

# ILLUMINOSA SMART OVEN

Vestavěná elektrická trouba

10038355



COOKINGCO  
OOKINGCOO  
KINGCOOKIN  
INGCOOKING  
COOKINGCO  
OOKINGCOO  
KINGCOOKIN  
INGCOOKING

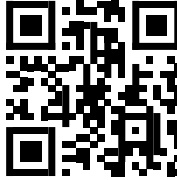
[www.klarstein.com](http://www.klarstein.com)

**KLARSTEIN**



Vážený zákazníku,

Blahopřejeme k zakoupení tohoto produktu. Přečtěte si pozorně následující pokyny a postupujte podle nich, abyste předešli možným škodám. Neodpovídáme za škody způsobené nedodržením pokynů nebo nesprávným použitím. Naskenujte QR kód, abyste získali přístup k nejnovějšímu uživatelskému manuálu a dalším informacím o produktu.



---

## OBSAH

---

Technická data 1
Bezpečnostní pokyny 2
Instalace 5
Ovládací panel 8
První použití 9
Režimy 9
Provoz 12
Praktické rady při vaření 13
Ovládání zařízení smartphonu 19
Údržba a péče 21
Informační list produktu 25
Pokyny k likvidaci 26
Prohlášení o shodě 26

---

## TECHNICKÁ DATA

---

Kód produktu	10038355
Napájení	220-240 V ~ 50/60 Hz
Napájení	2800 W
Kapacita	73 L

## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY



### Pozor

Riziko popálení. Toto zařízení se během provozu velmi zahřívá. Dbejte nedotýkejte topných těles. Přístupné části zařízení se během provozu velmi zahřívá. na zvýšenou opatrnost a nikdy se

- Udržujte děti do 8 let mimo zařízení.
- Toto zařízení mohou používat děti starší než 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými a duševními schopnostmi a / nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud byly poučeny o zařízení, jsou schopny ho bezpečně obsluhovat a porozumět nebezpečím, které jsou spojeny s použitím tohoto zařízení.
- Toto zařízení není hračka.
- K čištění zařízení nepoužívejte parní čistič.
- Snadno přístupné části se mohou během provozu velmi zahřát. Udržujte malé děti mimo zařízení pokud je v provozu.
- K čištění dvířek trouby nepoužívejte agresivní ani abrazivní čisticí prostředky ani kovové škrabky, protože by to mohlo poškrábat skleněný povrch a rozbit dvířka trouby nebo jinak způsobit poškození spotřebiče.
- Neinstalujte zařízení za dekorativní dveře - mohlo by to způsobit přehřátí.
- Používejte pouze příslušenství a nádoby, které jsou vhodné pro použití v troubách.
- Dbejte na to, aby se tekutiny nebo jiné potraviny ohřívali v uzavřených nádobách, protože by to mohlo způsobit výbuch.
- Dbejte na to aby papírové kuchyňské utěrky a tkaniny nepřišli do styku s topnými prvky - hrozí nebezpečí požáru.
- Dbejte na to, aby se v blízkosti trouby nebo v troubě nenacházely žádné nebezpečné chemikálie, hořlavé výpary nebo cizí tělesa. Toto zařízení je vhodné pouze pro ohřev a přípravu jídla.
- Pokud se některé potraviny uvnitř trouby vznítí, nechte dvířka trouby zavřená, abyste udusili plameny. Vypněte troubu a odpojte síťovou šňůru od elektrické zásuvky.
- Při otevírání dvířek trouby buďte opatrní. Postavte se stranou vedle trouby a pomalu troubu otevírejte, aby mohl horký vzduch / pára uniknout. Před otevřením dvířek trouby dbejte na to, aby vaše tvář nebyla v blízkosti trouby a aby se v blízkosti nenacházely žádné děti ani domácí zvířata.  
Po úniku horkého vzduchu můžete pokračovat v přípravě. Dvířka pečicí trouby udržujte vždy zavřená, s výjimkou nezbytných prací na vaření a čištění.
- Příslušenství a elektrické kabely udržujte mimo dosah horkých částí zařízení.

- Nepohybujte s pekáči a rošty pokud jsou horké, ale nechte je vychladnout.
- Před čištěním a údržbou přístroj vždy vypněte a odpojte jej od síťové zásuvky.
- Tento spotřebič je určen pro použití v domácnosti a je možné jej nainstalovat do standardních kuchyní nebo bytových jednotek.
- Všechny povrchy nebo nábytek obklopující troubu a všechny materiály použité k instalaci musí během používání spotřebiče odolat teplotě nejméně 85 °C.
- Některé typy vinylu a laminátu jsou zvláště náchylné k tepelnému poškození a zbarvení při vysoké teplotě. Před instalací zařízení zkontrolujte, které povrchy jsou přítomny.
- Uživatel je zodpovědný za jakékoli škody způsobené instalací přístroje v blízkosti žáruvzdorných materiálů nebo nedostatečnou vzdáleností od nábytku.
- Zařízení instalujte a používejte pouze v souladu s požadavky uvedenými v této příručce.
- Instalaci musí provést kvalifikovaná osoba nebo kvalifikovaný elektrikář.
- Obalový materiál zlikvidujte a zajistěte, aby se nedostal do rukou dětem, protože by mohl dojít k úrazu.
- Na dveře trouby nepokládejte těžké předměty a při otevřených dvířkách se o ně neopírejte, protože by to mohlo poškodit panty.
- Nádoby s horkým olejem nebo tukem neumísťujte do míst bez dozoru, protože by mohly způsobit požár.
- Pánve, plechy na pečení ani hliníkovou fólii neumísťujte přímo na spodní část trouby, protože by to mohlo vést k hromadění tepla a poškození skloviny.
- Nezapomeňte zvolit vhodnou teplotu a funkci pro všechny potraviny, aby jídlo a tekutiny nepřetékali nebo aby se nespálili.
- Ujistěte se, že je jídlo připraveno v dostatečně velkých nádobách a že v případě potřeby použijete plech na zachytávání nečistot.
- Neumisťujte zařízení vedle záclon nebo měkkého nábytku.
- Nikdy se nepokoušejte zvednout jednotku za dveře nebo držadla trouby, protože by to mohlo jednotku poškodit nebo způsobit zranění.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, servis nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo nebezpečí.
- Připojte zařízení tak, aby byla zástrčka vždy snadno přístupná.
- Před zapojením zástrčky zařízení do zásuvky zkontrolujte, zda napětí zásuvky odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku zařízení.

