

NÁVOD NA POUŽITIE
VSTAVANÁ RÚRA NA PEČENIE
SK

OCSM66SSH / OCSM64SSH
OCSM66BSH / OCSM64BSH
OCSM64GSH

Obsah

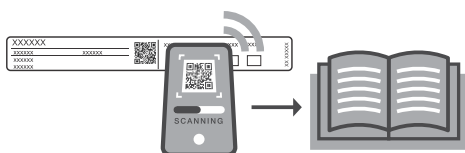
Úvod	3	Začiatok procesu pečenia	33
Bezpečnostné opatrenia	4	Koniec pečenia a vypnutie rúry	34
Bezpečné používanie mikrovlnnej rúry	5	VÝBER VŠEOBECNÝCH NASTAVENÍ	35
Ďalšie dôležité bezpečnostné		Wi-Fi ovládanie	38
varovania	7	Používanie Wi-Fi	38
ConnectLife	9	Riadenie diaľkového ovládania rúry	38
Popis zariadenia	10	Všeobecné tipy na pečenie	40
Vybavenie spotrebiča	10	Tabuľka k pečeniu	41
Ovládací panel	12	Pečenie s teplotnou sondou	48
Pred prvým použitím spotrebiča	14	Údržba a čistenie	51
Prvé spustenie spotrebiča	14	Čistenie rúry (Steam Clean)	51
Používanie rúry	16	Odstránenie drôtených vodidiel	54
Voľby v hlavnej ponuke	16	Výmena žiarovky	55
Manuálny režim pečenia	18	Riešenie problémov	56
Pečenie pomocou Mikrovln	21	Tabuľka problémov a ich riešení	56
Trvanie prevádzky – Časová funkcia	23	Typový štítok - údaje o spotrebiči	57
Ponuka Plus - doplnkové nastavenia	23	Informácie o súlade so smernicou	58
Varenie v pare	27	Ochrana životného prostredia	59
Automatické programy	30	Test jedla	60
Doplnkové funkcie	31		

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

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

Bezpečné používanie mikrovlnnej rúry

UPOZORNENIE: Ak sa spotrebič používa v kombinovanom režime, rúru môžu z dôvodu generovaných teplôt používať deti len pod dohľadom dospelého.

UPOZORNENIE: Ak sú dvierka alebo tesnenia dvierok poškodené, rúru nesmiete používať, pokiaľ ich neopraví kompetentná osoba.

UPOZORNENIE: Pre inú ako kompetentnú osobu je nebezpečné vykonávať servis alebo opravu, ktorá zahŕňa odstránenie krytu, ktorý chráni proti vystaveniu mikrovlnnej energii.

UPOZORNENIE: Tekutiny a iné jedlá sa nesmú zohrievať v utesnených nádobách, pretože môžu vybuchnúť.

Tento spotrebič je určený pre použitie v domácnosti a na podobné účely, ako napr.:

- v kuchynkách pre zamestnancov v obchodoch a iných pracovných prostrediach,
- na farmách,
- klientmi v hoteloch, motelloch a iných obytných prostrediach,
- v zariadeniach, ktoré ponúkajú nocľah s raňajkami.

Používajte len kuchynské potreby vhodné na použitie v mikrovlnných rúrach.

Počas varenia v mikrovlnnej rúre nie je povolené používať kovové nádoby na jedlo a nápoje.

Pri zohrievaní jedla v plastových alebo papierových nádobách dávajte na rúru pozor, pretože tieto balenia môžu vzplanúť.

Pri mikrovlnnom ohreve nápojov môže oneskorene dôjsť k erupčivému varu; preto je potrebné venovať pozornosť pri manipulácii s nádobou. Aby ste predišli nechcenému vykypeniu nápoja počas ohrevu, pred

Bezpečnostné opatrenia

tým než začnete nápoj ohrievať, umiestnite do nádoby nekovový predmet (napr. drevenú, sklenenú alebo plastovú lyžičku).

Obsah detských fliaš a nádob na jedlo pre deti by sa malo pomiešať alebo pretrepať a pred konzumáciou by sa mala skontrolovať jeho teplota, aby ste predišli popáleniu.

Vajcia v škrupine a celé vajcia uvarené natvrdo by sa nemali v mikrovlnných rúrach ohrievať, pretože môžu explodovať, dokonca aj po ukončení ohrevu.

Keď spozorujete dym, spotrebič vypnite a odpojte zo zdroja a nechajte dvierka zatvorené, aby ste prípadný plameň zadusili.

Mikrovlnná rúra je určená na ohrievanie jedál a nápojov. Sušenie potravín alebo oblečenia a zohrievanie ohrievacej dečky, papúč, špongií, vlhkých utierok a podobných predmetov môže viesť ku zraneniu, vznieteniu alebo požiaru.

Rúra by sa mala pravidelne čistiť a akékoľvek zvyšky jedla by sa mali odstraňovať.

Ak nebudete rúru udržiavať čistú, môže to viesť k zhoršeniu povrchu, čo môže nepriaznivo ovplyvniť životnosť spotrebiča a mať za následok nebezpečnú situáciu.

Spotrebič sa musí používať pri otvorených ktorýchkoľvek dvierkach skrinky.

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, bylínok a pod., pretože to môže viesť k úrazu alebo spôsobiť požiar.

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

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

Spotrebič nezdvíhajte tak, že ho držíte za rukoväť dvierok.

Závesy dverí sa môžu pod nadmernou záťažou poškodiť. Na 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 líšt.

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.

Udržiavajte minimálnu vzdialenosť medzi horným okrajom rúry a najbližším predmetom nad ním.

Ďalšie dôležité bezpečnostné varovania

Mikrovlnná rúra je určená na ohrievanie jedál a nápojov. Sušenie potravín alebo oblečenia a zohrievanie ohrievacej dečky, papúč, špongií, vlhkých utierok a podobných predmetov môže viesť ku zraneniu, vznieteniu alebo požiaru.

Na vyberanie riadu z rúry **vždy používajte chňapky**. Niektoré hrnce, panvice alebo plechy absorbujú teplo z jedál a môžu sa tak zohriať na veľmi vysokú teplotu.

Uistite sa, že **používate len kuchynský riad** vhodný na použitie v mikrovlnnej rúre. Nepoužívajte riad vyrobený z ocele alebo riad so zlatým alebo strieborným lemom.

Nikdy nenechávajte príslušenstvo alebo kuchynské pomôcky v rúre, keď je vypnutá. Nezapínajte prázdnu rúru, aby ste tak predišli jej poškodeniu.

Nepoužívajte nádoby vyrobené z porcelánu, keramiky alebo hliny, ak je materiál pórovitý alebo ak vnútro nádoby nie je glazované. Pri ohrievaní sa môže vlhkosť dostať do pórov a spôsobiť tak puknutie nádoby. Používajte len kuchynský riad určený na použitie v mikrovlnnej rúre.

Vždy si prečítajte a dodržujte pokyny pre ohrev v mikrovlnnej rúre uvedené na obale potravín.

Dávajte pozor pri ohreve jedál obsahujúcich alkohol, pretože sa v rúre môže vytvoriť horľavá zmes alkoholu so vzduchom. Opatrne otvorte dvere.

Pri používaní funkcie mikrovlnnej alebo kombinovanej funkcie mikrovlnnej a tradičnej rúry sa neodporúča použiť kovový riad, vidličky, lyžice, nože alebo kovové sponky/zapínanie na mrazené potraviny. Po ohreve jedlo pomiešajte alebo ho nechajte odpočinúť, až kým sa rovnomerne rozloží.

Spotrebič nepripájajte k zdroju napájania tam, kde sa v sieti používa ochranný vypínač ELCB.

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**.

