

gorenje

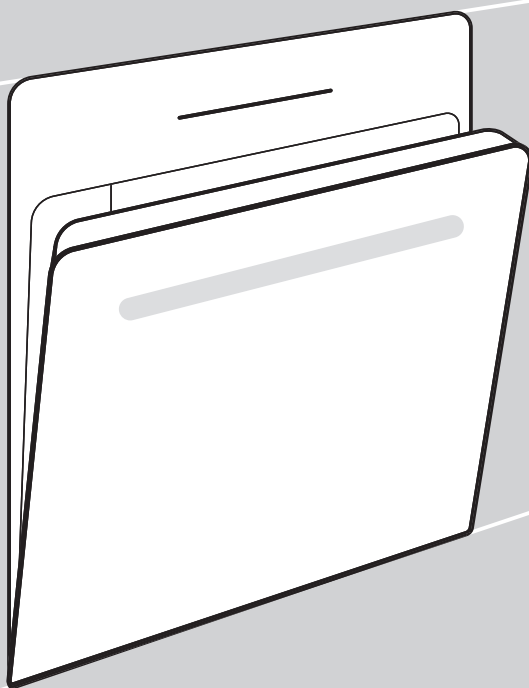
SK

SK

NÁVOD NA POUŽITIE

VSTAVANÉ RÚRY NA

PEČENIE



Ďakujeme vám za dôveru a kúpu nášho spotrebiča.

Tento podrobný návod na použitie sa dodáva pre jednoduchšie použitie tohto výrobku. Návod by vám mal pomôcť dozvedieť sa potrebné informácie o vašom novom spotrebiči čo možno najrýchlejšie.

Uistite sa, že ste dostali nepoškodený spotrebič. Ak zistíte, že bol počas prepravy poškodený, kontaktujte, prosím, predajcu, od ktorého ste spotrebič kúpili, alebo miestny sklad, z ktorého bol dodaný. Telefónne číslo môžete nájsť na faktúre alebo dodacom liste.

Návod na inštaláciu a pripojenie je dodaný na samostatnom liste

Pred zapojením spotrebiča do siete si pozorne prečítajte návod na použitie. Záruka sa nevzťahuje na opravy alebo reklamácie spôsobené nesprávnym pripojením alebo použitím spotrebiča.



Podrobnejšie pokyny a rady nájdete na: <http://www.gorenje.com> alebo naskenujte QR kód na výrobnom štítku.

V manuáli sú použité nasledujúce symboly s príslušným významom:



INFORMÁCIA!

Informácia, rada, tip alebo odporúčanie



VAROVANIE!

Upozornenie – hrozí všeobecné nebezpečenstvo

Obsah

Bezpečnostné opatrenia	4
Správne a bezpečné používanie funkcie automatického pyrolytického čistenia	5
Ďalšie dôležité bezpečnostné varovania	6
Popis zariadenia	8
Typový štítok - údaje o spotrebiči	8
Ovládacia jednotka	9
Vybavenie spotrebiča	10
Kontrolné svetlá	10
Vodidlá	10
Vypínač dvierok rúry	10
Chladiaci ventilátor	11
Vybavenie a príslušenstvo rúry	11
Pred prvým použitím spotrebiča	13
Prvé spustenie spotrebiča	13
Výber nastavenia	13
PROFESIONÁLNY REŽIM (pro bake)	14
AUTOMATICKÝ REŽIM (auto bake)	19
VÝBER DOPLNKOVÝCH FUNKCIÍ (extra bake)	24
Uzamknutie tlačidiel	24
Začiatok procesu pečenia	25
Koniec pečenia a vypnutie rúry	25
VÝBER VŠEOBECNÝCH NASTAVENÍ	26
Pripojenie k internetu (Wi-Fi)	28
Pripojenie spotrebiča k mobilnému zariadeniu	28
Nastavenia modulu Wi-Fi	28
Všeobecné tipy na pečenie	31
Tabuľka k pečeniu	32
Údržba a čistenie	36
Automatické čistenie rúry - pyrolýza	37
Odstránenie drôtených a pevných výsuvných vodiacich prvkov.	38
Demontáž a montáž dvierok a skla dvierok.	39
Výmena žiarovky	40
Tabuľka problémov a ich riešení	41
Špeciálne upozornenia a hlásenie chýb	41
Likvidácia	43
Informácie o súlade so smernicou	43
Test jedla	44

Bezpečnostné opatrenia

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY- Pozorne si prečítajte tento návod a odložte si ho pre prípadné použitie v budúcnosti.

Spotrebič musí byť zapojený do pevného elektrického vedenia, ktoré obsahuje zariadenia na odpojenie. Pevné elektrické vedenie musí byť v súlade s elektroinštalačnými predpismi.

Prostriedky na odpojenie sa musia zabudovať do pevného vedenia v súlade s predpismi.

Spotrebič nesmie byť inštalovaný za dekoratívnymi dverami, aby nedošlo k prehrievaniu.

Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, zákaznícky servis výrobcu alebo kvalifikovaný technik, aby sa zabránilo nebezpečenstvu (len pre spotrebiče dodávané s prípojným káblom).

Deti vo veku osem rokov a viac, ako aj osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými a duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom vedomostí a skúseností môžu používať tento prístroj pod primeraným dohľadom alebo ak dostali príslušné pokyny týkajúce sa bezpečného používania prístroja a ak chápu riziká spojené s jeho používaním. Deti by sa nemali hrať so spotrebičom alebo ho bez náležitého dozoru čistiť alebo na ňom vykonávať údržbu.

POZOR: Prístupné časti sa môžu počas používania zahriať. Malé deti by sa nemali zdržiavať v blízkosti spotrebiča.

VAROVANIE: Spotrebič a niektoré jeho prístupné časti sa počas používania veľmi zahrejú. Dajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných telies. Deti mladšie ako osem rokov by mali byť pod stálym dozorom.

Spotrebič nie je určený na ovládanie pomocou externých časovačov alebo samostatného diaľkového ovládacieho systému.

Používajte iba teplotnú sondu odporúčanú pre túto rúru.

Na čistenie skla na dverách rúry alebo skla na príklope varnej dosky nepoužívajte drsné čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože môžu poškodiť povrch, následkom čoho by mohlo sklo prasknúť.

Spotrebič nečistite parou alebo vysokotlakovými čističmi, pretože hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

UPOZORNENIE: Pred výmenou žiarovky skontrolujte, či je zariadenie odpojené zo siete, aby ste sa vyhli riziku zásahu elektrickou energiou.

Nikdy nelejte vodu na dno rúry. V dôsledku veľkého rozdielu teplôt môže dôjsť k poškodeniu smaltu.

Správne a bezpečné používanie funkcie automatického pyrolytického čistenia

Pred pyrolytickým čistením sa musí spotrebič správne pripraviť (pozri kapitolu Automatické čistenie rúry - pyrolýza).

Pred spustením programu odstráňte z vnútra rúry prípadné zvyšky rozliatej tekutiny a všetky pohyblivé časti.

Počas procesu automatického čistenia sa rúra veľmi zohreje nielen zvnútra, ale i zvonka. Nebezpečenstvo popálenia! Deti by sa nemali zdržiavať v blízkosti rúry.

Ďalšie dôležité bezpečnostné varovania

Tento spotrebič je určený len na domáce použitie. Nepoužívajte ho na iné účely, ako napríklad vykurovanie miestnosti, sušenie domácich zvierat alebo iných zvierat, papiera, látok, bylín a pod., pretože to môže viesť k úrazu alebo spôsobiť požiar.

Spotrebič musí byť zapojený do pevného elektrického vedenia, ktoré obsahuje zariadenia na odpojenie. Pevné elektrické vedenie musí byť v súlade s elektroinštaláčnymi predpismi.

Odporúčame, aby spotrebič prenášali a inštalovali najmenej dve osoby (hmotnosť spotrebiča).

Spotrebič nezdvíhajte tak, že ho držíte za rukoväť dvierok.

Závesy dverí sa môžu pod nadmernou záťažou poškodiť. Na otvorené dvierka rúry nestúpajte, ani si na ne sadajte, ani sa o ne neopierajte. Na dvierka rúry taktiež nekladte ťažké predmety.

Ak sa káble iných spotrebičov umiestnených v blízkosti tohto spotrebiča zamotajú do dvierok rúry, môžu sa poškodiť a spôsobiť skrat. Preto sa postarajte o to, aby boli napájacie káble iných spotrebičov v bezpečnej vzdialenosti.

Uistite sa, že ventily nie sú nikdy prikryté alebo inak zablokované.

Neobkladajte steny rúry hliníkovou fóliou a na jej dno neodkladajte plechy ani akýkoľvek iný riad. Vyššie uvedené znižuje cirkuláciu vzduchu v rúre, brzdí a spomaľuje priebeh pečenia a ničí smalt.

Odporúčame vám, aby ste neotvárali dvierka rúry počas pečenia – každým otvorením sa stráca energia a zvyšuje sa hromadenie kondenzátu.

Pri otváraní dvierok rúry počas pečenia alebo na jeho konci buďte opatrní, pretože sa môžete opariť.

Keď dopečiete nechajte rúru otvorenú, aby vychladla na izbovú teplotu. Zabráňte tak tvorbe vodného kameňa.

Rúra sa čistí až vtedy, keď je úplne vychladnutá.

Prípadné rozdiely v odtieňoch farby medzi rôznymi spotrebičmi alebo komponentmi z rovnakej dizajnovnej línie sa môžu objaviť v dôsledku rôznych faktorov, ako napríklad uhol, pod ktorým sa na spotrebič pozeráte, rôzne farebné pozadie, materiály a osvetlenie miestnosti.

Ak je spotrebič poškodený, nepoužívajte ho. Odpojte ho od elektrickej siete a zavolajte autorizovaný servis.

Prevádzka rúry je bezpečná s aj bez líšť.

Do rúry neukladajte veci, ktoré by mohli pri zapnutí rúry spôsobiť nebezpečenstvo.

Odchýlka v zobrazení denného času na displeji nemá vplyv na funkčnosť spotrebiča a môže byť spôsobená kolísaním frekvencie elektrickej siete.

Pred aktivovaním automatického čistenia si podrobne prečítajte a postupujte podľa pokynov v kapitole „Čistenie a údržba“, kde je opísané správne a bezpečné používanie tejto funkcie.

Počas procesu čistenia nekladte nič priamo na spodok rúry.

Nebezpečenstvo požiaru! Táto funkcia umožňuje automatické čistenie vnútorného priestoru rúry použitím veľmi vysokej teploty, ktorá spáli zvyšky jedla. Preto pred každým spustením programu odstráňte z vnútra rúry a jej príslušenstva viditeľnú špinu a zvyšky jedla. Počas procesu čistenia môže z rúry vychádzať dym, dráždivé výpary alebo plyny. Preto sa postarajte o to, aby bola miestnosť počas tohto procesu dobre vetraná. Malé zvieratá, resp. domáce zvieratá môžu byť veľmi citlivé na akékoľvek výpary. Odporúčame, aby ste ich vyviedli z miestnosti počas pyrolytického čistenia, rovnako je nutné zabezpečiť dôkladné vyvetranie miestnosti po dokončení čistiaceho procesu.

Počas procesu automatického čistenia neotvárajte dvierka rúry.

Uistite sa, že sa do oblasti uzamykania dvierok nedostali žiadne nečistoty, ktoré by mohli zabrániť uzamknutiu dvierok počas procesu automatického čistenia.

Počas procesu automatického čistenia sa nedotýkajte kovových častí spotrebiča!

V prípade výpadku energie počas procesu pyrolytického čistenia sa program preruší po dvoch minútach a dvierka rúry zostanú zamknuté. Dvere sa znova odomknú, keď spotrebič zaznamená v strede rúry pokles teploty pod 150 ° C.

V dôsledku automatického čistenia môže rúra a príslušenstvo zmeniť farbu a stratiť lesk. To však neovplyvňuje ich funkčnosť.



Pozor - počas pyrolytického čistenia je povrch horúci.



VAROVANIE!

Pred zapojením spotrebiča do siete si pozorne prečítajte návod na použitie. Záruka sa nevzťahuje na opravy alebo reklamácie spôsobené nesprávnym pripojením alebo použitím spotrebiča.

