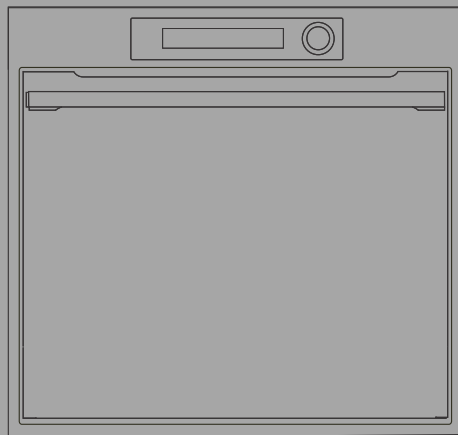




NÁVOD K POUŽITÍ
KOMBINOVANÁ MIKROVLNNÁ TROUBA
CS

OCM66SSH / OCM64SSH
OCM66BSH / OCM64BSH
OCM66GSH / OCM64GSH

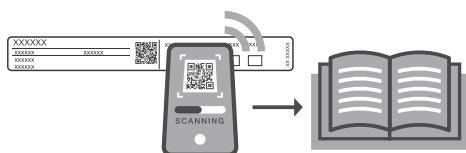
Úvod	3	Začátek pečení	30
Bezpečnostní opatření	4	Konec fungování a vypnutí trouby	31
Bezpečné použití mikrovlnné trouby	5	VÝBĚR OBECNÝCH NASTAVENÍ	32
Další důležitá bezpečnostní upozornění	7	Wi-Fi ovládání	35
ConnectLife	9	Použití Wi-Fi	35
Popis spotřebiče	10	Spravování dálkového ovládání trouby	35
Příslušenství spotřebiče	10	Obecné rady k pečení	37
Ovládací panel	12	Tabulka pečení	38
Před prvním použitím zařízení	14	Pečení s teplotní sondou	45
První zapnutí	14	Údržba a čištění	48
Používání trouby	16	Čištění trouby pomocí mikrovln	49
Volby v hlavní nabídce	16	Odstranění drátěných lišt.	49
Ruční režim pečení	18	Výměna žárovky	50
Pečení pomocí Mikrovln	21	Řešení problémů	51
Trvání provozu – Časová funkce	23	Tabulka odstraňování poruch a chyb	51
Nabídka Plus - dodatečná nastavení	23	Informační štítek – údaje o spotřebiči	52
Automatické programy	27	Informace o shodě	53
Doplňkové funkce	28	Ochrana životního prostředí	54
		Test jídla	55

Děkujeme Vám za Vaši důvěru a koupi našeho zařízení.

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

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

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



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

V návodu jsou používány následující symboly s těmito významy:

INFORMACE!

Informace, rady, tipy nebo doporučení

VAROVÁNÍ!

Pozor – obecné nebezpečí

ConnectLife

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

Bezpečné použití mikrovlnné trouby

VAROVÁNÍ: Pokud spotřebič pracuje v kombinovaném režimu, děti mohou používat troubu pouze pod dohledem dospělé osoby z důvodu vysokých teplot

VAROVÁNÍ: Pokud jsou dvířka nebo těsnění dvířek poškozené, trouba se nesmí používat, dokud ji neopraví kvalifikovaná osoba.

VAROVÁNÍ: Pro kohokoli jiného než kompetentní osobu je nebezpečné provádět jakékoli servisní nebo opravné operace, které zahrnují odstranění krytu poskytujícímu ochranu před vystavením mikrovlnné energii.

VAROVÁNÍ: Tekutiny a jiné potraviny se nesmějí ohřívat v uzavřených nádobách, protože ty mohou explodovat.

Toto zařízení je určeno k použití v domácnosti a podobných zařízeních, jako jsou:

- kuchyňské prostory v obchodech a jiných pracovních prostředích;
- farmy;
- klienty v hotelech, motelech a jiných zařízeních obytného typu;
- zařízení poskytující nocleh se snídaní

Používejte výhradně náčiní vhodné pro použití v mikrovlnných troubách.

Kovové nádoby na jídlo nebo nápoje jsou zakázány pro použití u přípravy v mikrovlnné troubě.

Ohříváte-li jídlo v plastových nebo papírových nádobách, věnujte troubě neustálou pozornost, poněvadž může takové balení vzplanout.

Při mikrovlnném ohřevu nápojů může zpožděně dojít k eruptivnímu varu; proto je třeba věnovat pozornost při manipulaci s nádobou. Abyste předešli nechtěnému vykypění nápoje během ohřevu, umístěte do nádoby nekovový předmět (např. dřevěnou, skleněnou nebo plastovou lžičku) před tím než začnete nápoj ohřívat.

Bezpečnostní opatření

Obsah lahvíček pro krmení a nádob pro dětskou výživu se před jejich spotřebou musí zamíchat nebo se s ním musí zatřást a teplota zkontrolovat z důvodu předcházení popáleninám

Vajíčka ve skořápce a celá vajíčka připravená na tvrdo se nesmí ohřívat v mikrovlnné troubě, protože může dojít k jejich explozi dokonce i po ukončení jejich ohřívání v troubě.

Uvidíte-li dým, vypněte spotřebič nebo jej odpojte od elektrického proudu a zavřete jeho dvířka pro udušení jakýchkoliv plamenů.

Mikrovlnná trouba je určena pro ohřívání jídel a nápojů. Sušení jídla nebo oblečení, příp. ohřívání obkladů, pantoflí, houbiček, vlhkých hadrů, apod. může mít za následek poranění, vzplanutí nebo požár.

Troubu je potřebné pravidelně čistit a jakékoliv zbytky jídla odstraňovat.

Neudržíte-li troubu čistou, může to vést ke zhoršení kvality povrchu, která negativně ovlivňuje životnost zařízení a může mít za následek vznik nebezpečí.

Spotřebič vybavený dvířky nebo skříní musí mít takové dveře nebo skříň za provozu otevřené.

Další důležitá bezpečnostní upozornění

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

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

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

Nezvedejte spotřebič taháním za držadlo dvířek.

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

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

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

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

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

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

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

Troubu čistěte, až když je zcela vychladlá.

Drobné rozdily 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.

Udržujte minimální vzdálenost mezi horním okrajem trouby a nejbližším předmětem nad ní.

Mikrovlnná trouba je určena pro ohřívání jídel a nápojů. Sušení jídla nebo oblečení, příp. ohřívání obkladů, pantoflí, houbiček, vlhkých hadrů, apod. může mít za následek poranění, vzplanutí nebo požár.

Vždy používejte rukavice do trouby pro vyjímání talířů z trouby. Některé hrnce, pánve, plechy absorbují teplo z jídel, čímž se značně zahřívají.

Ujistěte se, že používáte pouze kuchyňské nádoby, které je vhodné pro použití v mikrovlnné troubě. Nepoužívejte kuchyňské nádoby z ocele nebo obsahující zlaté nebo stříbrné okraje.

Neponechávejte žádné příslušenství nebo náčiní v troubě, když je vypnutá. Pro předcházení poškození nezapínejte prázdnou troubu.

