

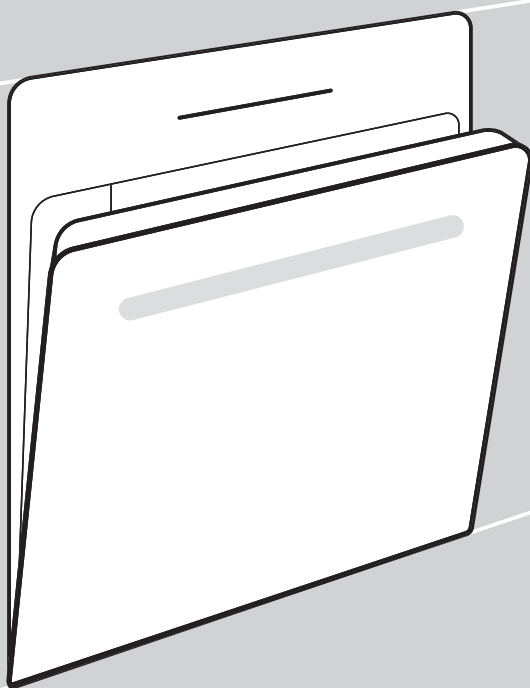
gorenje

CS

CZ

NÁVOD K POUŽITÍ

PARNÍ 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: <http://www.gorenje.com> nebo 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
2. Další důležitá bezpečnostní upozornění	6
3. Popis spotřebiče	8
3.1 Příslušenství spotřebiče	8
3.2 Ovládací panel	10
4. Před prvním použitím zařízení	11
4.1 První zapnutí	11
5. Používání trouby – výběr nastavení pečení	13
5.1 Základní nabídka - Manuální režim pečení	14
5.2 Časovač - Funkce časovače	17
5.3 Krokový režim pečení (+ nabídka)	19
5.4 Vaření v páře	20
5.5 Doplnění páry během pečení	21
5.6 Plnění zásobníku na vodu	22
5.7 Automatická nabídka	23
5.8 Doplněkové programy	23
6. Začátek pečení	25
7. Konec fungování a vypnutí trouby.	25
7.1 Gratinování (+ nabídka)	26
7.2 Zapékání zespodu	27
7.3 Oblíbené - ukládání vlastních nastavení	28
8. VÝBĚR OBECNÝCH NASTAVENÍ	29
8.1 Zamknutí obrazovky (+ Nabídka)	30
9. Připojení vašeho spotřebiče k aplikaci ConnectLife	31
10. Wi-Fi ovládání	31
10.1 Použití Wi-Fi	31
10.2 Spravování dálkového ovládání trouby	32
11. Obecné rady k pečení	34
11.1 Tabulka pečení	35
11.2 Pečení s teplotní sondou	41
12. Údržba a čištění	44
12.1 Čištění párou (Steam Clean)	44
12.2 Čištění nádržky na vodu a filtrační pěny	45
12.3 Čištění parního systému	45
12.4 Odstranění drátěných a fixních vytahovacích lišt.	47
12.5 Odstraňování a umísťování dvířek a skla dvířek	48
12.6 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 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.

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.

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 lepicí pásku z řídicí jednotky. Jinak může dojít k poruše nádržky.



VAROVÁNÍ!

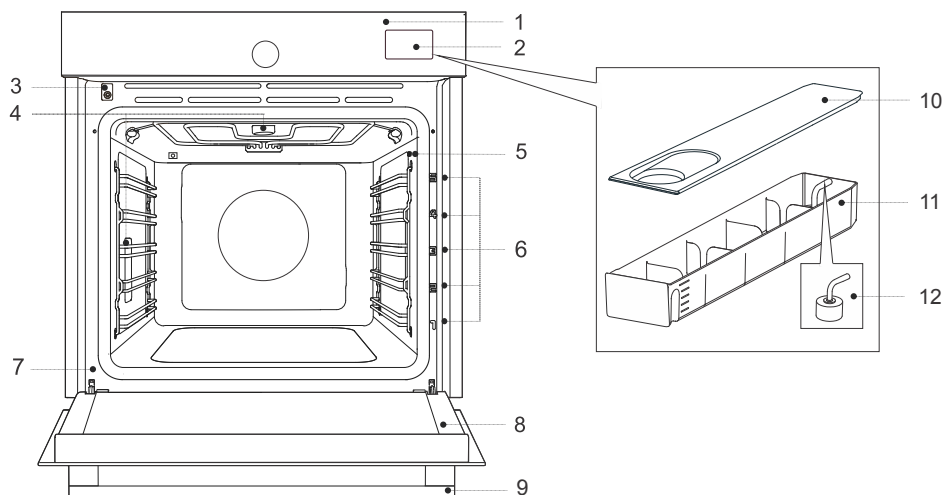
Před zapojením zařízení si pečlivě přečtete návod k použití. Na jakoukoliv opravu nebo nároky ze záruky v důsledku nesprávného zapojení nebo použití zařízení se záruka vztahovat nebude.

3. Popis spotřebiče



VAROVÁNÍ!

Funkce a vybavení spotřebiče se liší v závislosti na modelu.



- 1. Ovládací panel
- 2. Nádržka na vodu

- 3. Spínač dvířek
- 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.

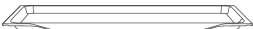
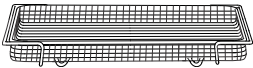
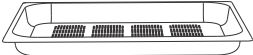
Vodící lišty

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

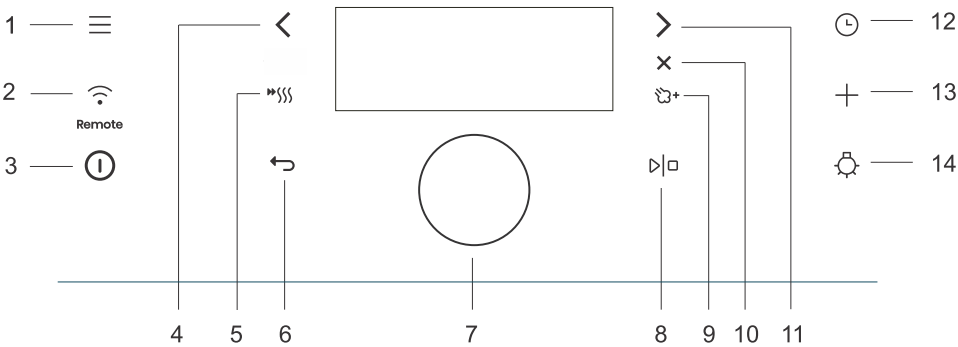
Fixní teleskopické lišty – příslušenství položte na vodící lištu. Na stejnou vodící lištu můžete položit i rošt spolu se zachytným plechem.