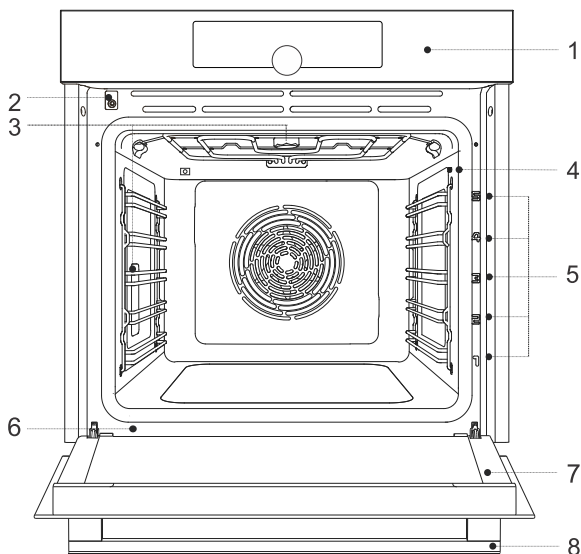
Popis zariadenia



INFORMÁCIA!

Funkcie a vybavenie spotrebiča závisí od modelu.

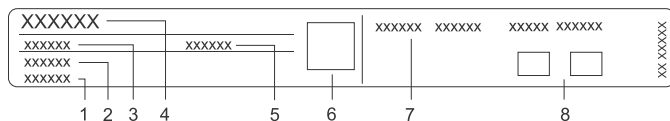
Základné vybavenie vášho spotrebiča tvoria drôtené vodidlá, plyný plech na pečenie a rošt.



- | | |
|-----------------------------------|-------------------------------------|
| 1. ovládacia jednotka | 5. Vysúvacie lišty – výškové úrovne |
| 2. uzamykanie dveriek so spínačom | 6. typový štítok |
| 3. osvetlenie | 7. dvierka rúry |
| 4. zásuvka teplotnej sondy | 8. rukoväť dveriek |

Typový štítok - údaje o spotrebiči

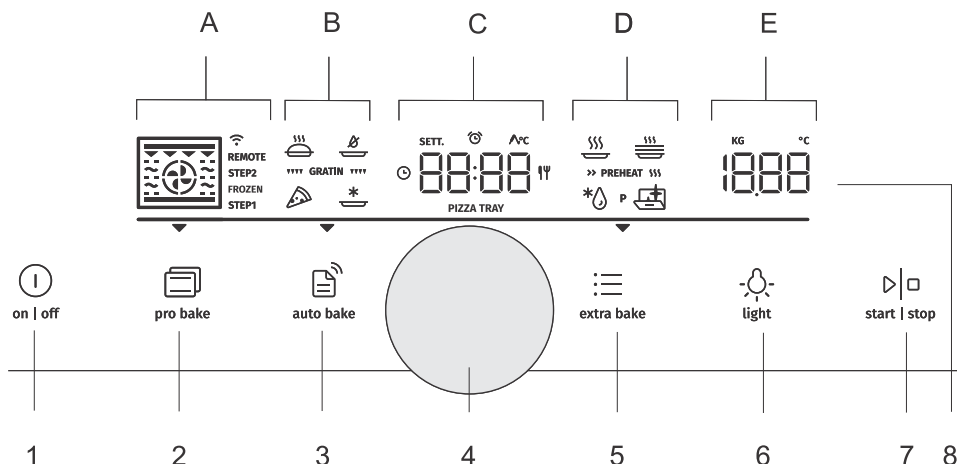
Typový štítok so základnými informáciami o spotrebiči je umiestnený na okraji rúry



- | | |
|--------------------|--|
| 1. Sériové číslo | 5. Kód |
| 2. Model | 6. Kód QR (v závislosti od modelu) |
| 3. Typ | 7. Technické údaje |
| 4. Obchodná značka | 8. Označenia/symboły dodržiavania súladu s predpismi |

Ovládacia jednotka

(v závislosti od modelu)



1. tlačidlo on | off
2. Tlačidlo pre profesionálny režim pečenia (pro bake)
3. Tlačidlo pre nastavenie automatického pečenia (auto bake)
4. Ovládač pre výber nastavení a ich potvrdenie
 - otočením ovládača: vyberte nastavenie
 - stlačením ovládača: potvrdte nastavenie
5. Tlačidlo pre výber doplnkových funkcií (extra bake) a všeobecných nastavení zariadenia
6. Tlačidlo na zapnutie a vypnutie svetla v rúre (light)
7. Tlačidlo start | stop na zapnutie, pozastavenie a potvrdenie nastavení
8. displej:
 - A. prevádzkové režimy, krokový program (STEP), pripojenie (WIFI, REMOTE)
 - B. špeciálne režimy pečenia, automatické programy, gratinovanie
 - C. hodiny, funkcie časovača, teplotná sonda, čas pečenia
 - D. špeciálne programy, predhrievanie
 - E. teplota, hmotnosť

INFORMÁCIA!

Tlačidlá budú reagovať lepšie, ak sa ich dotknete čo najväčšou plochou prsta. Pri každom stlačení tlačidla sa ozve zvukový signál (ak je funkcia k dispozícii).

Vybavenie spotrebiča

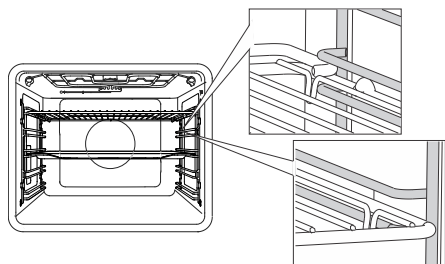
Kontrolné svetlá

Osvetlenie rúry: sa zapne, keď otvoríte alebo zatvoríte dvierka rúry, keď je pečenie zapnuté alebo vypnuté alebo keď sa dotknete príslušného tlačidla na ovládacej jednotke.

Vodidlá

- Vodidlá majú 5 úrovní, na ktorých sa môže pripravovať jedlo.
- Úrovne vodidiel, do ktorých zasúvate príslušenstvo, počítate zdola nahor.
- Vodidlá 4 a 5 sú určené na grilovanie.
- Príslušenstvo, ktoré vkladáte do rúry musí byť správne otočené.

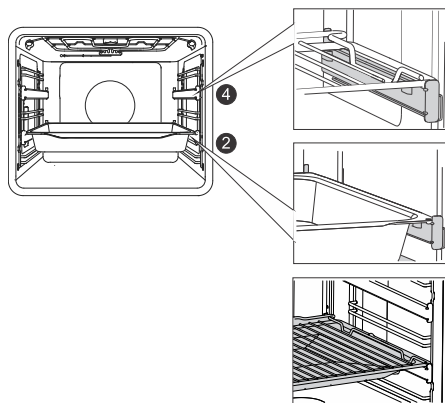
Drôtené vodiče



Na drôtených vodidlách, rošt a plechy na pečenie vždy zasuňte do vodiacej drážky.

Pevné výsuvné vodidlá

(v závislosti od modelu)



2. a 4.úroveň môže byť vybavená výsuvnými vodidlami.

Pri pevných výsuvných vodidlách príslušenstvo položíte na vodidlo. Rošt môžete položiť na to isté vodidlo spolu s plechom na zachytávanie tuku (plytký alebo univerzálny hlboký plech).

Vypínač dvierok rúry

(v závislosti od modelu)

Spínač vypne ohrev rúry a ventilátor, keď sa v priebehu pečenia otvorí dvierka. Keď sa dvierka zavru, spínač rúru opäť zapne.

**VAROVANIE!**

Je zakázané používať rúru s otvorenými dverami a zapnutým spínačom dverí. V takom prípade rúra ohlási chybu a bude sa musieť resetovať.

Chladiaci ventilátor

Spotrebič má zabudovaný chladiaci ventilátor, ktorý chladí jeho povrch, dvere a ovládaciu jednotku. Po vypnutí rúry chladiaci ventilátor ešte chvíľu pracuje, aby ochladil rúru.

Vybavenie a príslušenstvo rúry

(v závislosti od modelu)

**VAROVANIE!**

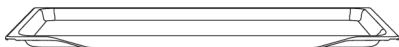
Vyberte z rúry všetko vybavenie, vrátane s vodidlami. Čistenie vybavenia (univerzálneho hlbokého a plytkého plechu) pyrolýzou je možné len vtedy, ak je rúra vybavená prídavnými drôtenými vodidlami (pozri kapitolu Čistenie vybavenia a príslušenstva rúry pyrolýzou).



ROŠT sa používa na grilovanie alebo sa naň dá položiť nádoba či plech s jedlom.

**INFORMÁCIA!**

Rošt je vybavený bezpečnostným kolíkom. Preto vždy, keď ho vyberáte z rúry, musíte ho najprv vpredu mierne nadvihnúť.



PLYTKÝ PLECH sa používa na pečenie drobného pečiva. Používa sa aj ako nádoba na zachytávanie tuku.

**VAROVANIE!**

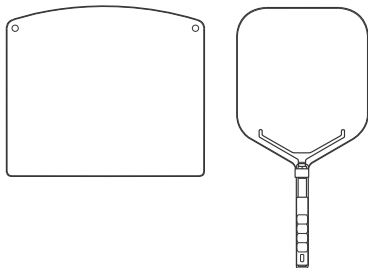
Plytký plech na pečenie sa môže zohriatím v rúre deformovať. Keď vychladne, vráti sa do pôvodného stavu. Deformácia nemá vplyv na jeho použiteľnosť.



UNIVERZÁLNY HLBOKÝ PLECH sa používa na pečenie zeleniny a vlhkých koláčov. Používa sa aj ako nádoba na zachytávanie tuku.

**INFORMÁCIA!**

Univerzálny hlboký plech by počas pečenia nikdy nemal byť v prvom vodidle.



PLECH NA PEČENIE PIZZE- hliník s non-stick (nepriľnavou) povrchovou úpravou umožňuje rýchle zahriatie plechu a krátky čas pečenia bez toho, aby sa naň prilepili kúsky jedla. Plech na pečenie pizze je obojstranne použiteľný.

LOPATKA NA PIZZU je určená na jednoduché prekladanie pripravenej pizze na vyhriaty plech a tiež na vyberanie pizze z rúry po jej upečení.



VAROVANIE!

Plech na pečenie pizze je určený len na pečenie pizze.
Na plech na pečenie pizze nesmiete odkladať žiaden riad.
Nikdy nekladajte studený plech na pečenie pizze do horúcej rúry!
Nikdy nevystavujte horúci plech na pečenie studenej vode.



VAROVANIE!

Lopatka na pizzu sa používa len na ukladanie a vyberanie pizze z plechu.
Pred pečením nezabudnite vybrať lopatku na pizzu z rúry.



VAROVANIE!

Plech na pečenie pizze a lopatku nie je možné umývať v umývačke riadu.



VAROVANIE!

Spotrebič a niektoré jeho prístupné časti sa počas pečenia veľmi zahrejú.

Pred prvým použitím spotrebiča

- Z rúry odstráňte všetko príslušenstvo a zvyšky obalov (kartón, polystyrén).
- Utrite príslušenstvo a vnútro rúry vlhkou handričkou. Nepoužívajte drsné handričky ani čistiace prostriedky.
- Prázdnu rúru zohrievajte asi hodinu na 250 ° C v režime »horný a dolný ohrev«. Pritom budete cítiť charakteristický „zápach nového“ spotrebiča, a preto miestnosť dôkladne vetrajte.

Prvé spustenie spotrebiča

Po prvom pripojení spotrebiča do siete alebo po dlhšom výpadku napájania bude na displeji blikať 12:00.

Najprv vyberte a potvrdte nižšie uvedené základné nastavenia.



INFORMÁCIA!

Nastavenia meníte otáčaním OVLÁDAČA. Požadované nastavenie môžete potvrdiť stlačením OVLÁDAČA alebo dotykom tlačidla **start** | **stop**.



1. NASTAVENIE HODÍN

Nastavte denný čas. Najskôr nastavte a potvrdte minúty, potom nastavte a potvrdte ešte hodinu.



INFORMÁCIA!

Ak chcete zmeniť už nastavený čas, pozrite si kapitolu Doplnkové funkcie.



2. HLASITOSŤ PÍPANIA

Hlasitosť je z výroby nastavená na strednú úroveň. Na displeji sa zobrazí nápis **Vol** aktuálne nastavená hodnota hlasitosti pípania. Hlasitosť môžete zvýšiť alebo znížiť otáčaním OVLÁDAČA.



3. OSVETLENIE DISPLEJA

Jas je z výroby nastavený na strednú úroveň. Na displeji sa zobrazí nápis **brht** a aktuálne nastavená hodnota intenzity osvetlenia. Intenzitu osvetlenia môžete zvýšiť alebo znížiť otáčaním OVLÁDAČA.

