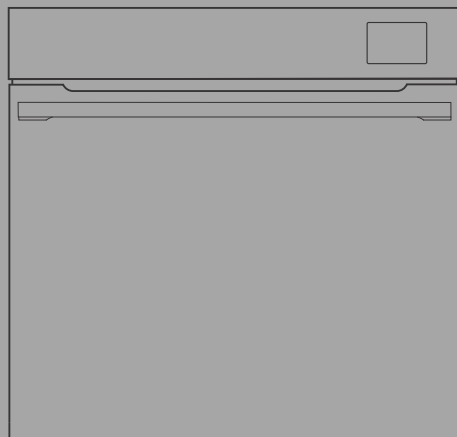




NÁVOD NA POUŽITIE
VSTAVANÁ RÚRA NA PEČENIE
SK

OCS24BGH
OCS26BGH
OCS24BGH.CN
OCS26BGH.CN

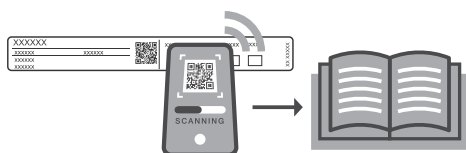
Úvod	3	Zapekanie zospodu	30
Bezpečnostné opatrenia	4	Uložiť program - ukladanie vlastných nastavení	31
Ďalšie dôležité bezpečnostné varovania	6	VÝBER VŠEOBECNÝCH NASTAVENÍ	32
ConnectLife	8	Zamknutie obrazovky (+ Ponuka)	33
Popis zariadenia	9	Wi-Fi ovládanie	34
Vybavenie spotrebiča	9	Riadenie diaľkového ovládania rúry	34
Ovládací panel	11	Všeobecné tipy na pečenie	36
Pred prvým použitím spotrebiča	13	Tabuľka k pečeniu	37
Prvé spustenie spotrebiča	13	Pečenie s teplotnou sondou	44
Tvrdosť vody	14	Údržba a čistenie	47
Kalibrácia pomocou teplotnej sondy	15	Čistenie s parou	47
Používanie rúry - výber nastavení pečenia	16	Čistenie nádržky na vodu a filtračnej peny	48
Základná ponuka - Manuálny režim pečenia	17	Čistenie parného systému	49
Časovač - Funkcie časovača	20	Odstránenie drôtených a pevných výsuvných vodiacich prvkov.	50
Pečenie po etapách (+ ponuka)	22	Demontáž a montáž dvierok a skla dvierok. ..	51
Varenie v pare	23	Výmena žiarovky	52
Pridanie pary	24	Riešenie problémov	54
Plnenie nádržky na vodu	25	Tabuľka problémov a ich riešení	54
Automatické programy	25	Typový štítok - údaje o spotrebiči	55
Doplňkové programy	26	Informácie o súlade so smernicou	56
Začiatok procesu pečenia	28	Ochrana životného prostredia	57
Koniec pečenia a vypnutie rúry	29	Test jedla	58
Gratinovanie (+ menu)	29		

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 vyhrievacích telies. Deti mladšie ako 8 rokov sa nesmú zdržiavať v blízkosti spotrebiča, pokiaľ nie sú pod stálym dozorom.

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

Používajte iba teplotnú sondu odporúčanú pre túto rúru.

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

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

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

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

Ďalšie dôležité bezpečnostné varovania

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

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

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

Spotrebič nezdvíhajte tak, že ho držíte za rukoväť dvierok.

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

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

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

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

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

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

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

Rúra sa čistí až vtedy, keď je úplne vychladnutá.

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

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

Prevádzka rúry je bezpečná s aj bez lišt.

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

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

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

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

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

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

Ďalšie dôležité bezpečnostné varovania

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.

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.

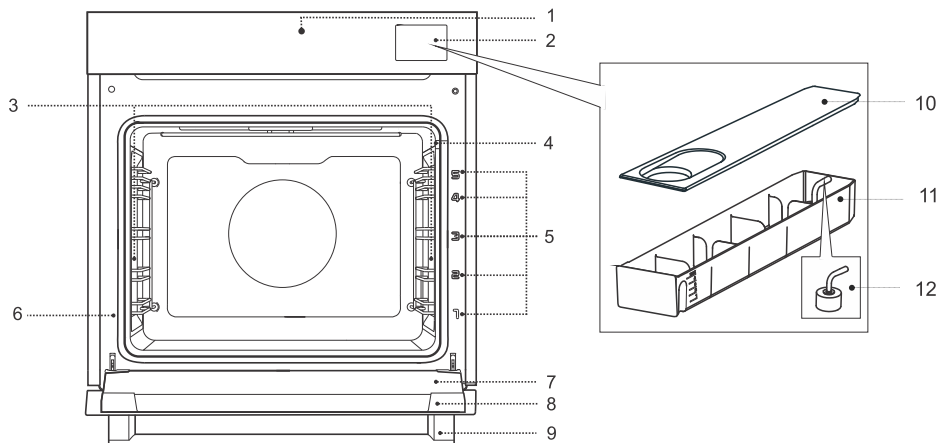
Keď je modul Wi-Fi aktivovaný a nastavenie pripojenia bolo úspešne zrealizované a zosúladené, rúru možno monitorovať a ovládať pomocou mobilného zariadenia a aplikácie **ConnectLife**.

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.

! VAROVANIE!

Funkcie a vybavenie spotrebiča závisí od modelu.



1. Ovládacia jednotka

2. Nádržka na vodu

3. Osvetlenie

4. Zásuvka teplotnej sondy

5. Vysúvacie lišty – výškové úrovne

6. Typový štítok

7. Sklo dverok

8. Dvierka rúry

9. Rukoväť dverí

10. Veko nádoby

11. Nádobá nádržky

12. Filtračná pena

Vybavenie spotrebiča

(v závislosti od modelu)

Vypínač dverok rúry

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

Vodidlá

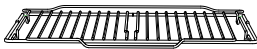
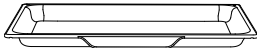
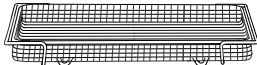
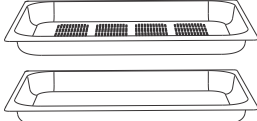
Drôtené vodidlá – rošt a plechy na pečenie vždy zasúňte do vodiacej drážky.

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

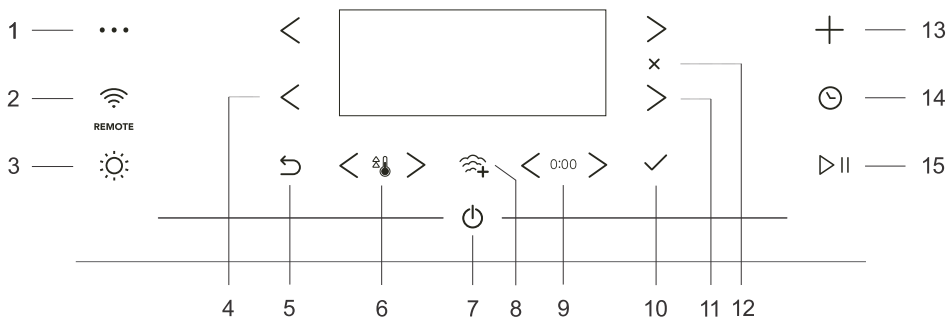
POZNÁMKA: Vodidlá, do ktorých zasúvate príslušenstvo, počítate zdola nahor.

Popis zariadenia

Vybavenie a príslušenstvo rúry

	Rošt – používa na grilovanie alebo ako mriežka pre hrniec/panvicu, plech alebo misku na pečenie s pokrmom. POZNÁMKA: Mrežový rošt vždy zasuníte do vodiacej drážky tak, aby jej vyššia časť bola vzadu hore. Rošt je vybavený bezpečnostným kolíkom. Preto vždy, keď ho vyberáte z rúry, musíte ho najprv vpredu mierne nadvihnúť.
	Univerzálny plech – všestranný pekáč sa používa na pečenie pečiva, pekárenských výrobkov, zeleniny a všetkých druhov mäsa. Používa sa aj ako nádoba na zachytávanie tuku.
	Perforovaný plech Airfry – (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.
	Sada nádob na parné varenie (INOX) - používa sa na varenie v pare. Umiestnite perforovanú tácku s pokrmom na strednú úroveň a plech na zachytávanie tuku o úroveň nižšie.
	Teplotná sonda na jedlo - (FOOD PROBE) Môže sa použiť na meranie teploty vo vnútri určitého pokrmu. Po dosiahnutí požadovanej teploty sa príprava jedla automaticky zastaví.

Ovládací panel



Tlačidlo		Použitie
1.	...	Voľba základných ponúk
2.		Nastavenie pripojenia Wi-Fi, Remote
3.		Zapnutie a vypnutie svetla v rúre
4.		Výberové tlačidlá vľavo
5.		Ukončenie aktuálneho stavu
6.		Zapnutie a vypnutie rýchleho predohrevu
7.		Zapnutie a vypnutie rúry
8.		Pridanie pary
9.	0:00	Resetujte časové funkcie
10.	✓	Potvrdenie výberu, nastavenia
11.		Výberové tlačidlá vpravo
12.	✗	Zrušenie aktuálneho nastavenia, vymazanie funkcie
13.	+	Ďalšie nastavenia
14.		Výber časových funkcií
15.	▶	Spustenie a zastavenie prevádzky

Popis zariadenia

Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

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

Legenda skratiek:



Krátky dotyk tlačidla -
pre voľbu nastavení



Dlhý dotyk tlačidla – 5 sek –
pre ďalšie nastavenia alebo zrýchlenie úprav



INFORMÁCIA!