**Pozor**

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem! Nepokoušejte se sami opravit poškozené zařízení a přestaňte ho ihned používat. Vypněte napájení, odpojte zařízení a obraťte se na servisního zástupce.

- Abyste předešli poškození, nedovolte, aby napájecí kabel přecházel přes ostré hrany a okraje. Udržujte napájecí kabel mimo horkých ploch a otevřeného ohně.
- Napájecí kabel položte tak, aby nezvyšoval nebezpečí zakopnutí.
- Za žádných okolností byste neměli otevírat skříňku trouby. Do skříňky přístroje nevkládejte cizí předměty.
- Používejte pouze příslušenství doporučené výrobcem, protože nedoporučené příslušenství představuje pro uživatele bezpečnostní riziko a mohlo by dojít k poškození zařízení.
- Používejte přístroj pouze na rovných, stabilních, čistých a suchých površích.
- Chraňte přístroj před teplem, prachem, přímým slunečním zářením, vlhkostí, kapající nebo stříkající vodou.
- Na výrobek ani do jeho blízkosti neumísťujte předměty s otevřeným ohněm, například svíčky.
- Kabelové zapojení zařízení musí být vybaveno vypínačem na všech pólech. zařízení.
- Při manipulaci se skleněnými předměty vždy používejte rukavice.
- Pro vaši bezpečnost jsou dvířka trouby vyrobeny z bezpečnostního skla. Tento druh skla je velmi odolný, ale jeho vlastností je přenos vibrací. Proto buďte s přístrojem velmi opatrní, abyste předešli otřesům, zejména během instalace, a jednotku instalujte pouze v oblastech s nízkými vibracemi.
- Na skleněný povrch neumísťujte fólii.
- Veškeré opravy by měl provádět pouze kvalifikovaný technický personál.
- Tento spotřebič musí být uzemněn. Pokud není k dispozici uzemňovací vodič, kontaktujte elektrikáře.
- Použitá zásuvka musí být přístupná, i když je vaše trouba ve skříňce, abyste mohli spotřebič odpojit od elektrické sítě.

---

## INŠTALÁCIA

---

**Pozor**

Riziko poranění! Instalaci nechte vždy provést vyškoleným odborným personálem, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem, zranění osob a poškození zařízení.

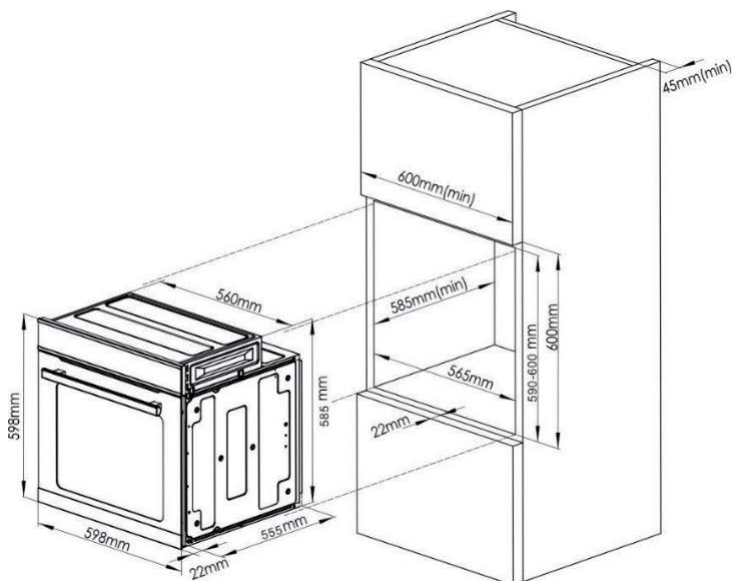
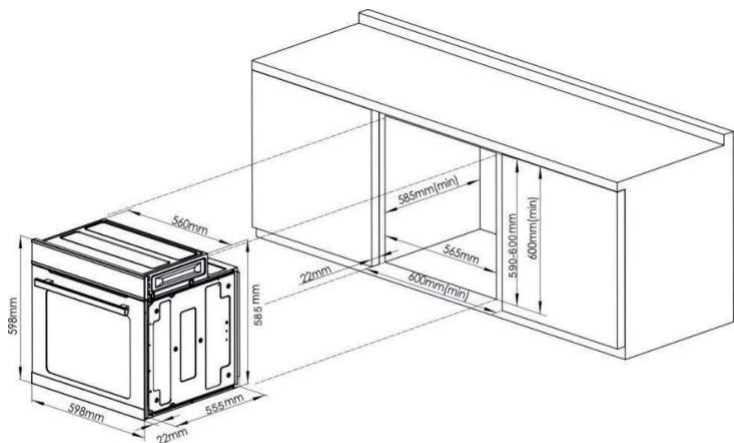
**Poznámka k montáži pece do kuchyňské linky**

Namontujte troubu do prostoru v kuchyňské lince; může být umístěna pod pracovní deskou nebo do stojící skříně. Připevněte troubu na místo přišroubováním na místo pomocí dvou upevňovacích otvorů v rámu. Chcete-li najít upevňovací otvory, otevřete dvířka trouby a podívejte se dovnitř. Pro zaručení správné ventilace, dodržujte odstupy a stanovené rozměry při montáži trouby.

- Na to aby trouba fungovala správně, je třeba správné umístění.
- Panely kuchyňské linky, které se nacházejí vedle trouby, musí být vyrobeny z teple odolného materiálu.
- Ujistěte se, že lepidla vyrobené z dýhovaného dřeva mohou vydržet při teplotách nejméně 120 ° C.
- Plasty nebo lepidla, které nedokážou odolávat takovým teplotám, se roztaví a deformují, jakmile je trouba uložena na správném místě, elektrické části musí být zcela izolovány. Jde o podmínku, jejíž dodržení je nutné pro bezpečnost.
- Všechny ochranné kryty musí být připevněny na místě, aby je bylo možné odstranit bez použití nástrojů.
- Odstraňte zadní část kuchyňské linky, abyste zajistili dostatečné proudění vzduchu okolo trouby. Hořák musí mít zadní mezeru nejméně 45 mm.