Po potvrdení zvolených nastavení sa na displeji zobrazí denný čas. Spotrebič je v pohotovostnom režime.

Výber nastavenia

Rozhranie umožňuje výber z viacerých režimov:

- Profesionálny režim (pro bake)
- Automatický režim (auto bake)
- Doplnkové funkcie (extra bake)
- Krokový program (STEP) v profesionálnom režime (pro bake)
- Automatické programy v automatickom režime (auto bake)

INFORMÁCIA!

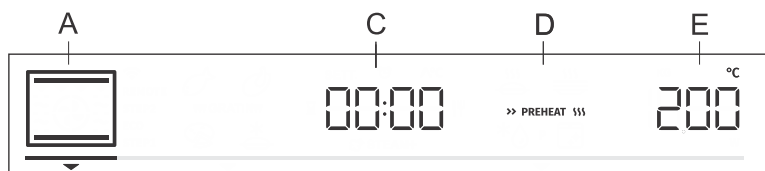
- Otáčaním OVLÁDAČA môžete prepínať rôzne nastavenia.
 - Najprv potvrdíte zvolené nastavenie stlačením tlačidla OVLÁDAČ a potom ho zmeňte.
 - Každé nastavenie potvrdíte stlačením OVLÁDAČA.
 - Čiarka a šípka označujú umiestnenie parametra, ktorý chcete nastaviť.
 - Stlačením tlačidla **start | stop** spustíte program.
 - Ovládanie tlačidla **on | off**:
 - krátky dotyk: zapne alebo vypne rúru, preruší pečenie alebo funkciu.
 - dlhý dotyk: rúra prejde do stavu zníženej spotreby energie.
- Žiadne tlačidlo ani OVLÁDAČ nie sú aktívne, okrem tlačidla **on | off** a pripojenia k sieti Wi-Fi.
Rúru zapnete dlhým dotykom tohto tlačidla.



pro bake **PROFESIONÁLNY REŽIM (pro bake)**

Táto funkcia umožňuje nastaviť akékoľvek parametre pečenia - režim pečenia, teplotu, rýchle predhrievanie a čas pečenia.

Dotknite sa tlačidla **pro bake** a nastavte:



A prevádzkový režim

C trvanie programu

D predhrievanie

E teplota

Okrem toho môžete nastaviť:

- funkcie časovača (pozri kapitolu Funkcie časovača)
- krokový režim pečenia (STEP) (pozri kapitolu Krokový program)
- gratinovanie (GRATIN) (pozri kapitolu Začiatok prevádzky)

Rýchle predhriatie

Funkciu rýchleho predhrievania použite, ak chcete rúru zahriať na požadovanú teplotu čo najskôr.

Ak chcete zvoliť rýchle predhrievanie, otočte OVLÁDAČ na nastavenie **>> PREHEAT**  (pozri obrázok, písmeno D). Potvrdíte výber. Otočením OVLÁDAČA vyberte plne osvetlený nápis a potvrdíte ho. Od tejto chvíle je funkcia aktívna.

Po dosiahnutí nastavenej teploty sa proces predhrievania ukončí a zaznie zvukový signál. Na displeji sa zobrazí nápis **door**. Otvorte dvierka a vložte jedlo. Program potom automaticky pokračuje v procese pečenia s vybranými nastaveniami.

INFORMÁCIA!

Keď je nastavená funkcia rýchleho predhrievania, funkcia odloženého štartu sa nedá použiť.

VÝBER REŽIMU

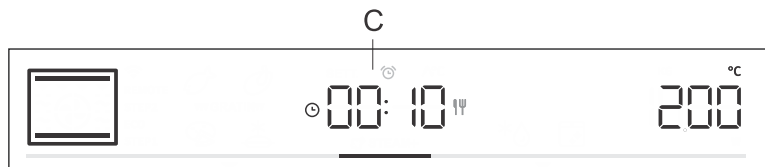
Symbol	Použitie
	HORÚCI VZDUCH Horúci vzduch umožňuje väčšie prúdenie horúceho vzduchu okolo pripravovaného jedla. Týmto spôsobom sa viac vysuší jeho povrch a vytvorí sa hrubšia kôrka. Používa sa na pečenie mäsa, pečiva a zeleniny a na sušenie potravín na jednej alebo viacerých úrovniach súčasne.
	DOLNÝ OHREV S HORÚCIM VZDUCHOM Tento režim je optimálny na pečenie pečiva s vyšším obsahom vody, ďalej na pečenie na jednej úrovni a keď chcete mať čo najrýchlejšie zapečené chrumkavé jedlo.
	INTENZÍVNE PEČENIE Tento spôsob pečenia dodáva jedlu chrumkavú kôrku bez pridania tuku. Je to zdravá verzia prípravy "fast food", s nižším obsahom kalórií. Vhodné je pre malé kusy mäsa, rýb, zeleniny a vopred pripravené mrazené výrobky (hranolky, kuracie medailónky).
	GRIL S HORÚCIM VZDUCHOM Horúci vzduch umožňuje väčšie prúdenie horúceho vzduchu okolo pripravovaného jedla. Vďaka čomu sa povrch jedla viac vysuší a v kombinácii s ohrievacím telesom grilu dosiahne intenzívnejšiu farbu. Používa sa na rýchlejšie pečenie mäsa a zeleniny.
	TURBO PEČENIE Tento režim používajte vtedy, keď chcete, aby bolo jedlo rovnomerne chrumkavé zo všetkých strán. Funkcia je vhodná aj ako prvý krok viackrokového pečenia mäsa, pretože umožňuje rýchle zhnedenie povrchu v počiatočnej fáze a pomalé pečenie v druhej fáze. Mäso bude šťavnaté a kôrka pekne hnedá.
	VEĽKÝ GRIL Tento režim používajte na pečenie plochých kusov vo veľkom množstve (napr. toastu, obložených chlebkov, klobás na grilovanie, rezňov, rýb, špízov a pod.), ďalej na gratinovanie a dosiahnutie chrumkavej kôrky. Celý povrch pod ohrevným telesom umiestneným na strope rúry je rovnomerne vyhrievaný. Maximálna povolená teplota je: 240 °C.
	HORNÝ A DOLNÝ OHREV Tento režim používajte na bežné pečenie na jednej úrovni, ďalej na prípravu suflé a pečenie pri nízkych teplotách (pomalé pečenie).
	JEMNÉ PEČENIE Tento jemný režim sa používa na riadené pomalé pečenie jemných pokrmov (mäkké kúsky mäsa), ďalej na pečenie koláčov s chrumkavým spodkom.
	HORNÝ A DOLNÝ OHREV S VENTILÁTOROM Používa sa na rovnomerné pečenie jedla v rúre, na jednej výškovej úrovni a ďalej na prípravu suflé.
	VEĽKÝ GRIL S VENTILÁTOROM Používa sa na pečenie hydiny a väčších kusov mäsa na grile.
	VEĽKÝ GRIL A DOLNÝ OHREV Tento režim používajte na rýchlejšie pečenie pokrmov na jednej úrovni a na pečenie koláčov s chrumkavým povrchom.

Symbol	Použitie
	GRIL S DOLNÝM OHREVOM A VENTILÁTOROM Tento režim je vhodný na optimálnu prípravu pekárenských výrobkov z kysnutého cesta, všetkých druhov chleba a na zaváranie.

Stlačením tlačidla **start | stop** spustíte proces pečenia. Na displeji sa zobrazia zvolené nastavenia.

ČASOVÉ FUNKCIE

Otočením OVLÁDAČA vyberte nastavenie funkcie časovača.



Symbol	Popis	Použitie
	Dĺžka trvania pečenia	V tomto režime určíte, ako dlho bude rúra bežať.
	Upozornenie	Minútku môžete použiť nezávisle od prevádzky rúry. Spotrebič sa po uplynutí nastaveného času automaticky nezapne ani nevypne.
	Oneskorenie prevádzky	Tento režim použijete, ak chcete, aby sa jedlo v rúre začalo piecť s časovým oneskorením. Zadaťte trvanie a čas, kedy chcete, aby bolo pečenie ukončené. Spotrebič sa automaticky spustí a zastaví v požadovanom čase.



Nastavenie doby pečenia

V tomto režime určíte, ako dlho bude rúra bežať.

Na displeji sa zobrazí symbol  trvania procesu pečenia. Požadovaný čas pečenia nastavíte otočením OVLÁDAČA. Nastavenie potvrdíte stlačením OVLÁDAČA.

Ak chcete spustiť proces pečenia, dotknite sa tlačidla **start | stop**.



Nastavenie minútky

Minútku môžete použiť nezávisle od prevádzky rúry. Najdlhšie doba, ktorá sa dá nastaviť je 24 hodín. Poslednú minútu pred vypršaním nastaveného času sa bude zostávajúci čas zobrazovať v sekundách.

Otáčaním OVLÁDAČA zvolíte symbol  a výber potvrdíte. Otočte OVLÁDAČOM a nastavte dobu trvania minútky (pripomienkovača). Nastavenie potvrdíte stlačením OVLÁDAČA.



Nastavenie odloženého štartu



INFORMÁCIA!

Keď je nastavená funkcia predohrevu, funkcia odloženého štartu sa nedá použiť.

Tento režim použite, ak chcete, aby sa jedlo v rúre začalo piecť s časovým oneskorením. Vložte jedlo do rúry, vyberte režim a teplotu. Potom nastavte dobu trvania programu a čas, kedy chcete mať jedlo hotové.

Príklad:

Aktuálny čas: 12.00

Čas pečenia: 2 hodiny

Koniec pečenia: o 18.00

Na displeji sa zobrazí symbol ☉ trvania procesu pečenia. Vyberte nastavenie a potvrdte ho stlačením OVLÁDAČA (v našom prípade je to 2.00). Teraz ešte raz stlačte OVLÁDAČ a otáčaním vyberte symbol ☿ . Potvrdte a vyberte čas, kedy chcete mať jedlo hotové (v našom prípade to je 18.00). Na displeji sa zobrazí čas, kedy sa pečenie skončí(18.00). Nastavenie potvrdte stlačením OVLÁDAČA.

Ak chcete spustiť proces pečenia, dotknite sa tlačidla **start | stop**.

Počas čakania na spustenie procesu pečenia, rúra prejde do čiastočného stand-by režimu (jas displeja sa stlmí). Zvolené nastavenie sa zapne automaticky (v našom prípade o 16:00). Po uplynutí nastaveného času sa rúra vypne (v našom prípade o 18:00).



INFORMÁCIA!

Na displeji sa striedavo zobrazuje konečný čas pečenia a denný čas (hodiny).

Po uplynutí nastaveného času rúra automaticky prestane pracovať. Na displeji sa zobrazí nápis **End**. Zaznie zvukový signál, ktorý môžete vypnúť stlačením ľubovoľného tlačidla. Po jednej minúte sa zvukový signál vypne automaticky.



VAROVANIE!

Táto funkcia nie je vhodná pre jedlá, ktoré vyžadujú rýchle predhrievanie rúry.

Potraviny, ktoré sa rýchlo kazia by nemali ostávať v rúre príliš dlho. Pred použitím tohto režimu sa uistite, že na hodinách rúry je nastavený presný čas.

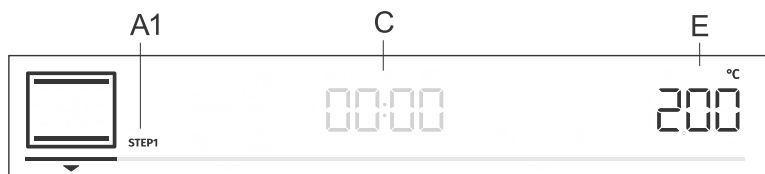


INFORMÁCIA!

Zvolenú funkciu časovača môžete resetovať na 00.00 dlhým stlačením OVLÁDAČA.

Krokový program

Táto funkcia umožňuje nastaviť pečenie do dvoch krokov (do jedného procesu pečenia spojíte dva po sebe nasledujúce kroky pečenia).



A1 prvý krok pečenia STEP1, (STEP2)

C trvanie programu / koniec pečenia (pozri kapitolu Funkcie časovača)

E teplota

Krok: STEP1

V režime **pro bake** nastavte režim pečenie a teplotu. Môžete si tiež vybrať rýchle predhrievanie. Potom pre krok STEP1 nastavte trvanie prevádzky (pozri kapitolu Časové funkcie). Výber potvrdíte stlačením OVLÁDAČA.