Nepoužívejte porcelánové, hliněné nebo keramické nádoby, mají-li póry v materiálu nebo nejsou-li glazurované. Jakmile se zahřejí, vlhkost pronikající skrz tyto póry může způsobit popraskání. Používejte výhradně kuchyňské nádoby, které je určeno pro použití v mikrovlnné troubě.

Další důležitá bezpečnostní upozornění

Vždy si přečtěte a dodržujte pokyny pro ohřívání v mikrovlnné troubě uvedené na balení daného jídla.

Dávejte pozor na zahřívání jídel obsahujících alkohol, protože se v troubě může vytvořit výbušná směs alkoholu a vzduchu. Dveře otevírejte opatrně.

Používáte-li mikrovlnnou troubu nebo kombinovanou mikrovlnnou a konvekční funkci, nedoporučuje se používání jakéhokoliv kovového náčiní, vidliček, lžiček, nožů nebo kovových svorek/úchytek pro zamražená jídla. Po ohřátí jídlo zamíchejte nebo jej nechte ležet, dokud se jídlo celé rovnoměrně nezahřeje.

Spotřebič nepřipojujte ke zdroji napájení tam, kde se v síti používá ochranný vypínač ELCB



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.

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.

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**.

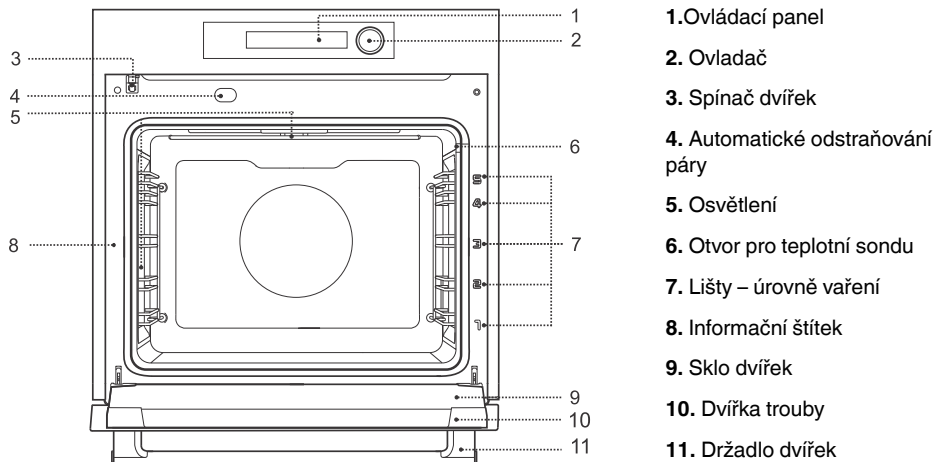
Připojení Wi-Fi funguje ve stejném frekvenčním pásmu jako některá jiná zařízení, jako například mikrovlnná trouba a dálkově ovládané hračky. To může způsobit přerušované nebo dokonce trvalé narušení spojení. V takových případech není možné zaručit dostupnost nabízených funkcí.

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

Popis spotřebiče

! VAROVÁNÍ!

Funkce a vybavení spotřebiče se liší v závislosti na modelu.



Příslušenství spotřebiče

Spínač dvířek trouby

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

Vodící lišty

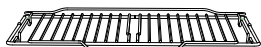
Drátěné vodící lišty – vždy vložte drátěný rošt a plechy do vodící drážky.

POZNÁMKA: Lišty pro vkládání příslušenství se počítají odzcela nahoru.

Vybavení trouby a příslušenství

! VAROVÁNÍ!

Nikdy nepoužívejte rošt, univerzální plech, perforovaný plech Airfry, nerezový plech na pečení v páře ani jiné kovové součásti nebo příslušenství při provozu režimu s mikrovlnami.



Drátěný rošt – se používá pro funkci grilování nebo na něj lze položit nádobu či pekáček s pokrmem.

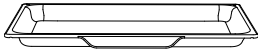
POZNÁMKA: Mřížový rošt vždy zasuňte do vodící drážky tak, aby její vyšší část byla vzadu nahoře.

Drátěný rošt má bezpečnostní západku, proto jej při vytahování vpředu vždy nadzvedněte.



Skleněný plech se používá na pečení v rámci všech systémů trub a s mikrovlnami. Lze ji také použít jako servírovací misku.

Pokračování tabulky z předchozí stránky



Univerzální plech – všestranný pekáč se používá na pečení pečiva, pekárenských výrobků, zeleniny a všech druhů masa. Používá se též jako nádoba pro zachycování mastnoty.

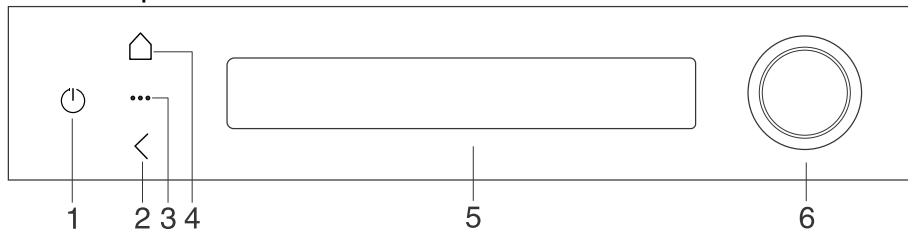


Teplotní sonda na jídlo - (FOOD PROBE)

Lze jej použít k měření ústřední teploty pokrmu. Po dosažení požadované teploty se příprava jídla automaticky zastaví.

Popis spotřebiče

Ovládací panel



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

POZNÁMKA:

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

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

dotek	posuv doleva a doprava	posuv nahoru a dolů	pootočení	stisk
				

Animace a barvy otočného knoflíku

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

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

Před prvním použitím zařízení

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

První zapnutí

Kalibrace při prvním zapnutí - Onboarding

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

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

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

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

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

Před prvním použitím zařízení

Pokračování tabulky z předchozí stránky

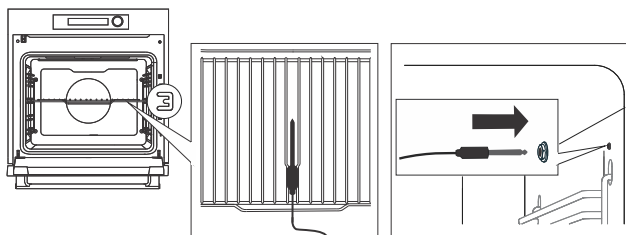
Celková doba kalibrace trvá až 4 hodiny. V případě, že se rozhodnete postup vynechat, spotřebič nebude zasílat další upozornění na provedení postupu. Kalibraci můžete provést kdykoli v nabídce nastavení.

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

Kalibrace pomocí teplotní sondy

(V závislosti na modelu)

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



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

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

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.)

Volby v hlavní nabídce

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

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

Základní funkce



TROUBA

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



MIKROVLNA

Rychlý přístup k Mikrovlnným systémům. Používají se pro rychlé ohřívání, rozmrazování a pečení pokrmů (viz kapitola: *Mikrovlny*).



KOMBINOVANÉ MIKRO

Rychlý přístup ke kombinovaným režimům s mikrovlnami (viz kapitola: *Kombinované režimy s mikrovlnami*).



AUTOMATICKÉ PROGRAMY

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



FÁZOVÉ VAŘENÍ

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



RYCHLÉ CHLAZENÍ

Funkce umožňuje rychlý přechod z vysoké teploty na nízkou.