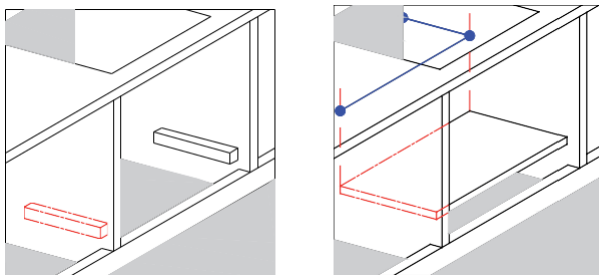
## Montáž vestavné trouby

Aby se zajistilo správné fungování vestavného spotřebiče, skříňka, ve které se nachází, musí být vhodná pro takové zařízení. Na obrázku níže jsou uvedeny rozměry výřezu pro instalaci pod pult nebo do nástěnné skříňky.





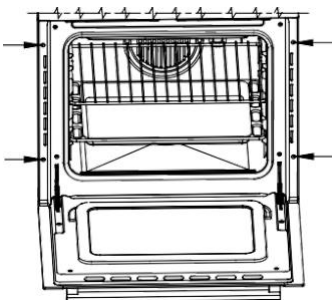
Aby se zajistilo dostatečné větrání, musí se odstranit zadní panel skříňky. Upřednostňuje se instalace trouby tak, aby spočívala na dvou dřevěných pásech. Pokud trouba stojí na souvislém, rovném povrchu, musí tam být otvor minimálně 45 x 560 mm.



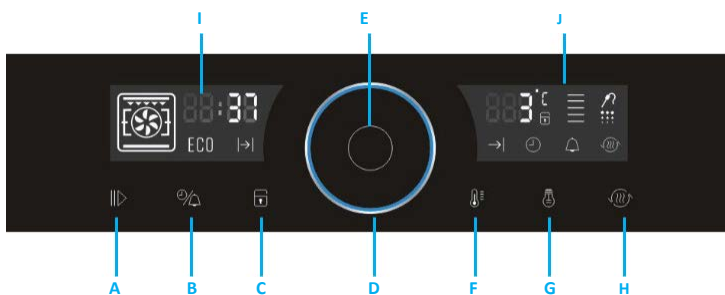
Panely sousedních skříněk musí být vyrobeny z tepelně odolného materiálu. Zejména skříňky °C s dýhovanou vnější stranou musí být spojeny s lepidly, které odolávají teplotě až 100 . V souladu s platnými bezpečnostními normami nesmí být možný kontakt s elektrickými částmi trouby po její instalaci.

Všechny části, které zajišťují bezpečný provoz spotřebiče, musí být odnímatelné pouze pomocí nástroje.

Pro upevnění trouby na skříň otevřete dvířka trouby a připevněte je vložení 4 kovových šroubů do 4 otvorů umístěných na obvodu rámu.



## OVLÁDACÍ PANEĽ



- A Tlačítko Start/Pause
- B Tlačítko časovače a alarmu
- C Tlačítko Dětského zámku
- D Nastavovací knoflík
- E Centrální tlačítko
- F Tlačítko teploty
- G Tlačítko osvětlení
- H Tlačítko rychlého ohřevu
- I Levý displej
- J Pravý displej

## PRVNÍ POUŽITÍ

Tato multifunkční trouba spojuje výhody tradičních konvekčních trubek s výhodami modernějších modelů s ventilátorem v jediném spotřebiči.

Jedná se o mimořádně všestranný spotřebič, který vám umožňuje snadno a bezpečně vybírat mezi 11 různými režimy vaření.

**Poznámky** Některé režimy jsou nastavitelné stiskacím knoflíkem, pro použití speciálního knoflíku jej musí uživatelé nejprve stisknout a poté otočit na požadovanou funkci/teplotu/čas vaření. Po

dokončení nastavení začne trouba pracovat bez ohledu na to, zda knoflík stále vyčnívá nebo je zatlačen v poloze.

Při prvním použití spotřebiče vám doporučujeme nastavit termostat na nejvyšší stupeň a nechat troubu zapnutou asi půl hodiny, aniž by v ní nic nebylo, se zavřenými dvířky. Potom otevřete dvířka trouby a nechte místnost vyvětrat.

Zápach, který je často zaznamenán při tomto prvním použití, je způsoben vypařováním látek používaných k ochraně trouby během skladování a až do její instalace.

Dodanou nádobu / plech na zachytávání nečistot umístíte na spodní polici trouby, abyste zabránili kapání jakékoli omáčky a/nebo mastnoty na dno trouby pouze při grilování jídla nebo při použití rohlíčků (dostupné jen u některých modelů). U všech ostatních typů pečení nepoužívejte spodní polici a nepokládejte nic na dno trouby, když je v provozu, protože by to mohlo poškodit smalt. Vaše nádobí (nádobí, hliníková fólie atd.) položte na mřížku dodanou se spotřebičem zasunutou podél vodítek trouby.

## REŽIMY

### Rozmrazování

Ventilátor běží bez vyhřívání, aby se zkrátila doba rozmrazování mražených potravin. Čas potřebný na rozmrazení jídla bude záviset na teplotě místnosti, množství a druhu jídla.

### Gril a poloviční gril

Přednastavená teplota: mezi 50 °C a 250 °C

Zapne se horní ústřední topné těleso.

Extrémně vysoká a přímá teplota grilu umožňuje připečení povrch masa, přičemž zadržuje šťávu, aby maso zůstalo jemné. Gril se také důrazně doporučuje pro jídla, která vyžadují vysokou teplotu na povrchu: hovězí steaky, telecí maso, žebrový steak, filety, hamburgery atd. Některé příklady grilování jsou zahrnuty v odstavci „praktické rady při vaření“.