Všetky nastavenia sa ovládajú pomocou tlačidiel.

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



Počiatočný krok



Medzikrok



Čakanie / spustenie



Voliteľný krok

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>).

POZNÁMKA: Pritom budete cítiť charakteristický „zápach nového“ spotrebiča, a preto miestnosť dôkladne vetrajte.

Prvé spustenie spotrebiča

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



INFORMÁCIA!

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



1.	Výber jazyka: Na displeji sa zobrazí predvolený jazyk (angličtina). Pomocou tlačidla < alebo > zmeňte jazyk. Potvrďte tlačidlom ✓.
2.	Nastavenie presného času: Pomocou tlačidla < alebo > nastavte presný denný čas. Hodiny a minúty nastavte samostatne. Výber potvrďte stlačením ✓.
3.	Nastavenie tvrdosti vody: Stlačením tlačidla < alebo > nastavte tvrdosť vody. Výber potvrďte stlačením ✓.
4.	Kalibrácia pomocou teplotnej sondy 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.

Všetky počiatočné nastavenia sú nastavené a spotrebič je v pohotovostnom režime.

Pred prvým použitím spotrebiča

Tvrdosť vody

(v závislosti od modelu)

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

Tvrdosť vody sa musí nastaviť pred prvým použitím. Ak je voda mäkkšia alebo tvrdšia ako predvolené nastavenie, môžete zmeniť nastavenú úroveň tvrdosti.

1. Ponorte testovací prúžok (dodaný so spotrebičom) na 1 sekundu do vody. Po 1 minúte odčítajte počet čiarok. Nastavenie stupňa - počet zafarebných čiarok na prúžku (pozri tabuľku).
2. Porovnajte testovací prúžok s obrázkom na displeji.

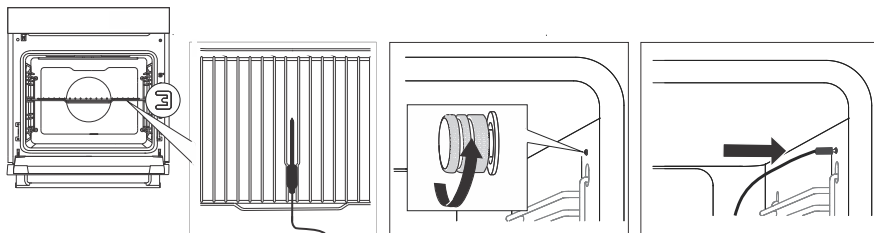
Tvrdosť vody	Hodnota (°N)	Množstvo vody na odvápnenie	Počet zafarebných čiarok
Veľmi mäkká voda	0-3 dH	30	4 zelené čiarky
Mäkká voda	3-7 dH	25	1 červená čiarka
Stredne tvrdá voda	7-14 dH	22	2 červené čiarky
Tvrdá voda	14-21 dH	20	3 červené čiarky
Veľmi tvrdá voda	21 dH	18	4 červené čiarky

Tvrdosť vody môžete nastaviť aj v ponuke Nastavenia (pozri kapitolu **VÝBER VŠEOBECNÝCH NASTAVENÍ**).

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. |

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.

Používanie rúry - výber nastavení pečenia

Voľby v hlavnej ponuke

Zapnite spotrebič  a vyberte Pomocou tlačidla < alebo > si vyberáte spomedzi rôznych ponúk:

RÚRA	Umožňuje ľubovoľné nastavenie parametrov pečenia s prednastavenými hodnotami z výroby, ktoré je možné zmeniť (pozri kapitolu <i>Základná ponuka - Manuálny režim pečenia</i>).
AUTO PROGRAMY	Umožňuje vybrať si z množstva prednastavených programov v závislosti od vybraného pokrmu (pozri kapitolu <i>Automatické programy</i>).
ULOŽENÉ PROGRAMY	Tento režim vám umožňuje vybrať si z vlastných programov, ktoré ste si predtým uložili (pozri kapitolu <i>Uložiť program - ukladanie vlastných nastavení</i>).
EXTRA	Výber doplnkových programov (pozri kapitolu <i>Doplnkové programy</i>).
ČISTENIE	Programy čistenia rúry.
NASTAVENIA	Všeobecné nastavenia rúry (pozri kapitolu <i>VÝBER VŠEOBECNÝCH NASTAVENÍ</i>).

+ Ponuka - doplnkové nastavenia

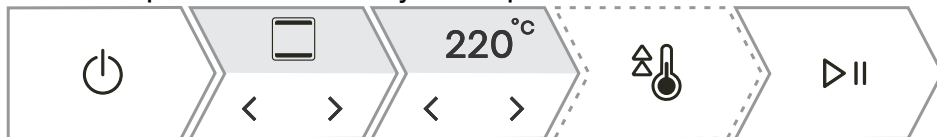
Funkcia poskytuje doplnkové nastavenia. Obsah ponuky sa mení v závislosti od možností ovládania, ktoré sú v danom čase k dispozícii.

Ak chcete vybrať doplnkové nastavenia dotknite sa + .

KROKOVÉ PEČENIE	Nastavenie pečenia s rôznymi parametrami v troch krokoch (pozri kapitolu <i>Pečenie po etapách (+ ponuka)</i>).
INFORMÁCIA	Podrobné informácie o programoch a prevádzkových režimoch rúry.
GRATINOVANIE	Používa sa na pokrmy, ktorým chcete dodať polevu/posýpku, alebo ich povrch na konci pečenia dodatočne zapiečiť. Funkciu môžete zvoliť po 10 minútach pečenia alebo na konci pečenia. (pozri kapitolu <i>Gratinovanie (+ menu)</i>).
ULOŽIŤ PROGRAM	Uloženie vybraných nastavení podľa vašich predstáv (pozri kapitolu <i>Uložiť program - ukladanie vlastných nastavení</i>).
ZÁMKA DISPLEJA	Zapnutie/vypnutie blokovania tlačidiel na ochranu rúry pred neúmyselným použitím (pozri kapitolu <i>Zamknutie obrazovky (+ Ponuka)</i>).

Používanie rúry - výber nastavení pečenia

Základná ponuka - Manuálny režim pečenia



1.	Zapnite spotrebič ⏻ .
2.	Pomocou tlačidla < alebo > vyberte režim pečenia (pozri tabuľku Výber režimu pečenia).
3.	Pomocou tlačidla < alebo > nastavte teplotu alebo výkon.
4.	Funkciu rýchleho predhrievania použite, ak chcete rúru zahriať na požadovanú teplotu čo najskôr. Dotyk na 🔧 sa naplno rozsvieti symbol. Po dosiahnutí nastavenej teploty zaznie zvukový signál. Na displeji sa zobrazí nápis VLOŽTE MISKU . Otvorte dvierka a vložte jedlo. Program potom automaticky pokračuje v procese pečenia s vybranými nastaveniami.
5.	Okrem toho môžete nastaviť: - Časovač (pozri kapitolu Časovač - Funkcie časovača) - Krokové pečenie (pozri kapitolu Pečenie po etapách (+ ponuka))
6.	Ak chcete spustiť proces pečenia, dotknite sa ▶ .

Výber režimu pečenia

Symbol	Použitie
	DOLNÝ + HORNÝ OHREV + PARA Tento režim používajte na bežné pečenie na jednej úrovni, ďalej na prípravu suflé a pečenie pri nízkych teplotách (pomalé pečenie). Pridanie pary použite, ak chcete, aby sa jedlo na povrchu lepšie zapieklo a aby bolo chrumkavejšie. Odporúčame použiť predhrievanie, s výnimkou jedál, ktoré sú v tabuľkách jedál označené inak.
	HORÚCI VZDUCH + PARA Horúci vzduch umožňuje väčšie prúdenie horúceho vzduchu okolo pripravovaného jedla. Týmto spôsobom sa viac vysuší jeho povrch a vytvorí sa hrubšia kôrka. Používa sa na pečenie mäsa, pečiva a zeleniny a na sušenie potravín na jednej alebo viacerých úrovniach súčasne. Pridanie pary použite, ak chcete, aby sa jedlo na povrchu lepšie zapieklo a aby bolo chrumkavejšie.
	HORÚCI VZDUCH + SPODNÝ OHREV Tento režim je optimálny na pečenie pizze a pečiva s vyšším obsahom vody, ďalej na pečenie na jednej úrovni a keď chcete mať čo najrýchlejšie zapečené chrumkavé jedlo.
	DOLNÝ + HORNÝ OHREV + VENTILÁTOR Používa sa na rovnomerné pečenie jedla v rúre, na jednej výškovej úrovni a ďalej na prípravu suflé. Odporúčame použiť predhrievanie, s výnimkou jedál, ktoré sú v tabuľkách jedál označené inak.