POZNÁMKA: Lišty pro vkládání příslušenství se počítají odzdoła nahoru.

Vybavení trouby a příslušenství

	Drátěný rošt – se používá pro funkci grilování nebo na něj lze položit nádobu či pekáček s pokrmem. POZNÁMKA: Mřížový rošt vždy zasuněte do vodící drážky tak, aby její vyšší část byla vzadu nahoře. Drátěný rošt má bezpečnostní západku, proto jej při vytahování vpředu vždy nadzvedněte.
	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.
	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 mělký 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, Remote
3.		Zapnutí a vypnutí trouby
4.		Levá tlačítka volby
5.		Zapnutí a vypnutí rychlého předehřívání
6.		Ukončení aktuálního stavu bez uložení
7.		Ovladač pro výběr nastavení a jejich potvrzení
8.		Spuštění a zastavení provozu
9.		Přídavek páry
10.		Zrušení aktuálního nastavení, vymazání funkce
11.		Pravá tlačítka volby
12.		Volba časových funkcí
13.		Dodatečná nastavení
14.		Zapnutí a vypnutí světla v troubě
POZNÁMKA: Na ovládacím panelu budou osvětlena pouze tlačítka, která jsou v aktuálním menu povolena (buď úplně nebo částečně osvětlena).		

Legenda zkratk:			
			
Krátký dotyk tlačítka – pro výběr nastavení	Dlouhý dotyk tlačítka – 5 sek – pro dodatečná nastavení či zrychlené přenastavení	Otáčení ovladače – pro přecházení mezi nastaveními.	Stisknutí tlačítka – pro potvrzení výběru.
 INFORMACE! Nastavení se ovládají pomocí tlačítek a ovladače. 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 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 230 °C (viz kapitola Manuální režim pečení).
POZNÁMKA: Začne se uvolňovat výrazný pach »novoty«, proto během toho důkladně vyvětrejte prostory.	

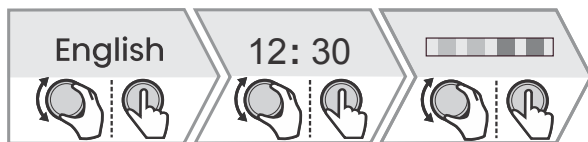
4.1 První zapnutí

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, stiskněte  . Výchozí nastavení se uloží. Nastavení lze změnit kdykoli (viz kapitola 8. **VÝBĚR OBECNÝCH NASTAVENÍ**).



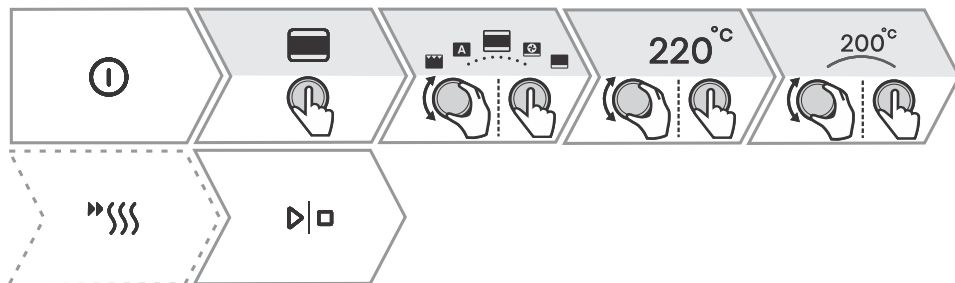
1.	Výběr jazyka: Na displeji se zobrazí výchozí jazyk (angličtina). Otočením OVLADAČE změníte jazyk. Potvrdíte stlačením OVLADAČE.
2.	Nastavení přesného času: Přesný denní čas nastavíte otočením OVLADAČE. Výběr potvrdíte stlačením OVLADAČE.
3.	Nastavení tvrdosti vody: Otočením OVLADAČE nastavte správnou úroveň tvrdosti vody. Výběr potvrdíte stlačením OVLADAČE.
Všechna výchozí nastavení jsou nastavena a spotřebič je v pohotovostním režimu.	

5. Používání trouby – výběr nastavení pečení

Volby v hlavní nabídce	
Zapněte zařízení  a vyberte  . Otočením OVLADAČE si vybíráte z různých nabídek:	
Manuál	Umožňuje libovolné nastavení parametrů pečení s přednastavenými hodnotami, které je možné změnit (viz kapitola 5.1 <i>Základní nabídka - Manuální režim pečení</i>).
Moje režimy	Umožňuje vybrat si z množství přednastavených programů v závislosti na vybraném pokrmu (viz kapitola 5.7 <i>Automatická nabídka</i>).
Oblíbené	Tento režim vám umožňuje vybrat si z vlastních programů, které jste si předtím uložili (viz kapitola 7.3 <i>Oblíbené - ukládání vlastních nastavení</i>).
Extra	Výběr doplňkových programů ((viz kapitola 5.8 <i>Doplňkové programy</i>).
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  .	
Postupné pečení	Nastavení pečení s různými parametry v třech krocích (viz. kapitola 5.3 <i>Krokový režim pečení (+ nabídka)</i>). Funkci můžete zvolit po nastavení doby vaření.
Informace	Podrobné informace o programech a provozních režimech trouby.
Gratinovat	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 6. <i>Začátek pečení</i>).
Oblíbené	Uložení vybraných nastavení podle vašich představ (vit kapitola 7.3 <i>Oblíbené - ukládání vlastních nastavení</i>).
Zámek displeje	Zapnutí/vypnutí blokování tlačítek na ochranu trouby před neúmyslným použitím (viz kapitola 8.1 <i>Zamknutí obrazovky (+ Nabídka)</i>).

5.1 Základní nabídka - Manuální režim pečení



1.	Zapnete zařízení  .
2.	Otočením OVLADAČE zvolte režim pečení (viz tabulka Výběr režimu pečení). Výběr potvrdíte stlačením OVLADAČE.
3.	Otáčením OVLADAČE nastavte teplotu, potvrďte výběr.
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 misku . 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 5.5 Doplnění páry během pečení)
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 nejkrupavější pokrmy.
	Dolní + Horní ohřev + ventilátor Používá se na rovnoměrné pečení jídla v troubě, na jedné výškové úrovni a dále na přípravu suflé.