ČIŠTĚNÍ

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



ULOŽENÉ PROGRAMY

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



ROZMRAZOVAT

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

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



UCHOVÁVÁNÍ

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

Pokračování tabulky z předchozí stránky



NEJÍDLO

Používá se k ohřívání příborů, horkých kamenů a sterilizaci lahví. Můžete nastavit teplotu a čas začátku a konce ohřívání.



OHŘÍVÁNÍ

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

Ruční režim pečení

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

Volba způsobu pečení

(V závislosti na modelu)

Symbol	Použití
	Nahoře + dole Tento režim používejte na běžné pečení na jedné úrovni, dále na přípravu suflé a pečení při nízkých teplotách (pomalé pečení).
	Top 30 + 70 dole Spodní topné těleso poskytuje více tepla než horní. Vhodné pro pečení potravin na jedné úrovni, jako jsou vlhké koláče, dorty a jídla, kde má být spodní část více zhnědlá.
	Horký vzduch Horký vzduch umožňuje větší proudění horkého vzduchu kolem připravovaného jídla. Tímto způsobem se víc vysuší jeho povrch a vytvoří se tlustší kůrka. Používá se na pečení masa, pečiva a zeleniny a na sušení potravin na jedné nebo vícero úrovních současně.
	ECO Horký vzduch ¹⁾ Pro jemné, pomalé a rovnoměrné pečení masa, ryb a pečiva na jedné úrovni. Takový způsob pečení uchová větší podíl vody v masu, díky čemuž maso zůstane šťavnatější a měkčí a pečivo se rovnoměrně upeče/zezlátne. Používá se při rozptylu teplot od 140 °C do 220 °C.
	Suchý horký vzduch Umožňuje větší proudění horkého vzduchu kolem jídla. V kombinaci s odsáváním vlhkosti se zajistí, že suchý vzduch rychleji upeče a zapeče jídlo na jedné úrovni nebo na více úrovních najednou.
	Horký vzduch + dno Optimální pro pečení pizzy a koláčů s větším obsahem vody. Pro pečení na jedné úrovni, když vyžadujete co nejrychleji upečené a co nejkrupavější pokrmy.
	Nahoře + dole + ventilátor Používá se na rovnoměrné pečení jídla v troubě, na jedné výškové úrovni a dále na přípravu suflé.
	Malý gril + horkovzduch Tento způsob pečení pokrmům dodává křupavou kůrku bez přidání tuků. Je to zdravá verze přípravy "fast food", s nižším obsahem kalorií. Vhodný pro menší kusy masa, ryby, zeleninu a předpřipravené mražené výrobky (hranolky, kuřecí medailonky). Pro dosažení nejlepších výsledků se doporučuje vkládat potraviny do studené trouby. Pokud je trouba přehřátá, nastavte teplotu o 20 °C vyšší, než je uvedeno na obalu výrobku.
	Velký gril Tento režim používejte na pečení plochých kusů ve velkém množství (např. toastu, obložených chlebičků, klobás na grilování, řízků, ryb, špízů a pod.), dále na gratinování a dosažení křupavé kůrky. Celý povrch pod topným tělesem umístěným na stropě trouby je rovnoměrně vyhříván.
	Velký gril + ventilátor Používá se na pečení drůbeže a větších kusů masa na grilu.

Používání trouby

Pokračování tabulky z předchozí stránky

Symbol	Použití
	Spodní ohřev Vhodný ke kynutí těsta a dodatečné pečení ze spodní strany.

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

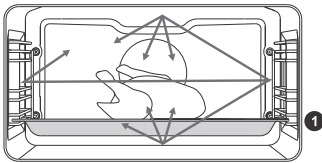
Pečení pomocí Mikrovln

Mikrovlny se používají pro **vaření, pečení a rozmrazování pokrmů**. Umožňují rychlé a efektivní vaření beze změny barvy nebo tvaru pokrmu.

Mikrovlny jsou druhem elektromagnetického záření. Takové záření se běžně vyskytuje v našem okolí ve formě radioelektrických vln, světla nebo infračervených paprsků. Jejich frekvence je v rozsahu 2 450 MHz.

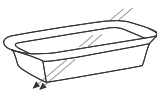
⚠ VAROVÁNÍ!

Nikdy nepoužívejte ani nezapínejte systém mikrovln, pokud je trouba prázdná.



Jejich chování:

- odrážejí se od kovů,
- procházejí všemi ostatními materiály,
- jsou pohlcovány molekulami vody, tuků a cukru.



Když je pokrm vystaven mikrovlnám, začnou se jeho molekuly rychleji pohybovat, čímž vytvářejí teplo. Mikrovlny pronikají přibližně 2,5 centimetru hluboko do pokrmu. Je-li pokrm silnější, ohřívá se vnitřní část pokrmu vedením tepla jako při konvenčním vaření

Výkon provozu

Výkon	Použití
1000 W	Rychlé ohřívání nápojů, vody a nádob obsahujících velký objem kapaliny.
750 W	Vaření čerstvé nebo mražené zeleniny.
600 W	Rozpuštění čokolády. Vaření pokrmů z masa, ryb a mořských plodů. Vaření příloh.
360 W	Ohřívání a vaření jemných vaječných jídel.
180 W	Rozmrazování jiných potravin, rozpouštění másla nebo zmrzliny.
90 W	Rozmrazování pečiva naplněného krémem, ovoce, zeleniny a mletého masa.

Používání trouby

Kombinované režimy s mikrovlnami

1.	Zapněte zařízení  . V hlavní nabídce zvolte funkci  KOMBINOVANÉ MIKRO.
2.	Zvolte režim (viz tabulka níže).
3.	V závislosti na zvoleném režimu pečení se zobrazí nastavení pro: - teplotu - výkon - doba provozu mikrovln - rychlé přehřátí
4.	Kromě toho můžete nastavit: -  nabídka (viz kapitola: <i>Nabídka Plus - dodatečná nastavení</i>).
5.	Pokud chcete spustit proces pečení, dotkněte se tlačítka START  .

Symbol	Použití
	Horký vzduch + mikrovlnka Horký vzduch umožňuje větší proudění horkého vzduchu kolem připravovaného jídla. Tímto způsobem se víc vysuší jeho povrch a vytvoří se tlustší kůrka. Je určen k rychlejšímu vaření nebo pečení masa, pečiva a zeleniny. Mikrovlny fungují jako podpůrná funkce systému a urychlují přípravu jídla.
	Velký gril + ventilátor + mikrovlnná trouba Pro rychlejší pečení drůbeže, ryb a větších kusů masa na grilu. Mikrovlny fungují jako podpůrná funkce systému a urychlují přípravu jídla.
	Mikrovlnná trouba Používají se pro rychlé ohřívání, rozmrazování a vaření pokrmů.
	Horní + Spodní + Ventilátor + Mikrovlnná trouba Používá se k rychlejší přípravě gratinovaných pokrmů. Mikrovlny urychlují proces vaření.
	Malý gril + horkovzdušná + mikrovlnná trouba Zdravá verze smažení, která se postará o křupavou kůrku bez přidání tuku.

Mikrovlnná funkce umožňuje rychlejší přípravu jídla.