Používanie rúry - výber nastavení pečenia

Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

Symbol	Použitie
	VELKÝ GRIL Tento režim používajte na pečenie plochých kusov vo veľkom množstve (napr. toastu, obložených chlebíkov, klobás na grilovanie, rezňov, rýb, špízov a pod.), ďalej na gratinovanie a dosiahnutie chrumkavej kôrky. Celý povrch pod ohrevným telesom umiestneným na strope rúry je rovnomerne vyhrievaný. Nízka úroveň - je vhodná na grilovanie rybích filiet, celých rýb, syra na grilovanie. Stredná úroveň - je vhodná na prípravu malých kúskov mäsa, rybích rezňov, zeleniny, plnených sendvičov, špízov. Vysoká úroveň - je vhodná na prípravu steakov, hamburgerov, klobás na grilovanie, hriankov a gratinovaných jedál.
	VELKÝ GRIL + VENTILÁTOR + PARA Používa sa na pečenie hydiny a väčších kusov mäsa na grile. Pridanie pary použite, ak chcete, aby sa jedlo na povrchu lepšie zapieklo a aby bolo chrumkavejšie.
	VIAC SYSTÉMOV Výber potvrdíte stlačením ✓. Zobrazia sa ďalšie režimy.
	PARA Tento režim používajte na prípravu všetkých druhov zeleniny a ovocia, menších kusov mäsa a príloh (ryža, cestoviny).
	SOUS VIDE Ide o proces pomalého varenia vo vákuu a pri veľmi presne stanovených teplotách. Spôsob varenia Sous vide je vhodný na prípravu mäsa, rýb a zeleniny. Jedlo takto pripravené je šťavnaté a má plnšiu chuť.
	VELKÝ GRIL + SPODNÝ OHREV Tento režim používajte na rýchlejšie pečenie pokrmov na jednej úrovni a na pečenie koláčov s chrumkavým povrchom.
	SPODNÝ OHREV + GRIL Tento jemný režim sa používa na riadené pomalé pečenie jemných pokrmov (mäkké kúsky mäsa), ďalej na pečenie koláčov s chrumkavým spodkom.
	SPODNÝ OHREV + GRIL + VENTILÁTOR Tento režim je vhodný na optimálnu prípravu pekárenských výrobkov z kysnutého cesta, všetkých druhov chleba a na zaváranie.
	VELKÝ GRIL + SPODNÝ OHREV + HORÚCI VZDUCH Tento režim používajte vtedy, keď chcete, aby bolo jedlo rovnomerne chrumkavé zo všetkých strán. Funkcia je vhodná aj ako prvý krok viacetapového pečenia mäsa, pretože umožňuje rýchle zhnedenie povrchu v počiatočnej fáze a pomalé pečenie v druhej fáze. Mäso bude šťavnaté a kôrka pekne hnedá.
	TEPLOVZDUŠNÉ FRITOVANIE 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.

Používanie rúry - výber nastavení pečenia

Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

Symbol	Použitie
	EKO HORÚCI VZDUCH ¹⁾ Tento režim používajte na jemné, pomalé a rovnomerné pečenie mäsa, rýb a pečiva na jednej úrovni. Pri tomto spôsobe pečenia sa v mäse zachová vyšší podiel vody, vďaka čomu zostane šťavnaté a mäkkšie, zatiaľ čo pečivo sa rovnomerne upečie dohneda. Používa sa v teplotnom rozmedzí od 140 ° C do 220 ° C.
	AUTO PROGRAMY Skratka do automatickej ponuky (pozri kapitolu Automatická ponuka)

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

Používanie rúry - výber nastavení pečenia

Časovač - Funkcie časovača

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



INFORMÁCIA!

Na hodinách musí byť nastavený denný čas.

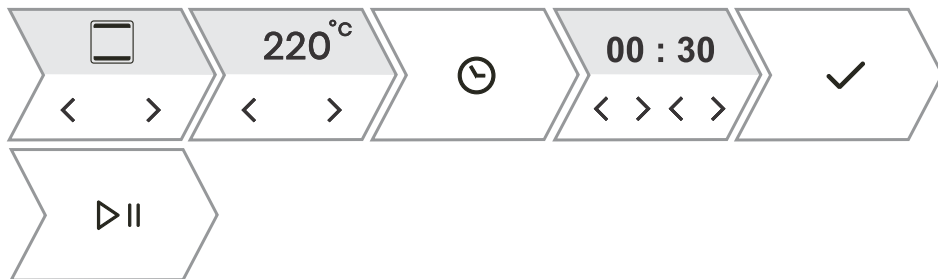


INFORMÁCIA!

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

Opis / funkcia časovača	Použitie
ČAS TRVANIA	V tomto režime určíte, ako dlho bude rúra bežať.
ČASOVAČ NA VAJÍČKA	Minútku môžete použiť nezávisle od prevádzky rúry. Spotrebič sa po uplynutí nastaveného času automaticky nezapne ani nevypne.
KONIEC PEČENIA O	Tento režim použijete, ak chcete, aby sa jedlo v rúre začalo piecť s časovým oneskorením. Zadaťte trvanie a čas, kedy chcete, aby bolo pečenie ukončené. Spotrebič sa automaticky spustí a zastaví v požadovanom čase.

Nastavenie doby pečenia



1. Pomocou tlačidla < alebo > nastavte požadovaný čas pečenia (hodiny a minúty). Výber potvrdíte stlačením  . Na displeji sa zobrazí zvolený čas prevádzky rúry.
2. Ak chcete spustiť proces pečenia, dotknite sa  .

Nastavenie časovača



Používanie rúry - výber nastavení pečenia

1. Pomocou tlačidla < alebo > nastavte požadovaný čas minútky (hodiny a minúty). Výber potvrdíte stlačením ✓ .

Najdlhšie doba, ktorá sa dá nastaviť je 24 hodín.

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

Nastavenie konca pečenia



1. Najprv nastavte trvanie prevádzky. Pomocou tlačidla < alebo > nastavte požadovaný čas pečenia (hodiny a minúty). Výber potvrdíte stlačením ✓ . Na displeji sa zobrazí zvolený čas prevádzky rúry.
Príklad: čas pečenia 2 hodiny
2. Ak chcete vybrať oneskorenú prevádzku stlačte ⌚ a potom 2x kliknite na > . Pomocou tlačidla < alebo > nastavte čas, kedy chcete mať jedlo hotové. Výber potvrdíte stlačením ✓ . Na displeji sa zobrazí čas, kedy sa pečenie skončí.
Príklad: koniec pečenia: o 18:00 ⌚
3. Ak chcete spustiť proces pečenia, dotknite sa ▷ II .
Kým rúra čaká na zapnutie, prejde do čiastočného pohotovostného režimu. Vybrané nastavenia sa automaticky zapnú a vypnú vo zvolenom čase.
Príklad: začiatok pečenia o 16:00, koniec pečenia: o 18:00

Po uplynutí nastaveného času rúra automaticky prestane pracovať. Zaznie zvukový signál.

⚠ VAROVANIE!

Táto funkcia nie je vhodná pre jedlá, ktoré vyžadujú rýchle predhrievanie rúry. Potraviny, ktoré sa rýchlo kazia by nemali ostávať v rúre príliš dlho. Pred použitím tohto režimu sa uistite, že na hodinách rúry je nastavený presný čas.

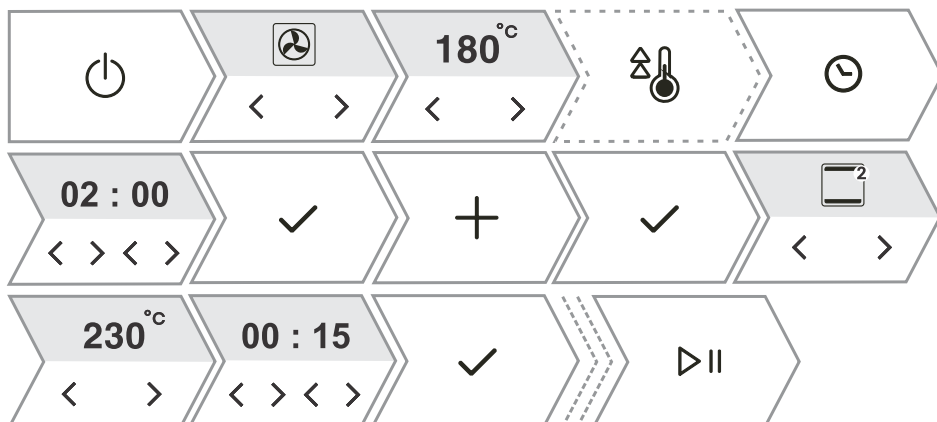
Používanie rúry - výber nastavení pečenia

Pečenie po etapách (+ ponuka)

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

INFORMÁCIA!

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



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

Používanie rúry - výber nastavení pečenia

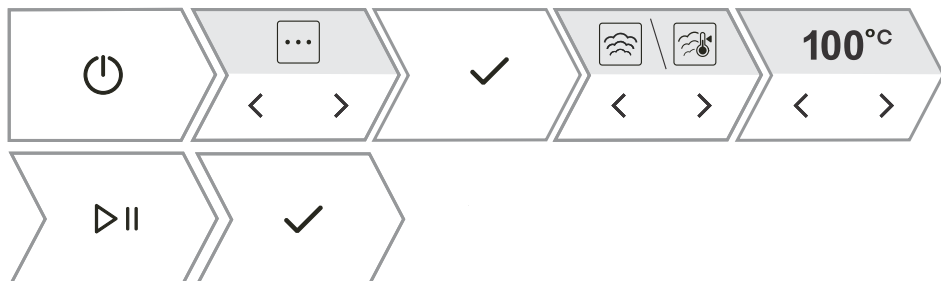
Varenie v pare

Varenie v pare je zdravý spôsob prípravy jedla, ktorý zachováva plnú chuť jedla. Pri varení pomocou pary nevznikajú žiadne nepríjemné pachy. Vodu nie je potrebné soliť ani pridávať bylinky či koreniny.

