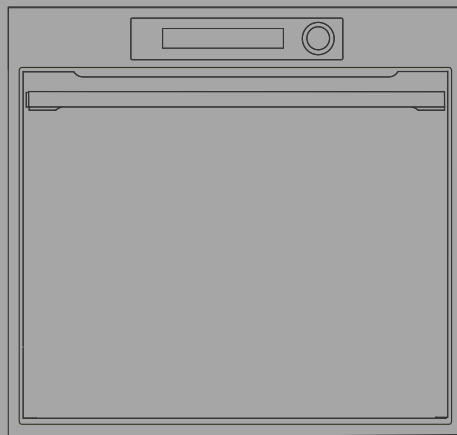




---

**NÁVOD NA POUŽITIE**  
**VSTAVANÁ RÚRA NA PEČENIE**  
**SK**

OTP66SSH / OTP66BSH  
OTP66GSH  
OT66SSH / OT66BSH  
OT66GSH  
OTP66SSH.AU / OTP66GSH.AU  
OTP66BSH.AU  
OTP66SSH.CN / OTP66BSH.CN

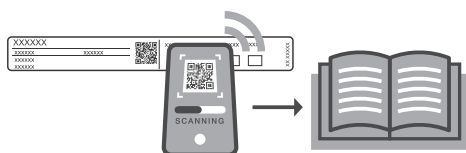
|                                             |           |                                               |           |
|---------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------|-----------|
| <b>Úvod</b> .....                           | <b>3</b>  | <b>Wi-Fi ovládanie</b> .....                  | <b>29</b> |
| <b>Bezpečnostné opatrenia</b> .....         | <b>4</b>  | Pripojenie vášho spotrebiča k aplikácii       |           |
| Správne a bezpečné používanie funkcie       |           | ConnectLife .....                             | 29        |
| automatického pyrolytického čistenia .....  | 5         | Používanie Wi-Fi .....                        | 29        |
| <b>Ďalšie dôležité bezpečnostné</b>         |           | Riadenie diaľkového ovládania rúry .....      | 30        |
| <b>varovania</b> .....                      | <b>6</b>  | <b>Všeobecné tipy na pečenie</b> .....        | <b>32</b> |
| <b>Popis zariadenia</b> .....               | <b>8</b>  | Tabuľka k pečeniu .....                       | 33        |
| Vybavenie spotrebiča .....                  | 8         | Pečenie s teplotnou sondou .....              | 39        |
| Ovládací panel .....                        | 10        | <b>Údržba a čistenie</b> .....                | <b>42</b> |
| <b>Pred prvým použitím spotrebiča</b> ..... | <b>12</b> | Automatické čistenie rúry - pyrolýza .....    | 42        |
| Prvé spustenie spotrebiča .....             | 12        | Použitie funkcie Aqua Clean pre vyčistenie    |           |
| <b>Používanie rúry</b> .....                | <b>14</b> | rúry .....                                    | 44        |
| Voľby v hlavnej ponuke .....                | 14        | Odstránenie drôtených a pevných výsuvných     |           |
| Manuálny režim pečenia .....                | 15        | vodiach prvkov. ....                          | 44        |
| Trvanie prevádzky – Časová funkcia .....    | 17        | Demontáž a montáž dvierok a skla dvierok. ..  | 45        |
| Ponuka Plus - doplnkové nastavenia .....    | 17        | Výmena žiarovky .....                         | 46        |
| Automatické programy .....                  | 21        | <b>Riešenie problémov</b> .....               | <b>47</b> |
| Doplnkové funkcie .....                     | 22        | Tabuľka problémov a ich riešení .....         | 47        |
| <b>Začiatok procesu pečenia</b> .....       | <b>24</b> | Typový štítok - údaje o spotrebiči .....      | 48        |
| <b>Koniec pečenia a vypnutie rúry</b> ..... | <b>25</b> | <b>Informácie o súlade so smernicou</b> ..... | <b>49</b> |
| <b>VÝBER VŠEOBECNÝCH NASTAVENÍ</b> .....    | <b>26</b> | .....                                         | 49        |
|                                             |           | <b>Ochrana životného prostredia</b> .....     | <b>50</b> |
|                                             |           | <b>Test jedla</b> .....                       | <b>51</b> |

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.

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: 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

## ConnectLife

Ak chcete získať prístup ku všetkým funkciám vašej rúry, vrátane pokročilých možností a diaľkového ovládania, musíte ju pripojiť k sieti Wi-Fi a aplikácii ConnectLife.

**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 prepojovací kábel s konektorom 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 ohrevných 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 nečistíte 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.

### **Správne a bezpečné používanie funkcie automatického pyrolytického čistenia**

Pred začatím pyrolytického čistenia vyberte z rúry všetko príslušenstvo: rošt, ražeň, všetky plechy na pečenie, tepelnú sondu, drôtené vodidlá, ako aj všetky nádoby, ktoré nie sú súčasťou výbavy rúry na pečenie.

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 elektroinštalačnými predpismi.

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

Spotrebič nezdvíhajte tak, že ho držíte za rukoväť dvierok.

Závaesy 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 lišt.

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

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! Pri automatickom čistení sa spotrebič zahreje na veľmi vysokú teplotu, čo vedie k tomu, že sa zvyšky potravín v spotrebiči spopolnia. 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.

## Ďalšie dôležité bezpečnostné varovania

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.

### VAROVANIE!

**Je zakázané používať rúru s otvorenými dverami a zapnutým spínačom dverí.**

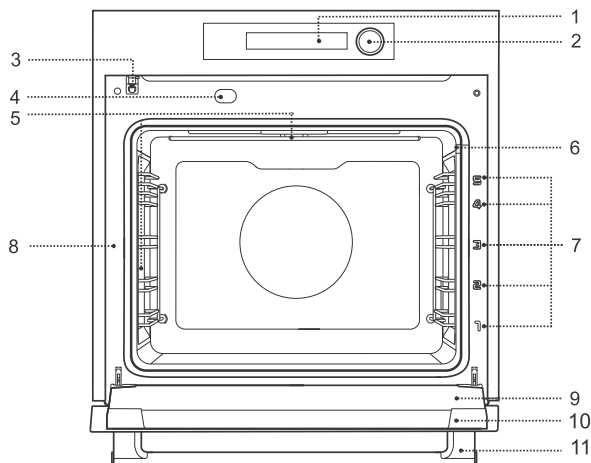
### VAROVANIE!

**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

## VAROVANIE!

Funkcie a vybavenie spotrebiča závisí od modelu.



1. Ovládacia jednotka
2. Ovládač
3. Uzamykanie dvierok so spínačom
4. Automatické odstraňovanie pary
5. Osvetlenie
6. Zásuvka teplotnej sondy
7. Vysúvacie lišty – výškové úrovne
8. Typový štítok
9. Sklo dvierok
10. Dvierka rúry
11. Rukoväť dverí

## Vybavenie spotrebiča

(v závislosti od modelu)

### Vypínač dvierok rúry

Spínač vypne ohrev rúry a ventilátor, keď sa v priebehu pečenia otvoria dvierka.

### Vodidlá

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

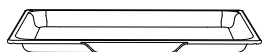
**Pevné výsuvné vodidlá** – príslušenstvo položíte na vodidlo. Rošt môžete položiť na to isté vodidlo spolu s plechom na zachytávanie tuku.

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

### Vybavenie a príslušenstvo rúry

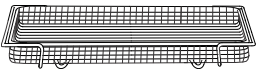


**Rošt** – používa sa na grilovanie alebo ako mriežka pre hrniec/panvicu, plech alebo misku na pečenie s pokrmom.  
POZNÁMKA: Mrežový rošt vždy zasunúť do vodiacej drážky tak, aby jej vyššia časť bola vzadu hore.  
Rošt je vybavený bezpečnostným kolíkom. Preto vždy, keď ho vyberáte z rúry, musíte ho najprv vpredu mierne nadvíhnuť.



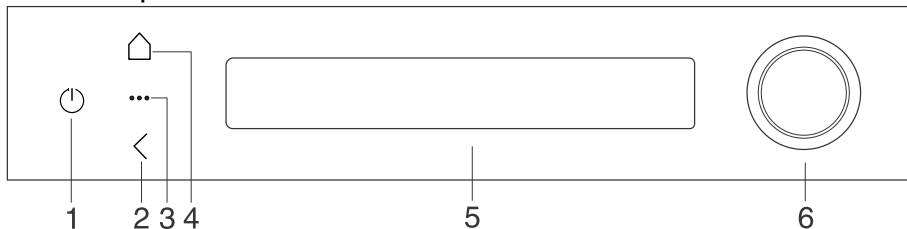
**Univerzálny plech** – všestranný pekáč sa používa na pečenie pečiva, pekárenských výrobkov, zeleniny a všetkých druhov mäsa. Používa sa aj ako nádoba na zachytávanie tuku.

## *Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky*

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p><b>Perforovaný plech Airfry</b> – (dierovaný plech) sa používa pri funkcii horúci vzduch + horný ohrev (air fry). Dierky v plechu umožňujú lepšie prúdenie vzduchu okolo pokrmu a zlepšujú chrumkavosť jedla.</p> |
|  | <p><b>Teplotná sonda na jedlo</b> - (FOOD PROBE)</p> <p>Môže sa použiť na meranie teploty vo vnútri určitého pokrmu. Po dosiahnutí požadovanej teploty sa príprava jedla automaticky zastaví.</p>                    |

# Popis zariadenia

## Ovládací panel



| Tlačidlo                                                                             | Použitie                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.  | Tlačidlo zapnutia/vypnutia zariadenia na:<br>- zapnutie a vypnutie rúry,<br>- prepnutie zariadenia do pohotovostného režimu<br>- vynútený reštart - dlhý dotyk (8 sekúnd). |
| 2.  | Tlačidlo použité na:<br>- krok späť,<br>- zatvorenie ponuky,<br>- zrušenie ponuky alebo funkcie                                                                            |
| 3.  | Tlačidlo pre ďalšie nastavenia                                                                                                                                             |
| 4.  | Tlačidlo pre vstup do Hlavnej ponuky (HOME)                                                                                                                                |
| 5.                                                                                   | Dotykový displej na výber nastavení rúry a zobrazenie aktuálnych nastavení.                                                                                                |
| 6.                                                                                   | Ovládač na výber a potvrdenie nastavení na obrazovke.                                                                                                                      |

### POZNÁMKA:

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

Nastavenia na obrazovke môžete vyberať a potvrdzovať na DISPLEJI alebo pomocou OVLÁDAČA. Vybrané pole sa zafarbí na bielo.

| dotyk                                                                               | posúvanie<br>doľava a doprava                                                       | posúvanie<br>hore a dole                                                            | pootočenie                                                                          | stlačenie                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |  |

## Animácie a farby otočného gombíka

Do gombíka rúry je integrovaný LED krúžok, ktorý pomocou rôznych farieb a animácií jasne indikuje aktuálny stav alebo prevádzkový režim rúry.

| Farba na gombíku                                                                                 | Význam                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Biela farba                                                                                      | Zobrazuje pohotovostný režim.                                                       |
| Jantárová farba                                                                                  | Vyžaduje sa pozornosť používateľa rúry (napr. upozornenie alebo potvrdenie správy). |
| Zelená farba                                                                                     | Označuje, že nastavenie bolo potvrdené a rúra je pripojená k sieti.                 |
| Červená farba                                                                                    | Označuje, že je zvolený základný režim varenia alebo klasický režim rúry.           |
| Modrá farba                                                                                      | Označuje, že je zvolený program varenia v pare.                                     |
| Fialová farba                                                                                    | Označuje, že je zvolený program mikrovlnného varenia.                               |
| Tyrkysová farba                                                                                  | Označuje, že je zvolený čistiaci program.                                           |
| <b>Plná farba</b> - znamená, že program beží a nevyžaduje ďalšiu pozornosť.                      |                                                                                     |
| <b>Jemné blikanie</b> – upozorní vás na procesy na pozadí alebo potrebnú interakciu používateľa. |                                                                                     |

# 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: <i>Prvé spustenie spotrebiča</i> ).                                            |

## Prvé spustenie spotrebiča

### Kalibrácia pri prvom zapnutí - Onboarding

Pri prvom pripojení spotrebiča k elektrickej sieti alebo pri obnovení jeho výrobných nastavení, je potrebné pri prvom zapnutí vykonať kalibráciu.