Mikrovlny

1.	Zapněte zařízení  . V hlavní nabídce zvolte funkci  MIKROVLNA.
2.	Zvolte režim (viz tabulka níže).
	Zobrazí se nastavení pro: - mikrovlnný výkon a dobu provozu
3.	Kromě toho můžete nastavit: -  nabídka (viz kapitola: <i>Nabídka Plus - dodatečná nastavení</i>).
4.	Pokud chcete spustit proces pečení, dotkněte se tlačítka START  .

Trvání provozu – Časová funkce

V tomto režimu určíte, jak dlouho trouba pojede.

INFORMACE!

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

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

Nabídka Plus - dodatečná nastavení

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

	Start i Konec Tento mód použijte, pokud chcete, aby se jídlo v troubě začalo péct s určitým časovým posunem (viz kapitola <i>Nastavení zpožděného zapnutí pečení</i>).
	Počet zásobníků Tato funkce je k dispozici při použití režimů s Horkým vzduchem a umožňuje přizpůsobení cirkulace vzduchu vzhledem k počtu plechů v troubě. Systém automaticky upravuje průtok vzduchu podle zvolené možnosti, čímž zajistí optimální výsledky pečení.
	Gratinované Funkce se používá v poslední fázi, když nahoru na připravované jídlo přidáme polevu/posypku nebo chceme povrch ještě zapéct. Během gratinování se na připravovaném jídle vytvoří křupavá zlatožlutá kůrka, která ho ochrání před vysušením a zároveň mu dodá hezčí vzhled a lepší chuť (viz kapitola <i>Gratinování</i>).
	Snižte vlhkost Tento režim umožňuje automatické otevírání a zavírání dvířek, díky čemuž se během provozu uvolňuje vlhkost uvnitř trouby (viz kapitola: <i>Snížení vlhkosti v troubě</i>).
	Potravinová sonda Teplotní sonda umožňuje přesné sledování teploty uprostřed pokrmu během pečení (viz kapitola <i>Teplotní sonda</i>).
	Přidat fázi Nastavení pečení s různými parametry v třech krocích (viz. kapitola <i>Příprava jídla krok za krokem</i>).
	Uložit V tomto režimu si můžete uložit svá oblíbená nastavení (viz kapitola <i>Ukládání vlastních nastavení</i>).

Používání trouby

Nastavení zpožděného zapnutí pečení

INFORMACE!

Opožděný start nelze nastavit u programů na čištění.

V nabídce  vyberte  . Existují dva typy zpožděného startu:

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

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

Zvolenou nastavení můžete resetovat, tak že se dotkněte tlačítka  .

Gratinování

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

INFORMACE!

Tuto funkci můžete použít, pokud jste nastavili dobu provozu.

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

VAROVÁNÍ!

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

Snížení vlhkosti v troubě

Tato funkce umožňuje automatické otevírání a zavírání dveří během provozu zařízení. Doporučuje se, když potřebujete při pečení vypustit přebytečnou páru, aby se jídlo propeklo rychleji a získalo křupavou kůrku.

Snížení vlhkosti se doporučuje při přípravě:

- pekařských výrobků (na konci pečení): pro získání pěkně opečené a křupavé kůrky;
- masa (na konci pečení): pro získání pěkně propečené a křupavé vnější vrstvy;
- zeleniny: funkci je třeba použít několikrát během pečení, aby mohla z trouby uniknout přebytečná vlhkost;
- hranolků, sušenek a podobného pečiva (na konci pečení): pro zlepšení textury.

1.	V nabídce  vyberte  .
2.	Nastavte čas prvního vypuštění páry a potvrďte výběr.
3.	Nyní nastavte čas pro druhé a třetí uvolnění. Jejich počet závisí na délce provozu.

Dvířka trouby se otevírají a zavírají automaticky podle nastaveného času.
Zvolenou nastavení můžete resetovat, tak že se dotkněte tlačítka .

VAROVÁNÍ!

Dvířka se po otevření automaticky zavřou. Ruční zatlačení nebo zavření na sílu může poškodit mechanismus.

Příprava jídla krok za krokem

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

INFORMACE!

Funkci můžete vybrat v nabídce  nebo v hlavní nabídce.

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

POZNÁMKA: Každý krok můžete odstranit stisknutím .

Používání trouby

Ukládání vlastních nastavení

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

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

Automatické programy

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

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

Vyhledávač jídla

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

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

INFORMACE!

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

Přidat k oblíbeným

Oblíbené programy vám umožní rychlý přístup k často používaným receptům.

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

Používání trouby

Pokračování tabulky z předchozí stránky

Chcete-li vymazat recept, vyberte  .

INFORMACE!

Seznam oblíbených položek se zobrazuje v abecedním pořadí.

Manuální program

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

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

INFORMACE!

Přizpůsobená nastavení můžete uložit jako šablony.

Doplňkové funkce

(V závislosti na modelu)

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



ROZMRAZOVAT



Rozmrazování pomocí mikrovlnné trouby

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



UCHOVÁVÁNÍ



Sušení

Funkce je určena k sušení potravin. Vhodná je pro sušení ovoce a zeleniny.



Sušení bylinek

Funkce je určena k sušení potravin. Vhodná je k sušení bylinek



Pasterizace

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

Pokračování tabulky z předchozí stránky

	Konzervování Pro těsnění/zavírání sklenic při konzervování potravin (jako je kompot, džem, jablečný protlak, rajská omáčka, nakládané potraviny, konzervovaná zelenina).
NEJÍDLO	
	Ohřívání talířů Tato funkce ohřívá servírovací nádobí (talíře, šálky) před podáváním jídla, aby jídlo zůstalo déle teplé. Můžete nastavit teplotu a čas začátku a konce ohřívání.
	Horké kameny Používá se pro přípravu horkých kamenů. Čisté kameny položte na pečicí plech a vložte jej na 2. úroveň.
	Sterilizační Pro nepotravinářské předměty, jako jsou láhve, kojenecké láhve.
OHŘÍVÁNÍ	
	Ohřejte horkým vzduchem Tento způsob umožňuje jemné zahřívání již připravených jídel. Během provozu zbytečně neotevírejte dvířka.
	Udržujte v teple Používá se k udržování teploty potravin. Můžete nastavit teplotu a čas začátku a konce ohřívání.
	Ohřejte pomocí mikrovlnné trouby
Poznámka: Některé funkce lze vybrat již v předdefinovaných programech, které si můžete vybrat.	

Začátek pečení

Pečení zapněte dotykem na **START ►** .

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

- režim pečení
- skutečná a nastavená teplota
- mikrovlnný výkon
- doba provozu
- odložený start

Konec fungování a vypnutí trouby.

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

Provoz můžete přerušit tím, že se dotknete < .

Nové nastavení si můžete zvolit dotechem na tlačítko.

