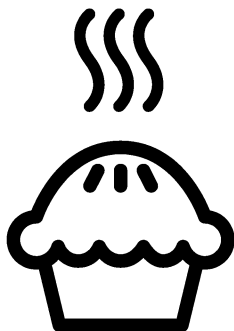




Vestavná trouba

Návod k použití



BIDM19700DXDS



CZ

285.4473.75/R.AE/9.02.2021/13-8

7757882956

Prosím, čtěte nejprve tento návod.

Vážený zákazníku,

Děkujeme za výběr produktu Beko. Doufáme, že s tímto produktem, který byl vyroben s využitím vysoce kvalitní a moderní technologie, dosáhnete těch nejlepších výsledků.

Proto si před použitím produktu pečlivě přečtěte celý návod k použití a jakékoli doplňující dokumenty a uchovejte je pro budoucí použití. Pokud produkt předáte další osobě, rovněž jí předejte návod k použití. Dodržte veškerá varování a informace obsažené v návodu k použití.

Nezapomeňte, že tento návod se může vztahovat i k několika jiným modelům. Rozdíly mezi modely jsou v návodu výslovně uvedeny.

Vysvětlení symbolů

V celém návodu k použití jsou použity následující symboly:



Důležité informace o užitečných tipech k použití.



Varování na nebezpečné situace vůči životu a majetku.



Varování na zásah elektrickým proudem.



Nebezpečí vzniku požáru.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1	Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí	4	5	Obsluha trouby	25
	Obecná bezpečnost	4		Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování.....	25
	Elektrická bezpečnost.....	4		Popis a použití ovládacího panelu	26
	Bezpečnost produktu	5		Funkce nabídky pečení	30
	Určené použití.....	9		Nabídka ručního pečení	33
	Bezpečnost dětí.....	9		Obsluha grilu	36
	Likvidace starého výrobku.....	9		Nabídka automatického pečení.....	39
	Likvidace obalových materiálů.....	10		Nabídka nastavení	40
				Nabídka oblíbené.....	45
				Nabídka Historie.....	45
				Nabídka Sušení.....	45
				Nabídka čištění párou	45
				Nabídka Odstranění vodního kamene.....	45
				Tabulka časů vaření	46
				Tabulka časů pečení pro grilování	51
2	Obecné informace	11	6	Údržba a péče	52
	Přehled.....	11		Obecné informace	52
	Obsah balení.....	12		Čištění ovládacího panelu.....	52
	Technické parametry	15		Čištění trouby.....	52
				Čištění dvířek trouby	53
				Výměna vnitřní žárovky.....	54
3	Montáž	16	7	Odstraňování potíží	55
	Před montáží	16			
	Instalace a připojení.....	18			
	Likvidace starého výrobku.....	20			
4	Příprava	21			
	Tipy pro úsporu energie.....	21			
	Úvodní použití.....	21			
	Nastavení času	21			
	První čištění produktu	22			
	Nastavení úrovně tvrdosti vody.....	22			
	Výchozí ohřev.....	24			

1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí

Tento oddíl obsahuje bezpečnostní pokyny, které vám pomohou předejít riziku zranění a poškození. Nedodržení těchto pokynů zruší platnost záruky.

Obecná bezpečnost

- Toto zařízení může být používáno dětmi staršími 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností, pokud je na ně dohlíženo nebo byly poučeny o použití zařízení bezpečným způsobem a rozumí zahrnutým rizikům. Děti si nesmí se zařízením hrát. Čištění a údržba uživatelem nesmí být prováděna dětmi bez dozoru.
- Spotřebič není určen k použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi nebo bez nedostatku zkušeností, aniž by byly pod dohledem nebo proškolení. Děti si nesmí se zařízením hrát.

- Pokud je výrobek předán jiné osobě za účelem soukromého použití nebo nepřímého použití, je třeba této osobě poskytnout také uživatelskou příručku, štítky k výrobku a další nezbytné dokumenty a díly.
- Instalaci a opravy musejí vždy provádět pracovníci autorizovaného servisu. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami, může dojít i k propadnutí záruky. Před instalací si pečlivě přečtete pokyny.
- Nepoužívejte výrobek, pokud je vadný nebo vykazuje viditelné škody.
- Po každém použití zkontrolujte, zda jsou všechna funkční tlačítka vypnutá.

Elektrická bezpečnost

- Dojde-li k selhání produktu, nesmí být používán až do okamžiku opravy zástupcem autorizovaného servisu. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!

- Produkt zapojte pouze do uzemněné zásuvky s daným napětím a ochranou uvedenou v "Technické údaje". Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost nenesе žádnou zodpovědnost za problémy vyplývající z neuzemnění produktu v souladu s místními směnicemi.
 - Produkt nikdy nemyjte nalitím vody na něj! Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
 - Zásuvky se nikdy nedotýkejte mokřými rukama! Zástrčku nikdy neodpojujte tahem za kabel, vždy za zástrčku.
 - Produkt musí být během instalace, údržby, čištění nebo oprav odpojen.
 - Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo riziku.
 - Spotřebič musí být nainstalován tak, aby byl ze sítě zcela odpojen. Oddělení musí být zajištěno buď zástrčkou nebo spínačem vestavěným do fixní elektrické instalace, v souladu se stavebními směnicemi.
 - Zadní povrch trouby se při používání zahřívá. Zkontrolujte, zda není elektrické napojení v kontaktu se zadní stěnou; jinak může dojít k poškození spojů.
 - Nezachycujte napájecí kabel mezi dvířky trouby a rám a nevedte jej po horkých plochách. Jinak může dojít k roztavení izolace kabelu a následkem zkratu dojde k požáru.
 - Všechny činnosti s elektrickým zařízením a systémy mohou provádět jen autorizované osoby.
 - V případě jakýchkoli poškození vypněte přístroj a odpojte jej od napájení. Za tímto účelem vypněte domovní pojistku.
 - Zkontrolujte, zda je hodnota pojistky kompatibilní s výrobkem.
- Bezpečnost produktu**
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a dostupné části se při používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků. Děti do 8 let

věku udržujte mimo dosah nebo pod stálým dohledem.

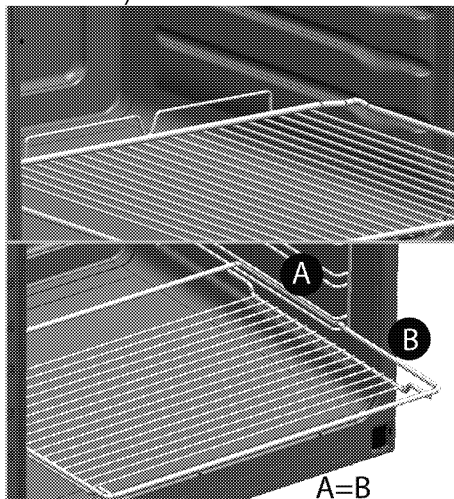
- Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud váš úsudek nebo koordinaci ovlivňuje použití alkoholu a/nebo léků.
- Dávejte pozor při používání alkoholu v pokrmech. Alkohol se při vysokých teplotách vypařuje a může způsobit požár, jelikož se vznítí, když se dostane do kontaktu s horkou plochou.
- Nestavte žádné hořlavé materiály vedle výrobku, jelikož jeho boky se při používání zahřejí.
- Během použití se spotřebič zahřeje. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků.
- Všechny větrací otvory musejí zůstat bez překážek.
- Neohřívejte uzavřený plechovky a sklenice v troubě. Tlak, který se nahromadí ve sklenici/plechovce, může vést k jejímu prasknutí.
- Neumísťujte pečicí plechy, nádoby či alobal přímo na dno trouby. Nahromaděné horko může poškodit dno trouby.
- Nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky nebo ostré

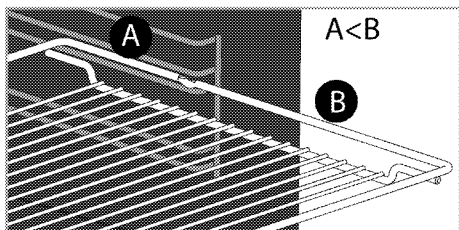
kovové stěrky na čištění skla dvířek trouby, protože mohou poškrábat povrch, což může vést k poničení skla.

- Na čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe, mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem.
- (Liší se podle modelu výrobku.)

Správné umístění drátěné police a plechu na drátěné přihrádce

Je nutné správně umístit polici a/nebo plech na přihrádku. Nasuňte polici nebo plech mezi 2 kolejnice a zajistěte, aby byla v rovnováze, než na ni umístíte pokrmy (viz následující obrázek).





- Nepoužívejte výrobek bez předních skleněných dveří nebo s prasklými dveřmi.
- Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.
- Pečící papír dejte do pekáče nebo do příslušenství trouby (plech, gril, atd.) společně s jídlem a potom vše zasuňte do předehřáté trouby. Odstraňte části pečícího papíru přechínající okraje pekáče nebo příslušenství, abyste předešli nebezpečí kontaktu s topnými tělesy v troubě. Pečící papír nikdy nepoužívejte při teplotě překračující uvedenou hodnotu na obalu pečícího papíru. Pečící papír nedávejte přímo na dno trouby.
- **VAROVÁNÍ:** Než začnete žárovku vyměňovat, ujistěte se, že napájecí kabel spotřebiče je odpojen nebo jistič je vypnut, abyste tak

předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.

- **(Pokud je váš produkt vybaven funkcí samočištění)** Než spustíte čisticí cyklus, sejměte nečistotu z vnějšího povrchu a vnitřku trouby vlhkým hadříkem. Z trouby vyjměte všechna příslušenství. Je-li váš výrobek vybaven příslušenstvím pro pyrolitické čištění (odolným vůči samočištění při vysokých teplotách), nemusíte toto příslušenství z trouby odstraňovat. viz *Obsah balení, strana 12.*
- **(Pokud je váš produkt vybaven funkcí samočištění)** Horké povrchy způsobují popáleniny! Nedotýkejte se zařízení během automatického čištění a udržujte děti mimo jeho dosah. Počkejte nejméně 30 minut před odstraněním zbytků.
- **(Pokud je váš produkt vybaven funkcí samočištění)** Během pyrolitického čištění se mohou povrchy zahřát více než při běžném použití. Udržujte děti mimo dosah.
- Použijte pouze teplotní sondu doporučenou pro tuto troubu.

- Spotřebič nesmí být instalován za ozdobnými dvířky, aby se zabránilo přehřátí.

Pokud jde o parní systém:

- Pokud otevřete dvířka spotřebiče, při vaření v páře může dojít k úniku páry. Hrozí nebezpečí popálení. Při otevírání dvířek buďte opatrní.
 - Do trouby nelijte vodu. Jinak může dojít k úniku horké páry.
 - Vlhkost zůstávající v troubě po vaření párou může vést ke vzniku koroze. Po vaření nechte vnitřek trouby uschnout. Mokrý potraviny neuchovávejte v troubě dlouho.
 - Pokud je v troubě voda, nic v ní nevařte. Vnitřní plochy trouby by se mohly poškodit.
 - Při vaření párou nepoužívejte kuchyňské pomůcky, které by mohly zrezivět.
 - Nepoužívejte destilovanou ani filtrovanou vodu. Používejte pouze balenou vodu. Do nádoby na vodu nepřidávejte roztoky, které jsou hořlavé, obsahují alkohol nebo pevné částice.
 - Nádržku na vodu nikdy nesušte v troubě.
 - Po každém vaření párou vypusťte z nádržky na vodu zbývající vodu a nádržku vyčistěte. Z hygienických důvodů není vhodné k dalšímu vaření opět použít vodu, která zbyla v nádržece na vodu.
 - Po použití musí být nádoba na vodu vysušena a uložena tímto způsobem.
 - Nádržku na vodu nikdy nemyjte v myčce nádobí. Otřete ji čistým a vlhkým hadříkem a následně ji osušte suchým hadříkem.
 - Pro odstraňování okují používejte odvápnovací tablety dodané výrobcem. (Můžete také používat komerčně prodávané tablety na odstranění vodního kamene, které jsou vhodné pro zařízení na vaření v páře, pokud je budete používat v souladu s pokyny).
- Pro bezpečný provoz:
- Ujistěte se, zda zástručka zapadla do zásuvky a nezpůsobí vznik jiskry.
 - Nepoužívejte poškozený nebo nalomený prodlužovací kabel ani jiný než originální kabel.

- Ujistěte se, zda je při zapojení není na zástrčce žádná vlhkost ani kapalina.

Určené použití

- Tento výrobek je určen pro domácí použití. Komerční použití není přípustné.
- **VAROVÁNÍ:** Toto zařízení je určeno jen pro vaření. Nesmí se používat na jiné účely, například k vytápění místností.
- Tento výrobek nepoužívejte k ohřívání talířů pod grilem, sušení ručníků a utěrek atd. na rukojeti a pro vytápění.
- Výrobce nezodpovídá za žádné škody způsobené nesprávným použitím nebo manipulací.
- Troubu lze použít k rozmrazení, pečení, rožnění a grilování pokrmů.

Bezpečnost dětí

- **VAROVÁNÍ:** Přístupné části se mohou během používání rozehrát. Malé děti udržujte mimo dosah.
- Obalové materiály jsou pro děti nebezpečné. Udržujte děti mimo dosah obalových materiálů. Všechny části obalu prosím likvidujte v souladu se standardy ochrany životního prostředí.

- Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti. Udržujte děti mimo dosah tohoto výrobku, pokud je v provozu, nedovolte jim hrát si s výrobkem.
- Nad spotřebič nestavte žádné předměty, na něž by děti mohly dosáhnout.
- Když jsou otevřená dvířka trouby, nekládejte na ně žádný těžký předmět a nedovolte dětem, aby na ně sedaly. Může se převrátit nebo by se poškodily závěsy dveří.

Likvidace starého výrobku

Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů:



Tento produkt splňuje směrnici EU WEEE (2012/19/EU). Tento výrobek nese symbol pro třídění, platný pro elektrický a elektronický odpad (WEEE). Tento produkt byl vyroben z vysoce kvalitních součástí a materiálů, které lze znovu použít a které jsou vhodné pro recyklaci. Produkt na konci životnosti nevyhazujte do běžného domácího odpadu. Odveďte ho do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Informace o těchto sběrných místech získáte na místních úřadech.

Dodržování směrnice RoHS:

Produkt, který jste zakoupili splňuje směrnici EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje žádné škodlivé ani

zakázané materiály, které jsou směrnici zakázané.

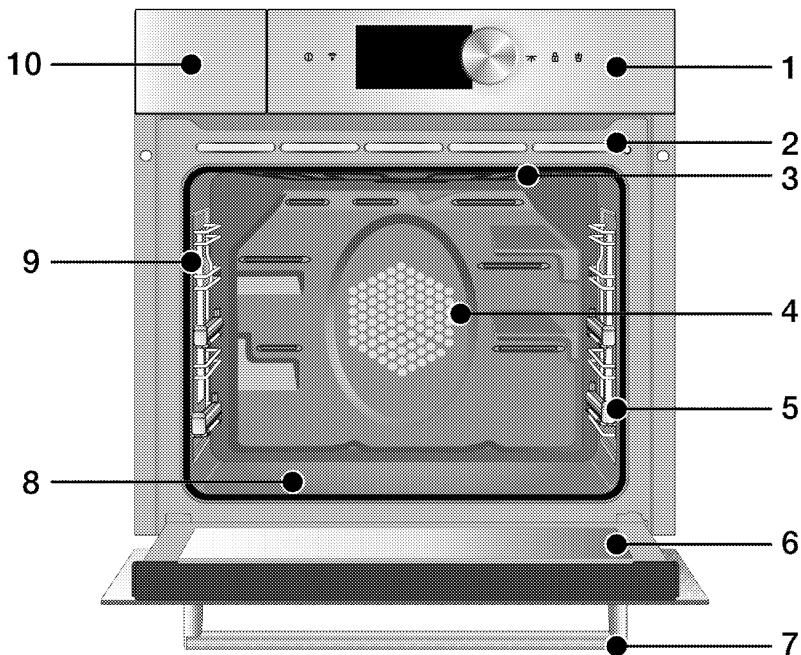
Likvidace obalových materiálů

- Obalové materiály jsou nebezpečné pro děti. Obalové materiály uschovejte na bezpečném místě mimo dosah dětí.

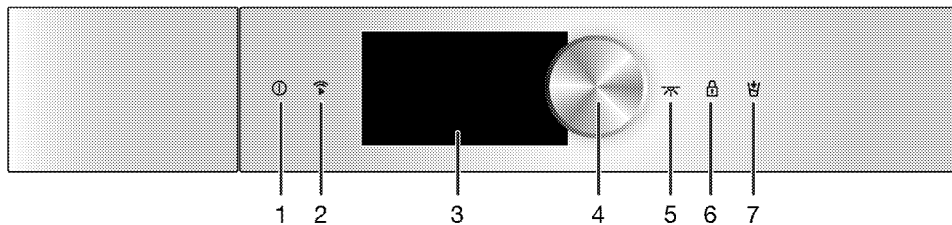
Obalové materiály výrobku jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů. Zlikvidujte je správně a třídte je v souladu s pokyny pro likvidaci recyklovaného odpadu. Nelikvidujte je s běžným domácím odpadem.