Počas kalibrácie vás softvér prevedie súborom nastavení na pripojenie k mobilnej aplikácii. Keď je rúra pripojená ku cloudu, dátum a čas sa automaticky aktualizujú.

Postupujte podľa pokynov na displeji. Najprv sa na displeji dotknite nápisu **Let's get started**.

V ponuke sa pohybuje posúvaním prsta. Keď si vyberiete nastavenie dotknite sa tlačidla **DOPREDU**.

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | <b>Výber jazyka</b><br>Na displeji sa zobrazí predvolený jazyk (angličtina). Ak vám jazyk, v ktorom sa texty zobrazujú na displeji nevyhovuje, vyberte si iný.                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 2. | <b>Vysvetlenie používateľského rozhrania</b><br>Na displeji sa zobrazujú názvy tlačidiel na ovládacom paneli, aby sa uľahčilo ovládanie spotrebiča.                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 3. | <b>Inštalácia a pripojenie k aplikácii ConnectLife</b><br>Na displeji sa zobrazí QR kód na inštaláciu aplikácie ConnectLife. Pomocou aplikácie môžete ovládať, monitorovať a diaľkovo pristupovať k rúre zo svojho inteligentného zariadenia. Pripojte sa k sieti Wi-Fi a nainštalujte aktualizácie softvéru: tieto sú užitočné pre zabezpečenie, nové funkcie, optimalizáciu a opravy. Stlačte tlačidlo <b>Connect</b> a postupujte podľa pokynov v aplikácii. |
| 4. | <b>Nastavenie času</b><br>Automatické nastavenie času vrátane časového pásma a zobrazenia zápisu (12 alebo 24 hodín) je k dispozícii, keď je rúra pripojená k internetu cez aplikáciu. Ak sa spojenie nenadviaže, čas bude potrebné nastaviť manuálne.                                                                                                                                                                                                          |
| 5. | <b>Nastavenie dátumu</b><br>Vyberte formát zobrazenia.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 6. | <b>Otvorenie dvierok- Aktivácia</b><br>Túto funkciu možno ľubovoľne zapnúť alebo vypnúť. Aktivovaná funkcia umožňuje automatické zapnutie alebo vypnutie rúry jednoduchým otvorením dvierok.                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 7. | <b>Kalibrácia pomocou teplotnej sondy</b><br>Kalibračný proces zabezpečuje presnosť merania teploty automatickou korekciou akýchkoľvek odchýlok (s maximom $\pm 1^{\circ}\text{C}$ ). Proces zahŕňa aj proces ohrevu, ktorý využíva so špeciálny program ohrevu pri vysokej teplote na odstránenie zvyškov z výrobného procesu a akýchkoľvek nepríjemných pachov. To znamená, že potraviny pripravené v rúre nie sú presiaknuté nepríjemnými pachmi.            |

# Pred prvým použitím spotrebiča

## Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

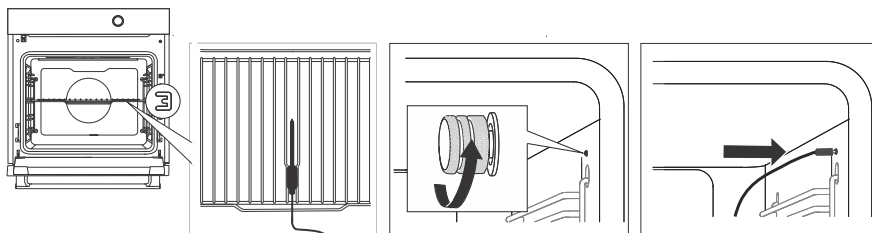
Celkový čas kalibrácie trvá až 4 hodiny. V prípade, že sa rozhodnete postup vynechať, spotrebič nebude posilať ďalšie upozornenia na vykonanie postupu. Kalibráciu môžete vykonať kedykoľvek v ponuke nastavení.

**POZNÁMKA:** Počas procesu zahrievania sa môžu uvoľňovať nepríjemné pachy alebo budete cítiť charakteristický „zápach nového“ spotrebiča. Počas celej doby trvania programu miestnosť dôkladne vetrajte.

## Kalibrácia pomocou teplotnej sondy

(v závislosti od modelu)

Teplotná sonda v procese kalibrácie umožňuje presné meranie teploty v strede rúry.



1. Odstráňte všetko nepripevnené príslušenstvo z rúry. Umiestnite rošt na tretiu úroveň.
2. Umiestnite sondu do stredu roštu tak, aby jej hrot smeroval do zadnej časti rúry.
3. Odskrutkujte kryt zásuvky (majú ho len niektoré modely) v pravom hornom prednom rohu rúry a zasuňte zástrčku sondy do zásuvky.
4. Celý proces kalibrácie trvá 4 hodiny. Počas procesu kalibrácie neotvárajte dvierka rúry.
5. Ozve sa pípnutie a kalibrácia je ukončená. Sondu môžete vypnúť a odložiť.

Proces kalibrácie pomocou teplotnej sondy môžete preskočiť a vykonať ho neskôr prostredníctvom ponuky Nastavenia.

# Používanie rúry

## Voľby v hlavnej ponuke

Dotykom tlačidla  sa vám na obrazovke otvorí hlavné menu so všetkými funkciami (v závislosti od modelu).

Poznámka: V ponuke sa pohybuje posúvaním prsta doľava alebo doprava. Požadovanú funkciu vyberiete dotknutím sa tlačidla alebo stlačením ovládača.

### Základné funkcie



#### RÚRA

Umožňuje rovnomerné pečenie a prípravu pokrmov rôznymi spôsobmi varenia (pozri kapitolu: *Manuálny režim pečenia*).



#### AUTOPROGRAMY

Obsahuje zoznam preddefinovaných programov, ktoré zabezpečujú optimálne výsledky pre rôzne typy potravín a pokrmov rozdelených do kategórií: Suroviny, Jedálne lístky, Pekárenské výrobky, Hotové jedlá a Obľúbené (pozri kapitolu: *Automatické programy*).



#### СТЕПЕНЧКО КУБА

Funkcia umožňuje nastaviť pečenie do troch krokov. Do jedného procesu pečenia spojíte tri po sebe nasledujúce kroky pečenia (pozri kapitolu: *Príprava jedla krok za krokom*).



#### RÝCHLE CHLADENIE

Funkcia umožňuje rýchly prechod z vysokej teploty na nízku.



#### ČISTENIE

Programy uľahčujú odstraňovanie škvŕn v rúre (pozri kapitolu: *Údržba a čistenie*).



#### ULOŽENÉ PROGRAMY

Tento režim vám umožňuje vybrať si z vlastných programov, ktoré ste si predtým uložili - až 50 ručne nastavených programov (pozri kapitolu: *Ukladanie vlastných nastavení*).



#### ROZMRAZOVAŤ

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.



#### UCHOVÁVANIE

Používa sa na tepelnú úpravu potravín pomocou, ktorej znížime pôsobenie mikroorganizmov a enzýmov v potravinách, čím predĺžime ich trvanlivosť.



#### NEJEDLO

Používa sa na ohrievanie jedálenských súprav, horúcich kameňov a sterilizáciu fliaš. Môžete nastaviť teplotu a čas začiatku a konca zohrievania.



#### OHRIEVANIE

Používa sa na zahrievanie jedla a udržanie teploty. Môžete nastaviť teplotu a čas začiatku a konca zohrievania.

## Manuálny režim pečenia

|                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.                                                                                                                                                                    | Zapnite spotrebič  . V hlavnej ponuke vyberte  <b>RÚRA.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 2.                                                                                                                                                                    | Vyberte režim pečenia (pozri tabuľku Výber režimu pečenia - v závislosti od modelu).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 3.                                                                                                                                                                    | V závislosti od zvoleného režimu pečenia sa zobrazia nastavenia pre: <ul style="list-style-type: none"> <li>- teplotu</li> <li>- úroveň výkonu grilu od 1 do 5 (ak ste si vybrali režim veľký gril)</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 4.                                                                                                                                                                    | <p>Funkciu rýchleho predhrievania použite, ak chcete rúru zahriať na požadovanú teplotu čo najskôr. Dotyk na  môžete vybrať predhrievanie. Môžete ho tiež vypnúť. Po dosiahnutí nastavenej teploty zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí nápis <b>Vložte jedlo, predohrev dokončený</b>. Otvorte dvierka a vložte jedlo.</p> <p><b>Rýchle predhriatie ako predvolené</b> - Vnútorý priestor rúry sa zohreje čo najrýchlejšie. Počas tohto procesu sa potraviny nesmú vkladať do rúry.</p> <p><b>Predhriatie ako predvolené</b> - Vnútorý priestor rúry sa rýchlo a účinne zohrieva. Počas tohto procesu sa potraviny nesmú vkladať do rúry.</p> <p><b>Predvolené nastavenie nie je predhrievanie</b> - Ohrev sa začína postupne s nastaveným programom, čo umožňuje okamžité rovnomerné pečenie vložených potravín.</p> |
| 5.                                                                                                                                                                    | Okrem toho môžete nastaviť: <ul style="list-style-type: none"> <li>-  trvanie prevádzky (pozri kapitolu: <i>Trvanie prevádzky – Časová funkcia</i>).</li> <li>-  ponuka (pozri kapitolu: <i>Ponuka Plus - doplnkové nastavenia</i>).</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 6.                                                                                                                                                                    | Ak chcete spustiť proces pečenia, dotknite sa <b>START ►</b> .                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Poznámka: V ľavej časti displeja môžete dotyk na  nájsť ďalšie informácie o systéme. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

# Používanie rúry

## Výber režimu pečenia

(v závislosti od modelu)

| Symbol                                                                              | Použitie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Horná + Dolná</b><br>Tento režim používajte na bežné pečenie na jednej úrovni, ďalej na prípravu suflé a pečenie pri nízkych teplotách (pomalé pečenie).                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|    | <b>30 najlepších + 70 najnižších</b><br>Spodné ohrevné teleso poskytuje viac tepla ako horné. Vhodné na pečenie potravín na jednej úrovni, ako sú vlhké koláče, torty a jedlá, ktorých spodná časť má byť viac zhnednutá.                                                                                                                                                                                                                                             |
|    | <b>Horúci vzduch</b><br>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.                                                                                                                                                                    |
|    | <b>ECO Horúci vzduch <sup>1)</sup></b><br>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.                                                                                                                |
|    | <b>Suchý horúci vzduch</b><br>Umožňuje lepšie prúdenie horúceho vzduchu okolo jedla. V kombinácii s odsávaním vlhkosti sa zabezpečí, že suchý vzduch rýchlejšie upeče a zapeče jedlo na jednej úrovni alebo na viacerých úrovniach naraz.                                                                                                                                                                                                                             |
|    | <b>Horúci vzduch + dno</b><br>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.                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | <b>Horná + spodná + ventilátor</b><br>Používa sa na rovnomerné pečenie jedla v rúre, na jednej výškovej úrovni a ďalej na prípravu suflé.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  | <b>Malý gril + horúci vzduch</b><br>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). Pre dosiahnutie najlepších výsledkov sa odporúča vložiť jedlo do studenej rúry. Ak je rúra predhriata, nastavte teplotu o 20 °C vyššiu, ako je uvedené na obale výrobku. |
|  | <b>Veľký gril</b><br>Tento režim používajte na pečenie plochých kusov vo veľkom množstve (napr. toastu, obložených chlebíkov, klobás na grilovanie, reznov, rýb, špízov a pod.), ďalej na gratinovanie a dosiahnutie chrumkavej kôrky. Celý povrch pod ohrevným telesom umiestneným na strope rúry je rovnomerne vyhrievaný.                                                                                                                                          |
|  | <b>Veľký gril + ventilátor</b><br>Používa sa na pečenie hydiny a väčších kusov mäsa na grile.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

## Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

| Symbol                                                                            | Použitie                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Spodný ohrev</b><br>Vhodný na kysnutie cesta a dodatočné pečenie so spodnej strany. |

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

## Trvanie prevádzky – Časová funkcia

V tomto režime určíte, ako dlho bude rúra bežať.



