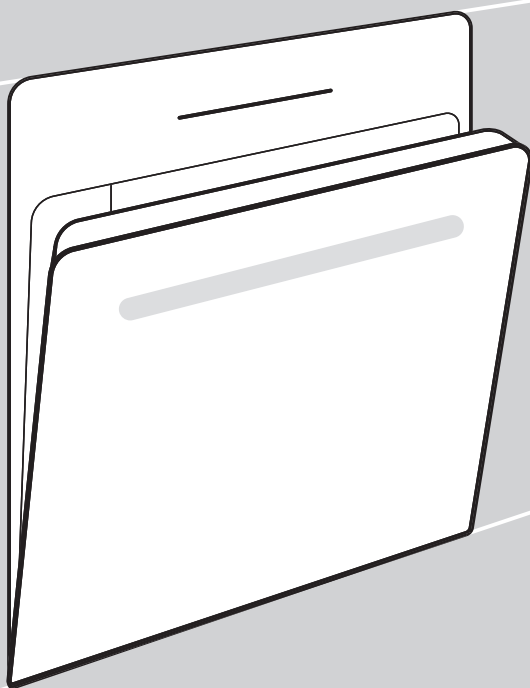


gorenje

SK

SK

NÁVOD NA POUŽITIE **PARNÁ RÚRA**



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

1. Bezpečnostné opatrenia	5
2. Ďalšie dôležité bezpečnostné varovania	6
3. Popis zariadenia	8
3.1 Vybavenie spotrebiča	8
3.2 Ovládací panel	10
4. Pred prvým použitím spotrebiča	11
4.1 Prvé spustenie spotrebiča	11
5. Používanie rúry - výber nastavení pečenia	13
5.1 Základná ponuka - Manuálny režim pečenia	14
5.2 Časovač - Funkcie časovača	17
5.3 Krokové pečenie (+ menu)	19
5.4 Varenie v pare	20
5.5 Prídavok pary počas pečenia	21
5.6 Plnenie nádržky na vodu	22
5.7 Automatická ponuka	23
5.8 Doplnkové programy	23
6. Začiatok procesu pečenia	25
7. Koniec pečenia a vypnutie rúry	25
7.1 Gratinovanie (+ menu)	26
7.2 Zapekanie zospodu	27
7.3 Oblúbené - ukladanie vlastných nastavení	28
8. VÝBER VŠEOBECNÝCH NASTAVENÍ	29
8.1 Zamknutie obrazovky (+ Ponuka)	30
9. Pripojenie vášho spotrebiča k aplikácii ConnectLife	31
10. Wi-Fi ovládanie	31
10.1 Používanie Wi-Fi	31
10.2 Riadenie diaľkového ovládania rúry	32
11. Všeobecné tipy na pečenie	34
11.1 Tabuľka k pečeniu	35
11.2 Pečenie s teplotnou sondou	41
12. Údržba a čistenie	44
12.1 Čistenie s parou (Steam Clean)	44
12.2 Čistenie nádržky na vodu a filtračnej peny	45
12.3 Čistenie parného systému	45
12.4 Odstránenie drôtených a pevných výsuvných vodiacich prvkov.	47
12.5 Demontáž a montáž dvierok a skla dvierok.	48
12.6 Výmena žiarovky	49
13. Riešenie problémov	50
13.1 Tabuľka problémov a ich riešení	50
13.2 Typový štítok - údaje o spotrebiči	51
14. Informácie o súlade so smernicou	51

15. Ochrana životného prostredia	52
16. Test jedla	53

1. 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.

UPOZORNENIE: 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.

UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania zohrievajú. Dajte pozor, aby ste sa nedotkli vyhrievacích telies. Deti mladšie ako 8 rokov sa nesmú zdržiavať v blízkosti spotrebiča, pokiaľ nie sú 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.

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

2. Ďalšie dôležité bezpečnostné varovania

Tento spotrebič je určený len na domáce použitie. Nepoužívajte ho na iné účely, ako napríklad vykurovanie miestností, 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 elektroinštalačnými 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 otvorenej dvierke 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 dizajnovej 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.

Skôr ako pripojíte spotrebič k elektrickému napájaniu, nechajte ho určitý čas v miestnosti, aby sa všetky komponenty prispôbili izbovej teplote. Pokiaľ rúru skladujete pri teplote blízkej bodu mrazu, alebo pod bodom mrazu, hrozí poškodenie niektorých častí, najmä čerpadla.

Spotrebič sa nesmie prevádzkovať pri teplote okolia nižšej ako 5 °C. Keď zapnete spotrebič v neprimeraných podmienkach, môže dôjsť k poškodeniu čerpadla.

Nepoužívajte destilovanú vodu, vodu z vodovodu s vysokým obsahom chlóru alebo iné kvapaliny.

Keď na pečenie použijete funkciu s prídavkom pary, resp. keď pečenie s prídavkom pary skončí, vždy otvorte dvierka rúry do krajnej polohy. Ak tak neurobíte, vychádzajúca para môže nepriaznivo ovplyvniť činnosť ovládacej jednotky.

Po inštalácii spotrebiča do skrinky odlepte lepiacu pásku z radiacej jednotky. Inak môže dôjsť k poruche nádržky.



VAROVANIE!

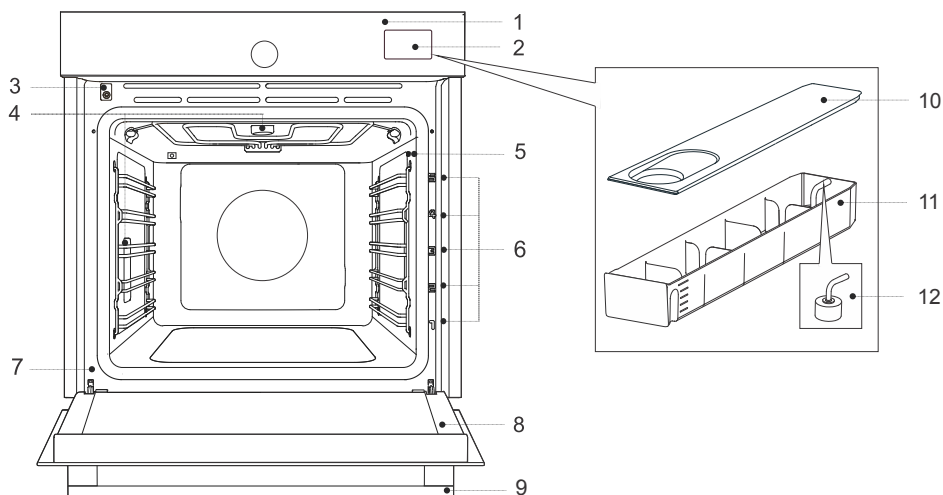
Pred zapojením spotrebiča do siete si pozorne prečítajte návod na použitie. Záruka sa nevzťahuje na opravy alebo reklamácie spôsobené nesprávnym pripojením alebo použitím spotrebiča.

3. Popis zariadenia



VAROVANIE!

Funkcie a vybavenie spotrebiča závisí od modelu.



1. Ovládacia jednotka

2. Nádržka na vodu

3. Vypínač dvierok

4. Osvetlenie

5. Zásuvka teplotnej sondy

6. Vysúvacie lišty – výškové úrovne

7. Typový štítok

8. Dvierka rúry

9. Rukoväť dverí

10. Veko nádoby

11. Nádobá nádržky

12. Filtračná pena

3.1 Vybavenie spotrebiča

Vypínač dvierok rúry

Spínač vypne ohrev rúry a ventilátor, keď sa v priebehu pečenia otvorí dverka.

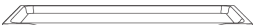
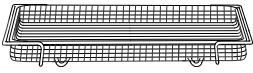
Vodidlá

Drôtené vodidlá – rošt a plechy na pečenie vždy zasúňte do vodiacej drážky.

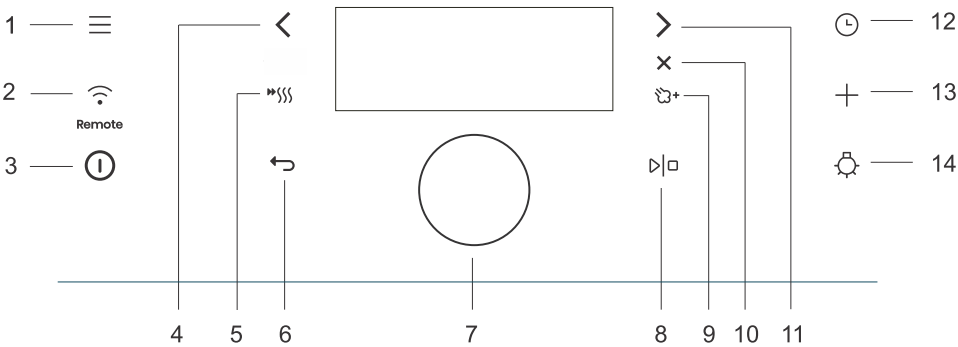
Pevné výsuvné vodidlá – príslušenstvo položíte na vodidlo. Rošt môžete položiť na to isté vodidlo spolu s plechom na zachytávanie tuku.

POZNÁMKA: Vodidlá, do ktorých zasúvate príslušenstvo, počítate zdola nahor.

Vybavenie a príslušenstvo rúry

	Rošt – používa sa na grilovanie alebo ako mriežka pre hrniec/panvicu, plech alebo misku na pečenie s pokrmom. POZNÁMKA: Mrežový rošt vždy zasuníte do vodiacej drážky tak, aby jej vyššia časť bola vzadu hore. Rošt je vybavený bezpečnostným kolíkom. Preto vždy, keď ho vyberáte z rúry, musíte ho najprv vpredu mierne nadvíhnúť.
	Plytký plech – sa používa na pečenie drobného pečiva. Používa sa aj ako nádoba na zachytávanie tuku. POZNÁMKA: Plytký plech na pečenie sa môže zahriať v rúre deformovať. Keď vychladne, vráti sa do pôvodného stavu. Deformácia nemá vplyv na jeho použiteľnosť.
	Perforovaný plech Airfry – (dierovaný plech) sa používa pri režimoch s prídavkom pary a pri funkcii intenzívneho pečenia (air fry). Dierky v plechu umožňujú lepšie prúdenie vzduchu okolo pokrmu a zlepšujú chrumkavosť jedla.
	Univerzálny hlboký plech – sa používa na pečenie zeleniny a vlhkých koláčov. Používa sa aj ako nádoba na zachytávanie tuku. POZNÁMKA: Univerzálny hlboký plech by počas pečenia nikdy nemal byť v prvom vodidle.
	Teplotná sonda na mäso - (BAKESENSOR)
	Perforovaný plytký plech na pečenie (INOX) - (dierovaný plech) je určený na prípravu zeleniny, rýb a mäsa v pare alebo na používanie funkcie sous-vide. Zabezpečuje rovnomernú cirkuláciu pary a optimálne výsledky varenia.
POZNÁMKA: Ďalšie príslušenstvo si môžete kúpiť v servisnom stredisku.	