### Gril s ventilátorem

Přednastavená teplota: mezi 50 °C a 250 °C

Zapne se horní ústřední topné těleso ventilátor. Tato kombinace vlastností zvyšuje účinnost stejnosměrného tepelného záření topných těles prostřednictvím nucené cirkulace vzduchu v celé troubě. To pomáhá zabránit připálení jídla na povrchu, což umožňuje teplotu proniknout přímo k jídlu. Vynikajících výsledků se dosahuje s kebabu vyrobenými z masa a zeleniny, klobásami, žebry, kotletami, kuřecím masem v pikantní omáčce, křepelkami, vepřovými kotletami atp.

### Režim spodního ohřívacího prvku



Při tomto režimu pracuje spodní topný prvek. Výchozí hodnota teploty je 80°C a lze ji regulovat od 50°C do 100°C, což je nejlepší optimální pracovní teplota.

### Konvenční režim



Přednastavená teplota: mezi 50 °C a 250 °C. Při tomto nastavení se zapnou horní a spodní topná tělesa.

Jedná se o klasický, tradiční typ trouby, který byl zdokonalen, s výjimečným rozložením tepla a sníženou spotřebou energie. Konvektomat stále nemá konkurenci, pokud jde o vaření jídel složených z více ingrediencí. zelí se žebry, španělská treska, ancona, jemné telecí proužky s rýží atp.

Vynikajících výsledků se dosahuje i při přípravě jídel z telecího nebo hovězího masa (dušené maso, dušené maso, guláš, zvěřina, šunka atd.), které je třeba vařit pomalu a vyžadovat podlévání nebo přidání tekutiny. Přesto zůstává nejlepším systémem na pečení koláčů, jakož i ovoce a vaření pomocí zakrytých pečicích nádob v troubě. Při vaření v konvekčním režimu používejte současně pouze jednu pánev pro zachytávání nebo rošt, jinak bude rozložení tepla nerovnoměrné. Pomocí různých dostupných výšek roštu můžete vyvážit množství tepla mezi horní a spodní částí trouby. Vyberte si z různých výšek stojanu podle toho, zda pokrm potřebuje více nebo méně tepla shora.

### Režim s ventilátorem



Přednastavená teplota: mezi 50 °C a 250 °C. Zapnou se topná tělesa i ventilátor. Jelikož teplo zůstává v troubě konstantní a rovnoměrné, vzduch vaří a zhnědne jídlo rovnoměrně po celém jejím povrchu. V tomto režimu můžete současně péct různá jídla, pokud jsou jejich příslušné teploty vaření stejné. Současně lze použít maximálně 2 rošty podle pokynů v části s názvem: „Vaření na více než jednom roštu“. Tento režim s ventilátorem se doporučuje zejména pro jídla vyžadující gratinovaný povrch nebo pro ta, která vyžadují značně prodlouženou dobu vaření, jako například: lasagne, zapékané těstoviny, pečené kuře a brambory atd.

Navíc vynikající rozložení tepla umožňuje použít nižší teploty při vaření pečeného masa. To má za následek menší ztrátu šťávy, maso, které

je jemnější, a snížení ztráty hmotnosti pečeného masa. Režim ventilátoru je vhodný zejména pro přípravu ryb, které lze připravit přidáním omezeného množství koření, čímž se zachová jejich chuť a vzhled.

Dezerty: režim s ventilátorem je ideální i pro pečení kynutých koláčů. Kromě toho lze tento režim použít i k rychlému rozmrazování bílého nebo červeného masa a chleba nastavením teploty na 80 °C. Chcete-li rozmrazit choulostivější potraviny, nastavte termostat na 60 °C nebo použijte pouze funkci cirkulace studeného vzduchu nastavením termostatu na 0 °C.

#### **Kruhový prvek s ventilátorem**

Přednastavená teplota: mezi 50 °C a 250 °C

Tento způsob vaření využívá kruhové těleso, zatímco teplo rozvádí ventilátor, což vede k rychlejšímu a ekonomičtějšimu provozu. Umožnit současně vaření různých druhů potravin na různých poličkách, čímž se zabrání přenosu pachů a chutí z jednoho jídla na druhé.

#### **Pizza**

Přednastavená teplota: mezi 50 °C a 250 °C

Tento způsob vaření využívá spodní a kruhové těleso, přičemž teplo je distribuováno ventilátorem, čímž se reprodukuje stejné podmínky jako u tradičních hlíněných kamen na dřevo.



#### **ECO**

Funkce Eco provozuje horkovzdušnou troubu s optimálními ovládacími prvky na šetrné vaření jakéhokoli jídla. Jídlo se vaří pomocí zbytkového tepla, přičemž se uzavrou textury. V závislosti na přípravě a typu jídla můžete pomocí tohoto režimu ušetřit energii. Při vaření mějte dvířka spotřebiče zavřená, používejte pouze jednu úroveň s režimem ECO.

#### **Chlazení ventilátorem**



Aby se ochladil vnější povrch spotřebiče, některé modely jsou vybaveny chladícím ventilátorem, který se automaticky zapne, když je trouba horká.

Když je ventilátor zapnutý, mezi dvířky trouby a ovládacím panelem je slyšet proudění vzduchu.



## OBSLUHA

---



### Nastavte hodiny

Když je trouba v pohotovostním režimu, stiskněte tlačítko  a ikona  na displeji bude blikat, otáčením centrálního knoflíku nastavte místní čas a stisknutím centrálního tlačítka potvrďte, nebo přístroj potvrdí čas do 5 sekund. Pokud nedojde k žádnému nastavení do 5 s, spotřebič se vrátí k předchozímu nastavení času.


### Nastavení alarmu

Pohotovostní režim nebo stav zapnutí: déle stiskněte tlačítko , na displeji bliká ikona  budíku počáteční nastavení času budíku, otáčením knoflíku nastavte čas a stisknutím tlačítka potvrďte, nebo spotřebič potvrdí čas po 5 sekundách.

### Dětský zámek


Tuto funkci kdykoli aktivujete stisknutím tlačítka . Všechna tlačítka a knoflíky jsou nefunkční bez ohledu na to, zda je otáčíte a krátce stisknete. Tuto funkci zrušíte dlouhým stisknutím tlačítka  do 3 sekund.