### INFORMÁCIA!

Ak je spotrebič pripojený ku cloudu, čas a dátum sa nastaví automaticky.

|    |                                                                                                                                                |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Ak chcete vybrať časovú funkciu, dotknite sa tlačidla  .      |
| 2. | Vyberte, ako dlho má rúra pracovať.                                                                                                            |
| 3. | Ak chcete spustiť proces pečenia, dotknite sa <b>START</b>  . |

## Ponuka Plus - doplnkové nastavenia

Funkcia **+** poskytuje doplnkové nastavenia. Obsah ponuky sa mení v závislosti od možností ovládania, ktoré sú v danom čase k dispozícii.

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Štart / Koniec</b><br>Tento režim použijete, ak chcete, aby sa jedlo v rúre začalo piecť s časovým oneskorením (pozri kapitolu <i>Nastavenie oneskoreného zapnutia pečenia</i> ).                                                                                                                                                                            |
|  | <b>Počet zásobníkov</b><br>Táto funkcia je k dispozícii pri použití režimov s horúcim vzduchom a umožňuje prispôbenie cirkulácie vzduchu vzhľadom k počtu plechov v rúre. Systém automaticky upravuje prítok vzduchu podľa zvolenej možnosti, čím zabezpečí optimálne výsledky pečenia.                                                                         |
|  | <b>Gratinované</b><br>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 (pozri kapitolu <i>Gratinovanie</i> ). |
|  | <b>Znížte vlhkosť</b><br>Tento režim umožňuje automatické otváranie a zatváranie dvierok, vďaka čomu sa počas prevádzky uvoľňuje vlhkosť vo vnútri rúry (pozri kapitolu: <i>Zníženie vlhkosti v rúre</i> ).                                                                                                                                                     |
|  | <b>Potravinová sonda</b><br>Teplotná sonda umožňuje presné sledovanie vnútornej teploty pripravovaného jedla počas pečenia (pozri kapitolu <i>Teplotná sonda</i> ).                                                                                                                                                                                             |

# Používanie rúry

## Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

|                                                                                   |                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Pridať scénu</b><br>Nastavenie pečenia s rôznymi parametrami v troch krokoch (pozri kapitola <i>Príprava jedla krok za krokom</i> ). |
|  | <b>Uložiť</b><br>V tomto režime si môžete uložiť svoje obľúbené nastavenia (pozri kapitolu <i>Ukladanie vlastných nastavení</i> ).      |

## Nastavenie oneskoreného zapnutia pečenia

### 🔔 INFORMÁCIA!

Oneskorený štart nie je možné nastaviť pri programoch na čistenie.

V ponuke **+** vyberte . Existujú dva typy oneskoreného štartu:

- 1. Zmena počiatočného času**  
Ak ste v základných nastaveniach nenastavili trvanie prevádzky, môžete nastaviť oneskorené spustenie.  
Nastavte požadovaný čas spustenia rúry a potvrdte výber.
- 2. Zmena počiatočného alebo konečného času**  
V základných nastaveniach najprv nastavíte trvanie prevádzky pečenia.  
V ponuke **+** vyberte  a nastavte konečný čas, kedy chcete, aby bolo jedlo hotové. Potvrdte výber. Softvér automaticky prepočíta čas spustenia.
- 3. Ak chcete spustiť proces pečenia, dotknite sa **START** ►.**  
Na displeji sa zobrazí čas začiatku pečenia.  
Kým rúra čaká na zapnutie, prejde do čiastočného pohotovostného režimu. Vybrané nastavenia sa automaticky zapnú a vypnú vo zvolenom čase.

Po uplynutí nastaveného času rúra automaticky prestane pracovať. Zaznie zvukový signál. Zvolené nastavenie môžete resetovať, tak že sa dotknete tlačidla **×**.

## Gratinovanie

Funkcia sa používa v poslednej fáze pečenia, keď na vrch pripravovaného jedla pridáme polevu/posýpku alebo chceme povrch ešte zapiecť.

### 🔔 INFORMÁCIA!

Túto funkciu môžete použiť, ak ste nastavili trvanie prevádzky.

- 1.** V ponuke **+** vyberte .
- 2.** Nastavte čas funkcie gratinovania (max. 15 min). Funkcia sa zapne na konci pečenia, až po uplynutí nastaveného času prevádzky. Potvrdte tlačidlom **✓**.
- 3.** Ak chcete spustiť proces pečenia, dotknite sa **START** ►.
- 4.** Funkciu môžete vypnúť aj počas prevádzky. Vypnite pečenie dotykcom na **<**.

## VAROVANIE!

**Kontrolujte pečenie. Počas gratinovania, rúra dosahuje vysoké teploty. Funkcia gratinovania funguje maximálne 15 minút, potom sa rúra vypne.**

### Zníženie vlhkosti v rúre

Táto funkcia umožňuje automatické otváranie a zatváranie dvierok počas prevádzky spotrebiča. Odporúča sa, keď potrebujete počas pečenia uvoľniť prebytočnú paru, aby sa jedlo rýchlejšie upieklo a získalo chrumkavú kôrku.

Zníženie vlhkosti sa odporúča pri príprave:

- pekárenských výrobkov (na konci pečenia): na získanie pekne opečené a chrumkavé kôrky;
- mäsa (na konci pečenia): na získanie pekne prepečenej a chrumkavej vonkajšej vrstvy;
- zeleniny: funkciu treba použiť niekoľkokrát počas pečenia, aby prebytočná vlhkosť mohla z rúry uniknúť;
- hranolčekov, sušienok a podobného pečiva (na konci pečenia): na zlepšenie textúry.

|    |                                                                                                                                                                                        |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | V ponuke  vyberte  . |
| 2. | Nastavte čas prvého vypustenia pary a potvrdte výber.                                                                                                                                  |
| 3. | Teraz nastavte čas pre druhé a tretie uvoľnenie. Ich počet závisí od trvania prevádzky.                                                                                                |

Dvierka rúry sa otvárajú a zatvárajú automaticky podľa nastaveného času.  
Zvolené nastavenie môžete resetovať, tak že sa dotknete tlačidla  .

## VAROVANIE!

**Dvierka sa po otvorení automaticky zatvoria. Ručné zatlačenie alebo zatvorenie na silu môže poškodiť mechanizmus.**

### Príprava jedla krok za krokom

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

## INFORMÁCIA!

Funkciu môžete vybrať v ponuke  alebo v hlavnej ponuke.

# Používanie rúry

|                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.                                                  | <b>Prvý krok</b><br>Dotknite sa tlačidla  . Vyberte nastavenia pre prvý krok: režim pečenia, teplotu a trvanie prevádzky. Môžete si tiež vybrať rýchle predhrievanie. Potvrďte výber.<br>POZNÁMKA: Prvý krok je možné nastaviť aj v základných nastaveniach, ak vyberiete trvanie prevádzky. |
| 2.                                                  | <b>Druhý krok</b><br>Vyberte nastavenia pre druhý krok a tretí krok.<br>Pred spustením pečenia môžete tiež kroky zmeniť.                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 3.                                                  | Ak chcete spustiť proces pečenia, dotknite sa <b>START</b> ► .<br>Rúra sa najprv spustí s nastaveniami pre prvý krok.                                                                                                                                                                                                                                                         |
| POZNÁMKA: Každý krok môžete odstrániť stlačením ✕ . |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

## Ukladanie vlastných nastavení

Nastavenie vám umožní uložiť obľúbené a najčastejšie používané nastavenia do pamäte, aby ste ich v budúcnosti mohli znovu použiť. Do pamäte môžete uložiť až 50 receptov.

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | <b>Ukladanie do nastavení</b><br>Do nastavení môžete vybrané parametre uložiť k svojmu receptu a použiť ich znova.<br>Dotyk na  sa otvorí abecedná klávesnica, na ktorej sa zobrazí názov vášho receptu. Dĺžka názvu nie je obmedzená. Potvrďte tlačidlom ✓ .                                                                   |
| 2. | <b>Ukladanie po dokončení pečenia</b><br>Po dokončení pečenia sa na displeji zobrazí  . Dotyk na toto tlačidlo uložíte recept. Na displeji sa zobrazí základná ponuka.                                                                                                                                                          |
| 3. | <b>Zobrazenie už uloženého nastavenia</b><br>Obľúbené recepty môžete znovu vybrať tak, že v hlavnej ponuke zvolíte  <b>ULOŽENÉ PROGRAMY</b> . Zobrazia sa názvy všetkých uložených receptov.<br>POZNÁMKA: Ak sú recepty už uložené, môžete tiež meniť ich predvolené hodnoty a po ukončení pečenia ich uložiť pod novým názvom. |
| 4. | <b>Odstránenie už uložených nastavení</b><br>Vyberte si recept. Dotknite sa <b>+</b> a vyberte  . Na displeji sa zobrazí upozornenie. Potvrďte výber.                                                                                                                                                                         |

## Automatické programy

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

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Zapnite spotrebič  . V hlavnej ponuke vyberte  <b>AUTOPROGRAMY</b> .                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 2. | <p>Vyberte si typ jedla a potom ešte vybraný pokrm. Potvrďte tlačidlom  .</p> <p>Recepty majú prednastavený režim, teplotu a čas pečenia.<br/>Automatické programy sú rozdelené do hlavných kategórií:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Suroviny</b>: programy určené na prípravu jednotlivých potravín, ako je mäso, zelenina, vajcia alebo ovocie.</li> <li>• <b>Jedlá</b>: programy pre jedlá, ktoré pozostávajú z viacerých surovín a vyžadujú zložitejšiu prípravu.</li> <li>• <b>Chlieb a pečivo</b>: programy pre pekárenské výrobky, ako je chlieb a rôzne druhy pečiva.</li> <li>• <b>Hotové jedlá</b>: programy pre mrazené alebo hotové jedlá a pečené chuťovky, ako sú hranolky alebo popcorn.</li> <li>• <b>Oblíbené</b>: výber programov, ktoré môžete označiť ako obľúbené z vyššie uvedených kategórií.</li> </ul> <p>POZNÁMKA: Pri niektorých jedlách môžete zmeniť aj prednastavené parametre.</p> |
| 3. | <p>Okrem toho môžete nastaviť:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-  ponuka (pozri kapitolu: <i>Ponuka Plus - doplnkové nastavenia</i>).</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 4. | Automatický program umožňuje, aby ste k vybranému jedlu mohli zvoliť doplnkové funkcie ( <i>Pozri kapitoly nižšie</i> ).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

Poznámka: Keď sa dotknete v ľavej časti obrazovky  , nájdete ďalšie informácie o recepte.

## Vyhľadávač jedla

Vyhľadávač jedál umožňuje vyhľadávanie zadaním slova alebo časti slova, napríklad názvu automatického programu alebo suroviny.

|    |                                                                                                                                                                                                                                            |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Zapnite spotrebič  . V hlavnej ponuke vyberte  <b>AUTOPROGRAMY</b> . |
| 2. | Dotknite sa  a napíšte názov jedla alebo časť názvu jedla, ktoré hľadáte.                                                                               |
| 3. | Výber potvrďte stlačením  .                                                                                                                             |

Výsledky vyhľadávania sa začnú automaticky zobrazovať hneď po zadaní jedného znaku.