INFORMÁCIA!

V kroku STEP1 môžete nastaviť oneskorený štart, ale potom si nemôžete vybrať rýchle predhrievanie.

Krok: STEP2

Dlhým stlačením tlačidla **pro bake** sa na displeji zobrazí STEP2 (druhý krok prípravy pokrmu, prvý krok ste už nastavili). Nastavte režim pečenia, teplotu a trvanie prevádzky. Výber potvrdíte stlačením OVLÁDAČA.

INFORMÁCIA!

Parné režimy nie je možné nastaviť v kroku STEP2.

Ak chcete môžete, pred spustením prevádzky, tiež zmeniť krok STEP1 alebo krok STEP2.

Dotknite sa tlačidla **pro bake** a vyberte krok STEP1. Teraz môžete zmeniť nastavenia. To isté urobte aj pre krok STEP2.

Ak chcete zrušiť krokový režim, podržte stlačené tlačidlo **pro bake**.

Ak chcete spustiť proces pečenia, dotknite sa tlačidla **start | stop**. Rúra najskôr začne pracovať s nastaveniami podľa kroku STEP1. Keď rúra dopečie, resp. po skončení kroku STEP1, sa aktivuje ešte krok STEP2.



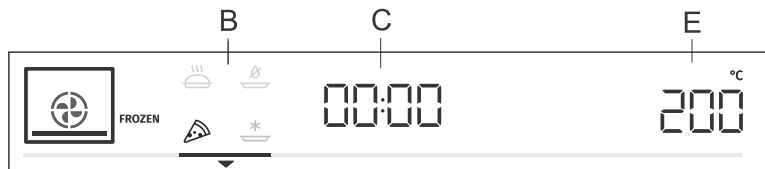
auto bake

AUTOMATICKÝ REŽIM (auto bake)

V tomto režime si môžete vybrať spomedzi špeciálnych režimov pečenia alebo automatických programov (prednastavené programy pre vybrané jedlá).

Špeciálne režimy pečenia

Dotknite sa tlačidla **auto bake** a nastavte:



B špeciálny prevádzkový režim

C trvanie programu (pozri kapitolu Funkcie časovača)

E teplota

Otočte OVLÁDAČOM a vyberte nastavenia. Zobrazia sa prednastavené hodnoty. Teplotu a trvanie programu môžete zmeniť.

Symbol	Použitie
	PEČENIE MRAZENÝCH POTRAVÍN¹⁾ Tento režim umožňuje upiecť mrazené jedlo za kratší čas a bez potrebného predhrievania. Optimálny je pre vopred pripravené mrazené výrobky (pekárske výrobky, croissanty, lasagne, hranolky, kuracie medailóniky), mäso a zeleninu.
	PROGRAM NA PRÍPRAVU ČERSTVEJ PIZZE je optimálny na pečenie domácej pizze. Použite ho na pečenie pizze na plechu vloženom do 5. vodidla. Pizza sa peče na plechu na pizzu, ktorý sa zohreje nad 350 °C. Viac informácií nájdete v kapitole Program Pizza.
 FROZEN	PROGRAM PRE MRAZENÚ PIZZU je optimálny na pečenie hotovej mrazenej pizze. Použite ho na pečenie mrazenej pizze na plechu vloženom do 5. úrovne. Pizza sa peče na plechu na pizzu, ktorý sa zohreje nad 300 °C. Viac informácií nájdete v kapitole Program Pizza.
	POMALÉ PEČENIE²⁾ Tento režim používajte na jemné, pomalé a rovnomerné pečenie mäsa, rýb a pečiva na jednej úrovni. Pri tomto spôsobe pečenia sa v mäse zachová vyšší podiel vody, vďaka čomu zostane šťavnaté a mäksie, zatiaľ čo pečivo sa rovnomerne upečie dohned. Používa sa v teplotnom rozmedzí od 140 °C do 220 °C.
	AIR FRY¹⁾ Tento spôsob pečenia dodáva jedlu chrumkavú kôrku bez pridania tuku. Je to zdravá verzia prípravy "fast food", s nižším obsahom kalórií. Vhodné je pre malé kusy mäsa, rýb, zeleniny a vopred pripravené mrazené výrobky (hranolky, kuracie medailóniky).

¹⁾ Pri týchto režimoch je možné použiť funkciu gratin (pozri kapitolu: Začiatok pečenia).

²⁾ Používa sa na určenie triedy energetickej účinnosti podľa normy EN 60350-1.

Rýchle predhriatie

Niektoré jedlá v režime auto bake majú aj funkciu rýchleho predhrievania. Nápis je úplne osvetlený. Po dosiahnutí nastavenej teploty sa proces predhrievania zastaví a zaznie zvukový signál. Na displeji sa zobrazí **OPEn**. Otvorte dvierka a vložte jedlo. Program potom automaticky pokračuje v procese pečenia s vybranými nastaveniami.

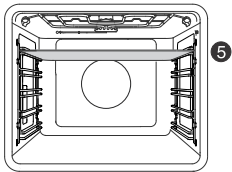


INFORMÁCIA!

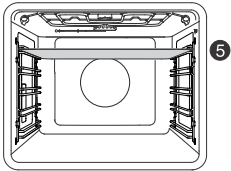
Keď je nastavená funkcia rýchleho predhrievania, funkcia odloženého štartu sa nedá použiť.

Program Pizza

Čerstvá pizza

1.	 Plech na pečenie pizze bezpodmienečne vložte do 5., najvyššieho vodiacu.
2.	 a vstúpte do  , nápis  sa rozsvieti.
3.	Prednastavený čas prípravy klasickej pizze je 3 min. 30 s. Ak chcete mať pizzu viac alebo menej prepečenú, upravte čas podľa toho v rozmedzí od 2 do 7 minút. Stlačením tlačidla vstúpite do ponuky nastavenia času.
4.	Program spustíte dotykom na tlačidlo start stop .
5.	Počkajte, aby sa rúra a plech na pečenie zohriali na požadovanú teplotu. Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí OPEn . Predhriatie rúry môže trvať až 20 minút.
6.	Pomocou lopatky preložte pizzu na plech na pečenie pizze a zatvorte dvierka rúry. Pre optimálnu prípravu, pizzu vždy umiestnite do stredu plechu. Pečenie sa spustí automaticky, keď zatvoríte dvierka rúry.
7.	Odstráňte pizzu pomocou lopatky hneď, ako sa na displeji odpočíta čas a zaznie zvukový signál (na displeji sa zobrazí End).
8.	Po upečení nechajte plech s pizzou v rúre vychladnúť na izbovú teplotu. Potom ho môžete odstrániť a vyčistiť.

Mrazená pizza

1.	 Plech na pečenie pizze bezpodmienečne vložte do 5., najvyššieho vodidla.
2.	 on off , a vstúpte do  auto bake , otočte ovládačom a nápis FROZEN sa rozsvieti
3.	Stlačením tlačidla vstúpíte do ponuky nastavenia času. Otáčaním ovládača upravíte čas. Čas pečenia môžete upraviť v závislosti od typu pizze, a to v rozmedzí 3 - 15 minút. Počas pečenia pizzu sledujte a čas pečenia upravte podľa vlastnej chuti. Odporúčaný čas pečenia: • Margherita alebo pizza so syrom: 3.30 min. • Klasická pizza so šunkou: 7.00 min. • Pizza so zeleninou alebo morskými plodmi: 10.00 min Ignorujte časy pečenia uvedené na obale mrazenej pizze, ktoré sú určené na bežné pečenie bez použitia programu na pečenie pizze. Pizza sa nemusí pred použitím rozmrazovať.
4.	Program spustíte dotykom na tlačidlo start stop. Postupujte rovnako ako pri pečení čerstvej pizze v programe na prípravu pizze.

INFORMÁCIA!

Predhriatie rúry trvá približne 20 minút. Odporúčame, aby ste najprv zapli rúru a nastavili program, a potom začali pripravovať pizzu.

INFORMÁCIA!

PEČENIE NIEKOĽKÝCH PIZZ ZA SEBOU

Ak chcete pokračovať v pečení ďalšej pizze, nevypínajte rúru, ale po vybratí prvej pizze z rúry dvakrát stlačte tlačidlo **start | stop**. Nechajte rúru a plech na pečenie opäť predhriať. Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí **OPEn**. Vložte ďalšiu pizzu.

Ak pečiete niekoľko pizz za sebou nenechávajte dvierka rúry otvorené.

INFORMÁCIA!

Cesto na pizzu nechajte kysnúť pri izbovej teplote aspoň 2 hodiny. Na uľahčenie kysnutia cesta môžete použiť autoprogram 09.



VAROVANIE!

Nikdy nekladajte studený plech na pečenie pizze do horúcej rúry!

Pred spustením programu pizza, vložte plech na pizzu do rúry vždy na 5. úroveň, aby program pizze fungoval správne.

Pizzu vždy vyberte pomocou lopatky z rúry hneď, keď sa dopečie (čas na displeji je End).

Plech na pizzu vždy nechajte vychladnúť; nikdy sa nedotýkajte horúceho plechu na pečenie.

Pizzu nekrájajte na plechu, pretože môžete poškodiť jeho povrch.

Zvyšky jedla v rúre alebo na plechu môžu kvôli vysokej teplote vytvoriť dym.

Po opakovanom používaní sa môže plech na pizzu mierne pokryť alebo zmeniť farbu. Nemá to vplyv na funkčnosť.

Pred čistením náčinie na pizzu nezabudnite vychladíť.

Horúci plech na pečenie pizze nevystavujte studenej vode.

Rúra dosahuje počas pečenia vysoké teploty. Plech na pizzu sa zohreje na viac ako 350 °C. Počas pečenia s rúrou a vybavením manipulujte opatrne, až kým nevychladnú. Počas pečenia sa na displeji nezobrazuje teplota.



INFORMÁCIA!

Ak po skončení predhrievania nebudete pokračovať v pečení, rúra sa po 15 minútach sama vypne.

Automatické programy

V automatickom režime (auto bake) si môžete vybrať z niekoľkých automatizovaných programov (v závislosti od požadovaného pokrmu, zariadenie navrhne optimálny režim pečenia, teplotu a trvanie prípravy).

Dlhým stlačením tlačidla (auto bake) sa na displeji zobrazia automatické programy (pozri tabuľku).

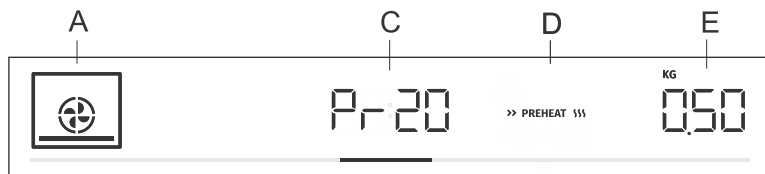
Ak je to možné, tak nastavte aj hmotnosť pokrmu.

Zvolené nastavenie potvrdíte stlačením OVLÁDAČA. Ak chcete spustiť proces pečenia, dotknite sa tlačidla **start | stop**. Na displeji sa zobrazia prednastavené hodnoty.



INFORMÁCIA!

V prípade, že je spotrebič pripojený k sieti (pozri kapitolu Pripojenie k internetu cez Wi-Fi), dlhým stlačením tlačidla (auto bake) sa aktivuje možnosť diaľkového ovládania rúry. V takom prípade sa k receptom dostanete tak, že jedenkrát stlačíte tlačidlo **on | off**.