### Nastavte režim vaření, čas vaření a teplotu vaření


Dlouhým stisknutím tlačítka  zapnete troubu. Zvolte funkci otáčením knoflíku a stisknutím centrálního tlačítka potvrďte režim vaření. Když je již režim vaření potvrzen, hodnota času vaření na displeji bliká, upravte jej otáčením knoflíku a potvrďte stisknutím centrálního tlačítka. Potom na displeji bliká hodnota teploty. Nastavte teplotu otáčením knoflíku a potvrďte stisknutím centrálního tlačítka. Nyní se spustí režim vaření.

### Upravte funkci během vaření

#### a. Nastavení teploty

Krátkým stisknutím tlačítka  upravíte teplotu vaření. Hodnota teploty vaření na displeji začne blikat. Nastavte teplotu otáčením knoflíku a potvrďte stisknutím centrálního tlačítka. Pokud do 5 sekund nedojde k žádné operaci, spotřebič se vrátí do předchozího nastavení.

#### b. Nastavení času

Po krátkém stisku tlačítka  bliká ikona času a hodnota času vaření. Otáčením knoflíku změňte čas. Potvrďte stisknutím pravého centrálního tlačítka. Pokud do 5 sekund nedojde k žádnému nastavení, spotřebič se vrátí do předchozího nastavení.

#### c. Úprava režimu vaření

## PRAKTICKÉ RADY PŘI VAŘENÍ

Trouba nabízí širokou škálu alternativ, které vám umožní připravit jakýkoli druh jídla tím nejlepším možným způsobem. Časem se naučíte co nejlépe využívat tento všestranný spotřebič pro vaření a následující pokyny jsou pouze orientační, které se mohou měnit podle vašich osobních zkušeností.

### Přehřívání

Pokud je třeba troubu přehřát (to je obecně případ při vaření kynutých jídel), lze použít režim „s ventilátorem“ k co nejrychlejšímu dosažení požadované teploty, aby se ušetřila energie.

Po vložení jídla do trouby lze zvolit nevhodnější režim pečení.

### Vaření na více než jednom roštu

Pokud musíte současně péct na více než na roštu, použijte pouze „režim s ventilátorem“, který je jediný vhodný pro tento typ vaření.

1. Trouba je vybavena 5 stojany. Během vaření s ventilátorem použijte dva ze tří centrálních stojanů; nejnižší a nejvyšší rošt přijímají horký vzduch přímo, a proto by se na těchto roštech mohly připálit jemné potraviny.
2. Obecně použijte 2. a 4. rošt odspodu, přičemž potraviny, které vyžadují větší ohřev, umístěte na 2. rošt odspodu. Například, když vaříte masové játra spolu s jiným jídlem, položte játra na 2. rošt zdola a jemnější jídlo na 4. rošt odspodu.
3. Při vaření potravin, které vyžadují rozdílné časy a teploty, nastavte teplotu někde mezi dvěma požadovanými teplotami, choulostivější jídlo umístěte na 4. rošt odspodu a jídlo, které vyžaduje méně času, vyjměte z trouby jako první.
4. Na spodní rošt použijte pánve na zachytávání nečistot a na horní rošt.

### Používání grilu

Tato multifunkční trouba vám nabízí pouze 2 různé režimy grilování a výhradně se zavřenými dvířky trouby.

Použijte režim „gril“ a umístěte potraviny pod střed grilu, protože je zapnuta pouze střední část horního topného tělesa. Použijte spodní stojan (1. odspodu), umístěte nádobu / plech na nečistoty, abyste zachytili veškerou omáčku a/nebo tuk a zabránili jejich kapání na dno trouby.

Při používání tohoto režimu doporučujeme nastavit termostat pro nejvyšší nastavení. To ovšem neznamená, že nemůžete použít nižší teplotu, pouhým nastavením knoflíku termostatu nastavte požadovanou teplotu.

Nastavení „gril s horkým vzduchem“ je mimořádně užitečné pro rychlé grilování potravin, protože rozložení tepla umožňuje nejen zhnědnout povrch, ale také propéct spodní část.

Kromě toho lze použít i k připečení potravin na konci procesu vaření, jako je například přidávání gratinovaného doplňku do zapečených těstovin.

Při použití tohoto režimu umístěte rošt na 2. nebo 3. příčku v troubě odspodu (viz tabulka pečení), poté, abyste zabránili kapání tuku a mastnoty na dno trouby a tím vytváření kouře. Umístěte tam plech pro zachytávání nečistot 1. stojan odspodu.

**Důležité: gril používejte vždy se zavřenými dvířky trouby.**

To vám umožní dosáhnout vynikajících výsledků a ušetřit energii (přibližně °C 10%).

Při používání tohoto režimu vám doporučujeme nastavit termostat na 200°, protože je to neefektivnější způsob použití grilu, který je založen na využití infračervených paprsků.

To ovšem neznamená, že nemůžete použít nižší teplotu, pouhým nastavením knoflíku termostatu nastavte požadovanou teplotu.

### Pečení koláčů

Když pečete koláče, vložte je do předehřáté trouby. Ujistěte se, že počkáte, až bude trouba důkladně předehřátá. Během pečení neotevírejte dvířka trouby, aby koláč nespadl.

Všeobecně:

Pečivo je příliš suché	Zvyšte teplotu o 10 °C a snižte tak čas vaření
Pečivo kleslo (spadlo)	Použijte méně tekutiny nebo snižte teplotu o 10 °C.
Pečivo je na vrchu příliš tmavé,	přemístěte jej na nižší stojan, snižte teplotu a prodlužte čas vaření.
Uvnitř dobře propečené, ale zvenčí lepkavé.	Použijte méně tekutiny, snižte teplotu a prodlužte dobu vaření.
Pečivo se přilepí na pánev.	Pekáč dobře vymažeme a vysypeme moukou nebo použijeme mastný papír.
Použili jste více než jeden stojan (ve funkci „vaření s horkým vzduchem“) a ne všechno je rovněž propečené.	Použijte nastavení nižší teploty. Potraviny není potřeba vybírat ze všech stojanů současně.



## Pečení pizzy

K dosažení nejlepších výsledků při vaření pizzy použijte režim „s horkým vzduchem“.