## INFORMÁCIA!

Ak prehliadač nenájde žiadne vhodné výsledky, zobrazí sa správa "žiadne výsledky".

## Pridať k obľúbeným

Oblíbené programy vám umožnia rýchly prístup k často používaným receptom.

|    |                                                                                                                                                                                                                                            |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Zapnite spotrebič  . V hlavnej ponuke vyberte  <b>AUTOPROGRAMY</b> . |
| 2. | Vyberte si typ jedla a potom ešte vybraný pokrm.                                                                                                                                                                                           |

# Používanie rúry

## Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

|                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3.                                                                                                                    | Dotknete sa  a vyberte  . Potvrďte výber. |
| Ak chcete vymazať recept, vyberte  . |                                                                                                                                                                                                             |

## INFORMÁCIA!

Zoznam obľúbených položiek sa zobrazuje v abecednom poradí.

## Manuálny program

Pomocou tejto funkcie môžete meniť prednastavené parametre pokrmov podľa vlastného uváženia.

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Zapnite spotrebič  . V hlavnej ponuke vyberte  <b>AUTOPROGRAMY</b> .                                                                                                                           |
| 2. | Vyberte si typ jedla a potom ešte vybraný pokrm.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 3. | Dotknete sa  a vyberte  .<br>Zobrazia sa vám možnosti a predvoľby, ktoré vám umožnia prispôbovať a spravovať kľúčové parametre, ako je teplota, systém, vlhkosť a výkon, podľa vašich potrieb. |
| 4. | Výber potvrďte stlačením  .                                                                                                                                                                                                                                                     |

## INFORMÁCIA!

Prispôbené nastavenia môžete uložiť ako šablóny.

## Doplňkové funkcie

(v závislosti od modelu)

Na výber je mnoho doplnkových funkcií. Dotknutím sa tlačidla  otvoríte hlavnú ponuku na obrazovke.



### ROZMRAZOVAŤ



#### Rozmrazovanie ventilátorom

Používajte na pomalé rozmrazovanie mrazených potravín (koláčov, pečiva, chleba, zemiľ a hlboko zmrazeného ovocia). V polovici rozmrazovania by sa mali kúsky otočiť, premiešať a oddeliť, ak boli zmrazené spolu.



### UCHOVÁVANIE



#### Sušenie

Funkcia je určená na sušenie potravín. Vhodná je na sušenie ovocia a zeleniny.



#### Sušenie bylín

Funkcia je určená na sušenie potravín. Vhodná je na sušenie bylín.



#### Pasterizácia

Táto funkcia zabraňuje rozmnožovaniu baktérií pomocou tepla. Vhodná je na šťavy.

## Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

|                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                    | <b>Konzervovanie</b><br>Na utesnenie/zatváranie pohárov pri konzervovaní potravín (ako je kompót, džem, jablkový pretlak, paradajková omáčka, nakladané potraviny, konzervovaná zelenina).               |
| <b>NEJEDLO</b>                                                                                      |                                                                                                                                                                                                          |
|                    | <b>Ohrievanie tanierov</b><br>Táto funkcia ohrieva jedálenské súpravy (taniere, šálky) pred podávaním jedla, aby jedlo zostalo dlhšie teplé. Môžete nastaviť teplotu a čas začiatku a konca zohrievania. |
|                    | <b>horúce kamene</b><br>Používa sa na prípravu horúcich kameňov. Čisté kamene položte na plech na pečenie a vložte ho na 2. úroveň.                                                                      |
|                    | <b>Sterilizácia</b><br>Pre nepotravinárske predmety, ako sú fľaše, dojčenské fľaše.                                                                                                                      |
| <b>OHRIEVANIE</b>                                                                                   |                                                                                                                                                                                                          |
|                    | <b>Ohrievajte horúcim vzduchom</b><br>Tento spôsob umožňuje jemné zohrievanie už pripravených jedál. Počas prevádzky zbytočne neotvárajte dvierka.                                                       |
|                    | <b>Udržujte v teple</b><br>Používa sa na udržiavanie teploty potravín. Môžete nastaviť teplotu a čas začiatku a konca zohrievania.                                                                       |
| Poznámka: Niektoré funkcie sa dajú vybrať už v preddefinovaných programoch, ktoré si môžete vybrať. |                                                                                                                                                                                                          |

# Začiatok procesu pečenia

Stlačením tlačidla **START ►** spustíte proces pečenia.

Na displeji sú viditeľné nasledujúce hodnoty (závisí od zvolených nastavení):

- režim pečenia
- skutočná a nastavená teplota
- trvanie prevádzky
- odložený štart

# Koniec pečenia a vypnutie rúry

Keď je pečenie dokončené na displeji sa zobrazí nápis **UŽÍVAJTE SA!**. Zaznie zvukový signál.

Prevádzku môžete prerušiť dotknutím sa < .

Nové nastavenie si môžete zvoliť dotykom na tlačidlo.

Obsah ponuky sa mení v závislosti od možností ovládania, ktoré sú v danom čase k dispozícii.

|                                            |                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Obnoviť program</b>                     | Výberom predĺžite čas pečenia o 5 minút. Nastaviť môžete dĺžku trvania a režim pečenia.                                                                                                                                          |
| <b>Uložiť</b>                              | Tento režim vám umožňuje uložiť vybrané nastavenia ako vaše obľúbené a neskôr ich znovu použiť (ak ste použili ručný spôsob pečenia) (pozri kapitolu: <i>Ukladanie vlastných nastavení</i> ).                                    |
| <b>Rýchle chladenie</b>                    | Tento režim umožňuje rýchly prechod z vysokej na nízku teplotu.                                                                                                                                                                  |
| <b>Udržujte v teple</b>                    | Tento spôsob udržiava teplo v rúre (jedlo zostáva v rúre teplé).                                                                                                                                                                 |
| <b>Po skončení programu odstráňte paru</b> | Automatické otváranie dvierok umožňuje automatické odstraňovanie pary. Poznámka: Ak túto funkciu nemáte vybratú vo Všeobecných nastaveniach, na displeji sa zobrazí nápis (pozri kapitolu: <i>VÝBER VŠEOBECNÝCH NASTAVENÍ</i> ). |

## INFORMÁCIA!

Po skončení procesu pečenia bude chladiaci ventilátor ešte chvíľu pracovať.

Kondenzácia po skončení pečenia na dne rúry a na dvierkach je normálny jav a nemá vplyv na výsledky pečenia. Po varení v pare je však kondenzácia prítomná vo väčšom množstve, pretože systém používa vodu počas celého procesu varenia v pare. Po dokončení programu odporúčame pred ďalším použitím utrieť vnútro rúry.

# VÝBER VŠEOBECNÝCH NASTAVENÍ

## VAROVANIE!

Po výpadku prúdu alebo vypnutí spotrebiča sa nastavenia doplnkových funkcií zachovávajú.

Dotknutím na  vstúpite do výberového menu.



### ŠTART NA DIALKU

Dialkové ovládanie môžete aktivovať dotykom na tlačidlo (pozri kapitolu Správa Wi-Fi).



### SVETLO RÚRY

Dotknutím sa tlačidla zapnete alebo vypnete osvetlenie rúry.



### PRIPOMIENKY

Minútka funguje nezávisle od prevádzky rúry. Najdlhšia doba, ktorá sa dá nastaviť je 24 hodín.

Môžete nastaviť tri rôzne minútky. Ak chcete minútku vypnúť, nastavte čas na 0:00.

POZNÁMKA: Ak spotrebič vypnete, trvanie upozornenia je ešte stále aktívne.



### ZÁMKA DISPLEJA - AUTOMAT

Zapnutie/vypnutie blokovania tlačidiel na ochranu rúry pred neúmyselným použitím. Obrazovku uzamknete dotknutím sa tlačidla.

Ak chcete odomknúť obrazovku, dotknite sa obrazovky alebo ľubovoľného tlačidla.

Pohybujte sa s prstom po obrazovke zľava doprava a potom stlačte OVLÁDAČ.

- 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.



### NASTAVENIA

Dotykom na tlačidlo si môžete vyberať z rôznych nastavení a upravovať ich (pozri tabuľku nižšie).

Dotykom na  môžete vyberať a upravovať rôzne nastavenia.



### JE3IK - BPME

Z rozbaľovacieho zoznamu vyberte požadovaný jazyk, dátum a čas.



### VARENIE

Môžete si vybrať z rôznych nastavení:

- **PREDVOLNE PREHRIEVANIE**

Funkcia aktivuje automaticky **Rýchle predhriatie ako predvolené**, pretože sa vnútro rúry zohreje čo najrýchlejšie, alebo **Predhriatie ako predvolené**, pretože sa vnútro rúry zohreje rýchlo a efektívne. Keď vyberiete **Predvolené nastavenie nie je predhrievanie**, ohrev sa začne postupne s nastaveným programom, čo umožňuje okamžité rovnomerné pečenie vložených potravín.

# VÝBER VŠEOBECNÝCH NASTAVENÍ

*Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky*

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>NASTAVENIA VARENIA</b><br/>Môžete si vybrať medzi všeobecnými nastaveniami alebo vašimi poslednými vybranými nastaveniami, ktoré sa na konci prevádzky zachovávajú.</li> <li>• <b>PO SKONČENÍ PROGRAMU ODSTRÁŇTE PARU</b><br/>Funkcia umožňuje automatické otvorenie dvierok a automatické odstránenie pary.</li> <li>• <b>PRIPOMIENKY</b><br/>Môžete si vybrať minútku, keď je dosiahnutá požadovaná teplota alebo minútku na konci pečenia (od jedna do päť minút).</li> <li>• <b>KALIBRÁCIA A ZAPÁLENIE</b><br/>Proces kalibrácie trvá 4 hodiny. Aktivujte ho dotykcom na tlačidlo START.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                         |
|    | <b>MODES</b><br>Po potvrdení výberu, sa vám na pravej strane ponuky zobrazí stĺpec s aktívnymi režimami. Keď sa dotknete tohto stĺpca, tak sa zobrazí displej s nastaveniami, ktoré môžete zmeniť (ECO, NIGHT MODE, SABBATH, SHOP MODE).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|    | <b>KONTROLA</b><br>Môžete si vybrať z rôznych nastavení: <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>OTVORENÉ DVERE - ZOBUĐTE SA</b><br/>Ak chcete, aby sa úvodná obrazovka zobrazovala vždy po otvorení dvierok, vyberte možnosť On. Spotreba energie sa môže pri zapnutí zvýšiť.</li> <li>• <b>SPUSTENIE OBRAZOVKY</b><br/>Ak chcete, aby obrazovka zostala zapnutá aj po vypnutí rúry, vyberte možnosť On.</li> <li>• <b>NEČINNOSŤ</b><br/>Vyberte čas, počas ktorého má byť obrazovka počas nečinnosti zapnutá.</li> <li>• <b>VIDITEĽNOSŤ OBRAZOVKY HODÍN</b><br/>Táto funkcia umožňuje zapnúť a vypnúť denný čas.</li> <li>• <b>ZÁMKA DISPLEJA</b><br/>Vyberte On, ak chcete, aby sa displej uzamkol, keď rúra nie je v prevádzke.</li> <li>• <b>ZÁMKA DVERÍ - AUTOMAT</b><br/>Ak chcete, aby sa dvierka rúry počas nečinnosti uzamkli, vyberte možnosť On.</li> </ul> |
|  | <b>ZOBRAZIŤ</b><br>Vyberte požadovaný jas obrazovky.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  | <b>ZVUK</b><br>Môžete si vybrať z rôznych zvukových režimov.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|  | <b>SVETLO</b><br>Môžete nastaviť čas, počas ktorého bude svetlo svietiť.<br>Intenzitu svetla môžete meniť od 10 % do 100 % a teplotu farieb od 2700 K do 5000 K (od teplého žltého po studené biele).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  | <b>PRIPOJIŤ</b><br>Môžete si vybrať, či chcete zapnúť pripojenie Wi-Fi, pripojenie rúry a ďalších používateľov.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  | <b>AKTUALIZÁCIA – RESET</b><br>Funkcia umožňuje obnoviť výrobné nastavenia a aktualizácie.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

# VÝBER VŠEOBECNÝCH NASTAVENÍ

Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky



## INFO - PODPORA

Funkcia poskytuje používateľovi informácie o spotrebiči, návody a pomoc pri ich používaní.