2 Obecné informace

Přehled



- | | |
|--|------------------------------------|
| 1 Ovládací panel | 6 Přední dveře |
| 2 Vestavěná vzduchová mřížka | 7 Madlo |
| 3 Horní topný prvek | 8 Dolní ohřev (dolní ocelový plát) |
| 4 Vyhřívání ventilátoru (za ocelovým plátem) | 9 Světlo |
| 5 Polohy polic | 10 Kryt nádrže na vodu |



- | | |
|----------------------------|--|
| 1 Tlačítko zapnout/vypnout | 5 Tlačítko světla |
| 2 Tlačítko zapnutí Wifi | 6 Tlačítko zamknutí tlačítek |
| 3 Dotyková obrazovka | 7 Tlačítko uvolnění krytu nádrže na vodu |
| 4 Ovládací knoflík trouby | |

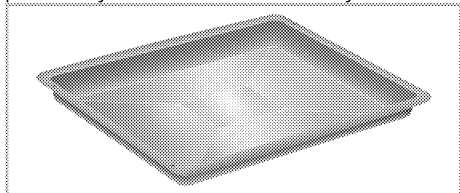
Obsah balení

- i** Dodávané příslušenství se může lišit podle modelu výrobku.
Všechna příslušenství popisovaná v návodu k použití nemusejí být součástí vašeho výrobku.

1. Návod k použití

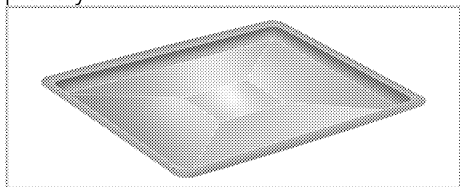
2. Standardní plech

Používá se na cukroviny, mražené potraviny a velké rožněné kusy.



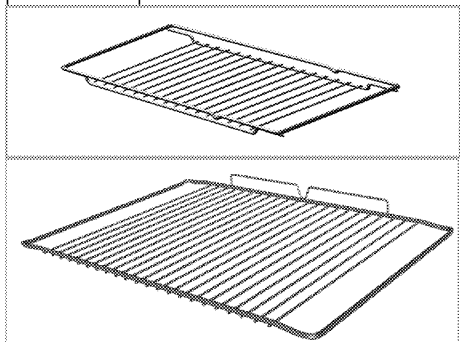
3. Plech na cukroví

Slouží na cukroviny, jako jsou koláče a piškoty.



4. Drátěná police

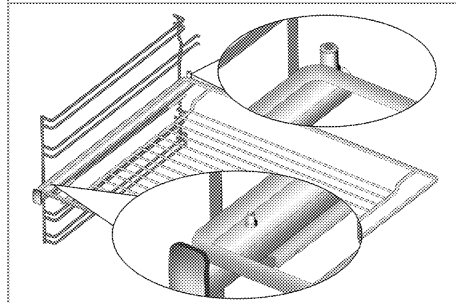
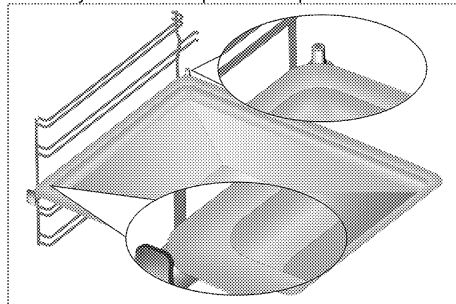
Slouží k rožnění a pokládání pečených, rožněných nebo v hrnci pečených pokrmů na požadované úrovni.



- ### 5. Správné umístění drátěné police a plechu na teleskopické přihrádky (Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

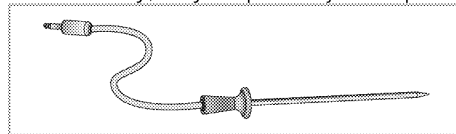
Teleskopické přihrádky umožňují snadno vkládat a vyjímat plechy a drátěnou polici.

Při používání plechu a drátěné police s teleskopickými přihrádkami, zkontrolujte, zda jsou kolíky v zadní části stojanů na teleskopické přihrádce u okrajů drátěné police a plechu.



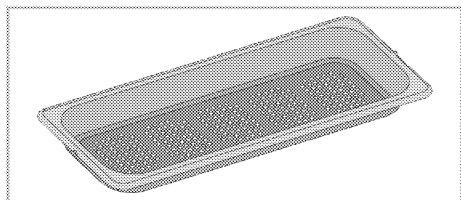
6. Sonda do masa

Používá se při přípravě masových pokrmů tak, že se tenkým dlouhým koncem zabodne do masa a opačný konec se připojí do otvoru na boční stěně kostry, aby se pokrm jemně pekl.



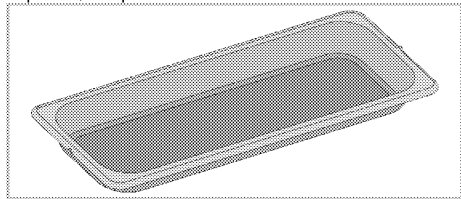
7. Perforovaný malý plech pro pečení v páře

Vhodný pro pečení v páře. Perforované plechy jsou vhodné k odvádění sražené vody nebo tekutiny, která vytéká z jídla.



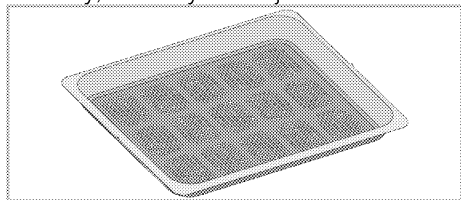
8. Neperforovaný malý plech pro pečení v páře

Používá se k vaření suchých potravin v páře, například luštěnin.



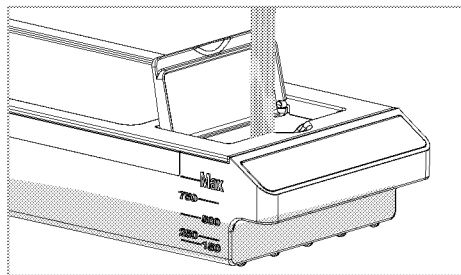
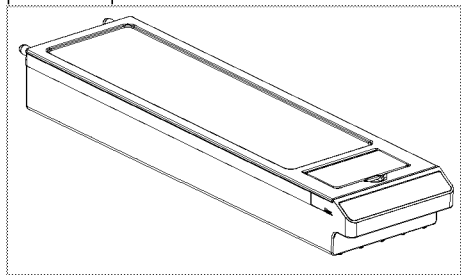
9. Perforovaný velký plech pro pečení v páře

Vhodný pro pečení v páře. Perforované plechy jsou vhodné k odvádění sražené vody nebo tekutiny, která vytéká z jídla.



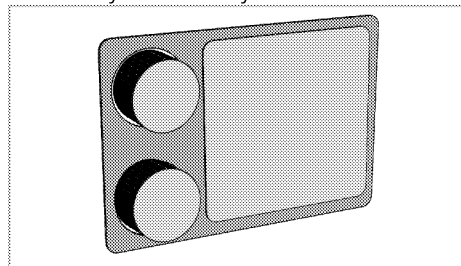
10. Nádržka na vodu

Voda v této nádržce se používá při pečení v páře.



11. Tableta pro odvápnění

Používá se při funkci odstraňování vodního kamene. S výrobkem jsou dodávány dvě tablety.





Zdraví škodlivé při požití.

Způsobuje podráždění pokožky.

Způsobuje vážné podráždění očí.

Může způsobit alergickou kožní reakci. Může způsobit podráždění dýchacích cest. Uchovávejte mimo dosah dětí.

Po manipulaci si důkladně umyjte ruce. - PŘI POŽITÍ: Kontaktujte

TOXIKOLOGICKÉ

STŘEDISKO/lékaře, pokud se necítíte dobře. PŘI ZASAŽENÍ

OČÍ: Řádně proplachujte vodou po dobu několika minut. Vyjmete kontaktní čočky, jsou-li nasazeny a pokud je lze snadno vyjmout.

Pokračujte v oplachování. Pokud podráždění očí přetrvává:

Vyhledejte lékařskou

pomoc/ošetření. Odstraňte

obsah/nádobu v souladu s

místními předpisy. Tablety

obsahují kyselinu maleinovou.

Skladujte pouze na suchém a

chladném místě. Zbytky můžete

umýt vodou.

Technické parametry

Napětí/frekvence	220-240 V ~ 50 Hz
Celková spotřeba energie	3.4 kW
Typ kabelu / průřez	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Vnější rozměry (výška/šířka/hloubka)	595 mm/594 mm/567 mm
Rozměry instalace (výška/šířka/hloubka)	**590 nebo 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Hlavní trouba	Parní trouba
Vnitřní světlo	15/25 W
Spotřeba energie grilu	2.2 kW

Základy: Informace na energetickém štítku elektrických trub jsou uvedeny v souladu s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Tyto hodnoty jsou zjišťovány za standardního zatížení s horním-dolním ohřevem nebo horkovzdušným provozu (pokud existuje).

Třída energetické účinnosti je stanovena v souladu s následujícími prioritami podle toho, zda na výrobku existují příslušné funkce nebo ne. 1-Vaření s eko-ventilátorem, 2- Turbo pomalé pečení, 3- Turbo pečení, 4- Horní/dolní ohřev s ventilátorem, 5- Horní a dolní ohřev.

** Viz . *Montáž, strana 16.*


i Technické parametry se mohou měnit bez předchozího upozornění za účelem zvyšování kvality výrobku.


i Obrázky v tomto návodu jsou schematické a nemusejí se shodovat s vaším výrobkem.


i Hodnoty na štítcích výrobku nebo v doprovodné dokumentaci jsou zjišťovány v laboratorních podmínkách podle příslušných norem. Podle provozních a okolních podmínek výrobku se tyto hodnoty mohou měnit.

3 Montáž

Výrobek musí nainstalovat kvalifikovaná osoba v souladu s platnými předpisy. Jinak není možné uznat záruku. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami, může dojít i k propadnutí záruky.

 Za přípravu místa a elektrické instalace výrobku odpovídá zákazník.

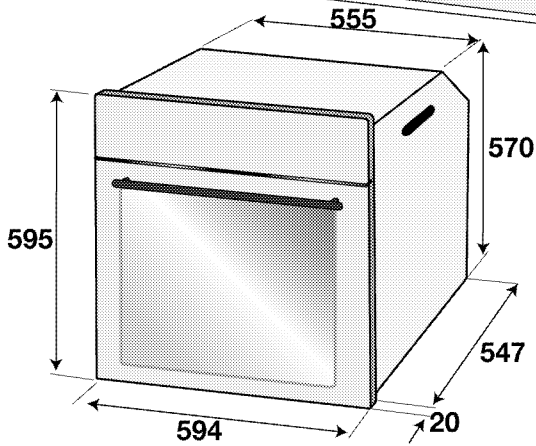
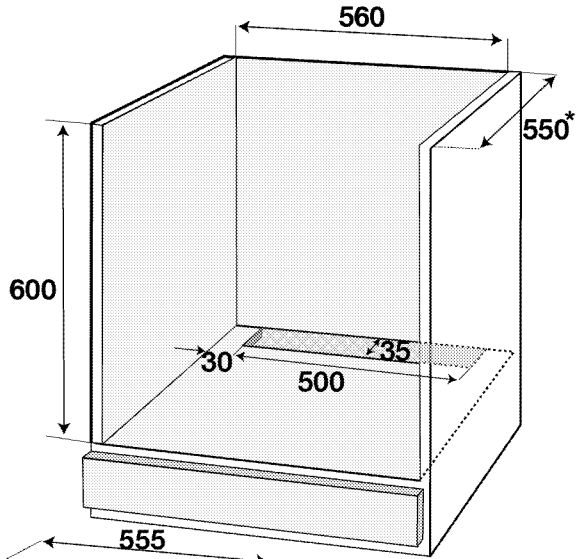
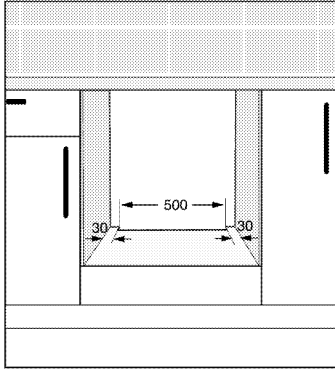
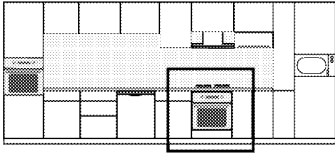
 Výrobek musí být instalován v souladu se všemi místními a/nebo elektrickými vyhláškami.

 Před instalací zkontrolujte případné vady na výrobku. Pokud nějaké objevíte, neinstalujte jej. Poškozené výrobky mohou ohrozit vaši bezpečnost.

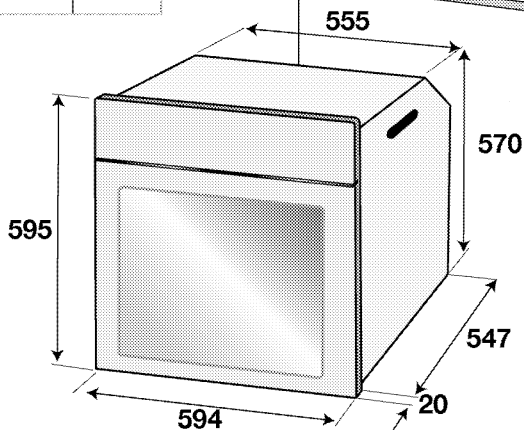
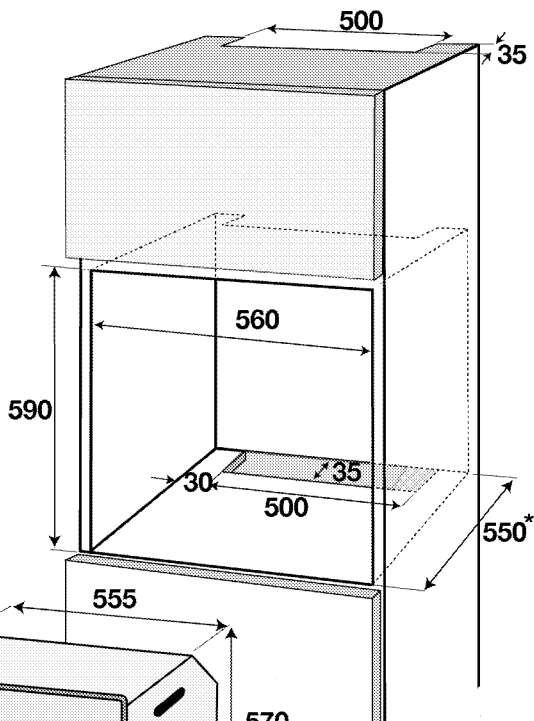
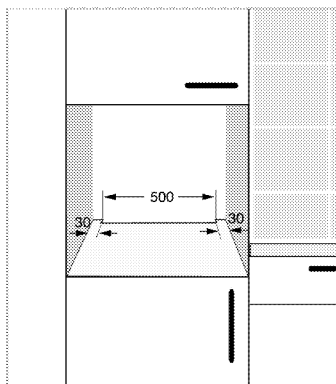
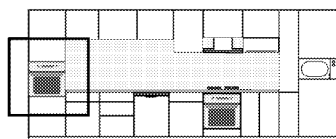
Před montáží

Spotřebič je určen pro instalaci do běžně dostupných kuchyňských skříní. Mezi přístrojem a kuchyňskými stěnami a nábytkem musí zůstat bezpečnostní vzdálenost. Viz obrázek (hodnoty v mm).

- Povrchy, syntetické lamináty a lepidla musejí být tepluvzdorné (100 °C minimum).
- Kuchyňské skříně musejí být nastaveny rovně.
- Pokud je pod troubou zásuvka, mezi troubou a zásuvkou musí být instalována police.
- Spotřebič přenášejte nejméně ve dvou.
- Chcete-li troubu přesunout, držte ji za manipulační sloty na obou stranách.
- Před instalací produktu vyjměte zevnitř veškeré materiály a dokumenty.
- Kuchyňský nábytek musí odpovídat rozměrům uvedeným na obrázku níže. Na zadní straně kuchyňského nábytku je nutno vyřezat otvor s rozměry uvedenými na obrázku níže, aby bylo zajištěno dostatečné větrání.
-  Neinstalujte přístroj vedle chladniček či mrazniček. Teplo vyzařované výrobkem zvýší spotřebu energie chladicích zařízení.
-  Nepoužívejte dvířka nebo madlo k přenášení či přesouvání výrobku.



* min.



* min.

Instalace a připojení

- Příklad lze instalovat a připojovat jen v souladu se zákonnými předpisy.

Elektrické zapojení

Připojte výrobek k uzemněné zásuvce/vedení chráněného miniaturním jističem vhodného výkonu, jak je uvedeno v tabulce „Technické specifikace“. Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte

výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost neodpovídá za škody vzniklé z důvodu používání výrobku bez správného uzemnění v souladu s místními předpisy.

! Výrobek smí připojit k napájení pouze autorizovaný a kvalifikovaný pracovník. Záruční lhůta výrobku začíná běžet až po řádné instalaci. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami.