1. Předehřejte troubu alespoň na 10 minut;
2. Použijte lehkou hliníkovou nádobu na pizzu a položte ji na rošt dodaný s troubou. Pokud použijete nádobu na zachytávání nečistot, prodlouží se tím čas vaření a bude obtížnější získat křupavou kůrku.
3. Během pečení pizzy otevírejte dvířka trouby co nejméně.
4. Pokud je na pizze mnoho přísad (tři nebo čtyři), doporučujeme vám v polovině procesu vaření přidat na vrch sýr mozzarella.
5. Při pečení pizzy na dvou stojanech použijte 2. a 4. rošt o teplotě 220 °C a vložte pizzu do trouby po předehřátí na nejméně 10 minut.




## Vaření ryb a masa




Při pečení bílého masa, drůbeže a ryb použijte nastavení teploty od 180 °C do 220 °C.



V případě červeného masa, které by mělo být zvenčí dobře propečené a zároveň jemné a šťavnaté uvnitř, je dobré začít s nastavením vysoké teploty (200-220 °C) na krátkou dobu a poté troubu vypnout.

Obecně platí, že čím větší kus masa, tím nižší teplota. Maso položte na střed a pod něj položte pánev na zachytávání, aby se zachytil tuk.

Ujistěte se, že je rošt vložen tak, aby byl ve středu trouby. Chcete-li zvýšit množství tepla zespodu, použijte nižší stojany. Na slanou pečení (zejména kachnu a zvěřinu) maso oblečte na vrch vepřovou masťou nebo slaninou

Tlačítko výběru	Ingredience	Váha (kg):	Poloha grilovacího roštu zdola	Čas předehřívání (min)	Ovladač termostatu	Doba (min)
<b>Gril</b> 	Krajce chleba	1.2	4	4 10	200 180	5-10 67-72
	Pečené kuře	2,5	3	7	250	18-23
	Hovězí placky	1.5	4	10	190	117-125
	Vepřové koleno	1	3	10	200	15-20
	Pečená ryba	-	3	10	180	16-22
	Zelenina	-	-	-	-	-
<b>Poloviční gril</b> 	Brambory	-	4	10	200	47-52
	Krajce chleba	-	3	4	200	5-10
	Pečené kuře	1.2	4	10	180	77-82
	Hovězí placky	2,5	3	10	250	25-30
	Vepřové koleno	1.5	4	10	190	98-103
	Pečená ryba	1	3	10	200	15-20
	Zelenina	-	3	10	180	16-22
<b>Konveční vaření v troubě s ventilátorem</b> 	Menší koláč	0,88	3	10	160	20-25
	Piškotový koláč	0,68	3	10	150	30-35
	Ghee sušenky	1,1	3	10	150	33-38
	Jablečný koláč	1,45	4	10	160	67-72
	nebo (malá) pizza	-	3	10	200	15-20
	Brambory	-	4	10	200	30-35
	Krajce chleba	-	3	4	200	6-11
	Pečené kuře	1,2	4	10	180	65-70
	Hovězí placky*	2,5	3	10	250	19-24
	Vepřové koleno	1,5	4	10	190	105-110
	Pečená ryba	1	3	10	200	15-20

Tlačítko výběru	Ingredience	Váha (kg):	Poloha grilovacího roštu zdola	Čas předehřívání (min)	Ovladač termostatu	Doba (min)
<b>Spodní ohřev</b> 	Ohřívací talíř	-	3	10	60	10-15
<b>Konvektor</b> <b>Režim</b> 	Menší koláč Piškotový koláč Ghee sušenky Pizza Brambory Krajce chleba Pečené kuře	0,88 0,68 1,1 - - - 1,2	3 3 3 4 4 3 4	10 10 10 10 10 4 10	160 150 150 200 200 200 180	30-35 42-47 19-24 20-25 50-55 8-12 75-80
<b>Konvekční vaření v režimu s ventilátorem</b> 	Menší koláč Piškotový koláč Ghee sušenky Jablečný koláč (malý) Jablečný koláč (velký)  Pizza Brambory Krajce chleba Pečené kuře Pečená ryba	0,88 0,68 1,1 1,45 2,4  - - - 1,2 1	3 3 3 4 3  4 4 3 4 3	10 10 10 10 10  10 10 4 10 10	160 150 150 160 180  200 200 200 180 200	18-23 33-38 21-26 66-71 38-43  13-18 34-41 11-16 78-83 16-21

Tlačítko výběru	Ingredience	Váha (kg):	Poloha grilovacího roštu zdola	Čas přehřívání (min)	Ovladač termostatu	Doba (min)
<b>Kruhový prvek s ventilátorem</b> 	Menší koláč	0,88	3	10	160	20-25
	Piškotový koláč	0,68	3	10	150	36-41
	Ghee sušenky	1,1	3	10	150	23-28
	Jablečný koláč	1,45	4	10	160	60-65
	(malý) Jablečný koláč (velký)	2,4	3	10	180	40-45
	Brambory	-	4	10	200	34-41
	Krajce chleba	-	3	4	200	8-13
	Pečené kuře	1,2	3	10	180	66-71
	Pečená ryba	1	3	10	200	13-18
<b>Pizza</b> 	Menší koláč	0,88	3	10	160	20-25
	Piškotový koláč	0,68	3	10	150	28-33
	Pizza	-	4	10	200	20-25
	Brambory	-	4	10	200	33-38
	Krajce chleba	-	3	4	200	6-11
	Pečené kuře	1,2	4	10	180	63-68
	Pečená ryba	1	3	10	200	13-18

\*První strana hovězích placek se peče asi 13 minut a poté se dopeče druhá strana.

**Poznámka:** Časy vaření jsou přibližné a mohou se lišit podle osobního vkusu. Při vaření na grilu nebo grilu s ventilátorem musí být nádoba na odkapávání vždy umístěna na 1. stojanu zespodu.

## OVLÁDÁNÍ ZAŘÍZENÍ POMOCÍ TELEFONU

Pokud připojíte zařízení do domácí sítě WiFi, můžete ho pohodlně ovládat prostřednictvím příslušné aplikace Klarstein. Aplikace umožňuje nejen vzdálené ovládání zařízení přes váš smartphone, ale také přístup k dalším informacím.