Symbol	Použití
	Velký gril Tento režim používejte na pečení plochých kusů ve velkém množství (např. toastu, obložených chlebičků, klobás na grilování, řízků, ryb, špízů a pod.), dále na gratinování a dosažení křupavé kůrky. Celý povrch pod topným tělesem umístěným na stropě trouby je rovnoměrně vyhříváný. 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 přidání tuků. Je to zdravá verze přípravy "fast food s nižším obsahem kalorií. Vhodný pro menší kusy masa, ryby, zeleninu a předpřipravené mražené výrobky (hranolky, kuřecí medailonky).
	Více systémů Výběr potvrďte stisknutím OK . Objeví se další režimy.
	Pára Tento režim je vhodný pro přípravu všech druhů zeleniny a ovoce, menších kusů masa a příloh (rýže, těstoviny).
	Sous vide Jde o způsob vaření při velmi přesně stanovených teplotách a ve vakuu. Metoda vaření Sous-Vide je vhodná pro přípravu masa, ryb a zeleniny. Potraviny připravované tímto způsobem jsou šťavnaté a obsahují plnější chuť.
	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.

Pokračování tabulky z předchozí stránky

Symbol	Použití
	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.
	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.

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.
Časovač na vajíčka	Minutku lze použít nezávisle na provozu trouby. Po uplynutí nastaveného času se spotřebič nezapne nebo se automaticky vypne.
Konec pečení v	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. Požadovanou dobu průběhu pečení nastavíte otočením OVLADAČE. Výběr potvrdíte stlačením OVLADAČE. Na displeji se zobrazí zvolený čas provozu trouby.
2. Pokud chcete spustit proces pečení, dotkněte se tlačítka .

Nastavení časovače



1. Otáčením OVLADAČE nastavte dobu trvání časovače. Výběr potvrdíte stlačením OVLADAČE.
- Nejdelší doba, kterou lze nastavit, je 24 hodin.
POZNÁMKA: Pokud spotřebič vypnete, bude délka trvání časovače ještě stále aktivní.

Nastavení zpožděného vypnutí pečení



1.	Nejprve nastavte dobu provozu. Požadovanou dobu průběhu pečení nastavíte otočením OVLADAČE. Výběr potvrdíte stlačením OVLADAČE. Na displeji se zobrazí zvolený čas provozu trouby. <i>Příklad: Doba pečení: 2 hodiny</i>
2.	Chcete-li vybrat opožděný provoz stiskněte ⌚ a potom 2x klikněte na > . Otáčením OVLADAČE zvolte čas, kdy chcete mít jídlo hotové. Výběr potvrdíte stlačením OVLADAČE. Na displeji se zobrazí požadovaný konečný čas. <i>Příklad: Konec pečení: o 18:00 ⌚</i>
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. <i>Příklad: začátek pečení v 16:00, konec pečení v 18:00</i>
Po uplynutí nastaveného času trouba automaticky přestane pracovat. Zazní pípnutí.	



VAROVÁNÍ!

Funkce není vhodná pro potraviny, které vyžadují rychlé předehtání trouby.

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

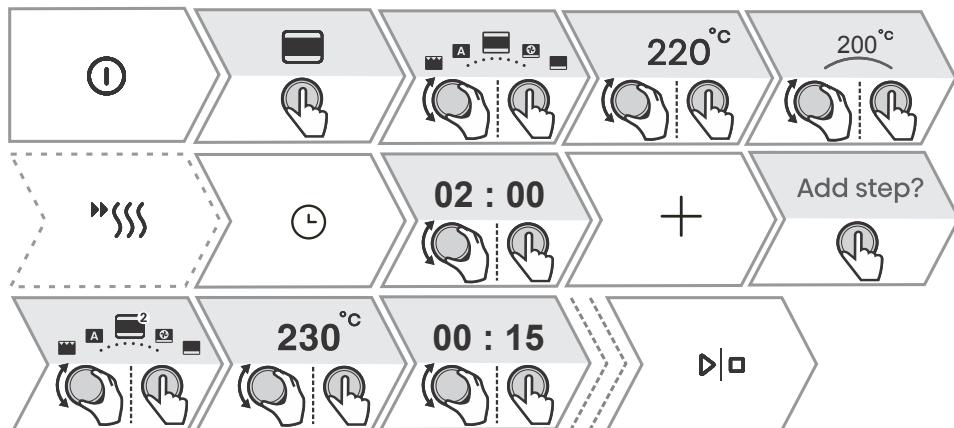
5.3 Krokový režim pečení (+ nabídka)

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 ① .
2.	Krok 1 Otočením OVLADAČE zvolte režim pečení, teplotu a délku pečení prvního kroku. Výběr potvrdíte stlačením OVLADAČE. Můžete také vybrat rychlé přehřívání.
3.	Vyberte další nastavení. Dotkněte se + . Na displeji se zobrazí nápis Přidat krok . Potvrdíte stlačením OVLADAČE.
4.	Krok 2 Vyberte nastavení pro druhý krok pečení (viz nastavení v bodě 2.). Výběr potvrdíte stlačením OVLADAČE. INFORMACE: Totéž udělejte ještě ve Krok 3 .
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 nejdříve začne pracovat s nastaveními podle kroku.
POZNÁMKA: Každý krok můžete odstranit stisknutím ✕ .	

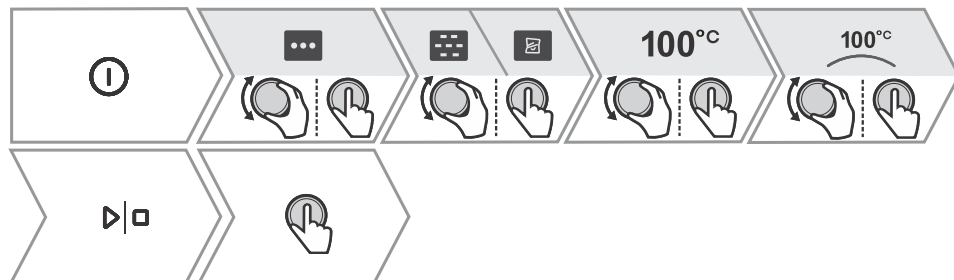
5.4 Vaření v páře

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

Není třeba používat tuk. Pára zachovává přirozenou chuť jídla, nepřidává pachy, aroma grilování ani chuť pokrmu či plechu. Pára také nezničí chuť, protože se nerozpouští ve vodě. Pára nepřenáší chuť ani vůni, takže můžete vařit maso, ryby a zeleninu současně. Pára je vhodná i pro blanšírování, rozmrazování, ohřívání a udržování teploty potravin.

K vaření v páře jsou k dispozici dva systémy: plná pára a sous-vide.

