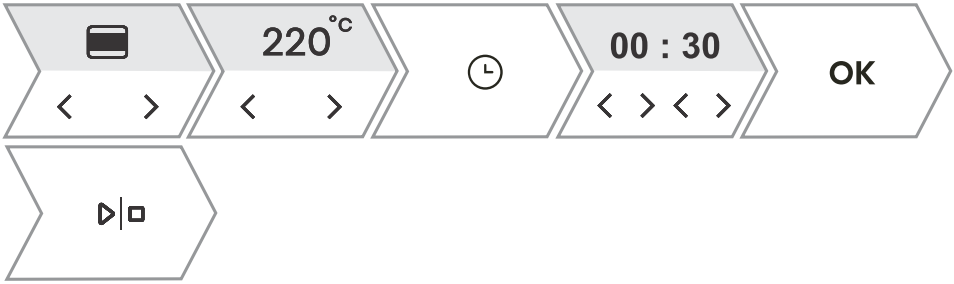
Časovou funkci lze nastavit před začátkem pečení i během pečení.

INFORMACE!
Na hodinách musí být nastavený aktuální čas.

INFORMACE!
Zvolenou funkci časovače můžete resetovat, tak že se dotkněte tlačítka **0:00** .

Popis / časová funkce	Použití
Doba trvání	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.
Opožděné vypnutí pečení	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 (hodiny a minuty). Výběr potvrďte stisknutím **OK** . Na displeji se zobrazí zvolený čas provozu trouby.
2.	Pokud chcete spustit proces pečení, dotkněte se tlačítka ▷|□ .

Nastavení minutky

1.	Tlačítkem 〈 nebo 〉 nastavíte délku alarmu (hodiny a minuty). Výběr potvrďte stisknutím **OK** .
Nejdelší doba, kterou lze nastavit, je 24 hodin. POZNÁMKA: Pokud spotřebič vypnete, bude časovač ještě stále aktivní.	

Nastavení zpožděného vypnutí pečení

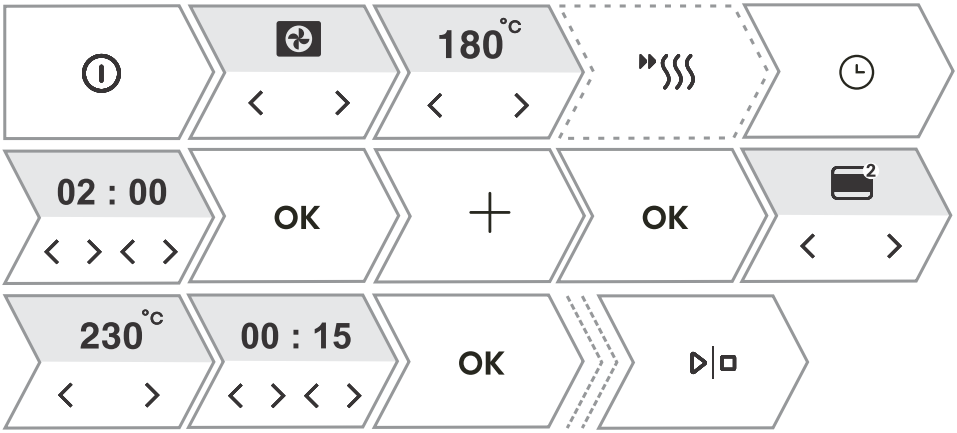
1.	Nejprve nastavte dobu provozu. Tlačítkem 〈 nebo 〉 nastavíte požadovanou dobu průběhu pečení (hodiny a minuty). Výběr potvrďte stisknutím **OK** . Na displeji se zobrazí zvolený čas provozu trouby. *Příklad: Doba pečení: 2 hodiny*
2.	Chcete-li vybrat opožděné vypnutí pečení stiskněte ⏲ a potom 2x klikněte na 〉 . Tlačítkem 〈 nebo 〉 nastavíte čas, kdy chcete, aby byl pokrm připravený. Výběr potvrďte stisknutím **OK** . Na displeji se zobrazí požadovaný konečný čas. *Příklad: Konec pečení: o 18:00* ⏲
3.	Pokud chcete spustit proces pečení, dotkněte se tlačítka ▷|□ . Trouba během čekání na spuštění přejde do stavu částečné pohotovosti. Zvolená nastavení se ve zvolený čas automaticky zapnou i vypnou. Příklad: začátek pečení v 16:00, konec pečení v 18:00
Po uplynutí nastaveného času trouba automaticky přestane pracovat. Zazní pípnutí.	

⚠ **VAROVÁNÍ!**
Funkce není vhodná pro potraviny, které vyžadují rychlé předehřátí trouby.
Potraviny, které se rychle kazí by neměli zůstávat v troubě příliš dlouho. Před použitím tohoto režimu se ujistěte, že na hodinách trouby je nastavený přesný čas.

5.3 Krokový režim pečení (+ nabídka)

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

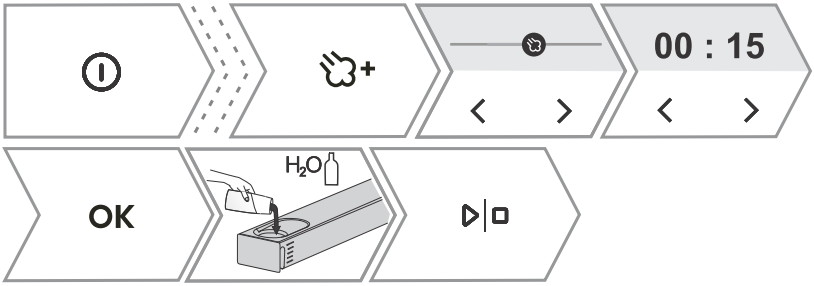
INFORMACE!
Funkci můžete nastavit v Základní nabídce - manuální režim pečení (viz kapitola *5.1 Základní nabídka - Manuální režim pečení*).



1.	Zapněte zařízení ⏻ .
2.	**Počáteční krok** Tlačítkem 〈 nebo 〉 zvolte režim pečení, teplotu a délku pečení prvního kroku. Můžete také vybrat rychlé předehřívání.
3.	Vyberte další nastavení. Dotkněte se + . Na displeji se zobrazí nápis **Chcete přidat krok?**. Potvrdíte stisknutím OK .
4.	**Druhý krok** Vyberte nastavení pro druhý krok pečení (viz nastavení v bodě 2.) a dotkněte se OK . POZNÁMKA: Totéž udělejte ještě ve **Třetím kroku**.
5.	Před spuštěním pečení můžete také všechny tři kroky změnit. Pomocí tlačítka 〈 nebo 〉 si vyberte krok, který chcete změnit.
6.	Pokud chcete spustit proces pečení, dotkněte se tlačítka ▷|□ . Trouba nejdřív začne pracovat s nastaveními podle kroku.
POZNÁMKA: Každý krok můžete odstranit stisknutím ✕ .	