3.2 Ovládací panel



Tlačidlo		Použitie
1.		Voľba základných ponúk
2.		Nastavenie pripojenia Wi-Fi, Remote
3.		Zapnutie a vypnutie rúry
4.		Výberové tlačidlá vľavo
5.		Zapnutie a vypnutie rýchleho predohrevu
6.		Ukončenie aktuálneho stavu bez uloženia
7.		Ovládač pre výber nastavení a ich potvrdenie
8.		Spustenie a zastavenie prevádzky
9.		Pridanie pary
10.		Zrušenie aktuálneho nastavenia, vymazanie funkcie
11.		Výberové tlačidlá vpravo
12.		Výber časových funkcií
13.		Ďalšie nastavenia
14.		Zapnutie a vypnutie svetla v rúre
POZNÁMKA: Na ovládacom paneli sa rozsvietia len tie tlačidlá, ktoré sú v aktuálnej ponuke povolené (úplne alebo čiastočne rozsvietené).		

Legenda skratiek:			
Krátky dotyk tlačidla – pre voľbu nastavení	Dlhý dotyk tlačidla – 5 sek – pre ďalšie nastavenia alebo zrýchlenie úprav	Otáčanie ovládača – na prechádzanie medzi nastaveniami.	Stlačenie tlačidla – na potvrdenie výberu.
INFORMÁCIA! Nastavenia sa ovládajú pomocou tlačidiel a ovládača. 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).			

Počiatkový krok	Medzikrok	Čakanie / spustenie	Voliteľný krok

4. Pred prvým použitím spotrebiča

1.	Z rúry odstráňte všetko príslušenstvo a zvyšky obalov (kartón, polystyrén, plast).
2.	Utrite príslušenstvo a vnútro rúry vlhkou handričkou. Nepoužívajte drsné handričky ani čistiace prostriedky.
3.	Zapnite rúru (pozri kapitolu 4.1 <i>Prvé spustenie spotrebiča</i>).
4.	Rúru zohrievajte asi hodinu na 230 °C v režime »horný a dolný ohrev« (pozrite si kapitolu Manuálny režim pečenia).
POZNÁMKA: Prítom budete cítiť charakteristický „zápach nového“ spotrebiča, a preto miestnosť dôkladne vetrajte.	

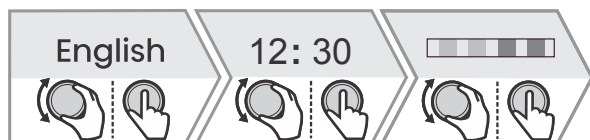
4.1 Prvé spustenie spotrebiča

Po prvom pripojení spotrebiča do siete alebo po dlhšom výpadku napájania budete musieť nastaviť jazyk, čas a tvrdosť vody.



INFORMÁCIA!

Ak to nechcete nastaviť, stlačte . Predvolené nastavenia sa uložia. Nastavenia môžete kedykoľvek zmeniť (pozri kapitolu 8. **VÝBER VŠEOBECNÝCH NASTAVENÍ**).).



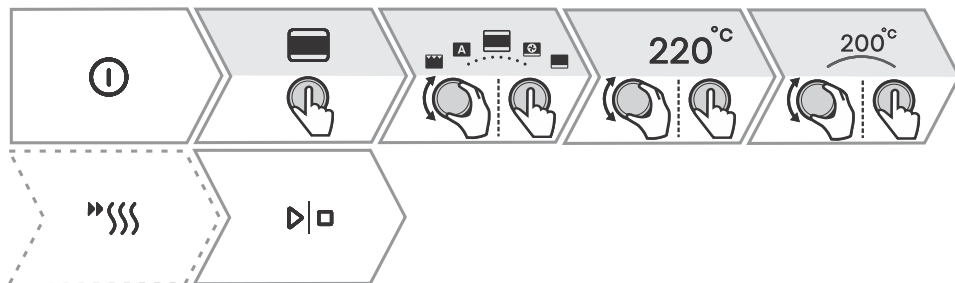
1.	Výber jazyka: Na displeji sa zobrazí predvolený jazyk (angličtina). Otáčaním OVLÁDAČA môžete zmeniť jazyk. Potvrďte stlačením OVLÁDAČA.
2.	Nastavenie presného času: Otáčaním OVLÁDAČA nastavte presný denný čas. Výber potvrdíte stlačením OVLÁDAČA.
3.	Nastavenie tvrdosti vody: Otáčaním OVLÁDAČA nastavte tvrdosť vody. Výber potvrdíte stlačením OVLADAČE.
Všetky počiatočné nastavenia sú nastavené a spotrebič je v pohotovostnom režime.	

5. Používanie rúry - výber nastavení pečenia

Voľby v hlavnej ponuke	
Zapnite spotrebič ① a vyberte  . Otáčaním OVLÁDAČA si vyberáte spomedzi rôznych ponúk:	
Manuálne	Umožňuje ľubovoľné nastavenie parametrov pečenia s prednastavenými hodnotami, ktoré je možné zmeniť (pozri kapitolu 5.1 <i>Základná ponuka - Manuálny režim pečenia</i>).
Moje režimy	Umožňuje vybrať si z množstva prednastavených programov v závislosti od vybraného pokrmu (pozri kapitolu 5.7 <i>Automatická ponuka</i>).
Oblíbené	Tento režim vám umožňuje vybrať si z vlastných programov, ktoré ste si predtým uložili (pozri kapitolu 7.3 <i>Oblíbené - ukladanie vlastných nastavení</i>).
Extra	Výber doplnkových programov (pozri kapitolu 5.8 <i>Doplnkové programy</i>).
Čistenie	Programy čistenia rúry.
Nastavenia	Všeobecné nastavenia rúry (pozri kapitolu 8. <i>VÝBER VŠEOBECNÝCH NASTAVENÍ</i>).

+ Ponuka - doplnkové nastavenia	
Funkcia poskytuje doplnkové nastavenia. Obsah ponuky sa mení v závislosti od možností ovládania, ktoré sú v danom čase k dispozícii. Ak chcete vybrať doplnkové nastavenia dotknite sa  .	
Postupné pečenie	Nastavenie pečenia s rôznymi parametrami v troch krokoch (pozri. kapitolu 5.3 <i>Krokové pečenie (+ menu)</i>). Funkciu si môžete vybrať po nastavení doby varenia.
Informácia	Podrobné informácie o programoch a prevádzkových režimoch rúry.
Gratinovať	Používa sa na pokrmy, ktorým chcete dodať polevu/posypku, alebo ich povrch na konci pečenia dodatočne zapiečiť. Funkciu môžete zvoliť po 10 minútach pečenia alebo na konci pečenia. (pozri kapitolu 6. <i>Začiatok procesu pečenia</i>).
Oblíbené	Uloženie vybraných nastavení podľa vašich predstáv (pozri kapitolu 7.3 <i>Oblíbené - ukladanie vlastných nastavení</i>).
Zámka displeja	Zapnutie/vypnutie blokovania tlačidiel na ochranu rúry pred neúmyselným použitím (pozri kapitolu 8.1 <i>Zamknutie obrazovky (+ Ponuka)</i>).

5.1 Základná ponuka - Manuálny režim pečenia



1.	Zapnite spotrebič ① .
2.	Otočením OVLÁDAČA vyberte režim pečenia (pozri tabuľku Výber režimu pečenia). Výber potvrdíte stlačením OVLÁDAČA.
3.	Otáčaním OVLÁDAČA nastavte teplotu a potvrdíte výber.
4.	Funkciu rýchleho predhrievania použite, ak chcete rúru zahriať na požadovanú teplotu čo najskôr. Dotykom na "SSS" sa naplno rozsvieti symbol. Po dosiahnutí nastavenej teploty zaznie zvukový signál. Na displeji sa zobrazí nápis Vložte misku . Otvorte dvierka a vložte jedlo. Program potom automaticky pokračuje v procese pečenia s vybranými nastaveniami.
5.	Okrem toho môžete nastaviť: - Časovač (pozri kapitolu 5.2 Časovač - Funkcie časovača) - Krokové pečenie (pozri kapitolu 5.3 Krokové pečenie (+ menu)) - Pridavok pary počas pečenia (pozri kapitolu 5.5 Pridavok pary počas pečenia)
6.	Ak chcete spustiť proces pečenia, dotknite sa ▷ ◻ .

Výber režimu pečenia

Symbol	Použitie
	Dolný + horný ohrev + Para Tento režim používajte na bežné pečenie na jednej úrovni, ďalej na prípravu suflé a pečenie pri nízkych teplotách (pomalé pečenie). Pridanie pary použite, ak chcete, aby sa jedlo na povrchu lepšie zapieklo a aby bolo chrumkavejšie.
	Horúci vzduch + Para 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. Pridanie pary použite, ak chcete, aby sa jedlo na povrchu lepšie zapieklo a aby bolo chrumkavejšie.
	Horúci vzduch + spodný ohrev Tento režim je optimálny na pečenie pizze a pečiva s vyšším obsahom vody, ďalej na pečenie na jednej úrovni a keď chcete mať čo najrýchlejšie zapečené chrumkavé jedlo.

Symbol	Použitie
	Dolný + Horný ohrev + ventilátor Používa sa na rovnomerné pečenie jedla v rúre, na jednej výškovej úrovni a ďalej na prípravu suflé.
	Veľký gril Tento režim používajte na pečenie plochých kusov vo veľkom množstve (napr. toastu, obložených chlebíkov, 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. Nízka úroveň - je vhodná na grilovanie rybích filiet, celých rýb, syra na grilovanie. Stredná úroveň - je vhodná na prípravu malých kúskov mäsa, rybích rezňov, zeleniny, plnených sendvičov, špízov. Vysoká úroveň - je vhodná na prípravu steakov, hamburgerov, klobás na grilovanie, hrianok a gratinovaných jedál.
 	Veľký gril + ventilátor + Para Používa sa na pečenie hydiny a väčších kusov mäsa na grile. Pridanie pary použite, ak chcete, aby sa jedlo na povrchu lepšie zapieklo a aby bolo chrumkavejšie.
	Horúci vzduch + horný ohrev 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).
	Viac systémov Výber potvrdíte stlačením OK . Zobrazia sa ďalšie režimy.
	Para Tento režim používajte na prípravu všetkých druhov zeleniny a ovocia, menších kusov mäsa a príloh (ryža, cestoviny).
	Sous vide Ide o proces pomalého varenia vo vákuu a pri veľmi presne stanovených teplotách. Spôsob varenia Sous vide je vhodný na prípravu mäsa, rýb a zeleniny. Jedlo takto pripravené je šťavnaté a má plnšiu chuť.
	Veľký gril + spodný ohrev Tento režim používajte na rýchlejšie pečenie pokrmov na jednej úrovni a na pečenie koláčov s chrumkavým povrchom.
	Spodný ohrev + gril Tento jemný režim sa používa na riadené pomalé pečenie jemných pokrmov (mäkké kúsky mäsa), ďalej na pečenie koláčov s chrumkavým spodkom.
	Spodný ohrev + gril + ventilátor Tento režim je vhodný na optimálnu prípravu pekárenských výrobkov z kysnutého cesta, všetkých druhov chleba a na zaváranie.
	Veľký gril + spodný ohrev + horúci vzduch 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.