Symbol	Použití
	Pára Tento režim je vhodný pro přípravu všech druhů zeleniny a ovoce, menších kusů masa a příloh (rýže, těstoviny) - vaření při 100°C
	Sous vide Jde o způsob vaření při velmi přesně stanovených teplotách a ve vakuu. Metoda vaření Sous-Vide je vhodná pro přípravu masa, ryb a zeleniny. Potraviny připravované tímto způsobem jsou šťavnaté a obsahují plnější chuť. Pokrm okořeňte a uzavřete jej v plastovém vaku, který je vhodný pro vakuové utěsnění a pro vaření. Uložte utěsněný vak s jídlem na perforovaný plech a tento plech pak umístěte na střední rošt v troubě. Vaření 45°C - 95°C



1.	Zapněte zařízení ⓘ .
2.	Otáčením a stisknutím OVLADAČE zvolte režim.
3.	V režimu sous-vide nastavte otočením ovladače požadovanou teplotu v rozsahu 45–90 °C. V režimu páry je teplota z výroby nastavena na 100 °C a nelze ji změnit. Výběr potvrdíte stlačením OVLADAČE.
4.	Dotkněte se tlačítka ▷ ◻ a naplňte zásobník na vodu (viz kapitola Doplnění nádržky na vodu níže).
5.	Stiskněte OVLADAČ pro spuštění procesu pečení.

5.5 Doplnění páry během pečení

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



1.	Zapněte zařízení ① .
2.	Otočením KNOFLÍKU zvolte režim.  Horní ohřev + Spodní ohřev  Horký vzduch  Veliký gril + Ventilátor
3.	Pokud chcete během pečení přidat páru, dotkněte se tlačítka ☁+ . Pouze tři výše uvedené systémy umožňují přidávání páry.
4.	Stisknutím tlačítka < nebo > vyberte stupeň intenzity a otočením OVLADAČE vyberte 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. 2 hodiny) Výběr potvrdíte stlačením OVLADAČE. Ikona ☁+ se zcela rozsvítí, což znamená, že přidání páry proběhlo úspěšně.
5.	Naplněte nádržku na vodu (viz kapitola Doplnění nádržky na vodu níže).
6.	Pokud chcete spustit proces pečení, dotkněte se tlačítka ▷ ◻ .

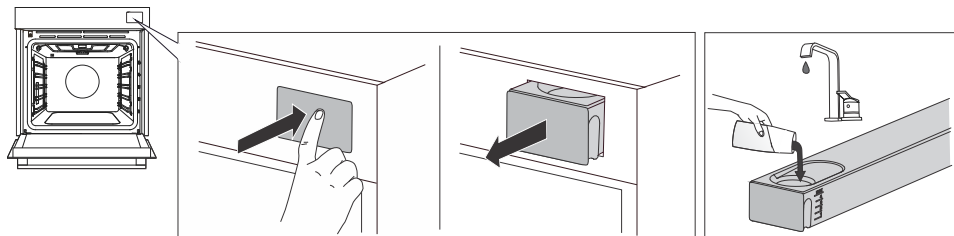


INFORMACE!

Přidání páry lze také zapnout nebo vypnout během procesu vaření.

5.6 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 zasuněte 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 čistíči.	

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	60 min
Nízký	1 úroveň	2 úroveň
Střední	2 úroveň	2 úroveň
Vysoký	2 úroveň	3 úroveň
Pára	3 úroveň	MAX úroveň



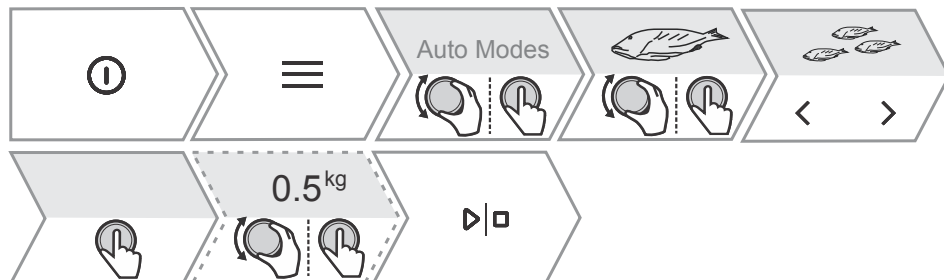
VAROVÁNÍ!

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.

5.7 Automatická nabídka

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



1.	Zapněte zařízení a vyberte . Otočením OVLADAČE zvolte Auto . Stisknutím OVLADAČE potvrďte výběr pro vstup do podnabídky.
2.	Otočením OVLADAČE vyberte podkategorii a výběr potvrďte stisknutím OVLADAČE. Stisknutím nebo vyberte podkategorii, poté otáčením ovladače specifikujte typ pokrmu a potvrďte výběr opětovným stisknutím ovladače. 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 misku . 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.	

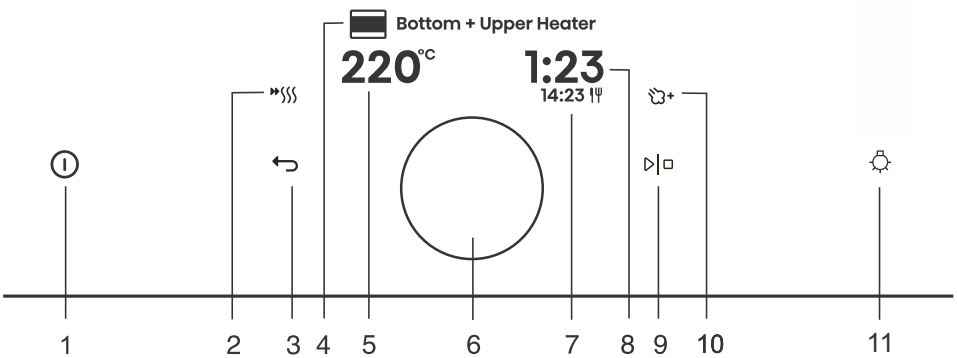
5.8 Doplnkové programy

1.	Zapněte zařízení a vyberte . Stisknutím OVLADAČE vyberte Extra . Dalším stisknutím OVLADAČE potvrďte výběr pro vstup do podnabídky.
2.	Otočením OVLADAČE vyberte funkci (viz tabulka níže). Potvrďte stlačením OVLADAČE. Zobrazí se přednastavené hodnoty. Některé funkce umožňují nastavení teploty a trvání pečení.
3.	Pokud chcete spustit proces pečení, dotkněte se .

Program	Použití
Horkovzdušné fritování	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.
Korektura	Těsto bude rychleji a rovnoměrněji kynout, aniž by se jeho povrch vysušil. V průběhu kynutí neotevírejte dvířka.
Dehydrování	Vzduch snižuje množství vlhkosti v potravinách, čímž prodlužuje jejich trvanlivost.