Chcete-li svůj smartphone připojit k zařízení Klarstein, postupujte takto:

- 1 Nejdříve si stáhněte aplikaci Klarstein naskenováním QR kódu pomocí smartphonu (viz níže) nebo jej stáhněte přímo z App Store nebo Google Play.
- 2 Ujistěte se, že váš smartphone je připojen ke stejné síti WiFi, ke které má být připojeno vaše Klarstein zařízení.
- 3 Otevřete aplikaci Klarstein.
- 4 Přihlaste se do svého účtu. Pokud nemáte účet, zaregistrujte se v aplikaci Klarstein.
- 5 Postupujte podle pokynů v aplikaci.

### Stažení aplikace

Použijte funkci skenování ve vašem chytrém telefonu pro naskenování kódu QR a uložte si aplikaci do vašeho telefonu.

**Poznámka:** Aplikace poskytuje další informace o používání aplikace a pomoc při připojování se k vašemu zařízení hned po prvním otevření.



## Řešení problémů s připojením

Pokud vaše zařízení Klarstein nelze nalézt v síti WLAN, zkontrolujte následující:

- 1 Zařízení není zapojeno do zásuvky. Ujistěte se, že je zařízení zapojeno do elektrické zásuvky.
- 2 Zařízení je v párovacím režimu. Ujistěte se, že kontrolka WiFi (LED) na ovládacím panelu chytrého zařízení bliká tak, jak je popsáno v pokynech „Obnovit nastavení WiFi“ vašeho chytrého zařízení (pokyny jsou obvykle dostupné o procesu připojení zařízení).
- 3 Přístupový bod WiFi nepracuje na frekvenci 2,4 GHz. Zajistěte, aby váš přístupový bod fungoval v pásmu 2,4 GHz a abyste měli samostatné pásmo SSID v pásmu 2,4 GHz. Pokud si nejste jisti operačním pásmem svého přístupového bodu, kontaktujte společnost poskytovatele internetu.

**Důležité:** Upozorňujeme, že pokud je váš router WiFi dvoupásmový – pracuje v pásmu 2,4 GHz i 5 GHz – musíte oddělit SSID pro každé pásmo a pro připojení použít 2,4 GHz SSID.

- 4 Nastavení brány firewall vaší sítě WiFi; nastavení brány firewall vaší sítě WiFi nemusí aplikaci Klarstein umožnit konfiguraci nastavení WiFi ve vašem inteligentním zařízení. Ujistěte se, že nepoužíváte veřejnou WiFi síť, např. letiště, internáty, firmy a pod.
- 5 Různé údaje používané v smartphonu a aplikaci. Ujistěte se, že nastavení WiFi zadané v aplikaci Klarstein jsou stejné jako ty, ke kterým je připojen váš smartphone.

Pokud se vašemu smart zařízení přesto nepodaří připojit k aplikaci podle výše uvedených bodů, kontaktujte nás prostřednictvím e-mailu s prosbou o podporu: [appsupport@go-bbg.com](mailto:appsupport@go-bbg.com)

---

## PÉČE A ÚDRŽBA

---

### Čištění

Před čištěním trouby nebo prováděním údržby ji odpojte od napájení.

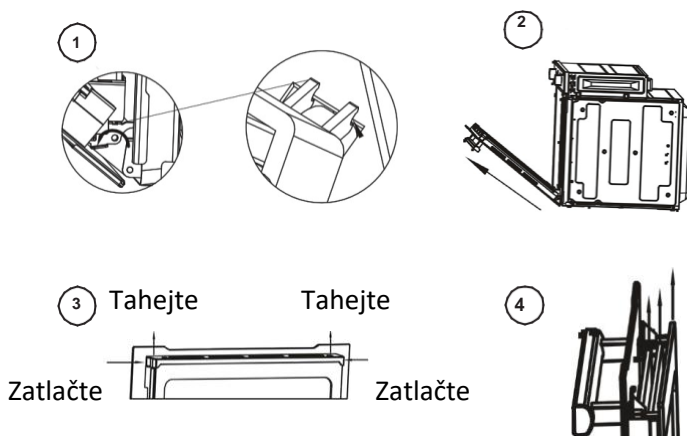
Před čištěním trouby nebo prováděním údržby ji odpojte od zdroje napájení. Abyste prodloužili životnost vaší trouby, musíte ji často čistit, přičemž nezapomínejte, že:

- K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čištění.
- Vnitřek trouby a části z nerezavějící oceli by se měly čistit po použití, když se zařízení pomalu ochladí na pokojovou teplotu, vlhkým měkkým hadříkem obsahujícím saponát; poté je třeba saponát otřít a vnitřek důkladně vysušit. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky (například čisticí prášky atd.) a abrazivní houby na nádobí nebo kyseliny (například odstraňovač vodního kamene atd.), protože by mohly poškodit smalt a způsobit zabarvení nerezavějící oceli. Pokud je velmi obtížné odstranit mastné skvrny a nečistoty, použijte speciální přípravek na čištění trouby podle pokynů na obalu.
- Používáte-li troubu delší dobu, může se tvořit kondenzace. Vysušte jej měkkým hadříkem.
- Kolem otvoru trouby je gumové těsnění, které zaručuje její dokonalou funkci. Pravidelně kontrolujte stav tohoto těsnění. V případě potřeby jej vyčistěte a nepoužívejte k tomu abrazivní prostředky nebo předměty. Pokud se poškodí, obraťte se na nejbližší poprodejní servisní středisko. Doporučujeme vám nepoužívat troubu, dokud nebude opravena.
- Nevykládejte dno trouby hliníkovou fólií, protože následná akumulace tepla by mohla ohrozit vaření nebo poškodit smalt.
- Skleněná dvířka očistěte neabrazivními prostředky nebo houbami a osušte je měkkým hadříkem.
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky na čištění skla dvířek trouby, protože mohou poškrábat povrch, což může vést k rozbití skla.

### Jak vybrat dvířka trouby

Pro důkladnější čištění můžete vyjmout dvířka trouby, postupujte následovně:  
Opatrně úplně otevřete dvířka.