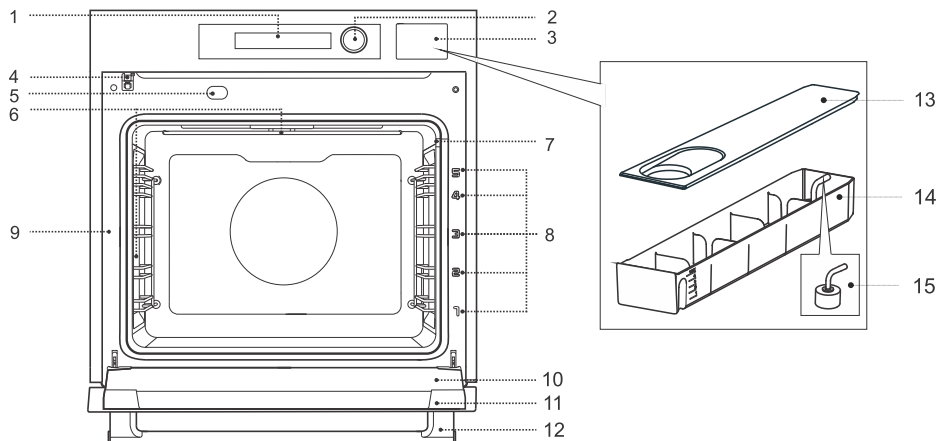
Pripojenie Wi-Fi funguje v rovnakom frekvenčnom pásme ako niektoré iné zariadenia, ako napr. mikrovlnná rúra a hračky na diaľkové ovládanie. To môže spôsobiť prerušované alebo dokonca trvalé narušenie spojenia. V takýchto prípadoch nie je možné zaručiť dostupnosť ponúkaných funkcií, kým sa pripojenie neobnoví.

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

Popis zariadenia

VAROVANIE!

Funkcie a vybavenie spotrebiča závisí od modelu.



1. Ovládacia jednotka

2. Ovládač

3. Nádržka na vodu

4. Vypínač dvierok

5. Automatické odstraňovanie pary

6. Osvetlenie

7. Zásuvka teplotnej sondy

8. Vysúvacie lišty – výškové úrovne

9. Typový štítok

10. Sklo dvierok

11. Dvierka rúry

12. Rukoväť dverí

13. Veko nádoby

14. Nádobá nádržky

15. Filtračná pena

Vybavenie spotrebiča

Vypínač dvierok rúry

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

Vodidlá

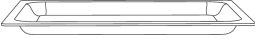
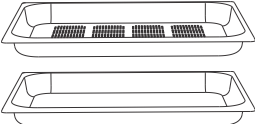

Drôtené vodidlá – rošt a plechy na pečenie vždy zasúňte do vodiacej drážky.

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

Vybavenie a príslušenstvo rúry

VAROVANIE!





Pri prevádzke systému s mikrovlnami nikdy nepoužívajte rošt, univerzálny plech na pečenie, perforovaný plech Airfry, plech na pečenie v pare, ani akékoľvek iné kovové príslušenstvo.

	<p>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 nadvihnúť.</p>
	<p>SKLENENÁ MISKA NA PEČENIE sa používa na pečenie pri všetkých režimoch pečenia a na varenie s mikrovlnami. Môžete ho tiež použiť ako servírovací podnos.</p>
	<p>Univerzálny plech – všestranný pekáč sa používa na pečenie pečiva, pekárenských výrobkov, zeleniny a všetkých druhov mäsa. Používa sa aj ako nádoba na zachytávanie tuku.</p>
	<p>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.</p>
	<p>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.</p>

Popis zariadenia

Ovládací panel



Tlačidlo	Použitie
1. 	Tlačidlo zapnutia/vypnutia zariadenia na: - zapnutie a vypnutie rúry, - prepnutie zariadenia do pohotovostného režimu - vynútený reštart - dlhý dotyk (8 sekúnd).
2. 	Tlačidlo použité na: - krok späť, - zatvorenie ponuky, - 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 doľava a doprava	posúvanie 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.
Červená + modrá farba	Označuje, že bol zvolený program Kombinácia pary.
Červená + fialová farba	Označuje, že bol zvolený program Combi micro.
Plná farba - znamená, že program beží a nevyžaduje ďalšiu pozornosť.	
Jemné blikanie – 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 **DOPREU**.

1.	Výber jazyka Na displeji sa zobrazí predvolený jazyk (angličtina). Ak vám jazyk, v ktorom sa texty zobrazujú na displeji nevyhovuje, vyberte si iný.
2.	Vysvetlenie používateľského rozhrania Na displeji sa zobrazujú názvy tlačidiel na ovládacom paneli, aby sa uľahčilo ovládanie spotrebiča.
3.	Inštalácia a pripojenie k aplikácii ConnectLife 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 Connect a postupujte podľa pokynov v aplikácii.
4.	Nastavenie času 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.	Nastavenie dátumu Vyberte formát zobrazenia.
6.	Otvorenie dvierok- Aktivácia Túto funkciu možno ľubovoľne zapnúť alebo vypnúť. Aktivovaná funkcia umožňuje automatické zapnutie alebo vypnutie rúry jednoduchým otvorením dvierok.
7.	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.

Pred prvým použitím spotrebiča

Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

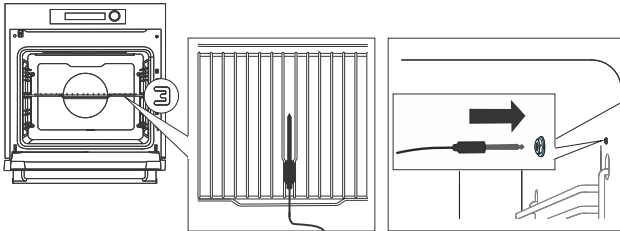
Celkový čas kalibrácie trvá až 4 hodiny. V prípade, že sa rozhodnete postup vynechať, spotrebič nebude posilať ďalšie upozornenia na vykonanie postupu. Kalibráciu môžete vykonať kedykoľvek v ponuke nastavení.

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 dverka 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.

Pohotovostný režim

Z dôvodu úspory energie sa displej po niekoľkých minútach nečinnosti automaticky vypne a prejde do pohotovostného režimu s najnižšou spotrebou energie. Niektoré nastavenia, napríklad zobrazenie hodín alebo Wi-Fi v pohotovostnom režime, môžete zmeniť, čím sa však zvýši spotreba energie. (Ďalšie informácie o úspore energie získate naskenovaním QR kódu na typovom štítku.)

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*).



MIKROVLNA

Rýchly prístup k Mikrovlnným systémom. Mikrovlny sa používajú na rýchle ohrievanie, rozmrazovanie a pečenie jedla (pozri kapitolu: *Mikrovlny*).



PARA

Rýchly prístup k režimom varenia v pare. Umožňuje zdravé a rovnomerné varenie jedla, pretože udržiava jeho šľavnatosť a živiny (pozri kapitolu: *Para*).



COMBI MICRO

Rýchly prístup k kombinovaným režimom s mikrovlnami (pozri kapitolu: *Kombinované mikrovlnné režimy*).



KOMBINÁCIA PARY

Rýchly prístup k kombinovaným parným režimom (pozri kapitolu: *Kombinované parné režimy*).



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 КУВА

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*).

Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky



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

Používame 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, ošibori uterákov 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.