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

Obnovit program	Výběrem prodloužíte dobu pečení o 5 minut. Nastavit můžete délku trvání a režim pečení.
Uložit	Tento režim vám umožňuje uložit vybraná nastavení jako vaše oblíbená a později je znovu (pokud jste použili Manuální režim pečení) (viz kapitola: <i>Ukládání vlastních nastavení</i>).
Rychlé chlazení	Tento režim umožňuje rychlý přechod z vysoké na nízkou teplotu.
Udržujte v teple	Tento způsob udržuje teplo v troubě (jídlo zůstává v troubě teplé).
Po skončení programu odstrane páru	Automatické otevírání dvírek umožňuje automatické odstraňování páry. Poznámka: Nápis na obrazovce se zobrazí, pokud nemáte tuto funkci vybranou ve Všeobecných nastaveních (viz kapitola: <i>VÝBĚR OBECNÝCH NASTAVENÍ</i>).

INFORMACE!

Po ukončení procesu vaření bude chladicí ventilátor ještě chvíli pracovat.

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

VÝBĚR OBECNÝCH NASTAVENÍ

VAROVÁNÍ!

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

Dotykem na ... vstoupíte do výběrového menu.



START NA DÁLKU

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



OSVĚTLENÍ TROUBY

Dotknutím se tlačítka zapnete nebo vypnete osvětlení trouby.



PŘIPOMÍNKY

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

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

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



ZÁMEK DISPLEJE - AUTOMAT

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

Obrazovku uzamknete dotknutím se tlačítka.

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

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



NASTAVENÍ

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

Klepnutím na položku  vyberte a upravte různá nastavení.



JAZYK - ČAS

Z rozbalovacího seznamu vyberte požadovaný jazyk, datum a čas.



KUHANJE

Můžete si vybrat z různých nastavení:

• VÝCHOZÍ PŘEDEHŘÍVÁNÍ

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

VÝBĚR OBECNÝCH NASTAVENÍ

Pokračování tabulky z předchozí stránky

	• NASTAVENÍ VAŘENÍ Můžete si vybrat mezi všeobecnými nastaveními nebo vašimi posledními vybranými nastaveními, která se na konci provozu zachovají. • PO SKONČENÍ PROGRAMU ODSTRANĚTE PÁRU Funkce umožňuje automatické otevření dvířek a automatické odstranění páry. • PŘIPOMÍNKY Můžete si vybrat minutku, kdy je dosaženo požadované teploty nebo minutku do konce pečení (od jedné do pěti minut). • KALIBRACE A VYHOŘENÍ Proces kalibrace trvá 4 hodiny. Aktivujte jej dotykem na tlačítko START.
	REŽIMY Po potvrzení výběru, se vám na pravé straně nabídky zobrazí sloupec s aktivními režimy. Když se dotknete tohoto sloupce, tak se zobrazí displej s nastaveními, která můžete změnit (ECO, NIGHT MODE, SABBATH, SHOP MODE).
	ŘÍZENÍ Můžete si vybrat z různých nastavení: • DVEŘE OTEVŘENÉ - PROBUĎTE SE Chcete-li, aby se úvodní obrazovka zobrazovala vždy po otevření dvířek, vyberte možnost On. Spotřeba energie se může při zapnutí zvýšit. • START UP OBRAZOVKA Chcete-li, aby obrazovka zůstala zapnutá i po vypnutí trouby, vyberte možnost On. • NEČINNOST Vyberte čas, po který má být obrazovka během nečinnosti zapnuta. • VIDITELNOST OBRAZOVKY HODIN Tato funkce umožňuje zapnout a vypnout denní čas. • ZÁMEK DISPLEJE Vyberte On, chcete-li, aby se displej uzamkl, když trouba není v provozu.
	ZOBRAZIT Vyberte požadovaný jas obrazovky.
	ZVUK Můžete si vybrat z různých zvukových režimů.
	SVĚTLO Můžete nastavit čas, během kterého bude světlo svítit. Intenzitu světla můžete měnit od 10 % do 100 % a teplotu barev od 2700 K do 5000 K (od teplého žlutého po studené bílé).
	PŘIPOJIT Můžete si vybrat, zda chcete zapnout připojení Wi-Fi, připojení trouby a dalších uživatelů.
	AKTUALIZACE - RESET Funkce umožňuje obnovit výrobní nastavení a aktualizace.
	INFO - PODPORA Funkce poskytuje uživateli informace o spotřebiči, návody a pomoc při jejich používání.

VÝBĚR OBECNÝCH NASTAVENÍ

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

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

Použití Wi-Fi

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

INFORMACE!

Připojení je jednorázový proces.

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

Spravování dálkového ovládání trouby

VAROVÁNÍ!

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

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

Wi-Fi ovládání

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

INFORMACE!

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

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

VAROVÁNÍ!

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

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

Vybavení:

- Používejte příslušenství z materiálů odolných vůči vysokým teplotám a proti rozbití (přiložené plechy, smaltované nádoby, nádoby z varného skla). Světlé materiály (nerezová ocel nebo hliník) odrážejí teplo, a proto se v nich potraviny hůře tepelně zpracovávají.
- Plechy vždy vkládejte až do konce vodicích lišt. Když pečete na roštu, pokládejte pokrmy vždy do jeho prostředku.
- Neumísťujte plechy přímo na dno trouby.
- Nezakrývejte dno trouby ani rošt alobalem.
- Formy na pečení vždy pokládejte na pečicí rošt.
- Pokud použijete pečicí papír, musí být odolný vůči vysokým teplotám. Vždy ho 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 plech jako odkapávací nádobu.

Příprava jídla:

- Pokud v režimu **Nahoře + dole** není jídlo na dně dostatečně opečené, upravte úroveň pečení, teplotu a čas nebo použijte režim **Top 30 + 70 dole**.
- Pro co nejlepší přípravu potravin doporučujeme, abyste dodržovali pokyny uvedené v tabulce pro přípravu jídel. Zvolte nižší uvedenou teplotu a nejkratší uvedenou dobu pečení, a poté výsledek zkontrolujte a po dopečení dle potřeby změňte nastavení.
- U receptů ze starších kuchařských knih použijte program spodního i horního ohřevu (klasika) a o 10 °C nižší teplotu, než je uvedená v receptu.
- Při pečení větších kusů masa nebo pečiva s vyšším obsahem vody v troubě vznikne větší množství páry, která může na dvířkách trouby zkondenzovat. To je normální jev, který nemá vliv na fungování spotřebiče. Po dopečení otřete dvířka a sklo dvířek dosucha.

Efektivní využití energie

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

Použití mikrovln

- Použijte vhodnou nádobu (skleněná, keramická, apod.).
- K vaření zeleniny používejte nádobu s víkem. Do nádoby přidejte 1 polévkovou lžici vody na každých 100 g potravin.
- Potraviny během rozmrazování obraťte nebo zamíchejte.