Dotykom na



môžete vyberať a upravovať rôzne funkcie. Vybraná funkcia je označená symbolom ✓.



### SABBATH

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

Nastavte dĺžku pečenia (24 alebo 80 hodín) a teplotu. Dotykom na **x** spustíte odpočítavanie času.

Všetky zvuky a prevádzka sú vypnuté okrem tlačidla **x**.

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



### EKO

Režim ECO je určený na zvýšenie energetickej účinnosti. Automaticky používa preddefinované ekologické nastavenia. Táto funkcia znižuje spotrebu energie, zároveň zachováva plnú funkčnosť programov na varenie a čistenie, poskytuje riešenie šetrné k životnému prostrediu bez kompromisov pri výkone.



### NOČNÝ MÓD

Funkcia automaticky stlmí svetlo z vysokej na nízku intenzitu **a vypne zobrazenie denného času** a zvukové signály. Ak chcete aktivovať nočný režim, nastavte čas začiatku a konca prevádzky. Ak chcete vypnúť nočný režim, stlačte tlačidlo **x**.

### DEMO REŽIM

Demo režim je výstavné nastavenie, pri ktorom spotrebič simuluje prevádzku s virtuálnymi hodnotami a umožňuje meniť a ukladať nastavenia. Deaktivácia zachová všetky konfigurácie a vráti sa do normálnej prevádzky.

## 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.

### 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.

## Používanie Wi-Fi

### 1. **Zapnutie modulu Wi-Fi**

Vstúpite do doplnkovej ponuky Dotknite sa , vyberte **PRIPOJIŤ** a potom vyberte možnosť **PRIPOJTE RÚRU**.

Pripojenie k Wi-Fi zapnete prepnutím prepínača do polohy **ON**.

# Wi-Fi ovládanie

## Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2. | <b>Pripojenie spotrebiča</b><br>Vyberte <b>PRIPOJTE RÚRU</b> . V doplnkovej ponuke pomocou tlačidla  vyberte  . Potom v časti Wi-Fi vyberte <b>PRIPOJIŤ</b> . Postupujte podľa pokynov v aplikácii <b>ConnectLife</b> . Po úspešnom pripojení sa na displeji zobrazí " <b>Vaša rúra je teraz pripojená</b> ". Tento postup je obmedzený na 5 minút.<br>POZNÁMKA: Po pripojení sa spotrebič prepojí s účtom používateľa v inteligentnej aplikácii. |
| 3. | <b>Pripojenie ďalších používateľov</b><br>Toto nastavenie použite, ak chcete pomocou aplikácie <b>ConnectLife</b> pripojiť k spotrebiču ďalších používateľov.<br>V doplnkovej ponuke pomocou tlačidla  vyberte  . Vyberte možnosť <b>PRIPOJIŤ</b> . Vyberte <b>PRIPOJTE POUŽÍVATEĽA</b> a potom <b>PAIR</b> . Pre ďalšie nastavenia postupujte podľa pokynov v aplikácii <b>ConnectLife</b> . Tento postup je obmedzený na 3 minúty.              |
| 4. | <b>Odstránenie všetkých spárovaných používateľov</b><br>Toto nastavenie použite, ak chcete odstrániť všetkých spárovaných používateľov prostredníctvom aplikácie <b>ConnectLife</b> .<br>V doplnkovej ponuke pomocou tlačidla  vyberte  . Vyberte možnosť <b>PRIPOJENIE</b> . Dotknite sa <b>PRIPOJTE POUŽÍVATEĽA</b> a potom <b>UNPAIR ALL</b> . Po potvrdení výberu sa na obrazovke zobrazí <b>Všetci používatelia/zariadenia sú odpojené</b> . |
| 5. | <b>Vypnutie modulu Wi-Fi</b><br>V doplnkovej ponuke pomocou tlačidla  vyberte  . Vyberte možnosť <b>PRIPOJTE RÚRU</b> . Pripojenie k Wi-Fi vypnete prepnutím prepínača do polohy <b>OFF</b> .                                                                                                                                                                                                                                                     |

## INFORMÁCIA!

Pripojenie je jednorazový proces.

Opätovné pripojenie obnovte iba vtedy, ak ste zmenili smerovač alebo heslo v miestnej sieti.

## Riadenie diaľkového ovládania rúry

### 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.**

V doplnkovej ponuke sa dotknite tlačidla  . Ak spotrebič nie je spárovaný so sieťou Wi-Fi, zobrazí sa skratka na pripojenie spotrebiča. V opačnom prípade sa zobrazí ponuka s výberom trvania diaľkového ovládania rúry **Vždy zapnuté** alebo **24 hodín**. Po potvrdení jednej z možností sa zobrazí kontextové okno **Diaľkové ovládanie je zapnuté**.

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

## INFORMÁCIA!

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

- 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 na displeji                                                            |                                                                                   | Príčina                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| REMOTE (OFF)                                                                      | REMOTE (ON)                                                                       |                                                                                                                                                                             |
|                                                                                   |  | Wi-Fi je vypnuté (OFF).                                                                                                                                                     |
|  |  | Symbol bliká:<br>- Wi-Fi je zapnutá(ON), ale nie je pripojená k serveru alebo nie je pripojená ku cloudu (aj keď sa iba dočasne zruší pripojenie k smerovaču alebo cloudu). |
|  |  |                                                                                                                                                                             |

# Všeobecné tipy na pečenie

## Vybavenie:

- Používajte príslušenstvo vyrobené z tepelne odolných a nereflexných materiálov (dodávané plechy na pečenie, smaltované nádoby, sklenené tepluvzdorné nádoby). Svetlé materiály (ušľachtilá ocel 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.
- Nezakrývajte dno rúry alebo rošt hliníkovou fóliou.
- Formy na pečenie vždy kladte na rošt.
- 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 plech o jednu úroveň nižšie, aby zachytával šťavu.

## Príprava jedla:

- Ak jedlo v režime **Horná + Dolná** nie je na spodnej strane dostatočne zhnednuté, upravte úroveň pečenia, teplotu a čas alebo použite režim **30 najlepších + 70 najnižších**.
- 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.

# Všeobecné tipy na pečenie

## 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                              |  cm |  |    |  °C |  min |
|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| PEČIVO A PEKÁRSKE VÝROBK Y         |                                                                                      |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| koláče pečené vo forme             |                                                                                      |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| Piškótový múčnik                   | 60 / 45                                                                              | 1                                                                                 | —                                                                                   | 160-170                                                                              | 30-40                                                                                 |
| koláč z krehkého cesta s plnkou    | 60                                                                                   | 2                                                                                 | —                                                                                   | 170-180                                                                              | 60-80                                                                                 |
|                                    | 45                                                                                   | 1                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| mramorová bábovka                  | 60 / 45                                                                              | 2                                                                                 | —                                                                                   | 180-190                                                                              | 50-70                                                                                 |
| koláče z kysnutého cesta           | 60 / 45                                                                              | 1                                                                                 | —                                                                                   | 170-180                                                                              | 50-60                                                                                 |
| linecký koláč, tart                | 60                                                                                   | 3                                                                                 |    | 170-180                                                                              | 35-45                                                                                 |
|                                    | 45                                                                                   | 2                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| brownies                           | 60                                                                                   | 2                                                                                 |    | 170-180                                                                              | 35-45                                                                                 |
|                                    | 45                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      | 30-40                                                                                 |
| zákusky, rezy                      |                                                                                      |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| štrúdl'a                           | 60 / 45                                                                              | 2                                                                                 |    | 170-180                                                                              | 50-60                                                                                 |
| štrúdl'a, mrazená                  | 60 / 45                                                                              | 2                                                                                 |   | 200-210                                                                              | 80-100                                                                                |
| piškótová roláda                   | 60                                                                                   | 3                                                                                 |  | 160-170                                                                              | 30-40                                                                                 |
|                                    | 45                                                                                   | 1                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      | 25-35                                                                                 |
| buchty                             | 60 / 45                                                                              | 2                                                                                 | —                                                                                   | 180-190                                                                              | 30-40                                                                                 |
| drobné pečivo                      |                                                                                      |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| mafiny                             | 60                                                                                   | 3                                                                                 | —                                                                                   | 140-150**                                                                            | 25-35                                                                                 |
|                                    | 45                                                                                   | 2                                                                                 |                                                                                     | 160-170                                                                              | 20-30                                                                                 |
| pečivo z kysnutého cesta           | 60                                                                                   | 3                                                                                 | —                                                                                   | 170-180                                                                              | 20-30                                                                                 |
|                                    | 45                                                                                   | 2                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| pečivo z kysnutého cesta, 2 úrovne | 60                                                                                   | 2+4                                                                               |  | 160-170                                                                              | 20-30                                                                                 |
|                                    | 45                                                                                   | 1+3                                                                               |                                                                                     |                                                                                      | 30-40                                                                                 |

# Všeobecné tipy na pečenie

*Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky*

| Jedlo                               |  cm |  |    |  °C |  min |
|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| koláče z lístkového cesta           | 60                                                                                   | 3                                                                                 | —                                                                                   | 190-200                                                                              | 10-20                                                                                 |
|                                     | 45                                                                                   | 1                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| koláče z lístkového cesta, 2 úrovne | 60                                                                                   | 2+4                                                                               |    | 160-170**                                                                            | 15-25                                                                                 |
|                                     | 45                                                                                   | 1+3                                                                               |                                                                                     |                                                                                      | 10-20                                                                                 |
| krehké pečivo                       |                                                                                      |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| striekané pečivo                    | 60                                                                                   | 3                                                                                 |    | 140-150                                                                              | 30-40                                                                                 |
|                                     | 45                                                                                   | 2                                                                                 |                                                                                     | 140-150**                                                                            | 35-45                                                                                 |
| krehké pečivo                       | 60                                                                                   | 3                                                                                 |    | 160-170**                                                                            | 15-25                                                                                 |
|                                     | 45                                                                                   | 2                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| krehké pečivo, 2 úrovne             | 60                                                                                   | 2+4                                                                               |    | 160-170**                                                                            | 15-25                                                                                 |
|                                     | 45                                                                                   | 1+3                                                                               |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| snehové pusinky                     | 60                                                                                   | 2                                                                                 | —                                                                                   | 80                                                                                   | 110-130                                                                               |
|                                     | 45                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| snehové pusinky, 2 úrovne           | 60                                                                                   | 2+4                                                                               |    | 100**                                                                                | 110-130                                                                               |
|                                     | 45                                                                                   | 1+3                                                                               |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| zlepované pusinky (makrónky)        | 60                                                                                   | 3                                                                                 | —                                                                                   | 140                                                                                  | 10                                                                                    |
|                                     | 45                                                                                   | 2                                                                                 |                                                                                     | 130                                                                                  | 15-20                                                                                 |
| chlieb                              |                                                                                      |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| kysnuté cestá                       | 60                                                                                   | 2                                                                                 |  | 35                                                                                   | 30-60                                                                                 |
|                                     | 45                                                                                   | 1                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| chlieb na plechu                    | 60                                                                                   | 1                                                                                 | —                                                                                   | 220 **                                                                               | 15                                                                                    |
|                                     |                                                                                      |                                                                                   |                                                                                     | 190                                                                                  | 25-40                                                                                 |
|                                     | 45                                                                                   | 2                                                                                 |                                                                                     | 220 **                                                                               | 15                                                                                    |
|                                     |                                                                                      |                                                                                   |                                                                                     | 190                                                                                  | 25-40                                                                                 |
| chlieb vo forme                     | 60                                                                                   | 1                                                                                 | —                                                                                   | 230                                                                                  | 20-25                                                                                 |
|                                     |                                                                                      |                                                                                   |                                                                                     | 180                                                                                  | 20-25                                                                                 |
|                                     | 45                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     | 200 **                                                                               | 40-50                                                                                 |
| plochý chlieb (focaccia)            | 60 / 45                                                                              | 2                                                                                 | —                                                                                   | 220 **                                                                               | 20                                                                                    |
|                                     |                                                                                      |                                                                                   |                                                                                     | 180                                                                                  | 5-15                                                                                  |