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

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

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



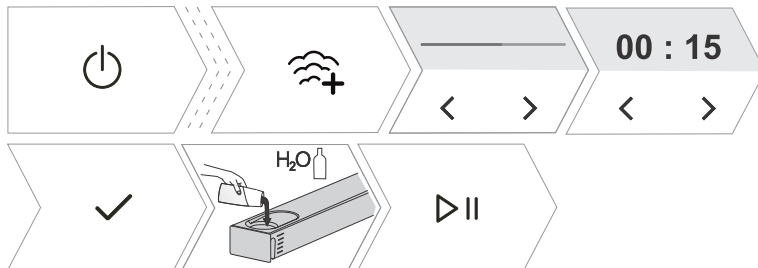
1. Zapnite spotrebič .
2. Pomocou tlačidla  alebo  vyberte systém a potom ho potvrdte tlačidlom .
3. V režime sous-vide nastavte pomocou tlačidiel   požadovanú teplotu v rozsahu 45–95 °C. V režime pary je teplota z výroby nastavená na 100 °C a nedá sa zmeniť.
4. Dotknite sa tlačidla  a naplňte nádržku na vodu (pozri kapitolu Plnenie nádržky na vodu).
5. Ak chcete spustiť proces pečenia, dotknite sa .

Používanie rúry - výber nastavení pečenia

Pridanie pary

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

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



1.	Zapnite spotrebič  .
2.	Stlačením tlačidla  alebo  vyberte režim.  Horný ohrev + Dolný ohrev  Horúci vzduch  Veľký gril + Ventilátor Na displeji sa zobrazí čiastočne osvetlený symbol . Ak chcete počas pečenia pridať paru, dotknite sa tlačidla. Iba tri vyššie uvedené systémy umožňujú pridávanie pary.
3.	Stlačením tlačidla  alebo  vyberte stupeň intenzity a čas prevádzky pridania pary. Nízka úroveň - je vhodná na pečenie väčších kusov mäsa, rýb, kysnutie cesta. Stredná úroveň - je vhodná na pečenie čerstvého pečiva, biskvitov, hydiny, nákyrov. Vysoká úroveň - je vhodná na pečenie chleba. Pri pečení rýb, chleba, koláčov, kurčiat sa odporúča pridať paru v počiatočnej fáze pečenia, v prvých 10-15 minútach. Nastavte trvanie pridávania pary - od 30 minút do 2 hodín (v závislosti od modelu). Potvrďte výber pomocou . Ikona  sa úplne rozsvieti, čo znamená, že pridanie pary prebehlo úspešne.
4.	Naplňte nádržku na vodu (pozri kapitolu Plnenie nádržky na vodu).
5.	Ak chcete spustiť proces pečenia, dotknite sa  .

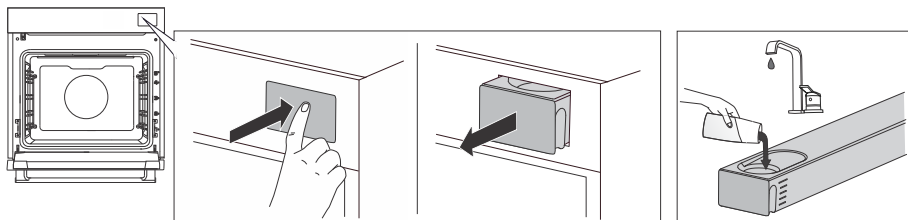
INFORMÁCIA!

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

Používanie rúry - výber nastavení pečenia

Plnenie nádržky na vodu

Nádržka na vodu umožňuje samostatný prívod vody do rúry. Objem nádržky je približne 1,3 l.



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

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

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

Úroveň	30 min.
	Stupeň 1
	Stupeň 2
	Stupeň 2

VAROVANIE!

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

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

Automatické programy

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

Používanie rúry - výber nastavení pečenia



1. Zapnite spotrebič a vyberte Dotykom tlačidiel < alebo > vyberte **AUTO PROGRAMY**. Potvrďte tlačidlom ✓ a otvorte podponuku.
2. Stláčaním tlačidla < alebo > si vyberiete typ jedla a potom ešte požadované jedlo. Potvrďte tlačidlom ✓ .
Recepty majú prednastavený režim, teplotu a čas pečenia.
POZNÁMKA: Pri niektorých jedlách môžete meniť hmotnosť a stupeň prepečenia.
3. Ak chcete spustiť proces pečenia, dotknite sa ▷|| .
4. Niektoré jedlá majú aj funkciu predhrievania. Po dosiahnutí nastavenej teploty zaznie zvukový signál. Na displeji sa zobrazí nápis **Vložte jedlo**. Otvorte dverka a vložte jedlo. Program potom automaticky pokračuje v procese pečenia s vybranými nastaveniami.

POZNÁMKA: Ak sa dotknete tlačidla + môžete vidieť podrobný popis aktuálnej voľby.

Doplňkové programy

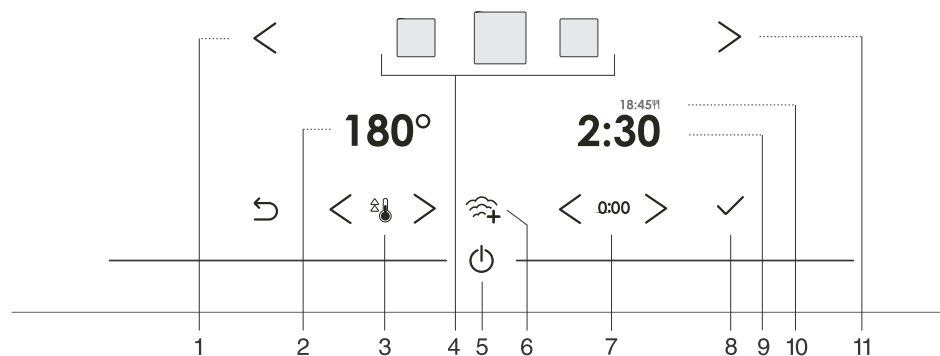


1. Zapnite spotrebič a vyberte Dotykom tlačidiel < alebo > vyberte **EXTRA**. Potvrďte tlačidlom ✓ a otvorte podponuku.
2. Dotknite sa tlačidla < alebo > a vyberte funkciu (pozri tabuľku nižšie). Potvrďte tlačidlom ✓ . Zobrazia sa prednastavené hodnoty. Niektoré funkcie umožňujú nastaviť teplotu a trvanie prevádzky.
3. Ak chcete spustiť proces pečenia, dotknite sa ▷|| .

Používanie rúry - výber nastavení pečenia

Program	Použitie
TEPLOVZDUŠNÉ FRITOVANIE	Smaženie jedla horúcim vzduchom bez ďalšieho tuku. Rýchlejšia a zdravšia príprava „fast foodu“. Tento spôsob pečenia dodáva jedlu chrumkavú kôrku bez pridania tuku. Je to zdravá verzia prípravy "fast food", s nižším obsahom kalórií. POZNÁMKA: Pre dosiahnutie optimálnych výsledkov sa používa perforovaný plech Airfry, ktorý umožňuje rovnomernú cirkuláciu horúceho vzduchu okolo jedla.
KOREKTÚRA	Cesto bude rýchlejšie a rovnomernejšie kysnúť, bez toho aby sa jeho povrch vysušil. Počas kysnutia neotvárajte dvierka.
DEHYDROVANIE	Vzduch znižuje množstvo vlhkosti v potravinách, čím predlžuje ich trvanlivosť.
ROZMRAZOVANIE	Používa sa na pomalé rozmrazovanie mrazených potravín (tort, koláčov, pečiva, chlebu, zemi a hlboko zmrazeného ovocia). V polovici rozmrazovania by mal byť pokrm otočený, premiešaný a oddelený, ak bol zmrazený dohromady.
REGENERÁCIA	Tento spôsob umožňuje jemné zohrievanie už pripravených jedál použitím horúceho vzduchu a pary. Para zabraňuje vysušovaniu jedla a zachováva jeho šľavnatosť, chuť a textúru.
UDRŽANIE TEPLA	Používa sa na udržanie teploty už pripravených pokrmov. Počas prevádzky neotvárajte dvierka.
OHRIEVANIE TANIEROV	Používa sa na ohrev riadu pred podávaním jedla, aby sa udržalo dlhšie teplé. Môžete nastaviť teplotu.
KONZERVOVANIE	Proces, ktorým predlžujeme trvanlivosť potravín. Použite zaváracie poháre s gumeným tesnením a viečkom. Nepoužívajte poháre s kovovým uzáverom či uzáverom so závitom ani kovové konzervy. Do hlbokého plechu nalejte 1 liter horúcej vody (pribl. 70 °C) a položte do nej 6 jednolitrových pohárov. Plech vložte do rúry na druhú výškovú úroveň.
STERILIZUJTE FIAŠE	Na sterilizáciu všetkých typov fliaš. Sterilizácia je proces ktorý vedie k usmrteniu všetkých mikroorganizmov.
SABAT	Funkcia Sabbath umožňuje, aby jedlo zostalo v rúre teplé, bez toho, aby sa rúra musela zapnúť a vypnúť. Nastavte dĺžku pečenia (24 alebo 72 hodín) a teplotu. Dotykom na  spustíte odpočítavanie času. Všetky zvuky a prevádzka sú vypnuté okrem tlačidla . POZNÁMKA: V prípade výpadku elektrickej energie sa režim Shabbat zruší a rúra sa vráti späť do počiatočného stavu.