Symbol	Použitie
	Horúci vzduch + gril 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.
	Eko horúci vzduch ¹⁾ 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 mäkkšie, zatiaľ čo pečivo sa rovnomerne upeče dohnedá. Používa sa v teplotnom rozmedzí od 140 ° C do 220 ° C.
	Automatické Skratka do automatickej ponuky (pozri kapitolu Automatická ponuka)

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

5.2 Časovač - Funkcie časovača

Ak chcete vybrať časové funkcie, dotknite sa tlačidla  . Pomocou tlačidla < alebo > vyberte časovú funkciu, ktorú chcete nastaviť.



INFORMÁCIA!

Na hodinách musí byť nastavený denný čas.



INFORMÁCIA!

Zvolenú funkciu časovača môžete resetovať, tak že sa dotknete tlačidla **0:00** .

Opis / funkcia časovača	Použitie
Čas trvania	V tomto režime určíte, ako dlho bude rúra bežať.
Časovač na vajíčka	Minútku môžete použiť nezávisle od prevádzky rúry. Spotrebič sa po uplynutí nastaveného času automaticky nezapne ani nevypne.
Koniec pečenia o	Tento režim použijete, ak chcete, aby sa jedlo v rúre začalo piecť s časovým oneskorením. Zadať trvanie a čas, kedy chcete, aby bolo pečenie ukončené. Spotrebič sa automaticky spustí a zastaví v požadovanom čase.

Nastavenie doby pečenia



1. Požadovaný čas pečenia nastavíte otočením OVLÁDAČA. Výber potvrdíte stlačením OVLÁDAČA. Na displeji sa zobrazí zvolený čas prevádzky rúry.
2. Ak chcete spustiť proces pečenia, dotknite sa ▷|◻ .

Nastavenie časovača



1. Otáčaním OVLÁDAČA nastavte dobu trvania časovača. Výber potvrdíte stlačením OVLÁDAČA.
- Najdlhšie doba, ktorá sa dá nastaviť je 24 hodín.
POZNÁMKA: Ak spotrebič vypnete, trvanie časovača je ešte stále aktívne.

Nastavenie oneskoreného vypnutia pečenia



1.	Najprv nastavte trvanie prevádzky. Požadovaný čas pečenia nastavíte otočením OVLÁDAČA. Výber potvrdíte stlačením OVLÁDAČA. Na displeji sa zobrazí zvolený čas prevádzky rúry. <i>Príklad: čas pečenia 2 hodiny</i>
2.	Ak chcete vybrať oneskorenú prevádzku stlačte ⌚ a potom 2x kliknite na ➤ . Otáčaním ovládača nastavte čas, kedy chcete mať jedlo hotové. Výber potvrdíte stlačením OVLÁDAČA. Na displeji sa zobrazí čas, kedy sa pečenie skončí. <i>Príklad: koniec pečenia: o 18:00 ⌚</i>
3.	Ak chcete spustiť proces pečenia, dotknite sa ▶ ◻ . Kým rúra čaká na zapnutie, prejde do čiastočného pohotovostného režimu. Vybrané nastavenia sa automaticky zapnú a vypnú vo zvolenom čase. <i>Príklad: začiatok pečenia o 16:00, koniec pečenia: o 18:00</i>
Po uplynutí nastaveného času rúra automaticky prestane pracovať. Zaznie zvukový signál.	



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.

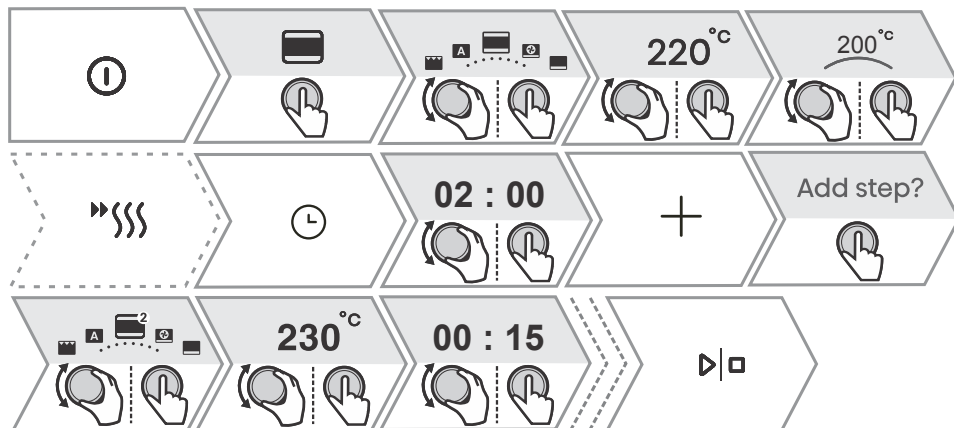
5.3 Krokové pečenie (+ menu)

Funkcia umožňuje nastaviť pečenie do troch krokov (do jedného procesu pečenia spojíte tri po sebe nasledujúce kroky pečenia).



INFORMÁCIA!

Funkciu môžete nastaviť v Základnej ponuke - manuálny režim pečenia (pozri kapitolu 5.1 Základná ponuka - Manuálny režim pečenia).



1.	Zapnite spotrebič ① .
2.	1. krok Otočením OVLÁDAČA vyberte režim pečenia, teplotu a trvanie prevádzky prvého kroku. Výber potvrdíte stlačením OVLÁDAČA. Môžete si tiež vybrať rýchle predhrievanie.
3.	Vyberte ďalšie nastavenia. Dotknite sa tlačidla + . Na displeji sa zobrazí nápis Pridať krok . Potvrdíte stlačením OVLÁDAČA.
4.	2. krok Vyberte nastavenia pre druhý krok pečenia (pozri nastavenia v bode 2.). Výber potvrdíte stlačením OVLÁDAČA. INFORMÁCIA: To isté urobte ešte v 3. krok .
5.	Pred spustením pečenia môžete tiež všetky tri kroky zmeniť. Pomocou tlačidla < alebo > si vyberte krok, ktorý chcete zmeniť.
6.	Ak chcete spustiť proces pečenia, dotknite sa tlačidla ▷ □ . Rúra najskôr začne pracovať s nastaveniami podľa prvého kroku.
POZNÁMKA: Každý krok môžete odstrániť stlačením ✕ .	

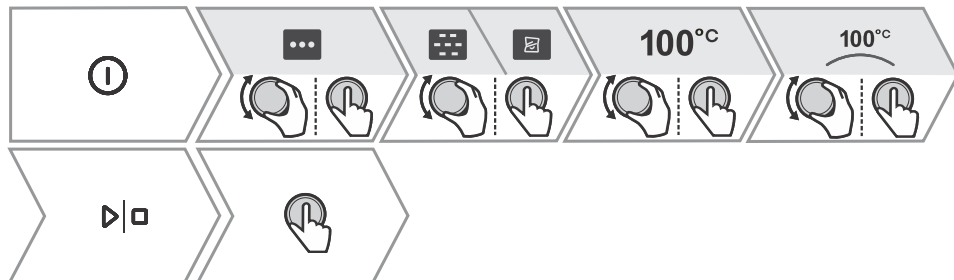
5.4 Varenie v pare

Varenie v pare je zdravý spôsob prípravy jedla, ktorý zachováva živiny, štruktúru a chuť. Vhodné na zeleninu, ryby a mäso.

Netreba používať tuk. Para zachováva prirodzenú chuť jedla, nepridáva pachy, arómy grilovania ani chuť pokrmu či plechu. Para tiež nezničí chuť, pretože sa nerozpúšťa vo vode. Para neprenáša chuť ani vôňu, takže môžete variť mäso, ryby a zeleninu súčasne. Para je vhodná aj na blanširovanie, rozmrazovanie, ohrievanie a udržiavanie teploty potravín.

Na varenie v pare sú k dispozícii dva systémy: plná para a sous-vide.

Symbol	Použitie
	Para Tento režim používajte na prípravu všetkých druhov zeleniny a ovocia, menších kusov mäsa a príloh (ryža, cestoviny) - varenie pri 100°C
	Sous vide Ide o proces pomalého varenia vo vákuu a pri veľmi presne stanovených teplotách. Spôsob varenia Sous vide je vhodný na prípravu mäsa, rýb a zeleniny. Jedlo takto pripravené je šťavnaté a má plnšiu chuť. Jedlo ochuťte a uzatvorte do plastového vrečka určeného na vákuové balenie a varenie. Vákuovo zabalené vrečko s jedlom vložte do perforovaného plechu a umiestnite na strednú výškovú úroveň rúry. Varenie 45°C - 95°C



1.	Zapnite spotrebič ① .
2.	Otáčaním a stlačením OVLÁDAČA vyberte režim.
3.	V režime sous-vide otáčaním ovládača nastavte požadovanú teplotu v rozsahu 45–90°C. V režime pary je teplota z výroby nastavená na 100 °C a nedá sa zmeniť. Výber potvrdíte stlačením OVLÁDAČA.
4.	Dotknite sa tlačidla ▷ ◻ a naplňte nádržku na vodu (pozri kapitolu Plnenie nádržky na vodu).
5.	Ak chcete spustiť proces pečenia, stlačte OVLÁDAČ.

5.5 Prídavok pary počas pečenia

Pridaním pary sa jedlo na povrchu lepšie zapečie a bude chrumkavejšie.

Práve vďaka správnejmu množstvu pary, ktoré pri procese vzniká, sa povrch pokrmu lepšie zapečie, zlepší sa jeho chrumkavosť a vnútro zostane vláčne a nadýchané. Režim s prídavkom pary, odporúčame používať pri pečení pekárskych výrobkov, ako je chlieb, čerstvé žemle, závin, torty a taktiež pri pečení malých kusov hydiny a zeleniny.



1.	Zapnite spotrebič  .
2.	Otáčaním OVLÁDAČA vyberte režim.  Horný ohrev + Dolný ohrev  Horúci vzduch  Veľký gril + Ventilátor
3.	Ak chcete počas pečenia pridať paru, dotknite sa tlačidla  . Iba tri vyššie uvedené systémy umožňujú pridávanie pary.
4.	Stlačením tlačidla < alebo > vyberte stupeň intenzity a otáčaním OVLÁDAČA zvolte čas prevádzky pridania pary. Nízka úroveň - je vhodná na pečenie väčších kusov mäsa, rýb, kysnutie cesta. Stredná úroveň - je vhodná na pečenie čerstvého pečiva, biskvitov, hydiny, nákypov. Vysoká úroveň - je vhodná na pečenie chleba. Pri pečení rýb, chleba, koláčov, kurčiat sa odporúča pridať paru v počiatočnej fáze pečenia, v prvých 10-15 minútach. Nastavte trvanie pridávania pary (max. 2 hodiny) Výber potvrdíte stlačením OVLÁDAČA. Ikona  + sa úplne rozsvieti, čo znamená, že pridanie pary prebehlo úspešne.
5.	Naplníte nádržku na vodu (pozri kapitolu Plnenie nádržky na vodu).
6.	Ak chcete spustiť proces pečenia, dotknite sa  .