# Všeobecné tipy na pečenie

*Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky*

| Jedlo                                         |  cm |  |    |  °C |  min |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| čerstvé žemle                                 | 60                                                                                   | 3                                                                                 |    | 200-210 **                                                                           | 15-25                                                                                 |
|                                               | 45                                                                                   | 2                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| čerstvé žemle, 2 úrovne                       | 60                                                                                   | 2+4                                                                               |    | 200-210 **                                                                           | 20-30                                                                                 |
|                                               | 45                                                                                   | 1+3                                                                               |                                                                                     |                                                                                      | 15-25                                                                                 |
| hrianky                                       | 60                                                                                   | 5                                                                                 |    | L5                                                                                   | 5-15                                                                                  |
|                                               | 45                                                                                   | 4                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| zapečené obložené chlebičky                   | 60 / 45                                                                              | 4                                                                                 |    | L2                                                                                   | 3-10                                                                                  |
| pizza a ostatné jedlá                         |                                                                                      |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| pizza                                         | 60 / 45                                                                              | 1                                                                                 |    | max **                                                                               | 4-12                                                                                  |
| pizza, 2 úrovne                               | 60                                                                                   | 2+4                                                                               |    | max                                                                                  | 15-25                                                                                 |
|                                               | 45                                                                                   | 1+3                                                                               |                                                                                     |                                                                                      | 20-30                                                                                 |
| mrazená pizza                                 | 60                                                                                   | 2                                                                                 |    | 210-220                                                                              | 15-20                                                                                 |
|                                               | 45                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      | 15-25                                                                                 |
| mrazená pizza, 2 úrovne                       | 60                                                                                   | 2+4                                                                               |    | 210-220                                                                              | 15-25                                                                                 |
|                                               | 45                                                                                   | 1+3                                                                               |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| krekký slaný koláč, quiche                    | 60 / 45                                                                              | 2                                                                                 |    | 190-210                                                                              | 50-60                                                                                 |
| slaný koláč, burek                            | 60                                                                                   | 1                                                                                 |  | 200-210                                                                              | 35-45                                                                                 |
|                                               | 45                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      | 40-50                                                                                 |
| MÄSO                                          |                                                                                      |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| hovädzie a teľacie mäso                       |                                                                                      |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| hovädzia roštenka (chrbát), 1,5 kg            | 60 / 45                                                                              | 2                                                                                 |  | 160-170                                                                              | 160-190                                                                               |
| hovädzia sviečkovica, stredne prepečená, 1 kg | 60 / 45                                                                              | 2                                                                                 |  | 180-190                                                                              | 35-45                                                                                 |
| hovädzia sviečkovica, pomalé pečenie          | 60                                                                                   | 2                                                                                 |  | 100-120                                                                              | 150-240                                                                               |
|                                               | 45                                                                                   | 1                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| hovädzie steaky, dobre prepečené, hrubé 3 cm  | 60 / 45                                                                              | 3                                                                                 |  | L3                                                                                   | 20-30                                                                                 |
| hamburgery, hrubé 3 cm                        | 60                                                                                   | 4                                                                                 |  | L4                                                                                   | 30-40                                                                                 |
|                                               | 45                                                                                   | 3                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |

# Všeobecné tipy na pečenie

*Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky*

| Jedlo                                    |  cm |  |    |  °C |  min |
|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| teľacia panenská sviečkovica 1,5 kg      | 60                                                                                   | 2                                                                                 | —                                                                                   | 190-200                                                                              | 90-110                                                                                |
|                                          | 45                                                                                   | 1                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| bravčové mäso                            |                                                                                      |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| bravčové karé, krkovička 1,5 kg          | 60                                                                                   | 3                                                                                 | —                                                                                   | 190-200                                                                              | 70-100                                                                                |
|                                          | 45                                                                                   | 2                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      | 85-100                                                                                |
| bravčové pliecko, 1,5 kg                 | 60                                                                                   | 2                                                                                 | —                                                                                   | 190-200                                                                              | 90-110                                                                                |
|                                          | 45                                                                                   | 1                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| bravčové filé, 400 g, pomalé pečenie     | 60                                                                                   | 2                                                                                 | —                                                                                   | 100-120                                                                              | 200-300                                                                               |
|                                          | 45                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      | 250-350                                                                               |
| bravčové karé, krkovička, pomalé pečenie | 60                                                                                   | 2                                                                                 | —                                                                                   | 100-120                                                                              | 150-240                                                                               |
|                                          | 45                                                                                   | 1                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| bravčový bôčik pomalé pečenie            | 60                                                                                   | 3                                                                                 | —                                                                                   | 120-140                                                                              | 210-310                                                                               |
|                                          | 45                                                                                   | 2                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| bravčové kotlety, hrubé 3 cm             | 60                                                                                   | 4                                                                                 |    | 220-230                                                                              | 25-35                                                                                 |
|                                          | 45                                                                                   | 3                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| hydina                                   |                                                                                      |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| hydina, 1,2 - 2,0 kg                     | 60 / 45                                                                              | 2                                                                                 |    | 210-220                                                                              | 50-70                                                                                 |
| hydina s plnkou, 1,5 kg                  | 60 / 45                                                                              | 2                                                                                 |   | 170-180                                                                              | 110-130                                                                               |
| hydina, prsia                            | 60                                                                                   | 3                                                                                 |  | 170-180                                                                              | 60-90                                                                                 |
|                                          | 45                                                                                   | 2                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| kuracie stehná                           | 60                                                                                   | 3                                                                                 |  | 210-220                                                                              | 35-45                                                                                 |
|                                          | 45                                                                                   | 2                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| kuracie krídelká                         | 60                                                                                   | 3                                                                                 |  | 210-220                                                                              | 35-45                                                                                 |
|                                          | 45                                                                                   | 2                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| hydínové prsia, pomalé pečenie           | 60                                                                                   | 3                                                                                 | —                                                                                   | 100-120                                                                              | 40-80                                                                                 |
|                                          | 45                                                                                   | 2                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| mäsové jedlá                             |                                                                                      |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| bochník z mletého mäsa, 1 kg             | 60                                                                                   | 2                                                                                 |  | 180-190                                                                              | 55-65                                                                                 |
|                                          | 45                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      | 50-60                                                                                 |

# Všeobecné tipy na pečenie

*Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky*

| Jedlo                         |  cm |  |    | °C         | ⌚ min  |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------|
| klobásky na grilovanie        | 60                                                                                   | 4                                                                                 |    | L4         | 30-40* |
|                               | 45                                                                                   | 3                                                                                 |                                                                                     |            | 20-30* |
| RYBY A MORSKÉ PLODY           |                                                                                      |                                                                                   |                                                                                     |            |        |
| celá ryba, 350 g              | 60                                                                                   | 4                                                                                 |    | 200-220**  | 20-30* |
|                               | 45                                                                                   | 3                                                                                 |                                                                                     |            |        |
| rybie filé, hrubé 1 cm        | 60                                                                                   | 4                                                                                 |    | 210-220    | 5-15   |
|                               | 45                                                                                   | 3                                                                                 |                                                                                     |            |        |
| rybí rezeň, hrubý 2 cm        | 60                                                                                   | 4                                                                                 |    | 160-170    | 15-25  |
|                               | 45                                                                                   | 3                                                                                 |                                                                                     |            |        |
| mušľa sv. Jakuba (hребenatka) | 60                                                                                   | 4                                                                                 |    | 220-230 ** | 5-15   |
|                               | 45                                                                                   | 3                                                                                 |                                                                                     |            |        |
| krevety                       | 60                                                                                   | 4                                                                                 |    | L4         | 20-30  |
|                               | 45                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |            | 15-25  |
| ZELENINA                      |                                                                                      |                                                                                   |                                                                                     |            |        |
| pečené zemiaky, plátky        | 60                                                                                   | 3                                                                                 |    | 190-210    | 40-50* |
|                               | 45                                                                                   | 2                                                                                 |                                                                                     |            |        |
| pečené zemiaky, rozpolené     | 60                                                                                   | 3                                                                                 |    | 200-220    | 30-40  |
|                               | 45                                                                                   | 2                                                                                 |                                                                                     |            |        |
| plnené zemiaky                | 60                                                                                   | 3                                                                                 |  | 200-210    | 25-35  |
|                               | 45                                                                                   | 2                                                                                 |                                                                                     |            |        |
| hranolky, domáce              | 60                                                                                   | 3                                                                                 |  | 210-220    | 15-30  |
|                               | 45                                                                                   | 2                                                                                 |                                                                                     |            |        |
| miešaná zelenina, plátky      | 60                                                                                   | 4                                                                                 |  | 200-210    | 10-20* |
|                               | 45                                                                                   | 2                                                                                 |                                                                                     |            | 15-25* |
| plnená zelenina               | 60                                                                                   | 2                                                                                 |  | 200-210    | 40-50  |
|                               | 45                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |            |        |
| BEŽNÉ VÝROBKÝ – MRAZENÉ       |                                                                                      |                                                                                   |                                                                                     |            |        |
| hranolky                      | 60                                                                                   | 2                                                                                 |  | 200-210    | 30-40* |
|                               | 45                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |            |        |

# Všeobecné tipy na pečenie

*Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky*

| Jedlo                              |  cm |  |    |  °C |  min |
|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| hranolky, 2 úrovne                 | 60                                                                                   | 2+4                                                                               |    | 200-210                                                                              | 30-40*                                                                                |
|                                    | 45                                                                                   | 1+3                                                                               |                                                                                     |                                                                                      | 40-50*                                                                                |
| kuracie medailónky                 | 60                                                                                   | 3                                                                                 |    | 210-220                                                                              | 25-35*                                                                                |
|                                    | 45                                                                                   | 2                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      | 20-30*                                                                                |
| rybie tyčinky                      | 60                                                                                   | 3                                                                                 |    | 210-220                                                                              | 25-35*                                                                                |
|                                    | 45                                                                                   | 2                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      | 20-30*                                                                                |
| lasagne, 400 g                     | 60                                                                                   | 2                                                                                 |    | 210-220**                                                                            | 30-40                                                                                 |
|                                    | 45                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      | 40-50                                                                                 |
| zelenina narezaná na kúsky         | 60 / 45                                                                              | 2                                                                                 |    | 190-200                                                                              | 35-45                                                                                 |
| francúzske croissanty              | 60                                                                                   | 3                                                                                 |    | 100                                                                                  | 20                                                                                    |
|                                    |                                                                                      |                                                                                   |                                                                                     | 170                                                                                  | 15-20                                                                                 |
|                                    | 45                                                                                   | 1                                                                                 |                                                                                     | 100                                                                                  | 20                                                                                    |
|                                    |                                                                                      |                                                                                   |                                                                                     | 170                                                                                  | 15-20                                                                                 |
| NÁKYPY, SUFFLÉ A GRATINOVANÉ JEDLÁ |                                                                                      |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| zemiaková musaka                   | 60 / 45                                                                              | 2                                                                                 |    | 180-190                                                                              | 50-60                                                                                 |
| lasagne                            | 60 / 45                                                                              | 2                                                                                 |    | 180-190                                                                              | 45-55                                                                                 |
| sladký nákyp                       | 60                                                                                   | 2                                                                                 |   | 170-180                                                                              | 40-50                                                                                 |
|                                    | 45                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      | 35-45                                                                                 |
| sladké soufflé                     | 60                                                                                   | 3                                                                                 |  | 180 **                                                                               | 16-20                                                                                 |
|                                    | 45                                                                                   | 2                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| gratinované jedlá                  | 60                                                                                   | /                                                                                 |  | L4-L5                                                                                | 3-10                                                                                  |
|                                    | 45                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| plnené tortilly, enchiladas        | 60 / 45                                                                              | 2                                                                                 |  | 180-190                                                                              | 10-20                                                                                 |
| syr na grilovanie                  | 60                                                                                   | 4                                                                                 |  | L3                                                                                   | 15-25*                                                                                |
|                                    | 45                                                                                   | 3                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      | 10-15*                                                                                |