A režim pečenia

C kód automatického programu/trvanie programu

D rýchle predhrievanie

E vybrané množstvo

kód	Názov programu	vybavenie	Úroveň	Predhrievanie	Otáčanie
Pr01	striedané pečivo	plytký plech na pečenie	3	áno	nie
Pr02	mafiny	plytký plech na pečenie	3	áno	nie
Pr03	Piškótový múčnik	forma na pečenie na rošte	2	áno	nie
Pr04	pečivo z kysnutého cesta	plytký plech na pečenie	2	áno	nie
Pr05	koláče z lístkového cesta	plytký plech na pečenie	2	áno	nie
Pr06	jablkový koláč	forma na pečenie na rošte	2	nie	nie
Pr07	jablkový závin	plytký plech na pečenie	2	nie	nie
Pr08	čokoládové suflé	forma na pečenie na rošte	3	áno	nie
Pr09	kysnuté cestá	plytký plech na pečenie	2	nie	nie
Pr10	chlieb	plytký plech na pečenie	2	áno	nie
Pr11	Bravčová pečenka	menší plech na pečenie na rošte	2	nie	nie
Pr12	pečené hovädzie mäso	menší plech na pečenie na rošte	2	nie	nie
Pr13	hydina - celá	rošt s plechom na zachytávanie tuku	2	nie	po 2/3 doby pečenia
Pr14	hydina - menšie kusy	rošt s plechom na zachytávanie tuku	3	nie	po 2/3 doby pečenia
Pr15	bochník z mletého mäsa	forma na pečenie na rošte	2	nie	nie
Pr16	pečený hovädzí steak	rošt s plechom na zachytávanie tuku	4	nie	po 2/3 doby pečenia
Pr17	mäso - pomaly pečené	menší plech na pečenie na rošte	2	nie	nie
Pr18	pečená ryba	rošt s plechom na zachytávanie tuku	4	nie	po 2/3 doby pečenia
Pr19	pečené zemiaky - plátky (mesiačky)	univerzálny hlboký plech na pečenie	3	nie	nie
Pr20	zeleninové suflé	forma na pečenie na rošte	2	nie	nie
Pr21	lasagne	forma na pečenie na rošte	2	nie	nie



INFORMÁCIA!

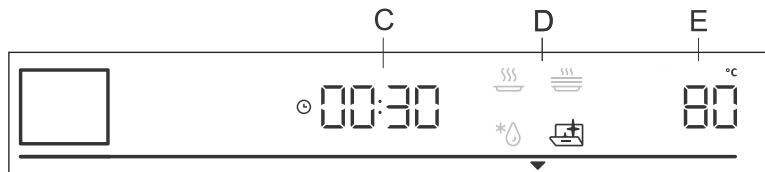
Pri zvolených automatických programoch je možné použiť funkciu gratin (pozri kapitolu: Začiatok prevádzky).



extra bake

VÝBER DOPLNKOVÝCH FUNKCIÍ (extra bake)

Dlhším dotykom tlačidla **extra bake** sa na displeji zobrazia doplnkové funkcie s prednastavenými hodnotami.



C trvanie prevádzky

D program

E prednastavená teplota

Otočte OVLÁDAČOM a vyberte program. Zobrazia sa prednastavené hodnoty. Niektoré programy umožňujú nastaviť teplotu a čas pečenia.



INFORMÁCIA!

Otáčaním OVLÁDAČA môžete prepínať rôzne programy. Každé nastavenie potvrdíte stlačením OVLÁDAČA.



Pyrolýza

Táto funkcia umožňuje automatické čistenie vnútorného priestoru rúry použitím vysokej teploty, ktorá spáli zvyšky tuku a nečistoty na popol.



Rozmrazovanie

Používa sa na pomalé rozmrazovanie mrazených potravín (tort, koláčov, pečiva, chleba, zemiľ a hlboko zmrazeného ovocia).

V polovici rozmrazovania by sa mali kusy jedla obrátiť, premiešať a oddeliť, ak k sebe primrzli.



Zohrievanie

Používa sa na udržanie teploty už pripravených pokrmov. Môžete nastaviť teplotu a čas začiatku a konca zohrievania.



Zohrievanie tanierov

Používa sa na ohrev riadu (tanierov, šálok) pred podávaním jedla, aby sa udržalo dlhšie teplé. Môžete nastaviť teplotu a čas začiatku a konca zohrievania.

Uzamknutie tlačidiel

Detskú poistku zapnete stlačením a podržaním (na 5 sekúnd) tlačidla svetla . Na displeji sa zobrazí nápis **Loc**. Detskú poistku vypnete, ak znovu stlačíte a podržíte tlačidlo svetla.

- Ak nastavíte detskú poistku vtedy, keď nemáte nastavenú žiadnu časovú funkciu (iba zobrazenie denného času), rúra nebude fungovať.

- Ak nastavíte detskú poistku po nastavení niektorej z časových funkcií, rúra bude fungovať normálne, ale nebudete môcť meniť nastavenia.
- Keď je zapnutá detská poistka, nemôžete meniť režimy varenia ani doplnkové funkcie. Môžete vypnúť len samotné pečenie.
- Detská zámka bude aktivovaná aj po vypnutí rúry. Aby ste mohli vybrať ďalší režim pečenia, detská zámka sa musí najprv deaktivovať.

Začiatok procesu pečenia



Proces pečenia spustíte stlačením tlačidla **start | stop**.

Skutočná teplota sa zobrazuje striedavo s nastavenou teplotou, až kým nie je prvýkrát dosiahnutá nastavená teplota. Symbol teploty najskôr bliká, ale po dosiahnutí požadovanej teploty zhasne.



INFORMÁCIA!

Ak nie je nastavená žiadna časová funkcia, na displeji sa zobrazí doba pečenia. Keď rúra dosiahne nastavenú teplotu, zaznie krátky zvukový signál.

*** GRATIN ***

Dodatočné gratinovanie

Funkciu je možné spustiť až po 10 minútach pečenia (na displeji sa zobrazí symbol *** GRATIN ***).

Stlačením OVLÁDAČA vstúpite do nastavení. Otočte OVLÁDAČ na *** GRATIN *** a výber potvrdte. Zhovra otočte OVLÁDAČOM a vyberte osvetlený nápis. Výber potvrdte. Od tej chvíle je funkcia aktívna. Na displeji sa zobrazí doba pečenia 10 minút (10:00).

Ak chcete zmeniť dobu trvania, dvakrát stlačte OVLÁDAČ a otáčaním upravte čas (max. 30 min). Výber potvrdte.

Funkcia sa používa v poslednej fáze pečenia, keď na vrch pripravovaného jedla pridáme polevu/posýpku alebo chceme povrch ešte zapiecť. Počas gratinovania sa na pripravovanom jedle vytvorí chrumkavá zlatožltá kôrka, ktorá ho ochráni pred vysušením a zároveň mu dá krajší vzhľad a lepšiu chuť.



INFORMÁCIA!

Funkciu môžete vypnúť aj počas prevádzky. Otočte OVLÁDAČ na nastavenie *** GRATIN ***. Vyberte poloosvetlený nápis a potvrdte ho stlačením OVLÁDAČA.

Koniec pečenia a vypnutie rúry

Prevádzku pozastavíte dotykom na tlačidlo **start | stop**. Na displeji sa zobrazí **End** a zaznie zvukový signál. Po troch minútach sa na displeji zobrazí denný čas.



INFORMÁCIA!

Keď je pečenie ukončené, preruší sa a vymažú všetky nastavenia času na hodinách, okrem nastavenia minútky. Na hodinách sa zobrazí denný čas. Chladiaci ventilátor bude ešte chvíľu pracovať.

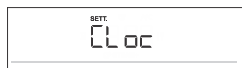
Po použití rúry sa môže voda hromadiť v kanáliku, resp. drážke na zber kondenzátu (pod dverami). Drážku utrite špongiou alebo handričkou.

VÝBER VŠEOBECNÝCH NASTAVENÍ

Dlhým stlačením tlačidla **extra bake** sa na displeji na niekoľko sekúnd zobrazí **SEtt**, a potom sa zobrazí ponuka všeobecných nastavení.

INFORMÁCIA!

Otáčaním OVLÁDAČA môžete prepínať rôzne nastavenia. Každé nastavenie môžete potvrdiť stlačením OVLÁDAČA alebo tlačidla **start | stop**.



Zobrazenie hodín

Otáčaním OVLÁDAČA nastavte denný čas. Na displeji sa zobrazí nápis **CLoc**. Po potvrdení si môžete vybrať zobrazovanie času v 12 alebo 24 hodinovom formáte. Potvrďte a potom nastavte ešte denný čas. Najskôr nastavte a potvrďte minúty, potom nastavte a potvrďte ešte hodiny.



Hlasitosť zvukového signálu

Môžete si vybrať z troch rôznych úrovni hlasitosti pípania. Otočením OVLÁDAČA vyberte nastavenie **VoL**. Potvrďte výber a potom nastavte hlasitosť. K dispozícii sú štyri úrovne hlasitosti (žiadna čiarka - vypnutý zvuk OFF, jedna, dve alebo tri čiarky).



Jas displeja

Môžete si vybrať z troch rôznych úrovni osvetlenia displeja. Otočením OVLÁDAČA vyberte nastavenie **brht**. Potvrďte výber a potom nastavte nižšiu alebo vyššiu intenzitu. K dispozícii sú tri úrovne osvetlenia (jedna, dve alebo tri čiarky).



Displej - nočný režim

Táto funkcia v noci (medzi 20.00 a 6.00) automaticky stlmí osvetlenie - z vyššej intenzity na nižšiu. Vyberte nastavenie **nGht**. Otočením OVLÁDAČA vyberte možnosť zapnúť On alebo vypnúť OFF.



Pohotovostný režim

Táto funkcia zapína alebo vypína zobrazenie denného času. Vyberte nastavenie **hi dE**. Otočením OVLÁDAČA vyberte možnosť On (zapnúť) alebo OFF (vypnúť).



Automatické rýchle predhrievanie

Táto funkcia umožňuje automatické pridanie rýchleho predhrievania do režimov pečenia, ktoré to umožňujú.

Otáčaním OVLÁDAČA vyberte nastavenie **Auto**. Vyberte možnosť zapnúť On alebo vypnúť OFF.



Sabbath

Funkcia Sabbath umožňuje, aby jedlo zostalo v rúre teplé, bez toho, aby sa rúra musela zapnúť a vypnúť.

Otáčaním OVLÁDAČA zvolíte nastavenie **SAbb**. Vyberte možnosť zapnúť On alebo OFF.

Nastavte dĺžku pečenia (medzi 24 a 72 hodinami) a teplotu. Každú voľbu potvrdíte stlačením OVLÁDAČA.

Ak chcete, aby svetlo v rúre svietilo po celú dobu, zapnite ho dotykom na symbol .

Stlačením tlačidla **start | stop** spustíte odpočítavanie času. Na displeji sa zobrazí nápis **SAbb**.

Všetky zvuky a prevádzka sú vypnuté okrem tlačidla **on | off**.



INFORMÁCIA!

V prípade výpadku elektrickej energie sa režim Shabbat zruší a rúra sa vráti späť do počiatočného stavu.



Wi-Fi (v závislosti od modelu)

Toto je funkcia, ktorá umožňuje zapnúť alebo vypnúť spotrebič prostredníctvom Wi-Fi. Vyberte nastavenie **Conn**. Otočením OVLÁDAČA vyberte možnosť On (zapnúť) alebo OFF (vypnúť).



Továrenské nastavenia

Táto funkcia umožňuje obnoviť výrobné nastavenia zariadenia. Na displeji sa zobrazí nápis **FAct**. Otáčaním OVLÁDAČA vyberte rES. Pre potvrdenie podržte tlačidlo **start | stop** do konca animácie.



VAROVANIE!

Po výpadku prúdu alebo vypnutí spotrebiča sa nastavenia doplnkových funkcií zachovávajú maximálne na niekoľko minút. Po uplynutí tejto doby sa všetky nastavenia okrem zvukového signálu a jas vráti na základné hodnoty.

Pripojenie k internetu (Wi-Fi)

Rúra je vybavená modulom Wi-Fi , ktorý umožňuje bezdrôtové pripojenie spotrebiča k mobilnému zariadeniu, napr. smartfónu alebo tabletu. Pripojenie umožňuje na diaľku monitorovať spotrebič a diaľkovo ovládať niektoré funkcie rúry. V mobilnom zariadení musíte mať nainštalovanú aplikáciu **Connectlife** a zaregistrovaný používateľský účet (pozri kapitolu Pripojenie spotrebiča k mobilnému zariadeniu).



VAROVANIE!

Diaľkové monitorovanie spotrebiča prostredníctvom mobilného zariadenia nenahradí osobnú kontrolu procesu pečenia v rúre. Vždy pravidelne a osobne kontrolujte, čo sa v rúre skutočne deje.



Pripojenie spotrebiča k mobilnému zariadeniu

Aplikácia **Connectlife** je k dispozícii na distribučných miestach "Apple App Store" a "Google Play Store".



INFORMÁCIA!

Ak potrebujete pomoc alebo informácie navštívte stránku **www.connectlife.io**. Viac informácií, funkcionálnosť a podporu nájdete na webovej stránke **www.connectlife.io/getstarted**.