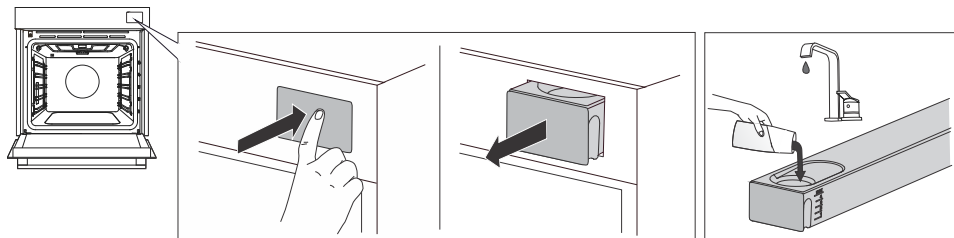


INFORMÁCIA!

Pridávanie pary je možné zapnúť alebo vypnúť aj počas procesu varenia.

5.6 Plnenie nádržky na vodu

Nádržka na vodu umožňuje samostatný prívod vody do rúry.



1.	Nádržku na vodu vytiahnete z puzdra stlačením dvierok.
2.	Otvorte veko. Umyte nádržku na vodu. Nádržku znova zostavte a pridajte čerstvú vodu.
3.	Zatlačte nádržku späť do puzdra až na doraz.

POZNÁMKA: Na konci varenia sa voda, ktorá zostáva v parnom systéme, odčerpá späť do nádržky na vodu. Veko a nádržku na vodu je možné umývať bežnými tekutými čistiacimi prostriedkami, ktoré neobsahujú abrazívne prostriedky.

V tabuľke nižšie sú uvedené úrovne vyznačené na nádrži na vodu a približná spotreba vody na cyklus pre rôzne nastavenia režimov s pridaním pary. Ak sa voda v nádržke minie, doplňte ju.

Úroveň	30 min.	60 min.
Nízky	Stupeň 1	Stupeň 2
Stredný	Stupeň 2	Stupeň 2
Vysoký	Stupeň 2	Stupeň 3
Para	Stupeň 3	MAX stupeň



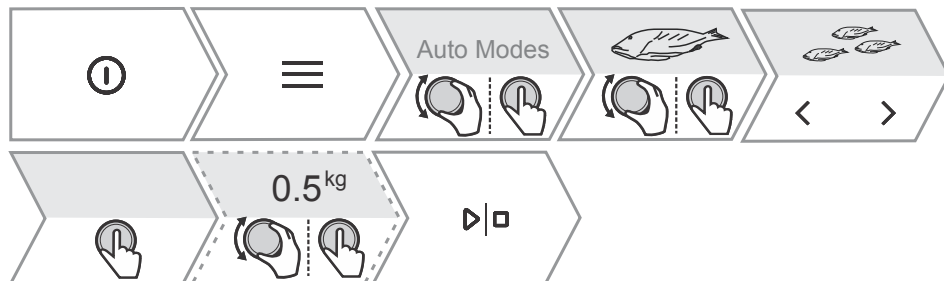
VAROVANIE!

Ak pri nalievaní vody do nádržky nedodržíte značku **MAX** a nalejete príliš veľa vody, môže prebytočná voda vytekať na podlahu cez medzeru medzi krytom nádržky a nádržkou.

Voda, ktorú nalejete do nádržky, musí mať izbovú teplotu, to je asi 20 °C (+/- 10 °C). Nepoužívajte destilovanú vodu, vodu z vodovodu s vysokým obsahom chlóru alebo iné kvapaliny. Používajte iba čerstvú vodu z vodovodu, zmäknutú vodu alebo nesytenú minerálnu vodu.

5.7 Automatická ponuka

Tento program ponúka množstvo prednastavených receptov, ktoré odskúšali šéfkuchári a odborníci na výživu.



1.	Zapnite spotrebič a vyberte . Otočením OVLÁDAČA vyberte Automatické . Potvrďte stlačením OVLÁDAČA a otvorte podponuku.
2.	Otočením OVLÁDAČA vyberte podkategóriu a výber potvrďte opätovným stlačením ovládača. Stlačením < alebo > vyberte podkategóriu, potom otáčaním ovládača špecifikujte typ jedla a výber potvrďte opätovným stlačením ovládača. Recepty majú prednastavený režim, teplotu a čas pečenia. POZNÁMKA: Pri niektorých jedlách môžete meniť hmotnosť a stupeň prepečenia.
3.	Ak chcete spustiť proces pečenia, dotknite sa .
4.	Niektoré jedlá majú aj funkciu predhrievania. Po dosiahnutí nastavenej teploty zaznie zvukový signál. Na displeji sa zobrazí nápis Vložte misku . Otvorte dvierka a vložte jedlo. Program potom automaticky pokračuje v procese pečenia s vybranými nastaveniami.
POZNÁMKA: Ak sa dotknete tlačidla môžete vidieť podrobný popis aktuálnej voľby.	

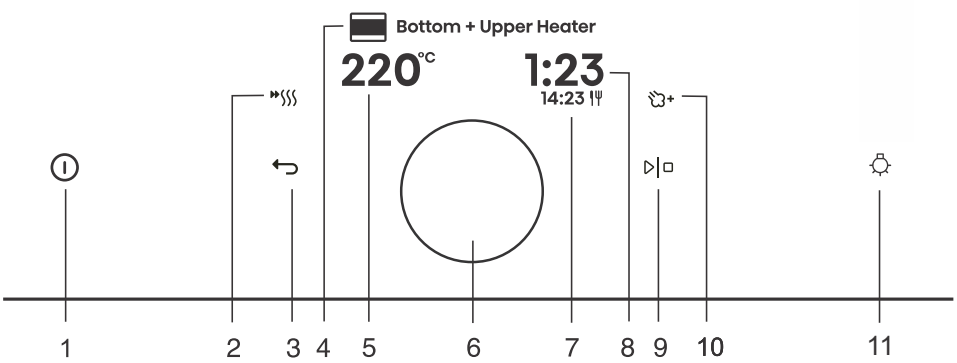
5.8 Doplnkové programy

1.	Zapnite spotrebič a vyberte . Stlačením OVLÁDAČA vyberte Extra . Opätovným stlačením ovládača potvrďte výber a vstúpte do podponuky.
2.	Otočením OVLÁDAČA vyberte funkciu (pozri tabuľku nižšie) Potvrďte stlačením OVLÁDAČA. Zobrazia sa prednastavené hodnoty. Niektoré funkcie umožňujú nastaviť teplotu a trvanie prevádzky.
3.	Ak chcete spustiť proces pečenia, dotknite sa .

Program	Použitie
Teplovzdušné fritovanie	Smaženie jedla horúcim vzduchom bez ďalšieho tuku. Rýchlejšia a zdravšia príprava „fast foodu“. Tento spôsob pečenia dodáva jedlu chrumkavú kôrku bez pridania tuku. Je to zdravá verzia prípravy "fast food", s nižším obsahom kalórií.
Korektúra	Cesto bude rýchlejšie a rovnomernejšie kysnúť, bez toho aby sa jeho povrch vysušil. Počas kysnutia neotvárajte dvierka.

Program	Použitie
Dehydrovanie	Vzduch znižuje množstvo vlhkosti v potravinách, čím predlžuje ich trvanlivosť.
Rozmrazovanie	Používa sa na pomalé rozmrazovanie mrazených potravín (tort, koláčov, pečiva, chlebu, žemlí a hlboko zmrazeného ovocia). V polovici rozmrazovania by mal byť pokrm otočený, premiešaný a oddelený, ak bol zmrazený dohromady.
Ohrievanie pomocou pary	Tento spôsob umožňuje jemné zohrievanie už pripravených jedál použitím horúceho vzduchu a pary. Para zabráňuje vysušovaniu jedla a zachováva jeho šťavnatosť, chuť a textúru.
Udržanie tepla	Používa sa na udržanie teploty už pripravených pokrmov. Počas prevádzky neotvárajte dvierka.
Ohrievanie tanierov	Používa sa na ohrev riadu pred podávaním jedla, aby sa udržalo dlhšie teplé. Môžete nastaviť teplotu.
Konzervovanie	Proces, ktorým predlžujeme trvanlivosť potravín. Použite závaracie poháre s gumeným tesnením a viečkom. Nepoužívajte poháre s kovovým uzáverom či uzáverom so závitom ani kovové konzervy. Do hlbokého plechu nalejte 1 liter horúcej vody (pribl. 70 °C) a položte do nej 6 jednolitrových pohárov. Plech vložte do rúry na druhú výškovú úroveň.
Sterilizujte fľaše	Na sterilizáciu všetkých typov fliaš. Sterilizácia je proces ktorý vedie k usmrteniu všetkých mikroorganizmov.
Sabat	Funkcia Sabbath umožňuje, aby jedlo zostalo v rúre teplé, bez toho, aby sa rúra musela zapnúť a vypnúť. Nastavte dĺžku pečenia (24 alebo 72 hodín) a teplotu. Dotykom na  spustíte odpočítavanie času. Všetky zvuky a prevádzka sú vypnuté okrem tlačidla  . POZNÁMKA: V prípade výpadku elektrickej energie sa režim Shabbat zruší a rúra sa vráti späť do počiatočného stavu.

6. Začiatok procesu pečenia



Tlačidlo		Použitie
1.		Zapnutie a vypnutie rúry
2.		Zapnutie a vypnutie rýchleho predohrevu
3.		Ukončenie aktuálneho stavu bez uloženia
4.		Zvolený režim pečenia
5.	220°C	Výber teploty
6.		Ovládač pre výber nastavení a ich potvrdenie
7.	14:23 1P	Čas konca pečenia
8.	1:23	Uplynulý čas pečenia
9.		Spustenie a zastavenie prevádzky
10.		Pridanie pary
11.		Zapnutie a vypnutie svetla v rúre

POZNÁMKA: Na ovládacom paneli sa rozsvietia len tie tlačidlá, ktoré sú v aktuálnej ponuke povolené (úplne alebo čiastočne rozsvietené).

INFORMÁCIA!
Počas pečenia môžete zmeniť systém, teplotu a časové funkcie.

7. Koniec pečenia a vypnutie rúry

Keď je pečenie dokončené na displeji sa zobrazí **Pečenie dokončené**.

Prevádzku môžete tiež prerušiť dotknutím sa ►◻ .