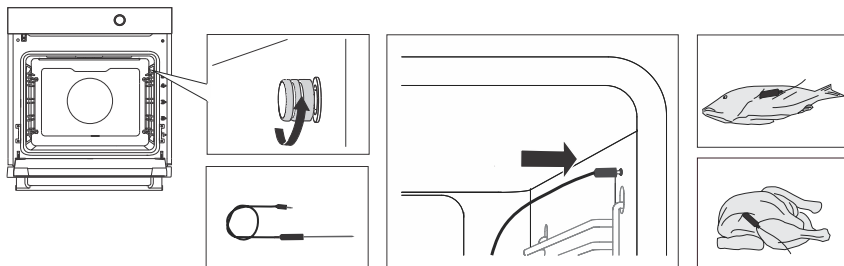
## Pečenie s teplotnou sondou (AFOOD PROBE)

(v závislosti od modelu)

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 (podľa modelu spotrebiča) a zasunúť zástrčku sondy do zásuvky.
  - Pri manuálnom režime sa dotknite **+** a vyberte . Nastavte teplotu pečenia (v teplotnom rozsahu do 210 °C). Nastavte vnútornú teplotu jedla (v teplotnom rozsahu od 30 do 99 °C).
  - V automatickom režime najprv vyberte jedlo a potom program pre sondu. Recepty majú prednastavený režim, teplotu a čas pečenia. Môžete zmeniť stupeň zapečenia

POZNÁMKA: Pri použití sondy nie je možné nastaviť čas pečenia.
3. Ak chcete spustiť proces pečenia, dotknite sa **START ►** .  
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.
4. Keď sa dosiahne nastavená vnútorná teplota pokrmu, rúra prestane pracovať. Zaznie zvukový signál, ktorý môžete vypnúť stlačením ľubovoľného tlačidla. Po jednej minúte sa zvukový signál vypne automaticky.

### 💡 INFORMÁCIA!

Teplotná sonda sa nemôže používať súčasne s funkciou gratinovania.

### Správne použitie sondy podľa druhu mäsa:

- hydina: zapichnete sondu do najhrubšej časti prs,
- mäso: zapichnete sondu do chudej časti, ktorá nie je prerastená tukom,

# Všeobecné tipy na pečenie

- malé kusy mäsa s kosťou: zapichnite sondu v mieste pri kosti,
- ryby: zapichnite 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                            | surové,<br>neprepečené<br>[°C] | jemne,<br>mierne<br>opečené<br>[°C] | stredne<br>prepečené<br>[°C] | prepečené<br>[°C] | úplne<br>prepečené<br>[°C] |
|---------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------|------------------------------|-------------------|----------------------------|
| <b>HOVÄDZIE MÄSO</b>                  |                                |                                     |                              |                   |                            |
| Hovädzie mäso,<br>roštenka            | 46-48                          | 48-52                               | 53-58                        | 59-65             | 68-73                      |
| hovädzie mäso,<br>sviečkovica         | 45-48                          | 49-53                               | 54-57                        | 58-62             | 63-66                      |
| pečené hovädzie mäso<br>(roastbeef)   | 45-48                          | 49-53                               | 54-57                        | 58-62             | 63-66                      |
| hamburgery                            | 49-52                          | 54-57                               | 60-63                        | 66-68             | 71-74                      |
| <b>TEĽACIE MÄSO</b>                   |                                |                                     |                              |                   |                            |
| teľacie mäso, panenská<br>sviečkovica | 45-48                          | 49-53                               | 54-57                        | 58-62             | 63-66                      |
| teľacie mäso, chrbát                  | 45-48                          | 49-53                               | 54-57                        | 58-62             | 63-66                      |
| <b>BRAVČOVÉ MÄSO</b>                  |                                |                                     |                              |                   |                            |
| karé, krkovička                       | /                              | /                                   | /                            | 65-70             | 75-85                      |
| bravčové mäso,<br>sviečkovica         | /                              | /                                   | /                            | 60-69             | /                          |
| bochník z mletého mäsa                | /                              | /                                   | /                            | /                 | 80-85                      |
| <b>JAHŇACIE MÄSO</b>                  |                                |                                     |                              |                   |                            |
| jahňacie mäso                         | /                              | 60-65                               | 66-71                        | 72-76             | 77-80                      |
| <b>BARANIE MÄSO</b>                   |                                |                                     |                              |                   |                            |
| baranie mäso                          | /                              | 60-65                               | 66-71                        | 72-76             | 77-80                      |
| <b>HUSACINA</b>                       |                                |                                     |                              |                   |                            |
| kozľacie mäso                         | /                              | 60-65                               | 66-71                        | 72-76             | 77-80                      |
| <b>HYDINA</b>                         |                                |                                     |                              |                   |                            |

# Všeobecné tipy na pečenie

*Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky*

| Druh jedla                 | surové,<br>neprepečené<br>[°C] | jemne,<br>mierne<br>opečené<br>[°C] | stredne<br>prepečené<br>[°C] | prepečené<br>[°C] | úplne<br>prepečené<br>[°C] |
|----------------------------|--------------------------------|-------------------------------------|------------------------------|-------------------|----------------------------|
| hydina, celá               | /                              | /                                   | /                            | /                 | 82-90                      |
| hydina, prsia              | /                              | /                                   | /                            | /                 | 62-65                      |
| <b>RYBY A MORSKÉ PLODY</b> |                                |                                     |                              |                   |                            |
| pstruhy                    | /                              | /                                   | /                            | 62-65             | /                          |
| tuniak                     | /                              | /                                   | /                            | 55-60             | /                          |
| losos                      | /                              | /                                   | /                            | 52-55             | 58-60                      |

## VAROVANIE!

**Spotrebič odpojte zo siete a počkajte, kým nevychladne.**

**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.

|                                                                |                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Vonkajšok spotrebiča</b>                                    | Horúcou mydlovou vodou a mäkkou handričkou odstráňte nečistoty a povrchy utrite do sucha.                                                                                                          |
| <b>Vnútro spotrebiča</b>                                       | 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. |
| <b>Príslušenstvo a vozidlá</b>                                 | Očistite teplou mydlovou vodou a vlhkou handričkou. Odolné nečistoty odporúčame vopred namočiť a použiť kefu.                                                                                      |
| V prípade neuspokojivých výsledkov čistenia, postup zopakujte. |                                                                                                                                                                                                    |

Dotykom na tlačidlo  sa vám na obrazovke otvorí hlavná ponuka so základnými funkciami. Vyberte  **ČISTENIE**.

## Automatické čistenie rúry - pyrolýza

### VAROVANIE!

**Spotrebič odpojte zo siete a počkajte, kým nevychladne.**

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

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

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

| Úroveň            | Použitie čistenia             | Trvanie programu  |
|-------------------|-------------------------------|-------------------|
| Nízka             | na drobné nečistoty           | 2 h               |
| Stredne prepečené | na viditeľne väčšie nečistoty | 2 hodiny 30 minút |
| Vysoký            | na odolné a staré nečistoty   | 3 h               |

*Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky*

| Úroveň                                                                             | Použitie čistenia | Trvanie programu |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------------|
| 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.

- Vyberte z rúry všetko vybavenie, vrátane s vodidlami.
- odstráňte všetky viditeľné nečistoty a zvyšky jedla z vnútra rúry.
- Pyrolýzne čistenie spustíte len vtedy, keď je spotrebič vychladnutý.

## INFORMÁCIA!

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

|    |                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Vyberte funkciu  <b>Pyrolýza</b> a dotknite sa <b>START ►</b> .                                                                                                  |
| 2. | Na displeji sa zobrazia tri úrovne čistenia a čas trvania. Pomocou tlačidla vyberte úroveň čistenia (pozri tabuľku vyššie).                                                                                                                       |
| 3. | Dotknite sa tlačidla a výber potvrdíte dotykom.                                                                                                                                                                                                   |
| 4. | Pre vašu vlastnú bezpečnosť sa po istom čase dvierka rúry automaticky zamknú.                                                                                                                                                                     |
| 5. | Po skončení programu zostane na displeji informácia <b>infoPyroLocka</b> zaznie zvukový signál.                                                                                                                                                   |
| 6. | Keď sa program pyrolytického čistenia dokončí a rúra vychladne, dvierka rúry sa automaticky odomknú.<br>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. Nezdržiať sa v nej príliš dlho. Nedovoľte deťom ani zvieratám zdržiavať sa v blízkosti spotrebiča.

Počas procesu pyrolýzy sa môžu zvyšky jedla a mastnota 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 nevesajte 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.

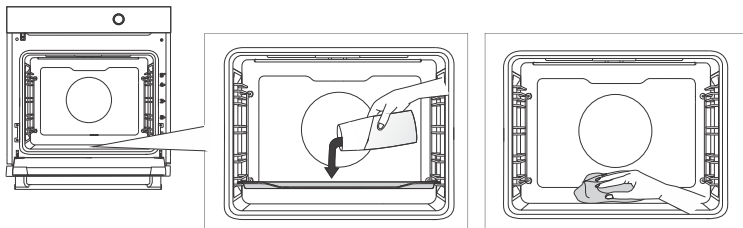
# Údržba a čistenie

## Použitie funkcie Aqua Clean pre vyčistenie rúry

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.



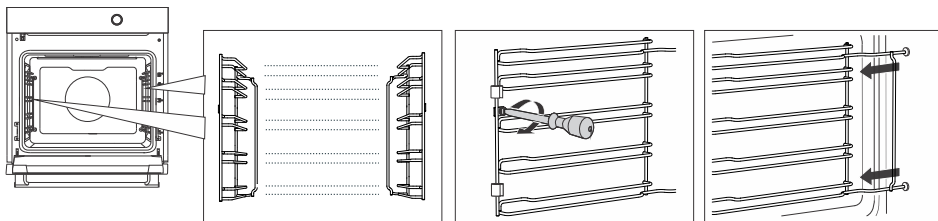
### ⚠ VAROVANIE!

**Režim Steam Clean používajte, keď je rúra úplne vychladnutá.**

- |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Do prvého vodidla vložte sklenenú misku na pečenie a nalejte doňu 0,4 l teplej vody.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 2. | Vyberte funkciu  <b>Aqua Clean</b> a dotknite sa <b>START ►</b> .                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 3. | Ak chcete spustiť proces čistenia, dotknite sa <b>START ►</b> .<br>Program trvá 30 minút. Po skončení programu sa na displeji zobrazí nápis <b>DOKONČENÉ</b> .                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 4. | Po dokončení programu opatrne vyberte plech s ochrannými rukavicami (môže na ňom byť ešte stále trochu vody). Škvŕny poutierajte vlhkou handričkou a mydlovou vodou. Keď je čistenie hotové, treba spotrebič ešte dôkladne utrieť vlhkou handričkou, aby sa odstránili všetky zvyšky čistiacich prostriedkov.<br>Ak sú výsledky čistenia neuspokojivé (v prípade odolných nečistôt), musí sa proces čistenia zopakovať. |

## Odstránenie drôtených a pevných výsuvných vodiacich prvkov.

Na čistenie vodidiel používajte bežné čistiace prostriedky.