1. Stiahnite si aplikáciu Connectlife do svojho mobilného zariadenia a spustite ju.
2. Vyberte možnosť "Uvedenie do prevádzky" a vykonajte proces registrácie účtu. Ak už máte účet, vyberte položku "Prihlásiť sa" a najskôr sa prihláste.
3. Rúra musí mať povolený a pripojený modul Wi-Fi (pozri časť Nastavenia modulu Wi-Fi).
4. V aplikácii prejdite na položku "Spotrebiče". a vyberte položku "Pridať spotrebič" alebo tlačidlo "+".
5. Postupujte podľa pokynov v aplikácii a začnite piecť.



Nastavenia modulu Wi-Fi



INFORMÁCIA!

Ak toto nastavenie nie je k dispozícii, vaša rúra nie je vybavená modulom Wi-Fi a nepodporuje pripojenie na internet.

Keď je modul Wi-Fi aktivovaný a nastavenie pripojenia bolo úspešne zrealizované a zosúladené, rúru možno monitorovať a ovládať pomocou mobilného zariadenia a aplikácie Connectlife.

Dlhým stlačením tlačidla **extra bake** sa na displeji na niekoľko sekúnd zobrazí **SEt**, a potom sa zobrazí ponuka všeobecných nastavení.



INFORMÁCIA!

Otáčaním OVLÁDAČA môžete prepínať rôzne nastavenia. Každé nastavenie potvrdíte stlačením OVLÁDAČA.



1. Zapnutie a vypnutie modulu Wi-Fi

Funkcia zapne alebo vypne prevádzku spotrebiča pomocou pripojenia Wi-Fi. Nachádza sa pod značkou **Conn**. Stlačením OVLÁDAČA sa na displeji zobrazí WF. Výber potvrdíte opätovným stlačením OVLÁDAČA.

Otočením OVLÁDAČA vyberte možnosť On a výber potvrdíte. Symbol Wi-Fi bliká alebo svieti.

Ak chcete vypnúť pripojenie a vrátiť sa do predchádzajúcej ponuky, vyberte možnosť OFF.



2. Nastavenie pripojenia modulu Wi-Fi

Ak chcete nastaviť pripojenie medzi modulom Wi-Fi a miestnou sieťou, v ponuke **Conn** vyberte nastavenie **Set**. Otočte OVLÁDAČ a výber potvrdíte. Symbol Wi-Fi svieti s plnou intenzitou.

Opätovným stlačením OVLÁDAČA sa na displeji sa zobrazí **CSet**. Otočte OVLÁDAČOM a vyberte On. Potvrdíte výber.

Zariadenie vytvorí miestny prístupový bod, ktorý možno použiť na konfiguráciu parametrov pre prístup k sieti prostredníctvom aplikácie **Connectlife** (postupujte podľa pokynov v aplikácii).

INFORMÁCIA!

Toto nastavenie sa zobrazí, keď je povolený modul Wi-Fi a spojenie s prenosným zariadením je nadviazané.



3. Pripojenie mobilného zariadenia a rúry prostredníctvom servera

V ponuke **Conn** vyberte nastavenie **Par** a výber potvrdíte stlačením OVLÁDAČA.

Ak chcete pripojiť ďalšie mobilné zariadenie, otočte OVLÁDAČ a vyberte nastavenie **PAir**. Výber potvrdíte stlačením OVLÁDAČA, aby sa rúra pripojila k vášmu mobilnému zariadeniu, čo vám umožní mať prehľad o prevádzke rúry (monitorovanie).

Ak vyberiete nastavenie **UPA** prístup k rúre a pripojenie k serveru sa preruší.

(Ak chcete pokračovať v procese, postupujte podľa pokynov v aplikácii **Connectlife**).

4. Riadenie diaľkového ovládania rúry

Keď je modul Wi-Fi aktivovaný a nastavenie pripojenia bolo úspešne zrealizované a zosúladené, rúru možno monitorovať a ovládať pomocou mobilného zariadenia a aplikácie **Connectlife**.



V ponuke **Conn** vyberte nastavenie **rEn** a výber potvrdíte stlačením OVLÁDAČA.



V ponuke **rEEen** otočte OVLÁDAČOM a vyberte nastavenie On, aby ste povolili diaľkové ovládanie rúry a výber potvrdíte stlačením **start | stop**. Súčasne sa na ovládacej jednotke rozsvieti symbol **REMOTE**, ktorý signalizuje možnosť diaľkového ovládania prostredníctvom aplikácie **Connectlife**.

Ak chcete vypnúť diaľkové ovládanie, v ponuke **rEEen** vyberte možnosť OFF a potvrdíte výber.

INFORMÁCIA!

Na prístup do ponuky správy diaľkového ovládania je možné použiť aj skratku. Keď je modul Wi-Fi aktivovaný a nastavenie pripojenia bolo úspešne zrealizované a zosúladené, dlhým stlačením tlačidla **auto bake** sa aktivuje výber diaľkového ovládania rúry **rEEen**.

INFORMÁCIA!

Niektoré funkcie prístupu na diaľku nie sú z bezpečnostných dôvodov k dispozícii.

- Ak je rúra v pohotovostnom režime a otvoríte dvierka rúry, je potrebné zopakovať voľbu diaľkového ovládania.
- Ak počas pečenia otvoríte dvierka, možnosť diaľkového ovládania rúry sa vypne.
- Akákoľvek aktivita používateľa na ovládacej jednotke, automaticky vypne možnosť diaľkového ovládania rúry.
- Vypnutie rúry je jediná možnosť, ktorá je povolená bez ohľadu na to, či je diaľkové ovládanie povolené alebo nie.



VAROVANIE!

Vždy dbajte na to, aby sa rúra používala správne a v súlade s návodom, najmä pri použití prístupu na diaľku. Nespúšťajte rúru pomocou prístupu na diaľku, ak si nie ste istí, čo presne v nej je.

Stav Wi-Fi	Symbol Wi-Fi na displeji
Wi-Fi nie je povolená.	Symbol Wi-Fi nie je zobrazený na displeji.
Wi-Fi je povolená, pripája sa k serveru.	Wi-Fi ikona svieti s polovičnou intenzitou a bliká.
Wi-Fi je povolená, nastavuje sa alebo sa pripája.	Wi-Fi ymbol svieti s plnou intenzitou a bliká.
Wi-Fi je povolená, žiadne pripojenie k serveru.	Wi-symbol svieti s polovičnou intenzitou.
Wi-Fi je povolená a úspešne pripojená k serveru.	Symbol Wi-Fi svieti s plnou intenzitou.
Ovládanie rúry na diaľku nie je povolené.	Na displeji nesvieti symbol REMOTE.
Ovládanie rúry na diaľku je povolené.	Na displeji svieti REMOTE s plnou intenzitou.

Všeobecné tipy na pečenie

- Počas pečenia vyberte z rúry všetko nepotrebné príslušenstvo.
- Používajte príslušenstvo vyrobené z tepelne odolných a nereflexných materiálov (dodávané plechy na pečenie, smaltované nádoby, sklenené tepluvzdorné nádoby). Svetlé materiály (ušľachtilá oceľ alebo hliník) odrážajú teplo, takže jedlo v nich sa horšie tepelne spracúva.
- Plechy na pečenie vždy zasuňte až do konca vodidiel. Keď pri pečení používate rošt, tak naň položte pekáč vždy do stredu.
- Aby ste pri pečení dosiahli optimálne výsledky, odporúčame vám dodržiavať pokyny uvedené v tabuľke na prípravu jedál. Vyberte nižšiu uvedenú teplotu a minimálny čas pečenia, potom na konci pečenia skontrolujte výsledok a upravte nastavenia podľa potreby.
- Počas pečenia neotvárajte dvierka rúry, pokiaľ to nie je nevyhnutné.
- Plech na pečenie nedávajte priamo na dno rúry.
- Počas pečenia nepoužívajte univerzálny hlboký plech na prvej výškovej úrovni.
- Nezakrývajte dno rúry alebo rošt hliníkovou fóliou.
- Pri dlhších programoch pečenia môžete rúru asi 10 minút pred vypršaním času pečenia vypnúť a využiť nahromadené teplo.
- Formy na pečenie vždy kladte na rošt.
- Ak pečiete na viacerých úrovniach súčasne, vložte univerzálny hlboký plech na nižšiu úroveň.
- Ak pečiete podľa receptov zo starších kuchárskych kníh, tak používajte režim spodného a horného ohrevu (klasický) a o 10 ° C nižšiu teplotu, ako je uvedené v recepte.
- Ak používate papier na pečenie, uistite sa, že je vysoko odolný voči teplu. Vždy ho správne odstrihnite. Jeho použitie zabraňuje tomu, aby sa jedlo prilepilo na plech a uľahčuje jeho odstránenie z plechu.
- Pri pečení väčších kusov mäsa alebo pečiva s vyšším obsahom vody sa v rúre vytvorí väčšie množstvo pary, ktorá môže na dverách rúry vytvárať kondenzát. Toto je normálny jav, ktorý nevplyva na prevádzku spotrebiča. Keď skončíte s pečením, utrite dvierka a sklo dvierok dosucha.
- Keď jedlo pripravujete priamo na rošte, vložte univerzálny hlboký plech o jednu úroveň nižšie, aby zachytával šťavu.

Rýchle predhrievanie rúry: Rúru predhrievajte, iba ak je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách v tomto návode na obsluhu. Ak používate rýchle predhrievanie, nevkladajte jedlo do rúry, kým nie je úplne predhriata, s výnimkou prípadov, keď je uvedené inak. Teplota má veľký vplyv na konečný výsledok. Rýchle predhrievanie sa odporúča pre jemné kusy mäsa (filé), ďalej pre kysnuté koláče a biskvity, ktoré si vyžadujú kratšiu dobu pečenia. Ohrev prázdnej rúry spotrebuje veľa energie, takže pokiaľ je to možné, odporúčame vám, aby ste piekli niekoľko jedál za sebou alebo niekoľko jedál súčasne.

Pomalé pečenie: Umožňuje kontrolovanú prípravu potravín pri nižších teplotách. Mäsová šťava sa rovnomerne rozloží a mäso zostane šťavnaté a jemné. Tento režim je vhodný pre jemné kusy vykosteného mäsa. Mäso pred pečením v rúre, dobre opečte zo všetkých strán na panvici na vysokej teplote.

Tabuľka k pečeniu

POZNÁMKA: Jedlá, ktoré si vyžadujú plne predhriatu rúru, sú v tabuľke označené s jednou hviezdičkou *. Jedlá, ktorým stačí 5-minútový predohrev rúry, sú označené s dvoma hviezdičkami **. V takom prípade nepoužívajte režim rýchleho predohrevu.

Jedlo			°C	min
PEČIVO A PEKÁRSKE VÝROBKY				
koláče pečené vo forme				
Piškótový múčnik	3		200-220	60-70
koláč z krehkého cesta s plnkou	2		180	60-70
mramorová bábovka	2		170-180	50-60
koláče z kysnutého cesta	2		170-180	45-55
linecký koláč, tart	3		170-180	35-45
brownies	2		170-180	30-35
zákusky, rezy				
štrúdľa	2		180-190	60-70
štrúdľa, mrazená	2		200-210	34-45
piškótová roláda	3		170-180 *	13-18
buchty	2		180-190	30-40
drobné pečivo				
mafiny	3		160 *	25-35
mafiny, 2 úrovne	2, 4		155-165 *	30-40
pečivo z kysnutého cesta	2		180 *	17-22
pečivo z kysnutého cesta, 2 úrovne	2, 4		160 *	18-25
koláče z lístkového cesta	3		200-220	30-45
koláče z lístkového cesta, 2 úrovne	2, 4		170 *	25-30
krehké pečivo				
striešané pečivo	3		150 *	30-40
striešané pečivo, 2 úrovne	2, 4		150 *	30-40
striešané pečivo, 3 úrovne	1, 3, 5		145 *	40-50
krehké pečivo	3		160-180	40-50
krehké pečivo, 2 úrovne	2, 4		150-160 *	20-25
snehové pusinky	3		80-100 *	120-150
snehové pusinky, 2 úrovne	2, 4		80-100 *	120-150

Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

Jedlo			°C	min
zlepované pusinky (makrónky)	3		130-140 *	15-20
zlepované pusinky (makrónky), 2 úrovne	2, 4		130-140 *	15-20
chlieb				
kysnuté cestá	2		40-45	30-45
chlieb na plechu	2		190-200	40-55
chlieb na plechu, 2 úrovne	2, 4		190-200 *	40-55
chlieb vo forme	3		190-200	30-45
chlieb vo forme, 2 úrovne	2, 4		200-210	30-45
plochý chlieb (focaccia)	2		270	15-25
čerstvé žemle	3		180-200	20-30
čerstvé žemle, 2 úrovne	2, 4		200-210 *	15-20
hrianky	5		240	4-6
zapečené obložené chlebíčky	5		240	3-5
pizza a ostatné jedlá				
pizza	5		/	2-7
mrazená pizza	5	 FROZEN	/	3-15
kechý slný koláč, quiche	2		190-200	50-60
slný koláč, burek	2		180-190	40-50
MÄSO				
hovädzie a teľacie mäso				
hovädzia roštenka (chrbät), 1,5 kg	2		160-170	130-160
dusené hovädzie mäso, 1,5 kg	2		200-210	90-120
hovädzia sviečkovica, stredne prepečená, 1 kg	2		170-190 *	40-60
hovädzia sviečkovica, pomalé pečenie	2		120-140 *	250-300
hovädzie steaky, dobre prepečené, hrubé 4 cm	4		220-230	25-30
hamburgery, hrubé 3 cm	4		220-230	25-35
teľacia panenská sviečkovica 1,5 kg	2		160-170	120-150
bravčové mäso				

Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

Jedlo			°C	min
bravčové karé, krkovička 1,5 kg	3		200-220	100-220
bravčové pliecko, 1,5 kg	3		180-190	90-120
bravčová sviečkovica, 400 g	2		80-100 *	80-100
bravčové karé, krkovička, pomalé pečenie	2		100-120 *	200-230
bravčový bôčik pomalé pečenie	2		120-140 *	210-240
bravčové kotlety, hrubé 3 cm	4		220-230	20-25
hydina				
hydina, 1,2 - 2,0 kg	2		200-220	60-80
hydina s plinkou, 1,5 kg	2		170-180	70-90
hydina, prsia	2		170-180	45-60
kuracie stehná	3		210-220	25-40
kuracie krídelká	4		210-220	25-40
hydínové prsia, pomalé pečenie	3		100-120 *	60-90
mäsové jedlá				
bochník z mletého mäsa, 1 kg	2		170-180	60-70
klobásky na grilovanie	4		230 **	8-15
RYBY A MORSKÉ PLODY				
celá ryba, 350 g	4		230-240	12-20
rybie filé, hrubé 1 cm	4		220-230	8-12
rybí rezeň, hrubý 2 cm	4		220-230	10-15
mušľa sv. Jakuba (hrebenačka)	4		230 *	5-10
krevety	4		230 *	3-10
ZELENINA				
pečené zemiaky, plátky	3		210-220 *	30-40
pečené zemiaky, rozpolené	3		200-210 *	40-50
plnené zemiaky	3		190-200	30-40
hranolky, domáce	4		210-220 *	20-30
miešaná zelenina, plátky	3		190-200	30-40
plnená zelenina	3		190-200	30-40
BEŽNÉ VÝROBKY – MRAZENÉ				

Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

Jedlo			°C	min
hranolky	3		210-220	20-25
hranolky, 2 úrovne	2, 4		190-210	30-40
kuracie medailónky	4		210-220 *	12-17
rybie tyčinky	2		210-220	15-20
lasagne, 400 g	2		200-210	30-40
zelenina narezaná na kúsky	2		190-200	20-30
francúzske croissanty	3		170-180	18-23
NÁKYPY, SUFLÉ A GRATINOVANÉ JEDLÁ				
zemiaková musaka	2		180-190	35-45
lasagne	2		180-190	35-45
sladký nákyp	2		160-180	40-60
sladké soufflé	2		160-180 *	35-45
gratinované jedlá	3		170-190	30-45
plnené tortilly, enchiladas	2		180-200	20-35
syr na grilovanie	4		240 **	6-9
OSTATNÉ				
zaváranie	2		180	30
sterilizácia	3		125	30
varenie vo vodnom kúpeli	2		150-170 *	/
zohrievanie jedla	3		60-95	/
zohrievanie jedálenského servisu	2		75	15

Údržba a čistenie



VAROVANIE!

Pred čistením odpojte spotrebič z elektrickej siete a nechajte ho vychladnúť.

Deti by nemali spotrebič čistiť ani vykonávať jeho údržbu bez dozoru.

Aby sa rúra jednoduchšie čistila, jej vnútro a plechy sú pokryté špeciálnym smaltom, ktorý má hladký a odolný povrch.

Spotrebič pravidelne čistite teplou vodou s pridaním prostriedku na ručné umývanie riadu a taktiež priebežne odstraňujte veľké nečistoty a vodný kameň. Používajte čistú mäkkú handričku alebo špongiu.

Vonkajšok spotrebiča: horúcou mydlovou vodou a mäkkou handričkou odstráňte nečistoty a povrchy utrite do sucha.

Vnútro spotrebiča: Na odolné alebo veľmi silné nečistoty používajte bežné čistiace prostriedky na rúry. Ak použijete tieto prostriedky, rúru musíte dôkladne utrieť vlhkou handričkou, aby ste odstránili ich zvyšky.

Príslušenstvo a vodidlá: očistite teplou mydlovou vodou a vlhkou handričkou. Odolné nečistoty odporúčame vopred namočiť a použiť kefu.

V prípade neuspokojivých výsledkov čistenia, postup zopakujte.

Náčinie na pizzu: po každom použití ochladte a vyčistite horúcou mydlovou vodou a mäkkou handričkou. Nikdy nepoužívajte agresívne alebo drsné čistiace prostriedky. Pri bežnom používaní sa môžu vyskytnúť drobné farebné rozdiely. Ide o bežný jav, ktorý nemá vplyv na fungovanie.



INFORMÁCIA!

Nikdy nepoužívajte agresívne a drsné čistiace prostriedky (hrubé špongie a čističe, odstraňovače hrdze, škrabky na sklokeramické dosky).

Vybavenie rúry, s výnimkou náčinia na pizzu, je možné umývať v umývačke riadu.

Zvyšky jedla (tuk, cukry, bielkoviny) sa môžu počas používania zariadenia zapáliť, preto pred každým použitím odstráňte hrubé nečistoty z vnútra rúry a riadu.

Automatické čistenie rúry - pyrolýza

Táto funkcia umožňuje použitím vysokej teploty jednoduché čistenie vnútorného priestoru rúry a niektorého dodávaného príslušenstva. Počas čistenia sa zvyšky tuku a iné nečistoty spália na popol.

K dispozícii sú tri stupne pyrolýzy (intenzity čistenia) s rôznou dobou trvania:

Úroveň	Intenzita čistenia	Použitie čistenia	Trvanie programu
1	rýchle čistenie	na drobné nečistoty	2 hodiny
2	stredne intenzívne čistenie	na viditeľne väčšie nečistoty	2 hodiny 15 minút
3	intenzívne čistenie	na odolné a staré nečistoty	2 hodiny 30 minút
POZNÁMKA: Čím je nečistota odolnejšia, tým vyšší stupeň intenzity je treba zvoliť.			

Príprava na pyrolytické čistenie

Pri bežnom používaní rúry odporúčame spustiť funkciu pyrolytického čistenia raz mesačne.

- odstráňte všetky viditeľné nečistoty a zvyšky jedla z vnútra rúry.
- Pyrolýzne čistenie spustíte len vtedy, keď je spotrebič vychladnutý.
- Je možné čistiť priloženú výbavu: univerzálny hlboký plechu na pečenie, plytký plech na pečenie a vodidlá.
- Príslušenstvo (napr. plech) vložte na druhú alebo tretiu výškovú úroveň vodidiel, nikdy nie na 1. úroveň.
- Po dokončení pyrolýzy vyčistite vychladnuté príslušenstvo vlhkou handričkou namočenou do horúcej mydlovej vody.
- Ak čistíte výsuvné vodidlá, tak ich po ukončení procesu čistenia niekoľkokrát vytiahnite a vyberte.

INFORMÁCIA!

Odporúčame rúru a príslušenstvo čistiť osobitne, pretože len tak môžete dosiahnuť optimálne výsledky čistenia. Ak pyrolytickým procesom čistíte v rúre zároveň aj príslušenstvo, nemusí byť vnútro rúry na konci čistiacieho cyklu úplne čisté.

Ak nie ste spokojní s konečným výsledkom čistenia, odporúčame postup zopakovať.

V dôsledku automatického pyrolytického čistenia môže vnútro rúry a príslušenstvo zmeniť farbu a stratiť lesk. Pyrolytické výsuvné vodidlá môžu zožltnúť, stať sa hlučnejšími a tuhšími, ale po opakovanom použití budú opäť fungovať hladko a bezhlučne. To však neovplyvňuje funkčnosť rúry alebo jej príslušenstva.



1. Dotykom na tlačidlo **extra bake** sa na displeji zobrazia doplnkové funkcie. Otočte OVLÁDAČ tak, aby sa rozsvietil symbol  a značka **P** a potvrďte výber. Na displeji sa zobrazia tri úrovne. Otáčaním OVLÁDAČA vyberte stupeň čistenia. Čím je nečistota odolnejšia, tým vyšší stupeň intenzity je treba zvoliť. Prednastavená je stredná úroveň. Zvolené nastavenie potvrdíte stlačením OVLÁDAČA. Dotknite sa tlačidla **start | stop**. Čas sa začne odpočítavať.



2. Pre vašu vlastnú bezpečnosť sa po istom čase dvierka rúry automaticky zamknú. Na displeji sa zobrazí nápis **Loc**.



3. Po skončení programu sa na displeji zobrazí **End** a zaznie zvukový signál.

- Keď sa program pyrolytického čistenia dokončí a rúra vychladne, dvierka rúry sa automaticky odomknú.
- Keď vnútro rúry úplne vychladne, odstráňte z neho všetky zvyšky (napr. popol) pomocou mäkkej handričky namočenej v horúcej mydlovej vode.



VAROVANIE!

Počas procesu pyrolýzy sa môžu uvoľňovať nepríjemné pachy a dym, ako aj dráždivé výpary a plyny. Postarajte sa o to, aby bola miestnosť počas tohto procesu dobre vetraná.

Nezdržujte sa v nej príliš dlho. Nedovoľte deťom ani zvieratám zdržiavať sa v blízkosti spotrebiča.

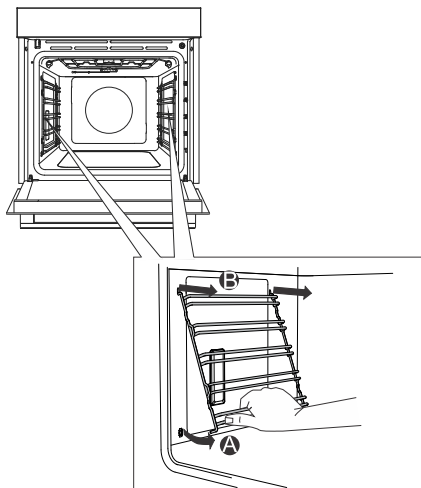
Počas procesu pyrolýzy sa môžu zvyšky jedla a masťota vznietiť. Preto ešte pred spustením programu odstráňte z vnútra rúry všetky nečistoty.

Počas pyrolýzy sa spotrebič zvonku zohreje na veľmi vysokú teplotu. Nedotýkajte sa dvierok rúry a na rukoväť dvierok nikdy nevešajte horľavé predmety, ako napríklad kuchynské utierky alebo pod.

Nepokúšajte sa otvoriť dvierka rúry, keď sú zamknuté (počas pyrolýzy alebo po jej dokončení, v čase, keď sa spotrebič chladí)! Čistiaci proces sa môže prerušiť a hrozí nebezpečenstvo popálenia!

Malé zvieratá, resp. domáce zvieratá môžu byť veľmi citlivé na akékoľvek výpary. Odporúčame, aby ste ich vyviedli z miestnosti počas pyrolytického čistenia, rovnako je nutné zabezpečiť dôkladné vyvetranie miestnosti po dokončení čistiaceho procesu.

Odstránenie drôtených a pevných výsuvných vodiacich prvkov.



A Podržte lišty zo spodnej časti a vytiahnite ich smerom k stredu vnútrajška rúry.