Obecné rady k pečení

Tabulka pečení

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

Pokrm	 cm			 °C	 min
PEČIVO A MOUČNÍKY					
koláče ve formách					
Piškotové těsto	60 / 45	1	—	160-170**	30-40
koláč s náplní	60	2	—	170-180	60-80
	45	1			
mramorový koláč	60 / 45	2	—	180-190	50-70
koláč z kynutého těsta, bábovka	60 / 45	1	—	170-180	50-60
otevřený koláč, ovocný košíček	60	3		170-180	35-45
	40	2			
brownies	60	2		170-180	35-45
	45				30-40
koláč z litého těsta					
štrúdl	60 / 45	2		170-180	50-60
štrúdl, mražený	60 / 45	2		200-210	80-100
piškotová roláda	60	3		160-170	30-40
	45	1			25-35
buchty	60 / 45	2	—	180-190	30-40
cukroví					
koláčky	60	3	—	140-150**	25-35
	45	2		160-170	20-30
pečivo z kynutého těsta	60	3	—	170-180	20-30
	45	2			
pečivo z kynutého těsta, 2 úrovně	60	2+4		160-170	20-30
	45	1+3			30-40

Obecné rady k pečení

Pokračování tabulky z předchozí stránky

Pokrm	 cm			 °C	 min
koláč z listového těsta	60	3	—	190-200	10-20
	45	1			
koláč z listového těsta, 2 úrovně	60	2+4		160-170**	15-25
	45	1+3			10-20
piškoty					
strojkové cukroví	60	3		140-150	30-40
	45	2		140-150**	35-45
piškoty	60	3		160-170**	15-25
	45	2			
piškoty, 2 úrovně	60	2+4		160-170**	15-25
	45	1+3			
pusinky	60	2	—	80	110-130
	45				
pusinky, 2 úrovně	60	2+4		100**	110-130
	45	1+3			
makronky	60	3	—	140	10
				130	15-20
	45	2		140	10
				130	15-20
chléb					
kynutí těsta	60	2		35	30-60
	45	1			
chléb na plechu	60	1	—	220 **	15
				190	25-40
	45	2		220 **	15
				190	25-40
chléb ve formě	60	1	—	230	20-25
				180	20-25
	45			200 **	40-50

Obecné rady k pečení

Pokračování tabulky z předchozí stránky

Pokrm	 cm			 °C	 min
placatý chléb (focaccia)	60 / 45	2		220 **	20
				180	5-15
čerstvé housky	60	3		200-210 **	15-25
	45	2			
čerstvé housky, 2 úrovně	60	2+4		200-210 **	20-30
	45				15-25
opečený chléb	60	5		L5	5-15
	45	4			
zapečené chlebičky	60 / 45	4		L2	3-10
pizza a další pokrmy					
pizza	60	1		max	4-12
	45			max**	
pizza, 2 úrovně	60	2+4		max	15-25
	45	1+3			20-30
mražená pizza	60	2		210-220	15-20
	45				15-25
mražená pizza, 2 úrovně	60	2+4		210-220	15-25
	45	1+3			
slaný koláč, quiche	60	2		190-210	50-60
	45				
burek	60	1		200-210	35-45
	45				40-50
MASO					
hovězí a telecí					
hovězí pečínka (hřbet, zadní), 1,5 kg	60 / 45	2		160-170	160-190
plicní pečeně, středně pečená, 1 kg	60 / 45	2		180-190	35-45
hovězí pečeně, pomalu pečená	60	2		100-120	150-240
	45	1			

Obecné rady k pečení

Pokračování tabulky z předchozí stránky

Pokrm	 cm			 °C	 min
hovězí řízký, dobře propečené, 3 cm tloušťky	60 / 45	3		L3	20-30
burgery, 3 cm tloušťky	60	4		L4	30-40
	45	3			
telecí pečeně 1,5 kg	60	2		190-200	90-110
	45	1			
vepřové					
vepřová pečeně, hřbet, 1,5 kg	60	3		190-200	70-100
	45	2			85-100
vepřová pečeně, plec, 1,5 kg	60	2		190-200	90-110
	45	1			
vepřové filé, 400 g, pomalé pečení	60	2		100-120	200-300
	45				250-350
vepřová pečeně, pomalu pečená	60	2		100-120	150-240
	45	1			
vepřová žebra, pomalu pečená	60	3		120-140	210-310
	45	2			
vepřové kotlety, 3 cm tloušťky	60 / 45	4		220-230	25-35
drůbež					
drůbež, 1,2 – 2,0 kg	60 / 45	1		200-210/360	45-60
drůbež s nádivkou, 1,5 kg	60 / 45	2		170-180	110-130
drůbež, prsa	60	3		170-180	60-90
	45	2			
kuřecí stehna	60 / 45	1		190-200/600	20-30
kuřecí křídýlka	60	3		210-220	35-45
	45	2			
drůbeží prsa, pomalé pečení	60	3		100-120	40-80
	45	2			
pokrmý z masa					

Obecné rady k pečení

Pokračování tabulky z předchozí stránky

Pokrm	 cm			 °C	 min
masový závit, 1 kg	60	2		180-190	55-65
	45				50-60
klobásy na gril, bavorská klobáska	60	4		L4	30-40*
	45	3			20-30*
RYBY A MOŘSKÉ PLODY					
celá ryba, 350 kg	60	3		200-240/360	12-17*
	45			200-220**	20-30*
rybí filé, 1 cm tloušťka	60	4		210-220	5-15
	45	3*			
rybí řízek, 2 cm tloušťka	60	4		160-170	15-25
	45	3			
hřebenatky svatojakubské	60	4		220-230 **	5-15
	45	3			
garnáty	60	4		L4	20-30
	45				15-25
ZELENINA					
brokolice, celá, 500 g	60 / 45	1		750	8-10
brokolice, květ, 500 g	60 / 45	1		750	5-15
hrách, 2,5 kg	60 / 45	1		750	20-30
květák, květ, 500 g	60 / 45	1		750	8-10
mrkev, celá, 500 g	60 / 45	1		1000	13-14
chřest, 500 g	60 / 45	1		750	8-10
pečené brambory, americké brambory	60	3		190-210	40-50*
	45	2			
pečené brambory, nakrájené na půlky	60	3		200-220	30-40
	45	2			
nadívané brambory	60	3		200-210	25-35
	45	2			

Pokračování tabulky z předchozí stránky

Pokrm	 cm			°C	☉ min
hranolky, domácí	60	3		210-220	15-30
	45	2			
zeleninová směs, křížaly	60	4		200-210	10-20
	45	2			15-25
plněná zelenina	60	2		200-210	40-50
	45				
OBILOVINY A TĚSTOVINY					
rýže	60 / 45	1		750	20-30
				600	2-10
hnědá rýže	60 / 45	1		750	25-30
				600	2-10
rizoto	60 / 45	1		750	20-30
těstoviny	60 / 45	1		1000	15-25
celozrnné těstoviny	60 / 45	1		1000	10-15
				600	5
ravioli	60 / 45	1		1000	10
				750	3-5
KLASICKÉ PRODUKTY - MRAŽENÉ					
hranolky	60 / 45	2		200-210/360	25-35**
hranolky, 2 úrovně	60	2+4		200-210	30-40*
	45	1+3			40-50*
kuřecí medailonky	60 / 45	2		210-220/360	20-30**
Rybí prsty	60	3		210-220	25-35*
	45	2			20-30*
lasagne, 400 g	60 / 45	2		210-220**	40-50
kousky zeleniny	60 / 45	2		200-210/360	30-40