Používanie rúry

Manuálny režim pečenia

1.	Zapnite spotrebič  . V hlavnej ponuke vyberte  RÚRA.
2.	Vyberte režim pečenia (pozri tabuľku Výber režimu pečenia - v závislosti od modelu).
3.	V závislosti od zvoleného režimu pečenia sa zobrazia nastavenia pre: - teplotu - úroveň výkonu grilu od 1 do 5 (ak ste si vybrali režim veľký gril)
4.	Funkciu rýchleho predhrievania použite, ak chcete rúru zahriať na požadovanú teplotu čo najskôr. Dotykom na  môžete vybrať predhrievanie. Môžete ho tiež vypnúť. Po dosiahnutí nastavenej teploty zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí nápis Vložte jedlo, predohrev dokončený. Otvorte dvierka a vložte jedlo. Rýchle predhriatie ako predvolené - Vnútorý priestor rúry sa zohreje čo najrýchlejšie. Počas tohto procesu sa potraviny nesmú vkladať do rúry. Predhriatie ako predvolené - Vnútorý priestor rúry sa rýchlo a účinne zohrieva. Počas tohto procesu sa potraviny nesmú vkladať do rúry. Predvolené nastavenie nie je predhrievanie - Ohrev sa začína postupne s nastaveným programom, čo umožňuje okamžité rovnomerné pečenie vložených potravín.
5.	Okrem toho môžete nastaviť: -  trvanie prevádzky (pozri kapitolu: <i>Trvanie prevádzky – Časová funkcia</i>). -  ponuka (pozri kapitolu: <i>Ponuka Plus - doplnkové nastavenia</i>).
6.	Ak chcete spustiť proces pečenia, dotknite sa START  .
Poznámka: V ľavej časti displeja môžete dotykom na  nájsť ďalšie informácie o systéme.	


Výber režimu pečenia

(v závislosti od modelu)

Symbol	Použitie
	Horná + Dolná Tento režim používajte na bežné pečenie na jednej úrovni, ďalej na prípravu suflé a pečenie pri nízkych teplotách (pomalé pečenie).
	30 najlepších + 70 najnižších 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.
	Horúci vzduch Horúci vzduch umožňuje väčšie prúdenie horúceho vzduchu okolo pripravovaného jedla. Týmto spôsobom sa viac vysuší jeho povrch a vytvorí sa hrubšia kôrka. Používa sa na pečenie mäsa, pečiva a zeleniny a na sušenie potravín na jednej alebo viacerých úrovniach súčasne.
	ECO Horúci vzduch ¹⁾ Tento režim používajte na jemné, pomalé a rovnomerné pečenie mäsa, rýb a pečiva na jednej úrovni. Pri tomto spôsobe pečenia sa v mäse zachová vyšší podiel vody, vďaka čomu zostane šťavnaté a mäkkšie, zatiaľ čo pečivo sa rovnomerne upeče dohnedá. Používa sa v teplotnom rozmedzí od 140 ° C do 220 ° C.
	Suchý horúci vzduch Umožňuje lepšie prúdenie horúceho vzduchu okolo jedla. V kombinácii s odsávaním vlhkosti sa zabezpečí, že suchý vzduch rýchlejšie upeče a zapečie jedlo na jednej úrovni alebo na viacerých úrovniach naraz.
	Horúci vzduch + dno 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.
	Horná + spodná + ventilátor Používa sa na rovnomerné pečenie jedla v rúre, na jednej výškovej úrovni a ďalej na prípravu suflé.
	Malý gril + horúci vzduch 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.
	Veľký gril 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.
	Veľký gril + ventilátor Používa sa na pečenie hydiny a väčších kusov mäsa na grile.

Používanie rúry

Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

Symbol	Použitie
	Spodný ohrev Vhodný na kysnutie cesta a dodatočné pečenie so spodnej strany.

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

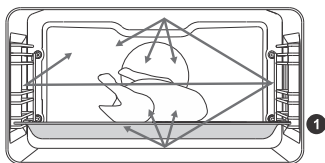
Pečenie pomocou Mikrovln

Mikrovlny sa používajú na **varenie, pečenie a rozmrazovanie potravín**. Umožňujú rýchle a účinné varenie bez zmeny farby alebo tvaru potraviny.

Mikrovlny sú typom elektromagnetického žiarenia. Takéto žiarenie sa bežne vyskytuje v našom okolí vo forme rádio-elektrických vln, svetla, alebo infračerveného žiarenia. Ich frekvencia je v rozsahu 2450 MHz.

VAROVANIE!

Nikdy neaktivujte, ani nepoužívajte mikrovlnný systém, ak je rúra prázdna.



Ich správanie:

- odrážajú sa od kovov,
- preniknú cez všetky ostatné materiály,
- pohlcuje ich voda, tuk a molekuly cukru.



Keď jedlo vystavíte mikrovlnám, molekuly sa začnú rýchlo pohybovať a tým vytvárajú teplo.




Mikrovlny prenikajú približne 2,5 centimetra hlboko do potraviny. Ak je jedlo hrubšie, jadro potraviny sa uvarí kondukciou, tak ako pri bežnom varení.






Výkon prevádzky

Výkon	Použitie
1000 W	Rýchle ohrievanie nápojov, vody a pokrmov obsahujúcich veľké množstvo vody.
750 W	Varenie čerstvej alebo zmrazenej zeleniny.
600 W	Rozpustenie čokolády. Varenie pokrmov z mäsa, rýb a morských plodov. Varenie príloh.
360 W	Ohrievanie a varenie pokrmov založených na jemných vaječných základoch
180 W	Rozmrazovanie iných potravín, rozmrazenie masla alebo zmrzliny.
90 W	Rozmrazovanie pečiva plneného krémom. ovocia, zeleniny a mletého mäsa.

Používanie rúry




Kombinované mikrovlnné režimy

1.	Zapnite spotrebič  . V hlavnej ponuke zvolte funkciu  COMBI MICRO .
2.	Vyberte režim (pozri tabuľku nižšie).
3.	V závislosti od zvoleného režimu pečenia sa zobrazia nastavenia pre: - teplotu - výkon - čas prevádzky mikrovln - rýchle predhriatie
4.	Okrem toho môžete nastaviť: - + ponuka (pozri kapitolu: <i>Ponuka Plus - doplnkové nastavenia</i>).
5.	Ak chcete spustiť proces pečenia, dotknite sa START  .

Symbol	Použitie
	Horúci vzduch + mikrovlnka Horúci vzduch umožňuje väčšie prúdenie horúceho vzduchu okolo pripravovaného jedla. Týmto spôsobom sa viac vysuší jeho povrch a vytvorí sa hrubšia kôrka. Je určený na rýchlejšie varenie alebo pečenie mäsa, pečiva a zeleniny. Mikrovlny fungujú ako podporná funkcia systému a urýchľujú prípravu jedla.
	Veľký gril + ventilátor + mikrovlnná rúra Používa sa na rýchlejšie pečenie hydiny, rýb a väčších kusov mäsa na grile. Mikrovlny fungujú ako podporná funkcia systému a urýchľujú prípravu jedla.
	Mikrovlnná rúra Používajú sa na rýchle ohrievanie, rozmrazovanie a varenie jedla.
	Horná časť + spodná časť + ventilátor + mikrovlnná rúra Používa sa na rýchlejšiu prípravu gratinovaných pokrmov. Mikrovlny urýchľujú proces varenia.
	Malý gril + horúci vzduch + mikrovlnná rúra Zdravá verzia vyprážania, ktorá sa postará o chrumkavú kôrku bez pridania tuku.

Funkcia mikrovlnky umožňuje rýchlejšiu prípravu jedla.

Mikrovlny



1.	Zapnite spotrebič  . V hlavnej ponuke zvolte funkciu  MIKROVLNA .
2.	Vyberte režim (pozri tabuľku nižšie). Zobrazia sa nastavenia pre: - mikrovlnný výkon a dobu prevádzky
3.	Okrem toho môžete nastaviť: - + ponuka (pozri kapitolu: <i>Ponuka Plus - doplnkové nastavenia</i>).
4.	Ak chcete spustiť proces pečenia, dotknite sa START  .

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 START  .