Začiatok procesu pečenia



Tlačidlo	Použitie
1.	Výberové tlačidlá vľavo
2. 180°	Výber teploty
3.	Zapnutie a vypnutie rýchleho predohrevu
4.	Zvolený režim pečenia
5.	Zapnutie a vypnutie rúry
6.	Pridanie pary
7. 0:00	Resetujte časové funkcie
8.	Potvrdenie výberu, nastavenia
9. 2:30	Uplynulý čas pečenia
10. 18:45	Čas konca pečenia
11.	Výberové tlačidlá vpravo

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

Počas pečenia môžete zmeniť systém, teplotu a časové funkcie.

Koniec pečenia a vypnutie rúry

Ked' je pečenie dokončené na displeji sa zobrazí **PEČENIE DOKONČENÉ**.

Prevádzku môžete tiež prerušiť dotknutím sa ▷ II .



Nové nastavenie si môžete zvoliť dotykom na < alebo > . Potvrďte tlačidlom ✓ .

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

DOKONČIŤ	Ak chcete pečenie ukončiť, vyberte Koniec. Na displeji sa zobrazí základná ponuka.
POKRAČOVAŤ V PEČENÍ?	Jeho výberom predĺžite čas pečenia pri rovnakom režime a nastavení teploty.
GRATINOVANIE	Túto funkciu si vyberte vtedy, keď chcete, zapieť vrchnú časť pokrmu (pozri kapitolu <i>Gratinovanie (+ menu)</i>).
CHRUMKAVÝ SPODOK	Túto funkciu si vyberte vtedy, keď chcete, zapieť spodnú časť pokrmu (pozri kapitolu <i>Zapekanie zospodu</i>).
PRIDAŤ DO ULOŽENÝCH PROGRAMOV?	Tento režim vám umožňuje uložiť vybrané nastavenia ako vaše obľúbené a neskôr ich znovu použiť (<i>Uložiť program - ukladanie vlastných nastavení</i>).

💡 INFORMÁCIA!

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

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

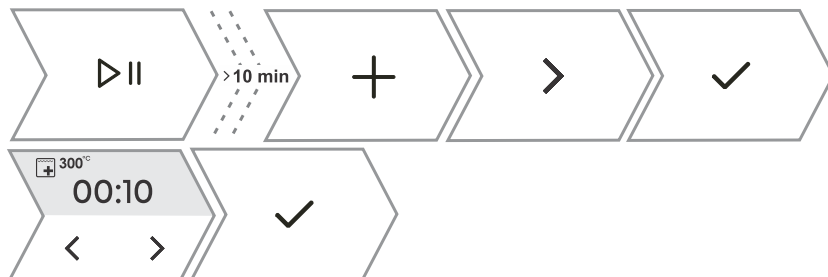
⚠️ VAROVANIE!

Ak ste použili parný systém alebo systém s pridaním pary, môže sa na dne rúry nazbierať voda, ktorú je potrebné po skončení prevádzky utrieť.

Gratinovanie (+ menu)

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

Koniec pečenia a vypnutie rúry



1. Dotknete sa **+** a pomocou tlačidla **<** alebo **>** vyberte **GRATINOVANIE**. Funkcia je k dispozícii po 10 minútach prevádzky.
2. Na displeji sa zobrazí predvolený režim veľký gril a teplota 230°C. Nastavte prevádzkový čas (maximálne 10 minút) a potvrdte svoj výber dotykem na **▷ II**.
3. Funkciu môžete vypnúť aj počas prevádzky. Vypnite pečenie dotykem na **▷ II**.

! VAROVANIE!

Kontrolujte pečenie. Počas gratinovania, rúra dosahuje vysoké teploty. Funkcia gratinovania funguje maximálne 10 minút, potom sa rúra vypne.

Zapekanie zospodu



Funkcia je povolená iba na konci pečenia a funguje 10 minút.

1. V konečnej ponuke pomocou tlačidla **<** alebo **>** vyberte **CHRUMKAVÝ SPODOK**. Výber potvrdíte dotykem **▷ II**.
2. Vypnite pečenie dotykem na **▷ II**.

Uložiť program - ukladanie vlastných nastavení

Uložiť program je funkcia, ktorá vám umožní uložiť obľúbené a najčastejšie používané nastavenia do pamäte, aby ste ich v budúcnosti mohli znovu použiť. Do pamäte môžete uložiť až 12 receptov.



1. Ukladanie receptov do nastavení.

Dotknete sa **+** a pomocou tlačidla **<** alebo **>** vyberte **PRIDAŤ DO ULOŽENÝCH PROGRAMOV?**. Potvrďte tlačidlom **✓**.

2. Uloženie nastavenia po pečení.

2. V konečnej ponuke pomocou tlačidla **<** alebo **>** vyberte **PRIDAŤ DO ULOŽENÝCH PROGRAMOV?**. Potvrďte tlačidlom **✓**.

Môžete tiež zmeniť názov uloženého nastavenia. Pomocou tlačidla **<** alebo **>** vyberte písmeno a potvrdte ho tlačidlom **✓**. V prípade potreby vymažte znak tlačidlom **✕**. Potvrďte tlačidlom **+** a uložte svoj obľúbený recept.

3. Zobrazenie už uložených receptov.

Dotknite sa tlačidla **...**. Stlačením tlačidla **<** alebo **>** vyberte **ULOŽIŤ PROGRAM**. Potvrďte tlačidlom **✓** a otvorte podponuku. Zobrazia sa uložené recepty.

POZNÁMKA: Ak sú recepty už uložené, môžete tiež meniť ich predvolené hodnoty a po ukončení pečenia ich uložiť pod novým názvom.

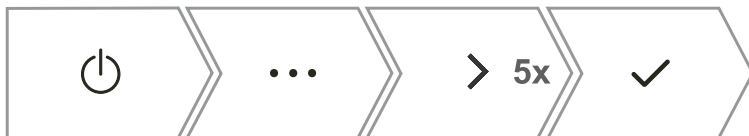
4. Odstránenie už uložených receptov

Zapnite spotrebič a vyberte **...**. Dotykom tlačidiel **<** alebo **>** vyberte **ULOŽIŤ PROGRAM**. Potvrďte tlačidlom **✓**, aby sa vám zobrazili uložené recepty. Vyberte recept a odstráňte ho dotknutím sa tlačidla **✕**.

VÝBER VŠEOBECNÝCH NASTAVENÍ

⚠ VAROVANIE!

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



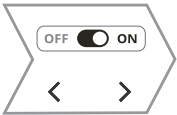
Dotknite sa tlačidla Stlačením tlačidla < alebo > vyberte **NASTAVENIA**. Potvrďte tlačidlom ✓ a otvorte podponuku.

Jednotlivé nastavenia upravujete pomocou tlačidla < alebo > .

1.		ČAS Nastavte hodiny a minúty. Dotykom na ⌚ môžete vybrať 12-hodinové alebo 24-hodinové zobrazenie.
2.		OBJEM Môžete si vybrať zo štyroch úrovni hlasitosti (bez zvuku, nízka, stredná, vysoká).
3.		ZVUK DOTYKU Povolíte alebo zakážete zvuk tlačidiel.
4.		NOČNÝ REŽIM Funkcia automaticky stlmí svetlo z vysokej na nízku intenzitu a vypne zobrazenie denného času a zvukové signály medzi 19:00 a 7:00. Ak chcete aktivovať nočný režim, nastavte čas začiatku a konca prevádzky. Ak chcete vypnúť nočný režim, stlačte tlačidlo ⌚ .
5.		DISPLEJ Táto funkcia umožňuje zapnúť alebo vypnúť zobrazenie denného času. Predvolené nastavenie je vypnuté (OFF). Keď je funkcia zapnutá (ON), môže sa zvýšiť spotreba elektrickej energie.
6.		NASTAVENIE PREDHRIEVANIA Táto funkcia aktivuje automatické predhrievanie u tých režimov, ktoré to umožňujú. Vyberte zapnúť (ON) alebo vypnúť (OFF).

VÝBER VŠEOBECNÝCH NASTAVENÍ

Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

7.		OHRIEVACIE SYSTÉMY Táto funkcia aktivuje zobrazenie všetkých režimov pečenia na displeji. Vyberte zapnúť (ON) alebo vypnúť (OFF).
8.		TOVÁRENSKÝ RESET Táto funkcia aktivuje resetovanie zariadenia na výrobné nastavenia. Na displeji sa zobrazí nápis Resetovať , ktorý potvrdíte dlhým stlačením ✓.
9.		JAZYK Na displeji sa zobrazí predvolený jazyk (angličtina). Ak vám jazyk, v ktorom sa texty zobrazujú na displeji nevhoduje, vyberte si iný.
10.		TVRDOŠŤ VODY Môžete si vybrať z piatich stupňov tvrdosti vody. Prednastavený je stupeň 3. Frekvencia čistenia závisí od tvrdosti použitej vody a od toho, ako často používate funkciu s pridaním pary. Tvrdosť vody sa musí nastaviť pred prvým použitím. Ak je voda mäkkšia alebo tvrdšia ako predvolené nastavenie, môžete zmeniť nastavenú úroveň tvrdosti.
Ak chcete opustiť ponuku všeobecných nastavení, dotknite sa ... alebo ↩		

Zamknutie obrazovky (+ Ponuka)



1.	Dotknete sa + a pomocou tlačidla < alebo > vyberte ZÁMKA DISPLEJA . Výber potvrdíte dotykem ✓. Obrazovka je zamknutá. Ak chcete obrazovku odomknúť, opäť sa dotknite tlačidla + a potvrdíte výber dlhým stlačením ✓.
----	--

- 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.