5.4 Přídavek páry

Doplněk ve formě páry povrch pokrmu lépe opeče a vytvoří větší křupavost.
Správné množství páry, které při procesu vzniká, lépe opéká povrch pokrmu, zlepšuje jeho křupavost a udržuje vnitřek pokrmu vláčný a nadýchaný Režim s přídavkem páry, doporučujeme používat při pečení pekařských výrobků, jako je chléb, čerstvé housky, záviny, dorty a také při pečení malých kusů drůbeže a zeleniny.

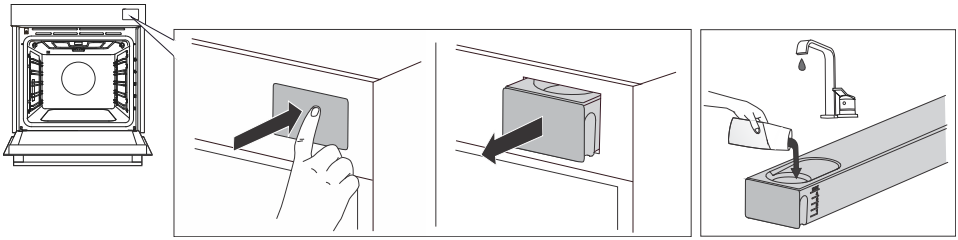


1.	Zapněte zařízení ⏻ .
2.	Tlačítkem 〈 nebo 〉 zvolte režim. Horní ohřev + Spodní ohřev Horký vzduch Veliký gril + Ventilátor Na displeji se zobrazí částečně podsvícený symbol . Pokud chcete během pečení přidat páru, dotkněte se tlačítka. **Pouze tři výše uvedené systémy umožňují přidávání páry.**
3.	Stisknutím tlačítka 〈 nebo 〉 vyberte stupeň intenzity a dobu provozu přidání páry. **Nízká úroveň** - pro pečení větších kusů masa, ryb, kynutí těsta. **Střední úroveň** - pro pečení čerstvého pečiva, biskvitů, drůbeže a nákypů. **Vysoká úroveň** - pro pečení chleba. Při pečení ryb, chleba, koláčů, kuřat se doporučuje přidat páru v počáteční fázi pečení, v prvních 10-15 minutách. Nastavte trvání přidávání páry (max. 30 min) Potvrďte výběr pomocí **OK** . Ikona se zcela rozsvítí, což znamená, že přidání páry proběhlo úspěšně.
4.	Naplňte nádržku na vodu (viz kapitolu Doplňování nádržky na vodu níže).
5.	Pokud chcete spustit proces pečení, dotkněte se tlačítka ▷|□ .

INFORMACE!
Přidání páry lze také zapnout nebo vypnout během procesu vaření.

5.5 Plnění zásobníku na vodu

Nádržka na vodu umožňuje nezávislý přívod vody do trouby.



1.	Nádržku na vodu vytáhněte z krytu stisknutím dvířek.
2.	Otevřete víko. Umyjte nádržku na vodu. Sestavte znovu nádržku a přidejte čerstvou vodu.
3.	Nádržku zasuňte zpět do krytu až do konečné pozice.
POZNÁMKA: 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.	

V tabulce níže jsou uvedeny úrovně vyznačené na nádrži na vodu a přibližná spotřeba vody na cyklus pro různá nastavení režimů s přidáním páry. Pokud se voda v nádržce spotřebuje, doplňte ji.

Stupeň	30 min
	1 úroveň
	2 úroveň
	2 úroveň

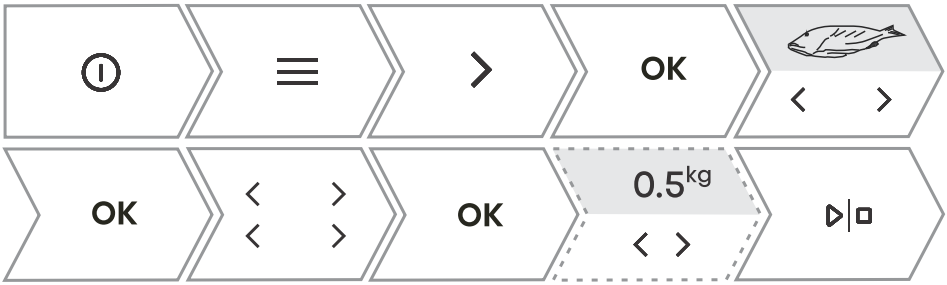
VAROVÁNÍ!

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.

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.

5.6 Automatická nabídka

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



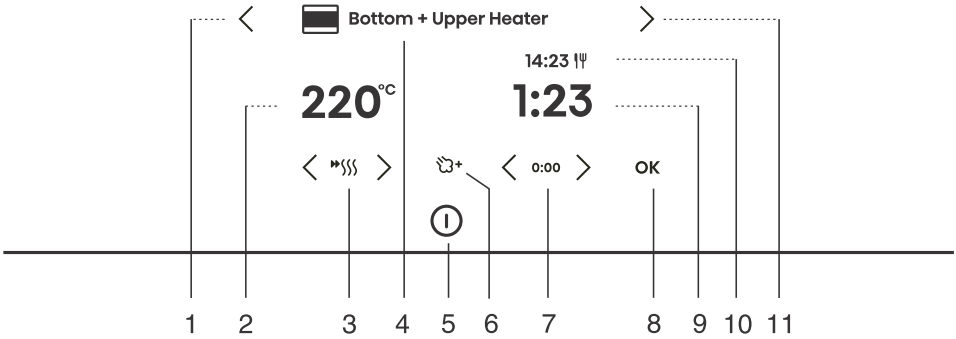
1.	Zapněte zařízení a vyberte ☰ . Stiskem tlačítka 〈 nebo 〉 si vyberete **Automatickou nabídku** pečení. Potvrďte tlačítkem **OK** a otevřete podnabídku.
2.	Stisknutím tlačítka 〈 nebo 〉 si vyberete typ jídla a poté ještě požadovaný pokrm. Potvrdíte stisknutím **OK** . Recepty mají přednastavený režim, teplotu a dobu pečení. POZNÁMKA: U některých jídel můžete měnit hmotnost a stupeň propečení.
3.	Pokud chcete spustit proces pečení, dotkněte se tlačítka ▷|□ .
4.	Některá jídla mají také funkci předehřívání. Po dosažení nastavené teploty zazní zvukový signál. Na displeji se zobrazí nápis **Vložte jídlo**. Otevřete dvířka a vložte jídlo. Program pak automaticky pokračuje v procesu pečení s vybranými nastaveními.
POZNÁMKA: Pokud se dotknete tlačítka + , můžete vidět podrobný popis aktuální volby.	