Nové nastavenie si môžete zvoliť otočením OVLÁDAČA. Potvrďte stlačením OVLÁDAČA. Obsah ponuky sa mení v závislosti od možností ovládania, ktoré sú v danom čase k dispozícii.	
Pečenie dokončené	Ak chcete pečenie ukončiť, vyberte Koniec. Na displeji sa zobrazí základná ponuka.
Pridajte čas navyše	Jeho výberom predĺžite čas pečenia pri rovnakom režime a nastavení teploty. POZNÁMKA: Ak ste nastavili dĺžku trvania, čas sa počíta od miesta, kde bol zastavený.
Gratinovať	Túto funkciu si vyberte vtedy, keď chcete, zapieť vrchnú časť pokrmu (pozri kapitolu 7.1 <i>Gratinovanie (+ menu)</i>).
Chrumkavý spodok	Túto funkciu si vyberte vtedy, keď chcete, zapieť spodnú časť pokrmu (pozri kapitolu 7.2 <i>Zapekanie zospodu</i>).
Pridať do obľúbených?	Tento režim vám umožňuje uložiť vybrané nastavenia ako vaše obľúbené a neskôr ich znovu použiť (7.3 <i>Obľúbené - ukladanie vlastných nastavení</i>).

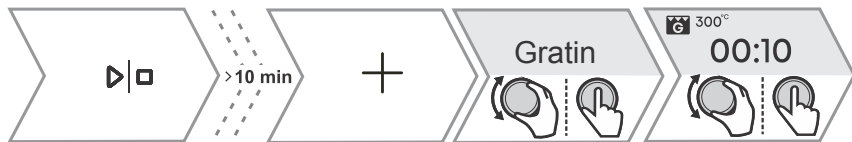
INFORMÁCIA!

Keď je pečenie ukončené, prerušia 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.

7.1 Gratinovanie (+ menu)

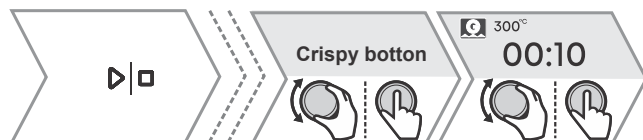
Funkcia sa používa v poslednej fáze pečenia, keď na vrch pripravovaného jedla pridáme polevu/posýpku alebo chceme povrch ešte zapieť. Počas gratinovania sa na pripravovanom jedle vytvorí chrumkavá zlatožltá kôrka, ktorá ho ochráni pred vysušením a zároveň mu dá krajší vzhľad a lepšiu chuť.



1.	Dotknite sa + a otočením OVLÁDAČA vyberte Pridať gratinovanie . Funkcia je k dispozícii po 10 minútach prevádzky.
2.	Na displeji sa zobrazí predvolený režim veľký gril a teplota 230°C. Nastavte prevádzkový čas (maximálne 10 minút) a potvrďte svoj výber dotykom na ►◻ .

3.	Funkciu môžete vypnúť aj počas prevádzky. Vypnite pečenie dotykom na ► ◻ .
VAROVANIE! Kontrolujte pečenie. Počas gratinovania, rúra dosahuje vysoké teploty. Funkcia gratinovania funguje maximálne 10 minút, potom sa rúra vypne.	

7.2 Zapekanie zospodu



Funkcia je povolená iba na konci pečenia a funguje 10 minút.	
1.	V konečnej ponuke otočením OVLÁDAČA vyberte Chrumkavý spodok . Výber potvrdíte dotykom ► ◻ .
2.	Vypnite pečenie dotykom na ► ◻ .

7.3 Oblíbené - ukládání vlastních nastavení

Přidat k oblíbeným je funkcia, ktorá vám umožní uložiť oblíbené a najčastejšie používané nastavenia do pamäte, aby ste ich v budúcnosti mohli znovu použiť. Do pamäte môžete uložiť až 12 receptov.



1.	Ukládání receptov do nastavení. Dotknite sa  a otočením OVLÁDAČA vyberte Pridať do oblíbených?. Potvrďte stlačením OVLÁDAČA.
2.	Uloženie nastavenia po pečení. V konečnej ponuke otočením OVLÁDAČA vyberte Pridať do oblíbených?. Potvrďte stlačením OVLÁDAČA.
Môžete tiež zmeniť názov uloženého nastavenia. Otočením OVLÁDAČA vyberte písmeno a potvrďte ho stlačením ovládača. V prípade potreby vymažte znak tlačidlom . Potvrďte tlačidlom  a uložte svoj oblíbený recept.	
3.	Zobrazenie už uložených receptov. Dotknite sa tlačidla . Otočením OVLÁDAČA vyberte Moje režimy. Potvrďte stlačením OVLÁDAČA a otvorte podponuku. Zobrazia sa uložené recepty. POZNÁMKA: Ak sú recepty už uložené, môžete tiež meniť ich predvolené hodnoty a po ukončení pečenia ich uložiť pod novým názvom.
4.	Odstránenie už uložených receptov Zapnite spotrebič a vyberte . Otočením OVLÁDAČA vyberte Moje režimy. Potvrďte stlačením OVLÁDAČA, aby sa vám zobrazili uložené recepty. Vyberte recept a odstráňte ho dotknutím sa tlačidla .

8. VÝBER VŠEOBECNÝCH NASTAVENÍ

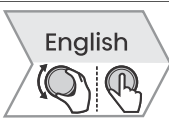
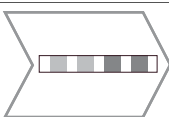


VAROVANIE!

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 jasu vrátia na základné hodnoty.

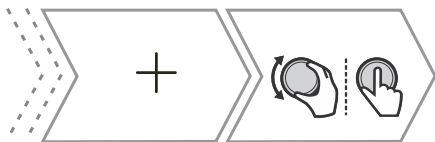


Dotknite sa tlačidla . Otočením OVLÁDAČA vyberte Nastavenie. Potvrďte stlačením OVLÁDAČA a otvorte podponuku. Jednotlivé nastavenia upravujete otáčaním OVLÁDAČA. Výber potvrďte stlačením OVLÁDAČA.		
1.		Hodiny Nastavte hodiny a minúty. Dotykom na môžete vybrať 12-hodinové alebo 24-hodinové zobrazenie.
2.		Objem Môžete si vybrať zo štyroch úrovni hlasitosti (bez zvuku, nízka, stredná, vysoká).
3.		Zvuk dotyku Povolíte alebo zakážete zvuk tlačidiel.
4.		Nočný režim Funkcia automaticky stlmí svetlo z vysokej na nízku intenzitu a vypne zobrazenie denného času a zvukové signály medzi 19:00 a 7:00. Ak chcete aktivovať nočný režim, nastavte čas začiatku a konca prevádzky. Ak chcete vypnúť nočný režim, stlačte tlačidlo .
5.		Displej Táto funkcia umožňuje zapnúť alebo vypnúť zobrazenie denného času. Predvolené nastavenie je vypnuté (OFF). Keď je funkcia zapnutá (ON), môže sa zvýšiť spotreba elektrickej energie.
6.		Nastavenie predhrievania Táto funkcia aktivuje automatické predhrievanie u tých režimov, ktoré to umožňujú. Vyberte zapnúť (ON) alebo vypnúť (OFF).
7.		Ohrievacie systémy Táto funkcia aktivuje zobrazenie všetkých režimov pečenia na displeji. Vyberte zapnúť (ON) alebo vypnúť (OFF).

8.		Resetovanie - Obnovenie z výroby Táto funkcia aktivuje resetovanie zariadenia na výrobné nastavenia. Na displeji sa zobrazí nápis Resetovať , ktorý potvrdíte dlhým stlačením  .
9.		Jazyk Na displeji sa zobrazí predvolený jazyk (angličtina). Ak vám jazyk, v ktorom sa texty zobrazujú na displeji nevyhovuje, vyberte si iný.
10.		Tvrdosť vody Môžete si vybrať z piatich stupňov tvrdosti vody. Prednastavený je stupeň 3 - stredne tvrdá voda, Frekvencia čistenie závisí od tvrdosti použitej vody a od toho, ako často používate funkciu s pridaním pary. Tvrdosť vody sa musí nastaviť pred prvým použitím. Ak je voda mäkkšia alebo tvrdšia ako predvolené nastavenie, môžete zmeniť nastavenú úroveň tvrdosti.

Ak chcete opustiť ponuku všeobecných nastavení, dotknite sa  alebo .

8.1 Zamknutie obrazovky (+ Ponuka)



1.	Dotknite sa  a otočením OVLÁDAČA vyberte Displej uzamknutý . Výber potvrdíte stlačením OVLÁDAČA. Obrazovka je zamknutá. Ak chcete obrazovku odomknúť, opäť sa dotknite tlačidla  .
----	--

- Ak nastavíte detskú poistku vtedy, keď nemáte nastavenú žiadnu časovú funkciu (iba zobrazenie denného času), rúra nebude fungovať.
- Ak nastavíte uzamknutie po nastavení niektorej z časových funkcií, rúra bude fungovať normálne, ale nebudete môcť meniť nastavenia.
- Ak sú tlačidlá uzamknuté nemôžete meniť režim pečenia ani doplnkové funkcie. Môžete vypnúť len samotné pečenie.
- Tlačidlá zostanú uzamknuté aj po vypnutí rúry. Aby ste mohli vybrať ďalší režim pečenia, uzamknutie sa musí najprv deaktivovať.

9. Pripojenie vášho spotrebiča k aplikácii

ConnectLife

ConnectLife je platforma pre inteligentnú domácnosť, ktorá spája ľudí, zariadenia a služby. Aplikácia **ConnectLife** obsahuje pokročilé digitálne služby a bezproblémové riešenia, ktoré umožňujú používateľom monitorovať a ovládať svoje spotrebiče ako aj prijímať oznámenia zo smartfónov a aktualizovať softvér (podporované funkcie sa líšia v závislosti od zariadenia a vašej oblasti/krajiny).

Na pripojenie smartfónu potrebujete domácu Wi-Fi sieť (podporovaná je iba sieť 2,4 GHz) a smartfón s aplikáciou **ConnectLife**.

 **ConnectLife**



Ak si chcete stiahnuť aplikáciu **ConnectLife**, naskenujte kód QR alebo vyhľadajte **ConnectLife**vo svojom obľúbenom obchode s aplikáciami.

1. Nainštalujte si aplikáciu **ConnectLife** a vytvorte si účet.
2. V aplikácii **ConnectLife** prejdite do ponuky na pridanie zariadenia a vyberte príslušný typ zariadenia. Potom si naskenujte si kód QR (nachádza sa na výrobnom štítku spotrebiča; môžete zadať aj ručne číslo AUID/SN).
3. Aplikácia vás potom prevedie celým procesom pripojenia zariadenia k vášmu smartfónu.
4. Po úspešnom pripojení môžete zariadenie ovládať na diaľku cez mobilnú aplikáciu.

10. Wi-Fi ovládanie

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**.

Pripojenie Wi-Fi funguje v rovnakom frekvenčnom pásme ako niektoré iné zariadenia (napr. mikrovlnná rúra a hračky na diaľkové ovládanie). V dôsledku toho sa môžu objaviť dočasné alebo konštantné poruchy pripojenia. V takýchto prípadoch nie je možné zaručiť dostupnosť ponúkaných funkcií.