! Napájecí kabel je nutno nepřiskřípnout, ohnout či zmáčknout, nesmí přijít do styku s horkými částmi zařízení. Poškozený napájecí kabel musí vyměnit kvalifikovaný elektrikář. Jinak je zde nebezpečí zásahu elektrickým proudem, zkratu nebo požáru!

- Zapojení musí splňovat národní předpisy.
- Údaje napájení musejí odpovídat údajům na typovém štítku přístroje. Otevřete přední dvířka a uvidíte typový štítek.
- Napájecí kabel vašeho výrobku musí odpovídat hodnotám v rabulce "Technické parametry".

! Než zahájíte jakoukoli činnost na elektrické instalaci, odpojte výrobek od napájení. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!

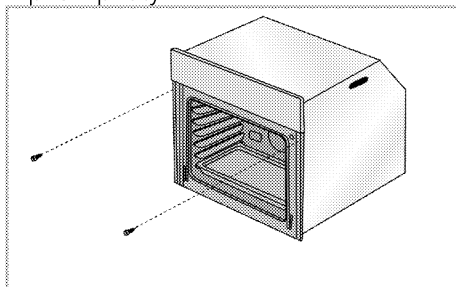
i Zástrčka napájecího kabelu musí být snadno dosažitelná i po instalaci (neved'te ji nad varnou deskou).

i Během zapájení je nutné použít národní/místní elektrické předpisy a musí se použít příslušná zásuvka/vedení a zástrčka pro troubu. V případě, že jsou limity výkonu produktu mimo provozní schopnost zástrčky a zásuvky/vedení, musí být výrobek připojen přes pevnou elektrickou instalaci přímo bez použití zástrčky a zásuvky/vedení.

Zapojte napájecí kabel do zásuvky.

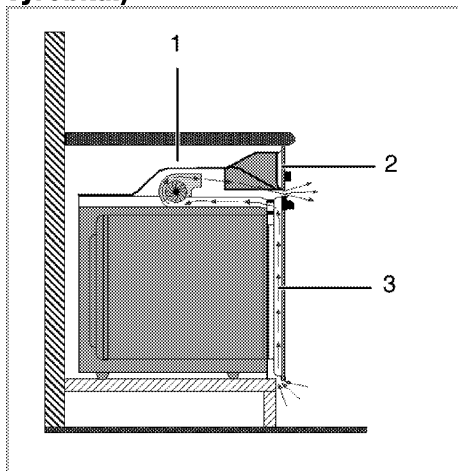
Instalace výrobku

1. Nasuňte troubu do skříně, vyrovnejte ji a zajistěte, přitom kontrolujte, zda napájecí kabel není poškozený a/nebo přiskřípnutý.



Troubu zajistěte 2 šrouby podle obrázku. Po instalaci zajistěte, aby všechny šrouby byly dostatečně utaženy a aby se trouba nehýbala. Pokud instalace nebyla provedena podle pokynů nebo šrouby nebyly dostatečně utaženy, za provozu se trouba může převrhnout.

Výrobky s chladicím ventilátorem (Nemusí být součástí vašeho výrobku.)



- 1 Chladicí ventilátor
- 2 Ovládací panel
- 3 Přední dveře

Vestavný ochlazovací ventilátor chladí vestavnou skříň i přední stranu zařízení.

- i** Chladicí ventilátor běží ještě 20-30 minut, i když je trouba vypnutá. Pokud jste pekli pomocí naprogramování časovače trouby, vypne se chladicí ventilátor na konci doby pečení zároveň se všemi funkcemi.

Poslední kontrola

1. Obsluha výrobku..
2. Zkontrolujte funkce.

Likvidace starého výrobku

- Ušchovejte si originální karton od výrobku a přepravujte výrobek v něm. Dodržujte pokyny na kartonu. Pokud nemáte originální karton, zabalte výrobek do bublin nebo silného kartonu a pevně oblepte páskou.
- Aby drátěná police a plech v troubě nepoškodily dvířka trouby, umístěte pásku kartonu na vnitřek dveří trouby v částech, které odpovídají poloze plechů. Přilepte dvířka trouby k bočním stěnám.
- Nepoužívejte dvířka nebo madlo ke zvedání či přesouvání výrobku.

i Nevkládejte žádné předměty na výrobek a posouvajte jej ve svislé poloze.

i Zkontrolujte vzhled výrobku, zda neobsahuje škody, k nimž mohlo dojít při přepravě.

4 Příprava

Tipy pro úsporu energie

Následující informace vám pomohou používat zařízení ekologicky a ušetřit energii:

- Používejte tmavé a smaltované nádoby, přenos tepla pak bude lepší.
- Když připravujete pokrmy, provádějte předehřívání, pokud je doporučuje návod k použití nebo recept.
- Během pečení neotevírejte často dvířka trouby.
- Zkuste péct více než jeden pokrm v troubě současně, jakmile je to možné. Můžete vařit tak, že na drátěnou polici umístíte dvě nádoby.
- Pečte více než jeden pokrm za druhým. Trouba již bude horká.
- energii ušetříte, pokud troubu vypnete pár minut před koncem doby pečení. Neotevírejte dvířka trouby.
- Zmražené potraviny před vařením rozmrazte.

Úvodní použití

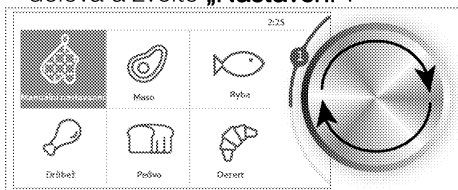
Nastavení času

Před prvním použitím trouby se doporučuje nastavit datum, čas a jazyk. Tato nastavení můžete provést podle příslušných pokynů. Další nastavení naleznete v části „Nabídka nastavení“.

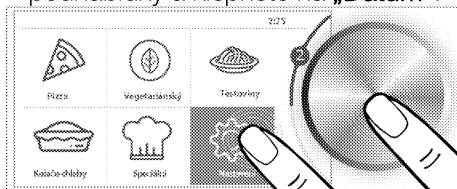
Nastavte datum

Změnit datum:

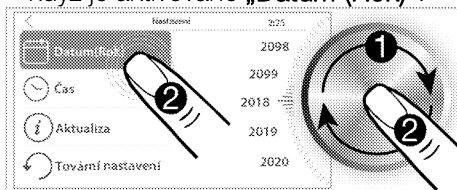
1. Pokud troubu zapnete poprvé, objeví se na displeji nejdříve animace a pak hlavní nabídka.
2. Otočte ovládací knoflík doprava / doleva a zvolte „Nastavení“.



3. Na obrazovce klepněte na „Nastavení“ nebo stiskněte jednu ovládací knoflík trouby a otevřete podnabídku nastavení. Procházejte podnabídky a klepněte na „Datum“.



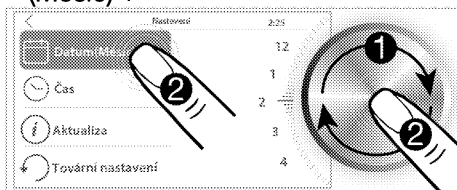
4. Otočením ovládacího knoflíku trouby doprava / doleva nastavte aktuální rok, když je aktivováno „Datum (Rok)“.



5. Na obrazovce klepněte na „Datum (Rok)“ nebo jednou stiskněte ovládací knoflík trouby.

» Na obrazovce se aktivuje pole „Datum (Měsíc)“.

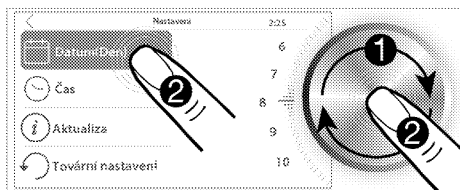
6. Otočením ovládacího knoflíku trouby doprava / doleva nastavte aktuální měsíc, když je aktivováno „Datum (Měsíc)“.



7. Na obrazovce klepněte na „Datum (Měsíc)“ nebo jednou stiskněte ovládací knoflík trouby.

» Na obrazovce se aktivuje pole „Datum (Den)“.

8. Otočením ovládacího knoflíku trouby doprava / doleva nastavte aktuální den, když je aktivováno „Datum (Den)“.

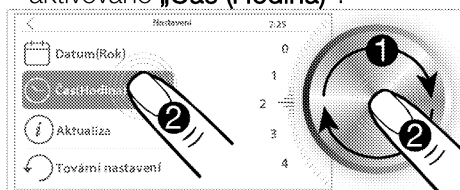


» Pokud nastavujete pouze datum, klepnutím na "<" se vrátíte do horní nabídky. Vaše nastavení bude potvrzeno. Pokud budete nastavovat čas, klepněte na „**Čas (Hodina)**“ nebo jednou stiskněte ovládací knoflík trouby. Na obrazovce bude aktivováno pole „**Čas (Hodina)**“ a nastavení data bude potvrzeno.

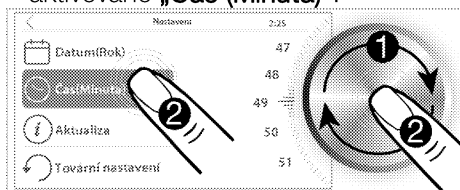
Nastavení času

Po nastavení data:

1. Klepněte na „**Čas (Hodina)**“.
2. Otočením ovládacího knoflíku trouby doprava / doleva nastavte požadovanou hodinu, když je aktivováno „**Čas (Hodina)**“.



3. Na obrazovce klepněte na „**Čas (Hodina)**“ nebo jednou stiskněte ovládací knoflík trouby.
- » Bude aktivováno pole „**Čas (Minuta)**“.
4. Otočením ovládacího knoflíku trouby doprava / doleva nastavte požadovanou minutu, když je aktivováno „**Čas (Minuta)**“.

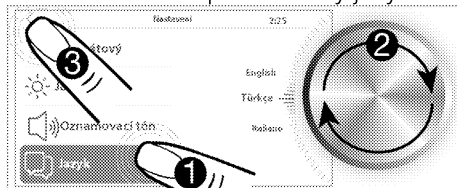


» Pokud nastavujete pouze čas, klepnutím na "<" se vrátíte do horní nabídky. Vaše nastavení bude potvrzeno.

a bude aktivována další podnabídka. Pokud budete pokračovat v dalším nastavení, klepněte na obrazovce na příslušné nastavení.

Nastavení jazyka

1. Přejděte do nabídky nastavení a zvolte „**Jazyk**“.
2. Otočte ovládací knoflík doprava / doleva a zvolte požadovaný jazyk.



3. Nastavení potvrďte klepnutím na tlačítko "<".
- » Změna jazyka bude vyžadovat restartování systému. Pro tento účel se na obrazovce objeví varovné hlášení s žádostí o restart systému.
4. Potvrďte restartování.
- » Změna jazyka bude potvrzena a systém bude restartován.




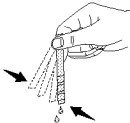
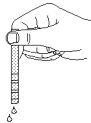






První čištění produktu

i Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů. Nepoužívejte agresivní saponáty, čisticí prášek/mléko ani ostré předměty při čištění.



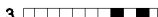



1. Sejměte všechny obaly.
2. Setřete povrch výrobku vlhkým hadříkem nebo houbičkou a osušte hadříkem.

Nastavení úrovně tvrdosti vody

Při prvním použití trouby musíte nastavit úroveň tvrdosti vody. Rozsah úrovní tvrdosti vody, který se má použít, je uveden v tabulce níže. Je to nutné pro včasné odstranění vodního kamene z parního generátoru. Proces přípravy testovacího pásku je popsán níže.

A	B	C	D	E	F
					<p>1  Žádný vodní kámen</p> <p>2  Velmi málo vodního kamene</p> <p>3  Málo vodního kamene</p> <p>4  Vodní kámen</p> <p>5  Příliš mnoho vodního kamene</p> <p>6  Nadměrné množství vodního kamene</p>
Vybalte testovací proužek.	Nechteje odtékat vodu po dobu 1 minuty.	Pásek namočte do vody na 1 minutu.	Vyjměte jej a oťepete.	Počkejte 1 minutu.	Upravte úroveň tvrdosti vody na svém přístroji podle výsledků z testovacího pásku.

Tabulka nastavení tvrdosti vody

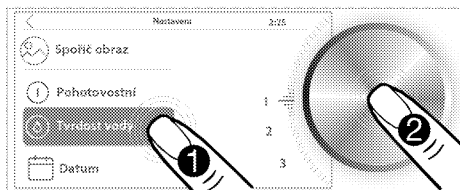
Úroveň tvrdosti	Britská úroveň tvrdosti vody °dE	Německá úroveň tvrdosti vody °dH	Francouzská úroveň tvrdosti vody °dF	Úroveň tvrdosti	Úroveň tvrdosti vody, která se nastaví na troubě
1 	0–5	0–4	0–8	Měkká voda	1
2 	6–9	5–7	9–13	Částečně měkká voda	
3 	10–15	8–12	14–22	Částečně středně tvrdá voda	2
4 	16–19	13–15	23–27	Středně tvrdá voda	
5 	20–24	16–19	28–34	Částečně tvrdá voda	3
6 	25–62	20–50	35–90	Tvrdá voda	

- Nenechávejte testovací proužek pod tekoucí vodou, měření provádějte ve sklenici.
- Pokud budete čekat déle než 1 minutu, výsledky nebudou správné.
- Pokud je výsledkem tvrdá voda, můžete také používat balenou vodu. Pokud chcete, můžete opakovat měření i u balené vody.
- Podle změny barvy na testovacím proužku vyberte z tabulky vhodnou hodnotu a zadejte tuto hodnotu na příslušném displeji nabídky.
- Po měření testovací pásek nenechávejte v dosahu dětí a vyhodte jej. Vodu ze sklenice po měření vylijte.

Nastavení úrovně tvrdosti vody

Poté co jste určili úroveň tvrdosti vody přejděte do nabídky nastavení:

1. Na obrazovce klepněte na „Tvrdost vody“.



2. Otočením ovládacího knoflíku trouby doprava / doleva nastavte požadovanou úroveň tvrdosti vody, když je aktivována funkce „**Tvrdost vody**“.

» Pokud nastavujete pouze tvrdost vody, klepnutím na "<" se vrátíte do horní nabídky. Vaše nastavení bude potvrzeno a bude aktivována další podnabídka. Pokud budete pokračovat v dalším nastavení, klepněte na obrazovce na příslušné nastavení.

Výchozí ohřev

Zahřívejte výrobek cca 30 minut, pak je vypněte. Tím dojde k odpálení a odstranění zbytků nebo vrstev z výroby.



Horké povrchy způsobují popáleniny!

Výrobek může být během používání horký. Nikdy se nedotýkejte horkých hořáků, vnitřních částí trouby, topných prvků atd. Udržujte děti mimo dosah.

Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.

Elektrická trouba

1. Vyjměte všechny pečící plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte statickou pozici.
4. Zvolte nejvyšší výkon grilu; viz .
5. Zapněte troubu asi na 30 minut.
6. Vypněte troubu; viz

Trouba s grilem

1. Vyjměte všechny pečící plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte nejvyšší výkon grilu; viz .
4. Zapněte troubu asi na 15 minut.
5. Vypínání grilu; viz



Při prvním použití se může na pár hodin uvolňovat kouř a zápach.

To je normální. Zkontrolujte, zda je místnost řádně odvětrána, abyste odstranili kouř i zápach. Vyhněte se přímému vdechování kouře a zápalu.

5 Obsluha trouby

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování



Horké povrchy způsobují popáleniny!

Výrobek může být během používání horký. Nikdy se nedotýkejte horkých hořáků, vnitřních částí trouby, topných prvků atd. Udržujte děti mimo dosah.

Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.



Dávejte pozor při otevírání dvířek trouby, může unikat pára.

Únik páry vám může opařit ruce, obličej a/nebo oči.

Tipy pro pečení

- Použijte nepřilnavé kovové plechy nebo hliníkové nádoby nebo tepluvzdorné silikonové formy. Nádoby musí být také odolné vůči extrémní páře.
- Co nejlépe využijte místo na polici.
- Pečící formu vkládejte doprostřed přihrádky.
- Zvolte správnou pozici přihrádky, než troubu nebo gril zapnete. Neměňte pozici přihrádky, když je trouba horká.
- Udržujte dvířka trouby zavřená.

Tipy na rožnění

- Pokud na celé kuře, krocana a velké kusy masa nanesete např. citronovou šťávu a černý pepř před pečením, zvýšíte účinnost pečení.
- Rožnění masa s kostí trvá asi o 15 až 30 minut déle než masa stejné velikosti bez kostí.
- Každý centimetr tloušťky masa vyžaduje asi 4 až 5 minut pečení.

- Maso nechte v troubě ještě cca 10 minut po době pečení. Štávy se pak lépe rozmístí po celém kusu masa a nevytékají při nařiznutí.
- Ryby kladte na střední nebo dolní přihrádku do žáruvzdorného plechu.

Tipy na grilování

Když grilujete maso, ryby a drůbež, rychle zhnědnou, mají pěknou kůrku a nevysušují se. Ploché kusy, rožněné maso a klobásy jsou pro grilování zvláště vhodné, což platí i pro zeleninu s vysokým obsahem vody, jako jsou rajčata a cibule.