Wi-Fi ovládanie

Zapnite spotrebič. .

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

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

1.	 < 3 s 	Zapnutie modulu Wi-Fi: Dlhým dotykom (3 sekundy) na  sa zobrazí na displeji WIFI ZAPNUTÁ pre zapnutie modulu Wi-Fi. Symbol  bliká.
2.	 > 3 s < 6 s 	Pripojenie spotrebiča: Dlhým dotykom (od 3 do 6 sekúnd) na  sa zobrazí na displeji NASTAVENIE PRIPOJENIA . OPOMBA: Pre ďalšie nastavenia postupujte podľa pokynov v aplikácii ConnectLife.
3.	 > 6 s < 9 s 	Pripojenie ďalších používateľov: Dlhým dotykom (od 6 do 9 sekúnd) na  sa zobrazí na displeji PÁROVANIE . Toto nastavenie použite, ak chcete pomocou aplikácie ConnectLife pripojiť k spotrebiču ďalších používateľov. POZNÁMKA: Pre ďalšie nastavenia postupujte podľa pokynov v aplikácii ConnectLife.
4.	 > 9 s < 12 s 	Odstránenie všetkých spárovaných používateľov:: Dlhým dotykom (od 9 do 12 sekúnd) na  a zobrazí na displeji ZRUŠIŤ VŠETKY PÁROVANIA . Toto nastavenie použite, ak chcete odstrániť všetkých spárovaných používateľov prostredníctvom aplikácie ConnectLife.
5.	 > 15 s < 18 s 	Vypnutie modulu Wi-Fi: Pripojenie Wi-Fi vypnete dlhým dotykom (od 15 do 18 sekúnd) na  . Na displeji sa zobrazí WIFI VYPNUTÁ .

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.

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

INFORMÁCIA!

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

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

VAROVANIE!

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

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

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 zasunúť až do konca vodidiel. Keď pri pečení používate rošt, tak naň položte pekáč vždy do stredu.
- Na dno rúry neodkladajte plechy na pečenie, jedlo ani iné predmety. Takéto použitie môže spôsobiť trvalé poškodenie vnútorného povrchu rúry a nepriaznivo ovplyvniť bezpečnosť a účinnosť spotrebiča.
- 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:

- 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: Pokrmý označené v tabuľke:

- jedna hviezdička * , opakovane miešajte a otáčajte, dve hviezdičky ** , predhrejte rúru. V takom prípade nepoužívajte režim rýchleho predohrevu.

Jedlo	 cm			 °C	 min
PEČIVO A PEKÁRSKE VÝROBK Y					
koláče pečené vo forme					
krémový karamel (sous-vide)	60	3		95	35-50
	45	2			
Piškótový múčnik	60 / 45	1	—	160-170**	30-40
koláč z krehkého cesta s plnkou	60 / 45	1	—	170-180	60-80
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	—	160-170	25-35
	45	2			
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**	20-30
	45	2			25-35
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 / 45	2	 	80	110-130
snehové pusinky, 2 úrovne	60	2+4		80-100**	120-150
	45	1+3			
zlepované pusinky (makrónky)	60	3	 	140	10
				130	15-20
	45	2		140	10
				130	15-20
chlieb					
kysnuté cestá	60	2		30	30-60
	45	1			
bao „buchty“	60	3		100 **	10-20
	45	2			
chlieb na plechu	60	1	  	190-200	40-55
	45	2		220 **	15
				190	25-40
chlieb vo forme	60 / 45	2	 	190-200	30-45
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		L3	5-15
	45	4			
zapečené obložené chlebičky	60 / 45	4		L2	3-10
pizza a ostatné jedlá					
pizza	60	1		max	4-12
	45			max**	
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			
kreheký 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		L2	20-30

Všeobecné tipy na pečenie

Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

Jedlo	 cm			 °C	 min
hamburgery, hrubé 3 cm	60	4		L3	30-40
	45	3			
teľacia panenská sviečkovica 1,5 kg	60	2		190-200	90-110
	45	1			
bravčové mäso					
bravčové karé, krkovička 1,5 kg	60	2		190-200	70-100
	45				85-100
bravčové pliecko, 1,5 kg	60	2		180-200	140-170
	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 / 45	3		220-230	25-35
hydina					
hydina, 1,2 - 2,0 kg	60	2		210-220	60-80
	45	1			
hydina s plnkou, 1,5 kg	60 / 45	2		170-190	100-120
hydina, prsia (sous-vide)	60 / 45	3		65	90-120
		2			
kuracie stehná	60	3		210-220	35-45
	45	2			30-45
kuracie krídelká	60	3		210-220	35-45
	45	2			
hydínové prsia, pomalé pečenie	60	3		100-120	40-80
	45	2			

Všeobecné tipy na pečenie

Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

Jedlo	 cm			 °C	 min
mäsové jedlá					
bochník z mletého mäsa, 1 kg	60 / 45	2		170-180	60-70
klobásky na grilovanie	60	4		L2	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 (hrebenačka)	60	4		220-230 **	5-15
	45	3			
krevety	60	4		L2	20-30
	45				15-25
ZELENINA					
brokolica, celá, 500 g	60 / 45	3		100	18-23
brokolica, kvety, 500 g	60 / 45	3		100	15-20
hrach, 2,5 kg	60 / 45	3		100	18-23
karfiol, kvety, 500 g	60 / 45	3		100	15-20
mrkva, celá, 500 g	60 / 45	3		100	25-30
tekvica, plátky, 500 g	60 / 45	3		100	35-40
špargľa, 500 g	60 / 45	3		100	15-20
pečené zemiaky, plátky	60	3		180-200	30-40
	45	2			
pečené zemiaky, rozpolené	60	3		200-220	30-40*
	45	2			
plnené zemiaky	60	3		200-210	25-35
	45	2			

Všeobecné tipy na pečenie

Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

Jedlo	 cm			 °C	 min
hranolky, domáce	60	3		210-220	25-35*
	45	2			
miešaná zelenina, plátky	60	3		190-200	30-40
	45	2			
plnená zelenina	60 / 45	2		200-210	40-50
BEŽNÉ VÝROBKÝ – MRAZENÉ					
hranolky	60 / 45	2		200-210	30-40*
hranolky, 2 úrovne	60	2+4		200-210	30-40*
	45	1+3			40-50*
kuracie medailónky	60	2		210-220	25-35*
	45				20-30*
rybie tyčinky	60	3		210-220	25-35*
	45	2			20-30*
lasagne, 400 g	60 / 45	2		210-220**	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, SUFLÉ A GRATINOVANÉ JEDLÁ					
zemiaková musaka	60 / 45	2		180-190	35-45
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	3		170-190	30-45
	45	2			

Všeobecné tipy na pečenie

Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

Jedlo	 cm			 °C	 min
plnené tortilly, enchiladas	60 / 45	2		180-190	10-20
syr na grilovanie	60	4		L1	15-25*
	45	3			10-15*

Všeobecné tipy na pečenie

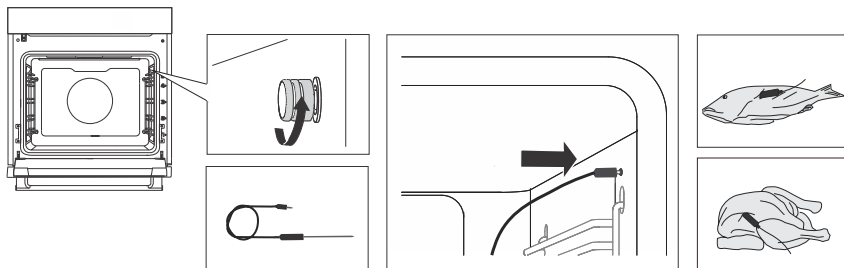
Pečenie s teplotnou sondou (🔥FOOD PROBE)

(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 zasuňte zástrčku sondy do zásuvky.
Dotknite sa tlačidla < alebo > a vyberte automatické alebo manuálne nastavenie.
3. - V manuálnom režime sa na displeji zobrazí okrem režimu symbol 🔥 a prednastavená teplota pečenia (v rozsahu teplôt do 210 °C), ktorú možno zmeniť. Nastavte vnútornú teplotu jedla (v teplotnom rozsahu od 30 do 99 °C). Použitie manuálneho režimu je znázornené na obrázku vyššie.
- Pri automatickom režime si stláčaním tlačidla < alebo > vyberiete jedlo. Recepty majú prednastavený režim, teplotu a čas pečenia. Môžete zmeniť stupeň zapečenia
POZNÁMKA: Pri použití sondy nie je možné nastaviť čas pečenia.
4. Nastavenie potvrdíte dotykom tlačidla ▷|| .
Počas pečenia sa na displeji striedavo zobrazuje nastavená a aktuálna teplota jedla. Podľa potreby môžete počas prevádzky zmeniť teplotu pečenia alebo konečnú vnútornú teplotu pokrmu.
5. Keď sa dosiahne nastavená vnútorná teplota pokrmu, rúra prestane pracovať. Na displeji sa zobrazí **Pečenie ukončené**. Zaznie zvukový signál, ktorý môžete vypnúť stlačením ľubovoľného tlačidla. Po jednej minúte sa zvukový signál vypne automaticky.

💡 INFORMÁCIA!