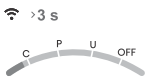
Kvalita ponúkaných funkcií výrazne závisí od sily signálu. Ak je smerovač od spotrebiča značne vzdialený, môžu nastať problémy so spoľahlivosťou pripojenia.

10.1 Používanie Wi-Fi

Zapnite spotrebič , a potom dotykcom  aktivujete nastavenia funkcií Wi-Fi.

Do nastavení funkcií modulu Wi-Fi sa dostanete, pomocou rôzne dlhých dotykov .

Ak ste sa omylom dotkli tlačidla , môžete nastavenie zrušiť opätovným dlhým dotykcom (18 sekúnd) na .

1.		Zapnutie modulu Wi-Fi: Dlhým dotyk (3 sekundy) na  sa zobrazí na displeji Wifi zapnutá pre zapnutie modulu Wi-Fi. Symbol  bliká.
2.		Prípojenie spotrebiča: Dlhým dotyk (od 3 do 6 sekúnd) na  sa zobrazí na displeji Nastavenie pripojenia . OPOMBA: Pre ďalšie nastavenia postupujte podľa pokynov v aplikácii ConnectLife.
3.		Prípojenie ďalších používateľov: Dlhým dotyk (od 6 do 9 sekúnd) na  sa zobrazí na displeji Párovanie . Toto nastavenie použite, ak chcete pomocou aplikácie ConnectLife pripojiť k spotrebiču ďalších používateľov. POZNÁMKA: Pre ďalšie nastavenia postupujte podľa pokynov v aplikácii ConnectLife.
4.		Odstránenie všetkých spárovaných používateľov: Dlhým dotyk (od 9 do 12 sekúnd) na  a zobrazí na displeji Zrušiť všetky párovania . Toto nastavenie použite, ak chcete odstrániť všetkých spárovaných používateľov prostredníctvom aplikácie ConnectLife.
5.		Vypnutie modulu Wi-Fi: Prípojenie Wi-Fi vypnete dlhým dotyk (od 15 do 18 sekúnd) na  . Na displeji sa zobrazí Wifi vypnutá .

10.2 Riadenie diaľkového ovládania rúry



VAROVANIE!

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

Dotknite sa tlačidla  . Na displeji sa rozsvieti symbol **Remote**, ktorý signalizuje možnosť diaľkového ovládania prostredníctvom aplikácie ConnectLife,



INFORMÁCIA!

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

- Ak je rúra v pohotovostnom režime a otvoríte dverka rúry, musíte znova aktivovať voľbu diaľkového ovládania.
- Ak počas pečenia otvoríte dverka, možnosť diaľkového ovládania rúry sa vypne.
- Akákoľvek aktivita používateľa na ovládacej jednotke, automaticky vypne možnosť diaľkového ovládania rúry.
- Prerušenie či ukončenie programu je jediná možnosť, ktorá je povolená bez ohľadu na to, či je diaľkové ovládanie povolené alebo nie.
- Diaľkové ovládanie je pri použití mikrovlnného režimu vypnuté (neplatí pre kombinované mikrovlnné režimy).
-

**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.	Wi-symbol svieti s polovičnou intenzitou.
Wi-Fi je povolená a úspešne pripojená k serveru.	Symbol Wi-Fi svieti s plnou intenzitou.
Wi-Fi je povolená a: • pripája sa k serveru, • nastavuje sa alebo sa pripája, • žiadne pripojenie k serveru.	Wi-Fi ymbol svieti s plnou intenzitou a bliká.
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.

11. Všeobecné tipy na pečenie

Vybavenie:

- Používajte príslušenstvo vyrobené z tepelne odolných a nereflexných materiálov (dodávané plechy na pečenie, smaltované nádoby, sklenené tepluvzdomé 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.
- 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.
- Formy na pečenie vždy kladte na rošt.
- Ak pečiete na viacerých úrovniach súčasne, vložte univerzálny hlboký plech na nižšiu úroveň.
- Ak používate papier na pečenie, uistite sa, že je vysoko odolný voči teplu. Vždy ho správne odstrihnite. Jeho použitie zabráňuje tomu, aby sa jedlo prilepilo na plech a uľahčuje jeho odstránenie z plechu.
- Keď jedlo pripravujete priamo na rošte, vložte univerzálny hlboký plech o jednu úroveň nižšie, aby zachytával šťavu.

Príprava jedla:

- 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.
- 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.
- 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 nevyplýva na prevádzku spotrebiča. Keď skončíte s pečením, utrite dverka a sklo dveriek dosucha.

Energetická účinnosť

- Rúru predhrajte len v prípade, že je tak uvedené v recepte alebo v tabuľkách v tomto návode na použitie. Ak používate rýchle predhrievanie, nevkladajte jedlo do rúry, kým nie je úplne predhriata, s výnimkou prípadov, keď je uvedené inak. Ohrev prázdnej rúry spotrebuje veľa energie, takže pokiaľ je to možné, odporúčame vám, aby ste piekli niekoľko jedál za sebou alebo niekoľko jedál súčasne.
- Počas pečenia vyberte z rúry všetko nepotrebné príslušenstvo.
- Počas pečenia neotvárajte dverka rúry, pokiaľ to nie je nevyhnutné.
- Pri dlhších programoch pečenia môžete rúru asi 10 minút pred vypršaním času pečenia vypnúť a využiť nahromadené teplo.

11.1 Tabuľka k pečeniu

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

Jedlo			°C	min
PEČIVO A PEKÁRSKE VÝROBKY				
koláče pečené vo forme				
krémový karamel (sous-vide)	3		95	35-50
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				
striekané pečivo	3		150 *	30-40

Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

Jedlo			°C	min
strievané pečivo, 2 úrovne	2, 4		150 *	30-40
strievané pečivo, 3 úrovne	1, 3, 5		145 *	40-50
kreheké pečivo	3		160-180	40-50
kreheké 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
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
bao „buchty“	3		100	10-20
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		230	20-30
čerstvé žemle	3		180-200	20-30
čerstvé žemle, 2 úrovne	2, 4		200-210 *	15-20
hrianky	5		Vysoký	4-6
zapečené obložené chlebičky	5		Stredne prepečené	5-8
pizza a ostatné jedlá				
pizza	1		230 *	10-20
pizza, 2 úrovne	2, 4		210-220 *	25-30

Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

Jedlo			°C	min
mrazená pizza	2		200-220	10-20
mrazená pizza, 2 úrovne	2, 4		200-220	10-25
kehlký slaný koláč, quiche	2		190-200	50-60
slaný koláč, burek	2		180-190	40-50
MÄSO				
hovädzie a teľacie mäso				
hovädzia roštenka (chrbát), 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		Vysoký	25-30
hamburgery, hrubé 3 cm	4		Vysoký	25-35
teľacia panenská sviečkovica 1,5 kg	2		160-170	120-150
bravčové mäso				
bravčové karé, krkovička 1,5 kg	3		200-220	100-200
bravčové pliecko, 1,5 kg	3		180-190	90-120
bravčové filé, pomalé pečenie, 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		Stredne prepečené	20-25
hydina				
hydina, 1,2 - 2,0 kg	2		200-220	60-80
hydina s plnkou, 1,5 kg	2		170-180	70-90
hydina, prsia	2		170-180	45-60

Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

Jedlo			°C	min
hydina, prsia (sous-vide)	2		65	90-120
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		Vysoký	8-15
RYBY A MORSKÉ PLODY				
celá ryba, 350 g	4		230-240	12-20
rybie filé, hrubé 1 cm	4		Nízka	8-12
rybí rezeň, hrubý 2 cm	4		Stredne prepečené	10-15
mušľa sv. Jakuba (hrebenatka)	4		230 *	5-10
kreветы	4		Nízka	3-10 I
chobotnica, chápadlá (sous-vide)	3		85	180-240
ZELENINA				
brokolica, celá, 500 g	3		100	15-25
brokolica, kvety, 5300 g - 1200 g	3		100	12-18
hrach, 2,5 kg	3		100	30-40
karfiol, kvety, 500 g	3		100	15-20
mrkva, celá, 500 g	3		100	25-35
tekvice, plátky, 500 g	3		100	25-35
špargľa, 500 g	3		100	15-30
pečené zemiaky, plátky	3		210-220 *	30-40

Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

Jedlo			 °C	 min
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				
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		Vysoký**	10-12
OSTATNÉ				
zaváranie	2		180	30

Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

Jedlo			 °C	 min
sterilizácia	3		125	30
varenie vo vodnom kúpeli	2		150-170 *	/
zohrievanie jedla	3		60-95	/
zohrievanie jedálenského servisu	2		75	15

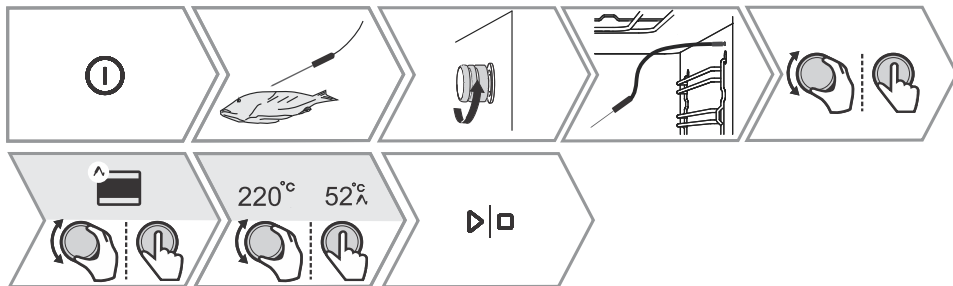
11.2 Pečenie s teplotnou sondou (ΛBAKESENSOR)

Teplotná sonda umožňuje presné sledovanie vnútornej teploty pripravovaného jedla počas pečenia.



VAROVANIE!

Teplotná sonda nesmie byť v bezprostrednej blízkosti ohrevných telies.



1.	Kovový hrot sondy zapichnete do mäsa v mieste, kde je najhrubšie. POZNÁMKA: Ak chcete vstúpiť do pečenia s teplotnou sondou, musíte najprv prerušiť aktuálny proces pečenia a potom zapojiť teplotnú sondu do zásuvky. Keď zasuniete sondu do zásuvky tak sa funkcie rúry, ktoré boli predtým nastavené vymažú.
2.	Odskrutkujte kryt zásuvky v pravom hornom prednom rohu rúry (pozri obrázok) a zasuníte zástrčku sondy do zásuvky. Otočením OVLÁDAČA vyberte automatické alebo manuálne nastavenie. Výber potvrdíte stlačením OVLÁDAČA.
3.	- V manuálnom režime sa na displeji zobrazí okrem režimu symbol Λ a prednastavená teplota pečenia (v rozsahu teplôt do 210 °C), ktorú možno zmeniť. Nastavte vnútornú teplotu jedla (v teplotnom rozsahu od 30 do 99 °C). Použitie manuálneho režimu je znázornené na obrázku vyššie. - Pri automatickom režime si otočením OVLÁDAČA vyberiete jedlo. Recepty majú prednastavený režim, teplotu a čas pečenia. Môžete zmeniť stupeň zapečenia POZNÁMKA: Pri použití sondy nie je možné nastaviť čas pečenia.
4.	Nastavenie potvrdíte dotykom tlačidla ▷◻ . Počas pečenia sa na displeji striedavo zobrazuje nastavená a aktuálna teplota jedla. Podľa potreby môžete počas prevádzky zmeniť teplotu pečenia alebo konečnú vnútornú teplotu pokrmu.
5.	Keď sa dosiahne nastavená vnútorná teplota pokrmu, rúra prestane pracovať. Na displeji sa zobrazí Pečenie dokončené . Zaznie zvukový signál, ktorý môžete vypnúť stlačením ľubovoľného tlačidla. Po jednej minúte sa zvukový signál vypne automaticky.