- Pokrmy ke grilování rozmístěte na drátěné mřížce nebo do plechu s drátěnou mřížkou tak, aby pokrytá plocha nepřekračovala rozměry ohřevu.
- Posuňte drátěnou polici nebo plech s grilem na požadovanou úroveň v troubě. Pokud grilujete na drátěné polici, posuňte na dolní přihrádku pečící plech pro zachytávání mastnoty. Pečící plech musí být takové velikosti, aby zakryl celou grilovací plochu. Takový plech nemusí být součástí produktu. Do pečícího plechu nalijte trochu vody pro snadnější čištění.



Potraviny, které nejsou vhodné ke grilování, představují nebezpečí požáru. Používejte na grilování jen ty potraviny, které jsou vhodné pro intenzivní žár grilu. Neumisťujte potraviny příliš daleko dozadu grilu. Je to nejteplejší část a mastné potraviny se mohou vznítit.

Tipy k sondě do masa

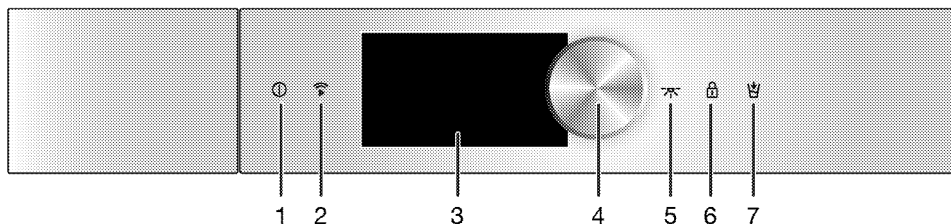
- Při pečení sondu do masa zabodněte do nejsilnější části masa. Zajistěte, aby

se sonda nedotýkala nádoby pokrmu, kosti nebo tučné tkáně.

- Při pečení celého kuřete zabodněte sondu do masa mezi břicho a stehno do dutiny v prsou.
- Při pečení kousků masa vyberte kusy podobné velikosti. Zabodněte sondu do masa do nejsilnějšího kusu.

- Pokud máte pocit, že maso není na konci pečení správně upečené, opakujte pečicí cyklus a zabodněte sondu do masa do jiného místa.

Popis a použití ovládacího panelu



- 1 Tlačítko zapnout/vypnout
- 2 Tlačítko zapnutí Wifi
- 3 Dotyková obrazovka
- 4 Ovládací knoflík trouby
- 5 Tlačítko světla
- 6 Tlačítko zamknutí tlačítek
- 7 Tlačítko uvolnění krytu nádrže na vodu

2. Stiskem tlačítka "Ⓢ" po dobu 3 sekund troubu vypnete.

Aktivace funkce dálkového ovládní trouby

1. Stiskněte tlačítko "📶" na ovládacím panelu asi na 3 sekundy. Připojení dálkového ovládní bude aktivováno.
2. Stiskněte tlačítko "📶" na ovládacím panelu asi na 3 sekundy. Připojení dálkového ovládní bude deaktivováno.

i Symboly obrazovky jsou v uživatelské příručce zobrazeny pro snadnější obsluhu výrobku. Tyto symboly nemusí přesně odpovídat vašemu výrobku. Nejde o chybu. Upozornění na obrazovce ovládacího panelu vás vším provedou. Troubu můžete ovládat podle pokynů na obrazovce.

Zapnutí a vypnutí trouby

1. Když je trouba zapojena a v pohotovostním režimu, dotkněte se tlačítka "Ⓢ" po dobu 3 sekund.
» Na obrazovce trouby se zobrazí animace, po které se přepne na domovskou obrazovku.

Zapnutí a vypnutí světla v troubě

1. Stiskněte tlačítko "💡" na ovládacím panelu asi na 3 sekundy. Světlo v troubě se rozsvítí.
2. Stiskněte tlačítko "💡" na ovládacím panelu asi na 3 sekundy. Světlo v troubě zhasne.

i Pokud začnete péct, když není tlačítko světla aktivováno, tlačítko světla se aktivuje automaticky a světlo v troubě bude nepřetržitě svítit. Opětovným stisknutím tlačítka "💡" světlo během pečení vypnete.

Aktivace zámku tlačítek

Aktivací funkce zámku můžete zabránit zásahu do ovládací jednotky trouby.

Stisknutím tlačítka "⏏" na ovládacím panelu po dobu asi 3 sekund aktivujete zámek. Tlačítko "⏏" na ovládacím panelu zůstane rozsvícené, když je zámek kláves aktivován.

- i** Když je zámek kláves aktivován, funguje pouze tlačítko VYP/ZAP. Troubu můžete vypnout, i když je zámek kláves aktivní.

Deaktivace zámku

1. Stiskněte tlačítko "⏏" na ovládacím panelu asi na 3 sekundy pro deaktivaci zámku.

» Zamknutí tlačítek se deaktivuje.

Parní asistence

Některé funkce pečení vaší trouby zahrnují parní asistenci. Na obrazovce se objeví pole nastavení „Pára“ pro funkce, které zahrnují parní asistenci.

Každá funkce je vybavena třemi různými úrovněmi páry: nízká, střední a vysoká.

Tyto funkce v pravidelných intervalech vypouštějí na připravované jídlo páru.

K přípravě moučníků, buchet a podobných pokrmů doporučujeme používat nízkou úroveň páry.

K přípravě pečiva, jako je chleba, se doporučuje používat střední úroveň páry. Pára zajistí, že povrch moučnicku či pečiva bude světlejší, kůrka křupavější a velikost větší.

Vysoká úroveň páry se doporučuje pro maso (velké kusy masa, celé kuře atd.). Díky páře dochází během vaření k menší ztrátě vlhkosti a maso tak zůstane šťavnaté a chutné.

Použití nádržky na vodu

1. Stiskněte tlačítko "☼" na ovládacím panelu asi na 3 sekundy. Kryt nádržky na vodu otevřete posunutím do strany a nádržku bude možné vyjmout.
2. Vyjměte nádržku na vodu, vypusťte z ní zbývající vodu, pokud v ní nějaká

je, a naplňte ji čistou vodou až po značku „max.“.

- i** Zdravotní riziko! Do parního systému používejte pouze pitnou vodu.
- i** Nepoužívejte destilovanou ani filtrovanou vodu. Používejte pouze balenou vodu. Do nádoby na vodu nepřidávejte roztoky, které jsou hořlavé, obsahují alkohol nebo pevné částice.
- i** Díky víčku na nádržce ji můžete naplnit bez vyjmutí.

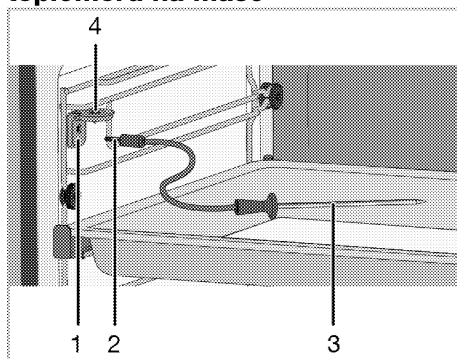
3. Víčko nádržky zavřete stisknutím tlačítka "☼".

- i** Než spustíte pečení v páře nebo pečení s podporou páry, ujistěte se, že je kryt zásuvky teploměru na maso uzavřený.

4. Z hygienických důvodů na konci cyklu pečení vypusťte z nádržky zbývající vodu.

- i** Voda ze systému vytváření páry v troubě přiteče do nádržky na vodu přibližně za 15 minut po skončení pečení. Z hygienických důvodů nahromaděnou vodu z nádržky vypusťte.

Popis a obecné informace o teploměru na maso



1 Zásuvka teploměru na maso

- 2 Konektor pro připojení teploměru na maso
- 3 Hrot teploměru na maso
- 4 Kryt zásuvky teploměru na maso

i Když vaříte s teploměrem na maso nelze v troubě použít rošty nad zásuvkou teploměru.

! Nebezpečí popálení!
Pro zapojení teploměru na maso do zásuvky a zapíchnutí teploměru do masa vždy používejte rukavice odolné vůči teplu, pokud je trouba horká. V opačném případě si můžete popálit ruce.

- Teploměr na maso po každém použití otřete vlhkým hadrem a osušte suchým hadrem.

i Pokud nezapomenete hrot teploměru do masa, snímač rozezná teplotu v troubě a pečení ukončí, jakmile dosáhne nastavené teploty. Nicméně pokud je teploměr vystaven teplotě nad 250 °C, jeho snímač bude poškozen.

i Pokud jste nastavil/a časovač trouby na určitou dobu pečení před použitím teploměru na maso, bude toto nastavení času po připojení teploměru automaticky zrušeno.

Úroveň vaření	Základní teplota masa (°C)
Středně propečené	71 – 76
Dobře propečené	77 – 81
Velmi dobře propečené	≥82

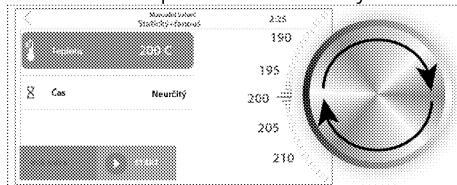
- i** * Z důvodu bezpečnosti potravin se doporučuje, aby vnitřek (nejchladnější část) červeného masa dosáhl minimálně 63 °C.
* Z důvodu bezpečnosti potravin se doporučuje, aby vnitřek (nejchladnější část) drůbežího masa dosáhl minimálně 74 °C.

Použití teploměru na maso bez přehřívání

1. Zvolte funkci pečení, kterou chcete použít pro pečení s teploměrem z nabídky pečení. Zkontrolujte, zda se spolu s vybranou funkcí objeví symbol teploměru na maso.

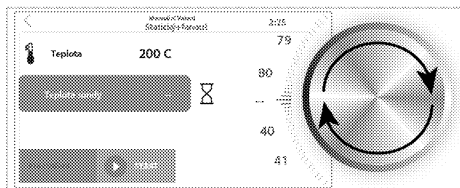
i Teploměr lze použít pro funkce, které zahrnují symbol teploměru na maso. Nelze péct s teploměrem na maso, pokud se symbol teploměru nezobrazí na obrazovce zvolené funkce.

2. Nastavte teplotu uvnitř trouby.

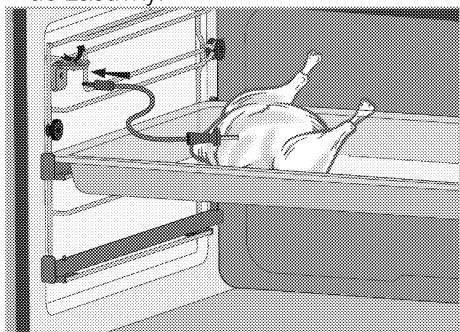


3. Otočením ovládacího knoflíku trouby doleva / doprava nastavte požadovanou teplotu teploměru na maso poté, co se dotknete symbolu teploměru na maso na obrazovce.

Úroveň vaření	Základní teplota masa (°C)
Velmi nepropečené	55 – 59
Nepropečené	60 – 62
Málo propečené	63 – 70



4. Před vložením plechu do trouby zapíchněte teploměr do maso a poté vložte plech do trouby.
5. Zvedněte kryt zásuvky pro teploměr na maso a zástrčku teploměru zapojte do zásuvky.



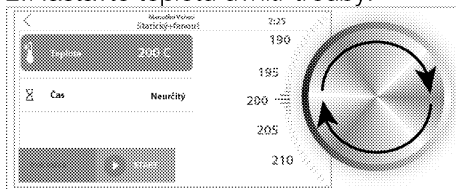
6. Začněte péct stisknutím tlačítka „START“ na obrazovce. Objeví se obrazovka předehřívání. Otočte ovládací knoflík trouby do polohy „PŘESKOČIT“ a jednou jej stiskněte, aby se předehřívání přeskočilo.
7. Na obrazovce se zobrazí varování, které vás vyzve k vložení plechu. Otevřete a zavřete dvířka trouby. Spustí se pečení.
 - » Vaše trouba automaticky zjistí, že je vložen teploměr na maso a na obrazovce se zobrazí teplota teploměru a teplota uvnitř trouby. Snímač teploměru na maso automaticky rozpozná, že vnitřní teplota masa dosáhla nastavené hodnoty, a pečení ukončí. Pokud je teploměr odpojen před dokončením pečení, objeví se na obrazovce varovná zpráva.

Použití teploměru na maso s předehříváním

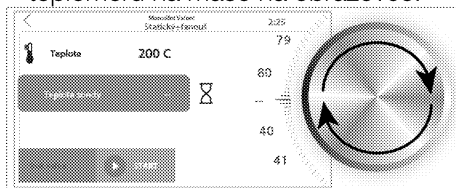
1. Zvolte funkci pečení, kterou chcete použít pro pečení s teploměrem, z nabídky pečení. Zkontrolujte, zda se spolu s vybranou funkcí objeví symbol teploměru na maso.

i Teploměr lze použít pro funkce, které zahrnují symbol teploměru na maso. Nelze péct s teploměrem na maso, pokud se symbol teploměru nezobrazí na obrazovce zvolené funkce.

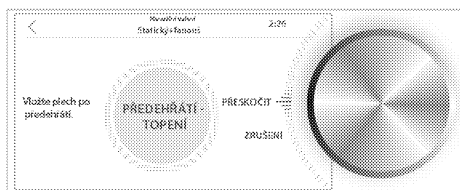
2. Nastavte teplotu uvnitř trouby.



3. Otočením ovládacího knoflíku trouby doleva / doprava nastavte požadovanou teplotu teploměru na maso poté, co se dotknete symbolu teploměru na maso na obrazovce.



4. Zvedněte kryt zásuvky pro teploměr na maso a zástrčku teploměru zapojte do zásuvky. Hrot snímače ponechte v troubě.
5. Začněte péct stisknutím tlačítka „START“ na obrazovce. Objeví se obrazovka předehřívání. Počkejte, až se dokončí předehřev určený pro potraviny, které budete péct.



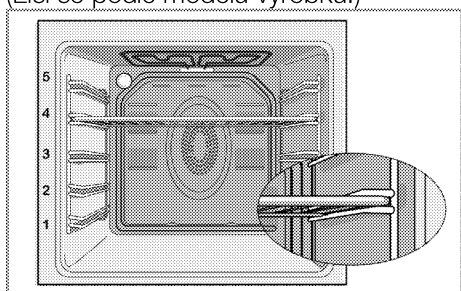
6. Po dokončení předehřívání vložte plech na příslušný rošt. Pomocí kuchyňské chňapky zapíchněte hrot teploměru do masa. Měli byste používat kuchyňskou chňapku, protože teploměr na maso bude po předehřátí trouby horký.

» Vaše trouba automaticky zjistí, že je vložen teploměr na maso a na obrazovce se zobrazí teplota teploměru a teplota uvnitř trouby. Snímač teploměru na maso automaticky rozpozná, že vnitřní teplota masa dosáhla nastavené hodnoty, a pečení ukončí. Pokud je teploměr odpojen před dokončením pečení, objeví se na obrazovce varovná zpráva.

Umístění drátěné mřížky do roštů

Je nezbytné umístit drátěnou mřížku správně do roštů. Drátěnou mřížku je nutné zasunout mezi drátěné rošty podle obrázku.

Drátěná mřížka se nesmí opírat o zadní stěnu trouby. Mřížku posuňte do přední části police a vyrovnejte pomocí dvířek, abyste dosáhli ideálního výkonu grilu. (Liší se podle modelu výrobku.)



Funkce nabídky pečení

Pořadí funkcí pečení uvedené zde se může lišit od vybavy vašeho přístroje. Názvy funkcí pečení a doporučené polohy přihrádky můžete vidět na časovém displeji trouby.

Plná pára



Pečení probíhá za pomoci páry. Pomocí páry je vhodné připravovat potraviny jako zelenina, červené maso, ryby a drůbež. Jelikož pára pokryje povrch potravin, při pečení se zachovávají veškeré důležité živiny.

Statický



Potraviny se zahřívají současně shora i zdola. Vhodné např. pro koláče, sušenky či koláčky a pokrmy v zapékacích miskách. Používejte vždy jeden plech.

Statický + ventilátor



Horký vzduch ohřívající horními a dolními topnými tělesy se rychle a rovnoměrně rozvádí po celé troubě pomocí ventilátoru. Používejte vždy jeden plech.

Ohřev s ventilátorem



Horký vzduch zahříváný prvkem s ventilátorem se rovnoměrně rozvádí po celé troubě velmi rychle pomocí ventilátoru. Je vhodné pro použití více plechů k pečení pokrmů na různých úrovních roštu.

i Když otevřete dvířka trouby, motor ventilátoru se vypne, aby z trouby neunikal teplý vzduch.

Multi (3D)



Horní ohřev, dolní ohřev a ohřev s ventilátorem jsou zapnuty. Pokrm je rovnoměrně a rychle upečen ze všech stran. Používejte vždy jeden plech.

Pizza



Dolní ohřev a ohřev s ventilátorem (v zadní stěně) jsou zapnuty. Vhodné pro pečení pizzy. Díky vysokoteplotní funkci se zahřívá až na 310 stupňů Celsia a zajišťuje rychlé pečení pizzy.