Ponuka Plus - doplnkové nastavenia

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


	<p>Štart Koniec</p> <p>Tento režim použijete, ak chcete, aby sa jedlo v rúre začalo piecť s časovým oneskorením (pozri kapitolu <i>Nastavenie oneskoreného zapnutia pečenia</i>).</p>
	<p>Počet zásobníkov</p> <p>Táto funkcia je k dispozícii pri použití režimov s horúcim vzduchom a umožňuje prispôbenie cirkulácie vzduchu vzhľadom k počtu plechov v rúre.</p> <p>Systém automaticky upravuje prietok vzduchu podľa zvolenej možnosti, čím zabezpečí optimálne výsledky pečenia.</p>
	<p>Gratinované</p> <p>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>).</p>
	<p>Pridajte Steam</p> <p>Vstrekovanie pary krok za krokom počas pečenia sa používa vtedy, keď pečiete pekárenské výrobky, ako sú chlieb, čerstvé rožky, žemle, rolády a torty, taktiež na pečenie malých kusov hydiny a zeleniny (pozri kapitolu: <i>Vstrekovanie pary</i>).</p>
	<p>Znížte vlhkosť</p> <p>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>).</p>
	<p>Potravinová sonda</p> <p>Teplotná sonda umožňuje presné sledovanie vnútornej teploty pripravovaného jedla počas pečenia (pozri kapitolu Teplotná sonda).</p>
	<p>Pridať scénu</p> <p>Nastavenie pečenia s rôznymi parametrami v troch krokoch (pozri kapitola <i>Príprava jedla krok za krokom</i>).</p>
	<p>Uložiť</p> <p>V tomto režime si môžete uložiť svoje obľúbené nastavenia (pozri kapitolu <i>Ukladanie vlastných nastavení</i>).</p>


Používanie rúry

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 dotykom na **<** .




VAROVANIE!

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

Vstrekovanie pary

Vstrekovanie pary sa odporúča pri pečení:

- mäsa (na konci pečenia): mäso bude šťavnatejšie a mäkšie a nemusíte ho podlievať. Mäso: hovädzie, teľacie, bravčové, divina, hydina, jahňacie, ryby, klobásy;
- chleba, žemlí: paru používajte v prvých 5 - 10 minútach pečenia. Kôrka chleba bude chrumkavá a veľmi pekne zapečená;
- zeleninových nákyrov, lasagní, múčnych jedál, pudingov.

1.	V ponuke + vyberte  .
2.	Nastavte čas prvého vstrekovania pary a potvrdte výber. Potvrdte tlačidlom  .
3.	V prípade potreby môžete nastaviť aj čas druhého a tretieho vstrekovania pary.
4.	Naplňte nádržku na vodu (pozri kapitolu Plnenie nádržky na vodu).
5.	Ak chcete spustiť proces pečenia, dotknite sa START ► .
Zvolené nastavenie môžete resetovať, tak že sa dotknete tlačidla  .	

INFORMÁCIA!

Vstrekovanie pary krok za krokom umožňuje počas pečenia maximálne tri cykly. Každý cyklus trvá 5 minút a neprekrýva sa s funkciou gratinovania.

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.

INFORMÁCIA!

Počas pridávania pary nie je možné nastaviť vypúšťanie pary a na displeji sa zobrazí varovné hlásenie.

Používanie rúry

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.

1.	Prvý krok Dotknite sa tlačidla  Pridať scénu . Vyberte nastavenia pre prvý krok: režim pečenia, teplotu a trvanie prevádzky. Môžete si tiež vybrať rýchle predhrievanie. Potvrdte výber. POZNÁMKA: Prvý krok je možné nastaviť aj v základných nastaveniach, ak vyberiete trvanie prevádzky.
2.	Druhý krok Vyberte nastavenia pre druhý krok a tretí krok. Pred spustením pečenia môžete tiež kroky zmeniť.
3.	Ak chcete spustiť proces pečenia, dotknite sa START  . 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.	Ukladanie do nastavení Do nastavení môžete vybrané parametre uložiť k svojmu receptu a použiť ich znova. Dotykom na  sa otvorí abecedná klávesnica, na ktorej sa zobrazí názov vášho receptu. Dĺžka názvu nie je obmedzená. Potvrdte tlačidlom  .
2.	Ukladanie po dokončení pečenia Po dokončení pečenia sa na displeji zobrazí  . Dotykom na toto tlačidlo uložíte recept. Na displeji sa zobrazí základná ponuka.



Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

3.	<p>Zobrazenie už uloženého nastavenia</p> <p>Oblíbené recepty môžete znovu vybrať tak, že v hlavnej ponuke zvolíte  ULOŽENÉ PROGRAMY. Zobrazia sa názvy všetkých uložených receptov.</p> <p>POZNÁMKA: Ak sú recepty už uložené, môžete tiež meniť ich predvolené hodnoty a po ukončenom pečení ich uložiť pod novým názvom.</p>
4.	<p>Odstránenie už uložených nastavení</p> <p>Vyberte si recept. Dotknete sa  a vyberte . Na displeji sa zobrazí upozornenie. Potvrďte výber.</p>

Varenie v pare

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 pekárenských výrobkov, ako je chlieb, čerstvé žemle, záviný, torty a taktiež pri pečení malých kusov hydiny a zeleniny.

Kombinované parné režimy



1.	V hlavnej ponuke zvolte funkciu  KOMBINOVANÉ PARNÉ REŽIMY .
2.	Vyberte režim (pozri tabuľku nižšie).
	V závislosti od zvoleného režimu pečenia sa zobrazia nastavenia pre: <ul style="list-style-type: none"> - teplotu - trvanie prevádzky - rýchle predhriatie
3.	Okrem toho môžete nastaviť: <ul style="list-style-type: none"> -  ponuka (pozri kapitolu: <i>Ponuka Plus - doplnkové nastavenia</i>).
4.	Naplňte nádržku na vodu (pozri kapitolu Plnenie nádržky na vodu).
5.	Ak chcete spustiť proces pečenia, dotknite sa START ▶ .

Para

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

Pro Steam





Program Pro Steam automaticky upravuje prídanie pary v závislosti od druhu a množstva jedla v rúre. Vďaka zvýšenému prívodu pary a prispôsobenému teplotnému profilu umožňuje lepšiu prípravu jedla a zaisťuje vynikajúce výsledky pri varení zeleniny (napríklad brokolice alebo hrášku).

1.	V hlavnej ponuke zvolte funkciu  PARA /  PRO STEAM .
2.	Vyberte režim (pozri tabuľku nižšie).
3.	V závislosti od zvoleného režimu pečenia sa zobrazia nastavenia pre: <ul style="list-style-type: none"> - teplotu - trvanie prevádzky

Používanie rúry

Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

4.	Okrem toho môžete nastaviť: - + ponuka (pozri kapitolu: <i>Ponuka Plus - doplnkové nastavenia</i>).
5.	Naplňte nádržku na vodu (pozri kapitolu Plnenie nádržky na vodu).
6.	Ak chcete spustiť proces pečenia, dotknite sa START ► .

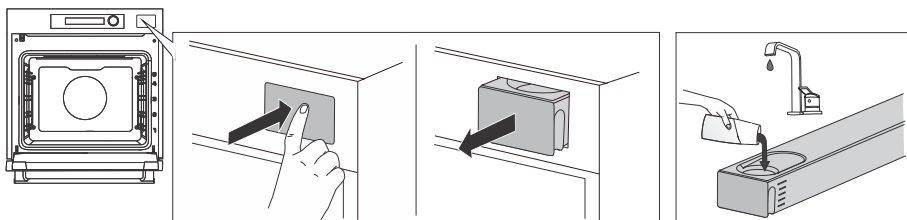
Symbol	Použitie
	Para Pridaním pary sa mäso stane šťavnatejším a jemnejším aj bez pridania tuku. Je vhodné na varenie zeleniny, vajec, ovocia a ryže.
	Pro Steam Moderná technológia varenia v pare prináša rýchlejšie výsledky, zvýrazňuje chuť a zároveň zachováva živiny v potravinách pripravovaných týmto spôsobom. Je vhodný na prípravu všetkých druhov zeleniny.
	Horná + spodná + ventilátor + para Pokrm sa ohrieva pomocou horného a dolného výhrevného telesa, pričom ventilátor rovnomerne rozvádza teplo. Pridaním pary sa zvýši obsah vlhkosti, čím sa zabezpečí chrumkavý povrch a mäkký vnútrojšok. Táto funkcia je ideálna na pečenie chleba a pečiva.
	Horúci vzduch + para VYSOKO: príprava reznov, steakov, a menších kusov mäsa. STREDNE: opätovné zohrievanie studených/mrazených jedál, príprava rybiech filiet a gratinovanej zeleniny. NÍZKO: príprava veľkých kusov mäsa (pečenie celého kurčaťa), pečenie kysnutého cesta (chleba a zemiľ), lasagne atď. Vždy sa uistite, že je nádržka na vodu naplnená čerstvou vodou.