INFORMÁCIA!

Používanie teplotnej sondy povolí automatický režim voľby varenia.

Správne použitie sondy podľa druhu mäsa:

- hydina: zapichnete sondu do najhrubšej časti prs,
- mäso: zapichnete sondu do chudej časti, ktorá nie je prerastená tukom,
- malé kusy mäsa s kosťou: zapichnete sondu v mieste pri kosti,

- ryby: zapichnete sondu za hlavou, smerom k chrbtici.



VAROVANIE!

Po použití sondy opatrne vyberte z jedla, odpojte ju zo zásuvky a očistite. Zaskrutkujte kryt zásuvky.

Odporúčané úrovne zapečenia pre rôzne druhy mäsa

Druh jedla	 / °C / 	jemne, mierne opečené [°C]	stredne prepečené [°C]	prepečené [°C]	úplne prepečené [°C]
HOVÄDZIE MÄSO					
Hovädzie mäso, roštenka	 / 170 / 2	48-52	53-58	59-65	68-73
hovädzie mäso, sviečkovica	 / 140 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
pečené hovädzie mäso (roastbeef)	 / 160 / 3	49-53	54-57	58-62	63-66
hamburgery	 / Vysoké / 4	54-57	60-63	66-68	71-74
TEĽACIE MÄSO					
teľacie mäso, panenská sviečkovica	 / 140 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
teľacie mäso, chrbát	 / 160 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
BRAVČOVÉ MÄSO					
karé, krkovička	 / 170 / 3	/	/	65-70	75-85
bravčové mäso, sviečkovica	 / 140 / 2	/	/	60-69	/
bochník z mletého mäsa	 / 170 / 2	/	/	/	80-85
JAĽACIE MÄSO					
jaľacie mäso	 / 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
BARANIE MÄSO					
baranie mäso	 / 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
HUSACINA					
kozlacie mäso	 / 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
HYDINA					
hydina, celá	 / 210 / 2	/	/	/	82-90
hydina, prsia	 / 170 / 2	/	/	/	62-65

Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

Druh jedla	 /  °C / 	jemne, mierne opečené [°C]	stredne prepečené [°C]	prepečené [°C]	úplne prepečené [°C]
RYBY A MORSKÉ PLODY					
pstruhy	 / 210 / 4	/	/	62-65	/
tuniak	 / Stredné / 4	/	/	55-60	/
losos	 / Stredné / 4	/	/	52-55	/

12. Údržba a čistenie



VAROVANIE!

Pred ručným 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.
- Nikdy nepoužívajte agresívne a drsné čistiace prostriedky (hrubé špongie a čističe, odstraňovače hrdze, škrabky na sklokeramické dosky).
- Zvyšky jedla (tuk, cukry, bielkoviny) sa môžu počas používania zariadenia zapáliť, preto pred každým použitím odstráňte hrubé nečistoty z vnútra rúry a riadu.
- Vybavenie rúry je vhodné do umývačky riadu. Výsuvné vodiace lišty nie sú vhodné na tento spôsob čistenia.

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.	

12.1 Čistenie s parou (Steam Clean)

AQUA CLEAN program uľahčuje odstraňovanie škvŕn z vnútra rúry.

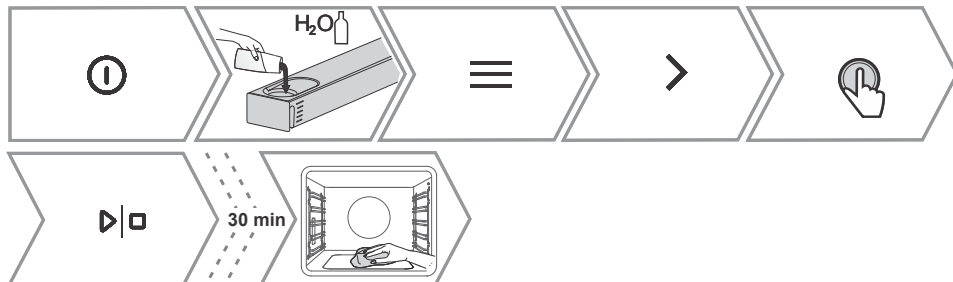
Táto funkcia je najefektívnejšia, ak ju používate pravidelne, po každom pečení.

Pred každým spustením čistiaceho programu odstráňte z vnútra rúry všetky viditeľné nečistoty a zvyšky jedla.



VAROVANIE!

Režim Steam Clean používajte, keď je rúra úplne vychladnutá.



- | | |
|----|---------------------------|
| 1. | Naplníte nádržku na vodu. |
|----|---------------------------|

Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

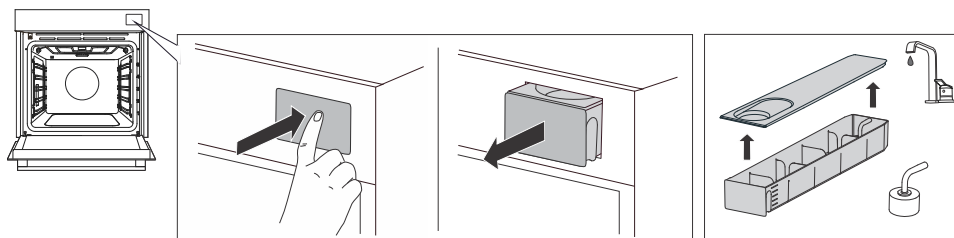
2.	Zapnite spotrebič a vyberte  . Otočením OVLÁDAČA vyberte Čistenie . Potvrďte stlačením OVLÁDAČA a otvorte podponuku.
3.	Otáčaním OVLÁDAČA si vyberte Steam Clean . Potvrďte stlačením OVLÁDAČA.
4.	Program trvá 30 minút. Po skončení programu sa na displeji zobrazí nápis End .
5.	Po dokončení programu škrvny poutierajte vlhkou handričkou a mydlovou vodou. Keď je čistenie hotové, treba spotrebič ešte dôkladne utrieť vlhkou handričkou, aby sa odstránili všetky zvyšky čistiacich prostriedkov. Ak sú výsledky čistenia neuspokojivé (v prípade odolných nečistôt), musí sa proces čistenia zopakovať.

12.2 Čistenie nádržky na vodu a filtračnej peny



VAROVANIE!

Pri každom čistení nádržky na vodu a odstraňovaní vodného kameňa vyčistite aj filtračnú penu.



1.	Nádržku na vodu vytiahnete z puzdra stlačením dvierok.
2.	Otvorte veko. Umyte nádržku na vodu.
3.	Veko a nádržku na vodu je možné umývať bežnými tekutými čistiacimi prostriedkami, ktoré neobsahujú abrazívne prostriedky. UPOZORNENIE: Nádržku nie je možné umývať v umývačke riadu.
4.	Prívodnú hadicu spolu s filtračnou penou vyčistíte pod tečúcou vodou. Penu opláchnite do čista tak, aby na nej neboli žiadne viditeľné nečistoty. Po vyčistení zatlačte nádržku späť do puzdra až na doraz.

12.3 Čistenie parného systému

Frekvencia čistenie závisí od tvrdosti použitej vody a od toho, ako často používate funkciu s pridaním pary.

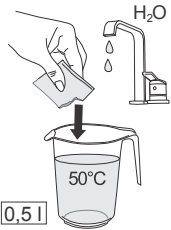
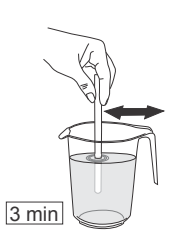
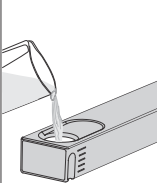
Čistenie môžete vykonať buď sami, alebo vás na to upozorní informácia na displeji.

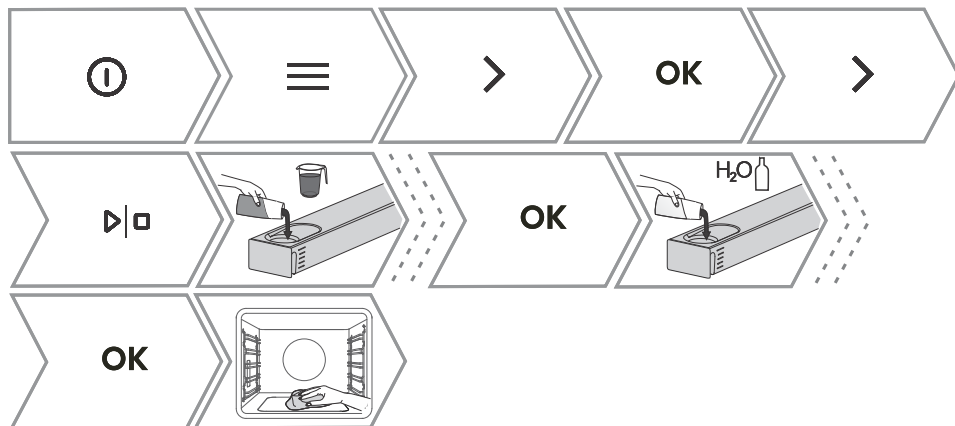
Pravidelné odváňňovanie je nevyhnutné, pretože v opačnom prípade môže dôjsť k zastaveniu činnosti zariadenia; okrem toho sa tým predlžuje životnosť spotrebiča a zlepšujú sa výsledky pečenia.



INFORMÁCIA!

Ak nechcete vykonať čistenie parného systému ihneď, keď ho rúra navrhne, môžete ho zrušiť dotykom na . Čistenie môžete zrušiť maximálne trikrát, potom rúra inaktivuje funkciu pary, kým sa proces nedokončí.

	Prostriedok na odstraňovanie vodného kameňa Pripravíte ho zmiešaním dodaného odstraňovača vodného kameňa s 0,5 l teplej vody (cca 50 °C). Miešaním rozpustíte odstraňovač vodného kameňa vo vode. Nalejte pripravený prostriedok na odstraňovanie vodného kameňa do nádrže.  1x Descaler  50°C 0,5 l  3 min 
	Čerstvá voda



1.	Zapnite spotrebiča a vyberte . Otočením OVLÁDAČA vyberte Čistenie . Potvrďte stlačením OVLÁDAČA a otvorte podponuku.
2.	Otočením OVLÁDAČA vyberte Odstraňovanie vodného kameňa . Potvrďte stlačením OVLÁDAČA.
3.	Naplníte nádržku 0,5 l odvápnovacieho prostriedku. Potvrďte stlačením OVLÁDAČA. Prebieha proces odstraňovania vodného kameňa.

Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

4.	Po dokončení procesu odstraňovania vodného kameňa bude nasledovať krok povinného oplachovania. Vyprázdňte nádobu s odvápnovacím prostriedkom a nezabudnite naliať čerstvú vodu, aby sa spustil proces preplachovania systému.
5.	Po dokončení procesu oplachovania sa na displeji zobrazí nápis, že proces preplachovania je dokončený. Teraz môžete vyčistiť nádržku na vodu a rúru.



VAROVANIE!

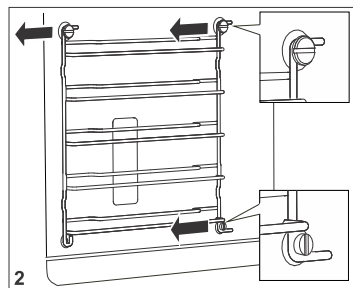
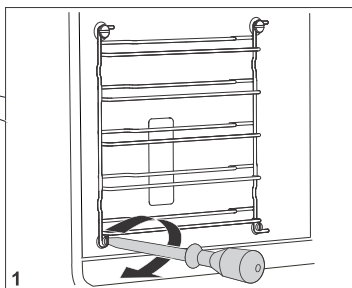
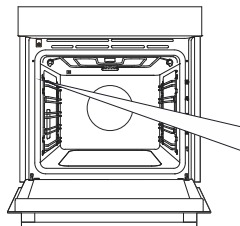
Aby ste zabezpečili optimálnu účinnosť odvápnovania a dlhú životnosť vášho spotrebiča, používajte iba dodaný odvápnovací prostriedok. Jedno balenie stačí na jeden čistiaci cyklus. Prostriedok si môžete zakúpiť prostredníctvom servisného oddelenia alebo online obchodu maintainlife.com. Použitie iných prostriedkov nezaručuje úplné vyčistenie, čo môže negatívne ovplyvniť funkciu pary a skrátiť životnosť zariadenia.

12.4 Odstránenie drôtených a pevných výsuvných vodiacich prvkov.



INFORMÁCIA!

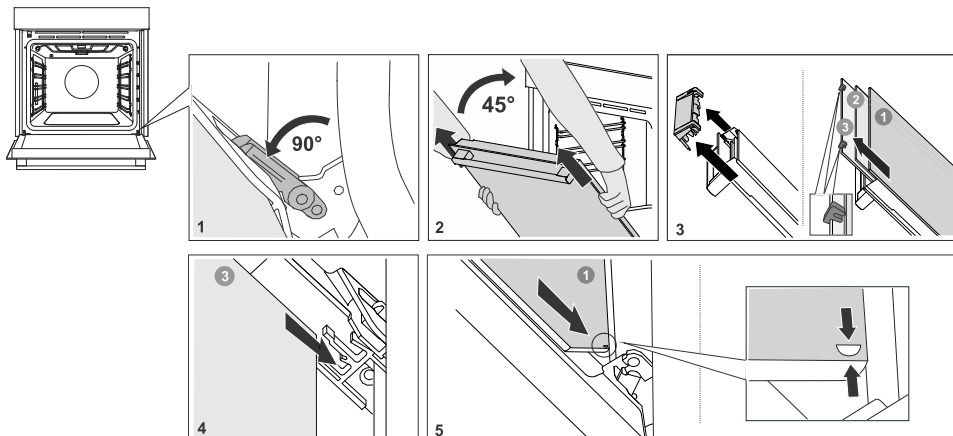
Pri vyberaní vodičiek dávajte pozor, aby ste nepoškodili smalt.



1.	Odskrutkujte skrutku na spodnej prednej strane. Použite skrutkovač.
2.	Uchopte vodiadlo a vytiahnite ho z rúry.

POZNÁMKA: Po vyčistení dotiahnite skrutku na vodičoch pomocou skrutkovača. Pri opätovnej inštalácii vodičiek sa uistite, že ich montujete na rovnakú stranu, na akej boli namontované pred odstránením.

12.5 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 úchyto.



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.

12.6 Výmena žiarovky

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

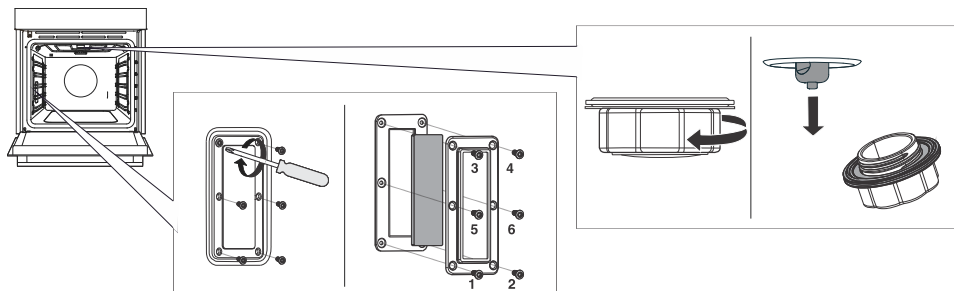
Halogénová žiarovka: G9, 230 V, bočná žiarovka - 25 W a stropná žiarovka - 40W



VAROVANIE!

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

Dávajte pozor, aby ste nepoškodili smaltovaný povrch. Použite ochranné rukavice, aby ste sa nepopálili



- | | |
|----|--|
| 1. | Odskrutkujte šesť skrutiek v takom poradí, ako je znázornené na obrázku vyššie. Odstráňte kryt a sklo. |
| 2. | Vyberte halogénovú žiarovku a vymeňte ju za novú. |

POZNÁMKA: Na kryte je tesnenie, ktoré by nemalo byť odstránené. Tesnenie by malo padnúť presne na stenu rúry.

13. Riešenie problémov

Akékoľvek 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.

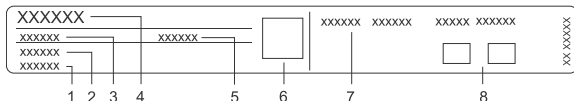
13.1 Tabuľka problémov a ich riešení

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 Err X. Ak je číslo chyby dvojčíferné, zobrazí sa Err XX.	Vyskytla sa porucha elektronického modulu. Odpojte spotrebič zo siete na niekoľko minút. Ak porucha pretrváva, zavolajte do servisu.
Na displeji sa zobrazí nápis Pečenie so sondou do mäsa, teplotná sonda nie je pripojená.	Očistite zásuvku. Pokúste sa niekoľkokrát za sebou zapojiť teplotnú sondu.
Para uniká cez dvierka rúry.	Skontrolujte, či je tesnenie dverí správne nainštalované v drážke dverí. Ak nie je, nainštalujte ho správne.
Nedostatočné prepečenie na spodnej strane.	Uistite sa, že bol zvolený správny program varenia.
Pri otvaraní dvierok sa na displeji hromadí para.	Úplne otvorte dvierka rúry, nenechávajte ich trochu zatvorené.
Veľké množstvo pary pri varení.	Niektoré jedlá obsahujú veľa vody, takže veľké množstvo pary je normálne.
Na obrazovke sa objaví sonda do mäsa, hoci sa nepoužíva.	Príčinou chyby môžu byť kvapky alebo nečistoty v objímke mäsovej sondy. Odporúčame niekoľkokrát vložiť a vybrať sondu na mäso, aby ste vyčistili zásuvku.

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.

13.2 Typový štítok - údaje o spotrebiči

Typový štítok so základnými informáciami o spotrebiči je umiestnený na okraji rúry. Podrobné informácie o type a modeli nájdete tiež v záručnom liste.



- | | |
|--------------------|--|
| 1. Sériové číslo | 5. Kód |
| 2. Model | 6. QR kód |
| 3. Typ | 7. Technické údaje |
| 4. Obchodná značka | 8. Označenia/symbody dodržiavania súladu s predpismi |

14. Informácie o súlade so smernicou

Typ rádiového zariadenia:	Vstavaný modul WiFi/BLE
Indikátor Wi-Fi	
Pracovný frekvenčný rozsah:	2412 ~ 2472 MHz
Maximálny vysielač výkon:	19.99 dBm EIRP
Maximálny zisk antény:	3.26 dBi
Indikátor Bluetooth	
Frekvenčný rozsah:	2402 ~ 2480 MHz
Vysielač výkon:	10.00 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://aud.connectlife.io> na stránke vášho zariadenia medzi dodatočnými dokumentmi.



INFORMÁCIA!

Projekt používa grafickú knižnicu LVGL pre svoje grafické používateľské rozhranie.

15. Ochrana životného prostredia



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.

16. 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 – dvojurovňové	plytký plech na pečenie		2, 4	140 **	25-45	
sušienky – trojurovňové	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	155-160 **	20-30	
koláče - dvojurovňové	plytký plech na pečenie		1,5	140-150 **	30-45	
koláče - trojurovňové	plytký plech na pečenie		1, 3, 5	140-150	30-50	
Pišкотový múčnik	okrúhla plechová forma na pečenie, priemer 26 cm/ rošt		3	170	30-45	
Pišкотový múčnik	okrúhla plechová forma na pečenie, priemer 26 cm/ rošt		2	160	45-55	
pišкотová torta - dvojurovňová	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	Vysoký	4-7	

PEČENIE						
burgery	rošt + plech na odkvapkávanie tuku		5	Vysoký	25-40	

PEČENIE S PAROU					
Jedlo	vybavenie		 °C	 min	
torta	okružla plechová forma na pečenie, priemer 26 cm/ rošt	2	170	30-40	 +  (nízka)
pečivo	plytký plech na pečenie	3	180-200	20-30	 +  (vysoká)
chlieb	plytký plech na pečenie	3	220	10-15	 +  (stredná)
			190	30-45	
čerstvá pizza	plytký plech na pečenie	1	300*	4-10	
mrazená pizza	plytký plech na pečenie	2 + 4	200-220	10-20	
mrazená pizza	plytký plech na pečenie	2	200-220	15-20	
chlieb - pripravená zmes	rošt + forma na pečenie	2	190-200	35-45	 +  (nízka)
chlieb so slnečnicovými semenami	rošt + forma na pečenie	3	220	10-15	 +  (vysoká)
			190	30-40	
štrúdle z lístkového cesta	plytký plech na pečenie	3	170	10-15	 +  (nízka)
			170	10-20	
kura	rošt + plytký plech	2	200	70-90	
Krídelská airfry	rošt + plytký plech	4	210-220	20-35***	
krémový karamel (sous-vide)	rošt	3	95	40-50	

Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

PEČENIE S PAROU					
VARENIE V PARE					
Brokolica, čerstvá; jeden plech na pečenie	Perforovaný plech	3	100	15-25	
Brokolica, čerstvá; 300 g	Perforovaný plech	3	100	13-17	
Hrášok, mrazený; 2,5 kg	Perforovaný plech	3	100	30-45	

gorenje



941037-a7