Gril + ventilátor



Horký vzduch zahříváný velkým grilem se rovnoměrně rozvádí v troubě velmi rychle pomocí ventilátoru. Hodí se na grilování velkého množství potravin.

Gril



Je zapnutý velký gril ve stropu trouby. Hodí se na grilování velkého množství potravin.

Dolní gril



Je zapnutý malý gril ve stropu trouby. Hodí se na grilování menšího množství potravin.

Úsporný ohřev s ventilátorem



Chcete-li šetřit energií, místo vaření pomocí ohřevu s ventilátorem můžete při teplotách 160 – 220 °C použít tuto funkci. Čas pečení se však mírně zvýší. Časy pečení související s touto funkcí jsou uvedeny v tabulce „Úsporný ohřev s ventilátorem“.

Dolní ohřev



Pracuje jen spodní ohřev. Je vhodný pro pizzu a pokrmy, které vyžadují zhnědnutí zespoda.

Pečení při nízké teplotě



Potraviny se zahřívají současně z horní i dolní části. Tato funkce je vhodná pro pozvolné pečení předem opečených / osmažených kousků masa (telecího, jehněčího, drůbeže atd.) v otevřené nádobě při nízké teplotě. Je tak zajištěno, že bude maso šťavnaté a měkké uvnitř. Používejte prosím hygienicky vhodné druhy masa. Na varné desce, grilu atd. maso předem opečte / osmažte ze všech stran na rozpálené pánvi. Péct předem opečené / osmažené maso pomocí funkce „Vaření při nízké teplotě“ můžete po dlouhou dobu. Používejte vždy jen jeden plech.

Udržování teploty



Slouží k dlouhodobému udržování pokrmu při teplotě pro podávání.







Rozmrazení



Trouba se nezahřívá. Funguje pouze ventilátor (v zadní stěně). Zmražené potraviny se rozmrazuje pomalu při pokojové teplotě, upečené potraviny se ochladí. Čas potřebný na rozmrazení celého kusu masa je delší než v případě potravin se zrní.

Tabulka funkcí vaření

Tabulka funkcí uvádí funkce, které lze používat v troubě, a jejich příslušné maximální a minimální teploty. Po zvolení funkce se zobrazí doporučená teplota.

-  Funkce se liší podle modelu výrobku.
-  Maximální nastavitelná doba pečení je z bezpečnostních důvodů omezena na 6 hodin.
-  Program se zruší v případě výpadku energie. Troubu pak musíte znovu naprogramovat.
-  Aktuální čas nelze nastavit, zatímco trouba pracuje v libovolné funkci nebo pokud na troubě provedete poloautomatické nebo plně automatické nastavení programu.
-  I když je trouba vypnuta, světlo v troubě se rozsvítí, jakmile otevřete dvířka trouby.
-  Při teplotách od 280°C a výše, pracuje trouba maximálně 2 hodiny.

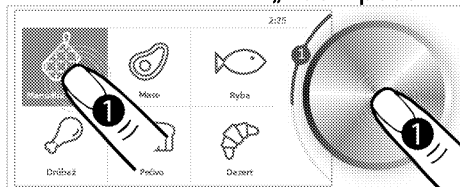
Funkce*	Rozsah teplot (°C)
Plná pára	40-100
Statický	40-310
Statický + ventilátor	40-280
Ohřev s ventilátorem	40-280
Multi (3D)	40-280
Pizza	50-310
Gril + ventilátor	40-280
Gril	40-280
Dolní gril	40-280
Úsporný ohřev s ventilátorem	160-220
Dolní ohřev	40-220
Pečení při nízké teplotě	50-150
Udržování teploty	40-100
Rozmrazení	-

* Funkce se liší podle modelu výrobku.

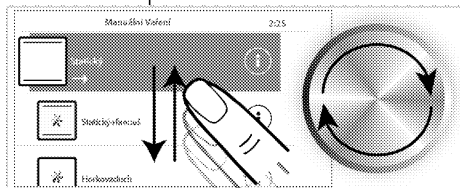
Nabídka ručního pečení

Používání funkcí trouby k pečení

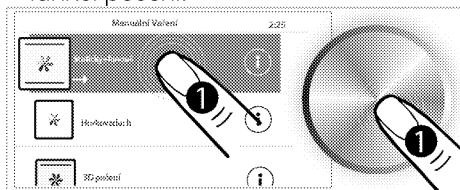
1. Stiskem tlačítka "i" troubu zapnete.
2. Po zapnutí trouby se objeví hlavní nabídka. Ve výchozím nastavení je trouba nastavena na „Ruční pečení“.



3. Jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby nebo stisknutím tlačítka „Ruční pečení“ na obrazovce získáte přístup k funkcím pečení.



4. Otočením ovládacího knoflíku trouby doprava / doleva nebo přejetím prstu po obrazovce vyberte požadovanou funkci pečení.



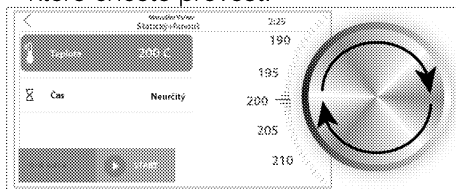
- i** Do podnabídek můžete vstoupit dotykem hlavních nabídek na obrazovce hlavní nabídky, ale nemůžete přistupovat k dalším hlavním nabídkám přejetím prstu po obrazovce. Pro přístup k dalším hlavním nabídkám použijte ovládací knoflík trouby.

- i** Pro přístup k informacím o příslušné funkci se dotkněte tlačítka "i" na obrazovce výběru funkce pečení. Pro návrat do předchozí hlavní nabídky se dotkněte tlačítka "<" v levém horním rohu obrazovky.

5. Pokud je na obrazovce vybrána funkce, kterou chcete použít pro pečení, dotkněte se příslušné funkce na obrazovce nebo jednou stiskněte ovládací knoflík trouby. Na obrazovce podrobností příslušné funkce můžete provádět různá nastavení, jako je teplota, teplota teploměru (pokud je výrobek dodáván s teploměrem na maso), doba pečení, čas začátku pečení a úroveň páry (v režimech s párou).

6. Změna teploty:

Nastavení teploty se aktivuje, když se dostanete na obrazovku podrobností funkce, kterou budete k pečení používat. Otočením ovládacího knoflíku trouby doprava / doleva nastavte teplotu, při které chcete péct. Jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby potvrďte nastavení a pokračujte v dalším nastavení nebo se na obrazovce dotkněte jiného nastavení, které chcete provést.



7. Nastavení teploty teploměru na maso:

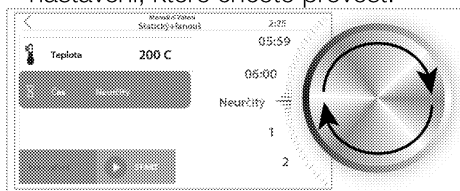
Pokud je váš výrobek dodáván s teploměrem na maso a pokud teploměr při pečení použijete, nastavte teplotu teploměru podle popisu v této části.

8. Při pečení s teploměrem na maso postupujte podle pokynů uvedených v části „**Popis a všeobecné pokyny k teploměru na maso**“.

9. Nastavení doby pečení:

Nastavte dobu pečení na této obrazovce, chcete-li, aby trouba po určité době pekla s funkcí a teplotou, kterou jste nastavili, a poté se automaticky na konci příslušné doby zastavila. Pokud vyberete možnost „**Bez omezení**“, musíte sledovat a zastavit pečení ručně.

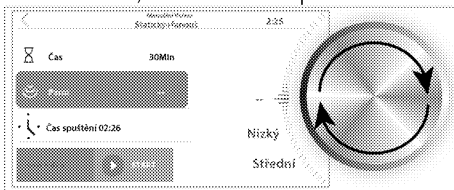
10. Otočte ovládací knoflík doprava / doleva a zvolte požadovanou dobu pečení. Jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby potvrďte nastavení a pokračujte v dalším nastavení nebo se na obrazovce dotkněte jiného nastavení, které chcete provést.



11. Nastavení úrovně páry při pečení v páře:

K pečení s párou můžete použít funkci „**Plná pára**“ nebo jinou funkci pečení, při které pracuje motor ventilátoru / topení ventilátoru. Pokud chcete péct v páře, nastavte úroveň páry na obrazovce podrobností příslušné funkce. Podrobné informace o úrovních páry naleznete v části „**Provozní režimy**“. Před zahájením pečení v páře / pečení s pomocí páry naplňte nádržku na vodu, jak je popsáno v části „**Použití nádržky na vodu**“. Pokud nebudete péct v páře, stiskněte jednou ovládací knoflík trouby nebo se dotkněte jakéhokoli jiného nastavení na obrazovce a toto nastavení přeskočte.

12. Otočte ovládací knoflík doprava / doleva a zvolte požadovanou úroveň páry. Jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby potvrďte nastavení a pokračujte v dalším nastavení nebo se na obrazovce dotkněte jiného nastavení, které chcete provést.



13. Nastavení času začátku pečení:

Pokud chcete, aby vaše trouba začala péct v určeném čase, použijte ovládací knoflík trouby pro nastavení času zahájení pečení zadáním požadované doby zpoždění (v minutách) do pole „**Čas spuštění**“. Pokud tuto funkci nastavíte, trouba začne péct po dosažení nastaveného času a bude péct po dobu, kterou jste nastavili dříve. Aby bylo možné nastavit čas začátku pečení, musí být na troubě nastaven aktuální čas. Pokud čas není aktuální, aktualizujte čas trouby podle popisu v části „**Nastavení**“. Stiskněte jednou ovládací knoflík trouby, chcete-li toto nastavení přeskočit a péct bez nastavení času začátku pečení.

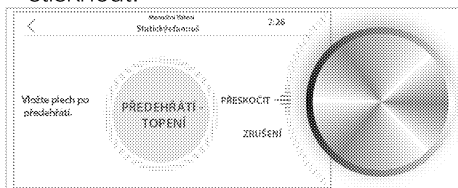


i Nastavení teploty, teploty teploměru (pokud je váš výrobek dodáván s teploměrem na maso), času, úrovně páry a času spuštění nemusí být dostupné u všech funkcí. Některá nastavení mohou být dostupná v závislosti na provozním principu nebo účelu příslušné funkce.

14. Pokud vám všechna nastavení vyhovují, začněte péct stisknutím tlačítka „**START**“ na obrazovce. Objeví se obrazovka předehřívání.

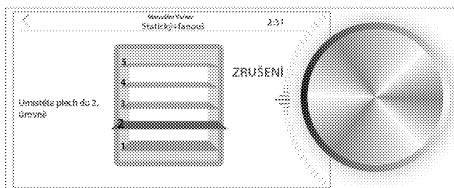
15. Nastavení předehřevu:

Na obrazovce předehřívání budou všechny ohřívače pracovat tak, aby v krátkém časovém úseku dosáhla vnitřní teplota trouby nastavené teploty. Na této obrazovce můžete buď počkat, dokud se nedokončí předehřev určený pro potraviny, které budete péct, nebo můžete předehřívání přeskocit otočením ovládacího knoflíku trouby do polohy „**PŘESKOČIT**“ a poté ho jednou stisknout.

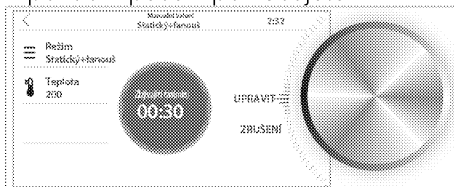


i Otočte ovládací knoflík trouby do polohy „**ZRUŠIT**“ a jednou jej stiskněte, čímž zrušíte všechna nastavení pečení a vrátíte se na obrazovku hlavní nabídky trouby.

16. Po dokončení předehřívání vám bude doporučeno, na jaké místo umístit do trouby plech. Plech může být umístěn na různých roštích v závislosti na potravinách, jak je uvedeno v tabulce.



17. Pečení začne ihned po vložení jídla do trouby a zavření dveří. Pečení můžete zrušit nebo změnit nastavení, pokud v pečení pokračujete.

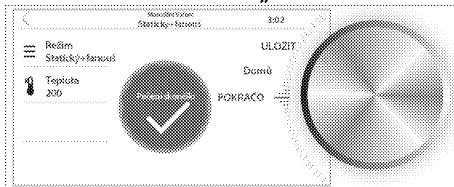


i Pokud otevřete dvířka trouby během pečení, na displeji se zobrazí symbol "☐".

» Pokud jste nenastavili dobu pečení, troubu budete ovládat ručně. Nastavte ovládací knoflík trouby do polohy „**ZRUŠIT**“ a jednou ho stiskněte, až se jídlo upeče. Jinak bude trouba dále fungovat.

» Pokud byla nastavena doba pečení, trouba se vypne na konci doby pečení. Na obrazovce se zobrazí „**Pečení skončilo**“.

» Pokud je nastavena doba pečení a čas spuštění, trouba začne péct v nastaveném čase spuštění a ohřívá se až na nastavenou teplotu. Udrží tuto teplotu až do konce času vaření. Trouba se vypne na konci doby pečení. Na obrazovce se zobrazí „**Pečení skončilo**“.




18. Pokud nastavíte ovládací knoflík trouby na „**POKRAČOVAT**“ a jednou jej stisknete, jakmile je pečení

dokončeno, trouba pokračuje v pečení dalších 5 minut při zvolené funkci a teplotě.

Pokud nastavíte ovládací knoflík trouby na „**HLAVNÍ NABÍDKA**“ a jednou jej stisknete, trouba se vrátí na obrazovku hlavní nabídky.

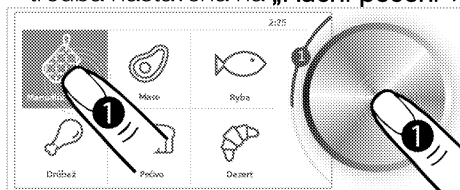
Nastavte knoflík na „**ULOŽIT**“ a jednou jej stiskněte, abyste uložili nastavení pečení do oblíbených a poté zadejte název tohoto nastavení.

Obsluha grilu

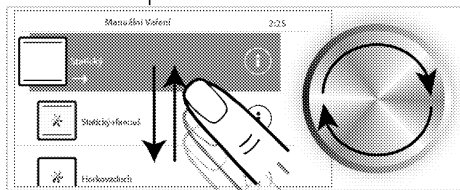
 Zavírejte dvířka trouby během grilování.
Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

Používání funkcí trouby k pečení

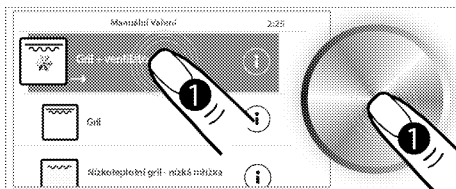
1. Stiskem tlačítka "ⓘ" troubu zapnete.
2. Po zapnutí trouby se objeví hlavní nabídka. Ve výchozím nastavení je trouba nastavena na „**Ruční pečení**“.





3. Jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby nebo stisknutím tlačítka „**Ruční pečení**“ na obrazovce získáte přístup k funkcím pečení.



4. Otočením ovládacího knoflíku trouby doprava / doleva nebo přejetím prstu po obrazovce vyberte požadovanou grilovací funkci.



 Do podnabídek můžete vstoupit dotykem hlavních nabídek na obrazovce hlavní nabídky, ale nemůžete přistupovat k dalším hlavním nabídkám přejetím prstu po obrazovce. Pro přístup k dalším hlavním nabídkám použijte ovládací knoflík trouby.

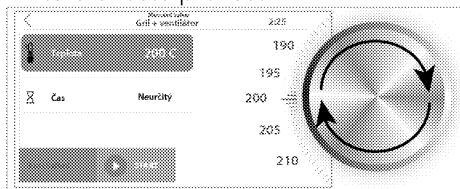
 Pro přístup k informacím o příslušné funkci se dotkněte tlačítka "ⓘ" na obrazovce výběru funkce pečení. Pro návrat do předchozí hlavní nabídky se dotkněte tlačítka "<" v levém horním rohu obrazovky.

5. Pokud je na obrazovce vybrána funkce, kterou chcete použít pro pečení, dotkněte se příslušné funkce na obrazovce nebo jednou stiskněte ovládací knoflík trouby. Na obrazovce podrobností příslušné funkce můžete provádět různá nastavení, jako je teplota, teplota teploměru (pokud je výrobek dodáván s teploměrem na maso), doba pečení, čas začátku pečení a úroveň páry (v režimech s párou).

6. Změna teploty:

Nastavení teploty se aktivuje, když se dostanete na obrazovku podrobností funkce, kterou budete k pečení používat. Otočením ovládacího knoflíku trouby doprava / doleva nastavte teplotu, při které chcete péct. Jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby potvrďte nastavení a pokračujte v dalším nastavení nebo se na

obrazovce dotkněte jiného nastavení, které chcete provést.



7. Nastavení teploty teploměru na maso:

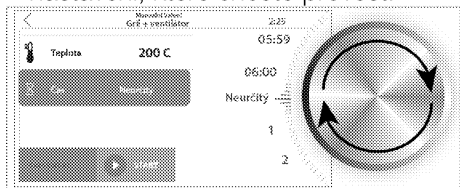
Pokud je váš výrobek dodáván s teploměrem na maso a pokud teploměr při pečení použijete, nastavte teplotu teploměru podle popisu v této části.