- |    |                                                                                                                      |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Skrutku odskrutkujte skrutkovačom (môžete tiež použiť vhodnú mincu, ktorá sa zmestí do priehlbiny na hlave skrutky). |
| 2. | Vyberte vodidla z otvorov na zadnej stene.                                                                           |

## Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

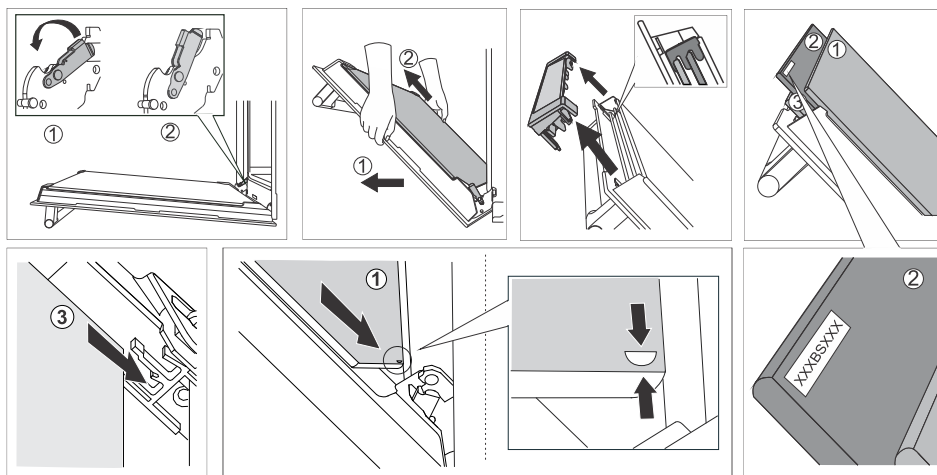
**POZNÁMKA:** Dávajte pozor, aby ste nestratili rozperry namontované na drôtených vodidlách. Po vyčistení rozperry namontujte naspäť.

Po vyčistení dotiahnite skrutky na vodidlách pomocou skrutkovača. Pri opätovnej inštalácii vodidiel sa uistite, že ich montujete na rovnakú stranu, na akej boli namontované pred odstránením.

## ☞ INFORMÁCIA!

Pri vyberaní vodidiel dávajte pozor, aby ste nepoškodili smalt.

## Demontáž a montáž dvierok a skla dvierok.



|    |                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Pri výmene dvierok rúry najprv <b>dvierka úplne otvorte</b> .                                                                                                                                                                                              |
| 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 a potom ich nadvihnite a vytiahnite.                               |
| 3. | Ak chcete <b>vyčistiť sklá dvierok</b> z vnútornej strany, musíte najskôr sklá odstrániť z dvierok spotrebiča. Pri odstraňovaní skla postupujte podľa krokov 1 až 4, pričom dvierka zostanú na mieste a nebudú z rúry odstránené.                          |
| 4. | Odstráňte vodič vzduchu. Uchopte ho rukami na ľavej a pravej strane dveri a mierne ho potiahnite smerom k sebe, aby ste ho mohli vybrať.                                                                                                                   |
| 5. | Pri odstraňovaní skla z dvierok rúry uchopte horný okraj skla a opatrne ho vyberte. Rovnaký postup zopakujte aj pri druhom a prípadne treťom skle v závislosti od modelu rúry. Postupujte opatrne a šetrne, aby ste nepoškodili sklo alebo iné časti rúry. |
| 6. | Sklá namontujte späť v opačnom poradí. Uistite sa, že sklo je správne zarovnané a bezpečne pripevnené, aby rúra fungovala správne.                                                                                                                         |

Ak sa dvere neotvárajú alebo nezatvárajú správne, uistite sa, že sú pánty správne umiestnené.

# Údržba a čistenie

## ⚠ VAROVANIE!

Pri montáži a demontáži dvierok spotrebiča vždy otočte obidve bezpečnostné rúčky až na doraz. Je to nevyhnutné, aby sa predišlo prípadným zraneniam, pretože pánty dverí sa môžu zatvárať veľkou silou.

### Jemné otváranie a zatváranie dverí

Dvere rúry sú vybavené systémom, ktorý tlmí 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.

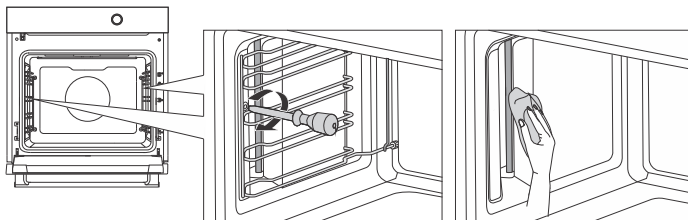
## ⚠ VAROVANIE!

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

## Výmena žiarovky

## ⚠ VAROVANIE!

Rúra má zabudované LED svetidlo, ktoré môže vymeniť len autorizovaný technik.



- |    |                                                                                                                                                                       |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Vyberte vodičlá (pozri kapitolu <i>Odstránenie drôtených a pevných výsuvných vodiacich prvkov</i> ).                                                                  |
| 2. | Ak nie sú nečistoty odolné, stačí na čistenie použiť vlhkú handričku.<br>Ak sú škvrny odolné, môžete LED svetidlo vyčistiť špeciálnym čistiacim prostriedkom na rúry. |

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

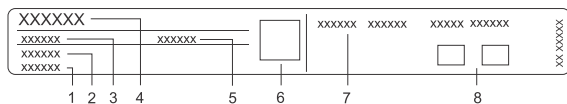
- Pred opravou sa uistite, že je spotrebič odpojený z elektrickej siete, tak, že odstránite poistku alebo vytiahnete zástrčku zo zásuvky.
- Pri neodborných zásahoch alebo opravách spotrebiča hrozí riziko zranenia elektrickým prúdom alebo skratu, preto ich nevykonávajte. Takúto prácu nechajte na kvalifikovaného 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.

## 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.                                                                                                                                                                                                                         | Obrazovku resetujete podržaním tlačidla na zapnutie na 8 sekúnd.<br>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 dvojciferné, 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 SEnS, teplotná sonda nie je pripojená.                                                                                                                                                                                                         | Očistite zásuvku.<br>Pokúste sa niekoľkokrát za sebou zapojiť teplotnú sondu.                                                                                                                                                     |
| 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. |                                                                                                                                                                                                                                   |

## 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

2. Model

3. Typ

4. Obchodná značka

5. Kód

6. QR kód

7. Technické údaje

8. Označenia/symboly dodržiavania súladu s predpismi

# Informácie o súlade so smernicou

|                             |                         |
|-----------------------------|-------------------------|
| Typ rádiového zariadenia:   | Vstavaný modul WiFi/BLE |
| <b>Wi-Fi</b>                |                         |
| Pracovný frekvenčný rozsah: | 2412 ~ 2472 MHz         |
| Maximálny vysielací výkon:  | 19.99 dBm EIRP          |
| Maximálny zisk antény:      | 3.26 dBi                |
| <b>Bluetooth</b>            |                         |
| Frekvenčný rozsah:          | 2402 ~ 2480 MHz         |
| Vysielací 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://auid.connectlife.io> na stránke vášho zariadenia medzi dodatočnými dokumentmi.

# 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.

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, kým nedosiahne požadovanú hodnotu. Nepoužívajte pritom režim rýchleho predohrevu.

\*\* Spotrebič predhrejte 5 minút vopred. Nepoužívajte pritom režim rýchleho predohrevu.

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

1) Obráťte po 2/3 doby pečenia.

| PEČENIE                     |                                                                 |                               |                                                                                      |                                                                                   |            |       |                                                                                      |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Jedlo                       | vybavenie                                                       | umiestnenie foriem na pečenie |  cm |  | °C         | min   |    |
| sušienky –<br>jednoúrovňové | univerzálny plech<br>na pečenie                                 |                               | 60                                                                                   | 3                                                                                 | 140-150**  | 25-35 | —                                                                                    |
|                             |                                                                 |                               | 45                                                                                   | 2                                                                                 | 140**      | 30-45 | —                                                                                    |
| sušienky –<br>jednoúrovňové | univerzálny plech<br>na pečenie                                 |                               | 60                                                                                   | 3                                                                                 | 140-150    | 30-40 |    |
|                             |                                                                 |                               | 45                                                                                   | 2                                                                                 | 120-130**  | 40-55 |    |
| sušienky –<br>dvojúrovňové  | univerzálny plech<br>na pečenie                                 |                               | 60                                                                                   | 2,4                                                                               | 135***     | 40-50 |    |
|                             |                                                                 |                               | 45                                                                                   | 1,3                                                                               | 140        | 40-50 |    |
| koláče -<br>jednoúrovňové   | univerzálny plech<br>na pečenie                                 |                               | 60                                                                                   | 3                                                                                 | 160-170*** | 20-30 | —                                                                                    |
|                             |                                                                 |                               | 45                                                                                   | 2                                                                                 | 150-160**  | 25-35 | —                                                                                    |
| koláče -<br>jednoúrovňové   | univerzálny plech<br>na pečenie                                 |                               | 60                                                                                   | 3                                                                                 | 155-165*** | 20-30 |  |
|                             |                                                                 |                               | 45                                                                                   | 2                                                                                 | 160-170*** | 25-35 |  |
| koláče -<br>dvojúrovňové    | univerzálny plech<br>na pečenie                                 |                               | 60                                                                                   | 2,4                                                                               | 140-150    | 40-50 |  |
|                             |                                                                 |                               | 45                                                                                   | 1,3                                                                               | 160-170**  | 40-50 |  |
| Piškótový<br>múčnik         | okrúhla plechová<br>forma na pečenie,<br>priemer 26 cm/<br>rošt |                               | 60                                                                                   | 1                                                                                 | 160***     | 25-35 | —                                                                                    |
|                             |                                                                 |                               | 45                                                                                   | 2                                                                                 | 160***     | 25-35 | —                                                                                    |
| Piškótový<br>múčnik         | okrúhla plechová<br>forma na pečenie,<br>priemer 26 cm/<br>rošt |                               | 60                                                                                   | 3                                                                                 | 170-180**  | 25-35 |  |
|                             |                                                                 |                               | 45                                                                                   | 1                                                                                 | 155-165    | 25-35 |  |

# Test jedla

*Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky*

| PEČENIE               |                                                            |                                                                                   |         |   |            |       |                                                                                    |
|-----------------------|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|---|------------|-------|------------------------------------------------------------------------------------|
| jablkový koláč        | 2 x okrúhla plechová forma na pečenie, priemer 20 cm/ rošt |  | 60      | 1 | 160-170*** | 70-90 |  |
|                       |                                                            |                                                                                   | 45      | 2 | 170-180*** | 70-90 |  |
| jablkový koláč        | 2 x okrúhla plechová forma na pečenie, priemer 20 cm/ rošt |  | 60      | 3 | 175        | 70-90 |  |
|                       |                                                            |                                                                                   | 45      | 2 | 155-165    | 70-90 |  |
| GRILOVANIE            |                                                            |                                                                                   |         |   |            |       |                                                                                    |
| hrianky               | rošt                                                       |                                                                                   | 60 / 45 | 5 | max        | 5-15  |  |
| Burgery <sup>1)</sup> | rošt + plech na odkvapkávanie tuku                         |                                                                                   | 60 / 45 | 4 | max        | 30-45 |  |

 **ASKO**



942289-a7