Program	Použití
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 zmrazeny 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 teplotu.
Konzervování	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.
Sterilizujte lahve	Pro sterilizaci všech typů lahví. Sterilizace je proces, který vede k usmrcování všech mikroorganismů.
Sabat	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.		Zapnutí a vypnutí trouby
2.		Zapnutí a vypnutí rychlého předehřívání
3.		Ukončení aktuálního stavu bez uložení
4.		Zvolený režim pečení
5.	220°C	Výběr teploty
6.		Ovladač pro výběr nastavení a jejich potvrzení
7.	14:23	Doba ukončení pečení
8.	1:23	Uplynulá doba pečení
9.		Spuštění a zastavení provozu
10.		Přídavek páry
11.		Zapnutí a vypnutí světla v troubě

POZNÁMKA: Na ovládacím panelu budou osvětlena pouze tlačítka, která jsou v aktuálním menu povolena (buď úplně nebo částečně osvětlena).

INFORMACE!
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 ▷|◻ .



Otočením OVLADAČE si můžete zvolit nové nastavení. Potvrdíte stlačením OVLADAČE. 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 <i>Gratinování (+ nabídka)</i>).
Křupavý spodek	Tuto funkci si vyberte tehdy, když chcete, zapéct spodní část pokrmu (viz kapitola 7.2 <i>Zapékání zespodu</i>).
Přidat do oblíbených?	Tento režim vám umožňuje uložit vybraná nastavení jako vaše oblíbená a později je znovu použít (7.3 <i>Oblíbené - ukládání vlastních nastavení</i>).



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.

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.



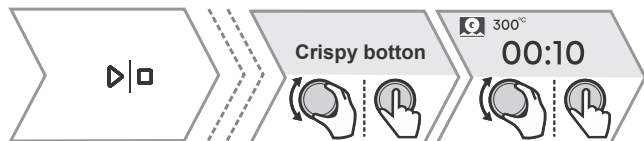
1.	Dotkněte se + a otočením OVLADAČE vyberte Přidat gratinování . Funkce je k dispozici po 10 minutách provozu.
2.	Na displeji se zobrazí přednastavený režim velký gril a teplota 230°C. Nastavte dobu provozu (maximálně 10 minut) a výběr potvrdíte stisknutím ▷ ◻ .
3.	Funkci můžete vypnout i během pečení. Pečení vypnete 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 otočením OVLADAČE 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. Dotkněte se a otočením OVLADAČE vyberte Přidat do oblíbených?. Potvrdíte stlačením OVLADAČE.
2.	Uložení nastavení po pečení. V konečné nabídce otočením OVLADAČE vyberte Přidat do oblíbených?. Potvrdíte stlačením OVLADAČE.
Můžete také změnit název uloženého nastavení. Otočením OVLADAČE vyberte písmeno a potvrďte jej stisknutím OVLADAČE. V případě potřeby vymažte znak tlačítkem . Potvrďte tlačítkem a uložte svůj oblíbený recept.	
3.	Zobrazení již uložených receptů. Dotkněte se . Otočením OVLADAČE zvolte Moje režimy. Stisknutím OVLADAČE potvrďte výběr pro vstup do podnabídky. Zobrazí se uložené recepty. POZNÁMKA: Pokud jsou recepty již uloženy, můžete také měnit jejich přednastavené hodnoty a po ukončení pečení je uložit pod novým názvem.
4.	Odstranění již uložených receptů Zapněte zařízení a vyberte . Otočením OVLADAČE zvolte Moje režimy. Potvrdíte stlačením OVLADAČE, aby se vám zobrazily uložené recepty. Vyberte recept a odstraňte jej stisknutím tlačítka .

8. VÝBĚR OBEČNÝCH NASTAVENÍ

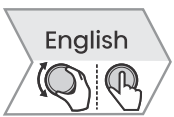
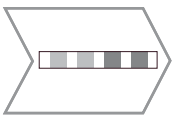


VAROVÁNÍ!

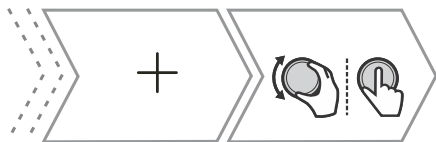
Po výpadku elektrické energie nebo vypnutí spotřebiče se nastavení dalších funkcí uchová ještě několik minut. Po této době se všechna nastavení, kromě zvukového signálu a jasu, vrátí na výchozí hodnoty.



Dotkněte se . Otočením KNOFLÍKU zvolte Nastavení. Potvrdíte stlačením OVLADAČE a otevřete podnabídku. Jednotlivá nastavení upravujete otáčením OVLADAČE. Výběr potvrdíte stlačením OVLADAČE.		
1.		Hodiny Nastavte hodiny a minuty. Dotykem na můžete vybrat 12hodinové nebo 24hodinové zobrazení.
2.		Objem Volit můžete ze čtyř úrovní hlasitosti (bez zvuku, nízká, střední, vysoká).
3.		Zvuk dotyku Povolíte nebo zakážete zvuk tlačítek.
4.		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.		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.		Nastavení rychlého předehřívání Tato funkce aktivuje automatické předehřívání u těch režimů, které to umožňují. Zvolte zapnutí (ON) nebo vypnutí (OFF).
7.		Topné systémy Tato funkce aktivuje zobrazení všech režimů pečení na displeji. Zvolte zapnutí (ON) nebo vypnutí (OFF).

8.		Resetování - Tovární reset Tato funkce aktivuje resetování zařízení do továrního nastavení. Na displeji se zobrazí nápis Resetovat , který potvrdíte dlouhým stisknutím  .
9.		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 - středně tvrdá voda. Kromě četnosti pečení s doplněním páry potřeba čištění závisí i na tvrdosti používané vody. Před prvním použitím musíte nastavit tvrdost vody. Pokud je voda měkká 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.	Dotkněte se + a otočením OVLADAČE vyberte Displej uzamčen. Výběr potvrdíte stlačením OVLADAČE. Obrazovka je zamčená. Chcete-li obrazovku odemknout, opět se dotkněte tlačítka + .
----	---

- 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. Připojení vašeho spotřebiče k aplikaci

ConnectLife

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

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

 **ConnectLife**



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

1. Nainstalujte si aplikaci **ConnectLife** a vytvořte si účet.
2. V aplikaci **ConnectLife** přejděte do nabídky pro přidání zařízení a vyberte příslušný typ zařízení. Poté naskenujte QR kód (najdete ho na typovém štítku zařízení; můžete také ručně zadat číslo 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 **ConnectLife**.

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

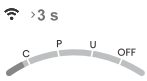
Kvalita nabízených funkcí výrazně závisí na síle signálu. Pokud je směrovač od spotřebiče značně vzdálený, mohou nastat problémy se spolehlivostí připojení.

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 .