8. Při pečení s teploměrem na maso postupujte podle pokynů uvedených v části „**Popis a všeobecné pokyny k teploměru na maso**“.

9. Nastavení doby pečení:

Nastavte dobu pečení na této obrazovce, chcete-li, aby trouba po určité době pekla s funkcí a teplotou, kterou jste nastavili, a poté se automaticky na konci příslušné doby zastavila. Pokud vyberete možnost „**Bez omezení**“, musíte sledovat a zastavit pečení ručně.

10. Otočte ovládací knoflík doprava / doleva a zvolte požadovanou dobu pečení. Jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby potvrďte nastavení a pokračujte v dalším nastavení nebo se na obrazovce dotkněte jiného nastavení, které chcete provést.

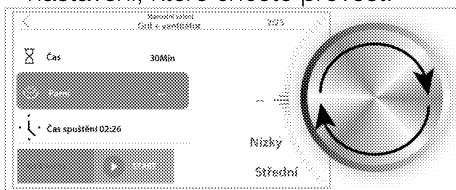


11. Nastavení úrovně páry při pečení v páře:

K pečení s párou můžete použít funkci „**Plná pára**“ nebo jinou funkci pečení,

při které pracuje motor ventilátoru / topení ventilátoru. Pokud chcete péct v páře, nastavte úroveň páry na obrazovce podrobností příslušné funkce. Podrobné informace o úrovních páry naleznete v části „**Provozní režimy**“. Před zahájením pečení v páře / pečení s pomocí páry naplňte nádržku na vodu, jak je popsáno v části „**Použití nádržky na vodu**“. Pokud nebudete péct v páře, stiskněte jednu ovládací knoflík trouby nebo se dotkněte jakéhokoli jiného nastavení na obrazovce a toto nastavení přeskočte.

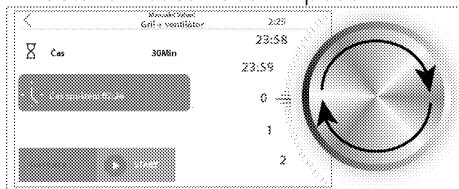
12. Otočte ovládací knoflík doprava / doleva a zvolte požadovanou úroveň páry. Jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby potvrďte nastavení a pokračujte v dalším nastavení nebo se na obrazovce dotkněte jiného nastavení, které chcete provést.



13. Nastavení času začátku pečení:

Pokud chcete, aby vaše trouba začala péct v určeném čase, použijte ovládací knoflík trouby pro nastavení času zahájení pečení zadáním požadované doby zpoždění (v minutách) do pole „**Čas spuštění**“. Pokud tuto funkci nastavíte, trouba začne péct po dosažení nastaveného času a bude péct po dobu, kterou jste nastavili dříve. Aby bylo možné nastavit čas začátku pečení, musí být na troubě nastaven aktuální čas. Pokud čas není aktuální, aktualizujte čas trouby podle popisu v části „**Nastavení**“. Stiskněte jednu ovládací knoflík trouby, chcete-li toto

nastavení přeskočit a péct bez nastavení času začátku pečení.

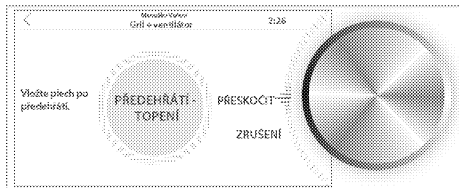


i Nastavení teploty, teploty teploměru (pokud je váš výrobek dodáván s teploměrem na maso), času, úrovně páry a času spuštění nemusí být dostupné u všech funkcí. Některá nastavení mohou být dostupná v závislosti na provozním principu nebo účelu příslušné funkce.

14. Pokud vám všechna nastavení vyhovují, začněte péct stisknutím tlačítka „**START**“ na obrazovce. Objeví se obrazovka předehřívání.

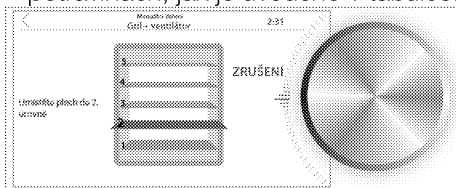
15. Nastavení předehřevu:

Na obrazovce předehřívání budou všechny ohřívače pracovat tak, aby v krátkém časovém úseku dosáhla vnitřní teplota trouby nastavené teploty. Na této obrazovce můžete buď počkat, dokud se nedokončí předehřev určený pro potraviny, které budete péct, nebo můžete předehřívání přeskočit otočením ovládacího knoflíku trouby do polohy „**PŘESKOČIT**“ a poté ho jednou stisknout.



i Otočte ovládací knoflík trouby do polohy „**ZRUŠIT**“ a jednou jej stiskněte, čímž zrušíte všechna nastavení pečení a vrátíte se na obrazovku hlavní nabídky trouby.

16. Po dokončení předehřívání vám bude doporučeno, na jaké místo umístit do trouby plech. Plech může být umístěn na různých roštech v závislosti na potravinách, jak je uvedeno v tabulce.



17. Pečení začne ihned po vložení jídla do trouby a zavření dvířek. Pečení můžete zrušit nebo změnit nastavení, pokud v pečení pokračujete.



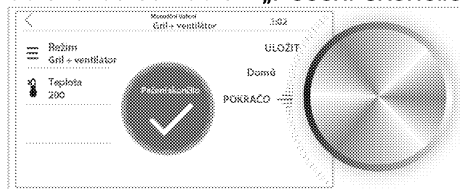
i Pokud otevřete dvířka trouby během pečení, na displeji se zobrazí symbol "☐".

» Pokud jste nenastavili dobu pečení, trouba budete ovládat ručně. Nastavte ovládací knoflík trouby do polohy „**ZRUŠIT**“ a jednou ho stiskněte, až se jídlo upeče. Jinak bude trouba dále fungovat.

» Pokud byla nastavena doba pečení, trouba se vypne na konci doby pečení. Na obrazovce se zobrazí „**Pečení skončilo**“.

» Pokud je nastavena doba pečení a čas spuštění, trouba začne péct v nastaveném čase spuštění a ohřívá se až na nastavenou teplotu. Udrží tuto teplotu až do konce času vaření. Trouba

se vypne na konci doby pečení. Na obrazovce se zobrazí „**Pečení skončilo**“.



18. Pokud nastavíte ovládací knoflík trouby na „**POKRAČOVAT**“ a jednou jej stisknete, jakmile je pečení dokončeno, trouba pokračuje v pečení dalších 5 minut při zvolené funkci a teplotě.

Pokud nastavíte ovládací knoflík trouby na „**HLAVNÍ NABÍDKA**“ a jednou jej stisknete, trouba se vrátí na obrazovku hlavní nabídky.

Nastavte knoflík na „**ULOŽIT**“ a jednou jej stiskněte, abyste uložili nastavení pečení do oblíbených a poté zadejte název tohoto nastavení.



Potraviny, které nejsou vhodné ke grilování, představují nebezpečí požáru. Používejte na grilování jen ty potraviny, které jsou vhodné pro intenzivní žár grilu.

Neumísťujte potraviny příliš daleko dozadu grilu. Je to nejteplejší část a mastné potraviny se mohou vznítit.

Nabídka automatického pečení

Nabídky v řídicí jednotce trouby obsahují recepty připravené speciálně pro vás profesionálními kuchaři. Příprava pokrmu je objasněna krok za krokem pomocí obrázků v těchto nabídkách. Teplota, poloha přihrádky a funkce pečení se navíc automaticky určují podle typu a hmotnosti pokrmu. Tyto recepty jsou obsaženy v podnabídkách „**Maso**“, „**Ryba**“, „**Drůbež**“, „**Pečivo**“, „**Dezert**“,

„**Pizza**“, „**Vegetariánské**“, „**Těstoviny**“, „**Dorty / Cukroví**“ a „**Speciální**“ hlavní nabídky.

1. Stiskem tlačítka "ⓘ" troubu zapnete.
2. Po zapnutí trouby se objeví hlavní nabídka. Ve výchozím nastavení je trouba nastavena na „**Ruční pečení**“.
3. Otočte ovládací knoflík doprava / doleva a zvolte požadovanou Nabídku automatického pečení.



Do podnabídek můžete vstoupit dotykem hlavních nabídek na obrazovce hlavní nabídky, ale nemůžete přistupovat k dalším hlavním nabídkám přejetím prstu po obrazovce. Pro přístup k dalším hlavním nabídkám použijte ovládací knoflík trouby.

4. Otočením ovládacího knoflíku trouby doprava / doleva nebo přejetím prstu po obrazovce vyberte, jaké jídlo chcete péct.
5. Klepněte na vybraný pokrm nebo jednou stiskněte ovládací knoflík trouby pro otevření nabídky pokrmu. Na obrazovce nabídky pokrmu si můžete prohlédnout recept nebo nastavit čas začátku pečení.
6. **Nastavení času začátku pečení:** Pokud chcete, aby pečení začalo ve stanoveném čase, nastavte požadovaný čas v poli „**Čas spuštění**“. Pokud tuto funkci nastavíte, trouba začne péct po dosažení nastaveného času a bude péct po dobu uvedenou v nabídce připraveného jídla. Aby bylo možné nastavit čas začátku pečení, musí být na troubě nastaven aktuální čas. Pokud čas není aktuální, aktualizujte čas trouby podle popisu v části „**Nastavení**“. Stiskněte tlačítko „**START**“, pokud chcete ihned začít péct, aniž byste nastavili čas začátku pečení.

7. Přeohřívání začíná u pokrmů vyžadujících předehřívání. Na obrazovce předehřívání budou všechny ohřívače pracovat tak, aby v krátkém časovém úseku dosáhla vnitřní teplota trouby nastavené teploty. Tento proces nelze přeskočit u pokrmů, které vyžadují předehřívání.

8. Pro automatické recepty jídelního menu:

Doporučujeme vám, abyste se seznámili s recepty v systému pro automatické nabídky pokrmů. Pro přístup k receptu, klepněte na obrazovce na „Zobrazit recept“.

9. Posunutím prstu po obrazovce nebo otočením ovládacího knoflíku trouby doprava / doleva můžete procházet a číst recept.

10. Nejdříve klepněte na „Složení“ a posouvejte prst po obrazovce nebo otočte ovládacím knoflíkem trouby doprava / doleva pro posouvání a čtení položek receptu. Obrazovku receptů opustíte klepnutím na tlačítko „<“ v levém horním rohu obrazovky.

11. Pokud jsou všechna nastavení správná po přípravě pokrmu podle receptu, klepněte na tlačítko „START“ a začněte péct. Na obrazovce se zobrazí čas pečení.

i Pokud otevřete dvířka trouby během pečení, na displeji se zobrazí symbol „□“.

12. Trouba se vypne na konci doby pečení. Na obrazovce se zobrazí „Pečení skončilo“.

Nabídka nastavení

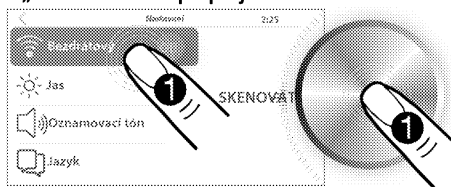
Před prvním použitím trouby se doporučuje nastavit datum, čas a jazyk. Tato nastavení můžete provést podle příslušných pokynů.

i Do podnabídek můžete vstoupit dotykem hlavních nabídek na obrazovce hlavní nabídky, ale nemůžete přistupovat k dalším hlavním nabídkám přejetím prstu po obrazovce. Pro přístup k dalším hlavním nabídkám použijte ovládací knoflík trouby.

Proved'te nastavení bezdrátové sítě

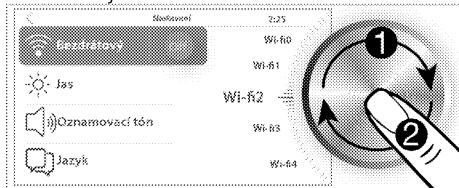
Přejděte do nabídky nastavení a:

1. Na obrazovce klepněte na „Bezdrátové připojení“.



2. Je-li aktivována funkce „Bezdrátové připojení“, nastavte ovládací knoflík trouby do polohy SKENOVAT a jednou jej stiskněte.

3. Otočením ovládacího knoflíku trouby doprava / doleva vyberte bezdrátovou síť, ke které se chcete připojit, a poté knoflík jednou stiskněte.



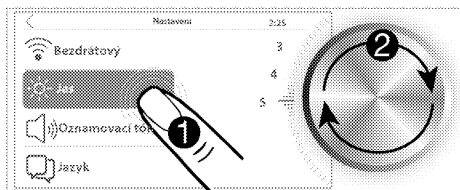
4. Zadejte heslo sítě, kterou jste vybrali, na obrazovce s heslem, která se objeví, a jednou klepněte na „ULOŽIT“.

5. Vaše trouba se připojí k síti, kterou jste vybrali.

Nastavení jasu

Přejděte do nabídky nastavení a:

1. Na obrazovce klepněte na „Jas“.

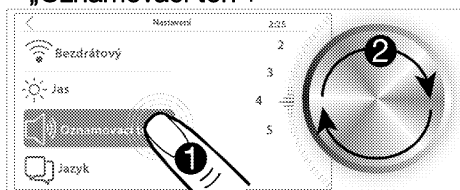


- Po aktivaci funkce „Jas“ otočte ovládacím knoflíkem trouby doprava / doleva a nastavte úroveň jasu.
 - » Pokud nastavujete pouze jas, klepnutím na "<" se vrátíte do horní nabídky. Vaše nastavení bude potvrzeno a bude aktivována další podnabídka. Pokud budete pokračovat v dalším nastavení, klepněte na obrazovce na příslušné nastavení.

Nastavení oznamovacího tónu:

Přejděte do nabídky nastavení a:

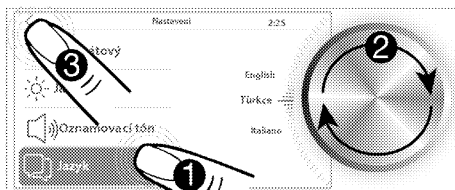
- Na obrazovce klepněte na „Oznamovací tón“.



- Otočením ovládacího knoflíku trouby doprava / doleva nastavíte zvuk upozornění, když je aktivován režim „Oznamovací tón“.
 - » Pokud nastavujete pouze oznamovací tón, klepnutím na "<" se vrátíte do horní nabídky. Vaše nastavení bude potvrzeno a bude aktivována další podnabídka. Pokud budete pokračovat v dalším nastavení, klepněte na obrazovce na příslušné nastavení.

Nastavení jazyka

- Přejděte do nabídky nastavení a zvolte „Jazyk“.
- Otočte ovládací knoflík doprava / doleva a zvolte požadovaný jazyk.

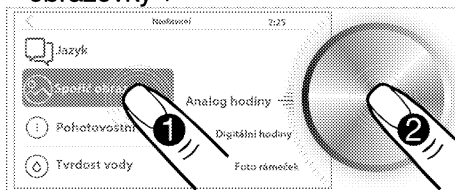


- Nastavení potvrďte klepnutím na tlačítko "<".
 - » Změna jazyka bude vyžadovat restartování systému. Pro tento účel se na obrazovce objeví varovné hlášení s žádostí o restart systému.
- Potvrďte restartování.
 - » Změna jazyka bude potvrzena a systém bude restartován.

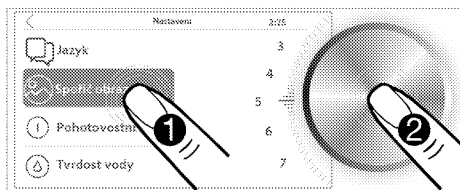
Nastavení spořiče obrazovky

Během jiného než pečení procesu trouby můžete vybrat obrázek, který bude použit jako spořič obrazovky. Přejděte do nabídky nastavení a:

- Na obrazovce klepněte na „Spořič obrazovky“.



- Po aktivaci funkce „Spořič obrazovky“ se na obrazovce zobrazí možnosti analogových hodin, digitálních hodin a foto rámečku. Otočte ovládací knoflík doprava / doleva a zvolte požadovaný režim spořiče obrazovky.
- Na obrazovce klepněte na „Spořič obrazovky“ nebo jednou stiskněte ovládací knoflík trouby. Otočením ovládacího knoflíku trouby doprava / doleva nastavte čas, kdy má být spořič obrazovky aktivován.

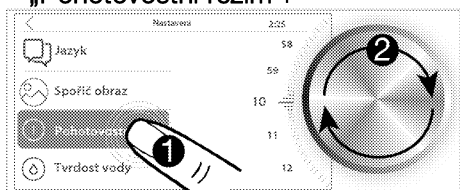


» Pokud nastavujete pouze spořič obrazovky, klepnutím na "<" se vrátíte do horní nabídky. Vaše nastavení bude potvrzeno a bude aktivována další podnabídka. Pokud budete pokračovat v dalším nastavení, klepněte na obrazovce na příslušné nastavení. Kromě procesů pečení se na obrazovce objeví spořič obrazovky, který jste vybrali, pokud se nedotknete obrazovky po dobu, kterou jste nastavili.