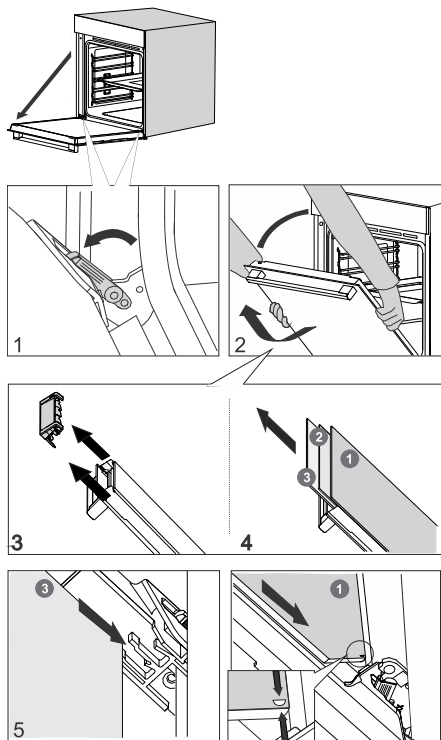
B Vyberte ich z otvorov navrchu.



INFORMÁCIA!

Pri vyberaní vodičiek dávajte pozor, aby ste nepoškodili smalt.

Demontáž a montáž dvierok a skla dvierok.



1 Najprv naplno otvorte dvierka (pokiaľ sa len dá).

2 Dvierka rúry sú pripojené k závesom pomocou špeciálnych držiakov, ktoré majú aj blokovacie páčky. Blokovacie páčky posuňte o 90 ° smerom k dverám. Pomaly zatvorte dvierka do 45 ° uhla (vzhľadom na zatvorenú polohu dverí) a potom ich nadvihnite a vytiahnite.

Sklá dvierok sa môžu čistiť aj z vnútornej strany, ale sa musia najskôr odstrániť z dvierok spotrebiča. Najskôr postupujte tak, ako je popísané v bode 2, ale ich neodstraňujte.

3 Vyberte vzduchové vedenie. Uchopte ho oboma rukami na ľavej a na pravej strane dverí. Odstráňte ho jemným potiahnutím smerom k sebe.

4 Uchopte sklo dverí za horný okraj a odstráňte ho. To isté urobte s druhým a tretím sklom (v závislosti od modelu).

5 Sklá namontujete späť v opačnom poradí.

INFORMÁCIA!

Pre vloženie dvierok rúry postupujte podľa týchto krokov v opačnom poradí. Ak sa dvere neotvárajú alebo nezatvárajú správne, uistite sa, že sú drážky pántov správne umiestnené do úchytovej drážky.

VAROVANIE!

Závesy na dverách spotrebiča sa môžu s veľkou silou zaklapnúť. Preto pri montáži a demontáži dvierok spotrebiča vždy otočte obe blokovacie páčky na doraz.

Jemné otváranie a zatváranie dverí

(v závislosti od modelu)

Dvere rúry sú vybavené systémom, ktorý tlmi nárazy pri zatváraní dverí. Umožňuje, aby sa dvere otvárali a zatvárali ľahko, ticho a jemne. Stačí jemne zatlačiť (do 15 ° uhla vzhľadom na otvorenú polohu dverí) a dvere sa automaticky jemne zatvoria.

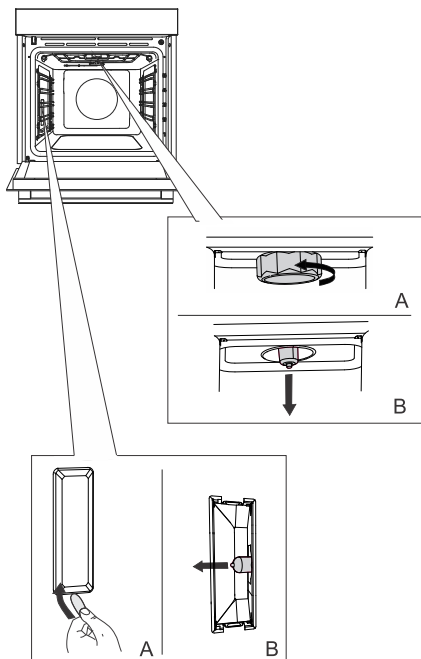
VAROVANIE!

Ak budete dvierka príliš prudko zatvárať, účinok systému sa zníži alebo systém nezavrie bezpečne dvierka.

Výmena žiarovky

Žiarovka je spotrebný materiál, a preto sa na ňu nevzťahuje záruka. Pred výmenou žiarovky vyberte všetko príslušenstvo z rúry.

Halogénová žiarovka: G9, 230 V, 25 W



1 Odskrutkujte a odstráňte kryt (proti smeru hodinových ručičiek). Vytiahnite halogénovú žiarovku.

2 Pomocou plochého plastového nástroja odstráňte kryt. Vytiahnite halogénovú žiarovku.



INFORMÁCIA!

Dajte pozor, aby ste nepoškodili smalt. Používajte ochranné pomôcky, aby ste sa nepopálili.



VAROVANIE!

Žiarovku vymieňajte iba vtedy, keď je spotrebič odpojený od elektrickej siete.

Tabuľka problémov a ich riešení

Špeciálne upozornenia a hlásenie chýb

Akkoľvek opravy počas trvania záručnej doby môže vykonávať len servisné stredisko autorizované výrobcom.

Pred opravou sa uistite, že je spotrebič odpojený z elektrickej siete, tak, že odstránite poistku alebo vytiahnete zástrčku zo zásuvky.

Pri neodborných zásahoch alebo opravách spotrebiča hrozí riziko zranenia elektrickým prúdom alebo skratu, preto ich nevykonávajte. Takúto prácu nechajte na kvalifikovaného odborníka.

V prípade, ak sa vyskytnú na spotrebiči menšie poruchy, skúste pomocou týchto pokynov, poruchu odstrániť sami.

Ak spotrebič v záručnej dobe odnesiete do servisu a zistí sa, že nefunguje kvôli nesprávnej obsluhu alebo manipulácii, opravu si budete musieť zaplatiť sami.

Návod na obsluhu si odložte pre prípadné neskoršie použitie alebo pre nasledujúceho vlastníka spotrebiča.

Nasledujúce rady vám pomôžu odstrániť niektoré bežné problémy.

Problém/chyba	Príčina
Hlavný istič vo vašej domácnosti často vypadáva.	Zavolajte servisného technika.
Osvetlenie rúry nefunguje.	Výmena žiarovky v rúre je popísaná v kapitole Výmena žiarovky.
Ovládacia jednotka nereaguje, displej je zamrznutý.	Odpojte spotrebič zo siete na niekoľko minút (odskrutkujte poistku alebo vypnite hlavný vypínač), potom ho znova pripojte k elektrickej sieti a zapnite rúru.
Na displeji sa zobrazuje chyba ErrX. Ak je číslo chyby dvojciferné, zobrazí sa ErXX.	Vyskytla sa porucha elektronického modulu. Odpojte spotrebič zo siete na niekoľko minút. Ak porucha pretrváva, zavolajte do servisu.
Pizza je nedopečená.	Predĺžte čas pečenia o niekoľko sekúnd. Aj malý rozdiel môže mať výrazný vplyv na zapečenie.
Pizza je príliš prepečená.	Po uplynutí času ste pizzu hneď nevytiahli z rúry. Skrátte čas pečenia o niekoľko sekúnd. Aj malý rozdiel môže mať výrazný vplyv na zapečenie.
Spodná časť pizze je príliš prepečená.	Použitie nevhodnej múky. Aby sa cesto nelepilo, použite múku vhodnú na pečenie pizze - semolinu. Cesto na pizzu pred vyvaľkaním musí mať vždy izbovú teplotu.
Predhriatie rúry v programe na pizzu trvá viac ako 20 minút.	Ak je rúra pripojená k systému s nestabilným napätím alebo napätím nižším ako 230 V, tak sa časy predhrievania predĺžia až o 30 min.

Ak problémy pretrvávajú aj napriek dodržaniu vyššie uvedených pokynov a rád, zavolajte autorizovaný servis. Opravy a záručné nároky vyplývajúce z nesprávneho pripojenia alebo použitia spotrebiča nie sú kryté zárukou. V takom prípade si náklady na opravu hradíte sami.

Likvidácia



Balenie je vyrobené z materiálov šetrných k životnému prostrediu, ktoré sa dajú recyklovať, zlikvidovať alebo zničiť bez poškodenia životného prostredia. Z tohto dôvodu je obalový materiál riadne označený.

Značka na výrobku alebo na jeho obale znamená, že s výrobkom by sa nemalo narábať ako s bežným domovým odpadom. Výrobok by sa mal odniesť do autorizovaného centra určeného na spracovanie odpadu z elektrických a elektronických zariadení.

Správna **likvidácia** výrobku pomôže zabrániť negatívnym vplyvom na životné prostredie a zdravie ľudí, ktoré by sa mohli objaviť v prípade nesprávnej likvidácie výrobku. Pre podrobnejšie informácie o likvidácii a spracovaní výrobku kontaktujte príslušný miestny orgán zodpovedný za spracovanie odpadov, spoločnosť na likvidáciu odpadov alebo obchod, v ktorom ste výrobok zakúpili.

Vyhradzujeme si právo na vykonanie akýchkoľvek zmien v tomto návode na použitie.

Informácie o súlade so smernicou

Typ rádiového zariadenia:	Wi-Fi modul
Pracovný frekvenčný rozsah:	2,412 GHz - 2,472 GHz
Maximálny vysielač výkon:	17,7 dBm EIRP
Maximálny zisk antény:	2,7 dBi
Indikátor Bluetooth	
Frekvenčný rozsah:	2402 ~ 2480 MHz
Vysielač výkon:	10.00 dBm
Typ emisie:	F1D

alebo

Typ rádiového zariadenia:	Modul HLW3215-TG
Wi-Fi	
Pracovný frekvenčný rozsah:	2.400GHz - 2.4835 GHz
Maximálny vysielač výkon:	≤10dBm/MHz (EIRP) (Zisk antény10dBi)
Maximálny zisk antény:	Zisk: 0 dBi
Bluetooth	
Frekvenčný rozsah:	2.400GHz - 2.4835 GHz
Vysielač výkon:	6 dBm (≤10 dBm)
Typ emisie:	F1D

Spoločnosť vyhlasuje, že zariadenie s funkciou Connectlife je v súlade so základnými požiadavkami a ďalšími príslušnými ustanoveniami Smernice 2014/53/EÚ. Podrobné vyhlásenie o zhode nájdete na webovej adrese <https://auid.connectlife.io> na stránke vášho zariadenia medzi dodatočnými dokumentmi.

Test jedla

EN60350-1: Používajte iba príslušenstvo dodávané výrobcom.

Vždy vložte plech na pečenie do konečnej polohy na drôtenom vodidle. Koláče vo formách umiestnite podľa obrázka.

* Spotrebič vopred predhrejte na požadovanú teplotu. Nepoužívajte pritom režim rýchleho predohrevu.

** Spotrebič predhrejte 10 minút vopred. Nepoužívajte pritom režim rýchleho predohrevu.

*** Obráťte po 2/3 doby pečenia.

PEČENIE						
Jedlo	vybavenie	umiestnenie foriem na pečenie		 °C	 min	
sušienky – jednoúrovňové	plytký plech na pečenie		3	150	25-40	
sušienky – jednoúrovňové	plytký plech na pečenie		3	135 **	35-50	
sušienky – dvojúrovňové	plytký plech na pečenie		2, 4	140 **	25-40	
sušienky – trojúrovňové	plytký plech na pečenie		1, 4, 5	135	45-60	
koláče - jednoúrovňové	plytký plech na pečenie		3	160-170 **	20-30	
koláče - jednoúrovňové	plytký plech na pečenie		3	155 **	20-30	
koláče - dvojúrovňové	plytký plech na pečenie		1,5	140 **	30-45	
koláče - trojúrovňové	plytký plech na pečenie		1, 3, 5	140-150	30-50	
Pišкотový múčnik	okrúhla plechová forma na pečenie, priemer 26 cm/ rošt		2	150	45-55	
Pišкотový múčnik	okrúhla plechová forma na pečenie, priemer 26 cm/ rošt		2	160	45-55	
pišкотová torta - dvojúrovňová	2 x okrúhla plechová forma na pečenie, priemer 26 cm/ rošt		2, 4	170 *	45-55	
jablkový koláč	2 x okrúhla plechová forma na pečenie, priemer 20 cm/ rošt		2	160 **	70-120	
jablkový koláč	2 x okrúhla plechová forma na pečenie, priemer 20 cm/ rošt		2	160	70-120	
GRILOVANIE						
hrianky	rošt		5	max	4-7	

Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

PEČENIE						
burgery	rošt + plech na odkvapkávanie tuku		5	230	25-40 ***	☐

gorenje



942826-a13