⚠ VAROVANIE!

V dôsledku zvýšeného prívodu pary sa na konci pečenia môže na dne rúry objaviť väčšie množstvo vody, čo je normálne a nemá to vplyv na správnu činnosť spotrebiča. Po použití sa odporúča odstrániť vodu mäkkou handričkou.

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.

Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

2.	Otvorte veko. Umyte nádržku na vodu. Nádržku znova zostavte a pridajte čerstvú vodu. Ak sa na kryt nádržky vyleje voda, utrite ju mäkkou handričkou.
3.	Zatlačte nádržku späť do puzdra až na doraz. Na displeji sa zobrazí hladina vody v nádržke (stupnica od 0 do 5). POZNÁMKA: Ak sa na displeji zobrazí hladina vody - úroveň 0, zobrazí sa správa Naplňte nádržku na vodu na správnu úroveň

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.

INFORMÁCIA!

Je potrebné dbať na to, aby mechanizmus na zatlačenie a vytiahnutie nádržky na vodu pri otvorení vykonal plný zdvih. Pri čiastočnom zdvihu je možné, že nádržka nezapadne do svojej koncovej polohy.

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, zmäkčenú vodu alebo nesýtenú minerálnu vodu.

Používanie rúry

Automatické programy





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

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

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  AUTOPROGRAMY .
2.	Vyberte si typ jedla a potom ešte vybraný pokrm.
3.	Dotknete sa  a vyberte  . 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!

Prispôsobené 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 pomocou mikrovlnnej rúry Používa sa na rýchlejšie rozmrazovanie mrazených potravín (koláčov, pečiva, chleba, zemiľ a hlboko zmrazeného ovocia). V polovici rozmrazovania by sa mali jednotlivé kusy otočiť, premiešať alebo oddeliť od seba, ak boli zamrzené 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.

Používanie rúry

Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

	Konzervovanie Na utesnenie/zatváranie pohárov pri konzervovaní potravín (ako je kompót, džem, jablkový pretlak, paradajková omáčka, nakladané potraviny, konzervovaná zelenina).
NEJEDLO	
	Ohrievanie tanierov Táto funkcia ohrieva jedálenské súpravy (taniere, šálky) pred podávaním jedla, aby jedlo zostalo dlhšie teplé. Môžete nastaviť teplotu a čas začiatku a konca zohrievania.
	horúce kamene Používa sa na prípravu horúcich kameňov. Čisté kamene položte na plech na pečenie a vložte ho na 2. úroveň.
	Oshibori Používa sa na prípravu navlhčených uterákov. Navlhčite uteráky, zrolujte ich a vložte do perforovaného plechu z nehrdzavejúcej ocele.
	Sterilizácia Pre nepotravinárske predmety, ako sú fľaše, dojčenské fľaše.
OHRIEVANIE	
	Ohrievajte horúcim vzduchom Tento spôsob umožňuje jemné zohrievanie už pripravených jedál. Počas prevádzky zbytočne neotvárajte dvierka.
	Udržujte v teple Používa sa na udržiavanie teploty potravín. Môžete nastaviť teplotu a čas začiatku a konca zohrievania.
	Ohrievajte horúcim vzduchom + parou Táto funkcia je určená na ohrievanie vopred pripravených pokrmov. Použitím pary sa zabezpečuje, že nedochádza k strate kvality, pretože chuť a štruktúra potravín sa zachováva rovnako ako pri čerstvo pripravených jedlách. Rôzne druhy pokrmov sa môžu zohrievať súčasne bez toho, aby to ovplyvnilo ich kvalitu
	Поново загрейте микроталасном
Poznámka: Niektoré funkcie sa dajú vybrať už v preddefinovaných programoch, ktoré si môžete vybrať.	

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

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

- režim pečenia
- aktuálna para v rúre
- skutočná a nastavená teplota
- mikrovlnný výkon
- trvanie prevádzky
- odložený štart
- hladina vody v nádržke

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.

Obnoviť program	Výberom predĺžite čas pečenia o 5 minút. Nastaviť môžete dĺžku trvania a režim pečenia.
Uložiť	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>).
Rýchle chladenie	Tento režim umožňuje rýchly prechod z vysokej na nízku teplotu.
Udržujte v teple	Tento spôsob udržiava teplo v rúre (jedlo zostáva v rúre teplé).
Po skončení programu odstráňte paru	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.

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.

VÝBER VŠEOBECNÝCH NASTAVENÍ

VAROVANIE!

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

Dotknutím na  vstúpíte do výberového menu.



ŠTART NA DIALKU

Dial'kové 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

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

Dotykcom na  môžete vyberať a upravovať rôzne nastavenia.



JEЗИК - ВРЕМЯ

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">• NASTAVENIA VARENIA Môžete si vybrať medzi všeobecnými nastaveniami alebo vašimi poslednými vybranými nastaveniami, ktoré sa na konci prevádzky zachovávajú.• PO SKONČENÍ PROGRAMU ODSTRÁŇTE PARU Funkcia umožňuje automatické otvorenie dvierok a automatické odstránenie pary.• PRIPOMIENKY Môžete si vybrať minútku, keď je dosiahnutá požadovaná teplota alebo minútku na konci pečenia (od jedna do päť minút).• KALIBRÁCIA A ZAPÁLENIE Proces kalibrácie trvá 4 hodiny. Aktivujte ho dotykcom na tlačidlo START.
	MODES 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).
	KONTROLA Môžete si vybrať z rôznych nastavení: <ul style="list-style-type: none">• OTVORENÉ DVERE - ZOBUĎTE SA Ak chcete, aby sa úvodná obrazovka zobrazovala vždy po otvorení dvierok, vyberte možnosť On. Spotreba energie sa môže pri zapnutí zvýšiť.• SPUSTENIE OBRAZOVKY Ak chcete, aby obrazovka zostala zapnutá aj po vypnutí rúry, vyberte možnosť On.• NEČINNOSŤ Vyberte čas, počas ktorého má byť obrazovka počas nečinnosti zapnutá.• VIDITEĽNOSŤ OBRAZOVKY HODÍN Táto funkcia umožňuje zapnúť a vypnúť denný čas.• ZÁMKA DISPLEJA Vyberte On, ak chcete, aby sa displej uzamkol, keď rúra nie je v prevádzke.
	ZOBRAZIŤ Vyberte požadovaný jas obrazovky.
	ZVUK Môžete si vybrať z rôznych zvukových režimov.
	SVETLO Môžete nastaviť čas, počas ktorého bude svetlo svietiť. Intenzitu svetla môžete meniť od 10 % do 100 % a teplotu farieb od 2700 K do 5000 K (od teplého žltého po studené biele).
	PRIPOJIŤ Môžete si vybrať, či chcete zapnúť pripojenie Wi-Fi, pripojenie rúry a ďalších používateľ'ov.
	AKTUALIZÁCIA – RESET Funkcia umožňuje obnoviť výrobné nastavenia a aktualizácie.
	INFO - PODPORA Funkcia poskytuje používateľ'ovi informácie o spotrebiči, návody a pomoc pri ich používaní.