5.7 Doplňkové programy

1.	Zapněte zařízení a vyberte ☰ . Dotykem na 〈 nebo 〉 zvolte **Doplňkové programy**. Potvrďte tlačítkem **OK** a otevřete podnabídku.
2.	Dotkněte se tlačítka 〈 nebo 〉 a vyberte funkci (viz tabulka níže). Potvrdíte stisknutím **OK** . Zobrazí se přednastavené hodnoty. Některé funkce umožňují nastavení teploty a trvání pečení.
3.	Pokud chcete spustit proces pečení, dotkněte se ▷|□ .

Program	Použití
Air Fry	Smažení jídla horkým vzduchem bez dalšího tuku. Rychlejší a zdravější způsob přípravy "fast foodu". Tento způsob pečení pokrmům dodává křupavou kůrku bez přidaných tuků. Je to zdravá verze přípravy "fast food", s nižším obsahem kalorií.
Kynutí těsta	Těsto bude rychleji a rovnoměrněji kynout, aniž by se jeho povrch vysušil. V průběhu kynutí neotevírejte dvířka.
Dehydratace	Vzduch snižuje množství vlhkosti v potravinách, čímž prodlužuje jejich trvanlivost.
Rozmrazování	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.
Ohřívání s párou	Tento způsob umožňuje jemné zahřívání již připravených jídel pomocí horkého vzduchu a páry. Pára zabraňuje vysušování jídla a zachovává jeho šťavnatost, chuť a texturu.
Udržení teploty	Používá se na udržení teploty už připravených pokrmů. Během provozu neotevírejte dvířka.
Ohřívání talířů	Používá se k ohřevu nádobí před podáváním jídla, aby se udrželo déle teplé. Můžete nastavit teplotní rozsah.
Zavařování	Proces, kterým prodlužujeme trvanlivost jídla. Používejte nádoby k zavařování s gumovým těsněním a krytem. Nepoužívejte nádoby se šroubovými nebo kovovými úzávěry nebo plechové. Nalijte 1 litr horké vody do hlubokého plechu (přibližně 70°C) a uložte 6 kusů jednolitrových nádob na plech. Plech umístěte do trouby do druhé lišty.
Sterilizace	Pro sterilizaci všech typů lahví. Sterilizace je proces, který vede k usmrcování všech mikroorganismů.
Sabbath	Funkce Sabbath umožňuje, aby jídlo zůstalo v troubě teplé, aniž by se trouba musela zapnout nebo vypnout. Nastavte délku pečení (24 nebo 72 hodin) a teplotu. Dotykem tlačítka ▷|□ se začne odpočítávat čas. N Všechny zvuky a provoz jsou vypnuty kromě tlačítka ⏻ . POZNÁMKA: V případě výpadku elektrické energie se režim Sabbath zruší a trouba se vrátí zpět do počátečního stavu.

6. Začátek pečení



Tlačítko		Použití
1.	<	Levá tlačítka volby
2.	220°C	Výběr teploty
3.		Zapnutí a vypnutí rychlého předehřívání
4.		Zvolený režim pečení
5.		Zapnutí a vypnutí trouby
6.		Přídavek páry
7.	0:00	Resetování časových funkcí
8.	OK	Potvrzení výběru, nastavení
9.	1:23	Uplynulá doba pečení
10.	14:23	Doba ukončení pečení
11.	>	Pravá tlačítka volby
POZNÁMKA: Na ovládacím panelu budou osvětlena pouze tlačítka, která jsou v aktuálním menu povolena (buď úplně nebo částečně osvětlena).		

Během pečení můžete změnit systém, teplotu a časové funkce.

7. Konec fungování a vypnutí trouby.

Když je pečení dokončeno, na displeji se zobrazí **Pečení dokončeno**.

Provoz můžete také přerušit tím, že se dotknete ▷|□ .

Nové nastavení si můžete zvolit dotekem na 〈 nebo 〉 . Potvrdíte stisknutím **OK** . Obsah nabídky se mění v závislosti na dostupných ovládacích možnostech v daném čase.	
Pečení dokončeno	Chcete-li pečení ukončit, zvolte Konec. Na displeji se zobrazí základní nabídka.
Přidejte čas navíc	Jeho výběrem prodloužíte čas pečení při stejném režimu a nastavení teploty. POZNÁMKA: Pokud jste nastavili délku trvání, čas se počítá od místa, kde byl zastaven.
Gratinovat	Tuto funkci si vyberte v případě, že chcete zapéct horní část pokrmu (viz kapitola *7.1 Gratinování (+ nabídka)*).
Křupavý spodek	Tuto funkci si vyberte tehdy, když chcete, zapéct spodní část pokrmu (viz kapitola *7.2 Zapékání zespodu*).
Přidat do oblíbených?	Tento režim vám umožňuje uložit vybraná nastavení jako vaše oblíbená a později je znovu použít (*7.3 Oblíbené - ukládání vlastních nastavení*).

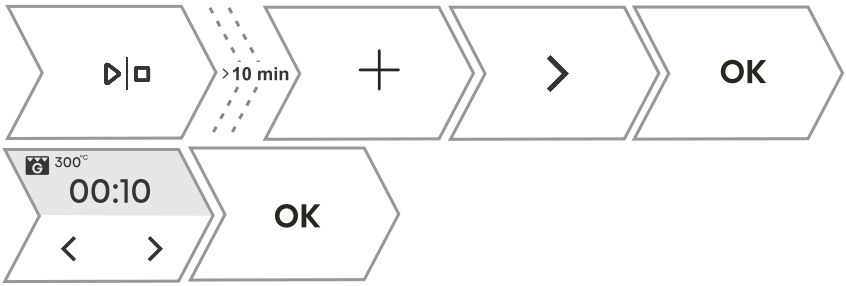
INFORMACE!

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

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

7.1 Gratinování (+ nabídka)

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.



1.	Dotknete se + a pomocí tlačítka < nebo > vyberte **Přidat gratinování**. Funkce je k dispozici po 10 minutách provozu.
2.	Na displeji se zobrazí přednastavený režim velký gril a teplota 300°C. Nastavte dobu provozu (maximálně 10 minut) a výběr potvrdíte stisknutím ▷|□ .
3.	Funkci můžete vypnout i během pečení. Pečení vypněte dotykem na ▷|□ .
⚠	**VAROVÁNÍ!** **Kontrolujte pečení. Během používání funkce gratinování trouba dosahuje vysokých teplot. Funkce gratinování funguje maximálně 10 minut, poté se trouba automaticky vypne.**

7.2 Zapékání zespodu

Funkce je povolena pouze na konci pečení a funguje po dobu 10 minut.	
1.	V konečné nabídce pomocí tlačítka < nebo > vyberte **Křupavý spodek**. Výběr potvrdíte stisknutím ▷|□ .
2.	Pečení vypněte dotykem na ▷|□ .