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

1.		Zapnutí Wi-Fi modulu: Dlouhým dotykem (3 sekundy) na  se na displeji zobrazí Wifi zapnuta pro zapnutí modulu Wi-Fi. Symbol  bliká.
2.		Připojování spotřebiče: Dlouhým dotykem (3 až 6 sekund) na  se na displeji zobrazí Nastavení připojení . POZNÁMKA: Pro další nastavení postupujte podle pokynů v aplikaci ConnectLife.
3.		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.		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.		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.
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 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 ustříhněte tak, aby byl velký tak akorát. Jeho použití zabraňuje připékání jídla na plech a pokrm se díky němu z plechu snáze odstraňuje.
- Když pečete přímo na pečicím roštu, vložte o úroveň níže univerzální 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.

Effektivní využití energie

- Troubu předehřívejte, pouze je-li to uvedeno v receptu nebo v tabulce tohoto návodu k použití. Pokud používáte předehřívání, nekládejte pokrm do trouby, dokud není trouba zcela rozehrátá, leda že by tak stálo ve vašem receptu. Při zahřívání prázdné trouby se spotřebuje velké množství energie, proto vám doporučujeme, abyste – pokud je to jen trochu možné – připravovali více pokrmů za sebou nebo najednou.
- Během pečení z trouby odstraňte všechno nepotřebné příslušenství.
- Pokud to není nutné, neotvírejte během pečení dvířka.
- U delších programů pečení můžete troubu vypnout zhruba 10 minut před koncem doby pečení a využít akumulované teplo.

11.1 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				
krémový karamel (sous-vide)	3		95	35-50
Piškotové těsto	3		200-220	60-70
koláč s náplní	2		180	60-70
mramorový koláč	2		170-180	50-60
koláč z kynutého těsta, bábovka	2		170-180	45-55
otevřený koláč, ovocný košíček	3		170-180	35-45
brownies	2		170-180	30-35
koláč z litého těsta				
štrůdl	2		180-190	60-70
štrůdl, mražený	2		200-210	34-45
piškotová roláda	3		170-180*	13-18
buchty	2		180-190	30-40
cukroví				
koláčky	3		160 *	25-35
koláčky, 2 úrovně	2, 4		155-165 *	30-40
pečivo z kynutého těsta	2		180 *	17-22
pečivo z kynutého těsta, 2 úrovně	2, 4		160 *	18-25
koláč z listového těsta	3		200-220	30-45
koláč z listového těsta, 2 úrovně	2, 4		170 *	25-30
piškoty				
strojkové cukroví	3		150 *	30-40

Pokračování tabulky z předchozí stránky

Pokrm			 °C	 min
strojkové cukroví, 2 úrovně	2, 4		150 *	30-40
strojkové cukroví, 3 úrovně	1, 3, 5		145 *	40-50
piškoty	3		160-180	40-50
piškoty, 2 úrovně	2, 4		150-160 *	20-25
pusinky	3		80-100 *	120-150
pusinky, 2 úrovně	2, 4		80-100 *	120-150
makronky	3		130-140 *	15-20
makronky, 2 úrovně	2, 4		130-140 *	15-20
chléb				
kynutí těsta	2		40-45	30-45
buchty bao	3		100	10-20
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		230	20-30
čerstvé housky	3		180-200	20-30
čerstvé housky, 2 úrovně	2, 4		200-210 *	15-20
opečený chléb	5		Vysoký	4-6
zapečené chlebičky	5		Medium	5-8
pizza a další pokrmy				
pizza	1		230 *	10-20
pizza, 2 úrovně	2, 4		210-220 *	25-30
mražená pizza	2		200-220	10-20

Pokračování tabulky z předchozí stránky

Pokrm			°C	min
mražená pizza, 2 úrovně	2, 4		200-220	10-25
slaný koláč, quiche	2		190-200	50-60
burek	2		180-190	40-50
MASO				
hovězí a telecí				
hovězí pečínka (hřbet, zadní), 1,5 kg	2		160-170	130-160
dušené hovězí, 1,5 kg	2		200-210	90-120
plicní pečeně, středně pečená, 1 kg	2		170-190 *	40-60
hovězí pečeně, pomalu pečená	2		120-140 *	250-300
hovězí řízký, 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		200-220	100-200
vepřová pečeně, plec, 1,5 kg	3		180-190	90-120
vepřové filé, pomalé pečení, 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
drůbež, prsa (sous-vide)	2		65	90-120

Pokračování tabulky z předchozí stránky

Pokrm			 °C	 min
kuřecí stehna	3		210-220	25-40
kuřecí křídýlka	4		210-220	25-40
drůbeží prsa, pomalé pečení	3		100-120 *	60-90
pokrmý z masa				
masový závitok, 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 I
chobotnice, chapadla (sous-vide)	3		85	180-240
ZELENINA				
brokolice, celá, 500 g	3		100	15-25
brokolice, květ, 5300 g - 1200 g	3		100	12-18
hrách, 2,5 kg	3		100	30-40
květák, květ, 500 g	3		100	15-20
mrkev, celá, 500 g	3		100	25-35
dýně, plátky, 500 g	3		100	25-35
chřest, 500 g	3		100	15-30
pečené brambory, americké brambory	3		210-220 *	30-40
pečené brambory, nakrájené na půlky	3		200-210 *	40-50

Pokračování tabulky z předchozí stránky

Pokrm			°C	min
				
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				
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		Vysoký**	10-12
OSTATNÍ				
zavařování	2		180	30
sterilizace	3		125	30

Pokračování tabulky z předchozí stránky

Pokrm			 °C	 min
vaření ve vodní lázni	2		150-170 *	/
ohřívání jídel	3		60-95	/
ohřívání servisu	2		75	15

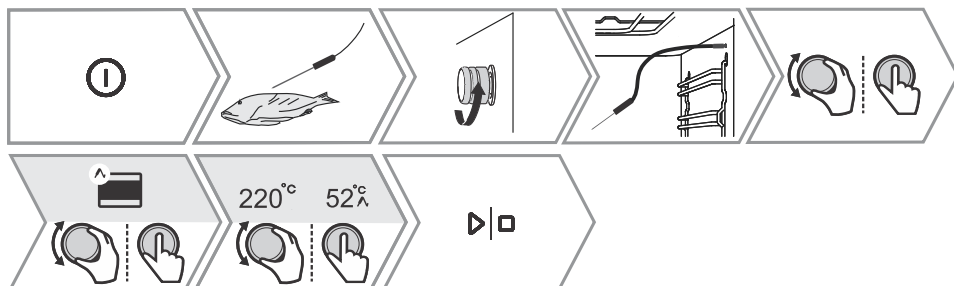
11.2 Pečení s teplotní sondou (ΛBAKESENSOR)

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 sonda do zásuvky. Když vložíte sonda 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. Otočením OVLADAČE vyberte automatické nebo manuální nastavení. Výběr potvrdíte stlačením OVLADAČE.
3.	- V manuálním režimu se na displeji zobrazí kromě režimu symbol Λ 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 otočením OVLADAČE 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: zapícháme do nejtlustší části prsou,
- maso: zapícháme do čistého masa, které není prorostlé nebo protkané tukem,
- menší kusy masa s kosti: zapícháme do oblasti u kosti,
- ryby: zapícháme za hlavu, směrem proti páteři.