1. Zvedněte a otočte malé páčky umístěné na dvou pantech, ujistěte se, že zámky musí být v poloze znázorněné v kroku 1.
2. Zatáhněte za dveře směrem k sobě a vytáhněte je ze sedadla.
3. Zatlačte na západku na obou stranách a vytáhněte lištu.
4. Podle toho odstraňte sklo dvířek.
5. Namontujte dveře podle výše uvedeného postupu směrem dozadu.





## Vyjímání bočních regálů (stojanů)

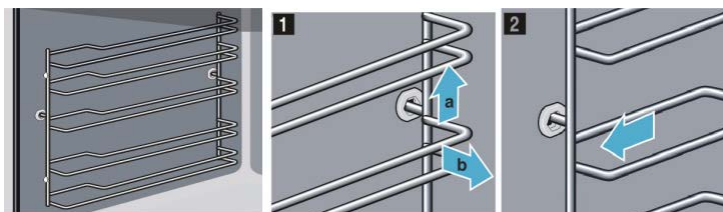


### VAROVÁNÍ Riziko popálení!

Stojan se během používání zahřeje. Nedotýkejte se horkých stojanů. Nechte přístroj vychladnout. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

### Odpojení stojanů

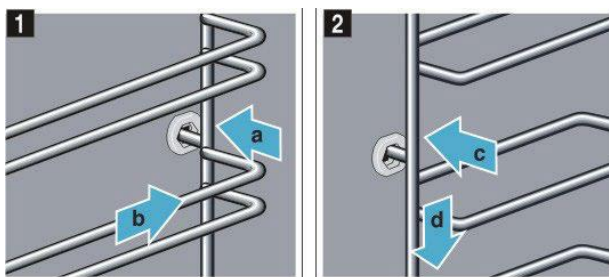
1. Nadzvedněte stojany vzadu a vytáhněte je (obr. 1)
2. Potom vytáhněte celý stojan a vyjměte jej (obr. 2)



### Montáž stojanů

Stojany sedí jen na pravou nebo levou stranu. Ujistěte se, že zakřivené tyče jsou vpředu.

1. Vložte kolejničku do zadní zásuvky a přetáhněte ji dolů. (obr. 1)
2. Potom vložte kolejničku do přední zásuvky a zatlačte ji směrem dolů. Ujistěte se, že jsou stojany bezpečně upevněny. (Fig.2)



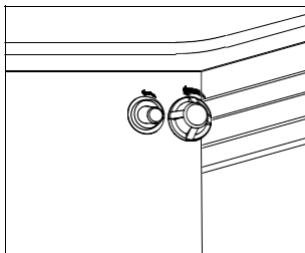
## Výměna žárovky v troubě



### **VAROVÁNÍ** Riziko úrazu elektrickým proudem

Před výměnou světla se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, abyste předešli úrazu elektrickým proudem.

1. Odstraňte skleněný kryt objímky lampy.
2. Vyjměte lampu a nahraďte ji žárovkou odolnou vůči vysoké teplotě (300 –°C) s následujícími vlastnostmi:
  - Napětí: 220-240 V~
  - Watty: 25 W
  - Typ držáku: G9
3. Zašroubujte skleněný kryt a znovu připojte troubu k elektrické síti.



# INFORMAČNÍ LIST PRODUKTU

Informace v souladu s 66/2014

	Symbol	Hodnota	jednotka
Identifikátor modelu:	10038355		
Typ trouby	Domácí elektrická trouba		
Hmota zařízení	M	33	kg
Počet dutin	1		
Zdroj tepla podle dutiny (elektrika nebo plyn)	Elektrická energie		
Objem podle dutiny	V	73	L
Spotřeba energie (elektrina) potřebná na ohřev standardizovaného zatížení v dutině elektrické pece během cyklu v běžném režimu na dutinu (konečná elektrická energie)	EC elektrická dutina	0,89	kWh/cyklus
Spotřeba energie potřebná k ohřevu standardizovaného zatížení v dutině elektrické pece během cyklu v režimu ventilátoru na dutinu (konečná elektrická energie)	EC elektrická dutina	0,64	
Spotřeba energie potřebná k ohřevu standardizovaného zatížení v plynové dutině trouby během cyklu v běžném režimu na dutinu (konečná spotřeba plynu)	EC plynů dutina	-	MJ/cyklus kWh/cyklus ( 1 )
Spotřeba energie potřebná k ohřevu standardizovaného zatížení v plynové dutině trouby během cyklu v nuceném režimu ventilátoru na dutinu (konečná energie plynu)	EC plyno dutina	-	MJ/cyklus kWh/cyklus (1)
Index energetické účinnosti na dutinu	EEl dutina	74,4	

(1) 1 kWh/cyklus= 3,6 MJ/cyklus.

## POKYNY K LIKVIDACI



Pokud ve vaší zemi existují právní předpisy o zneškodňování elektrických a elektronických zařízení, tento symbol na výrobku nebo jeho obalu znamená, že tento výrobek nesmí být likvidován spolu s domácím komunálním odpadem. Místo toho ho třeba odevzdat na sběrném místě pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

Tím, že ho zlikvidujete v souladu s pravidly, chráníte životní prostředí a zdraví svých bližních před negativními důsledky.

předpisy chráníte životní prostředí a zdraví svých blízkých před negativními následky. Informace o recyklaci a likvidaci tohoto produktu získáte od místních úřadů nebo u služby likvidace domácího odpadu.

## PROHLÁŠENÍ O SHODĚ



### Výrobce:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín, Německo

### Důležité pro Velkou Británii:

Berlin Brands Group UK Ltd

PO Box 1145

Oxford, OX1 9UW

United Kingdom

Chal-Tec GmbH tímto prohlašuje, že rádiové zařízení typu Illuminosa Smart Oven je v souladu se směrnicí 2014/53/EU. Úplné znění EU prohlášení o shodě je k dispozici na této internetové adrese: [use.berlin/10038335](http://use.berlin/10038335)

Důležité pro Velkou Británii: Chal-Tec GmbH tímto prohlašuje, že rádiové zařízení typu Illuminosa Smart Oven je v souladu s příslušnými zákonnými požadavky. Úplné znění prohlášení o shodě je k dispozici na této internetové adrese: [use.berlin/10038335](http://use.berlin/10038335)





**KLARSTEIN**