7.3 Oblíbené - ukládání vlastních nastavení

Přidat k oblíbeným je funkce, která vám umožní uložit oblíbená a nejčastěji používaná nastavení do paměti, abyste je v budoucnosti mohli znovu použít. Do paměti lze uložit 12 receptů.

1.	**Ukládání receptů do nastavení.** Dotknete se + a pomocí tlačítka < nebo > vyberte**Přidat do oblíbených?**. Potvrdíte stisknutím OK .
2.	**Uložení nastavení po pečení.** V konečné nabídce pomocí tlačítka < nebo > vyberte **Přidat do oblíbených?**. Potvrdíte stisknutím OK .
Můžete také změnit název uloženého nastavení. Pomocí tlačítka < nebo > vyberte písmeno a potvrďte ho tlačítkem OK . V případě potřeby vymažte znak tlačítkem ✕ . Potvrďte tlačítkem + a uložte svůj oblíbený recept.	
3.	**Zobrazení již uložených receptů.** Dotkněte se ☰ . Tlačítkem < nebo > zvolte **Moje režimy**. Potvrďte tlačítkem OK a otevřete podnabídku. Zobrazí se uložené recepty. POZNÁMKA: Pokud jsou recepty již uložené, můžete také měnit jejich přednastavené hodnoty a po ukončení pečení je uložit pod novým názvem.
4.	**Odstranění již uložených receptů** Zapněte zařízení a vyberte ☰ . Dotykem na < nebo > zvolte **Moje režimy**. Potvrďte tlačítkem OK , aby se vám zobrazily uložené recepty. Vyberte recept a odstraňte jej stisknutím tlačítka ✕ .

8. VÝBĚR OBECNÝCH 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.

Dotkněte se ☰ . Tlačítkem 〈 nebo 〉 zvolte **Nastavení**. Potvrďte tlačítkem **OK** a otevřete podnabídku.
Jednotlivá nastavení upravujete pomocí tlačítka 〈 nebo 〉 .

1.	12 : 30	**Hodiny** Nastavte hodiny a minuty. Dotykem na ◷ můžete vybrat 12hodinové nebo 24hodinové zobrazení.
2.		**Hlasitost** Volit můžete ze čtyř úrovní hlasitosti (bez zvuku, nízká, střední, vysoká.
3.	OFF ON	**Zvuk tlačítek** Povolíte nebo zakážete zvuk tlačítek.
4.	20:30 07:00	**Noční režim** Funkce (mezi 19:00 a 7:00) automaticky sníží osvětlení z vyšší na nižší intenzitu a 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 ◷ .
5.	OFF ON	**Displej** Tato funkce umožňuje zapnout nebo vypnout zobrazení denního času. Výchozí nastavení je vypnuto (OFF). Když je funkce zapnutá (ON), může se zvýšit spotřeba elektrické energie.
6.	OFF ON	**Automatické rychlé předehřívání** Tato funkce aktivuje automatické předehřívání u těch režimů, které to umožňují. Zvolte zapnutí (ON) nebo vypnutí (OFF).
7.	OFF ON	**Ostatní režimy** Tato funkce aktivuje zobrazení všech režimů pečení na displeji. Zvolte zapnutí (ON) nebo vypnutí (OFF).

Pokračování tabulky z předchozí stránky

8.	Reset? OK	**Resetování - Tovární nastavení** Tato funkce aktivuje resetování zařízení do továrního nastavení. Na displeji se zobrazí nápis **Resetovat**, který potvrďte dlouhým stisknutím OK .
9.	English < >	**Jazyk** Na displeji se zobrazí výchozí jazyk (angličtina). Pokud vám jazyk, ve kterém se texty zobrazují na displeji nevyhovuje, vyberte si jiný.
10.		**Tvrdost vody** Můžete si vybírat z pěti úrovní tvrdosti vody. Výchozí nastavení je úroveň 3. Kromě četnosti pečení s doplněním páry potřeba čištění závisí i na tvrdosti používané vody. Před prvním použitím musíte nastavit tvrdost vody. Pokud je voda měkčí nebo tvrdší než výchozí nastavení, můžete nastavenou úroveň tvrdosti změnit.
Pro výstup z nabídky obecných nastavení se dotkněte ☰ nebo ↩		

8.1 Zamknutí obrazovky (+ Nabídka)

1.	Dotknete se + a pomocí tlačítka < nebo > vyberte **Displej uzamčen**. Výběr potvrdíte stisknutím OK . Obrazovka je zamčená. Chcete-li obrazovku odemknout, opět se dotkněte tlačítka + a potvrďte výběr tlačítkem OK .

- 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

Připojení vašeho spotřebiče k aplikaci ConnectLife

ConnectLife je platforma pro chytrou domácnost, která propojuje lidi, zařízení a služby. Aplikace **Connect**Life 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 **Connect**Life.

ConnectLife

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

1. Nainstalujte si aplikaci **Connect**Life a vytvořte si účet.
2. V aplikaci **Connect**Life 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 AUID/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.

10. Wi-Fi ovládání

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 **Connect**Life.

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.

10.1 Použití Wi-Fi

Zapněte spotřebič ⏻ , a poté dotekem ☰ aktivujte nastavení funkcí Wi-Fi.
Vstup do nastavení funkcí Wi-Fi modulu provedete různě dlouhými dotyky na ᯤ .
Pokud jste se tlačítka ᯤ dotkli omylem, můžete nastavení přerušit opětovným dlouhým dotykem (18 sekund) na ᯤ .

1.	ᯤ ›3 s C	**Zapnutí Wi-Fi modulu:** Dlouhým dotykem (3 sekundy) na ᯤ se na displeji zobrazí **Wifi zapnuta** pro zapnutí modulu Wi-Fi. Symbol ᯤ bliká.
2.	ᯤ ›3 s ‹ 6 s C P	**Připojování spotřebiče:** Dlouhým dotykem (3 až 6 sekund) na ᯤ se na displeji zobrazí **Nastavení připojení**. POZNÁMKA: Pro další nastavení postupujte podle pokynů v aplikaci ConnectLife.