Obecné rady k pečení

Pokračování tabulky z předchozí stránky

Pokrm	 cm			 °C	 min
croissanty	60	3		100	20
				170	15-20
	45	1		100	20
				170	15-20
NÁKYPY, SUFLÉ A GRATINOVANÉ POKRMY					
bramborová musaka	60	1		200-210/360	20-30
	45	2		180-190	
lasagne	60 / 45	2		180-190	45-55
sladký nákyp	60	1		750	15-25
	45	2		170-180	35-45
sladké suflé	60	1		360	11-14
	45	2		180 **	16-20
gratinované pokrmy	60	/		L4-L5	3-10
	45				
Plněny tortilly, enchiladas	60 / 45	2		180-190	10-20
grilovací sýr	60	4		L3	15-25*
	45	3			10-15*
OSTATNÍ					
popcorn	60 / 45	1		1000	2-4
tekutiny	60 / 45	1		1000	1-3
rozpuštění másla/ čokolády	60 / 45	1		90-180	3-10

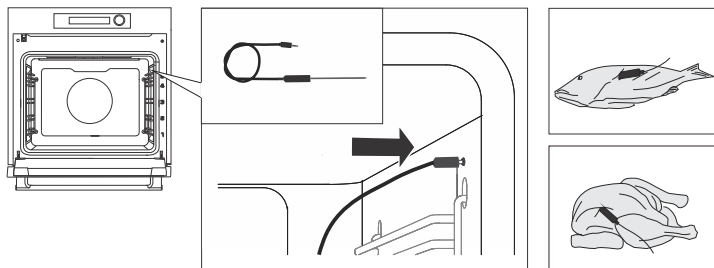
Pečení s teplotní sondou (FOOD PROBE)

(V závislosti na modelu)

Teplotní sonda umožňuje přesné sledování teploty uprostřed pokrmu během pečení.

VAROVÁNÍ!

Teplotní sonda nesmí být v bezprostřední blízkosti topných těles.



1. Kovový hrot sondy zabodněte do nejtlustší části pokrmu.
POZNÁMKA: Pokud chcete vstoupit do pečení s teplotní sondou, musíte nejprve přerušit aktuální proces pečení a poté zapojit teplotní sondu do zásuvky. Když vložíte sondu do otvoru, tak se dříve nastavené funkce na troubě vymažou.
2. Odšroubujte kryt zásuvky v pravém horním předním rohu trouby (závisí na modelu zařízení) a zasuňte zástrčku sondy do zásuvky.
 - V manuálním režimu se dotkněte **+** a vyberte **°C**. Nastavte teplotu pečení (v teplotním rozmezí do 210 °C). Nastavte teplotu uprostřed pokrmu (v teplotním rozmezí od 30 do 99 °C).
 - V automatickém režimu nejprve vyberte jídlo a poté program pro sondu. Recepty mají přednastavený režim, teplotu a dobu pečení. Můžete změnit stupeň zapečení

POZNÁMKA: Nastavení doby pečení při použití sondy není možné.
3. Pokud chcete spustit proces pečení, dotkněte se tlačítka **START ►**.
Během pečení se na displeji střídá nastavená a aktuální teplota pokrmu. Pokud chcete, můžete během provozu změnit teplotu pečení nebo konečnou teplotu uprostřed pokrmu.
4. Když je nastavená teplota pokrmu dosažená, trouba se vypne. Ozve se zvukový signál, který můžete vypnout stisknutím kteréhokoli tlačítka, nebo se po jedné minutě vypne sám.

INFORMACE!

Teplotní sonda se nemůže používat současně s funkcí gratinování.

Správné použití sondy podle typu pokrmu:

Obecné rady k pečení

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

VAROVÁNÍ!

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

Doporučené stupně propečení pro různé druhy masa

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

Pokračování tabulky z předchozí stránky

Druh pokrmu	velmi mírně opečené [°C]	mírně opečené [°C]	středně pečené [°C]	pečené [°C]	propečené [°C]
RYBY A MOŘSKÉ PLODY					
pstruzi	/	/	/	62-65	/
tuňák	/	/	/	55-60	/
losos	/	/	/	52-55	58-60

! VAROVÁNÍ!

Ujistěte se, že jste zařízení odpojili od zdroje napájení a počkejte až vychladne.

Děti nesmí čistit zařízení nebo vykonávat údržbu bez řádného dohledu.

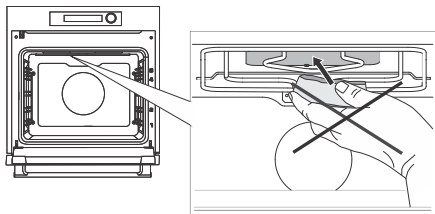
- Kvůli snazšímu čištění jsou vnitřek trouby a plechy potažené speciálním smaltem, který má hladký a odolný povrch.
- Spotřebiči pravidelně čistěte, a teplou vodou a prostředkem pro ruční mytí nádobí ihned odstraňujte větší špínu a vodní kámen. Používejte čistý měkký hadřík nebo houbičku.
- Nikdy nepoužívejte 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.

Vnější spotřebič	Horkou mydlinkovou vodou a měkkým hadříkem odstraňte nečistoty a povrch otřete dosucha.
Vnitřek spotřebiče	Pro tvrdší špínu či velmi zaschlou špínu použijte běžná čisticí prostředky na trouby. Po použití těchto prostředků spotřebič důkladně otřete mokřím hadříkem, abyste odstranili veškeré zbytky čisticích prostředků.
Příslušenství a lišty	Čistěte horkou mydlinkovou vodou a vlhkým hadříkem. V případě velmi zaschlé špíny doporučujeme předem namočit a použít kartáček.

V případě neuspokojivých výsledků s čištěním proces čištění zopakujte.

! 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.



K čištění stropního krytu trouby nikdy nepoužívejte agresivní čisticí prostředky, abrazivní čisticí prostředky, drsné houbičky, odstraňovače skvrn nebo rzi apod.

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

Čištění trouby pomocí mikrovln

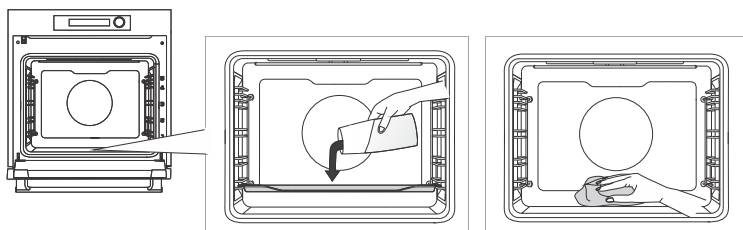
Program umožňuje snazší odstraňování skvrn v troubě.

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

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

⚠ VAROVÁNÍ!

Program Microwave Clean používejte, jen když je trouba úplně vychladlá.



1. Vsuňte skleněný plech do první vodící lišty a nalijte do něj 0,15 l teplé vody.
2. Zvolte funkci **Mikrovlnné čištění** a dotkněte se **START ►**.
3. Program trvá 8 minut. Po skončení programu se na displeji zobrazí nápis **HOTOVO**.
4. Po skončení programu pomocí chňapek opatrně vyjměte plech (může na něm stále být trochu vody). Skvrny otřete mokrým hadrem a mydlinkovou vodou. Po skončení čištění spotřebič důkladně otřete vlhkým hadříkem, abyste odstranili všechny zbytky čistících prostředků. V případě neúspěšného čištění (v případě velmi zaschlých skvrn) proces čištění zopakujte.

💡 INFORMACE!