**VAROVÁNÍ!**

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

Doporučené stupně propečení pro různé druhy masa

Druh pokrmu	 /  °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 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					
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 vodičí lišty nejsou vhodné pro tento způsob čištění.

Vnějšík spotřebiče	Horkou mydlinkovou vodou a měkkým hadříkem odstraňte nečistoty a povrch otřete dosucha.
Vnitřek spotřebiče	Pro tvrdošijnou či velmi zaschlou špínu použijte běžná čistidla na trouby. Po použití těchto prostředků spotřebič důkladně otřete mokřým 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.	

12.1 Čištění párou (Steam Clean)

Program umožňuje snazší odstraňování skvrn v troubě.

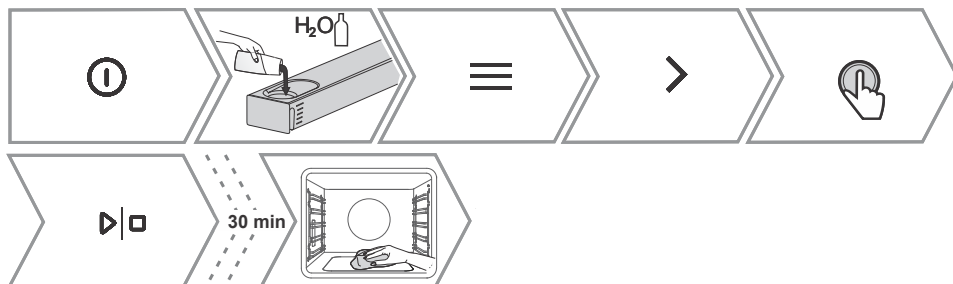
Funkce je nejúčinnější, pokud ji používáte pravidelně, po každém pečení.

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



VAROVÁNÍ!

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



1.	Naplněte nádržku na vodu.
----	---------------------------

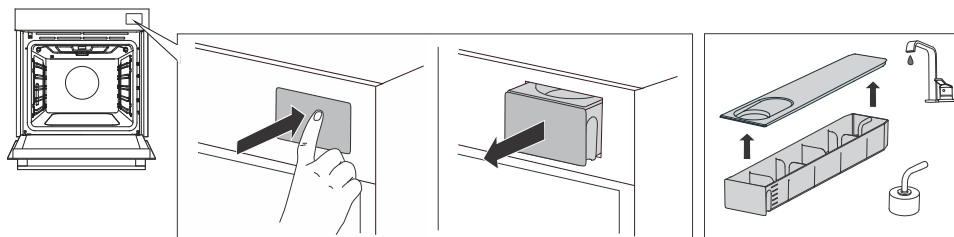
2.	Zapněte zařízení a vyberte  . Otočením OVLADAČE zvolte Čištění . Stisknutím OVLADAČE potvrďte výběr pro vstup do podnabídky.
3.	Otočením OVLADAČE zvolte Steam Clean . Potvrdíte stlačením OVLADAČE.
4.	Program trvá 30 minut. Po skončení programu se na displeji zobrazí nápis End .
5.	Po skončení programu skvrny otřete mokřým 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.

12.2 Čištění nádrčky na vodu a filtrační pěny



VAROVÁNÍ!

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



1.	Nádrčku na vodu vytáhněte z krytu stisknutím dvířek.
2.	Otevřete víko. Umyjte nádrčku na vodu.
3.	Víko a nádrčku na vodu je možné umývat běžnými neabrazivními tekutými čističi. VAROVÁNÍ: Nádrčku 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 nádrčku na vodu zasuňte zpět do krytu až do konečné pozice.

12.3 Čištění parního systému

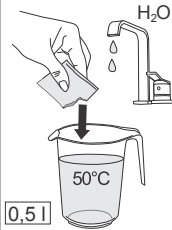
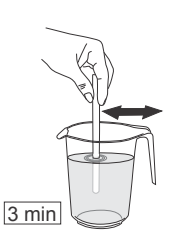
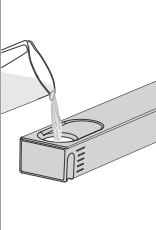
Kromě četnosti pečení s doplněním páry potřeba čištění závisí i na tvrdosti používané vody.

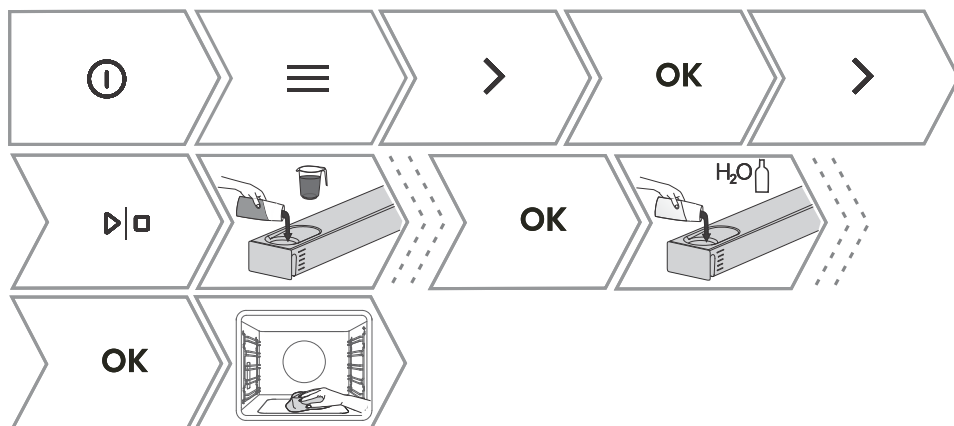
Čištění můžete provést buď sami, nebo vás na to upozorní informace na displeji.

Pravidelné odvápnění 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 0,5 l teplé vody (cca 50 °C). Odstraňovač vodního kamene rozpustíte ve vodě mícháním. Nalijte připravený odvápňovací prostředek do nádrže.  1x Descaler  0,5 l  3 min 
	Čerstvá voda



1.	Zapněte zařízení a vyberte . Otočením OVLADAČE zvolte Čištění . Stisknutím OVLADAČE potvrdíte výběr pro vstup do podnabídky.
2.	Otočením OVLADAČE zvolte Odvápňování . Potvrdíte stlačením OVLADAČE.
3.	Naplníte nádržku na vodu 0,5l přípravkem pro odstraňování vodního kamene. Potvrdíte stlačením OVLADAČE, Probíhá proces odstraňování vodního kamene.