Pokračování tabulky z předchozí stránky

3.	>6 s < 9 s P U	**Připojování dalších uživatelů:** Dlouhým dotykem (6 až 9 sekund) na se na displeji zobrazí **Párování**. Toto nastavení využijete, pokud chcete ke spotřebiči připojit další uživatele pomocí aplikace ConnectLife. POZNÁMKA: Pro další nastavení postupujte podle pokynů v aplikaci ConnectLife.
4.	>9 s < 12 s P U	**Odstranění všech připojených uživatelů:** Dlouhým dotykem (9 až 12 sekund) na se na displeji zobrazí **Zrušit veškeré párování**. Toto nastavení využijete, pokud chcete ze spotřebiče odstranit všechny uživatele připojené pomocí aplikace ConnectLife.
5.	>15 s < 18 s U OFF	**Vypnutí modulu Wi-Fi:** Spojení s Wi-Fi vypnete dlouhým dotykem (15 až 18 sekund) na . Na displeji se zobrazí **Wifi vypnuta**.

10.2 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.

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.
- 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.

Wi-Fi status	Wi-Fi symbol na obrazovce
Wi-Fi není povoleno.	Symbol Wi-Fi svítí poloviční intenzitou.
Wi-Fi je povoleno, spojení se serverem je úspěšné.	Symbol Wi-Fi svítí plné intenzitě.

Pokračování tabulky z předchozí stránky

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

11. Obecné rady k pečení

Vybavení:

- Používejte příslušenství z materiálů odolných vůči vysokým teplotám a proti rozbití (přiložené plechy, smaltované nádobí, nádoby z varného skla). Světlé materiály (nerezová ocel nebo hliník) odrážejí teplo, a proto se v nich potraviny hůře tepelně zpracovávají.
- Plechy vždy vkládejte až do konce vodicích lišt. Když pečete na roštu, pokládejte pokrmy vždy do jeho prostředku.
- 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 ustřihněte 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, nevkládejte 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.

11.1 Tabulka pečení

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

Pokrm			°C	min
PEČIVO A MOUČNÍKY				
koláče ve formách				
Piškotové těsto	3	+	170	30-45
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

Pokračování tabulky z předchozí stránky

Pokrm			°C	min
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
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		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		Vysoký	4-6
zapečené chlebíčky	5		Medium	5-9
pizza a další pokrmy				
pizza	1		320 *	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

Pokračování tabulky z předchozí stránky

Pokrm			°C	min
burek	2		180-190	40-50
MASO				
hovězí a telecí				
hovězí pečínka (hřbet, zadní), 1,5 kg	2		160-170	130-160
dušené hovězí, 1,5 kg	2		200-210	90-120
plicní pečeně, středně pečená, 1 kg	2		170-190 *	40-60
hovězí pečeně, pomalu pečená	2		120-140 *	250-300
hovězí řízky, dobře propečené, 4 cm tloušťky	4		Vysoký	25-30
burgery, 3 cm tloušťky	4		Vysoký	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		Medium	20-25
drůbež				
drůbež, 1,2 – 2,0 kg	2		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		210-220	25-40
kuřecí křidýlka	4		210-220	25-40
drůbeží prsa, pomalé pečení	3		100-120 *	60-90
pokrmy z masa				

Pokračování tabulky z předchozí stránky

Pokrm			°C	min
masový závitek, 1 kg	2		170-180	60-70
klobásky na gril, bavorská klobáska	4		Vysoký	8-15
RYBY A MOŘSKÉ PLODY				
celá ryba, 350 kg	4		230-240	12-20
rybí filé, 1 cm tloušťka	4		Nízká	8-12
rybí řízek, 2 cm tloušťka	4		Medium	10-15
hřebenatky svatojakubské	4		230 *	5-10
garnáty	4		Nízká	3-10
ZELENINA				
pečené brambory, americké brambory	3		180-200	30-40
pečené brambory, nakrájené na půlky	3		200-210 *	40-50
nadívané brambory	3		190-200	30-40
hranolky, domácí	4		210-220 *	20-30
zeleninová směs, křížaly	3		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				

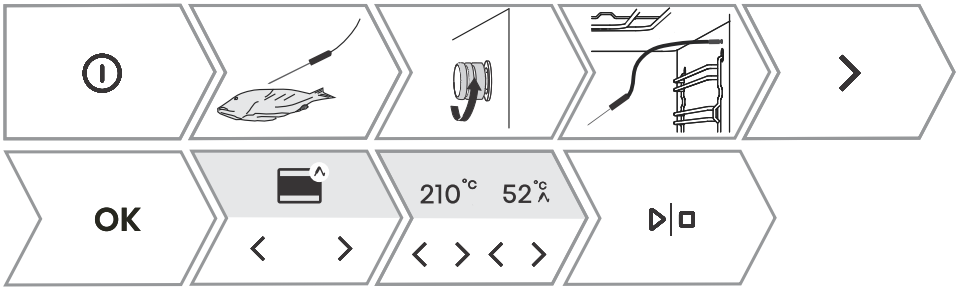
Pokračování tabulky z předchozí stránky

Pokrm			°C	min
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		Nízký**	10-12
OSTATNÍ				
zavařování	2		180	30
sterilizace	3		125	30
vaření ve vodní lázni	2		150-170 *	/
ohřívání jídel	3		60-95	/
ohřívání servisu	2		75	15

11.2 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 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 (viz obrázek) a zasuňte zástrčku sondy do zásuvky. Dotkněte se tlačítka 〈 nebo 〉 a vyberte automatické nebo manuální nastavení.
3.	- V manuálním režimu se na displeji zobrazí kromě režimu symbol a přednastavená teplota pečení (v rozsahu teplot do 210 °C), kterou lze změnit. Nastavte teplotu uprostřed pokrmu (v teplotním rozmezí od 30 do 99 °C). Použití manuálního režimu je znázorněno na obrázku výše. - Při automatickém režimu si stisknutím tlačítka 〈 nebo 〉 vyberete jídlo. Recepty mají přednastavený režim, teplotu a dobu pečení. Můžete změnit stupeň zapečení 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 dosažená, trouba se vypne. Na displeji se zobrazí **Pečení dokončeno**. Ozve se zvukový signál, který můžete vypnout stisknutím kteréhokoli tlačítka, nebo se po jedné minutě vypne sám.

INFORMACE!
Používání teplotní sondy povolí automatický režim volby vaření.

Správné použití sondy podle typu pokrmu:

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

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

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	/ Vysoké / 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 závitek	/ 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					
pstruzi	/ 210 / 4	/	/	62-65	/

Pokračování tabulky z předchozí stránky

Druh pokrmu	/ °C /	**mírně opečené [°C]**	**středně pečené [°C]**	**pečené [°C]**	**propečené [°C]**
tuňák	/ Střední / 4	/	/	55-60	/
losos	/ Střední / 4	/	/	52-55	/

12. Údržba a čištění

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

Děti nesmí čistit zařízení nebo vykonávat údržbu bez řádného dohledu.