VÝBER VŠEOBECNÝCH NASTAVENÍ

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

	<p>SABBATH</p> <p>Funkcia Sabbath umožňuje, aby jedlo zostalo v rúre teplé, bez toho, aby sa rúra musela zapnúť a vypnúť.</p> <p>Nastavte dĺžku pečenia (24 alebo 80 hodín) a teplotu. Dotykom na x spustíte odpočítavanie času.</p> <p>Všetky zvuky a prevádzka sú vypnuté okrem tlačidla x.</p> <p>POZNÁMKA: V prípade výpadku elektrickej energie sa režim Shabbat zruší a rúra sa vráti späť do počiatočného stavu.</p>
	<p>EKO</p> <p>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.</p>
	<p>NOČNÝ MÓD</p> <p>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.</p>
	<p>DEMO REŽIM</p> <p>Demo mód je výstavné nastavenie, v ktorom prístroj simuluje prevádzku s virtuálnymi hodnotami a umožňuje vám meniť a ukladať nastavenia. Pri deaktivácii zostanú zachované všetky konfigurácie a prístroj sa vráti k normálnej prevádzke.</p>

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

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: - 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 oceľ alebo hliník) odrážajú teplo, takže jedlo v nich sa horšie tepelne spracúva.
- Plechy na pečenie vždy zasuňte až do konca vodidiel. Keď pri pečení používate rošt, tak naň položte pekáč vždy do stredu.
- Plech na pečenie nedávajte priamo na dno rúry.
- 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 zabraňuje 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 štavu.

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 dvierka a sklo dvierok 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, nekladajte 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 pekli niekoľko jedál za sebou alebo niekoľko jedál súčasne.
- Počas pečenia vyberte z rúry všetko nepotrebné príslušenstvo.
- Počas pečenia neotvárajte dvierka rúry, pokiaľ to nie je nevyhnutné.
- Pri dlhších programoch pečenia môžete rúru asi 10 minút pred vypršaním času pečenia vypnúť a využiť nahromadené teplo.



















Používanie mikrovln

- Používajte vhodné nádoby (sklenené, keramické atď.).
- Na varenie zeleniny používajte nádobu s vekom. Do nádoby pridajte na každých 100 g potravín 1 polievkovú lyžicu vody.
- Potraviny počas rozmrazovania otočte alebo zamiešajte.

Všeobecné tipy na pečenie












Tabuľka k pečeniu

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

Jedlo	 cm			 °C	 min
PEČIVO A PEKÁRSKE VÝROBKY					
koláče pečené vo forme					
krémový karamel	60	3		95	35-50
	45	2			
Piškótový múčnik	60	1		160-170**	30-40
	45				
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			
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			













Všeobecné tipy na pečenie

Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

Jedlo	 cm			°C	⊙ min
pečivo z kysnutého cesta, 2 úrovne	60	2+4		160-170	20-30
	45	1+3			30-40
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
kreheké pečivo					
striekané pečivo	60	3		140-150	30-40
	45	2		140-150**	35-45
kreheké pečivo	60	3		160-170**	15-25
	45	2			
kreheké 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
				130	15-20
	45	2		140	10
				130	15-20
chlieb					
kysnuté cestá	60	2		35	30-60
	45	1			
bao „buchty“	60	3		100 *	10-20
	45	2			
chlieb na plechu	60	1	—	220 **	15
				190	25-40
	45	2		220 **	15
				190	25-40









Všeobecné tipy na pečenie

Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

Jedlo	 cm			°C	⊖ min
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
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	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			
krehký slaný koláč, quiche	60	2		190-210	50-60
	45				
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














































Všeobecné tipy na pečenie

Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

Jedlo	 cm			°C	⊙ min
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			
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			
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				
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	1		200-210/360	45-60
hydina s plnkou, 1,5 kg	60 / 45	2		170-180	110-130
hydina, prsia	60 / 45	3		170-180	60-90
				65	90-120
kuracie stehná	60 / 45	1		190-200/600	20-30




































































Všeobecné tipy na pečenie

Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

Jedlo	 cm			°C	⌚ min																																																																																																																									
kuracie krídelká	60	3		210-220	35-45																																																																																																																									
	45	2				hydinové 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	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 (hrebenačka)	60	4		220-230 **	5-15	45	3	krevety	60	4		L4	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	18-32	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
hydinové 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	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 (hrebenačka)	60	4		220-230 **	5-15	45	3	krevety	60	4		L4	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	18-32	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				
mäsové jedlá																																																																																																																														
bochník z mletého mäsa, 1 kg	60	2		180-190	55-65																																																																																																																									
	45				50-60																																																																																																																									
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 (hrebenačka)	60	4		220-230 **	5-15																																																																																																																									
	45	3																																																																																																																												
krevety	60	4		L4	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	18-32																																																																																																																									
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																																																																																																																									

















Všeobecné tipy na pečenie

Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

Jedlo	 cm			°C	⊖ min																																																																																																																	
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	OBILNINY A CESTOVINY						ryža	60 / 45	1		750	20-30	600	2-10	hnedá ryža	60 / 45	1		750	25-30	600	2-10	rizoto	60 / 45	1		750	20-30	cestoviny	60 / 45	1		1000	15-25	celozrnné cestoviny	60 / 45	1		1000	10-15	600	5	ravioli	60 / 45	1		1000	10	750	3-5	BEŽNÉ VÝROBKY – MRAZENÉ						hranolky	60 / 45	2		200-210/360	25-35*	hranolky, 2 úrovne	60	2+4		200-210	30-40*	45	1+3	40-50*	kuracie medailónky	60 / 45
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	OBILNINY A CESTOVINY						ryža	60 / 45	1		750	20-30	600	2-10	hnedá ryža	60 / 45	1		750	25-30	600	2-10	rizoto	60 / 45	1		750	20-30	cestoviny	60 / 45	1		1000	15-25	celozrnné cestoviny	60 / 45	1		1000	10-15	600	5	ravioli	60 / 45	1		1000	10	750	3-5	BEŽNÉ VÝROBKY – MRAZENÉ						hranolky	60 / 45	2		200-210/360	25-35*	hranolky, 2 úrovne	60	2+4		200-210	30-40*	45	1+3	40-50*	kuracie medailónky	60 / 45	2		210-220/360	20-30*				
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	OBILNINY A CESTOVINY						ryža	60 / 45	1		750	20-30	600	2-10	hnedá ryža	60 / 45	1		750	25-30	600	2-10	rizoto	60 / 45	1		750	20-30	cestoviny	60 / 45	1		1000	15-25	celozrnné cestoviny	60 / 45	1		1000	10-15	600	5	ravioli	60 / 45	1		1000	10	750	3-5	BEŽNÉ VÝROBKY – MRAZENÉ						hranolky	60 / 45	2		200-210/360	25-35*	hranolky, 2 úrovne	60	2+4		200-210	30-40*	45	1+3	40-50*	kuracie medailónky	60 / 45	2		210-220/360	20-30*												
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	OBILNINY A CESTOVINY						ryža	60 / 45	1		750	20-30	600	2-10	hnedá ryža	60 / 45	1		750	25-30	600	2-10	rizoto	60 / 45	1		750	20-30	cestoviny	60 / 45	1		1000	15-25	celozrnné cestoviny	60 / 45	1		1000	10-15	600	5	ravioli	60 / 45	1		1000	10	750	3-5	BEŽNÉ VÝROBKY – MRAZENÉ						hranolky	60 / 45	2		200-210/360	25-35*	hranolky, 2 úrovne	60	2+4		200-210	30-40*	45	1+3	40-50*	kuracie medailónky	60 / 45	2		210-220/360	20-30*																				
miešaná zelenina, plátky	60	4		200-210	10-20*																																																																																																																	
	45	2			15-25*																																																																																																																	
plnená zelenina	60	2		200-210	40-50																																																																																																																	
	45																																																																																																																					
OBILNINY A CESTOVINY																																																																																																																						
ryža	60 / 45	1		750	20-30																																																																																																																	
				600	2-10																																																																																																																	
hnedá ryža	60 / 45	1		750	25-30																																																																																																																	
				600	2-10																																																																																																																	
rizoto	60 / 45	1		750	20-30																																																																																																																	
cestoviny	60 / 45	1		1000	15-25																																																																																																																	
celozrnné cestoviny	60 / 45	1		1000	10-15																																																																																																																	
				600	5																																																																																																																	
ravioli	60 / 45	1		1000	10																																																																																																																	
				750	3-5																																																																																																																	
BEŽNÉ VÝROBKY – MRAZENÉ																																																																																																																						
hranolky	60 / 45	2		200-210/360	25-35*																																																																																																																	
hranolky, 2 úrovne	60	2+4		200-210	30-40*																																																																																																																	
	45	1+3			40-50*																																																																																																																	
kuracie medailónky	60 / 45	2		210-220/360	20-30*																																																																																																																	