Používanie teplotnej sondy povolí automatický režim voľby varenia.

Všeobecné tipy na pečenie

Správne použitie sondy podľa druhu mäsa:

- hydina: zapichnete sondu do najhrubšej časti prs,
- mäso: zapichnete sondu do chudej časti, ktorá nie je prerastená tukom,
- malé kusy mäsa s kosťou: zapichnete sondu v mieste pri kosti,
- ryby: zapichnete sondu za hlavou, smerom k chrbtici.

VAROVANIE!

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

Odporúčané úrovne zapečenia pre rôzne druhy mäsa

Druh jedla	 / °C / 	jemne, mierne opečené [°C]	stredne prepečené [°C]	prepečené [°C]	úplne prepečené [°C]
HOVÄDZIE MÄSO					
Hovädzie mäso, roštenka	— / 170 / 2	48-52	53-58	59-65	68-73
hovädzie mäso, sviečkovica	— / 140 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
pečené hovädzie mäso (roastbeef)	 / 160 / 3	49-53	54-57	58-62	63-66
hamburgery	~~~~ / Vysoké / 4	54-57	60-63	66-68	71-74
TEL'ACIE MÄSO					
tel'acie mäso, panenská sviečkovica	— / 140 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
tel'acie mäso, chrbát	— / 160 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
BRAVČOVÉ MÄSO					
karé, krkovička	— / 170 / 3	/	/	65-70	75-85
bravčové mäso, sviečkovica	— / 140 / 2	/	/	60-69	/
bochnik z mletého mäsa	 / 170 / 2	/	/	/	80-85
JAHŇACIE MÄSO					
jahňacie mäso	— / 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
BARANIE MÄSO					

Všeobecné tipy na pečenie

Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

Druh jedla	 /  °C / 	jemne, mierne opečené [°C]	stredne prepečené [°C]	prepečené [°C]	úplne prepečené [°C]
baranie mäso	— / 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
HUSACINA					
kozľacie mäso	— / 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
HYDINA					
hydina, celá	 / 210 / 2	/	/	/	82-90
hydina, prsia	 / 170 / 2	/	/	/	62-65
RYBY A MORSKÉ PLODY					
pstruhy	 / 210 / 4	/	/	62-65	/
tuniak	 / Stredné / 4	/	/	55-60	/
losos	 / Stredné / 4	/	/	52-55	/

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. Výsuvné vodiace lišty nie sú vhodné na tento spôsob čistenia.

Vonkajšok spotrebiča	Horúcou mydlovou vodou a mäkkou handričkou odstráňte nečistoty a povrchy utrite do sucha.
Vnútro spotrebiča	Na odolné alebo veľmi silné nečistoty používajte bežné čistiace prostriedky na rúry. Ak použijete tieto prostriedky, rúru musíte dôkladne utrieť vlhkou handričkou, aby ste odstránili ich zvyšky.
Príslušenstvo a vodidlá	Očistite teplou mydlovou vodou a vlhkou handričkou. Odolné nečistoty odporúčame vopred namočiť a použiť kefu.

V prípade neuspokojivých výsledkov čistenia, postup zopakujte.

Čistenie s parou

AQUA CLEAN program uľahčuje odstraňovanie škvŕn z vnútra rúry.

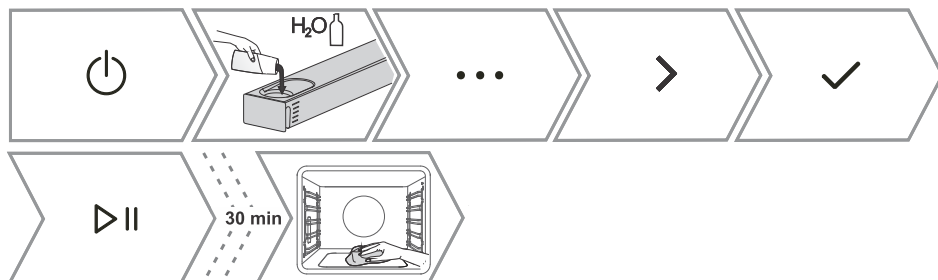
Táto funkcia je najefektívnejšia, ak ju používate pravidelne, po každom pečení.

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

VAROVANIE!

Režim FUNKCIA STEAM CLEAN používajte, keď je rúra úplne vychladnutá.

Údržba a čistenie

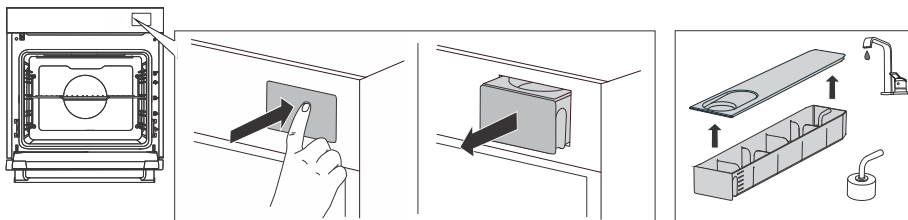


1.	Naplňte nádržku na vodu.
2.	Zapnite spotrebič a vyberte Dotykom tlačidiel < alebo > vyberte ČISTENIE . Potvrďte tlačidlom ✓ a otvorte podponuku.
3.	Dotykom tlačidiel < alebo > vyberte FUNKCIA STEAM CLEAN . Potvrďte tlačidlom ✓
4.	Program trvá 30 minút. Po skončení programu sa na displeji zobrazí nápis DOKONČIŤ .
5.	Po dokončení programu škrvny poutierajte vlhkou handričkou a mydlovou vodou. Keď je čistenie hotové, treba spotrebič ešte dôkladne utrieť vlhkou handričkou, aby sa odstránili všetky zvyšky čistiacich prostriedkov. Ak sú výsledky čistenia neuspokojivé (v prípade odolných nečistôt), musí sa proces čistenia zopakovať.

Čistenie nádržky na vodu a filtračnej peny

⚠ VAROVANIE!

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



1.	Nádržku na vodu vytiahnete z puzdra stlačením dvierok.
2.	Otvorte veko. Umyte nádržku na vodu.
3.	Veko a nádržku na vodu je možné umývať bežnými tekutými čistiacimi prostriedkami, ktoré neobsahujú abrazívne prostriedky. UPOZORNENIE: Nádržku nie je možné umývať v umývačke riadu.

Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

4. Prívodnú hadicu spolu s filtračnou penou vyčistite pod tečúcou vodou. Penu opláchnite do čista tak, aby na nej neboli žiadne viditeľné nečistoty.
Po vyčistení zatlačte nádržku späť do puzdra až na doraz.

Čistenie parného systému

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

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

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

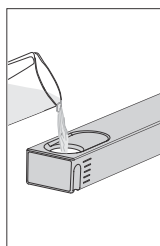
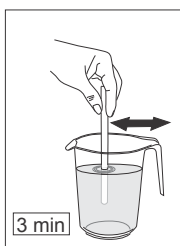
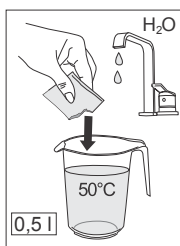
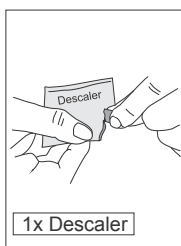
💡 INFORMÁCIA!

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

Prostriedok na odstraňovanie vodného kameňa

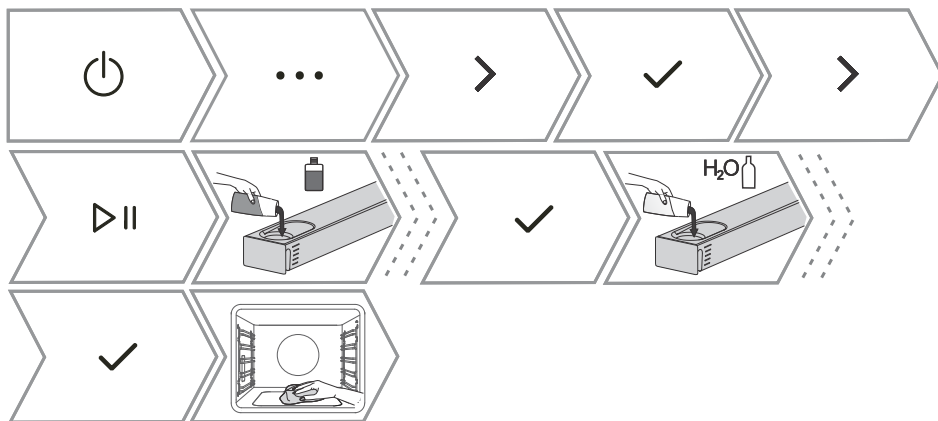
Prípravíte ho zmiešaním dodaného odstraňovača vodného kameňa s 0,5 l teplej vody (cca 50 °C).

Miešaním rozpustíte odstraňovač vodného kameňa vo vode. Nalejte pripravený prostriedok na odstraňovanie vodného kameňa do nádrže.