- Kvůli snazšímu čištění jsou vnitřek trouby a plechy potažené speciálním smaltem, který má hladký a odolný povrch.
- Spotřebič pravidelně čistěte, a teplou vodou a prostředkem pro ruční mytí nádobí ihned odstraňujte větší špínu a vodní kámen. Používejte čistý měkký hadřík nebo houbičku.
- 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. Výsuvné vodící lišty nejsou vhodné pro tento způsob čištění.

Vnějšek spotřebiče	Horkou mydlinkovou vodou a měkkým hadříkem odstraňte nečistoty a povrch otřete dosucha.
Vnitřek spotřebiče	Pro tvrdošíjnou či velmi zaschlou špínu použijte běžná čistidla na trouby. Po použití těchto prostředků spotřebič důkladně otřete mokrým hadříkem, abyste odstranili veškeré zbytky čisticích prostředků.
Příslušenství a lišty	Čistěte horkou mydlinkovou vodou a vlhkým hadříkem. V případě velmi zaschlé špíny doporučujeme předem namočit a použít kartáček.
V případě neuspokojivých výsledků s čištěním proces čištění zopakujte.	

VAROVÁNÍ!
Během čištění předního panelu trouby nepoužívejte žíravé, abrazivní ani agresivní čisticí prostředky, které by mohly povrch poškodit, způsobit škrábance nebo trvalé změny jeho vzhledu.

12.1 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 vodidel). Během čištění se zbytky tuku a jiné nečistoty spálí na popel.

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

Stupeň	Užitečnost čištění	Trvání programu
Nízká	na menší nečistoty	2 h
Medium	pro viditelně větší nečistoty	2 hodiny 15 min
Vysoký	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 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.

VAROVÁNÍ!
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. Tlačítkem 〈 nebo 〉 zvolte **Čištění**. Výběr potvrďte stisknutím **OK** .
2.	Na displeji se zobrazí tři úrovně čištění a doba trvání fungování. Tlačítkem 〈 nebo 〉 zvolte stupeň čištění (viz tabulka výše).
3.	Dotkněte se ▷|□ . Výběr potvrďte stisknutím **OK** .
4.	Dvířka trouby se po určité době z důvodu větší bezpečnosti automaticky uzamknou.
5.	Po skončení programu čištění pyrolýzou zůstane na displeji informace **infoPyroLock** a zazní zvukový signál. Když je trouba dostatečně ochlazená, tak se dvířka automaticky odemknou. Zcela vychladlý vnitřek trouby otřete horkou mydlinkovou vodou a měkkým hadříkem, abyste odstranili případné zbytky (např. popel).

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

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

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

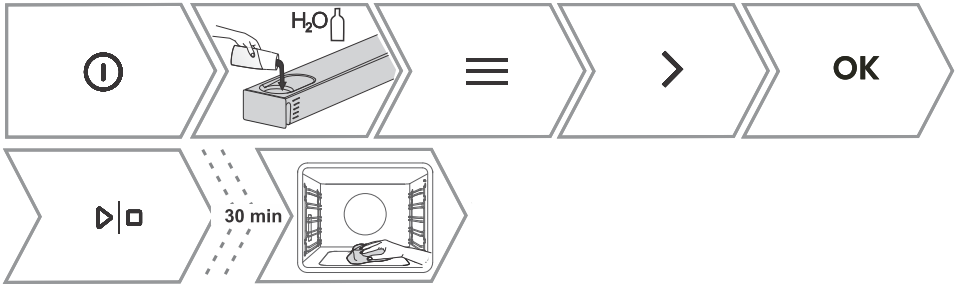
Když jsou dvířka zamčená (během provádění pyrolýzy a ve fázi ochlazování spotřebiče po dokončení procesu), nesnažte se je otevřít! Může dojít k přerušení procesu čištění a hrozí popálení!

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

12.2 Čištění párou

Program umožňuje snazší odstraňování skvrn v troubě.
Funkce je nejúčinnější, pokud ji používáte pravidelně, po každém pečení.
Před každým spuštěním čisticího programu z vnitřku trouby odstraňte všechny větší viditelné nečistoty a zbytky jídel.

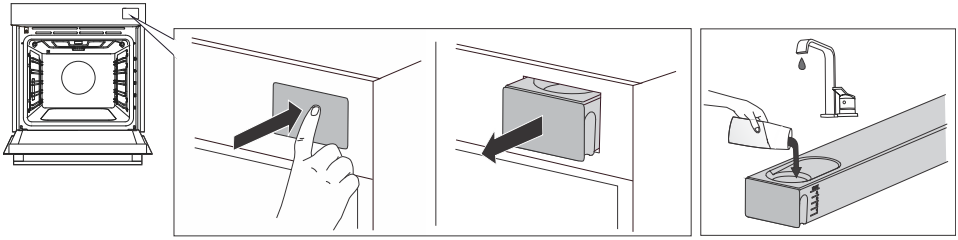
VAROVÁNÍ!
Program Funkce Steam clean pro používejte, jen když je trouba úplně vychladlá.



1.	Naplňte nádržku na vodu.
2.	Zapněte zařízení a vyberte ☰ . Dotykem na 〈 nebo 〉 zvolte **Čištění**. Potvrďte tlačítkem OK a otevřete podnabídku.
3.	Dotykem na 〈 nebo 〉 zvolte **Funkce Steam clean pro**. Potvrdíte tlačítkem OK
4.	Program trvá 30 minut. Po skončení programu se na displeji zobrazí nápis**Dokončit**.
5.	Po skončení programu 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.