Všeobecné tipy na pečenie

Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

Jedlo	 cm			°C	⊖ min
rybie tyčinky	60	3		210-220	20-35*
	45	2			20-30*
lasagne, 400 g	60 / 45	2		210-220**	40-50
zelenina narezaná na kúsky	60 / 45	2		200-210/360	30-40
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				
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			
OSTATNÉ					
popcorn	60 / 45	1		1000	2-4
tekutiny	60 / 45	1		1000	1-3
rozpúšťanie masla, čokolády	60 / 45	1		90-180	3-10

Všeobecné tipy na pečenie

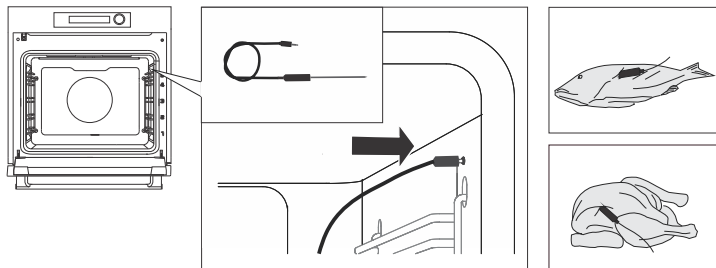
Pečenie s teplotnou sondou (A FOOD PROBE)

(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.	<p>Kovový hrot sondy zapichnete do mäsa v mieste, kde je najhrubšie.</p> <p>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.</p>
2.	<p>Odskrutkujte kryt zásuvky v pravom hornom prednom rohu rúry (podľa modelu spotrebiča) a zasuňte zástrčku sondy do zásuvky.</p> <ul style="list-style-type: none">• 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 <p>POZNÁMKA: Pri použití sondy nie je možné nastaviť čas pečenia.</p>
3.	<p>Ak chcete spustiť proces pečenia, dotknite sa START ▶ .</p> <p>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.</p>
4.	<p>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.</p>

ℹ 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: 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	surové, neprepečené [°C]	jemne, mierne opečené [°C]	stredne prepečené [°C]	prepečené [°C]	úplne prepečené [°C]
HOVÄDZIE MÄSO					
Hovädzie mäso, roštenka	46-48	48-52	53-58	59-65	68-73
hovädzie mäso, sviečkovica	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
pečené hovädzie mäso (roastbeef)	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
hamburgery	49-52	54-57	60-63	66-68	71-74
TELACIE MÄSO					
teľacie mäso, panenská sviečkovica	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
teľacie mäso, chrbát	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
BRAVČOVÉ MÄSO					
karé, krkovička	/	/	/	65-70	75-85
bravčové mäso, sviečkovica	/	/	/	60-69	/
bochník z mletého mäsa	/	/	/	/	80-85
JAHŇACIE MÄSO					
jahňacie mäso	/	60-65	66-71	72-76	77-80
BARANIE MÄSO					
baranie mäso	/	60-65	66-71	72-76	77-80
HUSACINA					
kozľacie mäso	/	60-65	66-71	72-76	77-80
HYDINA					

Všeobecné tipy na pečenie

Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

Druh jedla	surové, neprepečené [°C]	jemne, mierne opečené [°C]	stredne prepečené [°C]	prepečené [°C]	úplne prepečené [°C]
hydina, celá	/	/	/	/	82-90
hydina, prsia	/	/	/	/	62-65
RYBY A MORSKÉ PLODY					
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.

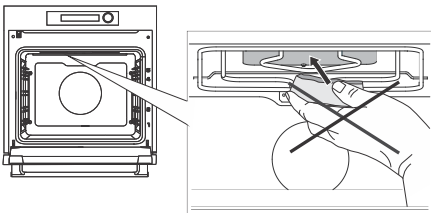
- Aby sa rúra jednoduchšie čistila, jej vnútro a plechy sú pokryté špeciálnym smaltom, ktorý má hladký a odolný povrch.
- Spotrebič pravidelne čistite teplou vodou s pridaním prostriedku na ručné umývanie riadu a taktiež priebežne odstraňujte veľké nečistoty a vodný kameň. Používajte čistú mäkkú handričku 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.

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.

⚠ VAROVANIE!

Na čistenie predného panela rúry nepoužívajte žieravé, abrazívne ani agresívne čistiace prostriedky, pretože môžu poškodiť povrch, spôsobiť škrabance alebo trvalé zmeny jeho vzhľadu.



Na čistenie stropného krytu rúry nikdy nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky, abrazívne čistiace prostriedky, drsné hubky, odstraňovače škvŕn alebo hrdze atď.

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

 **ČISTENIE.**

Čistenie rúry (Steam Clean)


AQUA CLEAN program uľahčuje odstraňovanie škvŕn z vnútra rúry.

Údržba a čistenie

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!

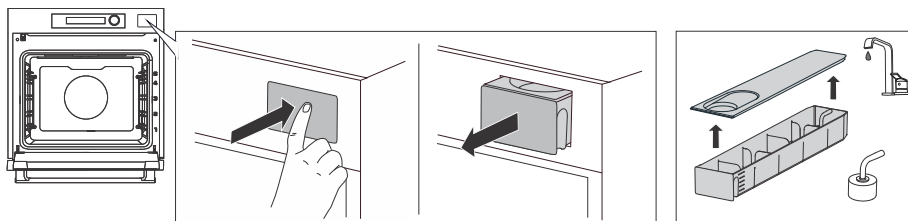
Režim Steam Clean používajte, keď je rúra úplne vychladnutá.

1.	Vyberte funkciu  Čistenie parou a dotknite sa START ► .
2.	Naplňte nádržku na vodu a potom nastavte trvanie prevádzky.
3.	Môžete nastaviť trvanie prevádzky (odporúča sa 30 minút).
4.	Ak chcete spustiť proces čistenia, dotknite sa START ► . Po skončení programu sa na displeji zobrazí nápis DOKONČENÉ .
5.	Po dokončení programu opatrne vyberte plech s ochrannými rukavicami (môže na ňom byť ešte stále trochu vody). 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.
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 (budete počuť cvaknutie).

💡 INFORMÁCIA!

Pri čistení nádržky na vodu sa môže stať, že dekoratívna guma odpadne. V prípade, že odpadne, jednoducho ju iba nasadte späť na miesto.

Čistenie parného systému

Frekvencia čistenia 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.

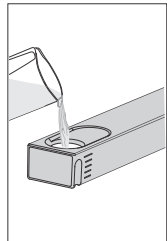
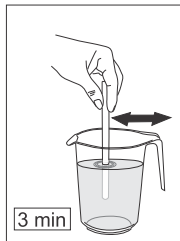
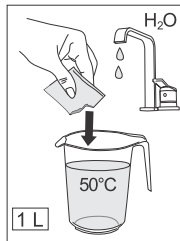
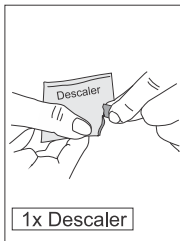
💡 INFORMÁCIA!

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

Prostriedok na odstraňovanie vodného kameňa

Pripravíte ho zmiešaním dodaného odstraňovača vodného kameňa s 1 L teplej vody (cca 50 °C).

Odvápňovací prostriedok sa musí počas miešania úplne rozpustiť vo vode. Pripravený roztok nalejte do nádržky na vodu.