Nastavte čas přepnutí do pohotovostního režimu

Můžete nastavit dobu potřebnou k přepnutí trouby do pohotovostního režimu v procesech mimo pečení. Přejděte do nabídky nastavení a:

1. Na obrazovce klepněte na „Pohotovostní režim“.



2. Otočením ovládacího knoflíku trouby doprava / doleva nastavte požadovaný čas, když je aktivován „Pohotovostní režim“.

3. Na obrazovce klepněte na „Pohotovostní režim“ nebo jednou stiskněte ovládací knoflík trouby.

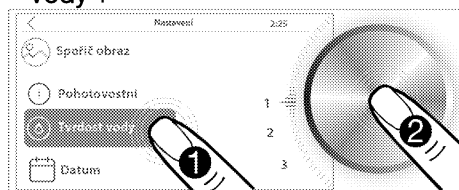
» Pokud nastavujete pouze čas potřebný pro přepnutí do pohotovostního režimu, klepnutím na "<" se vrátíte do horní nabídky. Vaše nastavení bude potvrzeno a bude aktivována další podnabídka. Pokud budete pokračovat v dalším nastavení,

klepněte na obrazovce na příslušné nastavení. Mimo procesy pečení se trouba přepne do pohotovostního režimu, pokud se nedotknete obrazovky po dobu, kterou jste nastavili.

Nastavení úrovně tvrdosti vody

Při prvním použití trouby musíte nastavit úroveň tvrdosti vody. Rozsah úrovní tvrdosti vody, který se má použít, je uveden v tabulce níže. Je to nutné pro včasné odstranění vodního kamene z parního generátoru. Postupujte podle pokynů popsanych v části „Nastavení úrovně tvrdosti vody“ v části Příprava. Poté co jste určili úroveň tvrdosti vody, přejděte do nabídky nastavení a:

1. Na obrazovce klepněte na „Tvrdość vody“.



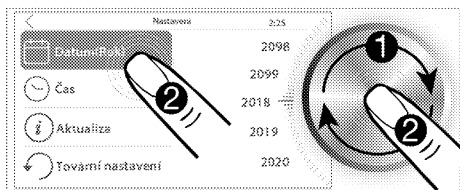
2. Otočením ovládacího knoflíku trouby doprava / doleva nastavte požadovanou úroveň tvrdosti vody, když je aktivována funkce „Tvrdość vody“.

» Pokud nastavujete pouze tvrdost vody, klepnutím na "<" se vrátíte do horní nabídky. Vaše nastavení bude potvrzeno a bude aktivována další podnabídka. Pokud budete pokračovat v dalším nastavení, klepněte na obrazovce na příslušné nastavení.

Nastavte datum

Chcete-li změnit datum:

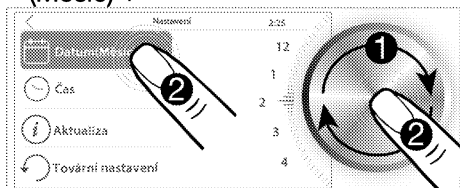
1. Přejděte do nabídky nastavení a zvolte „Datum“.
2. Otočením ovládacího knoflíku trouby doprava / doleva nastavte aktuální rok, když je aktivováno „Datum (Rok)“.



3. Na obrazovce klepněte na „Datum (Rok)“ nebo jednou stiskněte ovládací knoflík trouby.

» Na obrazovce se aktivuje pole „Datum (Měsíc)“.

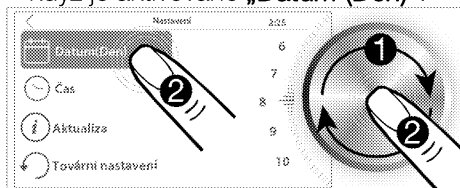
4. Otočením ovládacího knoflíku trouby doprava / doleva nastavte aktuální měsíc, když je aktivováno „Datum (Měsíc)“.



5. Na obrazovce klepněte na „Datum (Měsíc)“ nebo jednou stiskněte ovládací knoflík trouby.

» Na obrazovce se aktivuje pole „Datum (Den)“.

6. Otočením ovládacího knoflíku trouby doprava / doleva nastavte aktuální den, když je aktivováno „Datum (Den)“.

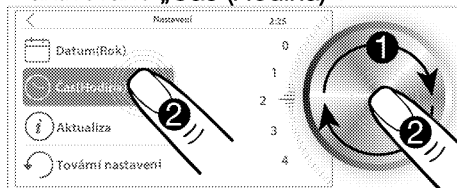


» Pokud nastavujete pouze datum, klepnutím na "<" se vrátíte do horní nabídky. Vaše nastavení bude potvrzeno. Pokud budete nastavovat čas, klepněte na „Čas (Hodina)“ nebo jednou stiskněte ovládací knoflík trouby. Na obrazovce bude aktivováno pole „Čas (Hodina)“ a nastavení data bude potvrzeno.

Nastavení času

Po nastavení data:

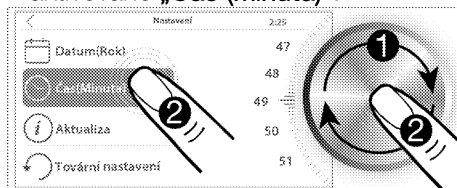
1. Klepněte na „Čas (Hodina)“.
2. Otočením ovládacího knoflíku trouby doprava / doleva nastavte požadovanou hodinu, když je aktivováno „Čas (Hodina)“.



3. Na obrazovce klepněte na „Čas (Hodina)“ nebo jednou stiskněte ovládací knoflík trouby.

» Bude aktivováno pole „Čas (Minuta)“.

4. Otočením ovládacího knoflíku trouby doprava / doleva nastavte požadovanou minutu, když je aktivováno „Čas (Minuta)“.

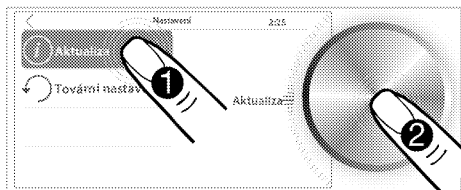


» Pokud nastavujete pouze čas, klepnutím na "<" se vrátíte do horní nabídky. Vaše nastavení bude potvrzeno a bude aktivována další podnabídka. Pokud budete pokračovat v dalším nastavení, klepněte na obrazovce na příslušné nastavení.

Proveďte aktualizaci

Vaše trouba musí být připojena k bezdrátové síti, aby se aktualizoval čas vaší trouby. Pokud je k dispozici nějaká aktualizace, zobrazí se na obrazovce zpráva o automatické aktualizaci ihned po zapnutí trouby. Přejděte do nabídky nastavení a:

1. Na obrazovce klepněte na „Aktualizovat“.

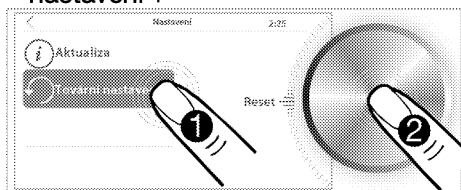


2. Po aktivaci „Aktualizovat“ se na obrazovce objeví „Nyní aktualizovat“.
Pro spuštění aktualizace stiskněte jednou ovládací knoflík trouby.

Obnovit tovární nastavení

Troubu můžete obnovit do továrního nastavení a všechna nastavení provedená v troubě vrátit do stavu, v jakém byla, když byla trouba vyrobená. Přejděte do nabídky nastavení a:

1. Na obrazovce klepněte na „Obnovit nastavení“.

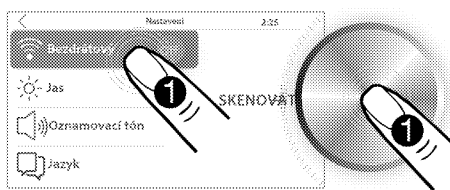


2. Na obrazovce se objeví Obnovit, když je aktivováno „Obnovit nastavení“.
Jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby obnovíte tovární nastavení.

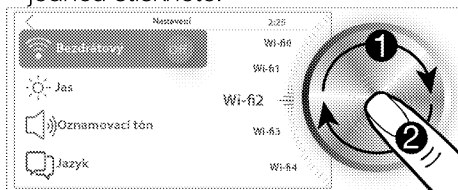
Využití aplikace HomeWhiz

Postupujte podle níže uvedených kroků pro ovládání a monitorování trouby pomocí tabletu / telefonu. Tablet / telefon musíte připojit k domácí síti a stáhnout si aplikaci HomeWhiz do tabletu nebo telefonu z obchodu s aplikacemi vašeho inteligentního zařízení (Vyhledejte „Homewhiz“ zadáním a stažením aplikace, která se objeví na obrazovce). Trouba i tablet / telefon musí být připojeny ke stejné síti, aby bylo možné troubu ovládat pomocí tabletu / telefonu.

1. Přejděte do nabídky Nastavení a na obrazovce klepněte na „Bezdrátové připojení“.



2. Je-li aktivována funkce „Bezdrátové připojení“, nastavte ovládací knoflík trouby do polohy **SKENOVAT** a jednou jej stiskněte.
3. Otočením ovládacího knoflíku trouby doprava / doleva vyberte síť, přes kterou je váš tablet / telefon připojen k Internetu, a pak ovládací knoflík trouby jednou stiskněte.



4. Zadejte heslo sítě, kterou jste vybrali, na obrazovce s heslem, která se objeví, a jednou klepněte na „ULOŽIT“.
Váš produkt se připojí k síti, kterou jste vybrali.
5. Spustěte aplikaci, kterou jste stáhli do svého tabletu / telefonu.
6. Váš produkt můžete zaregistrovat zadáním své e-mailové adresy prostřednictvím aplikace HomeWhiz. (Na vaši e-mailovou adresu bude odeslána informační zpráva.)
7. Přidaný produkt se zobrazí na domovské obrazovce aplikace.
Chcete-li produkt ovládat dálkově, na ovládacím panelu produktu klepněte na „📶“.
» Produkt můžete ovládat pomocí tabletu / telefonu.

- i** Aplikace HomeWhiz na vašem tabletu / telefonu vás provede nastavením připojení a použitím aplikace.

i Pokud dojde k výpadku proudu a vaše připojení k síti je přerušeno, když je zapnuto připojení HomeWhiz vašeho výrobku, HomeWhiz se automaticky přepne do polohy vypnuto.

Nabídka oblíbené

Pokud jste dříve na konci pečení v troubě uložili nastavení pečení, můžete k těmto nastavením přistupovat z nabídky oblíbených položek. Oblíbené položky v této sekci budou uloženy s názvy, pod kterými jste je uložili. Oblíbené v tomto poli můžete použít k tomu, aby se peklo stejným způsobem.

Nabídka Historie

V této nabídce můžete přistupovat k nastavením pečení, která jste v troubě provedli dříve. Můžete najít a přidat do oblíbených nastavení, která jste zapomněli přidat do oblíbených.

Nabídka Sušení

Umožňuje vysušit vnitřek trouby vypařením vody, která v troubě zbude po vaření v páře. Tuto funkci z hygienických důvodů doporučujeme použít po každém pečení v páře.

i Než spustíte proces sušení, vyjměte z trouby jídlo a plechy.

i Před použitím funkce sušení setřete vodu nahromaděnou na dně trouby (pokud tam nějaká je) suchým hadříkem.

1. Stiskem tlačítka "D" troubu zapnete.
2. Otočte ovládacím knoflíkem doprava / doleva a zvolte „Sušení“.
3. Na obrazovce klepněte na „Sušení“ nebo jednou stiskněte ovládací knoflík trouby.
4. Začněte sušení stisknutím tlačítka „START“ na obrazovce.
5. Sušení bude trvat 10 minut. Na obrazovce se zobrazí zbývající čas.

» Otevřete dvířka trouby, aby na konci této doby mohla pára uniknout.

Nabídka čištění párou

Zajišťuje snadné čištění, protože nečistota (pokud není příliš stará) se změkčí kapkami vody zkondenzovanými uvnitř trouby, po určité době podávání páry.

1. Stiskem tlačítka "D" troubu zapnete.
2. Otočte ovládací knoflík doprava / doleva a zvolte „Čištění párou“.
3. Na obrazovce klepněte na „Čištění párou“ nebo jednou stiskněte ovládací knoflík trouby.
4. Čištění párou spustíte stisknutím tlačítka „START“ na obrazovce. Pro naplnění nádržky vodou, aby se mohla funkce spustit, postupujte podle kroků popsanych v části „Použití nádržky na vodu“ pod položkou „Popis a použití ovládacího panelu“.

i Pro parní čištění se využívá přibližně 500 ml vody.

5. Po ukončení procesu otevřete dvířka a vnitřní povrch trouby otřete suchou houbou nebo hadrem.

Nabídka Odstranění vodního kamene

Na vodní kámen nahromaděný v systému tvorby páry doporučujeme používat program na odstranění vodního kamene. Podle tvrdosti vody, kterou nastavíte, vás trouba vyzve, abyste provedli odstranění vodního kamene. S výrobkem jsou dodávány dvě tablety na odstranění vodního kamene. (Můžete také používat komerčně prodávané tablety na odstranění vodního kamene, které jsou vhodné pro zařízení na vaření v páře, pokud je budete používat v souladu s pokyny).

- i** Zdravotní riziko! Do parního systému používejte pouze pitnou vodu.
- i** Nepoužívejte destilovanou ani filtrovanou vodu. Používejte pouze balenou vodu. Do nádoby na vodu nepřidávejte roztoky, které jsou hořlavé, obsahují alkohol nebo pevné částice.
- i** Díky víčku na nádržce ji můžete naplnit bez vyjmutí.
1. Stiskem tlačítka "Ⓞ" troubu zapnete.
 2. Otočte ovládacím knoflíkem doprava / doleva a zvolte „Odvápnění“.
 3. Na obrazovce klepněte na „Odvápnění“ nebo jednou stiskněte ovládací knoflík trouby.
 4. Začněte odvápnění stisknutím tlačítka „START“ na obrazovce.
 5. Na obrazovce se zobrazí „Přidejte 250 ml vody a vložte 1 tabletu.“ Klepněte na tlačítko „OK“.
 6. Kryt nádržky na vodu otevřete posunutím do strany a nádržku bude možné vyjmout.
 7. Vyjměte nádržku na vodu, v případě potřeby vypusťte vodu a do nádržky přidejte tabletu a 250 ml vody.
 8. Víčko nádržky zavřete stisknutím tlačítka "⏏". Na displeji se zobrazí „Tableta se rozpouští“.
 9. Během procesu odstraňování vodního kamene se tableta rozpustí a odstraní vodní kámen, který se usadil v parním generátoru trouby. Trouba provede tento proces automaticky a na konci procesu se na displeji zobrazí „Vypusťte vodu z nádržky a znovu

přidejte 250 ml vody“. Klepněte na tlačítko „OK“.

10. Kryt nádržky na vodu otevřete posunutím do strany a nádržku bude možné vyjmout.
11. Vyprázdněte nádržku a nalijte do ní 250 ml čisté vody. Nádržku vložte zpět na místo a stisknutím tlačítka "⏏" zavřete její kryt. Na obrazovce se zobrazí „Oplachování“.
12. Na obrazovce se objeví „Odvápnění je dokončeno, vypusťte vodu z nádržky.“

i Odvápnění trvá asi 1,5 – 2 hodiny.

» Otevřete dvířka trouby, aby pára mohla uniknout, a z nádržky vypusťte zbývající vodu.

























Tabulka časů vaření










i Časy v této tabulce jsou míněny jako průvodce. Časy se mohou lišit v závislosti na teplotě potravin, tloušťce, typu a vašich vlastních preferencích vaření.

i 1. police v troubě je **spodní** police.

i Za 1 hodinu pečení spotřebuje trouba z nádoby na vodu v průměru asi 1 litr vody. Při pečení delším než 1 hodinu může být potřeba přidat další vodu. Při pečení delším než 1 hodinu nezapomínejte postupovat podle upozornění, která vám bude trouba hlásit.