4.	Po dokončení procesu odstraňování vodního kamene bude následovat povinný krok proplachování. Vyprázdňte nádobu s odvápňovacím prostředkem a nezapomeňte nalít čerstvou vodu, aby se spustil proces proplachování systému.
5.	Po skončení procesu vyplachování se na displeji zobrazí nápis, že proces proplachování je dokončen. Nyní můžete vyčistit nádržku na vodu a troubu.



VAROVÁNÍ!

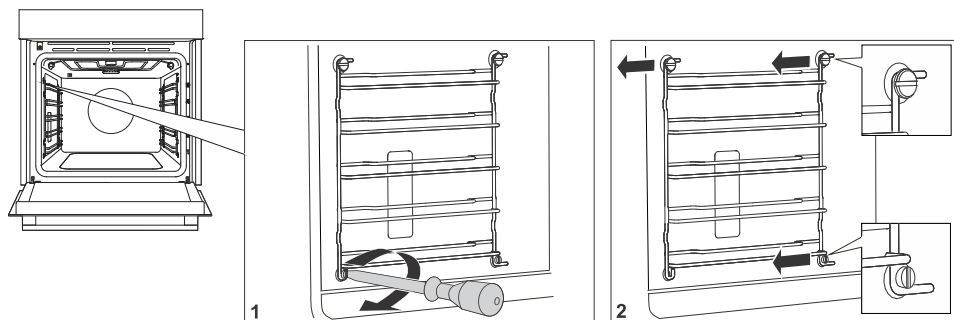
Abyste zabezpečili optimální účinnost odvápňování a dlouhou životnost vašeho spotřebiče, používejte pouze dodaný odvápňovací prostředek. Jedno balení stačí na jeden čistící cyklus. Prostředek si můžete zakoupit prostřednictvím servisního oddělení nebo online obchodu maintainlife.com. Použití jiných prostředků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

12.4 Odstranění drátěných a fixních vytahovacích lišt.



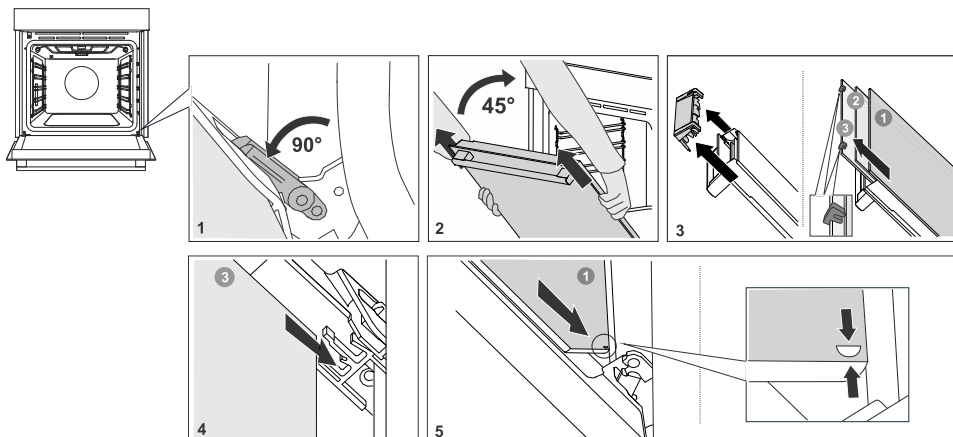
INFORMACE!

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



1.	Odšroubujte šroub na spodní přední straně. Použijte šroubovák.
2.	Uchopte vodící lištu a vytáhněte jej z trouby.
POZNÁMKA: Po vyčištění vodící lišty opět nasadte a utáhněte šrouby pomocí šroubováku. Při vracení vodících lišt na místo dávejte pozor, abyste je namontovali na stejnou stranu, kde byla před demontáží.	

12.5 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.	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 velkou sílu na zavření dveří, efekt systému bude redukován nebo nebude zajištěna jeho bezpečnost.

12.6 Výměna žárovky

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

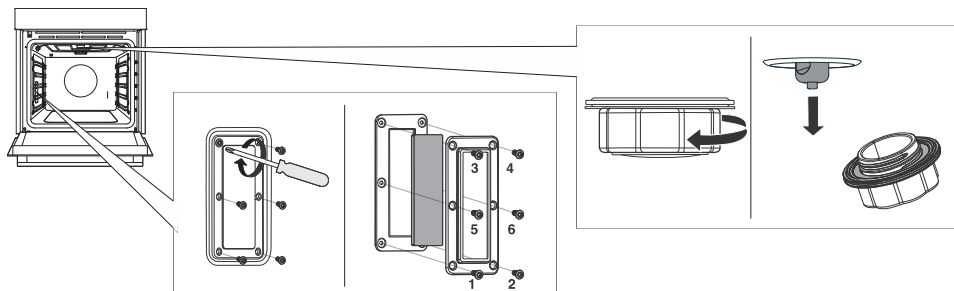
Halogenová žárovka: G9, 230 V, boční žárovka - 25 W a stropní žárovka – 40 W



VAROVÁNÍ!

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

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



1.	Odšroubujte šest šroubů v pořadí znázorněném na obrázku výše. Odstraňte kryt a sklo.
2.	Vyjměte halogenovou žárovku a vyměňte ji za novou.
POZNÁMKA: Na krytu je těsnění, které nesmí být odstraněno. Těsnění musí správně zapadnout do stěny vnitřního prostoru trouby.	

13. Řešení problémů

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

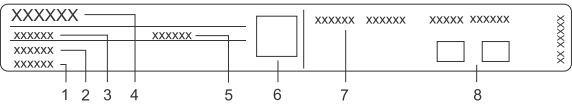
- Před jakýmkoliv opravami se ubezpečte, že je zařízení odpojeno od elektřiny vytažením vypínače nebo vytáhnutím napájecího kabele ze zásuvky.
- Neoprávněné zásahy a opravy spotřebiče mohou způsobit riziko rány elektrickým proudem a nebezpečí zkratu, proto je neprovádějte. Přenechte tuto práci odborníkovi, 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.

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 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 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 nespádají. 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://aid.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 vodičku. Umístěte koláč ve formě podle obrázku.

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

** Předehřívajte 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	

PEČENÍ						
burgery	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	
křídélka airfry	rošt + mělký plech	4	210-220	20-35***	
krémový karamel (sous-vide)	Rošt	3	95	40-50	

Pokračování tabulky z předchozí stránky

PEČENÍ S PÁROU					
Vaření v páře					
Brokolice, čerstvá; jeden plech na pečení	Perforovaný plech	3	100	15-25	
Brokolice, čerstvá; 300 g	Perforovaný plech	3	100	13-17	
Hrášek, mražený 2.5kg	Perforovaný plech	3	100	30-45	

gorenje



941036-a7