Čerstvá voda

Údržba a čistenie



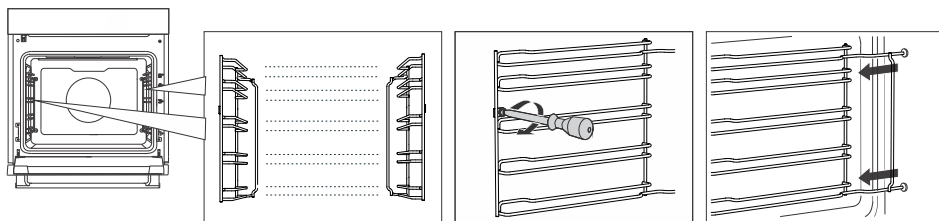
1.	Zapnite spotrebič a vyberte Dotykom tlačidiel < alebo > vyberte ČISTENIE . Potvrďte tlačidlom ✓ a otvorte podponuku.
2.	Dotykom tlačidiel < alebo > vyberte ODSTRÁŇOVANIE VODNÉHO KAMEŇA . Potvrďte tlačidlom ✓
3.	Naplňte nádržku 0,5 l odvápnovacieho prostriedku. Potvrďte tlačidlom ✓ . Prebieha proces odstraňovania vodného kameňa.
4.	Po dokončení procesu sa na displeji opäť zobrazí nápis, že proces odstraňovania vodného kameňa je ukončený. Do nádržky nalejte čerstvú vodu na oplachovanie. Potvrďte tlačidlom ✓ .
5.	Po dokončení procesu oplachovania sa na displeji zobrazí nápis, že proces preplachovania je dokončený. Teraz môžete vyčistiť nádržku na vodu a rúru.

⚠ VAROVANIE!

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

Odstránenie drôtených a pevných výsuvných vodiacich prvkov.

Na čistenie vodičiek používajte bežné čistiace prostriedky.



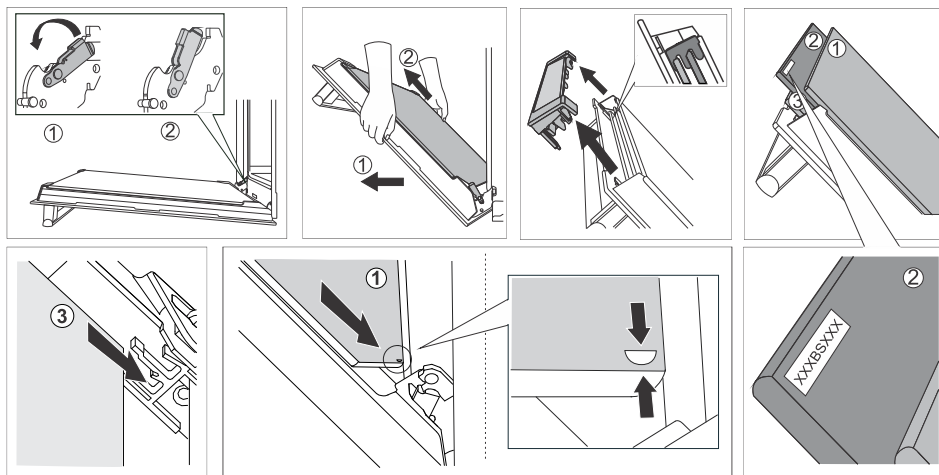
1. Skrutku odskrutkujte skrutkovačom (môžete tiež použiť vhodnú mincu, ktorá sa zmestí do priehlbiny na hlave skrutky).
2. Vyberte vodidlá z otvorov na zadnej stene.

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 **dvierka úplne otvorte**.
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 **vyčistiť sklá dvierok** 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.

Údržba a čistenie

Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

4.	Odstráňte vodič vzduchu. Uchopte ho rukami na ľavej a pravej strane dverí 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.	Skla namontujete späť v opačnom poradí. Uistite sa, že sklo je správne zarovnané a bezpečne pripevnené, aby rúra fungovala správne. Vnútorne sklenené tabule musia byť pri inštalácii správne otočené. Pozri nápis na skle.

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



VAROVANIE!

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

Jemné otváranie a zatváranie dverí

(v závislosti od modelu)

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

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

Halogénová žiarovka: G9, 230 V, 25 W

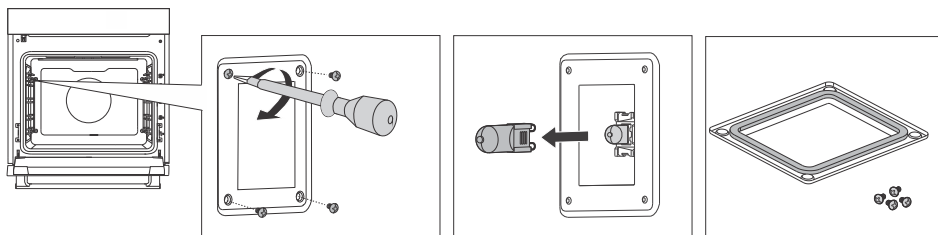
Rúra je vybavená halogénovou lampou.

Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti (G).



VAROVANIE!

Žiarovku vymieňajte iba vtedy, keď je spotrebič odpojený od elektrickej siete. Dávajte pozor, aby ste nepoškodili smaltovaný povrch. Použite ochranné rukavice, aby ste sa nepopáli!



1. Odskrutkujte štyri skrutky. Odstráňte kryt a sklo.
2. Vyberte halogénovú žiarovku (na ľavej a pravej strane) a vymeňte ju za novú.

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

Riešenie problémov

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

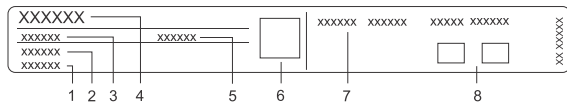
- Pred opravou sa uistite, že je spotrebič odpojený z elektrickej siete, tak, že odstránite poistku alebo vytiahnete zástrčku zo zásuvky.
- Pri neodborných zásahoch alebo opravách spotrebiča hrozí riziko zranenia elektrickým prúdom alebo skratu, preto ich nevykonávajte. Takúto prácu nechajte na kvalifikovaného odborníka.
- V prípade, ak sa vyskytnú na spotrebiči menšie poruchy, skúste pomocou týchto pokynov, poruchu odstrániť sami.
- Ak spotrebič v záručnej dobe odnesiete do servisu a zistí sa, že nefunguje kvôli nesprávnej obsluhu alebo manipulácii, opravu si budete musieť zaplatiť sami.
- Návod na obsluhu si odložte pre prípadné neskoršie použitie alebo pre nasledujúceho vlastníka spotrebiča.
- Nasledujúce rady vám pomôžu odstrániť niektoré bežné problémy.

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. Odpojte spotrebič zo siete na niekoľko minút (odskrutkujte poistku alebo vypnite hlavný vypínač), potom ho znova pripojte k elektrickej sieti a zapnite rúru.
Na displeji sa zobrazuje chyba Err X. Ak je číslo chyby dvojčíferné, zobrazí sa Err XX.	Vyskytla sa porucha elektronického modulu. Odpojte spotrebič zo siete na niekoľko minút. Ak porucha pretrváva, zavolajte do servisu.
Na displeji sa zobrazí nápis Pečenie so sondou do mäsa, teplotná sonda nie je pripojená.	Očistite zásuvku. Pokúste sa niekoľkokrát za sebou zapojiť teplotnú sondu.
Hromadenie kondenzátu na vnútornej strane skla.	Tento jav je normálny pri varení jedla s veľkým množstvom tekutiny, napr. zemiakov, tvarohu atď. Po použití nechajte sklo vychladnúť a potom očistite zvyšné kvapky.
Para uniká cez dvierka rúry.	Skontrolujte, či je tesnenie dverí správne nainštalované v drážke dverí. Ak nie je, nainštalujte ho správne.
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
Indikátor Wi-Fi	
Pracovný frekvenčný rozsah:	2412 ~ 2472 MHz
Maximálny vysielací výkon:	19.99 dBm EIRP
Maximálny zisk antény:	3.26 dBi
Indikátor Bluetooth	
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.

INFORMÁCIA!

Projekt používa grafickú knižnicu LVGL pre svoje grafické používateľské rozhranie.



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.

Test jedla

EN60350-1: Používajte iba príslušenstvo dodávané výrobcom.

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

* Spotrebič vopred predhrejte, 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 – jednoúrovňové	plytký plech na pečenie		60	3	130**	35-45	—
			45	2	140	35-45	—
sušienky – jednoúrovňové	plytký plech na pečenie		60	3	140-150	30-40	
			45	2	140	40-50	
sušienky – dvojurovňové	plytký plech na pečenie		60	2,4	135***	35-45	
			45	1,3	140	40-55	
koláče - jednoúrovňové	plytký plech na pečenie		60	3	160-170***	20-30	—
			45	2	160-170	25-35	—
koláče - jednoúrovňové	plytký plech na pečenie		60	3	150-160**	25-35	
			45	2	160-170***	25-35	
koláče - dvojurovňové	plytký plech na pečenie		60	2,4	140	30-40	
			45	1,3	160-170	40-50	
Piškótový múčnik	okrúhla plechová forma na pečenie, priemer 26 cm/ rošt		60	1	160***	25-35	—
			45	2	160***	25-35	—
Piškótový múčnik	okrúhla plechová forma na pečenie, priemer 26 cm/ rošt		60	3	170-180**	25-35	
			45	1	165	25-35	

Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

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

VARENIE V PARE						
Jedlo	vybavenie	 cm		°C	 min	
Brokolica, čerstvá; jeden plech na pečenie	Perforovaný hlboký plech na pečenie	60 / 45	3	100	15-20	
Brokolica, čerstvá; 300 g	Perforovaný hlboký plech na pečenie	60 / 45	3	100	12-15	
Hrášok, mrazený; 2,5 kg	Perforovaný hlboký plech na pečenie + Odkvapkávacia plocha	60 / 45	3,1	100	30-40	

 **ASKO**



946703-a3