12.3 Čištění nádržky na vodu a filtrační pěny

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

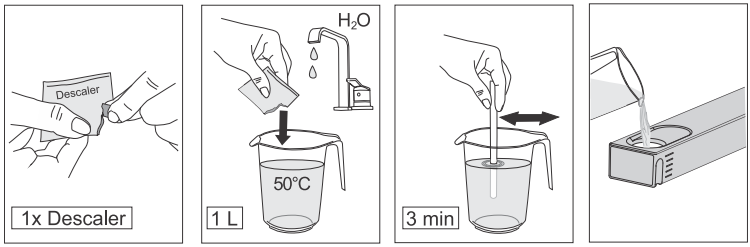


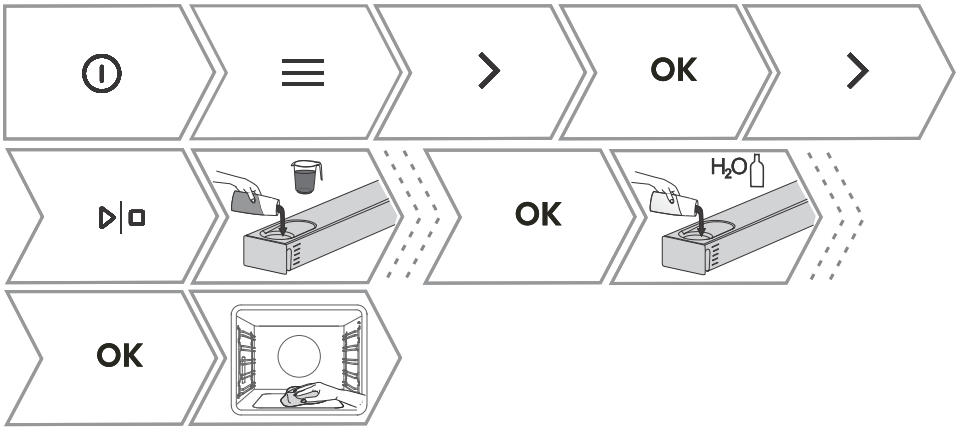
1.	Nádržku na vodu vytáhněte z krytu stisknutím dvířek.
2.	Otevřete víko. Umyjte nádržku na vodu.
3.	Víko a nádržku na vodu je možné umývat běžnými neabrazivními tekutými čističi. VAROVÁNÍ: Nádržku nelze mýt v myčce nádobí.
4.	Přívodní hadici spolu s filtrační pěnou vyčistěte pod tekoucí vodou. Pěnu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

12.4 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 odvápňování 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.

	Odvápňovací prostředek Připravte jej smícháním dodaného odstraňovače vodního kamene s 1 L teplé vody (cca 50 °C).
	Odvápňovací prostředek musí být během míchání zcela rozpuštěn ve vodě. Připravený roztok nalijte do nádržky na vodu.
	
H_2O	**Čerstvá voda**

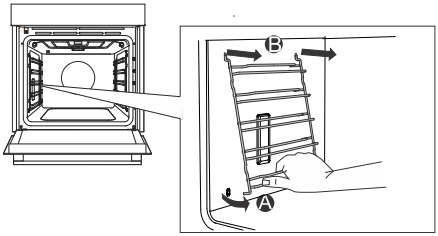


1.	Zapněte zařízení a vyberte ☰ . Dotykem na 〈 nebo 〉 zvolte **Čištění**. Potvrďte tlačítkem **OK** a otevřete podnabídku.
2.	Dotykem na 〈 nebo 〉 zvolte **Odvápňování**. Potvrdíte tlačítkem **OK**
3.	Naplňte nádržku na vodu 1 L přípravkem pro odstraňování vodního kamene. Potvrdíte stisknutím **OK** . Probíhá proces odstraňování vodního kamene.
4.	Po dokončení procesu se na displeji opět zobrazí nápis, že proces odstraňování vodního kamene je ukončený. Nalijte do nádržky čerstvou vodu na vyplachování. Potvrdíte stisknutím **OK** .
5.	Po skončení procesu vyplachování se na displeji zobrazí nápis, že proces proplachování je dokončen. Nyní můžete vyčistit nádržku na vodu a troubu.

VAROVÁNÍ!
Abyste zabezpečili optimální účinnost odvápňování a dlouhou životnost vašeho spotřebiče, používejte pouze dodaný odvápňovací prostředek. Jedno balení stačí na jeden čistící cyklus. Prostředek si můžete zakoupit prostřednictvím servisního oddělení nebo online obchodu maintainlife.com. Použití jiných prostředků nezaručuje úplné vyčištění, což může negativně ovlivnit funkci páry a zkrátit životnost zařízení.

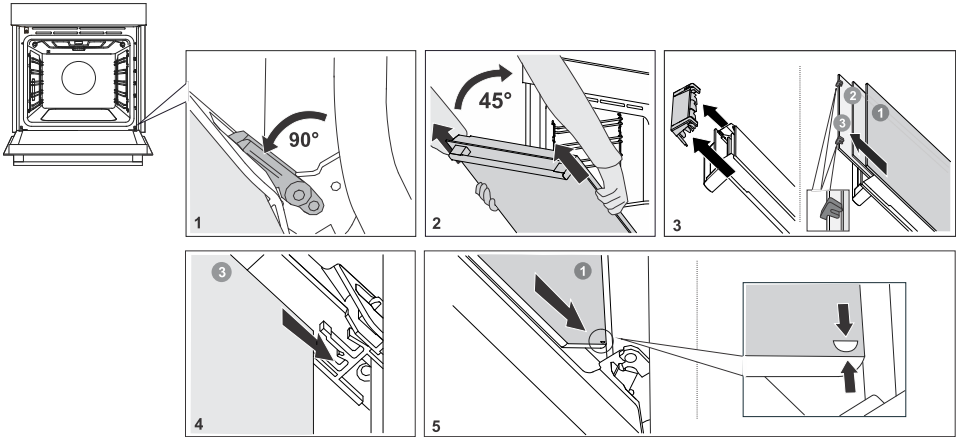
12.5 Odstranění drátěných a fixních vytahovacích lišt.

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.

12.6 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.

Pokračování tabulky z předchozí stránky

	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.	Odstraňte přívod vzduchu. Rukama uchopte levou a pravou stranu dvířek. Odstraňte jej tak, že ho lehce přitáhnete směrem k sobě.
4.	Uchopte sklo dvířek na horním okraji a vyjměte ho. Totéž proveďte i s druhým a třetím sklem (v závislosti na modelu).
5.	Skla znovu vraťte na místo v opačném pořadí.

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

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

Měkké otvírání a zavírání dvířek
(V závislosti na modelu)

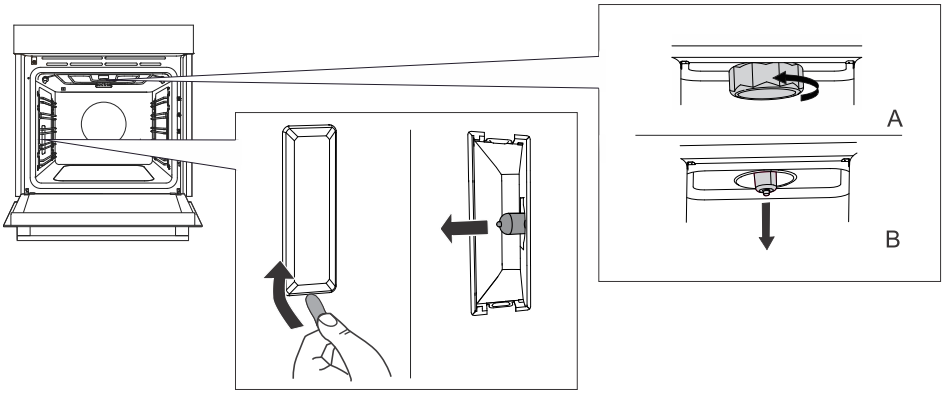
Dvířka trouby jsou vybavena systémem, který tlumí pohyb zavírání dvířek. Umožňuje jednoduché, tiché a jemné otvírání a zavírání dvířek. Jemný pohyb (do úhlu 15° vzhledem k otevřené pozici dvířek) stačí na to, aby se dvířka automaticky a měkce zavřela.