Pokud čistíte výsuvná vodítka, po dokončení procesu čištění je několikrát vytáhněte a vyjměte.

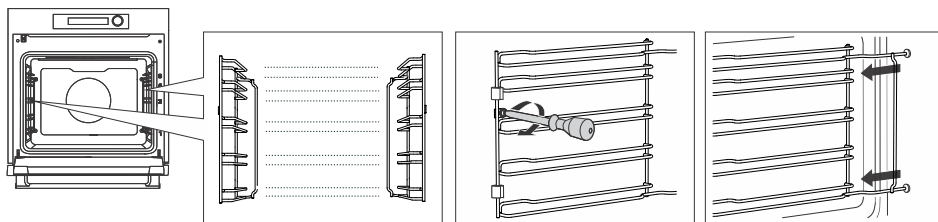
Výsuvná vodítka mohou zežloutnout, stát se hlučnějšími a tužšími, ale po opakovaném použití budou opět fungovat hladce a bezhlučně. To nemá vliv na funkčnost trouby nebo příslušenství.

Odstranění drátěných lišt.

💡 INFORMACE!

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

Údržba a čištění



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

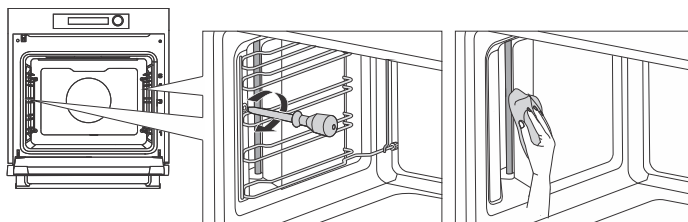
POZNÁMKA: Dávejte pozor, aby se neztratily rozpěry namontované na drátěných vodících lištách. Po vyčištění vraťte rozpěry na místo; jinak se mohou objevit jiskry.

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

Výměna žárovky

⚠ VAROVÁNÍ!

Trouba má zabudovanou LED svítilnu, kterou může vyměnit pouze autorizovaný technik.



1. Vyměňte lišty (viz kapitola *Odstranění drátěných lišt*).
2. Pokud nejsou nečistoty odolné, stačí k čištění použít vlhký hadřík. Pokud jsou skvrny odolné, můžete LED svítilnu vyčistit speciálním čisticím prostředkem na trouby.

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

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

Tabulka odstraňování poruch a chyb

Problém/chyba	Příčina
Pojistka se často vyhadzuje.	Zavolejte servisního technika.
Světlo na zařízení sporáku nefunguje.	Výměna žárovky v troubě je popsána v kapitole Výměna žárovky.
Ovládací jednotka nereaguje, text na displeji zamrzl.	Obrazovku resetujete podržením tlačítka pro zapnutí na 8 sekund. Odpojte na několik minut spotřebič ze sítě (odsroubujte 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 SEnS, teplotní sonda není připojena.	Očistěte zásuvku. Pokuste se několikrát za sebou zapojit a odpojit teplotní sondu.
V troubě se objeví jiskry.	Přesvědčte se, že jsou všechny kryty svítidel upevněné a že jsou na drátěných vodicích lištách namontovány všechny rozpěry. Přesvědčte se, že jsou vodicí lišty správně vloženy ve spotřebiči.
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.

Řešení problémů

Pokračování tabulky z předchozí stránky

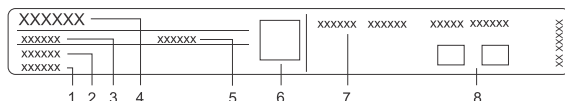
Problém/chyba

Příčina

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

Informační štítek – údaje o spotřebiči

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



1. Výrobní číslo

5. Kód

2. Model

6. QR kód

3. Typ

7. Technické údaje

4. Obchodní známka

8. Symbol shody

Typ rádiového zařízení:	Vestavěný WiFi/BLE modul
Wi-fi	
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



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.

EN60350-1: Používejte pouze příslušenství dodané výrobcem.

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

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

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

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

1) Otočte po 2/3 doby pečení.

PEČENÍ							
Pokrm	vybavení	umístění formy na pečení	 cm		 °C	 min	
sušenky - jednoúrovňové	univerzální plech na pečení		60	3	140-150**	25-35	—
			45	2	140**	30-45	—
sušenky - jednoúrovňové	univerzální plech na pečení		60	3	140-150	30-40	
			45	2	120-130**	40-55	
sušenky - dvouúrovňové	univerzální plech na pečení		60	2,4	135***	40-50	
			45	1,3	140	40-50	
koláče - jednoúrovňové	univerzální plech na pečení		60	3	160-170***	20-30	—
			45	2	150-160**	25-35	—
koláče - jednoúrovňové	univerzální plech na pečení		60	3	155-165***	20-30	
			45	2	160-170***	25-35	
koláče - dvouúrovňové	univerzální plech na pečení		60	2,4	140-150	40-50	
			45	1,3	160-170**	40-50	
Piškotové těsto	2 x kulatá forma pro pečení, průměr 26 cm /rošt		60	1	160***	25-35	—
			45	2	160***	25-35	—
Piškotové těsto	2 x kulatá forma pro pečení, průměr 26 cm /rošt		60	3	170-180**	25-35	
			45	1	155-165	25-35	

Test jídla

Pokračování tabulky z předchozí stránky

PEČENÍ							
jablečný koláč	2 x kulatá forma pro pečení, průměr 20 cm /rošt		60	1	160-170***	70-90	
			45	2	170-180***	70-90	
jablečný koláč	2 x kulatá forma pro pečení, průměr 20 cm /rošt		60	3	175	70-90	
			45	2	155-165	70-90	
GRILOVÁNÍ							
opečený chléb	Rošt		60	5	max	5-15	
			45	4			
Burgery ¹⁾	rošt + plech pro zachycení tuku		60	4	max	30-45	
			45	3			

TEPELNÉ ZPRACOVÁNÍ POMOCÍ MIKROVLN					
Pokrm	vybavení		 W	 min	
žloutkový krém, 1000 g	skleněná nádoba, průměr 25x25 cm, nezakrytá + skleněný pekáček	1	360	25-35	
Piškotové těsto	kulatá skleněná nádoba, průměr 22 cm, nezakrytá + skleněný pekáček	1	360	15-25	
masový závitok, 900 g	skleněná nádoba, průměr 25x12,5 cm, nezakrytá + skleněný pekáček	1	600 360	10 10-15	
rozmrazování mletého masa, 500 g	skleněný plech	1	180 90	8 13-18	
rozmrazování malin, 250 g	skleněná nádoba, nezakrytá + skleněný pekáček	1	180	6-9	

PEČENÍ S KOMBINOVANÝMI SYSTÉMY						
Pokrm	vybavení		°C	~ W	⌚ min	
gratinované brambory	kulatá skleněná nádoba, průměr 22 cm, nezakrytá + skleněný pekáček	1	180-190	600	25-40	
dort	kulatá skleněná nádoba, průměr 22 cm, nezakrytá + skleněný pekáček	1	180-190	180	17-25	
Kuřecí maso, 1,2 kg	skleněná nádoba, nezakrytá + skleněný pekáček	1	210-220	360	45-55	

 **ASKO**



942232-a13