Pečení a rožnění















Nádoba	Počet zásobníků	Potřebné příslušenství	Provozní režim	Polooha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Koláče na plechu	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	180	25 ... 30
Koláč ve formě	Jeden zásobník	Forma na koláč na drátěné polici**		2	180	40 ... 50
Malé koláče	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech*		1 – 3	150	35 ... 50
	3 zásobníky	1-Standardní plech* 3-Plech na cukroví* 5-Hluboký plech*		1 – 3 – 5	150	35 ... 50
Koláč	Jeden zásobník	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici**		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici**		2	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici** 4-Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na plechu na cukroví**		1 – 4	150	35 ... 45
Sušenky	Jeden zásobník	Plech na cukroví*		3	180	25 ... 30
	2 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech*		1 – 3	180	30 ... 40
	3 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech* 5-Hluboký plech*		1 – 3 – 5	180	35 ... 45
Pečivo	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	200	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Plech na cukroví* 5-Standardní plech*		1 – 5	200	45 ... 55
	3 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech* 5-Hluboký plech*		1 – 3 – 5	200	55 ... 65
Hutné pečivo	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	200	25 ... 35
	2 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech*		1 – 3	200	35 ... 45
	3 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech* 5-Hluboký plech*		1 – 3 – 5	190	45 ... 55
Kvasnice	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	200	35 ... 45
Lasagne	Jeden zásobník	Skleněná / kovová obdélníková forma na drátěné polici**		2 – 3	200	30 ... 40
Pizza	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	200	10 ... 15
Pizza***	Jeden zásobník	Kámen na pizzu*		1 – 2	310	4 ... 7
	Jeden zásobník	Kámen na pizzu*		3	310	4 ... 7

Nádoba	Počet zásobníku	Potřebné příslušenství	Provozní režim	Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Hovězí steak (celý) / Rožněný	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	25 min. 250/max, potom 180 ... 190	100 ... 120
Jehněčí kýta (v hrnci)	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	25 min. 250/max, potom 190	70 ... 90
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	25 min. 250/max, potom 190	60 ... 80
Rožněné kuře (1,8 – 2 kg)	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	15 min. 250/max, potom 180 ... 190	60 ... 80
	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	15 min. 250/max, potom 180 ... 190	60 ... 80
Turquie (5,5 kg)	Jeden zásobník	Standardní plech*		1	25 min. 250/max, potom 180 ... 190	150 ... 210
	Jeden zásobník	Standardní plech*		1	25 min. 250/max, potom 180 ... 190	150 ... 210
Ryba	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	200	20 ... 30
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	200	20 ... 30

Doporučujeme provádět předehřívání u všech potravin.
* Příslušenství se nemusí dodávat spolu se spotřebičem.
** Příslušenství se nedodává spolu se spotřebičem. Jsou to komerčně dostupné výrobky.
*** (310 °C) V případě použití kamene nebo lopatky na pizzu

Tabulka pro přípravu kontrolních jídel

Jídla v této tabulce jsou připravena v souladu s normou EN 60350-1, čímž se zkoušky produktu pro kontrolní instituce zjednodušují.

Nádoba	Počet zásobníků	Potřebné příslušenství	Provozní režim	Poloha přihradky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Sušenka	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	140	20 ... 30
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	140	20 ... 30
	2 zásobníky	1-Standardní plech* 3-Plech na cukroví*		1 – 3	140	20 ... 30
	3 zásobníky	1-Standardní plech* 3-Plech na cukroví* 5-Hluboký plech*		1 – 3 – 5	140	25 ... 35
Malé koláče	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech*		1 – 3	150	35 ... 50
	3 zásobníky	1-Standardní plech* 3-Plech na cukroví* 5-Hluboký plech*		1 – 3 – 5	150	35 ... 50
Koláč	Jeden zásobník	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici**		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici**		2	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici** 4-Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na plechu na cukroví**		1 – 4	150	35 ... 45
Jablečný koláč	Jeden zásobník	Kulatá černá kovová forma o průměru 20 cm na drátěné polici**		2	180	50 ... 60
	Jeden zásobník	Kulatá černá kovová forma o průměru 20 cm na drátěné polici**		2	170	50 ... 60
	2 zásobníky	1-Kulatá černá kovová forma o průměru 20 cm na drátěné polici** 4-Kulatá černá kovová forma o průměru 20 cm na plechu na cukroví**		1 – 4	170	50 ... 60

Doporučujeme provádět předehřívání u všech potravin.

* Příslušenství se nemusí dodávat spolu se spotřebičem.

** Příslušenství se nedodává spolu se spotřebičem. Jsou to komerčně dostupné výrobky.

Vaření v páře

Nádoba	Hmotnost jídla (g)	Plech	Pořada příhradky	Funkce vaření	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Mražený hrášek	2600	Velký děrovaný plech + Plech do trouby	3	Vaření v páře	100	30 ... 40
Mražený hrášek	3 – 1800 5 – 900	3-Velký děrovaný plech 5-Malý děrovaný plech + Plech do trouby	3 ... 5	Vaření v páře	100	35 ... 45
Roštěná	1000	Velký děrovaný plech + Plech do trouby	3	Vaření v páře	100	65 ... 75
Brambory	1000	Velký děrovaný plech + Plech do trouby	3	Vaření v páře	100	30 ... 40
Kuřecí prsa	1000	Velký děrovaný plech + Plech do trouby	3	Vaření v páře	100	25 ... 35
Brokolice	1400	Velký děrovaný plech + Plech do trouby	3	Vaření v páře	100	20 ... 30
Hovězí roštěná	1000	Velký děrovaný plech + Plech do trouby	3	Vaření v páře	100	50 ... 60
Ryba	1000	Velký děrovaný plech + Plech do trouby	3	Vaření v páře	100	20 ... 30
Cuketa	1000	Velký děrovaný plech + Plech do trouby	3	Vaření v páře	100	25 ... 35
Květák	1000	Velký děrovaný plech + Plech do trouby	3	Vaření v páře	100	30 ... 40
Růžičková kapusta	500	Perforovaný podnos + Plech do trouby	3	Vaření v páře	100	10 ... 20
Zelené fazole	1000	Velký děrovaný plech + Plech do trouby	3	Vaření v páře	100	25 ... 35
Mrkev	1000	Velký děrovaný plech + Plech do trouby	3	Vaření v páře	100	20 ... 30
Rýže	Voda: 475 Rýže: 180	Borosilikátové skleněné nádobí + Plech do trouby	3	Vaření v páře	100	25 ... 35

1 – Nepřevařujte.

2 – Při vaření, umístěte podnos do prvního stojanu a perforovaný podnos do třetího stojanu.

Tabulka pro přípravu kontrolních jídel – Pečení v páře

Jídla v této tabulce jsou připravena v souladu s normou EN 60350-1, čímž se zkoušky produktu pro kontrolní instituce zjednodušují.

Nádoba	Hmotnost jídla (g)	Plech	Pořadí přihrádky	Funkce vaření	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Mražený hrášek	2600	Velký děrovaný plech + Plech do trouby	3	Vaření v páře	100	30 ... 40
Mražený hrášek	3 – 1800 5 – 900	3-Velký děrovaný plech 5-Malý děrovaný plech + Plech do trouby	3 ... 5	Vaření v páře	100	35 ... 45
Brokolice	300	Velký děrovaný plech + Plech do trouby	3	Vaření v páře	100	15 ... 25
Brokolice	1400	Velký děrovaný plech + Plech do trouby	3	Vaření v páře	100	20 ... 30

1 – Nepřevařujte.

2 – Při vaření, umístěte podnos do prvního stojanu a perforovaný podnos do třetího stojanu.

úsporný ohřev s ventilátorem



Po zahájení pečení v režimu úsporný ohřev s ventilátorem neměňte pečicí teplotu.



Neotevírejte dvířka během pečení v režimu úsporný ohřev s ventilátorem.

Nádoba	Počet zásobníku	Potřebné příslušenství	Pořadí přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Malé koláče	Jeden zásobník	Standardní plech*	3	160	25 ... 35
Sušenky	Jeden zásobník	Standardní plech*	3	200	30 ... 35
Pečivo	Jeden zásobník	Standardní plech*	3	200	40 ... 45
Hutné pečivo	Jeden zásobník	Standardní plech*	3	200	40 ... 45

* Příslušenství se nemusí dodávat spolu se spotřebičem.

Tabulka časů pečení pro grilování

Grilování s elektrickým grilem

Potravin	Potřebné příslušenství	Pořadí přihrádky	Doporučená teplota (°C)**	Čas grilování (přibl.)
Ryba	Drátěná police	4...5	250	20...25 min. #
Krájené kuře	Drátěná police	4...5	250	25...35 min.
Kousky jehněčího	Drátěná police	4...5	250	20...25 min.
Roastbeef	Drátěná police	4...5	250	25...30 min. #
Kousky telecího	Drátěná police	4...5	250	25...30 min. #
Toastový chléb *	Drátěná police	4	250	1...3 min.

podle tloušťky

*Troubu předehřívejte po dobu 5 minut.

**Pokud teplotu grilu vašeho výrobku nelze nastavit, bude gril fungovat při doporučené teplotě.

Jídla v této tabulce jsou připravena v souladu s normou EN 60350-1, čímž se zkoušky produktu pro kontrolní instituce zjednodušují.

Potravin	Potřebné příslušenství	Pořadí přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Toastový chléb	Drátěná police	4	250	1...3 min.
Masové kuličky (hovězí) - 12 kousky	Drátěná police	4	250	25...35 min.

Obráťte jídlo po 2/3 celkové doby pečení.

Doporučuje se 5 min ohřev všech potravin ke grilování.

6 Údržba a péče

Obecné informace

Životnost výrobku se prodlouží a případné problémy se omezí, pokud je výrobek pravidelně čištěn.

! Odpojte zařízení od napájení, než začnete s údržbou a čištěním. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!

! Před čištěním nechte přístroj vychladnout. Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

- Výrobek po každém použití pečlivě vyčistěte. Takto snadněji odstraníte nečistoty z pečení, které se takto nebudou při příštím použití přístroje dále připalovat.
- Pro čištění přístroje nejsou potřeba žádná zvláštní čisticí prostředky. Výrobek omyjte vodou s mycím přípravkem a hadříkem nebo houbou a osušte ji suchým hadrem.
- Vždy zkontrolujte, zda byla jakákoli zbylá kapalina po čištění pečlivě očištěna a případná vytláčená kapalina vysušena.
- K čištění nerezových ploch a rukojeti nepoužívejte čisticí prostředky obsahující kyselinu nebo chlorid. K očištění těchto částí použijte měkký hadřík s tekutým rozpouštědlem (ne brusným) a dávejte pozor, abyste čistili jedním směrem.

i Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů. Nepoužívejte agresivní saponáty, čisticí prášek/mléko ani ostré předměty při čištění.

i Na čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe, mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem.

Čištění ovládacího panelu

Vyčistěte ovládací panel a tlačítka vlhkým hadříkem a otřete je do sucha.

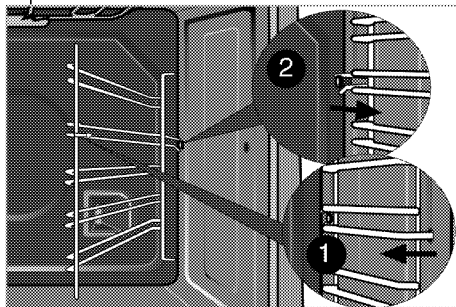
i Pokud je Váš výrobek vybaven tlačítky/knoflíky, při čištění ovládacího panelu ovládací knoflíky nesundávejte. Ovládací panel by se mohl poškodit.

Čištění trouby

Čištění boční stěny(Liší se podle modelu výrobku.)

(Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

1. Sejměte přední stranu boční police tak, že ji zatáhnete v opačném směru od boční stěny.
2. Vyměňte boční polici zcela tím, že ji přitáhnete k sobě.

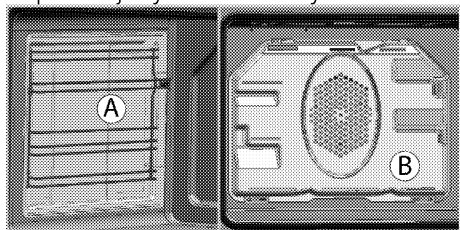


Katalytické stěny

(Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

Vnitřní boční stěny (A) a/nebo zadní stěna (B) vašeho výrobku mohou být potaženy katalytickým smaltem. Katalytické stěny mají světle matovanou barvu a porézní povrch. Katalytické stěny trouby se nesmějí čistit. Díky tomu, že mají perforovanou strukturu, katalytické povrchy absorbují tuk, a když je takový povrch tukem zaplněn, začíná

se lesknout. V takovém případě se doporučuje tyto součásti vyměnit.



Čištění dvířek trouby

Chcete-li vyčistit dvířka trouby, použijte teplou vodu se saponátem, měkký hadřík nebo houbičku a vyčistěte výrobek, pak jej otřete suchým hadříkem. Sklo otřete octem a poté ho opláchněte proti zbytkům vápna, které se mohou vyskytnout na skle trouby.

i K čištění dvířek trouby nepoužívejte žádná hrubá brusná čisticidla ani drátěnky. Mohou poškrábat povrch a poškodit sklo.

Čištění dvířek trouby

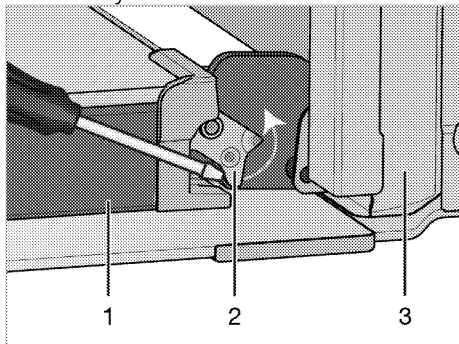
i K čištění dvířek a skla trouby nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky, kovové škrabky, drátěnku nebo bělicí činidla.

Dvířka trouby a sklo dvířek můžete za účelem čištění vyjmout. Postup vyjmutí dvířek a skel je vysvětlen v částech „Vyjmutí dvířek trouby“ a „Vyjmutí vnitřních skel dvířek“. Vnitřní skla dvířek po vyjmutí vyčistěte pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houby a osušte je suchým hadříkem. Sklo otřete octem a poté ho opláchněte proti zbytkům vápna, které se mohou vyskytnout na skle trouby.

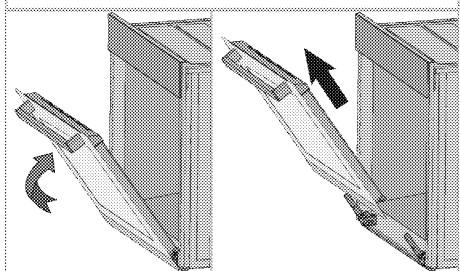
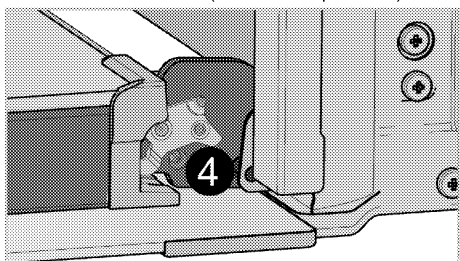
Odstranění dvířka trouby

1. Otevřete přední dvířka (1).
2. Otevřete klipsy na krytu závěsu (2) na pravé a levé straně předních dvířek tím, že zatlačíte na háček, jak je znázorněno na obrázku. Zámek by

měl vypadat jako (4), pokud je otevřený.



- 1 Dveře
- 2 Zámek závěsu (uzavřená poloha)
- 3 trouba
- 4 Zámek závěsu (otevřená poloha)



3. Posuňte přední dveře na půl cesty.
4. Demontujte přední dvířka tak, že je zatlačíte nahoru, pokud je chcete uvolnit z pravého a levého závěsu.

i Při instalaci dvířek postupujte podle stejných kroků jako při jejich odstranění, jen v obráceném pořadí. Nezapomeňte zavřít svorky u krytu závěsu při opětovné montáži dveří.

Funkce Soft Open a Soft Close

Některé modely mohou obsahovat funkci Soft Close & Soft Open. Funkce Soft Close dovoluje uživateli zavřít dvířka trouby tak, že je zavede na cca 15 cm od zavřené polohy a lehce ji zatlačí. Systém automatické klapky pomalu zavírá dveře. Podobný rys je pozorován i při úplném otevření dvířek trouby; Asi 9

cm od úplně otevřené polohy se systém klapky otáčí a umožňuje jemné otevření.

Výměna vnitřní žárovky

Z důvodu bezpečnosti výrobku nesmí uživatel troubu vyjmout lampu trouby. V případě poruchy lampy informujte autorizovaný servis a nechte jej vyměnit.

7 Odstraňování potíží

Z trouby za provozu vychází pára.

- Je normální, že při provozu uniká pára. >>> *Nejde o závadu.*

Při zahřívání a ochlazování výrobek vydává kovový zvuk.

- Když se zahřejí kovové součástky, mohou se rozpínat a způsobovat hluk. >>> *Nejde o závadu.*

Po dokončení vaření v páře pochází zvuk vodního čerpadla z produktu.

- Vodní čerpadlo může vydávat zvuk, když trouba odebírá vodu zpět do nádrže. >>> *Nejde o závadu.*

Výrobek nehřeje.

- Hlavní pojistka je vadná nebo uvolněná. >>> *Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*
- Výrobek není zapojen do (uzemněné) zásuvky. >>> *Zkontrolujte zapojení zástrčky.*

Světlo trouby nefunguje.

- Je vadná žárovka v troubě. >>> *Vyměňte žárovku v troubě.*
- Elektřina je odpojená. >>> *Zkontrolujte, zda je připojená elektřina. Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*

Trouba nehřeje.

- Možná není nastavena na určitou funkci pečení nebo teplotu. >>> *Nastavte troubu na určitou funkci pečení nebo teplotu.*
- Elektřina je odpojená. >>> *Zkontrolujte, zda je připojená elektřina. Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*



Pokud nemůžete odstranit poruchu ani poté, co jste postupovali podle pokynů obsažených v této části, obraťte se na autorizovaného servisního pracovníka nebo prodejce, u něhož jste výrobek zakoupili. Nikdy se nepokoušejte opravovat vadný výrobek sami.