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

12.7 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, boční žárovka - 25 W a stropní žárovka – 40 W

VAROVÁNÍ!
Žárovku vyměňujte výhradně tehdy, je-li spotřebič vypojený z elektrické sítě.
Postupujte opatrně, abyste nepoškodili smalt. Používejte ochranu na ruce, abyste se vyhli popáleninám.



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

13. Řešení problémů

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

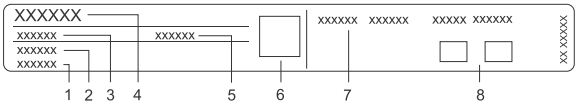
- Před jakýmikoliv opravami se ubezpečte, že je zařízení odpojeno od elektřiny vytažením vypínače nebo vytáhnutím napájecího kabele ze zásuvky.
- Neoprávněné zásahy a opravy spotřebiče mohou způsobit riziko rány elektrickým proudem a nebezpečí zkratu, proto je neprovádějte. Přenechte tuto práci odborníkovi, resp. servisnímu technikovi.
- V případě menších poruch ve fungování tohoto spotřebiče si v tomto návodu ověřte, zda můžete jejich příčinu odstranit sami.
- Pokud spotřebič nefunguje z důvodu nesprávného ovládání či manipulace, není návštěva opraváře ani v době trvání záruky bezplatná.
- Návod k použití uschovejte pro případné pozdější použití či pro budoucího majitele spotřebiče.
- V následující tabulce je několik rad ohledně řešení běžných problémů.

13.1 Tabulka odstraňování poruch a chyb

Problém/chyba	Příčina
Pojistka se často vyhazuje.	Zavolejte servisního technika.
Světlo na zařízení sporáku nefunguje.	Výměna žárovky v troubě je popsaná v kapitole Výměna žárovky.
Ovládací jednotka nereaguje, text na displeji zamrznul.	Odpojte na několik minut spotřebič ze sítě (odšroubujte jistič nebo vypněte hlavní spínač), poté ho znovu zapojte do sítě a zapněte troubu.
Displej zobrazuje chybu Err X. Je-li číslo chyby dvoumístné, zobrazí se Err XX.	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 Pečení pomocí sondy do masa, teplotní sonda není připojena.	Očistěte zásuvku. Pokuste se několikrát za sebou zapojit a odpojit teplotní sondu.
Pára uniká přes dvířka trouby.	Zkontrolujte, zda je těsnění dveří správně nainstalováno v drážce dveří. Pokud není, nainstalujte jej správně.
Nedostatečné propečení na spodní straně.	Ujistěte se, že byl zvolen správný program vaření.
Při otevírání dvířek se na displeji hromadí pára.	Otevřete dvířka trouby úplně, nenechávejte je trochu zavřená.
Velké množství páry při vaření.	Některá jídla obsahují hodně vody, takže velké množství páry je normální.
Na obrazovce se objeví sonda do masa, i když se nepoužívá.	Příčinou chyby mohou být kapky nebo nečistoty v objímce sondy do masa. Pro vyčištění zásuvky doporučujeme sondu do masa několikrát zasunout a vyjmout.
Pokud se vám navzdory dodržování výše uvedených rad nepodařilo poruchu odstranit, obraťte se na autorizovaný servis. Odstranění poruch nebo reklamace, které vzniknou následkem nesprávného zapojení či používání spotřebiče, do záruky nespadají. Náklady na opravu v tomto případě hradíte sami.	

13.2 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
7. Technické údaje
8. Symbol shody

14. Informace o shodě

Typ rádiového zařízení:	Vestavěný WiFi/BLE modul
Wi-Fi indikátor	
Pracovní frekvenční rozsah:	2412 ~ 2472 MHz
Maximální vysílací výkon	19.99 dBm EIRP
Maximální zisk antény:	3.26 dBi
Bluetooth	
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.

INFORMACE!
Projekt využívá grafickou knihovnu LVGL pro své grafické uživatelské rozhraní.

15. 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.

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

16. Test jídla

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

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

PEČENÍ						
Pokrm	vybavení	umístění formy na pečení		°C	min	
sušenky - jednoúrovňové	mělký plech na pečení		3	150	25-40	
sušenky - jednoúrovňové	mělký plech na pečení		3	135 **	35-50	
sušenky - dvouúrovňové	mělký plech na pečení		2, 4	140 **	25-45	
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	155-160 **	20-30	
koláče - dvouúrovňové	mělký plech na pečení		1,5	140-150 **	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		3	170	30-45	
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	Vysoký	4-7	

Pokračování tabulky z předchozí stránky

PEČENÍ						
	rošt + plech pro zachycení tuku		5	Vysoký	25-40	

PEČENÍ S PÁROU					
Pokrm	vybavení		°C	min	
dort	2 x kulatá forma pro pečení, průměr 26 cm /rošt	2	170	30-40	+ (nízká)
pečivo	mělký plech na pečení	3	180-200	20-30	+ (vysoká)
chléb	mělký plech na pečení	3	220	10-15	+ (střední)
			190	30-45	
čerstvá pizza	mělký plech na pečení	1	300*	4-10	
mražená pizza	mělký plech na pečení	2 + 4	200-220	10-20	
mražená pizza	mělký plech na pečení	2	200-220	15-20	
chléb – připravená směs	rošt + forma na pečení	2	190-200	35-45	+ (nízká)
chléb se slunečnicovými semeny	rošt + forma na pečení	3	220	10-15	+ (vysoká)
			190	30-40	
štrúdly z listového těsta	mělký plech na pečení	3	170	10-15	+ (nízká)
			170	10-20	
kuře	rošt + mělký plech	2	200	70-90	
křidélka airfry	rošt + mělký plech	4	210-220	20-35***	
krémový karamel (sous-vide)	Rošt	3	95	40-50	
Brokolice, čerstvá; jeden plech na pečení	Perforovaný plech	3	100	15-25	

Pokračování tabulky z předchozí stránky

PEČENÍ S PÁROU					
Brokolice, čerstvá; 300 g	Perforovaný plech	3	100	13-17	
Hrášek, mražený 2.5kg	Perforovaný plech	3	100	30-45	

Hisense

life reimagined

929297-a21

CE