Čerstvá voda

⚠️ VAROVANIE!

Pri miešaní odvápnovacieho prostriedku je nevyhnutné použiť teplú vodu. Použitie studenej vody môže spôsobiť upchatie parného systému, čo môže viesť k poruche a nefunkčnosti spotrebiča.

1. Zapnite spotrebič a v hlavnej ponuke zvolte funkciu  **ČISTENIE**.

2. Vyberte funkciu  **Odvápnenie**.

Údržba a čistenie

Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

3.	Naplňte nádržku prostriedkom na odstraňovanie vodného kameňa. Ak chcete spustiť proces pečenia, dotknite sa START ► . Na displeji sa zobrazí Prebieha proces odstraňovania vodného kameňa .
4.	Po dokončení procesu sa na displeji opäť zobrazí nápis 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 Proces preplachovania je dokončený . Teraz môžete vyčistiť nádržku na vodu a rúru.

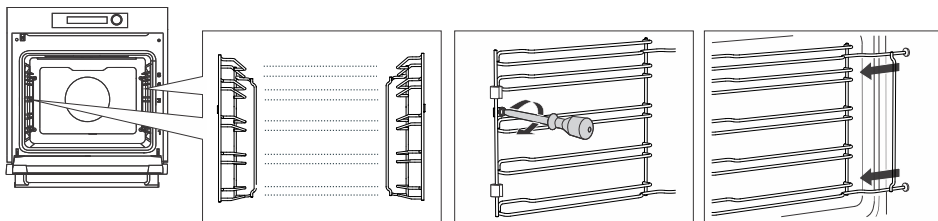
⚠ VAROVANIE!

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 vodidiel

⚡ INFORMÁCIA!

Pri vyberaní vodidiel dávajte pozor, aby ste nepoškodili smalt.



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.

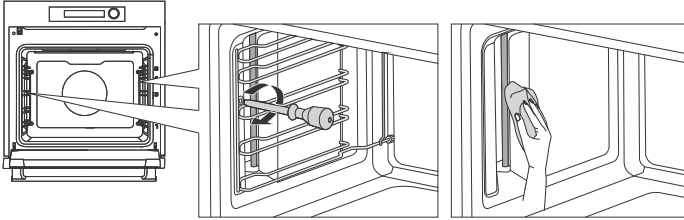
POZNÁMKA: Dávajte pozor, aby ste nestratili rozpery namontované na drôtených vodidlách. Po vyčistení rozpery namontujte naspäť; inak sa môžu objaviť iskry.

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

Výmena žiarovky

! VAROVANIE!

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



1. Vyberte vodidlá (pozri kapitolu *Odstránenie drôtených vodidiel*).
2. Ak nie sú nečistoty odolné, stačí na čistenie použiť vlhkú handričku.
Ak sú škrvny odolné, môžete LED svetidlo vyčistiť špeciálnym čistiacim prostriedkom na 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 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 SEaS, teplotná sonda nie je pripojená.	Očistite zásuvku. Pokúste sa niekoľkokrát za sebou zapojiť teplotnú sondu.
V rúre sa objavuje iskrenie.	Uistite sa, že sú všetky kryty osvetlenia pevne dotiahnuté a všetky rozpery namontované na drôtených vodidlách. Uistite sa, že sú vodiace lišty správne umiestnené v spotrebiči.
Para uniká cez dvierka rúry.	Skontrolujte, či je tesnenie dverí správne nainštalované v drážke dverí. Ak nie je, nainštalujte ho správne.
Pri otváraní dvierok sa na displeji hromadí para.	Úplne otvorte dvierka rúry, nenechávajte ich trochu zatvorené.
Veľké množstvo pary pri varení.	Niektoré jedlá obsahujú veľa vody, takže veľké množstvo pary je normálne.
Na obrazovke sa objaví sonda do mäsa, hoci sa nepoužíva.	Príčinou chyby môžu byť kvapky alebo nečistoty v objímke mäsovej sondy. Odporúčame niekoľkokrát vložiť a vybrať sondu na mäso, aby ste vyčistili zásuvku.

Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

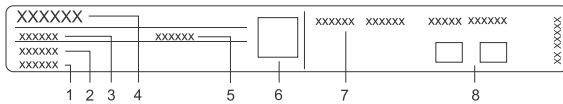
Problém/chyba

Príčina

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

Informácie o súlade so smernicou

Typ rádiového zariadenia:	Vstavaný modul WiFi/BLE
Wi-Fi	
Pracovný frekvenčný rozsah:	2412 ~ 2472 MHz
Maximálny vysielací výkon:	19.99 dBm EIRP
Maximálny zisk antény:	3.26 dBi
Bluetooth	
Frekvenčný rozsah:	2402 ~ 2480 MHz
Vysielací výkon:	10.00 dBm
Typ emisie:	F1D



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	univerzálny plech na pečenie		60	3	140-150**	25-35	—
			45	2	140**	30-45	—
sušienky – jednoúrovňové	univerzálny plech na pečenie		60	3	140-150	30-40	
			45	2	120-130**	40-55	
sušienky – dvojurovňové	univerzálny plech na pečenie		60	2,4	135***	40-50	
			45	1,3	140	40-50	
koláče - jednoúrovňové	univerzálny plech na pečenie		60	3	160-170***	20-30	—
			45	2	150-160**	25-35	—
koláče - jednoúrovňové	univerzálny plech na pečenie		60	3	155-165***	20-30	
			45	2	160-170***	25-35	
koláče - dvojurovňové	univerzálny plech na pečenie		60	2,4	140-150	40-50	
			45	1,3	160-170**	40-50	
Piškótvý múčnik	okružla plechová forma na pečenie, priemer 26 cm/ rošt		60	1	160***	25-35	—
			45	2	160***	25-35	—
Piškótvý múčnik	okružla plechová forma na pečenie, priemer 26 cm/ rošt		60	3	170-180**	25-35	
			45	1	155-165	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	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	5	max	5-15	
			45	4			
Burgery ¹⁾	rošt + plech na odkvapkávanie tuku		60	4	max	30-45	
			45	3			








TEPELNÉ SPRACOVANIE MIKROVLNAMI

Jedlo	vybavenie		~ ~ W	⌚ min	
vaječný krém, 1000 g	sklenená nádoba, priemer 25x25 cm, nezakrytá + sklenený pekáč	1	360	25-35	
Piškótový múčnik	okrúhla sklenená nádoba, priemer 22 cm, nezakrytá + sklenený pekáč	1	360	15-25	
bochník z mletého mäsa, 900 g	sklenená nádoba, priemer 25x12,5 cm, nezakrytá + sklenený pekáč	1	600 360	10 10-15	
rozmrazovanie mletého mäsa, 500 g	sklenený pekáč	1	180 90	8 13-18	
rozmrazené maliny, 250 g	sklenená nádoba, nezakrytá + sklenený pekáč	1	180	6-9	

Test jedla

PEČENIE S KOMBINOVANÝMI REŽIMAMI

Jedlo	vybavenie		 °C	 W	 min	
gratinované zemiaky	okrúhla sklenená nádoba, priemer 22 cm, nezakrytá + sklenený pekáč	1	180-190	600	25-40	
torta	okrúhla sklenená nádoba, priemer 22 cm, nezakrytá + sklenený pekáč	1	180-190	180	17-25	
kuracie mäso, 1,2 kg	sklenená nádoba, nezakrytá + sklenený pekáč	1	210-220	360	45-55	

Jedlo	vybavenie		 °C	 min	
VARENIE V PARE					
Brokolica, čerstvá; jeden plech na pečenie	Perforovaný hlboký plech na pečenie	3	100	14-18	
Brokolica, čerstvá; 300 g	Perforovaný hlboký plech na pečenie	3	100	10-15	
Hrášok, mrazený; 2,5 kg	Perforovaný hlboký plech na pečenie + Odkvapkovácia plocha	3,1	100	30-40	

 **ASKO**



942151-a10

CE